



# il CUOCO

MAGAZINE UFFICIALE DELLA FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI

## CAMPIONATI DELLA CUCINA ITALIANA

I vincitori e il resoconto  
della manifestazione



La Federazione  
**Italiana**  
Cuochi  
veste  
**Isacco**



[www.isacco.it](http://www.isacco.it)



# La Chef Italiana veste Isacco



[www.isacco.it](http://www.isacco.it)

# Lo Chef Italiano veste Isacco



[www.isacco.it](http://www.isacco.it)

Direzione - Redazione

Sede nazionale Fic

Piazza delle Crociate, 15

00162 Roma

Tel. 06.4402178 - 06.44202209

Fax 06.44246203 - e-mail: fic@fic.it

Tribunale di Varese aut. n.148 del

8-12-1960 - Iscritto al ROC. N. 18609

Direttore Responsabile

PIETRO ROBERTO MONTONE

Comitato di Redazione:

SALVATORE BRUNO, GAETANO

CERCIELLO, GIOVANNI GUADAGNO,

PIETRO ROBERTO MONTONE,

STEFANO PEPE, DOMENICO PRIVITERA

Coordinamento editoriale

ANTONIO IACONA

rivistailcuoco@fic.it

Collaboratori: Luigi Cremona, David Costa,

Susanna Cutini, Paolo Forgia, Giuseppe Giuliano,

Giovanni Guadagno, Antonio Iacona, Simone Loi,

Alberto Lupini, Eugenio Medagliani, Pietro Roberto

Montone, Stefano Pepe, Alex Revelli Sorini,

Roberto Rosati, Rosario Seidita, Valentina Tepedino

Progetto e realizzazione grafica:

GIERRE PRINT SERVICE S.r.l. - Milano

Abbonamento annuo: Italia € 35

Europa € 45 - Extra Europa € 60

**PER PUBBLICITÀ, MARKETING  
E PROMOZIONE CON LA FEDERAZIONE  
ITALIANA CUOCHI RIVOLGERSI A:  
FIC PROMOTION srl (uninominale)  
fic@ficpromotion.it**

Presidente: Sebastiano Sorbello

Consiglieri: Giuseppe Barbino, Salvatore Bruno,

Rocco Cristiano Pozzulo, Fabio Tacchella.

Associata all'USPI



di **Eugenio Medagliani**  
Presidente Onorario F.I.C.  
Calderaio umanista

Quarantadue anni da direttore

## Il mio "arrivederci" alla rivista il CUOCO

Il 1° gennaio 1975 (42 anni fa) ho assunto l'incarico di direttore responsabile de: **"il CUOCO"** rivista ufficiale della Federazione Italiana Cuochi. Nei primi anni di diffusione **"il CUOCO"** era il semplice notiziario di una associazione che, già allora, esprimeva gli ideali, le aspirazioni, i successi, ma anche le difficoltà di una professione che tanto ha dato e continua a dare per il progresso economico e sociale dell'Italia. Ho girato la boa degli ottantasei anni e come mio babbo Giannino, che per anni fu conosciuto come il **papà dei cuochi**, anch'io ho vissuto tra strumenti antichi e nuovi che alla cucina recano un contributo essenziale e si prestano agli utilizzi più tradizionali e straordinari, senza però mai scordare l'affetto per questa vostra professione che intreccia conoscenze alimentari, abilità manuale, fantasia, gusto, capacità di adeguarsi ai mutamenti sociali interpretandoli. Il cuoco viene da lontano, da quando il mangiare è divenuto cucinare.

Arte effimera, ma indispensabile più di ogni altra, quella del cuoco ha attraversato periodi di splendore principesco. Nel mondo contemporaneo il cuoco torna ad essere una figura di grande rilievo, coronata da un prestigio sociale paragonabile a quello di cui godeva nel Rinascimento. Tra

testimonianze, cronache, aneddoti, ricette, figure e nomi di cuochi si è cercato di descrivere l'essenza del cuoco professionista e del cuoco-uomo, che da specialista della cucina è salito nella scala sociale sino a diventare gestore d'impresa. Il cuoco è sempre un testimone cui oggi si guarda come a chi è affidato il futuro della cucina italiana proiettata nel mondo con la responsabilità e l'impegno che ne conseguono. Amici cuochi: questo vostro (ed anche un poco mio) periodico non è più il **"bollettino"** di una associazione ma una vera e propria rivista di alto profilo editoriale con articoli interessanti, avvincenti rubriche, ottimo coordinamento redazionale, impaginazione dinamica ben curata e di gusto attuale, colore e molte avvincenti informazioni professionali.

