



RELAZIONE DEL PRESIDENTE

Carissimi,

È passato un anno da quando questo direttivo si è insediato, da subito abbiamo dato un'identità a questo gruppo, ognuno contribuendo senza risparmiarsi, dando il meglio di sé portando a frutto il lavoro fatto in quasi 25 anni di vita associativa. La forza di questa direttivo è proprio il fatto che si è riusciti a mantenere legati coloro che hanno creato e portato avanti questa associazione per tanti anni, con i nuovi entrati e i giovani, che hanno dato nuove energie, innescando un processo di crescita, che ci ha visti e ci vede coinvolti e presenti su tutto il territorio con tantissime attività svolte e tantissime attività in cantiere.

Per tanto, un grazie di cuore a tutto il direttivo e ai soci che giornalmente si occupano, ognuno per il proprio compito, delle attività associative.

Un grazie al Segretario **Luca Caligiuri**, che pur cosciente dei tanti impegni che giornalmente lo occupano, cura in modo impeccabile i compiti di segreteria che gli competono. Punto di riferimento sul territorio Lametino.

Grazie al Presidente Onorario Regionale **Francesco Mungo**, con la sua esperienza ci guida e ci consiglia, sempre presente in qualsiasi attività viene coinvolto.

Grazie al Presidente Onorario Provinciale **Felice Vono**, con il quale mi sono confrontato e consigliato sempre prima di intraprendere qualsiasi azione, partecipando attivamente a tutto quello che abbiamo prodotto in questo anno.

Grazie a **Filippo Galati**, che da subito ha messo le sue conoscenze pregresse di Presidente a disposizione, alleggerendo di molto tutto il lavoro che compete a questa presidenza.

Grazie al nostro Tesoriere **Antonio Aretino**, che con la sua scrupolosità fa quadrare sempre i conti, oltre a dare un contributo indispensabile a tutte alle attività associative.

Grazie a **Fabrizio Astorino** e **Antonio Godino** per l'impegno che dimostrano continuamente in ambito associativo, facendo e proponendo attività su tutto il territorio. E collaborando giornalmente al tesseramento.

Grazie a **Francesco Marinaro**, sempre disponibile e presente. Riferimento del gruppo che fa parte del TEAM CALABRIA, insieme a **Domenico Rullo; Simone Leotta; Giorgio Barberio e Gianpiero Menniti**.

Grazie ad **Antonio Romeo**, consigliere Nazionale e Regionale, si è occupato della buona riuscita del Natale del Cuoco, proponendo, già da tre anni la nuova formula che trova ogni anno sempre più consensi.

Contribuendo a portare questo evento come uno dei più importanti momenti associativi. Grazie agli chef **Peppino Cavaliere; Domenico Rullo; Giuseppe Castronuovo e Luigi Russomanno** che si sono occupati per la buona riuscita della cena.

Come non ringraziare le nostre Lady Chef :

Antonella Arena, riferimento per le nostre Lady Chef, ha portato avanti tante attività, in alcuni casi anche da sola, dimostrando capacità organizzativa e professionale di grande rispetto.

Valentina Amato, responsabile della nostra formazione, è riuscita ha creare molto interesse e partecipazione in questo ambito, proponendo e curando tantissimi corsi, contribuendo alla crescita della nostra associazione.

Tina Siniscalco, ha gestito magnificamente la nostra festa del cuoco 2019, coinvolgendo un'intera cittadina, Cortale, **insieme a F. Mungo, Antonio Mungo, Aldo Mundo, Aldo Mungo Junir, Tropea Domenico, Marinaro G. Battista e Tommaso Proganò**. Oltre ad essere presente in tutte le attività che vedono coinvolte le lady chef.

Inoltre grazie a tutte le Lady che hannocollaborato ai nostri progetti; **Rosina Costantino; Caterina Rotella; Ferragina Anita; Mungo Maria; Caterina Lazzaro; Antonella Grillone**.

Grazie al nostro Addetto stampa **Francesco Corapi**, anche consigliere regionale, che ha divulgato su tutto il territorio Nazionale le attività che abbiamo svolto in modo eccellente dando tanto visibilità all'associazione. Grande conoscitore dello statuto, e delle norme che regolano la Federazione Italiana Cuochi , con il quale più volte mi sono consigliato.

Grazie ai revisori dei conti: **Tommaso Proganò, Antonio Froiio e Luciano Procopio** che hanno dato garanzia a che tutto fosse in regola in riferimento alle entrate e uscite.

Grazie al Direttivo **Junior: Gianpiero Menniti; Giorgio Barberio; Mattia Mastroianni; Giuseppe Bonucci; Federico Garieri** i quali stanno creando molto interesse nei giovani proponendo attività formative e facendo conoscere l'associazione;

Grazie al nostro cappellano **Don Enzo Iezzi** sempre vicino all'Apccz

Grazie a **Tommaso Prozano** e **Mario Iannelli** sempre presenti e disponibili a contribuire alla buona riuscita delle attività> programmate

Grazie a **Davide Fermino** per la sua collaborazione e l'umiltà che lo contraddistingue.

Un grazie a tutti quelli che in qualche modo, dietro le quinte, collaborano con tanto impegno e dedizione alle varie occasioni.

27 febbraio 2019. Si insedia il nuovo direttivo.

28 febbraio 2019. Corso per professionisti, "Avanguardia vegetale" svolto dallo chef Salvatore Morello, presso impianti Guerino Lamezia.

8 Marzo 2019 - L'APC.Cz in giuria - Donne in pasticceria ad Amaroni Amaroni, Centro Sociale - IV edizione gara gastronomica "Donne in pasticceria"

12 Aprile 2019-Corso di aggiornamento patrocinato dal comune di Amaroni con lo chef Sergio Barzetti "Note, vino e gocce di miele"

dove lo chef **Renato Sorrentino** con alteri associati, ci hanno deliziato, proponendo un menù con note di miele

"Note, vino e gocce di miele" è l'appuntamento di E...state ad Amaroni - l'iniziativa culturale dell'amministrazione comunale, guidata dal sindaco Luigi Ruggiero, selezionata dalla Regione Calabria tra le proposte per la valorizzazione del sistema dei beni culturali e il rafforzamento dell'offerta culturale presente in Calabria - annualità 2018, con cui il Comune di Amaroni parla di territorio, produzioni gastronomiche, formazione, professionalità e opportunità.

