

di Marco Valletta



Intergastra: avvio entusiasmante per la N.I.C.

5 medaglie d'oro, 2 menzioni e 1 premio speciale come miglior squadra della giornata

Intergastra: an exciting start for the N.I.C.

5 gold medals, 2 mentions and 1 special prize as the best team of the day

Prima giornata

La notte del 16 febbraio, dopo l'arrivo a Stoccarda, tutti gli chef della N.I.C. erano già all'opera. Alle 19 erano già in divisa per dimostrare le abilità raggiunte dopo le lunghe e faticose giornate d'allenamento in Italia. Il programma prevedeva una serie di preparazioni composite. La performance legata ai Finger Food affidata agli chef Stefano Tosi di Verona e Nicola Bizzarri di Campobasso ha riscontrato subito un enorme successo. Tra le sei proposte, 3 fredde e 3 calde, quella che più ha colpito è stata la *crema di gorgonzola e sedano caldo su fondo di noci aromatizzato con grappa di pera e cucchiaino in cialda di pasta fresca croccante*. Per queste preparazioni, che hanno meritato la medaglia d'oro, è stato molto importante l'uso del forno a microonde Panasonic fornitoci da Sirman. Tra i piatti segnalati con il bollino blu – quello per essere catalogato come novità – *Cannoli di salame milanese croccanti ripieni di ricotta e giardiniera di ortaggi*.

Durante tutta la notte, la NIC ha giocato con le tecniche di cottura, utilizzando il forno della Rational, per la realizzazione del *Piatto festivo per*



8 persone Categoria A1 affidato al Team Chef Gianluca Tomasi. Alla mattina agli occhi dei giudici il buffet è sembrato un quadro di vera arte: *Filetto di branzino cotto al vapore con farcia di olive nere e gamberi in manto di cavolo nero, filetto di merluzzo marinato con limone e avvolto da cipolla rossa di Troppa, aspic di fagioli neri e polpo arrotolato con pesce di spada affumicato, rondelle di scorfano al forno ripieno di salmone e cozze, cannolo di pane di mais con crema di zucca e ricotta, rotolo di peperone arrostito e lenticchie, involtino di porro con funghi porcini*. Una grande prova di abilità per la composizione del piatto dal punto di vista cromatico, per la scelta degli ingredienti tutti di provenienza italiana e per le cotture eseguite in materiali di alta qualità. Usando adeguatamente le padelle e le placche, Tomasi ha dato grande risalto alla qualità e alla forma delle diverse pietanze che componevano il piatto, grazie anche alla FASA che ha messo a disposizione una vasta

Day one

In the evening of the 16th February, after their arrival in Stuttgart, all the N.I.C. (National Italian Cooks team) chefs were already at work. At seven p.m. they were already in uniform in order to show their skills, after many long and tiring days of training in Italy. The programme foresaw a series of composite preparations. The performance carried out to produce Finger Foods, entrusted to the chefs Stefano Tosi from Verona and Nicola Bizzarri from Campobasso, had a huge success straight away. Of the six proposals, 3 cold and 3 hot, the most outstanding was the hot gorgonzola and celery cream on a base of flavoured walnuts with pear grappa and a crispy fresh pasta wafer. For these preparations, which won the gold medal, the Panasonic microwave oven, provided by Sirman, was very important. The dishes given a blue stamp – those to be catalogued as new ideas – included Cannoli of Milan salami with a filling of ricotta and pickled vegetables.

The NIC played with cooking techniques the whole night, using the Rational oven to make the Party dish for 8 people in Category A1 entrusted to the Team Chef Gianluca Tomasi. In the morning, the buffet set before the judges was a work of art: steamed sea-bass fillet with a stuffing of black olives and shrimps cloaked in black cabbage, cod fillet marinated with lemon and wrapped in red Tropea onion, black beans in aspic and octopus wound into rings with smoked swordfish, baked scorpion fish médaillons with a salmon and mussel filling, bread and maize cannoli with pumpkin and ricotta cream, rolls of roasted sweet peppers and lentils, leek roulades with penny bun mushrooms. A great test of ability for the composition of the plate from the chromatic viewpoint, for the choice of the ingredients, all coming from Italy, and for the cooking techniques carried out in materials of the best quality. With skilful use of the pans and hot plates, Tomasi brought out the quality and form of the various main courses that composed the dish, also thanks to FASA that provided a vast range of professional saucepans. The medal assigned could be nothing less than the gold. Furthermore, the WACS (World Assoc. of Cooks Societies) judges also wanted to assign a special mention as the best dish of the programme.

