



NAZIONALE ITALIANA CUOCHI
Via fra' Paolo Sarpi, 1 31033 Castelfranco Veneto (Treviso)
Cod. Fiscale n° 03671080269 - P. I. n° 03671080269
www.nazionaleitalianacuochi.com

COMUNICAZIONI RELATIVE AL MANDATO FIC 2009-2012



Caffè Pedrocchi 2001 srl

Via VIII Febbraio, 15 - 35122 - Padova

Tel.-Fax. 049/8781231

segreteria@caffepedrocchi.it - www.caffepedrocchi.it

Buon compleanno Pedrocchi

con gli chef della NIC

Presentazione.

La Nazionale Italiana Cuochi sarà presente il **9 giugno 2011** per il 180° compleanno del Caffè Pedrocchi di Padova, per un evento di grande suggestione dove storia, arte, cultura, musica e gastronomia diventano temi da interpretare nella serata.

Alla NIC è stato affidato il compito di allietare i cinque sensi degli ospiti attraverso piccole prelibatezze salate e dolci. Gli chef NIC indurranno i commensali a viaggiare nell'incantevole scrigno del Caffè Pedrocchi, invitandoli a degustare alcuni gioielli, dei finger food, studiati appositamente dalla NIC per la festa di compleanno.

Una rappresentanza di chef provenienti da tutta Italia, "stazioneranno" al Caffè Pedrocchi per elaborare dal vivo la "tavolozza dei sapori da gustare in punta di dita, un po' salati un po' dolci". Per l'occasione si vuole ricordare anche la festività dell'Unità d'Italia ed è per questo che ciascuna degustazione è studiata in modo che, al Caffè Pedrocchi giovedì sera, si potranno assaggiare "piccoli bocconi di italianità".

Un compleanno in Punta di Dita per il compleanno del Caffè Pedrocchi.

In punta di dita scoprirete che, dalla tavolozza, si potrà degustare il primo finger food pensato come l'omaggio ai mari che abbracciano l'Italia: "MEDAGLIONE DI BRANZINO CON GAMBERI E ASPARAGI VERDI".

Con il secondo assaggio, sempre in punta di dita, sarà l'occasione per emozionare il cliente attraverso i cinque sensi in un boccone con la: "FOCACCIA ALL'EXTRA VERGINE CON ASIAGO, MASCARPONE ALLE ERBE, MARMELLATA CON MELE AL PEPERONCINO, SEDANO E PETALO DI MELA VERDE".

Le cucine dell'Italia unita sono tante, molte le campagne che la compongono ed ecco che, il terzo



NAZIONALE ITALIANA CUOCHI
Via fra' Paolo Sarpi, 1 31033 Castelfranco Veneto (Treviso)
Cod. Fiscale n° 03671080269 - P. I. n° 03671080269
www.nazionaleitalianacuochi.com

COMUNICAZIONI RELATIVE AL MANDATO FIC 2009-2012



finger food sarà ispirato al mondo dei vegetali di casa nostra: “PICCOLO SFORMATO DI ZUCCHINE CON IL SUO FIORE RIPIENO DI RICOTTA E BASILICO E GELE' DI PEPERONE GIALLO ALLO ZENZERO”.

Una tavolozza dei sapori, da assaporare in punta di dita, deve prevedere la degustazione del mondo delle carni e saper far apprezzare così il concetto di gusto della succulenza con il: “TORTINO DI VIALONE NANO FRITTO CON TARTUFO NERO, ROTOLO DI FARAONA CON I SUOI FEGATINI E RIDUZIONE DI VINO E MIELE.

Ma l'Italia al Pedrocchi sarà ricordata con il prodotto a noi molto caro, la pasta come una bandiera interpretata con lo: “SPIEDINO DI FARFALLE ALL'UOVO CON POMODORO CONFIT, OLIVE TAGGIASCHE, MOZZARELLA DI BUFALA E PESTO DI BASILICO.

Passo dopo passo, gli ospiti del Caffè Pedrocchi assaggeranno le prelibatezze dei pasticceri della NIC, un altro incontro con la gastronomia in piccole porzioni, dove tutto è stato studiato per coinvolgere i cinque sensi.

Alla la vista è dedicato il primo boccone da degustare, sarà rappresentato dalla variopinte cromie degli alimenti a base di frutta fresca. **Per gli odorati più esigenti** nasce un secondo boccone dolce e intrigante pensato con erbe aromatiche e spezie, sapientemente accostante. **Per attirare l'attenzione del nostro udito**, il terzo boccone provocherà diverse rumorosità croccanti a base di frutta secca tipica. **Per le mani e per le dita** è stato studiato questo quarto boccone dolce, esaltare il piacere del tatto con il contrasto del scricchiolante e del soffice. **Per ultimo, ma per dar sfogo alla cultura del gusto**, ecco il quinto boccone dolce, che è stato pensato impiegando i diversi cioccolati, prelibatezze per soli dei.

Al compleanno del Caffè Pedrocchi, la NIC ha deciso di essere presente con le sue piccole proposte alimentari per festeggiare in un modo esclusivo l'evento del 180° anniversario.

Per questo evento esclusivo, gli chef della NIC svolgeranno tutte le fasi di preparazione presso le prestigiose location dei **GB Hotel di Abano Terme (PD)**. Al **Gruppo Borile** appartengono le strutture ricettive più esclusive della provincia di Padova, nelle quali gli chef della NIC hanno collaborato da anni per realizzare eventi internazionali di alto livello.



