



UNIONE REGIONALE CUOCHI CALABRIA

SEDE LEGALE: VIA ANTONELLO DA MESSINA 1° TRAV., 5 - 89851 IONADI (VV)  
COD. FISCALE SOGGETTO N. 97030790790 DEL MIN. FINANZE ANAGR. TRIBUTARIA DI VV



ASSOCIAZIONE LEONARDO

Cod. Fiscale soggetto N°96016600783  
C/DA ANDRONE N°31  
FUSCALDO 87024

E  
ASSOCIAZIONE PROVINCIALE CUOCHI COSENZA



ORGANIZZANO

# FESTA NAZIONALE DEL CUOCO

## *“Rivolgigli un sorriso”*



IN

COLLABORAZIONE CON

FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI

F.I.C. PROMOTION

AREA SUD FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI

ASSOCIAZIONE CUOCHI VAL DI SANGRO

ORDINE DEI PADRI PASSIONISTI DI FUSCALDO

ORDINE DEI CLERICI MINORI PADRI CARACCIOLINI



ORDINE DEI MINIMI DI SAN FRANCESCO DI PAOLA

IN COLLABORAZIONE CON  
L'ASSOCIAZIONE PROVINCIALE CUOCHI REGGINI

CON LA PARTECIPAZIONE DELLE VARIE ASSOCIAZIONI DEL  
TERRITORIO DI FUSCALDO:

ASSOCIAZIONE ARTISTI NEL TEMPO,

ASSOCIAZIONE ARTISTI DEL PRESEPE

ASSOCIAZIONE SCAUT DI FUSCALDO

BANDA MUSICALE DI FUSCALDO

COLDIRETTI FUSCALDO

PATNER PATROCINANTI

COMUNE DI FUSCALDO

COMUNE DI PAOLA

COMUNE DI GERACE

COMUNE DI VILLA SANTA MARIA

PROVINCIA DI COSENZA

REGIONE CALABRIA

COMUNITA EUROPEA

### **Scopi dell'Associazione**

L'Associazione "Leonardo", iscritta all'agenzia dell'entrata di Paola N°96016600783, nasce nel 2002 dall'idea di alcuni giovani di Pesco (frazione del Comune di Fuscaldo) per ricordare Leonardo Santoro, loro amico, prematuramente scomparso in un incidente stradale. Essa è apolitica e non ha finalità di lucro, vive grazie alle quote associative, alle sponsorizzazioni pubbliche e private e all'attività che svolge.

Ha lo scopo di promuovere e valorizzare il territorio, i suoi prodotti, le sue tradizioni e organizzare iniziative e manifestazioni per creare momenti di aggregazioni sociale, culturali e di solidarietà.

### **Premessa**

L'associazione Leonardo forte dei risultati raggiunti nell'anno 2013 con la IX e X edizione della "Sagra della Zucca" e della "Festa Nazionale del Cuoco", evidenziati con



- la venuta a Fuscaldo-Pesco dell'Urna Di San Francesco Caracciolo, Santo Protettore dei cuochi
- la presenza contemporanea del Sindaco con una rappresentanza della Comunità di Villa Santa Maria (Chieti), dei Padri dell'ordine dei Clerici Minori Caracciolini (di Napoli e di Chieti) e dell'associazione cuochi della Val Di Sangro.
- una Giuria per la valutazione delle sculture eseguite ad intaglio sulle zucche a livello Nazionale (Puglia, Basilicata e Campania),
- le Autorità civili e religiose locali sempre presenti nei tre giorni della manifestazione
- numerose attestazioni di merito per l'ottima riuscita della manifestazione da diverse località nazionali anche attraverso i social network,
- convegni promossi sulla dieta mediterranea, agricoltura e la cosmesi con prodotti esclusivamente naturali.