Lo fa con una prima giornata, in una lunga maratona di laboratori del gusto, che si è svolta nel territorio comunale presso il ristorante San Luca, con la partecipazione dell'Associazione Provinciale Cuochi Catanzaresi, chef e professionisti della ristorazione di Amaroni e di altre località regionali, aziende

apistiche del Comune di Amaroni. Ospite d'eccezione il Maestro Sergio Barzetti che ad Amaroni non è stato solo uno chef in veste di docente. La sua creatività ha davvero catturato l'attenzione di professionisti, ristoratori, apicoltori che, dopo l'accreditamento e la registrazione, proprio ad Amaroni hanno avuto l'opportunità di seguire un laboratorio teorico/pratico di cucina nel quale la tradizione si è intrecciata all'innovazione, nelle tecniche, nella combinazione di gusti e sapori, in una dialettica costante che ha fatto emergere quanto di buono e di bello possa offrire la nostra regione. Barzetti trasferisce la sua esperienza ad un'aula gremita (60 i partecipanti al laboratorio, con picchi di 80 presenze) che per 5 ore, suddivise tra la mattinata e il pomeriggio dell'8 aprile, ha avuto la possibilità di seguirlo gratuitamente, in un continuo scambio di input e informazioni.

02 maggio 2019- Gemellaggio Gastronomico-Culturale con la CAPITALE EUROPEA DELLA CULTURA 2019

A Matera la VI edizione del premio Ali sul Mediterraneo, Libri & Cultura Festival

Giovedì 2 maggio 2019 dalle ore 12,30 presso l'Aula Magna dell'Università della Basilicata si è tenuta la VI edizione del premio **Ali sul Mediterraneo, Libri & Cultura Festival**, un gemellaggio culturale tra Calabria e Basilicata denso di significati.

La "Mission" del progetto è stata quella di creare ponti culturali, intensificare le collaborazioni facendo incontrare personalità della cultura e eccellenze di un territorio dalle infinite potenzialità. Un Sud che mostra orgogliosamente il meglio di se alle altre regione e al mondo intero.

Una delegazione del Premio è stata accolta a Matera dalla rettrice Aurelia Sole e dalla docente Paola D'Antonio a cui è stata consegnata la "nomination per il Premio Ali sul Mediterraneo Libri & Cultura Festival 2019 ("ponte", motivazione e simbolo positivo per le nuove generazioni).

Ospiti della cerimonia il sindaco di Matera Raffaello De Ruggiero, che ha ricevuto il Premio Ali sul Mediterraneo alla Città di Matera, per i risultati raggiunti dalla sua comunità, il Presidente della fondazione Matera Basilicata Salvatore Adduce, i rappresentanti dell'associazionismo nazionale (Slow Food, Afs Intercultura, Legambiente), la Direttrice artistica del Premio Cristina Medaglia, il coordinatore di Ali sul Mediterraneo, Nico Serratore.

Eventi capaci di dare voce ad un fermento culturale che deve avere maggiori aperture e collaborazioni andando oltre gli "orticelli" per una grande visione del Sud Italia. Aprire le finestre e diffondere il valore del Sud fra gli interessi culturali del mondo. Obiettivi faticosi che però con il sostegno di molte energie si può "volare" lontano.

Una consegna di doni simbolici e la degustazione dell'Associazione Provinciale Cuochi Catanzaresi e l'Associazione Provinciale Cuochi Materani sono stati l'anteprima della cerimonia con un Gemellaggio dei Sapori. Domenico Origlia presidente dell'APC.Catanzaro con **Luca Caligiuri segretario** ed un gruppo di associati, hanno deliziato i palati dei presenti con un classico della cucina Catanzarese il "Morseddu", servito rigorosamente nella famosa pitta. Il presidente dell'APC. Matera, Giovanni Battista Guastamacchia con un gruppo di associati ha offerto una zuppa di legumi tipica del territorio: la Capriata.

Ci piace concludere con le parole del segretario Luca Caligiuri, prese da facebook: *"Una giornata in una città con un atmosfera magica.....due associazioni di cuochi che s'incontrano e che si "gemellano" tramite i loro piatti tipici (il Morzello e la Capriata) il risultato è un esperienza che ci accresce professionalmente e culturalmente. Un enorme GRAZIE all'associazione culturale Ali sul Mediterraneo per averci reso partecipe di un evento così importante ma anche per la disponibilità e la fiducia che ogni volta ripone in noi.....Grazie a tutti coloro che hanno partecipato"*.

23/24 marzo 2019 - Giornate FAI a Badolato.

Il tema centrale delle giornate di primavera del Fai, sabato 23 e domenica 24 marzo, è stato quello dell'Italia come ponte tra culture diverse. Esempio in questo senso la storia recente del borgo calabrese di Badolato.

. È molto interessante conoscere questo Borgo situato su una collina, un balcone naturale sullo Ionio. Fondato nel 1080 da Roberto il Guiscardo fu in seguito baronia di numerose famiglie nobiliari quali i Ruffo, i Toraldo, i Borgia Principi di Squillace e i Ravaschiera. Il millenario borgo conserva ancora intatta la struttura urbanistica medievale costituita da suggestivi vicoli stretti e tortuosi che si intersecano nelle case l'una a ridosso dell'altra. Badolato, scelto dalla delegazione provinciale catanzarese del Fondo Ambiente Italiano, è stato la meta della XXVII edizione di un appuntamento dedicato alle bellezze del nostro Paese. Sabato 23 e domenica 24 marzo l'antico paesino a 240 metri sul mare, crocevia di popoli e culture, per molte persone è stata una vera scoperta. Badolato con le sue antiche Chiese e le sue Confraternite Religiose ultrasecolari, i suoi palazzi storici e le tantissime tradizioni popolari culturali ed eno-gastronomiche, è diventato in questi ultimi anni una meta turistica internazionale tanto da essere riconosciuto come il "Borgo degli artisti e degli stranieri"». E' anche paese dell'accoglienza dal 1997 quando, in seguito all'approdo sulla sua costa di una nave carica di migranti curdi, ha dato il via ad un progetto pilota di ospitalità e solidarietà. Per questo la candidatura all'ONU per il World Habitat Award e la presenza nel film "Il volo" di Wim Wenders.

Molti gli enti e le associazioni che hanno aderito all'iniziativa, fra questi anche l'APC.Cz (Associazione Provinciale Cuochi Catanzaresi), ha contribuito ad arricchire il tour gastronomico all'interno di una location molto suggestiva: "Il Catoio dello Spinetto" dove lo **Chef Filippo Galati**, ha riproposto il suo **piatto FILEIA CON BROCCOLI,STOCCO E VENTRESCA**

17 maggio 2019- Laboratorio con i ragazzi di " VILLA GIOIA ONLUS" a Catanzaro

Ancora una volta l'Associazione Provinciale Cuochi Catanzaresi, si impegna nel sociale. Dopo la riuscitissima cena di Gala organizzata in associazione con il " Gruppo scout Satriano 1" in occasione della festa del papà, i nostri Chef, venerdì 17 maggio hanno messo la loro professionalità a servizio dei ragazzi diversamente abili dell'associazione Villa Gioia Onlus e dell'Associazione Italiana Persone Down onlus sezione territoriale di Catanzaro, con le quali hanno realizzato un laboratorio di cucina.

