



RICONOSCIMENTO DEL RUOLO DELLA PIZZA, SPIRITO DI COLLABORAZIONE E ATTENZIONE ALLA SOSTENIBILITÀ: LA RISTORAZIONE ITALIANA DI QUALITÀ SECONDO CHIC

Franco Pepe entra nel consiglio direttivo. Al via un ricco calendario di appuntamenti

Milano, 24 marzo 2016. Gli chef italiani fanno sempre più sistema, progettano un 2016 ricco di iniziative e guardano con crescente attenzione al mondo della pizza di qualità, il cui trend in questi anni gli ha fatto guadagnare l'apprezzamento della critica, della stampa internazionale e del pubblico.

Molte le novità emerse al Congresso annuale di **CHIC, Charming Italian Chef**, realtà unica nel panorama associativo italiano, che raccoglie 104 tra cuochi e ristoratori di cui 96 in Italia e 8 all'Estero. Un buon numero di questi ha già ottenuto numerosi riconoscimenti ed è all'opera in ristoranti stellati (50 stelle Michelin), ma numerosissimi sono anche i giovani talenti e significativa è la componente dei pizzaioli gourmet.

Nel corso dell'evento, tenutosi in questi giorni in Valtellina, sono stati presentati 9 nuovi soci, mentre **Franco Pepe**, esponente di punta della nouvelle vague della pizza, entra nel consiglio direttivo a sottolineare la trasversalità dell'associazione e l'importanza che oggi la pizza riveste nel mondo della ristorazione di qualità. Da segnalare, inoltre, la partecipazione al congresso di **Paolo Marchi**, che ha scritto l'introduzione della nuova guida 2016/17, il quale ha sottolineato l'importanza dell'apertura dell'associazione alle diverse professionalità e il suo spirito democratico sempre nel segno della qualità.

“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”.

“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”.

“Il rispetto e la salvaguardia dell'ambiente, l'utilizzo consapevole delle risorse naturali e la riduzione degli scarti rappresentano un tema di riflessione sul quale noi tutti siamo chiamati a confrontarci, spiega il direttore di CHIC, Raffaele Geminiani, L'associazione perciò svilupperà nei prossimi mesi un progetto volto all'introduzione nei ristoranti associati di un menu dedicato ai principi della sostenibilità; tale menu sarà validato da un comitato scientifico che supporterà il lavoro gli chef”.

Al fine di promuovere ricerca e innovazione, ma anche la creatività, in un dialogo di costante collaborazione e confronto tra i cuochi, **CHIC** ha ideato e realizzato da tempo una serie di attività, per raccontare e a far vivere l'esperienza della cucina e del cibo, come momento di condivisione e divertimento e occasione di conoscenza

Tra queste, **In The Kitchen Tour**, il circuito B2B, il cui scopo è di far incontrare gli Chef e le aziende in jam session all'interno di una cucina, alle prese con il meglio dei prodotti dei diversi territori. Il primo appuntamento è fissato per lunedì 18 Aprile presso il Refettorio Ambrosiano di Milano. Si proseguirà, poi, con altri incontri a Verbania, Roma, Torino, Vicenza e Napoli, dove è prevista la prima Pizza Jam Session, che vedrà i pizzaioli gourmet più famosi d'Italia impastare e improvvisare insieme a grandi Chef.

I nuovi soci CHIC sono:

Federico Beretta, Feel - Como

Giuseppe De Rosa, Hilton Garden Inn - Matera

Fabio Groppi, Escargot - Costa Rei (CA)

Luca Mauri, AdiAlice - Monza

Pier Giorgio, Parini, Povero Diavolo - Torriana (RM)

Ilija Pejic, Ilija Ristorante - Tarvisio (UD)

Mario Porcelli, Alpenroyal Gourmet - Selva di Valgardena (BZ)

Giuseppe Raciti, Zash Boutique Hotel - Riposto (CT)

Emanuele Vallini, La Carabaccia - Bibbona (LI)

I numeri di CHIC del 2016:

104 soci

101 locali, di cui 93 in Italia e 8 all'Estero

50 stelle Michelin

94 ristoranti

4 pizzerie

1 panificio/pizzeria

1 panificio/pasticceria

1 gelateria

www.charmingitalianchef.com

info@charmingitalianchef.com

Contatti stampa: mediahook - Via Soresina,13 Milano - Tel. 02.45486501

Sara Gugliotta – s.gugliotta@mediahook.it