

Il Circolo dei Buongustai di Fabio Campoli



*Intorno alle
buone cose....*

Che cos'è il Circolo dei Buongustai:

L'associazione nazionale "Il Circolo dei Buongustai di Fabio Campoli" è un'istituzione a carattere culturale, autonoma, libera, apolitica e senza scopo di lucro. Fondata da uno chef di fama internazionale insieme a un gruppo di amici e collaboratori con l'intento di promuovere e diffondere la cultura alimentare, enogastronomica e culinaria, e di valorizzare le professionalità del settore. Il Circolo dei Buongustai rappresenta un luogo, un'idea e una filosofia ispirata alla convivialità e all'eccellenza del gusto.

In questa prospettiva intorno al Circolo dei Buongustai si riuniscono cultori dell'enogastronomia, appassionati della cucina italiana e tutte quelle persone per cui il gusto e l'eccellenza sono uno stile di vita, tra queste artisti di fama Internazionale, medici, personaggi dello spettacolo, e tante persone comuni. Tutti uniti dal piacere di stare insieme.

Alle persone si aggiungono le aziende, da quelle più importanti ai piccoli produttori che sanno produrre con coscienza e hanno un occhio di riguardo verso i consumatori. È questa, infatti, una specifica dell'Associazione: rivolgere l'attenzione alle giuste aziende, ai loro servizi e prodotti che saranno esempi di una cultura alimentare e di uno stile condiviso, selezionandole secondo i valori che il Circolo promuove. Questa filosofia, nata dall'intuizione di Fabio Campoli ha creato in poco tempo un circuito importante che ruota intorno alle buone cose e ad idee vincenti.

Cosa fa:

Il Circolo dei Buongustai è anche cultura e scienza. Forte di un suo comitato scientifico, l'Associazione è presente in manifestazioni e convegni, sia come organizzatrice che come collaboratrice su temi che si concentrano su ristorazione e alimentazione; cura corsi di formazione e un master di specializzazione con l'Università dei Sapori di Perugia, portando in giro l'esperienza e la grande professionalità di Fabio Campoli.

Tra le tante iniziative va ricordato la collaborazione come sponsor delle trasmissioni di RAIUNO "Uno Mattina" e "Sabato e Domenica" per tutto ciò che riguarda lo spazio di cucina di Fabio Campoli e il Campionato di Ristorazione Collettiva. In seno a questa realtà si promuove "Autentica", una Scuola di cucina Italiana e un luogo d'incontro con sede a Roma, un momento associativo per chi vuole conoscere e imparare, un luogo dove i sapori diventano sapere.

Chi è il Circolo dei Buongustai:

- Fabio Campoli: presidente
- Patrizia Forlin: direttore scientifico
- Armando Albanesi: direttore artistico
- Virginia Giusti: events manager
- Giusy Ferraina: responsabile comunicazione

Dov'è:

Il Circolo dei Buongustai ha sede a Guidonia (Rm) presso la sede del Centro Agroalimentare Roma, in via Tenuta del Cavaliere 1.

www.ilcircolodeibuongustai.net



*Intorno alle
buone cose...*

Durante l'anno 2009 "Il Circolo dei Buongustai di Fabio Campoli" sarà presente nelle seguenti manifestazioni con le sue attività:

27 Febbraio 2009: *"Gustose note: Fabio Campoli & Giandomenico Anellino".
Serata culturale al Baxter Garage, la cucina di Campoli incontra la grande musica.*

L'evento fa parte di un progetto a cura de "Il Circolo dei Buongustai", che prevede un ciclo di serate culturali all'insegna dell'eccellenza, a cadenza bimestrale, presso il Baxter Garage, dove lo straordinario chef televisivo **Fabio Campoli** incontra grandi nomi della musica, del cinema o della letteratura per una commistione tra l'arte e il gusto. Il progetto è patrocinato dalla Provincia di Roma.

