



Associazione Cuochi Baresi

i professionisti del gusto



Presidenza: 70056 Molfetta - Bari - Va S. Allende, 51- tel. 349.5331248 – e-mail:giacomogiancaspr@libero.it
Sede Sociale: 70056 Molfetta - Via Pansini Legnami – Zona ASI Maglia B , Lotto B/3
C.F. 93236390725 – P.IVA 06847970727- www.assocuochibaresi.it

COMUNICATO STAMPA

Molfetta, marzo 2013

MEETING ASSOCIATIVO 2013

"VII EDIZIONE DEL MEMORIAL GIOVANNI MAGGI" E

"IV EDIZIONE DEL MEMORIAL SERGIO DE GENNARO"

MASTER CLASS SUI NUOVI REGOLAMENTI DELLA WORLD ASSOCIATION OF CHEFS SOCIETIES

Seminario formativo: "LA CUCINA D'AUTORE TRA TRADIZIONE E INNOVAZIONE"

Dopo il successo riscontrato nelle precedenti edizioni e visto l'alto livello qualitativo raggiunto, il Direttivo dell'ACB ha programmato da LUNEDÌ 11 a MERCOLEDÌ 13 MARZO lo svolgimento del **MEETING ASSOCIATIVO 2013**. La manifestazione, diventata ormai un importante momento associativo, di confronto e di competizione si articola nella **"VII EDIZIONE DEL MEMORIAL GIOVANNI MAGGI"** e **"IV EDIZIONE DEL MEMORIAL SERGIO DE GENNARO"**. Il primo è un concorso gastronomico riservato a chef professionisti che si sfideranno per proporre piatti veramente appetitosi onorando la memoria di un grande Maestro chef a cui è intitolato il premio, mentre al secondo, dedicato ad un giovane chef prematuramente scomparso, accederanno i giovani allievi degli Istituti Alberghieri del territorio che avranno modo di mettersi alla prova, sperimentare l'ambiente lavorativo, saggiare come si svolge una importante competizione. Il Meeting si svolgerà a BARI presso una incantevole location: **MASSERIA PIETRASOLE METARESORT** - Strada Scanzano, 246 Complinare Ovest SS 100, Bari tel. 080.5461217 – info@pietrasolemetaresort.it

Dalla mattinata di Lunedì i partecipanti avranno modo di visitare gli stand espositivi delle materie prime del nostro territorio e degli accessori legati alla professione del cuoco. In mattinata prenderanno il via le due competizioni che avranno entrambe come tema: **"LA CUCINA D'AUTORE TRA TRADIZIONE E INNOVAZIONE"**; gli chef nelle due diverse categorie cercheranno di dare il meglio creando dei piatti che abbinino scelta delle materie prime, che riescano a coniugare tradizione ed innovazione, che siano innovativi ed esteticamente ineccepibili, che convincano la giuria, composta da esperti del settore, dopo un attento esame del piatto, della validità della proposta presentata in tavola. I partecipanti, gli ospiti e gli operatori del mondo della comunicazione potranno assistere ad uno show cooking, che consiste nella ripresa in diretta delle fasi del concorso, avendo così modo di seguire passo a passo l'elaborazione del piatto e della ricetta fino al momento finale: l'impiattamento.

Nel pomeriggio della seconda giornata del meeting, lo chef executive prof. Domenico Maggi, giudice internazionale WASC, terrà una master class sui nuovi regolamenti WACS operati per la partecipazione a gare internazionali. Sarà un momento di aggiornamento molto importante per gli chef che devono sempre più rapportarsi ad un mercato globalizzato di cui bisogna conoscere le regole per non rimanere tagliati fuori. È veramente fondamentale per la professione dello chef conoscere tutte le realtà innovative ed aggiornarsi con una continua formazione per essere al passo con i tempi.

A seguire, due componenti della Nazionale Italiana Cuochi, vanto della nostra Puglia e testimonial dell'eccellenza in cucina nel mondo: lo chef executive Felice La Forgia e il pastry chef Giuseppe Palmisano terranno un momento formativo realizzando preparazione dal tema: **"La cucina da concorso"**.

Mercoledì 13 rappresenta la giornata clou di questo importante appuntamento per i soci. Nel pomeriggio si terrà un seminario formativo su: **LA CUCINA D'AUTORE: TRA TRADIZIONE E INNOVAZIONE"** che vedrà la presenza di autorevoli relatori, esperti del settore enogastronomico, ospiti illustri, rappresentanti del mondo della comunicazione. Dopo i saluti del Presidente dell'Associazione

Cuochi Baresi prof. Giacomo Giancaspro, intervengono il prof. Giuseppe Casale Presidente Vicario della Federazione Italiana Cuochi, il dott. Francesco Caizzi Presidente Federalberghi Bari, il dott. Sandro Romano dell'Accademia Italiana di Gastronomia Storica, il prof. Giovanni Papagallo Vice Presidente dell'Associazione Maitre Italiani Ristoranti Alberghi, la dott.ssa Vittoria Cisonno Direttore Generale del Movimento Turismo del Vino di Puglia e il dott. Michele D'agostino Presidente dell'Unione Cuochi Regione Puglia, l'incontro sarà moderato dall'ing. Roberto de Petro Direttore di Telepuglia, Telenorba Verde, Agrig.

A conclusione, momento molto atteso, si terrà la cerimonia di premiazione dei due concorsi che coronerà fatica e ambizioni dei partecipanti, i cui piatti, come dicevano, saranno valutati attentamente da una giuria qualificata che non tralascerà nessun aspetto: dal gusto all'estetica, dal rispetto del tema prescelto alla scelta degli ingredienti.

Naturalmente un meeting dell'Associazione Cuochi Baresi non poteva che concludersi con un momento conviviale in cui sarà esaltata l'enogastronomia pugliese, la professionalità degli chef, noti ormai oltre i confini regionali e non solo, la bontà delle materie prime che hanno decretato la Puglia come una delle mete preferite dai turisti italiani e stranieri. Nell'occasione saranno conferiti alcuni riconoscimenti agli chef dell'Associazione Cuochi Baresi che si sono particolarmente distinti per la loro attività professionale e a quelle personalità che sono state particolarmente vicine al sodalizio. Ricordiamo infatti che la cucina è cultura e che l'enogastronomia è un importante e imprescindibile volano per il turismo che deve essere sempre più supportato da operatori qualificati e professionalmente validi; quindi il concorso è un momento per mettersi alla prova confrontandosi e il meeting un'occasione ulteriore di aggiornamento e crescita.

L'Associazione Cuochi baresi