

Italia a Tavola

Chic presenta la nuova guida 2016/17 Con le new entry i soci salgono a 104

La guida non è l'unica novità per l'associazione Charming italian chef: dal The kitchen tour, ai menu ecosostenibili, fino alla valorizzazione della pizza, grande l'impegno di Chic per promuovere la cucina italiana

La nuova Guida Chic (**Charming italian chef**) 2016/2017 è stata accolta in un clima di entusiasmo dagli ospiti presenti all'agriturismo **La Florida** di Mantello (So), visti i successi ottenuti dall'associazione anche grazie all'ingresso di nove nuovi cuochi. Per l'occasione è stato ribadito che Chic non è un'associazione di "solisti", ma si basa sulla partecipazione, sulla collaborazione, sulla reciprocità tra associati così che sono frequenti gli incontri tra chef per banchetti a più mani. Durante la cena è stato anche presentato il calendario di eventi e iniziative dell'associazione, sia in Italia che all'estero.



Vanno in merito menzionate le cene Chic, ossia incontri gastronomici per appassionati che vede operare nella cucina di un resident chef uno o più cuochi associati per confrontarsi, stimolarsi a vicenda nella realizzazione di piatti che esprimano l'arte dell'incontro. L'associazione tende a valorizzare la cucina italiana come cultura gastronomica, e ciò spiega perché non annovera solo ristoratori nel senso canonico, ma anche pizzaioli, panificatori e gelatieri.

A corroborare ciò va intesa la nomina di **Franco Pepe** (*nella foto, a sinistra*), reputato pizzaiolo, nel consiglio direttivo. «Il mio ingresso nel consiglio direttivo - afferma Franco Pepe - è un segnale di attenzione molto importante che il mondo dell'alta cucina sta dando a quello pizza, per i grossi risultati che essa sta ottenendo. Merito che vorrei condividere con tutti i miei colleghi». Tale carica gli consentirà nel prossimo futuro di dare un ulteriore impulso alla realtà ormai consolidata della pizza gourmet, quale esempio di ricerca e innovazione, all'interno dell'associazione, guidata da **Marco Sacco** (*nella foto, a destra*), presidente e chef patron del ristorante **Piccolo Lago** a Verbania (due Stelle Michelin).



Nella foto, da sinistra: Franco Pepe e Marco Sacco

La filosofia Chic implica anche crescita professionale, creatività, ricerca interpretativa, tutti elementi, questi, che forniscono la chiave di lettura per interpretare al meglio la guida. Va inoltre evidenziato che la sostenibilità, tema in parte ereditato da Expo 2015, ha un ruolo portante nel progetto Chic; sostenibilità che si traduce in attenzione rispettosa per l'ambiente e le sue risorse, e condivisione di tale visione della cucina con il cliente. In linea con questo tema saranno realizzati nel corso dell'anno menu dedicati, nei ristoranti che vorranno aderire all'iniziativa



Spaghetto d'Italia (chef Marco Sacco)

Infine due parole per The kitchen tour, il circuito B2B, giunto al terzo anno, articolato in periodiche "jam session"; queste si svolgono all'interno di cucine sempre diverse utilizzando al meglio i prodotti locali messi a disposizione da aziende per essere "testati sul campo" con la condivisione di giornalisti e blogger. Nel 2016 sono a tal proposito previsti sei appuntamenti, in diverse località italiane, da Verbania a Napoli passando per Milano, Torino, Roma e Vicenza. Una "jam session" sarà dedicata alla pizza e vedrà la partecipazione di pizzaioli di grande professionalità.

Insomma, un'associazione che in lungo e in largo propone eventi e crea importanti iniziative e collaborazioni, tutto in funzione della nostra cucina. «È importante intraprendere un dialogo con le principali associazioni del nostro settore - afferma il presidente di Chic Marco Sacco - a partire da Le Soste, dando la misura di quanto gli chef italiani, all'indomani dell'incontro con il governo della scorsa settimana, siano pronti a fare sistema per promuovere la cucina italiana di qualità nel nostro Paese e all'estero».



Chic in numeri

L'associazione Charming italian chef conta 104 soci e 101 ristoranti dei quali 93 sono in Italia, mentre 8 all'estero, per un totale di 50 Stelle Michelin, una media indubbiamente molto elevata che lascia intuire con grande immediatezza l'alta professionalità degli associati. Da segnalare inoltre, tra i locali Chic, 4 pizzerie e 1 gelateria, simbolo di un'apertura gourmet sempre più ampia verso queste realtà.

Per informazioni: www.charmingitalianchef.com -
info@charmingitalianchef.com

<http://www.italiaatavola.net/professioni/cuochi/2016/3/24/chic-guida-entry-soci/43721>