

# La Nic alle Olimpiadi di Erfurt 2004

## The Nic at Erfurt Olympics



### Sabato 16 ottobre 2004: il viaggio

La squadra degli chef NIC al completo si è incontrata a Verona per iniziare l'avventura olimpica, in corriera già dalle cinque del mattino. E' stato un viaggio lungo, più di 12 ore, un tempo che ha permesso la socializzazione tra tutti i membri permettendo così la nascita sempre più forte di una squadra. La corriera era carica di tutto e di più, tecnologie dei nostri fornitori, materiali per la cottura, generi alimentari non solo per la competizione ma anche per i pranzi e le cene per i 20 chef impegnati alle olimpiadi. Quando siamo arrivati ad Erfurt, la prima tappa è stata presso il Ristorante Paganini che sarebbe diventato la location per la sistemazione degli approvvigionamenti, lo stoccaggio di tutto il materiale utile alla competizione, la nostra base.

### Domenica 17 ottobre 2004: fasi preliminari per la prova del caldo.

Dopo una colazione ricca ed abbondante, inizia il primo briefing del capitano Tomasi e del TAC per illustrare i piani di lavoro. Sono stati assegnati ruoli e competenze e, soprattutto, si sono costruiti i programmi dettagliati di tutte le giornate. Alle 16.30 la sfilata è iniziata: ben 32 erano le Nazioni aderenti che hanno ricevuto una medaglia d'oro per la loro partecipazione, in ricordo della 6° edizione Olimpica, 24 anni dall'inizio delle competizioni. Il rituale della presentazione delle National Team è veramente una grande emozione e oltre alla normale tensione di tutti i partecipanti si è respirata anche un'aria di vera amicizia tra i differenti Team: lo scambio di gagliardetti, di spillette, foto di gruppo. Dopo la sfilata, l'intervista con le TV locali e nazionali, il coordinatore Fabio Momolo chiama all'appello tutti per andare alla base per la preparazione degli alimenti della prova calda. Con i prodotti alimentari messici a disposizione dalle aziende Longino e Cardenal, abbiamo dato il via alle nostre preparazioni gastronomiche.

### Lunedì 18 ottobre 2004:

#### 1° prova e risultati

Gli chef titolari della NIC, indossate le belle uniformi dell'azienda Carine, organizzato il lavoro della cucina d'esposizione, hanno avuto l'ispezione dei giudici, con la presidenza dello Chef WACS Irlandese Tony Jackson. Grande tensione. Il Team Chef Gianluca Tomasi (Vicenza) ha il compito di gestire la cucina e organizza il lavoro dei colleghi. Per il piatto a base di pesce: "Lasagnetta con branzino e astice ai sapori del Mediterraneo gratinata con cozze e pane all'olio e salsa di peperone e pomodori canditi" erano impegnati gli chef Matteo Sangiovanni (Salerno) e lo chef Stefano Tosi (Verona) che hanno lavorato con grande cura ed attenzione. Per il piatto unico a base di carne: "Stinco di agnello brasato e punta di vitello ripie-

### Saturday, 16 October 2004: the trip

The NIC chefs team in its entirety met in Verona to commence its Olympic adventure, which began at five o'clock this morning. It was a long journey, more than 12 hours, but the trip gave the members plenty of time to socialise and get to know each other, thus strengthening the team spirit. The bus was packed full with literally everything but the kitchen sink: technology from our suppliers, cooking materials, foodstuffs for the competition as well as for the meals for the 20 chefs competing in the Olympics. When we arrived in Erfurt, our first stop was at the Ristorante Paganini which was to become our headquarters, where we stored our products, a storehouse for all the material for use in the competition and our meeting point.

### Sunday 17 October 2004: the preliminary phases for the hot trials.

After enjoying a hearty breakfast, the first briefing began with Captain Tomasi and the TAC to illustrate the operating plans. Roles and responsibilities were assigned and most importantly, detailed schedules were set up for all the days of the event. The official procession began at 4:30 pm: there were 32 national delegates, all of which received a gold medal for their participation, a souvenir of the 6th Olympic edition, 24 years since the very first competition. The ritual of the presentation of the National Team is really very thrilling and in addition to the expected feeling of anxiety about the competition, we also felt an air of friendship among the various teams. We exchanged souvenirs, pins and group photos. After the procession and interviews with national and local television stations, the coordinator, Fabio Momolo called all the participants together to prepare the foods for the hot trials. With the food products supplied to us by Longino and Cardenal, we got right to work preparing the gastronomic specialities.

