



Nazionale Italiana Cuochi, tappa alla Barilla di Parma per preparare la Culinary World Cup

Descrizione

(Adnkronos) Il percorso della Nazionale Italiana Cuochi verso la Rak Porcelain Culinary World Cup, in programma dal 21 al 25 novembre 2026 a Luxexpo The Box, in Lussemburgo, ha fatto tappa a Parma. Il 12 ottobre la squadra è stata impegnata presso Academia Barilla, il centro di eccellenza gastronomica del Gruppo Barilla dedicato alla promozione della cultura culinaria italiana, in una cena di prova 110, un momento di allenamento e verifica in vista della prova Hot Kitchen del Restaurant of Nations del 24 novembre. L'appuntamento è nato dalla partnership decennale tra Barilla for Professionals, la divisione del Gruppo dedicata al mondo degli chef e della ristorazione professionale, e la Federazione Italiana Cuochi. Barilla for Professionals e Academia Barilla hanno condiviso l'impegno logistico ed economico di rendere possibile la prova 110, uno degli allenamenti più duri e complessi da organizzare. Barilla for Professionals ha sostenuto l'arrivo e il soggiorno a Parma dei cuochi, Academia Barilla ha messo a disposizione la location e curato l'organizzazione della serata. Barilla for Professionals è da anni Partner della Federazione Italiana Cuochi ne porta orgogliosamente il logo in Italia e nel mondo sui propri prodotti premium di pasta dedicati al Foodservice, come la nuova Barilla Al Bronzo for Professionals: la sponsorizzazione anche di questo allenamento della Nazionale Italiana Cuochi in Academia suggella un altro importante momento di collaborazione, con l'obiettivo di portare la gioia del buon cibo italiano ai vertici delle competizioni di cucina internazionali, grazie al team dei nostri migliori Cuochi d'Italia, ha dichiarato Marco Gandolfi, Food Service Channel Marketing Associate Director di Barilla for Professionals.

La prova 110 è una simulazione pensata per mettere alla prova la squadra sulle dinamiche di un servizio ad alto numero di commensali, verificando organizzazione, tempi, coordinamento della brigata, qualità e costanza delle preparazioni. Un'occasione per confrontarsi, correggere ogni dettaglio e trasformare il lavoro degli allenamenti in automatismi indispensabili per affrontare la competizione internazionale. Il tutto in un luogo in cui il mestiere del cuoco può esprimersi ai massimi livelli, grazie alle cucine-training presenti in Academia e alla competenza degli chef Barilla. A testare il risultato sono state 110 persone, tra cui molti dipendenti Barilla. Il Gruppo ha offerto loro la possibilità di gustare in anteprima le proposte culinarie della Nazionale Italiana Cuochi, le stesse che saranno poi replicate anche durante la competizione. La scelta di organizzare questa prova insieme a Barilla for Professional

risponde all'esigenza di massima eccellenza. Academia Barilla è uno dei pochi luoghi in grado di riprodurre le condizioni della Culinary World Cup ed è un luogo di cultura gastronomica: la sua Biblioteca, inaugurata nel 2005, custodisce la più grande collezione di libri gastronomici in Italia, con oltre 18.000 volumi, a cui si affiancano 5.000 menù storici italiani e stranieri e incisioni gastronomiche dal 1500 al 1900. Inoltre, il Gruppo Barilla è la prima azienda food al mondo per reputazione, secondo il Global RepTrak 100 2026.

La Nazionale Italiana Cuochi è un compartimento della Federazione Italiana Cuochi. Raggruppa chef provenienti da tutta la penisola, selezionati con scrupolosi test o individuati nelle competizioni nazionali e internazionali. Con il massimo impegno si dedicano a svolgere le attività assegnate. Su tutto, prevale lo spirito di squadra, che dev'essere al primo posto e ben chiaro. Vengono condivisi progetti, programmi, strategie e con confronto e condivisione si svolgono attività, cercando di promuovere sempre ad alti livelli la tradizione gastronomica e la cultura italiana. A guidare il percorso della Nazionale Italiana Cuochi è il General Manager Gianluca Tomasi: «Per la Nazionale Italiana Cuochi, che attraverso le competizioni mondiali porta la cucina italiana sui palcoscenici internazionali, valorizzando con orgoglio i nostri prodotti, i nostri sapori e la nostra identità gastronomica, poter contare sul sostegno di un'azienda come Barilla rappresenta un motivo di grande orgoglio e prestigio. Barilla è un simbolo dell'Italia nel mondo» ha detto Tomasi «e un'eccellenza riconosciuta a livello internazionale. Condividere un percorso con una realtà di questo valore significa rafforzare il legame tra due espressioni del Made in Italy che, attraverso competenze, ricerca e passione, contribuiscono a raccontare la qualità e la cultura del nostro Paese. Questa collaborazione nasce da una sinergia concreta, alimentata dallo scambio di idee, esperienze e professionalità, con la volontà comune di valorizzare la cucina italiana e le sue eccellenze. È proprio da queste collaborazioni che nasce la forza di un'identità condivisa, capace di affrontare le sfide internazionali portando nel mondo il meglio dell'Italia».

