## **PARTNER DI:**



















# ASSOCIAZIONE PROVINCIALE CUOCHI CATANZARESI ATTIVITA'

## **APCCz: LA STORIA**





L'Associazione Provinciale Cuochi Catanzaresi nasce il 9 gennaio 1995 per merito di un gruppo di cuochi/amici (Franco Mungo, Felice Vono, Franco Corapi, Filippo Galati, Antonio Romeo, Domenico Tropea, Franco Talarico, Franco Procopio, Luigi Quintieri, Pasquale Rudi, Aldo Mungo, Pietro Sanzo,) che spinti dal desiderio di fare gastronomia insieme decidono di associarsi e far parte integrante della Federazione Italiana Cuochi.

L'anno millenovecentonovantacinque il giorno nove del mese di
gennaio in Catanzaro nel mio studio alla Via San Nicola n.8.—

Articolo 1.—

E' costituita fra essi comparenti una Associazione denominata

"ASSOCIAZIONE PROVINCIALE CUOCHI CATANZARESI A.P.C.C.".—















L'APCCz a tutt'oggi ha circa 200 soci divisi tra allievi e professionisti e insieme alle altre associazioni (Reggio Calabria, Cosenza, Vibo Valentia, Crotone e San Giovanni in Fiore) forma l'Unione Regionale Cuochi Calabria. Il 19 novembre 2003 l'APCCz ha avuto un'udienza con Sua Santità Giovanni Paolo II. L'Associazione inoltre partecipa al progetto della Federazione Italiana Cuochi per l'adozione a distanza di 100 bambini. L'APCCz non ha scopo di lucro e, oltre all'attività associativa, si occupa prevalentemente di manifestazioni sociali e culturali. Il 29 dicembre 2008 il sito dell'APCCz dava il suo primo buon giorno!

## **APCCz: L'APPARTENENZA**







#### **WACS**

La WACS è l'Associazione
Mondiale dei cuochi, alla quale aderiscono ben 70 nazioni dei cinque continenti. La FIC è l'unica Associazione di Cuochi in Italia riconosciuta e fa parte di diritto della WACS.



## UNIONE REGIONALE CUOCHI CALABRIA

Regionale Cuochi L'Unione Calabria costituitasi con regolare atto il 09 Marzo del 1999 conta oggi delle Associazioni di tutte e Province Calabre cinque le (Catanzaro, Cosenza, Reggio Vibo Calabria, Valentia e Crotone) e della città di San Giovanni in Fiore (Cs) sede storica, prima ad essere presente sul territorio Calabrese.



#### FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI

La Federazione Italiana Cuochi, è nata con atto notarile nel 1978, e dal 31 Ottobre 2001 ha ottenuto il Riconoscimento Giuridico. Essa, con i suoi 19.000 iscritti, è l'unica organizzazione italiana che associa su tutto il territorio: Cuochi Professionisti, Docenti delle Scuole Alberghiere, Allievi, ma anche Pasticceri, Panificatori ecc.. In Italia è organizzata con 120 Associazioni Provinciali, 20 Unioni Regionali e, all'estero, con 20 Delegazioni. La Storia della Federazione Italiana Cuochi è recente ma alcune Associazioni Cuochi aderenti hanno superato i 250 anni dalla fondazione, quando, inizialmente, erano delle Confraternite o società di Mutuo Soccorso per i Cucinieri oppure della Corporazioni, per arrivare ai giorni nostri in Associazioni che di fatto hanno portato alla costituzione della Federazione Italiana Cuochi. I Cuochi hanno il loro Santo Patrono - San Francesco Caracciolo.

## **APCCz: I NOSTRI PARTENARIATI**









Nell'anno 2012 tra il comune di Amaroni e l'APCCz si è creato un partenariato con l'idea di realizzare "l'Anno del Miele" caratterizzato da diversi momenti che hanno potuto diffondere la giusta conoscenza del miele, splendido prodotto. Introducendolo nell'alimentazione quotidiana non solo per le sue già note qualità, ma quale ingrediente da integrare nella gastronomia più varia.

Il 25 marzo al Vinitaly, nel padiglione di Agrifood Club, Amaroni, Città del Miele della Calabria, in collaborazione l'Istituto Alberghiero di Soverato e l'Associazione Provinciale Cuochi di Catanzaro, ha proposto la degustazione dei suoi eccellenti mieli. L'Agorà di Agrifood Club che ha ospitato l'evento è divenuta luogo di grande interesse per un pubblico numerosissimo che ha apprezzato tutti i piatti compresi nello speciale menù ed applaudito lungamente gli chefs Filippo Galati, Presidente dell'Associazione Provinciale Cuochi Catanzaro e docente presso l'Istituto Alberghiero di Soverato e Felice Vono, Presidente onorario dell'Associazione. Scelte audaci nella ricerca di nuovi accostamenti, apprezzate dai commensali, stupiti dell'interessante ed accattivante risultato gastronomico.













