Courmayeur, al Congresso CHIC - Charming Italian Chef festeggia 10 anni

chic-convegno-2019-64a7bf26

Si è svolto oggi, nella cornice naturale mozzafiato regalata dallo Skyway Monte Bianco e dal suo Pavillion, il **Congresso Annuale CHIC – Charming Italian Chef 2019**, l'evento più importante dell'anno per l'Associazione che unisce al suo interno anime e professionalità diverse. Nel corso della giornata sono stati presentati la **Guida 2019/20**, i **nuovi soci** e i progetti per l'anno in corso. Inoltre, presso il Grand Hotel Royal & Golf di Courmayeur si sono svolti i **festeggiamenti per i 10 anni dalla data di fondazione dell'Associazione** culminati con una cena di gala firmata da sei degli Chef CHIC.

I 10 anni di CHIC - Il 30 marzo del 2009 veniva presentata alla stampa Charming Italian Chef, oggi per tutti CHIC, Associazione di professionisti che vuole generare condivisione ed essere sinonimo di un'eleganza e di uno stile diverso di aprirsi al confronto. Il gruppo, che ha preso vita dall'iniziativa di alcuni ristoratori (meno di 50), nasceva dell'idea e dalla volontà di catalizzare lo spirito della tradizione culinaria italiana e diventare un traino convinto e convincente per il settore; aveva e ha l'obiettivo di dare una risposta alle **esigenze di fare sistema** ed essere **interlocutore di istituzioni e aziende** che vogliono promuovere quanto di buono e bello esiste nella nostra penisola, per esportarla ovunque, attraverso manifestazioni, eventi e progetti. Una cucina, prima di tutto italiana, interpretata con grande creatività, nel segno della tradizione, della ricerca dei prodotti del territorio, della creatività ed innovazione, ed anche salubre. Una cucina fatta di prodotti e di uomini, che rappresentasse un momento di aggregazione, confronto, scambio reciproco, messaggio educativo. Cosi, nel tempo, CHIC è cresciuta, di numero e nella volontà di includere artigiani del gusto presenti in altri settori della trasformazione: si sono uniti così, **pizzaioli, pasticcieri, gelatieri e panificatori**. Oggi, dopo dieci anni, i soci CHIC sono triplicati arrivando a 123; con loro e con i nostri preziosi partner, per i prossimi dieci anni, cercheremo di raccontare con ancora più forza le storie di uomini, di prodotti, di luoghi e di sapori. Con uno sguardo sempre attento al gusto, all'ospitalità, alla salute, ma con sempre maggior attenzione a quei temi che riguardano il futuro e il benessere di noi tutti e del nostro prezioso pianeta.

La Guida 2019/20 - Sono 17 le new entry della Guida 2019/20 presentate ufficialmente nel corso della conferenza stampa nel Pavillion dello Skyway Monte Bianco da **Paolo Barrale**, Presidente Onorario CHIC: Agostino Malapena, chef del ristorante Costanzo, Aversa (NA); Angelo Carannante, chef del ristorante Caracol - Bacoli (NA); Arcangelo Zulli, pizzaiolo de La Sorgente, Guardiagrele (CH); Carlo Di Cristo, panificatore e ricercatore della panetteria-bistrot Soul Crumbs, Napoli; Chris Obherammer, chef del ristorante Tilia, Dobbiaco (BZ); Fabrizio Sepe, chef del ristorante Le Tre Zucche, Roma; Francesco Gallifuoco, pizzaiolo di Franco Gallifuoco Pizzeria, Napoli; Gianni di Lella, pizzaiolo della Pizzeria La Bufala, Maranello (MO); Giuseppe Geraci, chef del ristorante Modì, Torregrotta (ME); Leandro Luppi, chef del ristorante Vecchia Malcesine, Malcesine (VE); Marco Caputi, chef del ristornate Maeba, Ariano Irpino (AV); Marco Rispo, chef del ristorante Le Trabe, Paestum (SA); Massimiliano Poggi, chef del ristorante Massimiliano Poggi, Trebbo di Reno (BO); Paolo Romeo, chef del ristorante Grecale, Messina (ME); Pierluigi Police, pizzaiolo della Pizzeria 'O Scugnizzo, Arezzo; Romina Cortese, chef del ristorante Nomi Restaurant, Nove (VI); Salvatore e Vincenzo Butticè, chef del ristorante Il Moro, Monza.

