

23 Aprile 2015

Federazione cuochi, Bergamo protagonista

Il potentino Rocco Pozzulo è il nuovo presidente nazionale della Fic. Nel consiglio il bergamasco Fabrizio Camer. Francesco Gotti manager della squadra junior della Nazionale, della quale fa parte anche Andrea Tiziani



La Lombardia e Bergamo hanno un ruolo di primo piano all'interno della Fic, la Federazione italiana cuochi, che il 20 aprile a Roma ha rinnovato il direttivo nazionale eleggendo alla presidenza **Rocco Pozzulo**, chef e docente dell'istituto alberghiero di Potenza, già project manager della Federazione.



Andrea Tiziani e Francesco Gotti

Vicepresidente vicario eletto per acclamazione è stato **Carlo Bresciani**, presidente della Fic di Brescia, mentre tesoriere è stato confermato il cosentino **Carmelo Fabbricatore**. Nel Consiglio siede invece **Fabrizio Camer**, vicepresidente e segretario dell'Associazione cuochi bergamaschi, nonché vicepresidente dell'Unione dei cuochi regione Lombardia. Nel corso dei lavori è arrivata anche la notizia della nomina di **Francesco Gotti**, già portacolori della Nazionale italiana cuochi, a manager del team Junior, del quale è entrato recentemente a far parte un altro bergamasco, il 21enne **Andrea Tiziani**. In tema di competizioni, da registrare inoltre il successo del bresciano **Cristian Spagnoli** al Global Chef Sud Europa appena concluso.



Il nuovo presidente nazionale della Fic, Rocco Pozzulo

«Il programma non può che muovere dalla valorizzazione ulteriore della figura del cuoco professionista, nonché del ricco patrimonio enogastronomico che l'Italia vanta – ha annunciato il neopresidente Pozzulo, che succede a Paolo Caldana e resterà in carica per quattro anni -. Ma, premesso ciò, non posso non avviare la mia azione da una duplice consapevolezza: la straordinaria eccezionalità della situazione di crisi economica in cui versa la nostra amata Italia e, al tempo stesso, le grandi potenzialità che la Federazione Italiana Cuochi conserva, per progettare un futuro diverso. Di fronte al rischio imminente dell'omologazione, occorre molto di più di un'accorta e attenta gestione del quotidiano. Ritengo che si dovrà realizzare una profonda riorganizzazione e innovazione del tessuto gestionale e associativo, implementando adeguate strategie, anche a medio e lungo termine. La Federazione ha costruito in tutti questi anni un ruolo di primaria associazione professionale di categoria grazie al lavoro silenzioso di tanti uomini e donne che con una straordinaria disponibilità hanno messo al servizio del bene comune tempo e professionalità. Oggi, a mio parere, occorre osare di più, bisogna unire al tempo e alle competenze di base, requisito indispensabile, la capacità e la voglia di cogliere

le sfide dell'innovazione e del cambiamento».

Anche a livello locale non manca la voglia di potenziare le iniziative e la collaborazione. È infatti in fase di realizzazione un nuovo sito (www.cuochibergamo.it) che conterrà anche una sezione cerco/offro lavoro ed è cominciato l'aggiornamento tramite newsletter. Proseguono inoltre gli appuntamenti formativi. Lunedì 4 maggio all'Enaip di Como si svolgerà il primo corso artistico con l'utilizzo della pasta frolla, mentre martedì 26 maggio presso Love Kitchen di Casirate (via dell'industria, 16) è in programma un corso base sulla lavorazione del cioccolato, a cura dell'Accademia Italiana del dessert con lo chef Andrea Marin (gratuito per i soci Fic, al costo di 40 euro per i non associati, info: 328 2767257).

Per quanto riguarda le cene, invece, martedì 12 maggio c'è l'appuntamento ormai classico "Il sentiero delle erbe" all'hotel ristorante San Marco di Schilpario, con un menù a base di erbe spontanee e fiori e la presentazione e degustazione di prodotti tipici della Valle di Scalve (il costo è di 30 euro, prenotazioni Hotel San Marco tel. 0346 55024).