1. **per festeggiare la VII Edizione della Festa Nazionale del Cuoco in contemporanea con la XI festa "A SAGRA DA CUCUZZA" propone un grande EVENTO articolato in diverse manifestazioni:**

2. **II Edizione Concorso Pasticceria**

Nel periodo di ottobre si svolgerà un **Concorso di pasticceria a base di zucca a Fuscaldo Marina** dal tema **"La Zucca in Dolce"** in collaborazione con L'Etoile di Mario Lanzillotta e la Federazione Italiana Pasticcieri. La manifestazione si **svolgerà il 10/10/2015**. Al concorso potranno partecipare le pasticcerie della Regione Calabria e di tutta Italia. I lavori verranno valutati da un'apposita giuria e i primi tre classificati verranno invitati al convegno per presentare i loro lavori e premiati con buoni acquisto di materie prime per la Pasticceria del valore di 300,00, 150,00 e 100,00 € rispettivamente per primo, secondo e terzo posto.

Si allega regolamento redatto a cura dei pasticceri e dell'Associazione Leonardo

3 **Concorso culinario tra Istituti Alberghieri**

In collaborazione con l'IPSSAR "San Francesco" di Paola, l'APCC, l'URCC si **svolgerà un concorso culinario aperto a tutti gli Istituti Alberghieri del territorio nazionale** nel quale si **svolgerà il concorso ad intaglio su zucca**. Il periodo di attuazione di questa manifestazione avverrà il 24 Ottobre 2015 presso l'**IPSSAR DI PAOLA**

L'IPSSAR di Paola con le Associazioni provinciale dei cuochi e U.R.C.C provvederanno a invitare gli Istituti alberghieri della regione Calabria e di altre regioni Area Sud, si occuperanno di creare il regolamento, di formare la giuria per la valutazione dei partecipanti. Le opere artistiche la sera del 24 ottobre successivamente saranno trasferiti in c/da Pesco di Fuscaldo dove si svolge la "Sagra della Zucca" i vincitori saranno premiati in quella serata.

I CUOCHI CALABRESI ONORATI DI  
ORGANIZZARE  
IL VII° EVENTO NAZIONALE DELLA FESTA DEL CUOCO



IN ONORE DEL SANTO PATRONO  
SAN FRANCESCO CARACCILO

L'EVENTO VEDRÀ  
L'ASSOCIAZIONE LEONARDO – PESCO

ORGANIZZATRICE DELLA  
XI SAGRA DELLA ZUCCA  
CON IL PATROCINIO DELLA REGIONE CALABRIA  
PROVINCIA DI COSENZA  
COMUNE DI FUSCALDO  
COMUNE DI VILLA SANTA MARIA  
COMUNE DI PAOLA  
COMUNE DI GERACE (IL BORGO PIU BELLO D'ITALIA)  
ENTE CONSORZIO VALLE DEL LAO  
ISTITUTO DEI SERVIZI DELLA RISTORAZIONE ED ALBERGHIERO SAN FRANCESCO DI PAOLA  
ISTITUTO COMPRESIVO DI FUSCALDO

**Il progetto si pone gli obiettivi specifici:**

Ha l'obiettivo specifico di promuovere e valorizzare il territorio ed i suoi prodotti, le sue tradizioni, organizzare iniziative e manifestazioni per creare momenti di aggregazioni sociali, culturali attraverso il convegno dal tema:

**“Aspetti nutritivi, metodi di coltivazione della zucca gialla e prodotti a KM. ZERO della riviera cosentina”**

che si terrà all'auditorium “Nino Raitano” di Fuscaldo o presso l'auditorium Sant'Agostino del comune di Paola o presso l'auditorium della Chiesa Santa Maria degli Angeli in località S. Agata, **Il giorno 23 ottobre 2014 dalle 9.30 alle 12,30**

Il convegno è indirizzato a tutti gli studenti degli Istituti Superiori, alle classi degli Istituti Comprensivi che hanno partecipato al concorso, alle Associazioni e aziende locali che collaborano con noi e a tutte le persone interessate.