I ragazzi si sono cimentati in modo entusiasta e partecipato nella preparazione di biscotti che hanno poi condiviso con i familiari e i responsabili delle due associazioni dr. Alessandro Gualtieri e Mina Mustari. Attraverso il laboratorio di cucina si è inteso rafforzare il senso di responsabilità e di condivisione, le abilità diverse e specifiche di ognuno, il rispetto di tempi, di regole e delle consegne date. In questo modo l'esperienza ha permesso di rafforzare le capacità individuali e di gruppo dove la cura al fare è stata garantita dalla supervisione attenta degli Chef presenti. Un ringraziamento al dott. Gualtieri per aver messo a disposizione i locali per realizzare l'iniziativa e al presidente Origlia e alla sua squadra per avere fatto vivere ai ragazzi una divertente e gustosa esperienza. **Antonella Arena** (responsabile LadyChef APC.Cz)

*Un grazie a tutti coloro che hanno partecipato: **Fabrizio Astorino, Antonella Arena, Caterina, Rosina Costantino, Valentina Amatoe Luciano Procopio**, anche a coloro che non hanno potuto partecipare per vari motivi. Anche se solo per poche ore abbiamo portato gioia in tante famiglie, non c'è miglior gratificazione*

21 maggio 2019- Corso aggiornamento di pasticceria a Soriano Calabro

Panificazione moderna e Dessert

Martedì 21 maggio l'Azienda Pagano, presso la propria sede di Soriano Calabro, ha organizzato il corso di aggiornamento in collaborazione con l'APC. Vibonesi e con il patrocinio dell'URC. Calabria - Maestro del corso: Domenico De Pieri. Massiccia partecipazione di allievi e professionisti dell'APC.Cz.

27 GIUGNO 2019- SINERGIE RISTORAINSIEME INCONTRO TRA RISTORATORI- SPONSOR

Costruiamo insieme la rinascita del nostro territorio!

L'iniziativa promossa dall'Associazione Cuochi Catanzaresi ha visto una larga presenza di operatori del settore della ristorazione: Esercenti, aziende fornitrici, professionisti della gastronomia, enti ed esperti di formazione in campo enogastronomico.

Aspettare che lo sviluppo arrivi da solo o ci venga calato dall'alto è un'utopia; diventa pertanto urgente lavorare sulle idee, sedersi e ragionare per poi avviare iniziative condivise che possano generare un cambiamento necessario, urgente ed auspicabile se si vuole tornare a progredire.

La capacità delle persone, degli operatori economici, degli enti, delle associazioni e dei professionisti se oculatamente orientata all'analisi dei contesti ed allo studio dei processi evolutivi, potrà generare idee nuove per affrontare e superare i "gap" che relegano la nostra regione ai margini di un contesto sociale ed economico già gravemente critico.

Molti sono stati gli interventi da parte di tutte le categorie presenti con conseguenti riflessioni, proposte, provocazioni, suggerimenti, idee. Al termine si evince che vi è stata una piena convergenza di intenti della bontà dell'iniziativa e la convinzione della necessità di fare unione per dar vita ad un modo nuovo di leggere e orientare lo sviluppo ristorativo del territorio. A questo incontro ne seguiranno altri con l'auspicio di poter passare, in breve tempo, all'avvio di concrete azioni di miglioramento delle attuali criticità.

06 giugno 2019- Corso di cucina per professionisti

insieme al Maestro Sergio Signorini

La formazione costante è l'essenza stessa di una vita professionale florida, senza di essa finiamo per essere degli affossati e soprattutto apatici a quelli che sono i miglioramenti professionali di cui ogni singolo cuoco deve fare tesoro.

Proprio nell'ambito dei nuovi obiettivi di stimolo per una sempre maggiore crescita sia associativa che della qualità professionale, l'Associazione Provinciale Cuochi Catanzaro spinge in questa direzione con il motto "Chi si ferma non si forma".

Il Presidente APC.Cz ha colto al volo l'opportunità proposta dal socio **Luigi Quintieri** per l'organizzazione di un corso dimostrativo di pasticceria, che ha avuto per tema "Dessert veloce nella ristorazione" che ha visto quale protagonista lo Chef Pasticcere il Maestro Sergio Signorini, rinomato rappresentante e dimostratore dell'azienda Parmalat.

Deus Macchina dell'intera organizzazione la responsabile al settore formazione per l'APC.Cz **Valentina Amato**, la quale ha interagito con tutti i soci e confrontandosi con essi per dirimere al meglio le diverse difficoltà che si sono presentate, supportata in tutto questo da diverse Lady Chef. L'evento ha avuto luogo nella nuova sede de "IL PIATTO GIUSTO ACCADEMY" alle porte della città di Catanzaro, luogo che si è prestato benissimo ad accogliere i tanti corsisti che hanno voluto essere presenti.

Lo Chef Signorini si è dimostrato subito affabile e prodigo di notizie, elaborando in modo pratico e attento diversi prodotti che possono essere riprodotti con facilità nelle cucine dei ristoranti e non solo, e che hanno riscontrato graditi apprezzamenti da parte di tutti i partecipanti.

Il Maestro Signorini proveniente dal mondo della cioccolateria e dalla pasticceria fine, ha al suo attivo diverse pubblicazioni di ricettari dove in alcuni di essi sono presenti delle ricette esclusive con nuovi dessert inventati dal maestro. Oltre alle pubblicazioni, diversi sono stati i corsi tenuti per professionisti del settore e anche tante sono state le partecipazioni a diverse trasmissioni televisive.

Lo Chef si è detto estasiato per la partecipazione di tante persone e soprattutto l'interesse che le stesse hanno dimostrato durante il percorso dell'intera giornata, in quest'ambito delle berrette bianche che lui in parte non conosce e che può essere da forte stimolo per lo sviluppo di professionalità più complesse.

La giornata è stata una full immersion costante, ove la partecipazione attiva dei corsisti ha permesso di riscontrare l'interesse di quanti si avvicinano alla professione di cuoco, ma anche la curiosità dei tanti professionisti presenti che vedono la produzione dolciaria da ristorazione quale strumento per accrescere la propria produzione e anche il bagaglio culturale e professionale.

Diversi sono state le partecipazioni dei soci delle altre Associazioni consorelle della Calabria a cui i singoli corsi provinciali sono aperti. A rappresentare la vicinanza all'APC. Cz la presenza del Presidente dei cuochi reggini Roki Mazzaferro, ed il Presidente dei cuochi vibonesi Costantino Loiacono.

Il presidente Regionale Carmelo Fabbricatore ha voluto con la sua presenza portare la testimonianza di condivisione e vicinanza ai cuochi catanzaresi, ma soprattutto la condivisione del percorso di formazione professionale messo in atto delle singole associazioni calabresi. Il Presidente URC Cal ha avuto parole di stimolo per tutti i partecipanti ai quali ha chiesto una maggiore presenza non solo fisica ma anche di proposte e di nuove idee, per accrescere sempre di più le capacità operative delle singole associazioni ma anche e soprattutto dell'URC Cal e della FIC. Soddisfatto per la grande partecipazione e per la localizzazione della struttura che permette una facile accessibilità stradale.