## **APCCz: I NOSTRI PARTENARIATI**













Il 13 ottobre nella ridente cittadina di Amaroni, si è svolta la Festa del Cuoco 2012, consueta giornata dedicata a tutti i cuochi Organizzata dall'APCCz d'italia. dall'Amministrazione Comunale di Amaroni in occasione dell'anno del miele.



Nel mese di novembre (7 e 8) nei locali dell'Istituto Alberghiero di Soverato, II<sup>a</sup> edizione del concorso «Il miele in Cucina». Due giorni di "dolci" sfide ai fornelli tra le promesse della ristorazione italiana. Due giorni alla scoperta dell'originale abbinamento tra mieli e ortaggi in cucina. Per la seconda edizione del concorso in Calabria sono arrivati allievi e docenti di ben nove Istituti Alberghieri italiani finalisti, tra i trentatré inizialmente coinvolti. Con il concorso "Il Miele in Cucina" si è concluso l'anno di partenariato tra l'APCCz ed il comune di Amaroni. E' stato un lungo anno di lavoro e collaborazione che ha prodotto lusinghieri risultati.











Associazione Provinciale Cuochi Catanzaresi - Via Drosi, 58-Satriano (CZ) Tel. 345 7111986 C.F. 94003580795-Sito www.apc.catanzaro.it - E-mail info@apc.catanzaro.it

## **APCCz: I NOSTRI PARTENARIATI**





#### Manifestazione enogastronomica "Nero Norcia 2011"

Giunta alla sua 48esima edizione, la rassegna agro-alimentare si è svolta nell'arco di due fine settimana, offrendo ai partecipanti una valida opportunità di esposizione e valorizzazione dei propri prodotti, qualificandosi come un appuntamento internazionale da non perdere per i buongustai e gli amanti dei prodotti tipici e del famoso Tartufo nero di Norcia. L'APCCz ha partecipato alla manifestazione nell'ambito del partenariato con l'Associazione Culturale Mediterraneo di Davoli. L'evento gastronomico (che si è tenuto nei giorni 18,19, 20 e 25, 26 e 27 Febbraio 2011) ha previsto nell'ultima serata, tra le tante iniziative collaterali, un gemellaggio gastronomico tra la cucina Calabrese e quella Umbra, a base di piatti tipici delle due Regioni. Ad organizzare e rappresentare la cucina Calabrese è stato il Vicepresidente APCCz Giovambattista Marinaro.











# APCCz: GEMELLAGGIO ENOGASTRONOMICO CON IL ST. PIUS X DI MONTREAL





#### Il Culinary Institute St. Pius X di Montreal a scuola di cucina in Calabria

Con Il Patrocinio dell'Amministrazione Comunale di Soverato, L'Associazione Provinciale Cuochi Catanzaresi ha ospitato tra i mesi di aprile e maggio 2009 a Soverato e dintorni un gruppo di studenti del settore di cucina dell'Istituto Culinario St. Pius X di Montreal per effettuare uno stage formativo abbinato ad un corso di cucina mediterranea e regionale, nell'ambito di un protocollo d'intesa stipulato con la English Montreal School Board.























## APCCz: GEMELLAGGIO ENOGASTRONOMICO CON IL ST. PIUS X DI MONTREAL





CALABRIA - CANAD 25 Aprile 09 Maggio 2009

La serata conclusiva, si è svolta nel corso di un saggio enogastronomico calabro/canadese nella cucina dell'hotel "Gli Ulivi" di Soverato. Ospiti particolari rappresentanti della regione Calabria, della provincia di Catanzaro, i sindaci di Soverato, di Motepaone e di Satriano; il Presidente del centro studi ADA Antonio De Septis; i dirigenti scolastici degli istituti alberghieri di Soverato e di Serra S. Bruno. Il Direttore regionale della Commissione Scolastica e della formazione professionale di Montreal Mr Rosario Ortona; il Dirigente Scolastico del Culinary Institute St. Pius X di Montreal Mrs Marysa Barassi; il Presidente APCCz Cav. Felice Vono.











