

Festa Nazionale del Cuoco, i sapori italiani uniti per la beneficenza

scritto da Annamaria Virone | 22/11/2018



Uno stivale enogastronomico unito per celebrare la figura del cuoco, valorizzare la buona cucina e aiutare persone meno fortunate. Vi raccontiamo la serata del 13 ottobre, organizzata a Siena dalla Federazione Italiana Cuochi.

Un'Italia in miniatura enogastronomica è quella che ha deliziato i palati, inebriato l'olfatto e gratificato la vista di circa 2000 persone che hanno partecipato all'ultima edizione della **Festa Nazionale del Cuoco 2018** che si è svolta a Siena, lo scorso 13 ottobre.

Organizzato dalla **Federazione Italiana Cuochi**, in collaborazione con il comune di Siena e la Cna, ogni anno l'evento si tiene sempre lo stesso giorno che coincide con l'**anniversario di nascita di San Francesco Caracciolo**, Santo Patrono dei cuochi.

La festa ha avuto inizio alle 17.00 del sabato ed è proseguita fino alla domenica all'insegna del cibo, del vino, degli [show cooking](#) ma anche della beneficenza. Tutto questo per valorizzare l'enogastronomia tricolore e celebrare la figura del cuoco, un artigiano del cibo che si dedica

quotidianamente alla creazione di piccole opere d'arte edibili o comunque tali da procurare piacere alle persone.

La Salute a Tavola, il dibattito alla Festa Nazionale del Cuoco 2018

L'**Hotel Four Point by Sheraton** di Siena, ha accolto i suoi ospiti con il dibattito "**La Salute a Tavola**" al quale hanno partecipato il Presidente Nazionale F.I.C., esperti di alimentazione, medici e professori. Tra le varie tematiche affrontate, si è parlato di materie prime che hanno benefici sul nostro organismo e dell'opportunità di ridurre sale e alcool dalla nostra alimentazione per prevenire patologie cardiovascolari.

La cena di gala

Dopo il convegno si è svolta la tanto attesa **cena di gala** in onore di Neri-Stiaccini, due dei fondatori dell'[**Associazione Cuochi Senesi**](#) e personalità di spicco della cucina senese. Nulla è stato lasciato al caso, dal tableau per gli invitati ai sagomati di vini provenienti dalle varie regioni italiane fino al menù, ricco di piatti tipici toscani preparati e curati dall'**Equipe Alta Cucina Toscana**.

I vini sono stati selezionati e serviti dai **sommelier Fisar** delegazioni di Siena-Valdelsa e Valdichiana. A fare da accompagnamento alla cena, un delizioso spettacolo di music cabaret della Compagnia dei Toscanacci.

I tre Premi Neri-Stiaccini

Nella stessa occasione, sono stati consegnati i premi Neri-Stiaccini a tre personaggi del territorio toscano che si sono distinti per la loro cucina legata al territorio:

1. **Tommaso Vatti de La Pergola di Radicondoli**, la cui pizza a degustazione quest'anno ha ottenuto **Tre spicchi** dalla Guida Pizzerie D'Italia del Gambero Rosso;
2. **Dario Cecchini de l'Antica Macelleria Cecchini**, famoso per le sue battaglie sulla bistecca fiorentina. Al ritiro del premio, ha allietato gli ospiti recitando "*S'i fosse foco*" di Cecco Angiolieri;
3. **Gaetano Trovato del Ristorante Arnolfo**, che ha ottenuto due stelle Michelin per la sua cucina gourmet tra i colli Senesi.

Percorso enogastronomico tra le regione italiane

La festa è proseguita la domenica mattina in Piazza del Mercato dove si è svolto il **Percorso enogastronomico tra le regioni d'Italia**. Il pubblico ha avuto la possibilità di assaggiare le prelibatezze regionali grazie all'acquisto di un ticket e di un calice per la degustazione dei vini.

Ogni regione ha avuto la sua postazione, dotata di chef che hanno preparato i loro piatti alla presenza dei buongustai in attesa. Tanto per ricordare qualche specialità, la **Sicilia** ha proposto il **cannolo di ricotta e l'arancia candita**, la **Calabria** ha preparato le **casarecce con pomodoro ciliegino**, 'nduja di Spilinga, cedro, zucca e pecorino crotonese.

Nello stand "**I Sapori del Sud**", che ha raggruppato Campania, Puglia, Basilicata e Abruzzo, sono state servite le **orecchiette baresi** con aglio, peperone secco di Senise e caciocavallo con mollica di pane; la regione Lazio è scesa in campo con la **zuppa di ceci**, ricetta tipica della tradizione.

La Lombardia, patria dei risotti, ha preparato un **risotto alla zucca delicious**, mascarpone ed amaretto di Saronno mentre Como è stata una delle uniche a scegliere un dolce tipico, la **cutizza**,

una pasta fritta servita insieme alla sbriciolona di mandorle, tipica del mantovano.

L'evento ha avuto un enorme successo sia dal punto di vista della soddisfazione per l'alta qualità della proposta gastronomica sia per l'incasso che è stato devoluto all'**AIL, Associazione Italiana contro le Leucemie**.

Mangiare è un bene, lo diventa ancora di più quando il bene si fa agli altri!