



Comunicato-stampa 24 marzo 2011

Federazione Italiana Cuochi “al dente”!

Il solido profilo della FIC emerge in occasione dei suoi due prossimi appuntamenti: il 28 febbraio, a Roma, in Campidoglio, il “Collegium Cocorum” premierà la tenacia dei cuochi, che esercitano il mestiere da 30 anni, e la professionalità di personaggi della RAI, come Adriana Volpe, Anna Scafuri, Emilio Albertario, Marcello Masi e Bruno Gambacorta; dal 2 al 5 aprile, a Bologna, a PastaTrend, i rappresentanti della Nazionale Italiana Cuochi daranno prova di come vanno cotti e cucinati spaghetti&Co, dall’antipasto al dolce.

Tre volte cento più trenta, ovvero 330: tanti sono gli chef della **Federazione Italiana Cuochi** con 30 anni di onorata carriera che non demordono e rimangono ai fornelli e che, per questa appassionata perseveranza, riceveranno **a Roma** la più importante onorificenza della FIC, il **Collegio Cocorum**. Tuttavia *lunedì 28 marzo*, nella **Sala Protomoteca, in Campidoglio**, non saranno premiati solo le berrette bianche più fedeli all’Arte Culinaria, ma anche personaggi famosi della RAI che si sono distinti per aver manifestato nel loro campo capacità, coerenza, entusiasmo e dedizione.

Nella magnifica cornice del Campidoglio, per l’attribuzione del Collare, a fianco dei cuochi benemeriti, si troveranno alcuni volti televisivi, che riscuotono grandi consensi di pubblico. Della “rosa”, fanno parte la presentatrice **Adriana Volpe**; **Anna Scafuri**, che conduce la rubrica Terra e Sapori del Tg 1; il giornalista **Emilio Albertario**; **Marcello Masi** e **Bruno Gambacorta**, della trasmissione Eat Parade del Tg 2. Gli applausi di una platea competente e di tutto rispetto accumuneranno così chef e protagonisti della televisione, che onorano la storia e il prestigio della Millenaria Cucina Italiana.

Il programma della memorabile giornata prevede: - ore 14, riunione in piazza Campidoglio degli chef delle diverse regioni, schierati e abbigliati secondo rigorose regole della FIC; - a seguire, accoglienza degli ospiti da parte dei ragazzi degli Istituti Alberghieri di Roma; - cerimonia di consegna dei collari e dei diplomi agli chef e ai protagonisti della televisione; - foto di gruppo, sulla scalinata della Protomoteca; - a conclusione, fino alle ore 19, rinfresco sulla Terrazza Caffarelli dei Musei Capitolini, curato dal Relais le Jardin.

La forza, la maestria e l’infaticabilità dei componenti della Federazione Italiana Cuochi verranno espresse anche a **Bologna Fiere, dal 2 al 5 aprile**, durante la manifestazione **Pasta Trend**. Nello spazio del network Degusta in Fiera, alcuni rappresentanti della NIC-Nazionale Italiana Cuochi (ramo della FIC impegnato nei

concorsi culinari internazionali) spiegheranno come si cuoce la **pasta “al dente”** ... Non solo: al Salone dedicato alla pasta, alla sua filiera e alla Dieta Mediterranea, strettamente collegata ad essa, la NIC darà dimostrazione di quanto l'alimento tricolore per eccellenza sia versatile, salutare e facile da preparare. Con mestolo saldo, i cuochi impiegheranno maccheroni, spaghetti e tanti altri formati per **ricette** golose, semplici e veloci, **dall'antipasto al dolce**. Durante gli appuntamenti prefissati, la compagine della Federazione promuoverà quindi una cucina naturale e di qualità, realizzata con prodotti del territorio, per sensibilizzare il consumatore alla quotidianità di un alimento mediterraneo ever green.

Dal canto suo, il pubblico presente a Bologna Fiere potrà rivolgere domande agli chef che illustreranno metodi e cotture per fare della pasta anche un contorno oppure un dessert, come il **“tiramisù di maccheroni”**. Attenzione particolare verrà posta dalla NIC, come suo solito, ai materiali di cottura, tra cui l'alluminio che viene riabilitato. Infatti, secondo i cuochi della Federazione, i tegami in questo metallo, con i dovuti accorgimenti, risultano maneggevoli, buoni conduttori di calore, “neutri”, in relazione a sapori inopportuni, e, non in ultimo, rievocano la cucina della tradizione e familiare. Un'impostazione, quella della NIC a PastaTrend, in perfetto stile Federazione Italiana Cuochi, solido, deciso, preparato e saggio.

Per informazioni e interviste:

FIC, Piazzale delle Crociate 15, 00162 Roma
tel. 06/4402178-44202209; fax 06/44246203
sito www.fic.it email fic@fic.it info@fic.it
(Presidente: professor Paolo Caldana; Segretario: Salvatore Bruno)

NIC, via fra' Paolo Sarpi 1, 31033 Castelfranco Veneto (Treviso)
sito www.nazionaleitalianacuochi.com
(General Manager: Fabio Tacchella; Referente: Marco Valletta,
email marcovalletta@teletu.it cell. +39/339/3291764)

Per la Stampa (anche invio di foto ad alta risoluzione):
Rosanna Ercole Mellone, tel/fax 0521/483988 - tel. 0187/495107 - cell
347/8161012 e-mail ercolem@tin.it

Ai sensi del D.Lgs 196/2003 La informiamo che il Suo indirizzo e-mail è stato reperito attraverso fonti di pubblico dominio o attraverso e-mail o adesioni da noi ricevute. Tutti i destinatari della mail sono in copia nascosta (D.Lgs 196/2003). Qualora il messaggio pervenga anche a persona non interessata, preghiamo volercelo cortesemente segnalare rispondendo CANCELLAMI all'e-mail ercolem@tin.it precisando l'indirizzo che desiderate sia immediatamente rimosso dalla mailing list. Tendiamo ad evitare fastidiosi MULTIPLI INVII, ma laddove ciò avvenisse La preghiamo di segnalarcelo e ce ne scusiamo sin d'ora. Grazie.