### Monday, 18 October 2004:

#### 1st trial and results

The NIC chefs, wearing the smart and elegant uniforms supplied courtesy by Carine, organized the work in the demonstration kitchen and were inspected by the panel of judges, under the chairmanship of Irish WACS chef, Tony Jackson. What a nerve-racking moment! Team Chef Gianluca Tomasi (Vicenza) was in charge of managing the kitchen and organizing the work of the colleagues. The seafood dish: "Lasagne with sea bass and crayfish in the Mediterranean style, gratinéed with mussels and croutons and bell pepper sauce with candied tomatoes" involved chefs Matteo Sangiovanni (Salerno) and Stefano Tosi (Verona)



na servita con sformato di ricotta, funghi, cipollotti novelli e patate” erano stati chiamati come chef Federico Coria (Bergamo) e lo chef Michele Nardelli (Bolzano) per costruire un piatto di fusione tra le culture del nord e del sud. In pasticceria per l’elaborazione di un dei dessert più graditi dal pubblico e dai giurati è stato scelto lo chef Pastry Diego Crosara (Vicenza) che ha proposto una combinazione di dessert: “Millefoglie con crema di mascarpone e gianduia con frittella alla frutta secca e pesche spadellate, sorbetto all’arancia e salvia”. In questa proposta alimentare, la cucina delle regioni d’Italia era presente in un melange di colori, sapori e profumi, sempre nel rispetto della tradizione e dell’innovazione. Avevamo saputo, già il giorno prima che, i nostri 110 coperti erano stati tutti venduti nella prevendita, tanto da essere già un successo per il ristorante delle Nazioni. A detta di molti commensali il menu italiano era buono, di bello aspetto e soprattutto armonioso, tanto che i complimenti sono arrivati da più parti.

Nella fascia degli oro si trovano nell’ordine: Team degli Stati Uniti con 220,600 punti; Team della Svezia con 218,600; Team della Svizzera con 218,000; Team della Scozia con 216,400. Nella fascia degli argenti si trovano nell’ordine: Team dell’Italia 210,600; Team della Norvegia 210,000; Team del Singapore 205,400; Team del Canada 202,600 e poi molti bronzo. Possiamo dire che la nostra posizione è stata di grande interesse, notata anche dalla giuria, e le imprecisioni da noi commesse sono state sicuramente legate al momento del servizio piuttosto che alla qualità dei piatti.

Possiamo affermare che la medaglia conquistata è stata in ogni caso ben gradita dalla dirigenza della FIC. Il Presidente Caldana è sempre stato presente, come un buon padre di famiglia, in fiera, ed ha seguito tutti gli chef italiani presenti ad Erfurt con cura e disponibilità, ed ha sostenuto moralmente e professionalmente gli chef della sua NIC, tifando a gran voce.

#### **Dietro le quinte della Prova del Freddo**

Dalle ore 20,00 alle ore 8,00 del mattino gli chef della NIC lavoravano ininterrottamente per la produzione degli alimenti per l’esposizione fredda. Nella taverna del locale avevamo improntato una sorta di cucina da campo: forno Rational, abbattitori Irinox, macchina da gelato, forno microonde Panasonic, Pacojet, robot sminuzzatori ad alta velocità della Sirman, padella e placche d’alluminio della Fasa.

Per la Categoria A, nella sezione della preparazione “di 5 Finger Food freddi e 5 Finger food caldi, più due piatti da esposizione”, avevano lavorato gli chef Stefano Tosi (Verona) e Marcantonio Sagramoso (Verona), utilizzando nello specifico alcune preparazioni definite in fase di progetto, modificando solo una presentazioni di uno di quelli freddi, per renderli più armoniosi nell’insieme. Della stessa categoria A c’era da preparare anche il “Piatto per buffet per 8 persone” compito assegnato al Capitano Gianluca Tomasi (Vicenza) e allo Chef Nicola Vizzari (Campobasso) che hanno lavorato con precisione sui tagli, sulle gelatinature e sulla composizione armoniosa dell’intero vassoio. Allo chef Matteo Sangiovanni (Salerno) era stato assegnato il compito di confezionare il programma legato alla “Esposizione di sei antipasti” di cui uno dei sei doveva anche essere degustato dalla giuria WACS. Insieme a lui hanno collaborato due giovani promesse: Gianluigi Quaglia (NA) e Paolo Piovani (PD). Per il programma B quello legato alla preparazione per la “Presentazione dei 4 piatti unici” pensati caldi