Alcuni momenti del saggio enogastronomico calabro/canadese











## **APCCz: IL NATALE DEL CUOCO**





Ogni anno, nel mese di dicembre, tutti gli iscritti alla nostra associazione (tutti i cuochi professionisti ed allievi della nostra regione) si riuniscono per la consueta cena degli auguri, per la ricorrenza del Santo Natale, il 2013 sarà il XVI. E' un occasione per discutere dei problemi che interessano la nostra categoria. Queste manifestazioni aiutano, sia noi che le aziende per la divulgazione dei prodotti, in particolare le "novità". Durante la serata viene consegnato l'importante ed ambito trofeo "Il Cuoco dell'Anno", riconoscimento che viene dato al professionista che si è distinto, nell'arco dell'anno, per la promozione dell'arte culinaria.





















## **APCCz: LA FESTA DEL CUOCO**





Ogni anno in Italia dedichiamo alcune giornate particolari per ricordare o festeggiare la Festa della Mamma ,San Valentino, la Festa del Papà, la Festa del Patrono, La Festa dei Lavoratori e molte giornate dedicate ai temi del volontariato. Insomma non abbiamo voluto inventare nulla di nuovo, crediamo solo sia giusto e doveroso dedicare una giornata alla nostra professione e alla nostra categoria. Il Santo patrono dei cuochi è S. Francesco Caracciolo.













Abbiamo quindi proposto, ed è stato accettato dalle istituzioni, che il 13 ottobre di ogni anno sia una giornata di Festa Nazionale per tutti i Cuochi. Lo scopo non è quello di avere riconoscimenti di natura economica, ne giornate di riposo o altro, quello che chiediamo in questa festa è una stretta di mano o un semplice sorriso, dai fruitori del nostro lavoro, dai colleghi, dai datori di lavoro, una riflessione e l'attenzione di tutti perché riconoscano il ruolo importante e sociale che svolgiamo per 365 giorni l'anno. Il 2011 (21, 22, 23, ottobre) la FdC è stata regionale, si è svolta a Taverna e Villaggio Mancuso, con la teca di S. Francesco, in una tre giorni indimenticabile.

## **APCCz: I COLLEGIUM COCORUM**





## Collegium Cocorum

Questa prestigiosa Onorificenza rilasciata dalla Federazione Italiana Cuochi agli Chef che hanno operato da oltre cinque lustri nell'Arte Culinaria, dignità con passione, capacità prestigio, Onorando sempre ovunque la Millenaria Tradizione della Cucina Italiana.









#### I COLLEGIUM COCORUM DELL'APCCZ



Mungo Francesco -Vono Felice- Galati Filippo -Custureri Salvatore- Mungo Aldo -Procopio Francesco- Romeo Antonio -Marinaro Giovanbattista- Tropea Domenico- Corapi Francesco- Froiio Antonio-Talarico Francesco -Talarico Palmerino- Chiodo Luigi -Vaccaro Francesco- Rudi Pasquale -Stratoti Nicola- Giordano Luigi -Quintieri Luigi- Elia Giovanni -Notaro Pietro- Marinaro Giovambattista -Maruca Delfino- Perri Francesco -Catanzariti Francesco- Proganò Tommaso-Cosentino Domenico -Procopio Franco Rocco- Fodaro Francesco- Staglianò Vincenzo -Melina Saverio- Origlia Domenico -Custureri Francesco- Taveniti Maria Stella -Aiello Saverio- Corasaniti Pietro- Mastroianni Giovanni -Straface Giuseppe Gennaro-





## APCCz: I CONCORSI ENOGASTRONOMICI







Rassegna della Castagna: Ogni anno nel mese di novembre l'associazione, da il proprio patrocinio alla realizzazione di una rassegna di arte culinaria col tema principale "la castagna". La manifestazione è organizzata dalla comunità montana "Valle del Crocchio" - 1996 - Concorso gastronomico provinciale con il tema libero sulla "Cucina calabrese" - 1998 - Concorso gastronomico regionale con tema: "il pesce azzurro"

**2001** - Concorso gastronomico regionale "il bovino con fiori e germogli" - **2005** - Concorso gastronomico regionale "la Pasqua nella gastronomia calabrese" - **2013** - Concorso gastronomico regionale "baccalà e vegetali"





















## APCCz: GLI SCOPI E I CORSI D'AGGIORNAMENTO





#### SCOPI DELL'ASSOCIAZIONE CUOCHI CATANZARESI

- Raccogliere e unificare i cuochi e gli allievi delle scuole della regione per educarli ad uno spirito unitario di categoria. - Approfondire le conoscenze tecniche nel settore di cucina ed alberghiero quale premessa di una qualificazione professionale adeguata. - Evidenziare mediante manifestazioni, concorsi, e pubblicazioni, l'attività meritoria dei cuochi, la loro professionalità ed il loro spirito d'iniziativa, che contribuisce in maniera fondamentale alla diffusione della cultura gastronomica e dei prodotti turistici calabrese. - Contribuire alla formazione dei giovani cuochi istituendo corsi di aggiornamento delle varie tecniche di preparazione professionali.



