Al termine della manifestazione tutti i corsisti hanno avuto modo di poter verificare personalmente i risultati dell'elaborazioni non solo da un punto di vista scenografico ma anche e soprattutto sotto l'aspetto del gusto.

8 giugno 2019- incontro per protocollo d'intesa AIS Calabria

11 giugno 2019- incontro per protocollo d'intesa Coldiretti Lamezia

18 giugno 2019- incontro per protocollo d'intesa Lega Ambiente Catanzaro

21 giugno 2019- Evento ECM Catanzaro "La ristorazione, luci ed ombre" *Università degli Studi "Magna Graecia" di Catanzaro - Campus Germaneto*

Il 21 giugno presso il campus universitario Magna Graecia di Catanzaro, c'è stato un dibattito dove il Presidente APC.Cz e **Francesco Corapi**, hanno relazionato sulla tematica "ristorazione, luci e ombre".

Davanti ad una competente platea, composta perlopiù da medici veterinari (per capirci coloro che vanno a fare le ispezioni sanitarie anche nel settore ristorativo), l'intervento, mirato anche a far capire che da parte loro ci dovrebbe essere, almeno in fase iniziale, un supporto ad aiutare il ristoratore e il personale a superare quelle criticità dettate dalla normativa, e che, spesso, risultano magari poco comprensibili da attuare, anche perché da poco emanate- Insomma per intenderci, non fare i controlli solo con l'intento di trovare delle problematiche da sanzionare.

Da parte nostra, invece, abbiamo condiviso che, in alcuni casi, manca la formazione del personale, mancano le conoscenze adeguate per poter ottemperare agli obblighi di legge.

Pertanto con il Dott. Roberto Macrì, divenuto ormai punto di riferimento in materia per l'APC.Cz, si è concordato che con la fine del periodo estivo, ovvero in autunno, faremo in modo di organizzare, per la nostra associazione, un corso specifico in materia, per meglio comprendere e attuare, la normativa vigente.

12 luglio 2019- Calabria, enogastronomica a Marsiglia e New York

L'Associazione Provinciale Cuochi Catanzaro ha rappresentato la cucina calabrese

La promozione della cucina non è soltanto uno slogan usato e abusato ma è soprattutto impegno e costanza, che i diversi attori devono mettere in campo per poter raggiungere risultati concreti. In questo L'Unione Regionale Cuochi Calabria non soltanto vi mette a disposizione il proprio bagaglio di conoscenze, ma anche e soprattutto, mette a disposizione valenti cuochi per poter sviluppare nel migliore dei modi la promozione del prodotto enogastronomico della nostra Calabria.

La volontà di promozione passa attraverso il protocollo d'intesa tra la Regione Calabria guidata dall'On. Mario Oliverio, che ha voluto fortemente il coinvolgimento dei cuochi dell'URC.Calabria, quali "Ambasciatori della cucina mediterranea" per la promozione delle eccellenze calabresi, e la nostra unione regionale che ha colto l'occasione per poter mettere a disposizione le proprie capacità organizzative e professionali.

Nell'ambito di questi accordi vi sono state diverse partecipazioni a fiere ed eventi gastronomici, che hanno sempre dato visibilità ed opportunità a tanti cuochi calabresi e l'occasione di poter rappresentare in modo eccellente la nostra cucina.

Nell'ambito di questa attività di questa attività a carattere istituzionale promozionale, è avvenuta anche l'ultima partecipazione alla SummerFancy Food 2019 di New York, la più importante fiera del Nord America dedicata alle specialità alimentari. Olive, torroni, caffè, liquori, pasta, peperoncino, nduja, cipolla di tropea, liquirizia di Calabria, e tanti altri prodotti della nostra terra che sempre di più rappresentano il comparto agroalimentare calabrese. La fiera ha visto la partecipazione di circa 3000 espositori provenienti da tutti i continenti con il padiglione italiano che è stato il più grande, contando 300 stand.

Gli stand della regione Calabria-dipartimento presidenza- settore internazionalizzazione hanno visto la presenza di un grande pubblico e di visitatori, riscontrando apprezzamento per le proposte gastronomiche e le caratteristiche trasformazioni alimentari.

L'Unione Regionale Cuochi Calabria è stata rappresentata per questo evento dall'impegno del, associazione Provinciale Cuochi Catanzaro con la presenza dello **chef Fabrizio Astorino**, che ha messo a disposizione dell'URC.Cal e dell'APC.Cz le proprie capacità e competenze, ma soprattutto ha dedicato del tempo per la promozione della sua terra e dei suoi prodotti.

Durante la manifestazione che ha avuto una durata tre giorni, ha visto lo Chef Fabrizio, preparare diversi piatti da far degustare ai visitatori ed istituzioni. Particolare successo ha riscosso la "vela di tonno fresco su cipolla rossa di Tropea IGP caramellata, filetti di pomodoro secco, briciole di peperone tostato e tarallucci all'olio d'oliva Lamezia dop". Il filo conduttore di tutta la manifestazione è stato sempre quello della "Dieta mediterranea".

Lo scopo dell'Unione Regionale Cuochi Calabria, afferma il presidente Carmelo Fabbricatore, è stato sempre quello di valorizzare i prodotti e le professionalità che rappresentano le eccellenze calabresi anche sotto l'aspetto di una sana e corretta alimentazione. La fiera si è dimostrata un'ottima vetrina per il made in Italy degnamente rappresentato dall'Urc.Cal, che grazie anche a questi eventi di caratura mondiale, riesce, con la professionalità dei propri soci a migliorare la propria visibilità e a far crescere il movimento.

A rappresentare la Calabria a Marsiglia è stato lo **Chef Peppino Cavaliere** il quale ha messo a disposizione la propria professionalità insieme al Presidente dell'associazione cuochi di Reggio Calabria RockiMazzaferro, cogliendo l'opportunità di rappresentare la regione ma anche un contesto più limitato come la provincia. Detto ciò l'importanza della presenza dei nostri cuochi nei vari eventi è la dimostrazione della collaborazione del nostro ente con le istituzioni regionali per far sì che il comparto turistico agroalimentare, possa essere sempre di più un strumento trainante dell'economia regionale.

23 luglio 2019- Alla scoperta del pesce azzurro - Mare tra cibo e turismo, sostenibilità e risorse

Sulla splendida costa del golfo di Squillace, nella cornice delle acque cristalline del mare Jonio nella città di Soverato, ospiti dello stabilimento balneare Verdemare si è svolto un incontro dibattito degustativo sul tema: **alla scoperta del pesce azzurro**.

L'incontro è stato promosso dall'Associazione Provinciale Cuochi Catanzaro e Legambiente circolo di Catanzaro, nell'ambito della nuova politica di divulgazione della sana alimentazione e rispetto del territorio che la nuova presidenza dell'APCCZ sta mettendo in campo per coprire quanto più possibile i diversi settori di cui si articola l'alimentazione e soprattutto la ristorazione.