*who worked with amazing care and utmost attention. For a meat-based one-dish meal, “Lamb shanks and stuffed brisket of veal served with a timbale of ricotta, mushrooms, new onions, and potatoes” was prepared by chefs Federico Coria (Bergamo) and Michele Nardelli (Bolzano), who put together a dish that blended the cultures of the north and the south. In the pastry section, preparation of one of the public’s and judges’ favourite and appreciated desserts was handled by pastry chef Diego Crosara (Vicenza), who was selected to propose a combination of desserts: “Napoleon with mascarpone cream and chocolate hazelnut cream with dried fruit and nut fritters and sautéed peaches, and orange and sage sorbet”. In this unique dish, the cuisine of the regions of Italy were present in a mélange of colours, fragrances, and aromas, while respecting tradition and innovation. We learned the day before that our 110 dinner tickets had already been sold out in advance sales. We were already a success for the Nations restaurant! Diners commented that the Italian menu was good, beautiful to look at, and especially harmonious in its flavour combinations. We received compliments from everybody! Gold medal winners were the following: the United States Team with 220,600 points; the Sweden Team with 218,600; the Switzerland Team with 218,000; and the Scotland Team with 216,400. Silver medal winners included the Italy Team with 210,600; the Norway Team with 210,000; the Singapore Team with 205,400; and the Canada Team with 202,600, after which came a series of bronze medal winners. We are proud to say that our position was very good, noticed by the panel of judges and the imprecision and errors that we committed were certainly more related to the serving than to the quality of the cooking. We can also affirm that the medal we earned was very much appreciated by the FIC administration. President Caldana was always close at hand throughout the event, like an attentive godfather, and supervised the Italian chefs participating at the Erfurt Olympics with care and attentiveness. He was an important moral support for the NIC chefs, rooting for us out loud.*

#### **Behind the scenes of the Cold Trials**

*Between 8:00 pm and 8:00 am, the NIC chefs worked non-stop to prepare the foods for the cold foods display. In the inn of the place where we were staying, we set up a sort of field kitchen: Rational oven, Irinox blast chillers, ice cream machine, Panasonic microwave oven, Pacojet, high-speed food processors by Sirman, and aluminium pans and baking trays by Fasa.*

*Chefs Stefano Tosi (Verona) and Marcantonio Sagramoso (Verona) were involved in preparing the foods for the Category A, in the section of “5 Cold Finger Foods and 5 Hot Finger foods and two display dishes”, using several preparations defined during the project phases and modifying a presentation of one of the cold*







e serviti freddi il compito era assegnato allo chef Federico Coria (Bergamo) che insieme allo chef Andrea Faggin (Padova) hanno calibrato ogni alimento in regolare e preciso. Anche il tema "Menu di tre portate per 1 persona" competeva allo chef Federico Coria che è stato coadiuvato dallo Chef Vito Semeraro (Bari) nella preparazione delle basi dei piatti richiesti dal regolamento. "La padella Vegetariana" era l'unica espressione gastronomica, richiesta dal regolamento della categoria B, destinata alla cultura dei prodotti vegetali.

E' stata progettata e realizzata dallo chef Michele Nardelli (Bolzano).

Per il programma C di pasticceria, era affidato al Team Capitanato dallo chef Pastry Diego Corsara (Vicenza), insieme agli chef pastry da Marco Giovine (Asti), Andrea Voltolina (Padova), Giuseppe Giuliano (Palermo), che hanno lavorato notte e giorno per permettere la costruzione in toto delle piece artistiche e delle performance dei dessert.

#### La presenza della TV

La dirigenza NIC ha voluto che questa esperienza delle Olimpiadi fosse ripresa dalla TV, costruendo non solo un servizio informativo che sarà trasmesso su *Made in Italy Channel* ed altre reti a livello nazionale, ma anche un DVD esclusivo di tutta la performance olimpica. Trucchi, segreti, commenti, dietro le quinte, esibizioni della NIC e non solo, notati dalla giornalista Joshepine e dal Team Manager Fabio Tacchella.

