

newsandfoodies

LA GUIDA DEI 101 RISTORANTI CHIC

30 marzo 2016 di Mariacristina Coppeto

EVENTI - CHEF



Chi può diventare chef CHIC? A questa domanda posta da **Paolo Marchi** durante la presentazione della nuova edizione della guida 2016/2017 dell'Associazione CHIC Charming Italian Chef, di cui Marchi ha scritto l'introduzione, risponde il presidente **Marco Sacco**: «Non è necessario avere la stella Michelin o essere parte di circuiti prestigiosi - afferma lo chef - l'importante è avere una storia alle spalle e la voglia di confrontarsi e condividere delle esperienze con i colleghi».

Far parte dell'associazione CHIC significa mettere alla base amicizia, scambio e confronto, creatività e innovazione, una particolare attenzione nella scelta degli ingredienti e delle materie prime, conoscenza della tradizione e attenzione al futuro.



Queste sono le caratteristiche che hanno consentito ai nuovi soci di entrare a far parte della guida presentata il 21 marzo a Montello, in Valtellina, ospiti de La Fiorida, azienda agricola con un allevamento, un caseificio e un salumificio, immersa nella tradizione e nei ritmi della natura circostante. La fattoria vanta anche un ristorante stellato, **La Prèsef** capitanato dallo chef **Gianni Tarabini**, socio **CHIC**.

Nelle sale dell'azienda La Fiorida, gli chef soci si sono incontrati per il tradizionale congresso. A dimostrazione della grande attenzione nei confronti delle tematiche legate alla **pizza**, l'assemblea dei soci ha deciso all'unanimità di nominare quale nuovo membro del Consiglio Direttivo, il maestro pizzaiolo **Franco Pepe**, da sempre impegnato in ricerca e innovazione.



Ecco i nuovi soci CHIC:

Federico Beretta, Feel - Como
Giuseppe De Rosa, Garden Hilton - Matera
Fabio Groppi, Escargot - Costa Rei (CA)
Luca Mauri, A di Alice - Monza
Piergiorgio Parini, Povero Diavolo - Torriana (RM)
Ilija Pejic, Ilija ristorante - Tarvisio (UD)
Marco Porcelli, Alpenroyal Gourmet - Selva di Valgardena (BZ)
Giuseppe Raciti, Zash Boutique Hotel - Riposto (CT)
Emanuele Vallini, La Carabaccia - Bibbona (LI)

Nell'associazione che riunisce alcuni tra i più importanti esponenti dell'alta cucina non solo italiana, vorrei sottolineare (ovviamente per campanilismo) che **12 soci sono campani** e che, purtroppo, non vi è ancora nessun rappresentante della Calabria, ma si rimedierà molto presto a questa mancanza.

CHIC: un po' di numeri

104 soci, di cui 9 nuovi associati.
101 ristoranti, di cui 93 in Italia e 8 all'Estero
46 locali insigniti di almeno una stella Michelin
60 ristoranti classici
10 ristoranti con camere
23 ristoranti in hotel
2 ristoranti all'interno di cantine
1 ristorante all'interno di un agriturismo
1 ristorante/burger bar
4 pizzerie
1 panificio/pizzeria
1 panificio/pasticceria
1 gelateria



Intanto, il calendario degli eventi **CHIC** è molto fitto, prosegue ormai da tre anni **In The Kitchen Tour**, la Jam session tra chef, che si ritrovano tutti nella stessa cucina alle prese con il meglio dei prodotti dei diversi territori. In programma la prima **Pizza Jam Session**, che vedrà fra i suoi protagonisti alcuni tra i pizzaioli gourmet più famosi d'Italia. Proseguono gli appuntamenti con le cene a due e più mani dedicate ad appassionati e gourmet, mentre tra i nuovi progetti l'associazione vuole iniziare un percorso dedicato ai temi della sostenibilità ambientale e del consumo consapevole. Il rispetto e la salvaguardia dell'ambiente, l'utilizzo consapevole delle risorse naturali e la riduzione degli scarti sono questioni molto sentite.

Durante l'appuntamento in Valtellina, alcuni soci hanno preparato dei piatti da degustare, affiancati da produttori di eccellenze, tra i quali l'**Acetaia Giusti**, il pastificio **Mancini**, il **Riso Buono**, il birrifico **Amarcord**, **Koppert Kress**, insieme a rinomati prodotti del territorio come la **Bresaola della Valtellina Igp** e il **Bitto Storico Presidio Slow Food**.

<http://newsandfoodies.it/2016/03/30/guida-ristoranti-chic/>