

Gli chef calabresi presenti a Matera alla Festa Nazionale del Cuoco 2019



Si è tenuta a **Matera, capitale europea della cultura 2019**, la **Festa Nazionale del Cuoco**, raduno delle **1000 berrette bianche** organizzato dalla **Federazione Italiana Cuochi**, con la partecipazione del **Mipaaf** e della **Regione Basilicata**.

Presenti anche i **cuochi della delegazione calabrese**, insieme a quelle provenienti da ogni **regione d'Italia** e a una **delegazione estera**, radunati per dar vita a incontri e degustazioni pubbliche e per promuovere i valori della condivisione e aggregazione dei quali la cucina è principale espressione.

Nella speciale occasione, in uno scambio enogastronomico tra regioni, le berrette bianche calabresi hanno fatto degustare ai colleghi italiani: un antipasto composto da un saporitissimo rotolo di prosciutella affumicata, marinato con bacche di pepe rosa, in una fusione di formaggi morbidi su misticanza dolce, con ristretto di vino Cirò e briciole di pane fritto con aromi della Sila; i Cavalaos, cavatelli con crema di baccalà e pomodorini al profumo di cedro con bottarga e diavolicchi; la Crocetta calabrese, insieme accompagnata dalla singolare Maiatica sanfilese al miele di fichi.

*“La presenza della nostra delegazione – hanno dichiarato congiuntamente il presidente regionale **Carmelo Fabbricatore** e*

il segretario regionale **Giovanni De Luca** – è servita principalmente a rivendicare il valore popolare della nostra identità culturale, ambito al quale la cucina appartiene, che promuove le tradizioni e i valori corali dell'arte culinaria calabrese. Partecipare all'iniziativa di Matera ha consentito alla delegazione dei cuochi calabresi di godere su scala nazionale di una eco più ampia, capace di trasmettere significati e consapevolezze ancora poco esplorate nel mondo dell'enogastronomia".

Oltre ai percorsi gastronomici offerti dal raduno nazionale, nel corso della due giorni lucani si sono tenuti alcuni **cooking show** d'eccezione utili a valorizzare le qualità del pesce povero, firmati dagli chef **Alessandro Circiello**, noto volto della tv per le sue partecipazioni a Buongiorno Benessere su RaiUno, **Massimo Carleo** e **Michele Castelli**, oltre che dagli stellati **Giuseppe Misuriello**, **Paolo Barrale** e **Vitantonio Lombardo**.

Molto interessanti anche il convegno sul tema "**Il cuoco artefice di una Cultura del Gusto**", percorso enogastronomico che vuole valorizzare le risorse ittiche della pesca artigianale costiera e dell'acquacoltura in abbinamento ad altre tipicità del territorio, e il talk show fra cuochi, produttori ittici e autorità istituzionali, con cui si è voluto promuovere e rilanciare il dibattito su una **cultura del gusto** e dell'**offerta gastronomica** che, nel rivisitare il pesce costiero e dell'acquacoltura, diventi anche recupero di esperienze condivise e di valori corali del territorio con i quali immaginare nuovi modelli di sviluppo e di futuro sostenibile.

Spazio anche alla solidarietà, altro tema caro alla **Federcuochi**, che con il suo **Dipartimento Solidarietà Emergenze** è sempre impegnata in prima linea al fianco della **Protezione Civile**, per offrire un pasto caldo alle popolazioni colpite da eventi calamitosi o da tragedie come quella del Ponte Morandi.

La **Festa Nazionale del Cuoco** è stata anche un'occasione utile per lanciare un appello alle istituzioni: *“La grande ribalta mediatica degli ultimi anni – ha dichiarato **Rocco Pozzulo**, Presidente nazionale FIC – ha creato un'immagine romantica e poco realistica della figura del cuoco, che non è affatto solo un artista capace di creare piatti indimenticabili. Il cuoco è soprattutto un manager che deve saper coniugare l'eccellenza della migliore produzione enogastronomica nazionale con le difficoltà economiche e gestionali della propria cucina. Un impegno che provoca un fortissimo impatto psicofisico, confermato dal recente studio neurologico commissionato dalla Federcuochi, dal quale emerge uno stato di stress profondo e continuativo legato alle responsabilità del proprio ruolo. Per questo motivo vogliamo lanciare un appello alle istituzioni, affinché il lavoro di chef venga inserito nell'elenco dei mestieri più usuranti”*.

Uno **studio sulla condizione usurante del mestiere in cucina** partito proprio dalla **Calabria**, con un'indagine condotta su **12 cuochi calabresi** dal **neuroscenziato Antonio Cerasa**, ricercatore presso l'**IBFM-CNR** di **Catanzaro**.