Pizza e spirito di collaborazione: ristorazione di qualità secondo CHIC

franco-pepe-e-marco-sacco-presidente-di-chic-780b7561

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.

Chef a CHICNel 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 - spiega 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 - dice 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