1-2 maggio 2009: *La Festa della Cipolla di Treschietto Bagnone (Ms)*

Dal 9 al 31 maggio 2009: *Giro d'Italia insieme al Mipaaf per il progetto di valorizzazione della tipicità territoriale "La qualità in Giro" su incarico del ministro Zaia.*

11 maggio 2009: *Convegno sulla Ristorazione collettiva "Le Radici dell'Alimentazione" - Somma Vesuviana*

8 giugno 2009: *Evento Fiera di Roma*

10 giugno 2009 : *Consegna bandiera combattimento della nuova Portaerei Cavour - Civitavecchia alla presenza del **Presidente Giorgio Napolitano** e delle più alte cariche dello Stato*

15 giugno 2009: *Food Art rassegna enogastronomica presso la Fiera di Pesaro*

Giugno 2009: *Fiera del Tartufo estivo - Campoli Appennino (Fr)*

13 Settembre 2009: *Festival del Peperoncino - Diamante (Cs) a cura dell'Accademia del Peperoncino*

18 Settembre 2009: *Festival del Prosciutto di Parma - Parma*

25-27 Settembre 2009: *Vivere In - Ischia*

Autunno 2009: *inaugurazione del Master di specializzazione professionale di Alta cucina in collaborazione con l'Università dei Sapori di Perugia.*

Ottobre 2009: *Primi d'Italia a Foligno (Pg) lezione di Fabio Campoli*

18 ottobre 2009: *4ª edizione del Campionato di Ristorazione Collettiva presso il CAR;*

Novembre 2009: *Fiera del Tartufo bianco Campoli Appennino (Fr)*



Intorno alle
buone cose....

Cos'è AUTENTICA srl:

Autentica srl è una società di organizzazione eventi, che nasce intorno al concetto delle buone cose, vere ed autentiche.

Forte di idee e stimoli vincenti Autentica propone eventi a 360 gradi dove l'enogastronomia viene declinata nelle sue svariate forme: dalla consulenza alla banchettistica d'eccellenza, dalla cultura alla formazione.

La forza di questo gruppo di lavoro è la selezione attenta dei prodotti che vengono utilizzati, tutti certificati dal Circolo dei Buongustai e dal nome di Fabio Campoli nell'ottica anche di uno sviluppo e di una crescita economica per i suoi partner.

Autentica lavora in diverse location e con diverse aziende, pronta a trasformare idee e progetti in eventi caratterizzati da una grande eleganza e da una cura meticolosa dei dettagli.

Le attività di Autentica:

- Banchettistica d'eccellenza
- Consulenza
- Formazione
- Eventi enogastronomici e culturali
- Convegni
- Autentica, scuola di cucina italiana di Fabio Campoli
- Progetto Acqua di Nepi
- Progetto Magic Cooker

La Scuola:

Autentica, scuola di cucina italiana di Fabio Campoli

Dove i sapori diventano sapere

La scuola di cucina Autentica è un momento di incontro e di confronto, di invito alla convivialità, alla scoperta dei segreti di cucina e di tutto ciò che sta dietro a una serie di ingredienti da combinare insieme.

Ogni lezione è pensata per trasmettere l'esperienza e la dedizione di professionisti di alto livello. Sarà un percorso formativo alla ricerca dell'esaltazione del gusto. La ricetta è semplicemente lo spunto per arrivare a riconoscere odori, sapori, tecniche, selezionare gli alimenti e condividere la conoscenza dell'universo gastronomico, guidati dalla passione e dal talento di un maestro di cucina come Fabio Campoli.

Durante le lezioni sono in programma percorsi di degustazione dei prodotti selezionati dallo chef e dallo stesso Circolo dei Buongustai.

Una scuola per buongustai d'eccellenza.



*Intorno alle
buone cose...*

Fabio Campoli Amore & Sapienza in cucina



FABIO CAMPOLI
PRESIDENTE NAZIONALE DEL
CIRCOLO DEI BUONGUSTAI

Fabio Campoli è una stella del panorama gastronomico e culinario italiano e non solo. Senza dubbio è dall'amore per il gusto e per il cibo che nasce la passione per la cucina. Una passione che si alimenta di tradizione, di curiosità, conoscenza e innovazione lungo un percorso complesso e faticoso.