L'incontro è stato il prologo delle possibili iniziative che le due associazioni si sono dette pronte a mettere in campo per la sensibilizzazione dei cuochi ma anche e soprattutto dei cittadini verso la corretta alimentazione ma anche e soprattutto verso il sano e responsabile consumo alimentare.

Nell'intervento introduttivo il Vice Presidente regione Calabria di Legambiente nonché presidente del Circolo di Catanzaro Andrea Dominianni ha voluto soffermarsi su quelle che sono le conoscenze minime per poter essere dei buoni cittadini rispettosi dell'ambiente e della sua fauna nella fattispecie quella marina.

Il Comandante del locale Circomare (capitaneria di Porto) di Soverato, Tenete di Vascello CP Verrigno Matteo si è soffermato sui diversi aspetti del controllo dell'ambito marino di competenza. L'importanza della salute del mare è fondamentale per poter preservare quelle che sono le condizioni di salubrità delle acque e di conseguenza di tutti gli essere viventi. Il controllo e verifiche preventive vanno viste nell'ottica di prevenire eventuali fattori contaminanti ma anche un modo di dare agli utenti un senso di sicurezza e garanzia di presenza degli organi preposti al controllo. Preservando l'abitato si può conservare e sviluppare tutto quello che gira intorno al mondo della tutela dell'ambiente, creando le condizioni di base per uno sviluppo eco sostenibile del turismo e di conseguenza di tutte quelle che sono le manifestazioni della ristorazione dando la possibilità a tanti cuochi e non soltanto, di avere delle opportunità lavorative ma anche è soprattutto essere loro stessi volano di sviluppo di imprese ristorative.

Si evidenzia l'importanza della rete, che negli ultimi anni la Federazione italiana Cuochi sta sviluppando sia a livello nazionale che a livello territoriale, creando delle reti di collegamento con altre associazioni del territorio. Il cibo quale strumento di cultura ma anche e soprattutto di sana alimentazione. La valorizzazione del prodotto locale o regionale quale implementazione quanto più possibile delle produzioni che caratterizzano i territori. Inoltre è importante assumere degli atteggiamenti corretti sia da un punto di vista dell'utilizzo dei prodotti ma anche e soprattutto un corretto smaltimento degli scarti dopo aver verificato che loro utilizzo sia stato quanto più possibile completo, poiché uno dei problemi principali è quello di eliminare prodotti che ancora sono integri e ottimi per essere potenzialmente utilizzati, aumentando così la massa di rifiuti che vanno ad inquinare l'ambiente e con esse il mare, così da contribuire in modo fattivo sia al benessere del nostro pianeta che a quello dell'uomo e la natura.

Il pesce azzurro sotto l'aspetto nutrizionale riveste un ruolo importantissimo sia perché è facilmente reperibile sul mercato a costi contenuti, sia perché apporta dei nutrienti necessari per l'organismo umano, di questo i cuochi ne sono coscienti e propongono nei menu piatti a base di questo straordinario prodotto cercando di indirizzare la clientela verso una sana alimentazione.

Walter Ferro Arch. e appassionato di flora e fauna marina si è soffermato sulle caratteristiche della riserva marina di Soverato conosciuta come la baia dell'ippocampo, svelandone le caratteristiche e i tesori che sono sommersi sotto il livello del mare. Le riserve a volte vengono viste come limite e non come ricchezza da preservare per un corretto sviluppo del territorio, ma con una costante educazione ecologica e soprattutto una presa di coscienza di tutti i cittadini, la natura ci può fornire quelle che è il supporto per un corretto per lo sviluppo della riserva. Molto interessante si è rivelato il film doc sulla baia dell'ippocampo, disvelando ai molti quelli che sono i segreti che si celano sotto il livello del mare.

Per concludere lo **Chef Francesco Marinaro** in collaborazione con la sua brigata e il supporto del collega **Fabrizio Astorino** che hanno curato l'evento per l'APCCZ, hanno proposto un menu a base di pesce azzurro: Parmigiana di sarde, insalata di sgombro con menta e cipolla di tropea in agrodolce; Cavatelli con alici finocchietto selvatico e pane tostato al peperoncino; Involtini di spada al graten, Filetto di tonno scottato; sorbetto ai limoni di Calabria.

13 Ottobre 2019 - Matera - Festa nazionale del cuoco

Se l'associazionismo è socialità, l'associazione cuochi Catanzaro si sta muovendo sulla strada maestra. Nell'ambito della festa Nazionale del Cuoco svoltesi a Matera, grande è stata la partecipazione dei cuochi Italiani che hanno preso parte a questa straordinaria manifestazione, nutrito è stato il gruppo di cuochi Catanzaresi che hanno partecipato in modo attivo e fattivo a tutte le attività messe in essere dai cuochi lucani coordinati in modo sapiente dal loro presidente Rocco Giubileo.

L'attività nata dalla volontà di essere presenti e partecipi in modo costantemente attivo a quelle che sono gli appuntamenti\manifestazioni programmati annualmente dalla Federazione Italiana Cuochi e soprattutto creare condivisione di questi straordinari momenti tra tutti i componenti dell'associazione.

La partecipazione dei soci che hanno preso parte a questa manifestazione è stata grande, la quale ha avuto momenti diversi con la partecipazione di tanti alla celebrazione eucaristica della santa messa officiata dal S.E.R. Mon. Antonio Giuseppe Caiazza, il quale ha ricordato la figura di San Francesco Caracciolo Patrono dei Cuochi, e l'esempio che ci ha lasciato con una vita esemplare dedita all'assistenza dei più deboli. Il celebrante ha ricordato a tutti che un uomo correttamente alimentato è un uomo sano nel corpo, nella mente e nello

spirito. E' per questo la figura del cuoco è centrale per il vivere sano alimentandosi correttamente.

Particolare interesse hanno suscitato i diversi cooking show che sono state organizzate all'interno della manifestazione. Particolarmente interessanti si sono rivelate le conferenze sull'organizzazione e conduzione del sodalizio delle Lady Chef le quali si sono confrontate sull'organizzazione della struttura e del corretto funzionamento. Altro momento di alta formazione è stata la partecipazione alla conferenza di cucina d'emergenza organizzato dal dipartimento FIC Emergenza, dove hanno preso parte diverse figure importanti dell'ambito nazionale della protezione civile nazionale. In queste due giorni non sono mancati i momenti ludici e culturali con la visita della città e in particolare dei Sassi.

21 ottobre Festa Provinciale del Cuoco a Cortale

Dopo la bellissima partecipazione alla festa del Cuoco a livello nazionale svoltasi a Matera, ove hanno preso parte una folta rappresentanza di cuochi catanzaresi. Eccoci a distanza di una settimana a festeggiare in un'altra straordinaria cornice di uno dei tanti Borghi della provincia di Catanzaro che, in modo itinerante dalla sua istituzione, si svolge la sua Festa del Cuoco, nel giorno della nascita di San Francesco Caracciolo (*Villa santa Maria, 13 ottobre 1563 - Agnone, 4 giugno 1608*), Patrono dei cuochi italiani, fondatore dell'ordine dei chierici regolari minori, la cui festa cade il giorno 04 del mese di giugno.

