



N.I.C. Nazionale Italiana Cuochi

Via fra' Paolo Sarpi 1 - 31033 Castelfranco Veneto (Treviso)

www.nazionaleitalianacuochi.com

Diario di Bordo della NIC

Le selezioni NIC del 30 agosto e del 13 settembre 2011

La Nazionale Italiana Cuochi ha realizzato il quarto ciclo delle selezioni per il biennio 2011/2013, precisamente il 30 agosto 2011 presso la Castalimenti di Brescia e il 13 settembre 2011 presso la SAPS di Lallio (BG), tutto secondo le procedure del regolamento interno alla NIC, che è in linea con gli indirizzi della FIC e della WACS. In effetti, queste selezioni permettono agli chef Italiani delle 120 associazioni provinciali aderenti alla Federazione Italiana Cuochi, di potersi confrontare per assicurarsi un posto in Nazionale Cuochi e partecipare così alle prossime competizioni:

Febbraio 2012 dal 5 al 8 Tecno Food Padova, "Campionato Italiano di Finger Food".

February 2012 dal 14th al 16th "BATTLE FOR THE DRAGON 2012 WELSH INTERNATIONAL CULINARY CHAMPIONSHIPS".

Ottobre 2012 dal 5 al 10 "23ª edizione delle Olimpiadi di Cucina IKA 2012" Erfurt (Germania).

La dirigenza della NIC, costituita da Fabio Tacchella, Gianluca Tomasi, Fabio Momolo e Marco Valletta, tiene molto a questo "sistema delle selezioni", proprio per dimostrare che in Nazionale si entra per meriti, basta sottoporsi ad un momento di incontro e confronto tra colleghi, aperto al pubblico, dimostrando dal vivo cosa si è in grado di fare. In queste selezioni si è voluto porre l'accento sull'importanza ed il rispetto delle procedure per regole, premiare il gioco di squadra e favorire lo spirito della "palestra e scuola di cuochi della Nazionale".

Queste selezioni sono diventate un vero punto di riferimento per i cuochi della Federazione, perché chi vi partecipa trova l'occasione di nuovi incontri di amicizia, l'opportunità di un incontro di informazione e formazione professionale e trova il significato vero di cosa vuole dire essere uno "chef della NIC".

Sono giunte alla sede NIC, 45 candidature per entrare a far parte delle selezioni per il Junior e Senior team, ma solo 24 colleghi hanno avuto la possibilità di provare dal vivo la loro grinta e la loro passione per questo lavoro, oltre che confezionare sul posto le proprie ricette come da regolamento. Quest'anno le palestre sono state due: la Scuola della Castalimenti di Brescia e il Centro di studi SAPS di Bergamo, location di prestigio per poter far esibire i nostri candidati, offrendo loro non solo gli spazi, ma tutte le tecnologie utili alle performance dei singoli candidati.



N.I.C. Nazionale Italiana Cuochi

Via fra' Paolo Sarpi 1 - 31033 Castelfranco Veneto (Treviso)

www.nazionaleitalianacuochi.com

L'incontro preliminare ha visto l'illustrazione generale delle filosofie della NIC, entrando nel merito della selezione, potendo poi vivere anche un momento conviviale a cena proprio per conoscersi e respirare un'aria di piacevole compagnia.

Il giorno della selezione gli chef hanno concordato il loro turno di uscita per la presentazione dei propri elaborati, due piatti per la degustazione della cucina calda e uno per la presentazione della cucina fredda. E' stato bello poterli vedere all'opera, giornate emozionanti e in parte già si respirava aria di "squadra".

Finalmente abbiamo assistito come gli chef provenienti da diverse regioni italiane hanno potuto lavorare spalla a spalla, senza nessun problema. Vedere lavorare i concorrenti con tranquillità, senza pensare alla mera selezione è stato entusiasmante e le prove sono state emozionanti a tutti i livelli ma soprattutto per tutti i presenti.

Hanno valutato le ricette, seguendo le tabelle con parametri rigidi, il Team Manager della NIC Chef Fabio Tacchella, Il Team Leader Gianluca Tomasi, Il Trainer Chef Fabio Momolo, Il Coach della Junior Team NIC Chef Nicola Vizzarri, e i due chef ufficiali della NIC Angelo Giovanni Di Lena e Gaetano Ragunì. L'occhio vigile della FIC era rappresentato proprio dai massimi vertici, Il Presidente Prof. Paolo Caldana e il Segretario Generale dott. Bruno e vederli anche compiaciuti di questo sistema, ha reso tutti un po' più fieri.