## **APCCz: GLI ARTISTI**





Da Nicola Stratoti a Franco Corapi, da Gigi Quintieri a Leonardo Mercurio, da Nik Origlia a Totò Froiio, da Cosimo Sorgiovanni ad Antonio Vaccaro, da Caterina Geraticiano a Fabbrizio Astorino e tanti altri ancora gli artisti dell'APCCz.



























Associazione Provinciale Cuochi Catanzaresi - Via Drosi, 58-Satriano (CZ) Tel. 345 7111986-C.F. 94003580795-Sito www.apc.catanzaro.it - E-mail info@apc.catanzaro.it





## **APCCz: IL GRUPPO LADY CHEF**





"LE LADY CHEF", per promuovere il grande contributo dato dalla figura femminile alla Cucina Italiana, incentivandone il ruolo, sia attraverso il contributo e l'esempio di eminenti professioniste, sia attraverso la ricerca nel patrimonio di una tradizione – quella della cucina italiana - che ha visto le donne indubbie protagoniste del suo stratificarsi e diffondersi sul territorio.













Il gruppo guidato dalla «consigliere nazionale» Maria Stella Taverniti è molto impegnato nel sociale. Le donne dell'APCCz spesso rivolgono lo sguardo ai disadattati.

### **APCCz: NELLO SPORT**





L'APCCz il 26 giugno 2011, collabora alla seconda edizione del Giro Ciclistico delle Tre Provincie" (Serra, Monasterace, Soverato, Serra), gara organizzata dalla A.S.D. Amici del Ciclo e che ha visto la partecipazione di ciclisti provenienti da tutta la Calabria e non solo. All'arrivo a Soverato sull'affascinante lungomare, c'è stato un breve ristoro per tutti i partecipanti, offerto dall'APCCz. Molto gradito il momento, data la giornata molto afosa, con i ringraziamenti del presidente "Amici del ciclo": Luigi Giordano. La manifestazione fa parte sia del circuito regionale "Ciclamatori In Calabria" sia della Coppa Calabria. In particolare si tratta della "Quarta prova di Coppa Calabria".



















## **APCCz: NEL SOCIALE**





L'Associazione non ha scopo di lucro e, oltre all'attività associativa, si occupa prevalentemente di manifestazioni sociali e culturali. Attività di beneficenza e di solidarietà diretta ad arrecare benefici principalmente verso le collettività bisognose.





































Associazione Provinciale Cuochi Catanzaresi - Via Drosi, 58-Satriano (CZ) Tel. 345 7111986 C.F. 94003580795-Sito www.apc.catanzaro.it - E-mail info@apc.catanzaro.it

### **APCCz: ORGANIGRAMMA**







Presidente
Galati Filippo
Presidente On. URCC
Mungo Franco
Presidente On. APCCz
Vono Felice
Vicepresidente
Marinaro G.Battista
(Soverato)
Segretario

Segretario
Origlia Domenico
Tesoriere
Aretino Antonio

#### Consiglieri

Taverniti M. Stella Caligiuri Luca Chiarella Leonardo Corapi Francesco Froiio Antonio Galati Filippo Marinaro G.Battista (Soverato) Mercurio Leonardo

Mungo Francesco
Origlia Domenico

Romeo Antonio

Vono Antonio Vono Felice



#### **Cappellano** Don Enzo lezzi



Delegazioni
Catanzaro città
Astorino Fabrizio
Sila Piccola
Talarico Franco
Godino Antonio
Lametino
Notaro Pietro
Alto Jonio
Straface Giuseppe

## Collegio dei Revisori Membri Effettivi

Marinaro G.Battista (Girifalco)

Proganò Tommaso
Procopio Luciano *Membri Supplenti*Donato Cinzia

Vaccaro Francesco

#### **Addetti al Tesseramento**

Corapi Francesco
Froiio Antonio
Addetto Stampa

Addetto Stampa e P. R.

Romeo Antonio

#### **Consiglieri Regionali**

Taverniti M. Stella Galati Filippo Origlia Domenico Mungo Franco Vono Felice Corapi Francesco



Associazione Provinciale Cuochi Catanzaresi - Via Drosi, 58-Satriano (CZ) Tel. 345 7111986 C.F. 94003580795-Sito www.apc.catanzaro.it - E-mail info@apc.catanzaro.it

### **CONTATTI**













Sito web: www.apc.catanzaro.it
Per info scrivere a: info@apc.catanzaro.it