#### Il giorno dell'esposizione fredda e i punteggi

Alle 6 inizia la preparazione del tavolo affidata a Fabio Momolo, che sapientemente era riuscito ad allestire tutto in modo preciso. Sul tavolo era stata inserita una cartella precisa, nella quale si illustravano tutti i piatti e le filosofie che hanno indotto la NIC a presentare questo programma.

**Per la categoria A:** l'oro è andato al Team della Svezia con 76,940; al Team del Canada 73,580; al Team della Germania e Singapore con 72,00; e gli argenti ai Team dell'Italia con 65,580, al Team del Sud Africa con 64,260; e poi i bronzi.

**Per la categoria B:** l'oro è andato al Team della Svezia con 72,660; al Team della Svizzera con 74,396; al Team del Canada 76,790; e gli argenti al Team della Germania con 70,120; al Team della Scozia con 67,928; Team dell'Italia 64,330; al Team degli USA 64,260; e poi i bronzi.

**Per la categoria C:** l'oro è andato al Team della Svezia 74,790; al Team della Svizzera con 72,198; al Team degli USA con 74,330; Al team di Singapore con 73,198; Al team del Canada 72,200; Al team dell'Italia argento con 68,460; Al Team della Scozia 68,060; e poi altri bronzi.

dishes to make it fit in more harmoniously with the others. Also in Category A, the competition called for preparation of a "Dish for an 8-person buffet" which was assigned to the Captain chef Gianluca Tomasi (Vicenza) and Chef Nicola Vizzarri (Campobasso) who carefully prepared the cuts, the jellies and a perfect arrangement of the food on the tray. Chef Matteo Sangiovanni (Salerno) was in charge of preparing the part related to "Display of six hors d'oeuvres", one of which was to be tasted by the WACS panel of judges. Two promising young chefs gave Sangiovanni a hand in the preparation: Gianluigi Quaglia (Na) and Paolo Piovon (PD). For Category B, related to the preparation for the "Presentation of four one-dish meals" conceived hot and served cold, chef Federico Coria (Bergamo) and chef Andrea Faggin (Padua) worked together to turn out a stunning result. Chef Federico Coria also handled the theme "A three-course meal for one", assisted by Chef Vito Semeraro (Bari) in preparing the bases of the dishes required by the regulations. "The Vegetarian Sauté" was the only gastronomic expression required by the regulations in Category B, to test the skills of competing chefs with vegetable products. This component was skilfully handled by Chef Michele Nardelli (Bolzano).

The Category C pastry-making section was prepared by the Team captained by pastry chef Diego Corsara (Vicenza), along with pastry chefs Marco Giovine (Asti), Andrea Voltolina (Padua), and Giuseppe Giuliano (Palermo), who worked all night and the next day to construct the artistic and splendid dessert performances.

#### The TV cameras

NIC management wanted to capture this important experience of the Olympics on film, so it arranged an information service that will be broadcast on the *Made in Italy Channel* and other national networks. The film will also be available on an exclusive DVD, complete with the entire Olympic performance. Trade secrets, tips, comments, behind the scenes footage, exhibitions by the NIC and much more, narrated by journalist Josephine and the Team Manager Fabio Tacchella.

#### The cold trials exhibition and the point scores

At 6 am, the Chef Fabio Momolo began to prepare the table. He skilfully arranged everything with grand style and precision. The table featured a detailed folder which illustrated all the dishes and the philosophy that led the NIC to present this particular program.

**For the Category A:** Gold medals were awarded to the Sweden Team with 76,940; the Canada Team with 73,580; the Singapore and Germany Team with 72,000 each. Silver medals went to the Italy Team with 65,580, and the South Africa Team with 64,260; and more country teams were awarded bronze medals.

**For the Category B:** Gold medals were awarded to the Sweden Team with 72,660 points; the Switzerland Team with 74,396; the Canada Team with 76,790. Silver medals went to the Germany Team with 70,120; the Scotland Team with 67,928; the Italy Team with 64,330; and the United States team with 64,260; more country teams were awarded bronze medals.

**For the Category C:** Gold medals were awarded to the Sweden Team with 74,790; the Switzerland Team with 72,198; the United States team with 74,330; the Singapore Team with 73,198; and the Canada Team with 72,200. Silver medals went to the Italy Team with 68,460; and the Scotland Team with 68,060; more country teams were awarded bronze medals.