With great mastery, the chefs Federico Coria from Bergamo and Matteo Sangiovanni from Salerno prepared the restaurant programmes for the 6 hors d'oeuvre and for the 5 course innovative menu. Both chefs demonstrated their technical skill using the Panasonic microwave oven and the Pacojet, showing the trend of Cordon Bleu Cuisine. Also in this exhibition Sirman's support was fundamental for the many appliances useful for both preparation and for cooking. The recipes for ricotta filled buffalo bresaola cannoli with diced melon and

fresh herb salad dressed with balsamic vinegar and candied dates, a composition of steamed dried cod with polenta and a salad of salted cod with black truffle and rocket sauce were greatly appreciated, as well as roasted quail breasts and liver salamella with truffled mushrooms and potato and bacon savarin. And this gained another gold. A



gamma di pentole professionali. La medaglia assegnata non poteva che essere d'oro. Inoltre, i giudici della WACS hanno voluto assegnare anche una menzione particolare come miglior piatto del programma. Con grande maestria gli chef Federico Coria di Bergamo e Matteo Sangiovanni di Salerno hanno preparato i programmi di ristorazione legati a 6 antipasti e al menù innovativo di 5 portate. Entrambi gli chef hanno dato prova della loro abilità tecnica usando in molte occasioni il forno a microonde della Panasonic e il Pacojet per dimostrare le tendenze dell'Alta Cucina. Anche in questa esibizione il sostegno della Sirman è stato fondamentale per le sue numerose attrezzature utili alla preparazione per la cottura. Molto apprezzate le ricette del *Cannolo bresaola di bufala e ripieno di ricotta con dadalta di melone e insalatine fresche all'aceto balsamico e datteri canditi, composizione di stoccafisso mantecato con polenta e insalata di baccalà al tartufo nero e salsa di rucola e, ancora, petto di quaglia arrosto e salamela di fegati con funghi trifolati e savarin di patate e pancetta*. E qui si è vinto un altro oro. La menzione speciale ai due chef è dovuta alla capacità di valorizzare la cucina tipica del territorio italiano unita all'idea di innovazione rivolta alla gastronomia internazionale. Un risultato ottenuto anche grazie all'Irinox e all'alta qualità delle sue tecnologie. Un altro Oro è stato conquistato per la pasticceria grazie al lavoro minuzioso e di gran classe degli chef Pastry Diego Corsara di Vicenza, Andrea Voltolina di Padova e Marco Giovine di Alba. Per citare solo alcune delizie: *dischi di meringa con ganache scura e perle alla vaniglia e cialdine di frolla ripiena di marzapane al lampone e crema allo zafferano e goccia di gelatina ai lamponi*.

Seconda giornata

Sul tavolo espositivo vengono presentati tanti piccoli capolavori gastronomici, in diretto confronto con la Nazionale Tedesca: un testa a testa che ha portato la NIC a conquistare altre 4 medaglie d'Oro. Citando solo alcuni piatti, diciamo che il 1° Oro è giunto dalla WACS per la migliore presentazione dei piatti da ristorazione di Andrea Faggin di Padova con *Petali di cernia in fumetto aromatizzato allo zafferano e timo con spaghetti di verdura e salsa ai crostacei, filetto di branzino agli spinaci con patate bollite ed erba cipollina, portellone ai frutti di mare su passata di pomodoro* e di Marcantonio Sagramoso con *'Galletto in 3 modi': Petto con funghi e bacon, giambonetto farcito di bresaola e cicorie, spiedino fritto calamaro, fagioli neri e taccole*. Un altro meraviglioso Oro l'hanno vinto gli chef Gianluca Tomasi e Matteo Sangiovanni per il miglior piatto da buffet e per i 6 antipasti da ristorazione individuali. Il piatto era composto da un trittico di pesce ed è stato lodato dal giudice tedesco come 'autentica espressione di alta armonia gastronomica'. Anche i 2 antipasti – *cosce di quaglia con lardo di Colonnata con fregola sarda all'olio d'oliva e Coda di cicale in manto di zucchine con insalatina di molluschi* - hanno ricevuto il plauso della giuria. Il terzo Oro è andato agli chef Michele Nardelli e Federico Coria per la miglior proposta di menù da ristorazione per 4 persone. Il quarto Oro, per finire in bellezza e in dolcezza, è andato alla 'Pralinerie fine' di Diego Crosara, Marco Giovine e Andrea Voltolina. A Diego, in particolare, l'apprezzamento per la sua mano delicata nell'aver presentato decorazioni di grande finezza.

