

# La nuova nazionale italiana cuochi

## The new national italian chefs



**Dal 2005 al 2008 / From 2005 to 2008**

Lo scorso gennaio tutti gli chef della NIC si sono incontrati per partecipare alla riunione indetta dal Team Manager Fabio Tacchella, in qualità di Responsabile unico per conto della FIC, per organizzare il nuovo mandato NIC. Alla riunione hanno partecipato tutti gli chef ai quali è stato presentato il nuovo sistema procedurale per far parte della NIC: due giornate intense di lavoro indispensabili a tutti per capire a cosa si andrà incontro per il nuovo quadriennio.

Il TAC, nell'occasione, ha voluto presentare i punti salienti della filosofia della NIC per far comprendere meglio ai colleghi chef l'importanza strategica di una Nazionale Cuochi, unica espressione della Federazione Italiana Cuochi. Gli chef della NIC uscenti hanno avuto poi un incontro privato con il Team Manager per meglio definire ciascuno un proprio ruolo ed una particolare funzione e così il TAC ha avuto la possibilità di stilare un organigramma ben definito per poi lavorarci e presentare la squadra ufficiale al più presto. Inoltre ha dato il via alle selezioni per quanti desiderano entrare in Nazionale.

**Per coloro che desiderano partecipare alle selezioni per entrare nella Nazionale Italiana Cuochi, in qualità di associati alla Federazione Italiana Cuochi dovranno presentare alla sede della NIC la seguente documentazione:**

**Per il Senior Team** - Età compiuta 23 anni

**a)** Costruire un curriculum professionale dettagliato, notando tutte le esperienze avute anche in campo competitivo, con tutti i dati anagrafici; **b)** Allegare n° 1 foto mezzo busto in divisa, foto digitale; **c)** Allegare n° 3 foto di alcuni piatti - opere eseguite foto digitale alta definizione.

**Per il Junior Team (uomini e donne):** Età compiuta 18 anni, conoscenza scolastica della lingua inglese

**a)** Costruire un curriculum professionale dettagliato, con tutti i dati anagrafici. **b)** Allegare n° 1 foto mezzo busto in divisa, foto digitale; **c)** Allegare n° 3 foto di alcuni piatti - opere eseguite, foto digitale alta definizione.

**Per Woman Chef** - Età compiuta 23 anni, conoscenza scolastica della lingua inglese

**a)** Costruire un curriculum professionale dettagliato, con tutti i dati anagrafici; **b)** Allegare n° 1 foto mezzo busto in divisa, foto digitale; **c)** Allegare n° 3 foto di alcuni piatti - opere eseguite, foto digitale alta definizione.

• **O c c o r r e i n v i a r e i l m a t e r i a l e c a r t a c e o e s u d i s c o C D p r e s s o:**

Nazionale Italiana Cuochi - C.A. Marco Valletta

Via fra' Paolo Sarpi, 1 - 31033 Castelfranco Veneto - Treviso

**Per il mandato 2005-2006 la NIC organizzerà una selezione ufficiale:**

Le domande di selezione dovranno pervenire entro il 25/05/05.

Agli aderenti saranno poi comunicate le date e le location individuate per la performance mediante una comunicazione scritta.

*Last January all the NIC chefs met to take part in the meeting called by the Team Manager, Fabio Tacchella, as the Sole Director of FIC, to organise the new NIC mandate.*

*All the chefs took part in the meeting who have received the new procedures for belonging to NIC: two intense days of work to help everyone understand what they will have to face over the next four years. During the meeting TAC presented the most important points of NIC philosophy, to help the chefs understand better the strategic importance of a National Chefs, the only expression of the Italian Federation of Chefs.*

*The retiring NIC chefs had a private meeting with the Team Manager to define each one's role and special function, enabling TAC to set up a clear organisation structure to work on and then present the official team as soon as possible. The selections were also begun of those who want to join the National.*



**Those who wish to take part in the selections to join the National Italian Chefs, who are already members of the Italian Federation of Chefs, must present the following documentation to the NIC headquarters:**

**For the Senior Team** - At least 23 years of age

**a)** Prepare a detailed professional curriculum, with all personal data and details of all the experience gained in competitions; **b)** Enclose 1 digital half-length photo in uniform; **c)** Enclose 3 high-definition digital photos of different dishes or work.

