

IDENTITÀ
GOLOSE *web*

i protagonisti della cucina

Chic e Soste matrimonio in vista

Al lancio della nuova guida degli Charming chef annunciata la collaborazione e i 9 nuovi iscritti

22-03-2016



Foto ricordo, lunedì 21 marzo, all'esterno della *Fiorida* a Mantello in provincia di Sondrio. Sei dei nove nuovi iscritti a *Chic*, l'associazione che riunisce gli *Charming Italian Chef*, 104 in tutto, hanno posato con il presidente **Marco Sacco**, al centro, esultante a braccia larghe. Da sinistra verso destra si riconoscono **Ilija Pejic**, **Giuseppe Raciti**, **Emanuele Vallini**, il presidente **Marco Sacco**, quindi **Fabio Groppi**, **Federico Beretta** e **Luca Mauri**

Sette anni dopo il debutto a Noli in provincia di Savona, l'associazione *Chic*, *Charming Italian Chef*, ha tenuto il suo ultimo congresso ieri, lunedì 21 marzo, a Mantello in Valtellina, tutti ospiti dell'agriturismo stellato *La Fiorida*, chef **Gianni Tarabini**. Per me è stata l'occasione non solo per salutare tante facce amiche, ma anche per ringraziare **Marco Sacco** e **Raffaele Geminiani**, rispettivamente presidente e direttore del gruppo, per avermi fatto scrivere il saluto di presentazione, testo che riporto qui di seguito: «Mi piace *Chic*, l'associazione che riunisce oltre cento *Charming Italian Chef*, perché democratica. A differenza di tutte le altre, in questo gruppo nato nel 2009 non fanno distinzione tra questa o quella figura, tra dove opera e cosa propone, fatto salva la discriminazione fondamentale legata alla qualità: se meriti entri, altrimenti amici come prima. Succede anche altrove, i somari non volano, ma guai se non sei un'insegna tutta oro e stelle luccicanti.



«Chi ha pensato *Chic* ha posto la qualità al centro e si è messa a cercarla a 360°, da qui la sua unicità. Troviamo anime, esperienze e professionalità ben diverse: chef, pizzaioli, pasticceri, gelatieri e panettieri. E gli stessi cuochi possono operare in ristoranti - e sono la maggioranza, ben 60 su 104 soci -, piuttosto che essere inseriti in un struttura ricettiva, 20, oppure essere locande per vantare alcune camere, altri 10. E poi ecco due ristoranti all'interno di cantine vinicole, uno in un agriturismo fino a burger bar, pizzerie, pasticcerie, gelaterie, tutto quello che è buono e chic.

«Questa visione è molto moderna e al passo coi tempi. Sempre più persone sentono l'esigenza, un imperativo imprescindibile, di avere la qualità massima nel piatto, ma sono pronti a rinunciare al resto, agli orpelli e allo sfarzo, anche alle tovaglie se tutto ha una logica d'insieme. La Margherita più buona al mondo ha la stessa importanza di un formidabile piatto di pesce o di carne.

«*Chic* accoglie tutti nel suo campionato e oltre a tre imperativi come Semplicità, Salubrità e Sostenibilità, incoraggia lo scambio di informazioni tra gli iscritti, la collaborazione tra tutti senza reticenze. Tutto molto bello e anche poco italiano. C'è un gruppo e non tanti solisti».



Marco Sacco, chef-patron del Piccolo Lago a Verbania, con Andrea Bertarini del Conca Bella di Vacallo nel Canton Ticino

Chic abbraccia davvero tante tipologie diverse di pubblico esercizio. La condivisione del tempo e delle idee tra gli iscritti è alla base di tutto, un imperativo che ha dato il via a una collaborazione con Le Soste, 81 gli iscritti, il tutto per non muoversi più ognuno per conto suo e cambiare nel tempo le regole del gioco e non andare più nel mondo come se si fosse del turisti, ma incidere nel profondo per esaltare la qualità della cucina tricolore. Questo anche attraverso menù degustazione sostenibili, il territorio portato in tavola.

Sempre alla *Fiorda*, sono stati presentati i nove nuovi iscritti: **Federico Beretta** del *Feel* di Como; **Giuseppe De Rosa** del *Garden Hilton* a Matera; **Fabio Groppi** di *Escargot* a Casta Rei (Cagliari); **Luca Mauri** di *A di Alice* a Monza; **Piergiorgio Parini** del *Povero Diavolo* a Torriana (Rimini); **Ilija Pejic** dell'*Ilija Ristorante* a Tarvisio (Udine); **Marco Porcelli** dell'*Alpenroyal Gourmet* a Salva Valgardena (Bolzano); **Giuseppe Raciti** di *Zash Boutique Hotel* a Riposto (Catania) e **Emanuele Vallini** della *Carabaccia* a Bibbona (Livorno).

Nota finale: tale l'importanza che il mondo della pizza sta assumendo in Italia che **Franco Pepe**, di *Pepe in grani* a Caiazzo (Caserta), è entrato nel direttivo. Una giusta

scelta.

<http://www.identitagolose.it/sito/it/41/14222/primo-piano/chic-e-soste-matrimonio-in-vista.html?p=0>