Scoprendo prima i sapori di casa e le ricette di famiglia, Fabio Campoli si dedica a specifici studi, che lo portano a scoprire l'intero universo dei sapori, a conoscere grandi chef e il "mestiere".

Un periodo di studio e lavoro durato più di vent'anni in cui apprende prima la tecnica e la manualità, necessarie tra i fornelli, per poi dedicarsi alla sperimentazione e alla personalizzazione, che ha trasformato la cucina di uno chef nella cucina di Fabio Campoli

Un modo di fare cucina che è diventato uno stile inimitabile, sospinto sempre dall'inesauribile curiosità, dalla voglia di provare, di esaltare i sapori e gli alimenti e che si nutre della lunga ed essenziale esperienza. Una cucina che porta il segno della contaminazione tra la sperimentazione che ricerca il nuovo e la tradizione che affonda nei ricordi e nei sapori tipici di luoghi lontani e vicini. Una cucina che non si può definire vecchia o nuova, moderna o classica, ma che rispecchia una passione sana e profonda e che come la musica tocca tutti i generi ed è amata dagli intenditori.

Grande stimolo è stata l'avventura in Tv, da "Check-Up" nel 2000 fino a "Uno Mattina ...Sabato e Domenica", proponendo più di 2500 ricette in diretta in otto anni di trasmissioni, che ha fatto conoscere Fabio Campoli al grande pubblico.

Un'occasione per portare la sua cucina direttamente a casa della gente, ma soprattutto di diffondere la sua conoscenza e la sua esperienza, che sono poi gli ingredienti fondamentali dei suoi piatti.

Alla televisione si affiancano poi le collaborazioni con le riviste di settore, con le scuole di cucina e la sua attività di scrittore. Momenti in cui ricette, sapori e segreti si fondono insieme per tracciare il meraviglioso mondo di Fabio Campoli.

Il suo nome e la sua immagine sono garanzia di eccellenza e di qualità. Tutti i prodotti selezionati per il suo Circolo dei Buongustai e per la sua scuola vengono sperimentati in cucina direttamente da lui, dopo apposite analisi organolettiche, per testarne le proprietà e la qualità.

Perché Fabio Campoli sceglie solo l'eccellenza.



*Intorno alle
buone cose...*

I Premi

2008 - Stella della Ristorazione

2007 - "Maestro di Cucina" ad Honorem 2006 - riceve l'Oscar della cucina, come chef dell'anno;

2006 - il titolo di Cavaliere del lavoro Giovanile

2004 - Premio alla Letteratura Gastronomica "Maria Gallaccio" con il suo libro "La mia cucina semplice, rapida e salutare"

2004 - Premio Internazionale alla cultura "La Cypraea" con la motivazione: "per aver dato un messaggio di corretta alimentazione tramite gli schermi televisivi".

La Tv

2008, Sabato & Domenica Estate - Rai Uno

2007/2008, Sabato, Domenica &.. Rai Uno

2007, Sabato & Domenica Estate Rai Uno

2006 / 2007, Sabato, Domenica &.. Rai Uno

2005/2006, Sabato, Domenica &.. - Rai Uno

2004, In Tavola - Alice Channel

2003, Uno Mattina Estate Rai Uno

2003, Domenica Italiana Rai Uno

2003/2004, Uno Mattina Sabato e Domenica - Rai Uno

2002/2003, Uno Mattina Sabato e Domenica Rai Uno

2001, Check Up Rai Uno

2000, La Vecchia Fattoria Rai Uno

2000, Uno Mattina Estate Rai Uno

2000, La Prova del Cuoco Rai Uno



I Libri

Alchimia dei Sapori - I Primi piatti - 2002

La mia cucina. Semplice, rapida e salutare - 2003
Newton Compton Editore

A fine 2009 l'"evento libro" di Fabio Campoli in libreria



Intorno alle
buone cose....