

LA PRESENTAZIONE DIDATTICA A MARINA DI MASSA

DI MARCO VALLETTA



La Nazionale Italiana Cuochi (Nic), a Tirreno CT ha fatto la sua performance per presentare alcune sezioni dei piatti del programma che sarà svolto alla competizione mondiale di Lussemburgo per la Culinari World Cup, dal 16 al 23 novembre 2006.

Come sempre, queste occasioni sono delle vetrine d'immagine per la Nic e quanti la sostengono, oltre a essere occasioni di grande opportunità professionale per gli chef presenti. Sono stati presentati i programmi gastronomici sia della competizione calda sia fredda, il tutto si è svolto sotto la guida del team manager Fabio Tacchella, che ha presentato alla stampa intervenuta, insieme agli chef senior e junior della Nic, una serie di proposte gastronomiche di livello.

In primo luogo la **sezione dei finger food**

sia caldi sia freddi proposti da Lorenzo Staltari, dove la tecnologia delle attrezzature specialistiche della Sirman diventano un supporto indispensabile, sia per la produzione di piccole pezzi, ma anche di preparazioni di



Membri della NIC 2006

Team Manager FABIO TACCHELLA (Verona)
Trainer chef FABIO MOMOLO (Padova)
Team chef GIANLUCA TOMASI (Vicenza)
Team chef pastry DIEGO CROSARA (Vicenza)
Chef FEDERICO CORIA (Bergamo)
Chef di Cucina MATTEO SANGIOVANNI (Salerno)
Chef di Cucina NICOLA VIZZARRI (Campobasso)
Chef di Cucina VITO SEMERARO (Bari)
Chef di Cucina LORENZO STALTARI (Como)
Chef di Cucina MARCANTONIO SAGRAMOSO (Verona)
Chef Pastry MARCO GIOVINE (Asti)
Chef Pastry FELICE NICHILLO (Bari)
Chef Public Relation MARCO VALLETTA (Treviso)
Tutor Junior Team Chef PAOLO ANTINORI (Ancona)
Junior Chef DOMENICO SILVESTRI (Bari)
Junior Chef GIOVANNI SERAFINO (Bari)
Junior Chef GAETANO BARNABÀ (Bari)
Junior Chef Pastry GIOVANNI CAPPELLO (Palermo)
Junior Chef Pastry FRANCESCO URBANO (Bari)
Junior Chef assistent DIBENEDETTO FRANCESCO (Bari)
Chef di Cucina collaboratori
Chef ANDREA FAGGIN (Padova)
Chef GREGORY NILON (Venezia)
Lady Chef GABRIELLA COSTI (Modena)
Chef sezione artistica
Chef Pastry GIUSEPPE GIULIANO (Palermo)
Chef Sculpting GABRIELE FERRO (Lecce)

differenti strutture alimentari, mousse, spume, emulsioni, etc. Le proposte poi sono state commentate da Tacchella in sede del tavolo Nic, davanti a tutti, che ha permesso così a Lorenzo di prendere nota sui cambiamenti da fare per rendere poi la proposta definitiva per la competizione.

Nella **sezione dei piatti da ristorazione** legati alla cultura della padella, elaborazione proposta da Marcantonio Sagnamoso, siamo in grado di comprendere l'im-