**For the Junior Team (men and women):**

At least 18 years of age, school level English language.

**a)** Prepare a detailed professional curriculum, with details of personal data; **b)** Enclose 1 digital half-length photo in uniform; **c)** Enclose 3 high-definition digital photos of different dishes or work.

**For Woman Chef** - At least 23 years of age, school level English language.

**a)** Prepare a detailed professional curriculum, with details of personal data. **b)** Enclose 1 digital half-length photo in uniform; **c)** Enclose 3 high-definition digital photos of different dishes or work.

• **The paperwork and the CD should be sent to:**

Nazionale Italiana Cuochi - Att. Marco Valletta

Via fra' Paolo Sarpi, 1 - 31033 Castelfranco Veneto - Treviso

**For the 2005-2006 mandate. NIC will organise an official selection:**

Applications must arrive before 25/05/05.

The applicants will then be notified in writing of the dates and locations for the performance.

## Avvenimenti NIC 2005 NIC Happenings 2005

**25-28 Aprile** - World Culinary Meeting Chef Scozia

**12 Maggio** - Prova dei piatti del freddo per Basilea presso Castalimenti

**26 Maggio** - Simulazione del prova Calda

**9 Giugno** - Prova delle competenze di Basilea - Presentazione alla stampa

**14-23 Luglio 2005** - Performance gastronomica Barsile - presentazione NIC per soli ristoratori

**25-28 April** - World Culinary Meeting of Chefs, Scotland

**12 May** - Trial of cold dishes for Basel c/o Castalimenti

**26 May** - Simulation of the Hot Trial

**9 June** - Ability trials in Basel - Press presentation

**14-23 July 2005** - Barsile Gastronomic performance - NIC presentation for restaurateurs

## ORO per la NIC agli Europei di Salisburgo e ARGENTO per la pasticceria

Ancora una volta il Team Chef Gianluca Tomasi ha colpito nel segno. La giuria ha riconosciuto nel suo menu una qualità di sapori, di accostamenti e di esecuzione degna del massimo riconoscimento. E l'ha premiato con l'oro. Il menu premiato si componeva di un piatto da buffet per 8 persone con pesci del Mar Adriatico cucinati al forno, al vapore e saltati in padella, accompagnati da ortaggi di stagione; 6 antipasti a base di formaggi e salumi, accompagnati, secondo le nuove tendenze gastronomiche, da marmellate e pani speciali, tra questi la pasta di grano duro con crudità di ortaggi; 1 menu di ristorazione moderna e innovativa caratterizzato dal contrasto dolce-salato. Il merito dell'argento va alle sculture artistiche del palermitano Giuseppe Giuliano che ha sbaragliato la concorrenza mancando l'oro per pochi punti.



## GOLD for NIC at the European contest in Salzburg and SILVER for confectionery

*Once again the Team Chef Gianluca Tomasi has hit the mark. In his menu, the jury recognised a quality of flavours, combinations and preparation worthy of the highest award, and he won the Gold medal. His menu was formed of a buffet for 8 people, with fish from the Adriatic sea baked in the oven, steamed and tossed in the pan, accompanied by fresh vegetables; 6 hors d'oeuvres of cheeses and cut meats accompanied, according to the new trends, by jam and special types of bread, including hardwheat bread with raw vegetables, typical menus of modern innovative restaurants, characterised by the sweet-salty contrast. The silver medal went to the artistic sculptures of Giuseppe Giuliano from Palermo, who missed the gold by just a few points.*