Con il Patrocinio dell'Amministrazione del Comune di Fuscaldo, comune di Paola, comune di Villa Santa Maria, comune di Gerace, dell'Assessorato alle Attività Economiche e Produttive della Provincia di Cosenza e dell'Assessorato Agricoltura e Forestazione della Regione Calabria, dell'Università della Calabria, della Coldiretti, della CIA, del Consorzio di bonifica integrale Valle Lao e in collaborazione l'IPSSAR “San Francesco” di Paola e i rappresentanti delle attività produttive e commerciali del territorio calabrese, le vari enti ed associazioni, **si svolgerà a PESCO di Fuscaldo, il 24 ottobre 2015 il VII° evento Festa Nazionale del Cuoco in contemporanea con XI EDIZIONE “A SAGRA DA CUCUZZA”**. Vogliamo far sì che l'agricoltura sia una risorsa importante per il nostro territorio, attraverso la quale si può produrre ricchezza. Interagendo con i cuochi che saranno il veicolo di promozione degli stessi prodotti agricoli. Si promuove il prodotto biologico sano e naturale di grande valore nutritivo ciò va a tutelare la salute dell'individuo.



Attraverso l'agricoltura il nostro territorio può ripartire, il progetto a km 0, è il volano economico del nostro territorio, con la partecipazione e l'intervento dei settori di categoria quali la coldiretti che curerà la parte degli agricoltori, mentre l'associazione Cuochi curerà il reparto ristorativo ed alberghiero trasformando la materia prima viene in prodotto finito. In tal modo si riduce l'inquinamento CO2, si produce lavoro, si produce economia.

Durante la sagra si svolgeranno DUE CONCORSI:

- CONCORSO INTERREGIONALE "DECORAZIONE AD INTAGLIO SU ZUCCA";
- CONCORSO PROVINCIALE "LA ZUCCA PIÙ PESANTE";

saranno presente inoltre:

- ENTI PRODUTTIVI E COMMERCIALI ad esporre e a vendere i loro prodotti tipici del territorio.
- Molteplici stand gastronomici saranno allestiti lungo le vie della contrada riscoprendo e riqualificando nuovi posti del territorio,
- il calore e la vicinanza delle feste natalizie ci portano con tanto entusiasmo ad allestire con mercatini natalizi e presepi fatti d'artisti rinomati di Fuscaldo.
- Durante il percorso del borgo incantato di Pesco si allestirà una zona dove saranno riscoperti i vecchi mestieri del territorio di Fuscaldo, quasi un ritorno alle passate origini.
- Si parlerà di cultura attraverso delle associazioni culturali che ci illustrano le origini e la storia del nostro comune, di maestri che decanteranno delle poesie e rime dedicate al territorio, cultura gastronomica e dieta mediterranea, parleremo della zucca in modo scientifico.
- I partecipanti potranno ammirare le stupende sculture eseguite in diretta sulle zucche e gustare un menu completo a base di zucca composto da un antipasto, un primo e un secondo, pane e vino. Lungo le vie del Borgo incantato di "PESCO" si potranno assaggiare crespelle e pizza sempre a base di zucca e acquistare o gustare i prodotti tipici delle aziende che parteciperanno. All'interno della manifestazione inoltre ci saranno le premiazioni dei vincitori dei vari concorsi sopra esposti.
- La manifestazione sarà allietata da canti e musiche popolari in tema con lo spirito della manifestazione stessa.

### Ricadute sul territorio

Attraverso questo percorso organizzativo, si può richiamare l'attenzione dei cittadini alle varie manifestazioni che si svolgeranno in due regioni Calabria ed Abruzzo, in tre provincie Cosenza, Reggio Calabria e Chieti, nei territori dei Comuni di Fuscaldo, Paola, Gerace e Villa



Santa Maria. Si coinvolgeranno gli Istituti Comprensivi di Fuscaldo, Comuni limitrofi, facendo partecipare numerosi allievi, avviando un' ipotesi di orientamento scolastico e professionale tra Istituti Comprensivi e Istituti Superiori Alberghieri. Si allargano i confini a livello nazionale con il concorso tra gli Istituti Scolastici Alberghieri, si stabiliscono contatti sociali e collaborativi con altre figure professionali in tutte le regioni d'Italia. Si sviluppano relazioni sociali e di solidarietà tra cittadini di diversi comuni, che interagiscono fra loro e con altre realtà; inoltre si sviluppa il senso di solidarietà tra le varie entità che aderiscono alle iniziative. Attorno si possono creare attività lavorative con la prospettiva di occupazione giovanile nel mondo del lavoro, una tutela attraverso l'ambiente e la riduzione d'inquinamento di Co2, la riqualificazione del territorio, cresce l'aspetto culturale del comprensorio su tematiche storiche e gastronomiche, si riscoprono le antiche tradizioni e i vecchi mestieri, attraverso queste manifestazioni si crea una maggiore forma di comunità.

