



### **Gli scopi e le finalità della N.I.C**

- *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*
- *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*

### **FILOSOFIA**

Il percorso ristorativo costruito dagli chef della NIC, in relazione alle competizioni nazionali ed internazionali, parte dall'assunto che la cucina Italiana è il risultato di un insieme di cucine territoriali. Per

questo in tutte le competizioni gastronomiche i menu della cucina fredda e il menu della cucina calda sono stati elaborati mettendo insieme le molteplici "Cucine Italiane", seppur nel rispetto dei regolamenti della WACS. Molte pietanze tipiche del Sud sono state sapientemente integrate con quelle del Nord, e viceversa, grazie al lavoro di ricerca degli chef della NIC, che hanno gestito in modo originale le ricette de loro zone di provenienza. Le proposte tendono a valorizzare le cucine delle aree di mare e delle zone montuose, ricette tipiche, tutte espressioni gastronomiche utili a esprimere al meglio la cultura alimentare di un determinato territorio agli occhi dei Giudici WACS. L'Italia non è solo la patria della pizza e della pasta, essa è espressione di tipicità e di qualità dei micro territori di provincia.

Un paese come il nostro, lungo e stretto, circondato da mare e da montagne, bagnato da laghi e fiumi, con alle spalle una situazione storico gastronomica molto frastagliata, è ricchissimo di pietanze, molte delle quali sempre più desuete, che gli chef della NIC vogliono a tutti i costi riportare in auge e valorizzare. In secondo luogo la cucina della NIC è rigorosamente attenta alla scelta delle materie prime, sempre di qualità grazie alle certificazioni IGP o DOP. Vengono privilegiati quei prodotti capaci di apportare un valore aggiunto alla tavola; per questo ciascun chef della NIC tende a proporre prodotti legati al proprio territorio. E' facile trovare una ricetta con prodotti del Nord e del Sud che si incontrano per analogia di gusti oppure per una filosofia del contrasto dei sapori, tutto questo per permettere all'avventore una degustazione sempre più coinvolgente.

Gli chef della NIC, inoltre, operano in questo contesto con un sistema di **procedure per regole e non per eccezioni**. Noi chef NIC, punta di diamante della FIC, cerchiamo di far passare un messaggio chiaro, utile allo chef di domani, quello di proporre un professionista che non deve essere inteso come un "eccellente creativo", ma è a tutti gli effetti uno chef vero "promotore di salute e di qualità di sistema".

Alla conoscenza attenta di ogni prodotto deve unirsi l'abilità tecnica e tecnologica legata alla manipolazione degli alimenti, nel rispetto delle regole igieniche oltre che di quelle nutrizionali. Le operazioni preliminari per il confezionamento delle diverse ricette sono sempre effettuate con tecniche e tecnologie di altissimo livello, messe a disposizione degli chef NIC dalle aziende fornitrici ufficiali.

Lo chef NIC valorizza un sistema di regole codificate per garantire nel tempo sempre una cucina di qualità. Abbiamo inoltre il compito di individuare nuove linee di tendenza ed essere da esempio e riferimento per i colleghi. A questo proposito ogni prova della NIC è un'occasione di studio e di ricerca della performance culinaria ed è un'opportunità per esprimere l'avanguardia gastronomica, quale felice connubio di tradizione ed innovazione.

Anche la sezione pasticceria NIC studia e lavora con le stesse prerogative, per motivare il lavoro dei pasticceri e perseguire strade di concetto dove la tradizione è il pilastro uniforme dell'innovazione tecnologica, insomma un'occasione per dire, dove sta andando la pasticceria di domani.

#### **Decalogo: "Procedi per regole e non per eccezioni"**

- a) Scegli sempre prodotti di stagione,
- b) Impara a leggere le etichette di ciascun alimento e se non sai informati;
- c) Ricorda che non tutti possono mangiare tutto;
- d) Proponi una cucina sempre varia, per alimenti, per prodotti e per sistemi di cottura;
- e) Ricordati di calibrare le tue offerte ristorative;
- f) Esegui con ordine e pulizia tutte le fasi preliminari per la manipolazione dei prodotti;
- g) Scegli sempre il sistema di cottura adeguato per l'alimento, controllando i tempi di cottura;
- h) Fai di tutto per costruire piatti armoniosi nel colore, nel sapore, nel gusto e soprattutto equilibrati;
- i) Regola il tuo estro, non per ricercare stravaganze alimentari, ma per scoprire le armonie gustative che dovrai saper ripetere sempre e costantemente.
- j) Aggiornati sempre, perché non si finisce mai di imparare.

#### **PALMARES**

OTTOBRE 2008 OLIMPIADI DI ERFURT – GERMANIA-

N° 3 medaglie d'argento, 2 Bronzo

FEBBRAIO 2008 BATTLE FOR THE DRAGON – GALLES  
N° 2 medaglie di bronzo  
OTTOBRE 2007 KREMLINO COOKING CUP MOSCA  
n° 1 TROFEO MIGLIOR SQUADRA, n° 2 medaglie d'oro  
MAGGIO 2007 CHICAGO COOKING CUP  
n° 1 medaglia d'Argento; n° 3 medaglie di bronzo  
NOVEMBRE 2006 COPPA DEL MONDO DI LUSSEMBURGO  
n° 1 COPPA DEL MONDO DI Pasticceri; n° 3 medaglie d'oro; n° 2 medaglie d'argento  
n° 1 medaglia di Bronzo  
OTTOBRE 2006 COPPA DEL CREMLINO, MOSCA  
N° 2 ORI, 9 ARGENTI e 1 BRONZO  
FEBBRAIO 2006 MESSE, STOCCARDA  
N° 2 ORI  
NOVEMBRE 2005 IGEHO, BASILEA  
N° 1 ARGENTO e 1 BRONZO  
MARZO 2005 CAMPIONATI EUROPEI, SALISBURGO  
N° 1 ORO e 1 ARGENTO  
OTTOBRE 2004 IKA - OLIMPIADI DI CUCINA, ERFURT  
N° 4 ARGENTI  
FEBBRAIO 2004 INTERGASTRA, STOCCARDA  
N° 8 ORI; 3 PREMI SPECIALI e MIGLIOR SQUADRA IN ASSOLUTO  
MAGGIO 2003 AMERICAN CULINARY CLASSIC, CHICAGO  
N° 1 ARGENTO; 2 BRONZI  
NOVEMBRE 2002 COPPA DEL MONDO, LUSSEMBURGO  
N° 2 ARGENTI  
MARZO 2002 CAMPIONATI EUROPEI - SALISBURGO  
N° 4 ORI

*La Nazionale è spesso ospite di alcune delle principali trasmissioni gastronomiche tra cui “La vita in diretta” e “Uno Mattina” di RAI UNO, “Estate sul 2”, “Eat Parade” e “Costume e Società” di RAI DUE, “Il gusto” di CANALE 5; collabora con testate di cucina come A Tavola, Il Cuoco, Pasticceria Internazionale, Zafferano, Grande Cucina e Wine. Molte le collaborazioni aziendali per la pubblicazione di ricettari specialistici editi.*