La città natale di Andrea Cefaly, Cortale, ha accolto centinaia di cuochi provenienti da tutta la provincia, per festeggiare il Santo Patrono con in testa il Sindaco Francesco Scalfaro ed il sindaco di Jacurso in rappresentanza dell'Unione dei Comuni di monte Contessa ed bimbi e ragazzi dell'Istituto Comprensivo Cortale - Girifalco.

Le attività si sono aperte con il raduno a Piazza Italia dove le attività hanno preso il via con l'intonazione dell'Inno di Mameli in un unico grade coro, da qui un lungo corteo si è snodato per le vie cittadine aperto dal gruppo folcloristico i Curtalisi città di Cortale, seguito dai bambini e ragazzi dell'Istituto Comprensivo. di seguito i dirigenti dell'APCCZ e i tanti cuochi, il sindaco Cittadino, e le diverse autorità presenti, seguiti dai tanti ragazzi dell'Istituto Alberghiero di Lamezia Terme, Soverato e Sersale\Botricello\Taverna accompagnati dai rispettivi docenti fino a raggiungere la chiesa di Santa Maria Cattolica ove si è svolta la messa in onore del Santo.

Officiata dal parroco di Cortale Don. Luca Gigliotti ed il cappellano dell'Associazione Don Enzo Iezzi. Durante l'Omelia il Parroco ha ricordato che la

Messa è l'esempio più alto della condivisione della mensa. Prendendo spunto di questo, ha ricordato che la mensa, non è ricca perché possediamo molto ma perché la condividiamo con quelli che sono a noi vicini e hanno più bisogno. Noi oggi siamo abituati ad accumulare per sentirci ricchi. Questa è la tentazione! L'importanza del superfluo. Oggi le persone si sentono importanti solo perché riescono ad avere più like sui social. La mensa è condivisione e non si mangia soltanto per riempirci la pancia, ma ci si nutre per condividere la vita.

Nell'occasione il Senatore Fic, Francesco Mungo, ha voluto donare un quadro personale con l'effigie di San Francesco Caracciolo alla comunità di Cortale che sarà custodito nella chiesa Matrice della cittadina, con questo gesto il Presidente onorario URC Cal. ha voluto rinsaldare la sua appartenenza al sua città natale. Al Sen. Fic. Mungo il Presidente dell'associazione ha consegnato un riconoscimento per il costante impegno all'interno dell'associazione.

Il sindaco ha voluto ringraziare quanti hanno voluto partecipare e reso possibile la riuscita di questa manifestazione. ed in particolare le istituzioni scolastiche che sono stati presenti e quanti con il loro contributo hanno reso possibile questa straordinaria manifestazione.

Un ringraziamento particolare per l'impegno organizzativo della manifestazione alla Lady Chef Tina Siniscalco che insieme a tanti collaboratori, ha saputo superare tutti i problemi organizzativi per regalarci un momento di socialità associativa. Naturalmente non sono mancati i ringraziamenti alle scuole partecipanti e all'Amministrazione comunale con in testa il sindaco Scalfaro. Un grazie e andato ai tanti cuochi che hanno voluto e potuto condividere in modo fattivo questa giornata all'insegna della socialità associativa e a tutti quelli che sono stati impegnati dietro le quinte.

Al termine della cerimonia religiosa nella vicina piazza si è conclusa con la degustazione di tanti piatti tipici della cucina calabrese ed in particolare di quella della città di Cortale, in cui si sono impegnati tanti cuochi dell'associazione e diversi volontari coinvolti nell'iniziativa.

La giornata è stata allietata dal gruppo folkloristico i Curtalisi, che con la loro musica tradizionale hanno saputo risvegliare in molti lo spirito di appartenenza alla propria terra.

16 ottobre al 19 dicembre 2019 LAC Tv nella trasmissione "Gioca e Vinci con noi "

L'Associazione è stata presente dal 16/10/2019 al 19/12/2019 nella trasmissione "Gioca e Vinci con noi " in onda su LAC TV ogni giovedì e venerdì. In relazione agli appuntamenti televisivi , 10 settimane nello specifico per 18 preparazioni (2 a settimana eccetto la prima e l'ultima in cui si è realizzata una sola preparazione), **coordinati dalla Lady Chef Antonella Arena**, sono stati presenti in trasmissione per promuovere l'Associazione e le iniziative da essa organizzate durante il periodo indicato: • Presidente Origlia Domenico con due aiuti (1 preparazione) • **Chef Rullo Domenico** (2 preparazioni) • **Chef Villella Claudio** (1 preparazione) • **Chef Lo Prete Manuel** (1preparazione) • **Chef Amato Valentina** (2 preparazioni) • **Chef Siniscalco TINA** (2 preparazioni) , **i juniors Gianpiero Menniti e Giorgio Barberio**, le rimanenti 9 preparazioni sono state gestite da **Arena Antonella**. Sponsor dell' attività sono stati i negozi NATURIUM di Gianni Sgrò .

26\27 ottobre Calabria a Milano Golosaria

L'Associazione Provinciale Cuochi Catanzaro ha rappresentato L'Unione Regionale Cuochi Calabria e la cucina calabrese

Rappresentare la propria regione con le sue grandi caratteristiche enogastronomiche e le diverse peculiarità agro alimentari è sempre motivo di orgoglio ma soprattutto motivo di spirito di servizio.

Dunque non soltanto slogan ma impegno costante perché la nostra terra ha bisogno soprattutto di gente che lavora e sappia rappresentare in silenzio e soprattutto in modo positivo la propria terra.

In questo L' Unione Regionale Cuochi Calabria non soltanto vi mette a disposizione il proprio bagaglio di conoscenze, ma anche e soprattutto, mette a disposizione valenti cuochi per poter sviluppare nel migliore dei modi la promozione del prodotto enogastronomico calabrese.

Claudio Villella APC.Cz

Tutto questo è possibile grazie al protocollo d'intesa firmato con il Presidente della regione Calabria nel giugno del 2018, che ha voluto avvalersi dell'esperienza dei tanti cuochi calabresi che rappresentano la Federazione Italiana cuochi in Calabria.

Nell'ambito di questo accordo l'associazione provinciale Cuochi di Catanzaro ha indicato la figura dello **Chef Claudio Villella** a rappresentare la cucina delle terre Calabria alla 14 rassegna dedicata alle eccellenze italiane: **Golosaria2019**, tenuta a Milano con il tema il "Cibo che ci cambia" .
L'area show coking per la Calabria è stata curata dal valente chef Claudio il quale ha proposto: *tortello ripieno di melanzana lady violetta di longobardi e pomodoro di Belmonte, marinato in zuppetta di pesce spatola e polpette liquide.*

Nello stand della regione Calabria nella tarda mattinata è stato presentato un Finger Food con: *Salsa allo zafferano del re triglia dorata con musse di melanzana e polvere di liquirizia Dop di Calabria.*

La Calabria è una regione che cambia a ogni passo ed altrettanto cambiano i prodotti agro alimentari, ognuno con le proprie caratteristiche organolettiche che accentuano le differenti e singole peculiarità. Il sapere abbinare, trasformare, combinare ed interpretare in modo moderno i tanti prodotti è molto importante

esaltandone le caratteristiche di ogni singolo ingrediente.