## Spese

Organizzazione per tutte le manifestazioni:

- Acquisto e degustazione dei prodotti, 4000 euro
- Concorso a premi "Zucca più pesante" (a livello regionale) con tre premi, 500 euro
- Concorso "decorazione ad intaglio su zucca" per professionisti con tre premi, 1000 euro
- Concorso "decorazione ad intaglio su zucca" allievi con tre premi, 500 euro
- Concorso pasticciere FLP dolce a zucca con tre premi, 500 euro
- Giuria dei vari concorsi 500 euro alloggio e vitto
- Costi per la sala del convegno e per i relatori, 500 euro
- Baget pubblicitario attraverso manifesti, volantaggio e divulgazione televisiva e radiofonica, 1000 euro
- Installazione gazebo, Siae, allacci alla rete elettrica ecc. ecc., 3000 euro
- Costi per la serata musicale, 1500 euro
- Costo siti informatici, network etc... 1000 euro
- Costi per i progettisti, 1500 euro
- Costi per attrezzature da cucina, 1000 euro
- Costi attrezzatura di sala, 1000 euro
- Costi di progettazione eseguiti sul territorio, 1000 euro
- Costi di lavori eseguiti sul territorio, 2000 euro
- Costi di illuminazione, 1000 euro
- Costi ospiti (sindaco e amministrazione VILLA SANTA MARIA, sindaco e amministrazione GERACE, la comunità dell' ORDINE DEI CARACCIOLINI, 2000 euro
- Costi di cancelleria (acquisto computer, carta, stampante più cartucce, buste), 500 euro
- Fuochi d'artificio, 1500 euro
- Premi rifa, 700 euro
- Gadget vari. 500 euro

I costi di cui sopra che al momento sono indicativi per un totale di circa **26.700 €**



Saranno dettagliatamente documentate dall'Associazione Leonardo nei tempi e nei modi stabiliti dalle amministrazioni che collaborano con un contributo economico per lo sviluppo di questo progetto.

#### PROGRAMMA:

- VII° EDIZIONE "FESTA NAZIONALE DEL CUOCO"
- XI SAGRA DELLA ZUCCA

**Si svolgeranno nelle date 22/23/24/25 OTTOBRE 2015**

**Presso le LOCATION:**

- comune di **Gerace il borgo piu bello d'Italia**
- **Fuscaldo** : (Piazza Indipendenza, Centro Storico e Chiesa San Giovanni)
- **Paola**: ( Santuario di San Francesco di Paola)
- **Pesco**: (Piazza, vie interne e Chiesa Madonna del Soccorso)

Presentano in un programma di massima:

**Giovedì 22 OTTOBRE pomeriggio**

**Ore 17,00** nel **borgo piu bello d'Italia** del comune di **Gerace**, Accoglieranno l'arrivo dell' Urna del Santo Patrono dei cuochi **San Francesco Caracciolo** e la Comunità dei Caracciolini:

- ✓ Il Vescovo o l'arcivescovo di Reggio Calabria.
- ✓ Il Padre Superiore, Il Parroco.
- ✓ Le confraternite del Carmine e dell'Immacolata di Gerace.
- ✓ Il Sindaco di Gerace dott. Giuseppe Varacalli
- ✓ Il Sindaco di Fuscaldo
- ✓ Le autorità
- ✓ Rappresentanti dell'Unione Regionale Cuochi Calabresi in uniforme
- ✓ Rappresentanti Associazione Provinciale Cuochi Reggini in uniforme
- ✓ Rappresentanti Associazione Provinciale Cuochi Cosentini in uniforme
- ✓ Rappresentanti dell'Associazione Leonardo di Pesco (Fraz. del Comune di Fuscaldo)
- ✓ La Comunità Cristiana di Gerace
- ✓ La banda musicale di Gerace.

