

La Federazione Italiana Cuochi tra progetti e gustose competizioni

scritto da Marco Olivieri e Beatrice Perbellini | 13/02/2018



In occasione dell'Expo Riva Hotel, abbiamo scoperto le gustose competizioni dell'associazione che promuove l'eccellenza e la tradizione della cultura gastronomica italiana.

Dal 4 al 7 febbraio, si è svolta a Riva del Garda la quarantaduesima edizione di [Expo Riva Hotel](#) in cui era presente uno spazio dedicato alla **Federazione Italiana Cuochi**.

Con una rete nazionale che riunisce 96 associazioni provinciali, 20 unioni provinciali e 13 delegazioni estere, la **FIC** si occupa di **diffondere la conoscenza della cultura gastronomica italiana**, attraverso un'attività di ricerca e di formazione, e di **istruire e valorizzare l'eccellenza dei cuochi** tramite l'organizzazione di eventi, concorsi, premi e riconoscimenti.

Per scoprire in cosa consistono e come si svolgono le competizioni di questa importante realtà, abbiamo parlato con lo **chef Riccardo Carnevali**, responsabile social per la Federazione, che ci ha

raccontato le iniziative pensate in occasione dell'Expo Riva Hotel.

Innanzitutto la FIC suddivide le sue competizioni in tre tipologie:

1. cucina calda,
2. cucina fredda
3. cucina artistica.

A Riva del Garda le tre competizioni proposte, appartenevano tutte alla categoria cucina calda e consistevano in:

- **Jam Cup**, un concorso singolo per i giovani iscritti che hanno presentato preparazioni a base di latte e derivati;
- **Riso in Rosa**, dedicato alle Lady Chef che hanno fatto il loro meglio per sorprendere i giudici con tecniche e concetti all'avanguardia nell'uso del riso;
- **Street Food Contest**, in cui squadre di tre associati si sono scontrate nell'ideazione e preparazione di 100 porzioni di **street food** da mangiare rigorosamente in piedi senza l'ausilio di posate.

Nelle varie gare, gli sfidanti hanno avuto a disposizione un laboratorio che, nel caso dello street food, ricordava quello dei veri cuochi di strada, dal punto di vista degli spazi e delle limitazioni.

Rispetto alle gare amatoriali che siamo abituati a vedere in tv, i giudici hanno valutato la professionalità dei cuochi nel suo complesso, giudicando la *mise en place*, l'aspetto estetico dei piatti, il servizio, la pulizia ed il ferreo rispetto delle norme igienico-sanitarie.

Riccardo Carnevali ha sottolineato l'aspetto innovativo della gara di street food con cui la Federazione Italiana Cuochi ha voluto di dare risalto alle tipicità territoriali e alle tante tradizioni che si esprimono con il cibo di strada. Anche la capacità di gestire lo spreco è stato un parametro che le giurie hanno tenuto in considerazione, dando quindi un importante segnale di cosa debba significare oggi la cucina professionale, oltre alla ricerca dell'eccellenza.

Per un cuoco, partecipare a queste iniziative rappresenta non solo un'occasione di crescita personale e di visibilità in caso di vittoria ma anche, e soprattutto, un importante momento di confronto con realtà altamente specializzate e professionali.

Per noi è stato un ottimo pretesto per assaggiare delizioso street food che alla fine del contest abbiamo acquistato ad un prezzo contenuto. Pur riconoscendo la validità di tutte le proposte, abbiamo particolarmente apprezzato le **polpettine di trota Fario del lago di Garda con chips di polenta di Storo e salsa yogurt profumate all'aneto**.

Beer Attraction di Rimini con FIC

Se il mondo della Federazione Italiana Cuochi vi incuriosisce ed affascina, non potete perdere il loro prossimo evento a Rimini in occasione del **Beer Attraction**, dove dal 17 al 20 febbraio si terranno i **Campionati della Cucina Italiana**.

Gli avventori avranno ogni giorno la possibilità di assaggiare le prelibatezze preparate dagli chef in gara presso il ristorante Italian Taste allestito in fiera. Inoltre sarà un piacere assistere allo spettacolo offerto dagli chef professionisti intenti a dare il meglio per dimostrare le loro abilità.