Nell'ambito della promozione della nostra regione serve l'impegno di tutti i settori e per questo che i tanti cuochi che compongono l'Unione regionale cuochi Calabria, mettono a disposizione le proprie capacità professionali, tempo e dedizione in modo da creare e veicolare un sano sentimento di conoscenza e di condivisione. Ognuno di noi può fare qualcosa. Il mare è fatto di piccole gocce.

13 novembre 2019 -Consegnato nell'aula dei gruppi parlamentari di Montecitorio il riconoscimento "CollegiumCocorum"

I cuochi Catanzaresi vengono premiati per la loro carriera

Ricevere un riconoscimento è sempre motivo di orgoglio e di prestigio, quando poi il riconoscimento è la più alta Onorificenza riconosciuta dalla più grande e prestigiosa organizzazione di categoria ed in particolare della Federazione Italiana Cuochi accresce il senso di appartenenza e lo spirito di categoria.

Questa prestigiosa Onorificenza al merito Professionale viene assegnata dalla Federazione Italiana Cuochi, a tutti i Cuochi che hanno operato o operano da oltre venticinque (25) anni nell'Arte Culinaria. Onorando sempre ed ovunque la Tradizione e il Prestigio della Millenaria Cucina Italiana.

Centinaia di chef sono arrivati a Roma da tutta Italia e da altre parte del mondo per la consegna dei "Collari CollegiumCocorum", la prestigiosa onorificenza al merito professionale conferita dalla Federazione Italiana Cuochi", "Ispirata al riconoscimento anticamente tributato dalla Roma Imperiale alla professione del

cuoco". L'onorificenza nasce con l'obiettivo di premiare quei professionisti del settore che promuovono con successo le tradizioni e il prestigio della Cucina Italiana nel nostro Paese e nel mondo.

Folto è stato il gruppo dei cuochi Appartenenti all'Associazione Provinciale Cuochi Catanzaresi che hanno preso parte a questa straordinaria manifestazione che si è svolta nella prestigiosa sede e dell'aula dei Gruppi Parlamentari di Montecitorio.

I cuochi presenti hanno voluto onorare con la loro partecipazione un momento di alta appartenenza alla categoria, dando anche grande soddisfazione a se stessi ed alle proprie famiglie sentendosi ripagati di tutti quei sacrifici che si è stati ed è chiamati ad affrontare durante il lungo percorso professionale che gli ha fatti giungere fino a questo straordinario momento di appagamento personale. Pur rimanendo questo momento un appagamento personale per le attività svolte, grande è la soddisfazione di sentirsi sempre di più appartenenti a questa straordinaria categoria che è la grande famiglia dei cuochi.

Viva soddisfazione è stata espressa dai diversi partecipanti i quali si sono detti emozionatissimi, ma hanno anche riconosciuto che è un'esperienza unica di cui tutti i cuochi ne dovrebbero fare tesoro e soprattutto viverla nella vita.

I cuochi insigniti per la provincia di Catanzaro sono stati: **Cerullo Domenico, Cipriani Lidia, Mantegna Gregorio, Melina Giuseppe, Procopio Luciano, Riccelli Massimiliano, Tolomeo Luciano.**

17 Dicembre 2019- UNIONE REGIONALE CUOCHI CALABRIA tra storia e professione - 20 anni dalla costituzione 25 di attività

Voluta fortemente dal presidente regionale dell'Unione Cuochi Calabria Carmelo Fabbricatore per ricordare il percorso di fondazione e di azione che ha nel tempo coinvolto tantissimi cuochi calabresi, si è svolta nella sala consiliare del Municipio di Soverato una conferenza dibattito incentrata sulla figura del cuoco e l'associazionismo della federazione italiana Cuochi.

Moderatore delle attività è stato il noto giornalista di Rai-Regione Pietro Melia che ha aperto i lavori incentrandoli sulla figura del cuoco quale non semplice trasformatore ma interprete e di una sana e corretta alimentazione.

Il direttivo ha organizzato materialmente la manifestazione, ringraziando per la loro presenza il Presidente della Federazione Italiana Cuochi **Rocco Pozzulo** ed il Presidente regionale **Carmelo Fabbricatore**, nonché tutti i partecipanti ed i relatori. Un grazie sentito è andato alla disponibilità del sindaco di Soverato Ernesto Alecci per l'ospitalità offerta.

Il presidente dell'URCC ha ricordato quello che è stato lo spirito che ha indotto tanti cuochi calabresi a mettersi insieme, promuovendo le caratteristiche della professione e la cucina regionale attraverso gli attori primari della trasformazione alimentare, i cuochi. Precisando che solo una passione interiore molto forte da parte di tutti i soci della prima ora e da quelli che sono seguiti ha potuto far sì che la struttura potesse vivere e continuare a crescere-

Il ricordo storico fondativo è stato portato dal già presidente regionale Francesco Corapi, che si è assunto il compito di ripercorrere quelli che sono stati i momenti più salienti che hanno vissuto i vari attori, e anche i territori dove l'Urcc si è spesa, e ha proposto iniziative di vario genere, che sono andate dall'istituzione dei concorsi per giovani allievi delle tante scuole alberghiere della Calabria, che da più di venti anni si confrontano su diversi temi, e proprio questo percorso negli ultimi anni ha portato ad ottenere risultati di prestigio a livello nazionale. Confronto tra tanti professionisti che hanno portato alla crescita professionale ed ad una maggiore internalizzazione della cucina calabrese. Un percorso indipendente e stata la crescita delle associazioni di tutte le province, che ad oggi coprono tutto il territorio regionale. Negli ultimi anni si ha avuto una maggiore visibilità grazie anche sottoscrizione del protocollo d'intesa con la regione Calabria quali "ambasciatori della cucina mediterranea nel mondo". Forte è stato il contributo verso l'istituzione del dipartimento solidarietà ed emergenze specializzato nella cucina d'emergenza e la costituzione di una squadra regionale Cuochi denominata TEAM Calabria.

L'intervento del più volte presidente Urcc Antonio Macrì è stato proiettato su tutte quelle che sono state le attività organizzate nel tempo dall'unione: dalle Feste del cuoco regionali a Paola e Taverna con gli amici cuochi di Villa Santa Maria, i diversi concorsi gastronomici, il passaggio sotto l'egidia dell'URCC della Kemesse gastronomica "Affacciati sullo Jonio", i percorsi di formazione iniziate con l'Ateneo delle Cucine italiana, sempre appartenente alla FIC, i diversi corsi di "Alta Formazione" organizzati nella passata presidenza grazie alla collaborazione della Fic che ha fornito i formatori. Un accento particolare va fatto sullo spirito di appartenenza che ha sempre contraddistinto tutti gli appartenenti a questa grande famiglia.

