

Sodalizio NIC e CAST Alimenti: PRESENTAZIONE E PRIMO ALLENAMENTO

“ Incontro ufficiale nella prestigiosa Scuola con squadra e nuovo direttivo. Prima sfida mondiale: il Global Chefs Challenge in Galles ”

C'è molto fermento in casa NIC per gli appuntamenti con le competizioni mondiali e la Nazionale Italiana Cuochi è già a lavoro da tempo per allenarsi. Come già ricordato, infatti, in occasione della presentazione del nuovo General Manager, **Gianluca Tomasi**, il primo grande appuntamento che ci attende è la finale **Global Chefs Challenge**, in ottobre 2021 in Galles, dove concorreremo in tutte e tre le categorie: Junior, Senior e Pastry. La squadra selezionata per il Regno Unito è formata da Marco Tomasi, Antonio Dell'Oro, Luca Bna, Andrea Del Villano, Tommaso Bonseri Capitani.

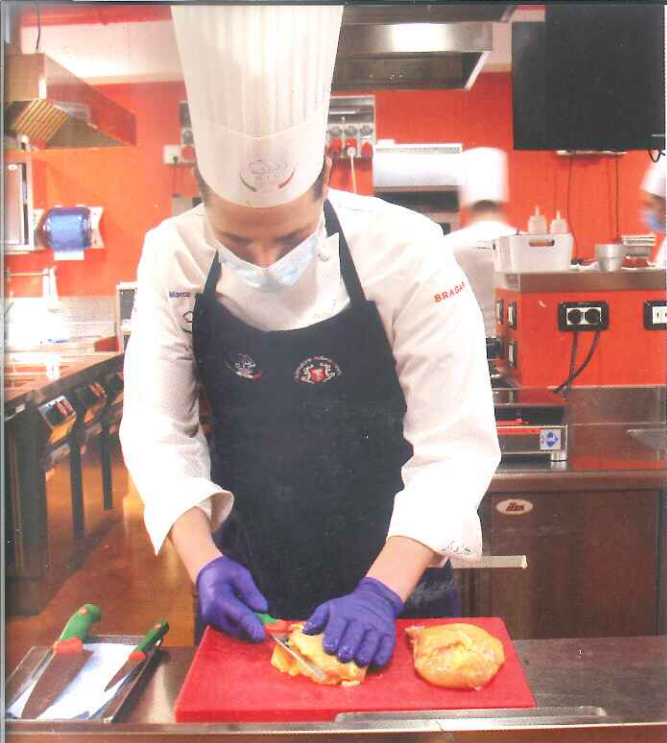
Il 12 gennaio, intanto, è avvenuta la presentazione ufficiale della squadra e il primo allenamento a guida Tomasi in **CAST Alimenti**, luogo ideale per avere la massima concentrazione. Un sodalizio ancora più forte se si considera che proprio due docenti della Scuola CAST Alimenti fanno anche parte del nuovo Direttivo NIC: **Francesco Gotti** (Responsabile tecnico operativo) e **Angelo Biscotti** (Responsabile Junior). A quest'ultimo, alla sua prima esperienza in NIC, è stata consegnata ufficialmente la giacca della squadra.

“Siamo orgogliosi di questa collaborazione - ha detto il Direttore di CAST Alimenti, **Vittorio Santoro** - un desiderio che finalmente si realizza. CAST può fregiarsi oggi di 19 titoli mondiali ricevuti per la preparazione di professionisti in tutte le attività gastronomiche, ma ci manca un mondiale di cucina. CAST è vocata alla preparazione: c'è l'humus giusto per allenare futuri campioni, qui la professionalità esalta la professionalità. Con FIC condividiamo la volontà di elevare la competenza degli operatori del settore”.

Anche da **Carlo Bresciani**, Presidente FIC Promotion, presente all'appuntamento, sono giunte parole di apprezzamento



La presentazione ufficiale NIC in CAST Alimenti



per la nuova collaborazione: "Le nostre due realtà, che operano ormai da oltre vent'anni con grande rispetto reciproco, hanno trovato il momento giusto per siglare una partnership con l'obiettivo comune di unire le proprie professionalità e conoscenze. I tempi erano maturi per creare una circolarità virtuosa tra chi crede fortemente nel nostro mestiere di chef. Sia CAST che NIC sono esempi di altissima professionalità". E Gianluca Tomasi ha aggiunto: "È una grande opportunità potersi allenare nella più importante scuola di cucina in Italia. CAST ha, infatti, messo a disposizione della nostra squadra le strutture che hanno gli stessi standard professionali di quelli in cui si allenano le squadre dei Paesi nordici, i più forti nelle competizioni".

Un parere condiviso infine anche dal Team Manager Competizioni **Pierluca Ardito**. ■

La consegna della giacca NIC alla new entry **Angelo Biscotti**



Al via le selezioni per entrare in NIC

L'ultima selezione era stata nel 2017, nel suggestivo contesto di Taormina e Cibo Nostrum. Adesso la Nazionale Italiana Cuochi apre nuovamente le porte a quanti, senza limiti d'età né di confini geografici, voglia entrare a far parte di essa. Lo prevede il regolamento, che ogni 4 anni si tengano le selezioni ufficiali per entrare in NIC e oggi la chiamata giunge a pochi mesi dalla nomina del nuovo General Manager, Gianluca Tomasi.

"Far parte della NIC, indossare questa giacca è meraviglioso - spiega Tomasi - ma bisogna essere consapevoli che dietro divisa, glorie, medaglie, viaggi e interviste, ci sono tanto lavoro, sacrificio, ore di allenamento e, forse l'ingrediente più importante assieme alla passione, la disponibilità di tempo, che per noi cuochi è molto difficile da reperire. Tra i requisiti che chiediamo, infatti, - sottolinea il General Manager - c'è la responsabilità, soprattutto nei confronti della Federazione Italiana Cuochi, che ci sostiene e supporta e di cui siamo considerati la punta di diamante". Tomasi è chiaro: chi indossa la giacca NIC indossa un pezzo di storia FIC e deve pensare a tutti quei colleghi che l'hanno indossata anni prima e hanno permesso che la squadra tricolore della Federcuochi arrivasse a prestigiosi livelli internazionali. "Se oggi siamo qui - conclude lo Chef - è grazie anche al lavoro di chi ci ha preceduto".

Il regolamento è già a disposizione sui canali FIC. Tutti hanno, dunque, la possibilità di inseguire e realizzare il proprio sogno, diventando Chef NIC. Assieme ad eccellenti capacità tecniche, sono richieste una buona base culturale e la predisposizione a lavorare in squadra con tenacia e armonia. Un occhio di riguardo è per i giovani, con l'attenzione che contraddistingue Federcuochi nei confronti delle nuove generazioni. Tomasi, infine, ricorda che la NIC ha diversi Compartimenti e che i cuochi selezionati saranno inseriti nel contesto che più si addice loro: dagli eventi alla formazione alle competizioni.

La Commissione che valuterà le domande di ammissione è composta da: Gianluca Tomasi (General Manager), Vito Amato (responsabile eventi), Antonio Danise (responsabile formazione), Pierluca Ardito (responsabile competizioni), Francesco Gotti (responsabile tecnico-operativo), Angelo Biscotti (responsabile junior) e Antonio Dell'Oro (responsabile pastry).