VirtùQuotidiane

FEDERAZIONE CUOCHI, CINQUANT'ANNI DI STORIA IN LIBRO DI LORENZO PACE

21 Aprile 2018

di Redazione



PESCARA – In occasione della cerimonia del 10 aprile scorso in Campidoglio per i 50 anni della Federazione Italiana Cuochi, è stato presentato il volume *1968- 2018, 50 anni di sapori e professionalità – Storia della Federazione Italiana Cuochi*, scritto da **Lorenzo Pace**, Segretario Regionale dell'Unione Cuochi Abruzzesi, edito da Giangiacomo Fracchia Editore. Un'opera di particolare valore che in 160 pagine e 502 immagini traccia la storia compiuta e attenta degli eventi maggiormente significativi nella storia della Fic e della cucina italiana.

Le prefazioni sono a cura di personaggi altisonanti del mondo della cucina italiana e internazionale, come il tre stelle Michelin **Massimo Bottura** dell'Osteria Francescana di Modena, **Thomas Gugler**, presidente della Worldchef e **Rocco Pozzulo**, presidente della

Federazione Italiana Cuochi.

Il libro si propone di divulgare i tratti salienti della storia della Federazione Italiana Cuochi che hanno avuto luogo dal 1968 ad oggi, riportando alcuni cenni biografici di cuochi, cultori della cucina italiana, imprenditori che negli hanno contribuito a valorizzare l'arte della cucina abruzzese e nazionale. Tanti gli omaggi a personaggi illustri abruzzesi, tra i quali **Renato De Cecco** insignito dell'onorificenza di "Amico dei Cuochi" nel 1986 per il suo impegno al fianco dei cuochi italiani, e **Niko Romito**, lo chef con le tre stelle Michelin di Castel Di Sangro (L'Aquila) che dal 2015 è stato nominato della Fic "Ambasciatore della cucina italiana".

Nel ricostruire la storia della più grande organizzazione dei cuochi italiani", commenta Lorenzo Pace, "attraverso eventi culinari, avvenimenti storici, tessere sociali, nomi di centinaia di chef che hanno portato in tutto il mondo la cucina italiana, si incontra la presenza non secondaria della Unione Regionale Cuochi Abruzzesi. Tra i soci fondatori della Fic, infatti, si ricordano 4 corregionali, gli chef di Villa Santa Maria **Giovanni Di Lello** e **Luigi Nardizzi, Antonio De Lucia** e **Giacchino Ramondelli** di Roio Del Sangro".

"L'Unione Cuochi Abruzzesi si è resa protagonista in ambito nazionale anche per aver ospitato a Montesilvano il 20° Congresso nazionale Fic, e sempre grazie all'impegno dei cuochi abruzzesi dal 26 marzo 1996 San Francesco Caracciolo, nato a Villa Santa Maria, è il Santo patrono dei cuochi italiani. Il mio è un contributo per ricordare il grande lavoro svolto in 50 anni dai cuochi italiani, attraverso la Fic, che ha permesso al cuoco di avere riconoscenza e rilievo all'interno della società, a differenza dei secoli precedenti in cui era solo un addetto alla cucina, ed è anche grazie all'impegno della Fic, che nel tempo ha organizzato centinaia di convegni, eventi gastronomici, concorsi e attività di formazione, che oggi la nostra è riconosciuta come una 'professione sociale' che contribuisce alla crescita economica e all'immagine positiva dell'Italia nel mondo".

"Il libro – aggiunge – è diretto ad un pubblico di specialisti del settore ma soprattutto ai giovani cuochi a agli alunni che frequentano gli Istituti Alberghieri italiani".

1968- 2018, 50 anni di sapori e professionalità – Storia della Federazione Italiana Cuochi è un libro diretto ad un pubblico di specialisti del settore ma soprattutto ai giovani cuochi a agli alunni che frequentano gli Istituti Alberghieri italiani.

Nato a Pescara nel 1972, diplomato presso l'Istituto alberghiero di Pescara, Pace è un cuoco professionista con molteplici esperienze in Italia e in Abruzzo, lavora presso l'Hotel Villa Maria di Francavilla al Mare (Chieti). Esperto di gastronomia tradizionale e cucina tipica abruzzese, è docente presso la scuola di cucina "Red Academy" di San Vito Chietino (Chieti).

Nel 2006 è stato il vincitore del concorso gastronomico regionale per cuochi professionisti “Lu Carrature d’ore”. Iscritto alla Federazione Italiana Cuochi dal 1989, dal 2007 al 2014 è stato presidente dell’Associazione provinciale Cuochi di Pescara e dal 2015 è segretario regionale dell’Unione Cuochi Abruzzesi. Dal 2007 al 2015 ha organizzato l’unico concorso gastronomico regionale per cuochi professionisti “Lu Carrature d’Ore”. Nel 2012 ha curato per conto dell’Associazione Cuochi di Pescara la pubblicazione del volume: “25 anni di storia dell’Associazione Cuochi Pescara attraverso i suoi menu”.

Nel 2013 è stato cofondatore del “Ordine dei Cavalieri dei Maccheroni alla Chitarra”, e dal 2014 e tra gli organizzatori del “MeetinCucina–Congresso dei cuochi d’Abruzzo”, collabora con il quotidiano *Il Centro* alla pubblicazione degli inserti di cucina e nel 2013 ha curato il ricettario *La Cucina della salute*.