Gli indicatori delle tabelle di valutazione sono stati costruiti secondo i parametri Internazionali della WACS, ma adattati dal Capitano Chef Gianluca Tomasi alla Selezione NIC, proprio per la natura di non "competizione", ma un'occasione di auto aggiornamento e di crescita umana e professionale.

Questi sono gli indicatori di valutazione della griglia della cucina Fredda:

TECNICHE DI LAVORAZIONE					IDEE GASTRONOMICHE					PRECISIONE					PRESENTAZIONE				
1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5

mentre questi sono della cucina calda:

TECNICHE DI LAVORAZIONE					APPETIBILITA'					GUSTO					INNOVAZIONE				
1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5



N.I.C. Nazionale Italiana Cuochi

Via fra' Paolo Sarpi 1 - 31033 Castelfranco Veneto (Treviso)

www.nazionaleitalianacuochi.com

Abbiamo potuto ammirare delle belle preparazioni, alcune piacevolmente sorprendenti, altri che richiedevano maggiore cura ed attenzione. La cosa importante è che grazie ai nostri Sponsor Istituzionali abbiamo potuto gestire ed organizzare un evento ripreso da TV locali e ritenuto interessante anche dalla carta stampata specializzata. La giornata che si è svolta in SAPS è stata ricca, intensa e molto entusiasmante, la Famiglia Agnelli ha aperto aperto la propria azienda e ha messo tutto a disposizione per i concorrenti affinché la giornata delle selezioni diventasse un vero e proprio evento, per questo desideriamo rivolgere un sentito ringraziamento ai padroni di casa per la calorosa ospitalità offertaci nelle due giornate.

Sono stati Selezionati per il mandato 2011 – 2013

Senior Team:

1. Chef GOTTI FRANCESCO anni 39 Lombardia

VIA CACCIATORI DELLE ALPI, 1/A1 - 24060 - S. PAOLO D'ARGON –BG - francescogotti@libero - 3381913454

2. Chef SENSALE GIOACCHINO Antonio anni 30 Sicilia

PIAZZA MATRICE, 8 - 90040 - CAPACI PALERMO - gioacchinosensale@libero.it – 3470764126 - 3348491935

3. Chef Pastry SPADAFORA DOMENICO anni 26 Calabria

Via Repubblica, 67 87055 San Giovanni in Fiore (CS) - pasticcerianuovofiore@virgilio.it - 3284718449

Junior Team:

4. LOTITO PAOLO anni - 19 Puglia

VIA DEGLI ORTI, 48 CORATO (BA) 3458075843 - 3472119889

5. CAMPANER MARCO anni 24 Veneto

marco.campaner@email.it – mrc7@hotmail.it - 3200348418

6. SEMILIA ILENIA anni 20

ilenia.semilia@libero.it - 3896455528

7. SUFALI MARINELLA anni 21 PASTRY

marinela.stufali@gmail.com - 3802892963



N.I.C. Nazionale Italiana Cuochi

Via fra' Paolo Sarpi 1 - 31033 Castelfranco Veneto (Treviso)

www.nazionaleitalianacuochi.com

Hanno Partecipato in Castalimenti

- NIOLETTI CRISTIAN
- SCHILIRO' NICOLA
- ALLEGRETTA GIUSEPPE
- **LOTITO PAOLO**
- BARONE ALFREDO

Hanno partecipato in SAPS

- CATIZZONE MASSIMILIANO
- MARANGELLI FABRIZIO
- **GOTTI FRANCESCO**
- MALVASI GIUSEPPE
CALLIPARI ANTONIO
- **CAMPANER MARCO**
- MOCCI FEDERICO
PATTI SAVERIO
- **SENSALE GIOACCHINO ANTONIO**
- POTENZANO FABIO
SALTARELLI EMILIANO
- **SEMILIA ILENIA**
SERLENGA GIANLUCA
- **SPADAFORA DOMENICO**
PUCCIO MARIO
- **SUFALI MARINELLA**
- ZEAMI EMANUELE

La Nazionale è sostenuta in ogni sua attività da Aziende Leader del Made in Italy; sono Sponsor Ufficiali **Agnelli, Fasa, Sirman, Pasta Zara, Lainox, DE.PA.**

Segreteria NIC

Chef Marco Valletta - 3393291764

e-mail marcovalletta@teletu.it