NAZIONALE ITALIANA CUOCHI
Via fra' Paolo Sarpi, 1 31033 Castelfranco Veneto (Treviso)
Cod. Fiscale n° 03671080269 - P. I. n° 03671080269
www.nazionaleitalianacuochi.com

COMUNICAZIONI RELATIVE AL MANDATO FIC 2009-2012



NAZIONALE ITALIANA CUOCHI

(NIC)

La **Nazionale Italiana Cuochi (N.I.C.)** è l'emanazione ufficiale della **Federazione Italiana Cuochi (F.I.C.)** ed è il suo organo rappresentativo, ambasciatrice dei cuochi e della cucina italiana in ogni competizione, in Italia e all'estero.

Scopo principale della Nazionale Italiana Cuochi è quello di:

promuovere, a qualsiasi livello, il patrimonio culturale della Cucina Italiana partendo dalla tradizione territoriale e regionale.

I membri che ne fanno parte sono scelti tra gli associati della Federazione Italiana Cuochi e **provengono dalle diverse aree territoriali del Nord, Centro e Sud Italia.**

Scopi e finalità

- *Divulgare gli stili tecnici e tecnologici relativi al mondo gastronomico tipico dell'Italia*
- *Sostenere in campo internazionale la valenza dei prodotti italiani promuovendone la divulgazione e l'impiego in cucina*
- *Valorizzare la cultura gastronomica italiana in base alla tradizione e alle nuove tendenze di mercato*
- *Divulgare il sistema "Cucina Italiana" sul territorio nazionale e internazionale attraverso competizioni specialistiche.*
- *Presentare l'immagine dell'Italia mediante il prodotto gastronomico lavorato, attraverso il proprio marchio di qualità*
- *Promuovere e valorizzare la cultura di una sicurezza alimentare*
- *Catalogare e codificare ricette, sistemi di trasformazione e tecniche di presentazione facenti parte del panorama gastronomico generale*
- *Sostenere la figura del cuoco a tutti i livelli e sensibilizzare coloro che non ne conoscono ruolo e funzioni*



NAZIONALE ITALIANA CUOCHI
Via fra' Paolo Sarpi, 1 31033 Castelfranco Veneto (Treviso)
Cod. Fiscale n° 03671080269 - P. I. n° 03671080269
www.nazionaleitalianacuochi.com

COMUNICAZIONI RELATIVE AL MANDATO FIC 2009-2012



La squadra NIC Ufficiale in essere 2011.

- 1) **Direttivo della NIC**
- 2) GENERAL MANAGER CHEF TACHELLA FABIO Verona
- 3) TEAM LEADER CHEF TOMASI GIANLUCA Vicenza
- 4) TEAM COACH CHEF MOMOLO FABIO Padova
- 5) PUBLIC RELATION CHEF VALLETTA MARCO Treviso

Chef di cucina

- 6) SENIOR CHEF SEMERARO VITO ANTONIO Taranto
- 7) SENIOR CHEF SANGIOVANNI MATTEO Salerno
- 8) SENIOR CHEF VIZZARRI NICOLA Campobasso
- 9) SENIOR CHEF DI LENA ANGELO GIOVANNI Forli-Cesena
- 10) SENIOR CHEF TRENTACOSTI CARMELO Palermo
- 11) CHEF PASTRY CAPPELLO GIOVANNI Palermo
- 12) SENIOR CHEF MANCUSO FABIO Roma
- 13) SENIOR CHEF RAGUNI' GAETANO Forli-Cesena
- 14) SENIOR CHEF KOMLENIC LJUBICA Venezia (origine Croata)

Junior team

- 15) JUNIOR CHEF QUATTROCIOCCHI MARIO; Frosinone
- 16) JUNIOR CHEF DI PINTO FRANCESCO LEONARDO; Bari
- 17) JUNIOR CHEF LORUSSO GIOVANNI; Bari
- 18) JUNIOR CHEF PASTRY FRANCESCA NARCISI; Cosenza
- 19) JUNIOR CHEF MAGON LUCA; Como

Le sedi sperimentali della NIC, dove abitualmente gli chef esercitano le prove professionali, per la preparazione dei menu delle prove calde e fredde sono la Castalimenti di Brescia, la sede Docorfood Italy di Grezzana (VR), Il Centro SAPS di Bergamo, tutte location ideale per i professionisti del settore.



NAZIONALE ITALIANA CUOCHI
Via fra' Paolo Sarpi, 1 31033 Castelfranco Veneto (Treviso)
Cod. Fiscale n° 03671080269 - P. I. n° 03671080269
www.nazionaleitalianacuochi.com



COMUNICAZIONI RELATIVE AL MANDATO FIC 2009-2012

Alcuni chef della NIC

Febbraio 2011, Irlanda Vincitori della Coppa Europa.



“LA NIC TRIONFA A DUBLINO LA COMPETIZIONE CONTINENTALE D’IRLANDA TITOLO EUROPEO DI ALTA GASTRONOMIA DECRETA LA NAZIONALE ITALIANA CUOCHI: MEDAGLIA D’ORO NELLA CUCINA CALDA; MEDAGLIA D’ORO NELLA CUCINA FREDDA; TROFEO QUALE MIGLIOR SQUADRA”