**Ore 18,00** Celebrazione Eucaristica nella bellissima cattedrale di Gerace

**Ore 19,00** Sistemazione e pernottamento in una struttura alberghiera (al costo di €20 con prima colazione inclusa, dei Padri e dei Laici Caracciolini e collaboratori delle famiglie della Parrocchia.

**Ore 20,00** Cena di accoglienza nella struttura albergo/ristorante prescelta dalla Associazione Provinciale Cuochi Reggini.

Dopo cena attività libera. (eventualmente visita al borgo di Gerace).



### Venerdì 23 OTTOBRE mattina

**Ore 9,30** Incontro con il Sindaco di Villa Santa Maria e la sua amministrazione per visitare le meraviglie di Gerace.

**Ore 12.30** Gran Buffet in piazza di Gerace a cura dell'associazione Provinciale Cuochi Reggini.

**Ore 14.30** Saluto al Santo San Francesco Caracciolo e tutta la comunità di Villa Santa Maria e partenza per Fuscaldo.

### Sempre il 23 ottobre mattina

#### Nel comune di .....

**Ore 9,30** Incontro con gli alunni della Scuola Alberghiera di Paola e Praia a Mare dove verrà trattato l'argomento:

**"Aspetti nutritivi, metodi di coltivazione della zucca gialla e prodotti a KM. ZERO della riviera cosentina"** (programma da definire nei dettagli). L'incontro avverrà presso la sala convegni del Santuario San Francesco di Paola o la chiesa di Sant'Agata di Paola, in alternativa verrà utilizzato L'Auditorium "Mino Reitano" di Fuscaldo ( da definire a giorni).

**Ore 11,30 /12,00** Santa Messa presso il Convento dei frati Francescani di Paola in alternativa presso la sala dei padri passionisti di Fuscaldo o chiesa Matrice.

**Ore 13,00** pranzo presso la struttura albergo/ristorante prescelta dalla delegazione di Paola APCC.(da definire a giorni).

**Ore 17,00** Arrivo dell'Urna del Santo Patrono San Francesco Caracciolo in Piazza Indipendenza a Fuscaldo, processione per il centro storico e poi verso la **Chiesa Matrice**.

Accoglieranno l'Urna del Santo patrono dei cuochi San Francesco Caracciolo e la Comunità dei Caracciolini:

- ✓ Il Vescovo
- ✓ Il Padre Superiore
- ✓ Il parroco
- ✓ Rappresentanti dell'Unione Regionale Cuochi Calabresi in uniforme
- ✓ Rappresentanti Associazione Provinciale Cuochi Cosentini in uniforme
- ✓ Rappresentanti dell'Associazione Leonardo di Pesco (Fraz. del Comune di Fuscaldo)
- ✓ Il sindaco di Fuscaldo
- ✓ Il sindaco di Paola
- ✓ Le confraternite di San Giuseppe e dell'immacolata
- ✓ Le autorità giudiziarie in divisa
- ✓ La Comunità Cristiana di Fuscaldo





**Ore 18,00** Celebrazione Eucaristica nella Chiesa Matrice

**Ore 19,00** Sistemazione e pernottamento in una struttura alberghiera (al costo di €20 con prima colazione inclusa,) dei Padri e dei Laici Caracciolini e collaboratori delle famiglie della Parrocchia

**Ore 20,00** Cena di accoglienza nella struttura albergo/ristorante prescelta a cura della delegazione di Paola APCC

Dopo cena attività libera. (eventualmente visitare la casa di **Vienna** Madre di S .Francesco di Paola).

### **Sabato mattina 24 ottobre**

Alle ore 10.00 concorso **intaglio su zucca** categoria allievi organizzato dall'Associazione Leonardo e curato dall'U.R.C.C. con il coinvolgimento dell'A.P.C.C. presso la scuola **IPSSAR SAN FRANCESCO DI PAOLA**, con la partecipazione del comune di Paola, interverranno le scuole alberghiere della regione Calabria ed oltre, la premiazione si svolgerà nella serata della "Sagra da Cuccuzza" nel borgo di Pesco di Fuscaldo.