Il Presidente del Consiglio comunale di Soverato Matozzo ha voluto ringraziare i dirigenti Urcc per la scelta della città di Soverato per lo svolgimento di questa ricorrenza dando la disponibilità dell'amministrazione in carica a collaborare in altre iniziative. Nel ringraziare tutti ha voluto consegnare una targa ricordo al presidente nazionale Fic.

Valerio Capelli attento giornalista, ha voluto porre l'accento sulla credibilità delle associazioni anche attraverso la collaborazione con le istituzioni che sono comunque gli attori principali del territorio. La credibilità della categoria si accresce anche attraverso la forza del confronto ma anche con le continue collaborazioni con le istituzioni. Ma anche la continuità della presenza è importante per rendere sempre più visibile la categoria, anche per dare maggiore spessore di rappresentanza a tutti i soci. Importante sarebbe l'istituzione di una biblioteca gastronomica calabrese che andrebbe ad arricchire il tesoro gastronomico della nostra regione.

Il Presidente di CNA Cosenza Francesco Rosa ha posto l'accento sulla figura del cuoco quale operatore artigiano della trasformazione alimentare. Ma ha anche posto l'accento sul senso di appartenenza al territorio e alla categoria, ricordando che in Calabria molti ritengono che si più facile andare via che fermarsi ad affrontare le difficoltà organizzative, burocratiche, di collegamento e finanziarie che si presentano davanti ai tanti giovani che vogliono sfruttare le opportunità, che la regione sia sotto l'aspetto dei presidi alimentari che della diversità di prodotti agro alimentare offre. Tutto questo si può fare solo se tutte le diverse categorie lavorano insieme e in sinergia.

Nelle conclusioni il Presidente FIC ha voluto porre l'accento sulla democrazia delle istituzioni di categoria, che come nel caso della Federazione Cuochi, sono i territori che danno un corretto impulso allo svolgimento di tutti quei confronti necessari alla crescita democratica. Il presidente Fic ricorda anche il continuo peregrinare tra un territorio ed un altro, ma i tanti sacrifici vengono ripagati dalla stima e l'affetto che riscontra in tutti i soci. Ricordando che il presidente è soltanto il coordinatore di tutte le diverse attività che si svolgono sul territorio. Le associazioni di categoria hanno tutte dato un forte impulso al corretto svolgimento della vita democratica del nostro paese che nel contempo sono state ripagate dalla totale autonomia organizzativa, sviluppando sempre di più una maggiore capacità manageriale. La federazione italiana cuochi è diventata sempre più importante nel tempo, ma anche i tanti cuochi oggi cosa sarebbero senza la federazione italiana cuochi? È con questo interrogativo che il presidente Fic ha voluto concludere il suo intervento.

17 dicembre 2020 Natale del Cuoco XXI Edizione

Nella splendida cornice della sala ristorante del MadrePerla Resort di Torre di Ruggiero martedì 17 dicembre l'APC Catanzaresi, ha festeggiato il suo XXI Natale del Cuoco.

Torre di Ruggiero, ridente comune della provincia di Catanzaro, adagiato in una conca nella media valle dell'Ancinale l'abitato sembra farsi proteggere dal massiccio delle Serre. Un profumo di castagni, querce e faggi, inebria con la complicità di un costante alito di vento, l'intero abitato. In questo habitat è situato il MadrePerla Resort, una splendida struttura ristorativa, posta in una vallata da favola.

Tra gli ospiti anche il presidente FIC Rocco Pozzulo e il presidente URC.Calabria Carmelo Fabbricatore.

L'evento enogastronomico, anche quest'anno, ha visto quattro chef dell'Associazione presentare ai commensali un loro piatto, con l'obiettivo di contendersi l'ambito premio di "CUOCO DELL' ANNO".

Un brindisi proposto dallo chef Manuel Loprete, vincitore nell'edizione 2018, ha dato inizio alla serata, che simbolicamente ha sancito il passaggio del testimone ai suoi colleghi cuochi. Questi i nomi dei 4 chef ed i loro relativi piatti: **Peppino Cavaliere** (*Perla di baccalà su tortino di broccoli e zenzero, salsa di pomodori secchie e cialda alle olive nere*), **Giuseppe Castronuovo** (*Nido di tagliolini con crema di zucca, puntellate alle noci croccanti, in crosta di merluzzo perlato alla melagrana*), **Luigi Rossomanno** (*Pacchero ripieno su vellutata di piselli, pomodorini confit, zucchine croccanti e granella di nocciole*), **Rullo Domenico Antonio** (*Coppa di maiale cotta a bassa temperatura, con crema di ceci, castagne e bouquet di verdure*).

Come consuetudine, durante la serata sono stati distribuiti molti premi, tramite sorteggio di biglietti della lotteria, offerti dalle tante aziende vicine all'Associazione che così hanno voluto manifestare il loro sostegno e la propria solidarietà.

Lo chef **Rullo Domenico Antonio** con il piatto: *Coppa di maiale cotta a bassa temperatura, con crema di ceci, castagne e bouquet di verdure* è stato nominato "CUOCO DELL'ANNO 2019".

La sua elezione è stata decretata da una giuria tecnica formata da un gruppo dell'APC di Vibo Valentia, capitanata dal presidente Costantino Lo Iacono e dagli chef: Antonio Macrì, Pasquale Panetta, Giovanni Frijia, Giulio Maccarone. Con la partecipazione della giuria popolare composta da tutti i commensali che hanno avuto la possibilità di esprimere il proprio giudizio sul gusto e la presentazione dei quattro piatti in concorso. In proposito si sottolinea il singolare spirito di collaborazione reciproca che ha contraddistinto il lavoro espresso dagli chef concorrenti, i quali non hanno voluto dedicarsi esclusivamente all'aspetto agonistico del concorso, ma hanno voluto creare lo spirito di squadra superando quello di competizione agendo per l'Associazione prima ancora che per se stessi.

La cena è proseguita piacevolmente, accompagnata dalla lotteria e dai vari riconoscimenti che ogni anno l'APC.Cz consegna per l'occasione. La consegna dei CollegiumCocorum (massima onorificenza FIC) ad alcuni associati, targhe, attestati e riconoscimenti per l'azienda ospitante, per il presidente FIC Rocco Pozzulo, per Carmelo Fabbricatore presidente regionale, per i componenti la giuria tecnica e, infine, si è voluto premiare con una targa speciale, il presidente uscente dell'APC.Cz Filippo Galati.

22 dicembre 2019 Borgo in Festa 1[^] Edizione .DeCo della “MALANGIANA CHINA” di Soverato.

Nel 2019 gli iscritti alla nostra associazione sono stati 242, abbiamo ricevuto un riconoscimento, anche se informale, dalla segreteria Nazionale per l'incremento dei soci. Grazie a tutti.

Il Presidente

Domenico Origlia

Guardavalle 20.02.2020