L’agenda degli eventi CHIC 2019 Oltre al benvenuto per i nuovi associati, nel corso della conferenza sono state presentate le principali attività in programma nel calendario dell’Associazione, tutte guidate dal fil rouge della **sostenibilità** intesa come pratica quotidiana. Nel 2019, infatti, in tutti i ristoranti dei soci CHIC verrà introdotto il **piatto sostenibile**, frutto del progetto **CHIC Respect**, che invita il settore del consumo a confrontarsi sull’attenzione e il rispetto per l’ambiente e per le sue risorse, tenendo in considerazione le ripercussioni che i cicli di produzione hanno sull’ecosistema, sulle specie animali e vegetali e sull’uomo. Il progetto è supportato da un comitato scientifico composto da esperti qualificati che hanno il compito di validare le proposte dagli associati accompagnandoli in un percorso concreto di sensibilizzazione sul tema della sostenibilità, che sempre di più favorisce scelte etiche a pratiche di utilizzo consapevole delle risorse naturali quali la riduzione dei consumi, l’attenzione al riciclo e al riutilizzo degli scarti, l’acquisto etico delle materie prime, la salvaguardia delle tradizioni alimentari, la salute dei consumatori.

Un tema che verrà affrontato anche nel contesto fieristico di **Host 2019**, dove aziende, chef e opinion leader avranno l’occasione di confrontarsi nel merito della sostenibilità lungo tutta la filiera. Parallelamente la sostenibilità sarà tra le tematiche portanti degli incontri In The Kitchen Tour, circuito di eventi BtoB che promuove e racconta i migliori prodotti dei diversi territori attraverso la collaborazione tra gli chef CHIC, che s’incontrano in **jam session culinarie creative** all'interno di cucine sempre diverse. Questa l’agenda che sarà aggiornata con ulteriori appuntamenti nei prossimi giorni:

• 28 maggio - Colorno (PR) al ristorante Al Vedel
• 1 luglio - Faenza (RA) alla Pizzeria O Fiore Mio HUB
• 9 settembre - Caiazzo (CE) alla Pizzeria Pepe In Grani
• 24 settembre - Bolzano al ristorante In Viaggio
• 14 ottobre - Montone (PG) all'Hotel Fortebraccio

Gli sponsor e le collaborazioni CHIC 2019 - Il congresso annuale CHIC è stato anche l'occasione per presentare gli sponsor che supporteranno l'Associazione e le collaborazioni che proseguiranno per il 2019. Le nuove aziende sponsor: Azienda Agricola Giolì, Carpigiani, CZ Azienda Agricola, Giuliano Tartufi e EuroCave. Un mix di aziende internazionali e a conduzione familiare che trovano nell'Associazione un cardine per la valorizzazione dei loro prodotti e sono la perfetta espressione del tessuto produttivo italiano. A loro si uniscono gli sponsor storici CHIC: Agostinetto Bruno, Agugiaro & Figna, Fsg Italia, Gico, Goeldlin, Kettmeir, Koppert Cress, Mancini Pastificio Agricolo, Moretti Forni, Nespresso, Norwegean Seafood Council, Piazza, Riso Buono, Royale, Selecta, Trabo e Valverde.

Proseguono anche le **attività di formazione con le aziende partner** riservate agli associati e relative ad approfondimenti specifici, dal gelato nella ristorazione, in collaborazione con **Carpigiani University**, al tema del caffè in collaborazione con Nespresso, a quello della pasta con **Mancini Pastificio Agricolo** e ai micro vegetali con **Koppert Cress**.

Continua inoltre la collaborazione con il Gruppo **CIR Food** frutto dell'esperienza maturata durante Expo 2015 che ha lanciato il format di **Aromatica Restaurant & Lounge Bar**, realtà aperta sia per il lunch che per la cena, al piano terra della piazza principale di Scalo Milano. Il locale che propone una cucina "smart gourmet" ospita periodicamente chef dell'Associazione provenienti da tutta Italia proponendo menù studiati per celebrare la cultura della cucina di alta qualità e il territorio, in un servizio in cui lo show cooking è indiscusso protagonista.

Il programma della giornata - Una degustazione di caffè **Nespresso Professional** al **Wood*ing Bar di Skyway** con la speciale miscela per l'alta ristorazione Nespresso Nepal Lamjung – da caffè coltivati alle pendici dell'Himalaya – ha preceduto la Conferenza Stampa, seguita da un lunch con isole gourmet presso il Grand Hotel Royal & Golf di Courmayeur in cui gli Chef Chic hanno valorizzato, attraverso le loro preparazioni, la multidisciplinarità dell'associazione e i prodotti dei partner. Il pomeriggio è proseguito con una visita guidata presso il **Micro Birrificio Courmayeur** e una degustazione di vini della Val D'Aosta, fino alla Cena di gala **CHIC RESPECT** firmata da Andrea Alfieri, resident del Grand Royal, Federico Beretta del ristorante Feel di Como, Paolo Griffa, resident del Petit Royal, Claudio Melis del ristorante In Viaggio di Bolzano, Pier Giorgio Parini, Chef Consultant, Marco Visciola del ristorante Il Marin di Genova.