Siamo tutti orgogliosi dei risultati e primo fra tutti il nostro TAC (Fabio Tacchella Team Manager) che da lontano ci ha sempre seguito, con telefonate quotidiane e più di qualche volta via cellulare per dare le sue dritte affinché i piatti fossero vincenti. A fare da regia sul posto era lo chef Fabio Momolo che con la sua attenzione e capacità di aggregazione ha fatto di questa NIC un team vincente.



special mention went to the two chefs for their ability to enhance the typical Italian cuisine together with innovative ideas directed towards international gastronomy. The result was also obtained thanks to Irinox and the high quality of its technologies. Another Gold was taken for confectionery thanks to the minute workmanship and great class of the Pastry Chefs Diego Corsara from Vicenza, Andrea Voltolina from Padova and Marco Giovine from Alba. To mention just some of the delicacies, there were: meringue disks with dark ganache and vanilla pearls and pastry wafers filled with raspberry marzipan and saffron cream and raspberry jelly drops.

Day two

The display table was covered with a host of tiny gastronomic masterpieces, directly challenging the German National team: a nose-to-nose, which finished with the NIC winning 4 more Gold Medals. The important dishes are too many to mention, but the WACS won the 1st Gold Medal for the best presentation with the restaurant dishes by Andrea Faggin from Padova with Petals of grouper fish in fumet flavoured with saffron and thyme with vegetable spaghetti and shellfish sauce, sea-bass fillet with spinach and boiled potatoes with chives, tortello of sea fruits on tomato purée and by Marcantonio Sagramoso with 'Cockerels in 3 ways': breast with mushrooms and bacon, giambonetto with bresaola and chicory filling, fried squid kebabs, black beans and sugar peas. Another wonderful Gold was taken by the chefs Gianluca Tomasi and Matteo Sangiovanni for the best buffet dish and for the 6 hors d'oeuvres for individual servings. The dish was composed of a fish "triptych" and received compliments from the German judge, as an 'authentic expression of great gastronomic harmony'. The 2 hors d'oeuvres – quail legs with Colonnata lard and fregola sarda (Sardinian couscous) in olive oil and squill tails wrapped in a courgette mantle with shellfish salad – were also applauded by the jury. The third Gold went to the chefs Michele Nardelli and Federico Coria for the best restaurant menu proposal for 4 people. And to finish in glory, the fourth Gold went to 'Fine pralines' by Diego Crosara, Marco Giovine and Andrea Voltolina. Diego, in particular, was complimented on his delicate hand for having presented decorations of great fineness.

We are all proud of the results and no-one more so that our TAC (Fabio Tacchella Team Manager), who followed continually from afar, with daily phone calls and, more than once, gave suggestion by mobile phone to help in the creation of winning dishes. The director on site was the chef Fabio Momolo who with great attention and skill in creating a team atmosphere, made the NIC a winning team.

Tutti i premi della N.I.C. - All the N.I.C. prizes

Medaglia d'oro per la sezione 'Finger Food' - Gold medal for the 'Finger Food' section

Bollino blu per il piatto più innovativo - Blue stamp for the best innovative dish

Medaglia d'oro e menzione come miglior piatto per la sezione 'Piatto Festivo per 8 persone' -

Gold medal and special mention as best dish for the section 'Party Dish for 8 people'

Medaglia d'oro e menzione speciale per i 'sei antipasti' e per il menù innovativo in cinque portate -

Gold medal and special mention for the 'six hors d'oeuvres' and for the five course innovative menu

Medaglia d'oro per la pasticceria - Gold medal for confectionery

Medaglia d'oro per l'opera scultorea - Gold medal for the work of sculpture

Premio Speciale alla N.I.C. quale migliore squadra della giornata - Special Prize for the N.I.C. as the best team of the day