Ore 13.30 rinfresco presso l'IPSSAR SAN FRANCESCO DI PAOLA, organizzato dall'Associazione Leonardo e curato dai docenti dell'IPSSAR DI PAOLA.

### **SABATO Pomeriggio**

#### **MANIFESTAZIONE dell'ASSOCIAZIONE LEONARDO**

#### **"A SAGRA DA CUCUZZA"**

**Ore 15.00**

- organizzazione degli stand gastronomici,
- visitazione dei mercatini natalizi ,con esposizione dei presepi e dimostrazione di decoupage su articoli natalizi sul riciclo dei rifiuti
- Angolo culturali.

**Ore 15,30** Arrivo dei concorrenti per il concorso "Decorazione ad Intaglio su Zucca" e Iscrizione/registrazione degli stessi( Sezione Professionisti).

Quota di iscrizione al concorso 20,00 €.

**Ore 16,00** Assegnazione delle postazioni di lavoro/esposizione ed inizio attività

**Ore 18,30** Fine dei lavori di intaglio, valutazione delle opere da parte della Giuria

**Ore 19,30** Distribuzione aperitivo alla zucca offerto dall'Associazione Leonardo

A Seguire degustazione di pietanze e prodotti tipici a base di zucca.

Gara della zucca piu pesante

**Ore 20,00** Premiazione dei partecipanti al concorso "Decorazione ad intaglio su zucca"

**Per il concorso ad intaglio sono previsti 3 premi per gli Allievi e 3 premi per i professionisti:**



Allievi	Professionisti	
Stage presso strutture alberghiere	Primo classificato:	€ 400,00
Corso nonotematico di cucina	Secondo Classificato:	€ 200,00
Utensili per l'intaglio della zucca	Terzo Classificato:	€ 100,00

Ai primi tre classificati di ogni sezione verrà consegnata una TARGA ricordo.

A tutti i partecipanti verrà rilasciato un **ATTESTATO DI PARTECIPAZIONE**.

Una Giuria qualificata valuterà le varie opere d'arte fatte esclusivamente di zucca.

L' **A.P.C.C.** dovrà garantire almeno **2 membri** per ogni Delegazione per un totale di 10; coinvolgere le Scuole Alberghiere del comprensorio con almeno **1 partecipante** per ogni Scuola.

L' **U.R.C.C.** dovrà garantire almeno **2 partecipanti** per ogni provincia ed **1 partecipante** per ogni Scuola Alberghiera del comprensorio Regionale.

**Ore 21,30** Premiazione dei partecipanti al concorso "La zucca più pesante"

La serata sarà allietata con intrattenimento musicale

**Ore 23,30-24,00** chiusura della manifestazione

### DOMENICA 25/10 mattina

**Ore 9,00** Incontro in Piazza a **PESCO per un break di unione** (fraz. del Comune di Fuscaldo) - Accoglienza dell'Urna del Santo Francesco Caracciolo e della loro comunità da parte del Sindaco e dei rappresentanti dell'Amministrazione Comunale e dopo un breve discorso di accoglienza insieme ai membri dell'Unione Regionale Cuochi Calabresi (in Divisa), Scout, Azione Cattolica, Rappresentanti dell'Associazione Leonardo, tutti sfileranno in processione lungo la strada che porta alla **Chiesa della Madonna del Soccorso** in Contrada Rivello.

**Ore 11,00** Santo Messa in onore del Santo Patrono dei cuochi **San Francesco Caracciolo** e saluto al Santo. Dopo la Santa Messa **L'associazione Leonardo** offrirà un aperitivo ed un rinfresco a tutti i partecipanti.

**Ore 13,00** Pranzo nella struttura albergo/ristorante prescelta

### DOMENICA pomeriggio

**Ore 15,00** Saluto al SANTO PATRONO dei cuochi e a tutta la COMUNITÀ DEI CARACCIOLINI e successiva partenza .



Il Presidente

il responsabile del progetto

Il Segretario

Associazione Leonardo Ing. Sarro Natalia  
Prof. Eugenio Santoro

il Vice Presidente URCC Imbroinise Ivan