Tre compartimenti formano la Nazionale Italiana Cuochi: Formazione, di cui è responsabile lo chef Antonio Danise. Ha il compito di trasmettere tutta la conoscenza Nic, dalle esperienze tecniche alla filosofia, alla corretta immagine della professione cuoco all'interno degli istituti alberghieri e al mondo della ristorazione professionale, con attività teoriche e pratiche; Eventi, di cui è responsabile lo chef Vito Amato. Si occupa di gestire le attività ristorative FIC per fiere, campionati o altri eventi di rilievo, con l'obiettivo di promuovere e valorizzare tutte le risorse del territorio italiano; Competizioni, di cui è responsabile lo chef Pierluca Ardito: si occupa della partecipazione del team Nic alle più importanti e prestigiose competizioni internazionali del circuito Worldchefs. A rappresentare l'Italia nella competizione sarà una squadra composta da professionisti che hanno condiviso un lungo percorso di preparazione: Pierluca Ardito è Responsabile Competizioni; Angelo Biscotti è Responsabile Junior; Francesco Cinquepalmi; Giuseppe De Vincenzo; Luigi D'Antonio; Mattia Matuozzo; Luca Bnà; Stefano Barghini; Francesco Locorotondo; Giampiero Ingrao; Andrea Serale.

La prima prova per la Nazionale Italiana Cuochi sarà la Chef's Table, in programma il 22 novembre. Qui ogni elemento assume un'importanza fondamentale: tecnica, precisione, creatività, equilibrio dei sapori, estetica, organizzazione e coordinamento della brigata. La squadra deve essere in grado di raccontare attraverso il menu una precisa visione gastronomica, curando ogni preparazione fino al più piccolo dettaglio. Il 24 novembre sarà invece il momento della Hot Kitchen, conosciuta anche come Restaurant of Nations. È una prova completamente diversa per dimensione e organizzazione. La squadra deve affrontare un vero e proprio servizio di ristorazione ad alto volume, preparando e servendo un menu di tre portate per 110 persone. La Prova 110 mette alla prova la

capacità del Team di lavorare come un unico organismo: tempi, cotture, rigenerazione, impiattamento, distribuzione e servizio devono procedere in perfetta sincronia. Non basta realizzare un piatto eccellente una volta. Bisogna riuscire a riprodurlo 110 volte mantenendo lo stesso standard qualitativo, rispettando tempi, organizzazione, igiene e procedure. È qui che il concetto di squadra assume il suo significato più concreto. Ogni dettaglio viene provato e riprovato. Ogni componente della squadra conosce il proprio ruolo e sa che il proprio lavoro è parte di un meccanismo più grande. Il 20 novembre si aprirà ufficialmente con la cerimonia d'apertura, mentre dal 21 novembre prenderà il via la manifestazione a Luxexpo The Box. Il 22 novembre sarà il momento della Chef's Table, mentre il 24 novembre quello della Hot Kitchen, e l'Italia sarà presente.

La Nic ringrazia il Presidente Fic Rocco Cristino Pozzuolo, tutta la dirigenza e il gruppo di lavoro della Federazione Italiana Cuochi, per il supporto e la fiducia dimostrati, tutti i colleghi per la stima e a tutte le persone che hanno contribuito al percorso della Nazionale. E un ringraziamento particolare ai partner, che hanno scelto di affiancare la Nazionale Italiana Cuochi in questa avventura e di sostenere concretamente il percorso verso Lussemburgo: Barilla for Professionals, Academia Barilla, Neptura, Ballarini professionale, Orogel food Service, Cirio Alta Cucina, Cast Alimenti, Cataringross, lo Specialista, Sirman, Zorzi, Sanelli, Lurisia premium beverages, Cantine Riunite e Metro. Il loro supporto rappresenta una parte importante di questo viaggio: perché dietro una squadra che scende in campo ci sono anche aziende, professionisti e realtà che credono nel valore della cucina italiana e decidono di investire nel suo futuro. Ad affiancare la Nazionale Italiana Cuochi nella nuova sfida di Lussemburgo c'è anche il ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste (Masaf). I team Nic, attraverso i successi degli ultimi anni conseguiti nelle più importanti competizioni internazionali, sono stati un vero esempio per tanti giovani cuochi e hanno rappresentato l'Italia ai massimi livelli, portando nel mondo la professionalità dei nostri chef, l'eccellenza dei prodotti e della cucina italiana. La collaborazione con il Masaf si inserisce in questo percorso di confronto all'interno delle grandi vetrine internazionali, per sostenere le attività di promozione e divulgazione della cultura gastronomica italiana, delle sue produzioni agroalimentari e in modo particolare del riconoscimento della Cucina Italiana quale Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità Unesco, conseguito dall'Italia lo scorso dicembre.

??

cronaca

webinfo@adnkronos.com (Web Info)

Categoria

1. Comunicati

Tag

1. Ultimora

Data di creazione

Ottobre 13, 2026

Autore

redazione