Concludo questo breve saluto con commozione e rimpianto assicurando comunque la mia presenza sulla rivista con articoli del **"Medagliani calderaio umanista" !!!**

Desidero ringraziare tutti coloro che hanno contribuito, contribuiscono e contribuiranno attraverso le colonne de **"il CUOCO"** a dibattere ogni problema senza individualismi affinché i successi e le affermazioni di uno siano la vittoria di tutta la Federcuochi.



di **Pietro Roberto Montone**  
Direttore Responsabile

## Un onore e una responsabilità *dare voce a tutti i Cuochi!*

Care colleghe e cari colleghi, è per me un onore assumere da questo numero la direzione de "Il Cuoco"; nel contempo, però, è anche un onere, una responsabilità, di non poco conto soprattutto se guardo a chi, praticamente da sempre, ha diretto con lungimiranza ed amore la nostra rivista: Eugenio Medagliani. Opererò nel migliore dei modi per poter essere all'altezza del lavoro svolto dal nostro Presidente Onorario! Quello che posso assicurare, così come ho fatto con il Presidente Rocco Cristiano Pozzulo che, unitamente alla Giunta F.I.C., mi ha voluto investire di questo incarico, è che ci metterò il mio consueto entusiasmo e la mia competenza tecnica. In questi anni ho seguito il lavoro della rivista insieme ai colleghi del comitato di redazione e concordemente abbiamo cercato di tracciare le linee di sviluppo editoriale della nostra prestigiosa rivista. In questa nuova veste continuerò, chiaramente, a seguire la strada tracciata e, come ho sempre fatto, ascolterò le opinioni di tutti i nostri lettori, ovvero di tutti quanti Voi. "Il Cuoco" è la voce delle nostre Associazioni; è l'appuntamento con il nostro aggiornamento

professionale; è il luogo in cui approfondiamo la conoscenza con le novità lanciate dagli organi dirigenti della nostra Federazione; è il momento in cui ci sediamo e, sfogliando quelle pagine, ci sembra di essere gli uni accanto agli altri. Questo e molto altro ancora è la nostra rivista! E continuerà ad esserlo, anche in forme diverse come il multimediale. Quest'ultimo è il nostro modo di guardare al futuro, di esservi più vicini. Una sfida lanciata da tempo e che, se raccolta da tutti voi, come speriamo, potrà dare grandi soddisfazioni. Le due edizioni multimediali l'anno, infatti, ci consentono di fornirvi approfondimenti, anche attraverso filmati e collegamenti ai link, che il cartaceo non ci permette. Quella di oggi è una Federazione in continuo movimento, in versione 3.0, che guarda alla tecnologia con occhi interessati e che su di essa ha investito per essere sempre più vicina agli associati. Ed "Il Cuoco" non sarà e non vuole essere da meno! Ovviamente ci aspettiamo il contributo di tutti, affinché resti il magazine più invidiato del settore enogastronomico italiano, perché "Il Cuoco" parla agli operatori dei fornelli ed è fatto da chi opera ai fornelli. 🍳



Segui Federazione  
Italiana Cuochi  
su FB e [www.fic.it](http://www.fic.it)



*La richiesta di piatti senza glutine è in crescita e questo condiziona il mio lavoro*

*I nuovi brodi granulari Knorr:  
la stessa qualità di sempre,  
ora anche senza glutine*

Scopri la Guida alla Gestione degli Allergeni e tante originali ricette Senza Glutine su [www.ufs.com](http://www.ufs.com)



[ufs.com](http://ufs.com)



Unilever  
Food  
Solutions



**FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI**  
**ENTE CON RICONOSCIMENTO GIURIDICO N.171 DEL 31.10.2001**

**UNICO RAPPRESENTANTE PER L'ITALIA NELLA WORLD CHEFS SOCIETÀ MONDIALE DEI CUOCHI**



Presidente	ROCCO CRISTIANO POZZULO
Presidente Onorario	EUGENIO MEDAGLIANI
Vice presidente vicario	CARLO BRESCIANI
Vice presidente area Nord	GIOVANNI GUADAGNO
Vice presidente area Centro	ANTONIO MORELLI
Vice presidente area Sud	PIETRO ROBERTO MONTONE
Segretario generale	SALVATORE BRUNO
Tesoriere	CARMELO FABRICATORE
Vice Segretario	ROBERTO ROSATI
Segreteria	SABRINA TROMBINO, VALERIA PIZZUTILO

**CONSIGLIO NAZIONALE** - Nicola Andreetto, Ivanna Barbieri, Stefano Beltrame, Gabriella Bugari, Fabrizio Camer, Giuseppe Casale, Cascone Antonio, Alessandro Circiello, Colantuono Antonio, Francesco Corapi, Carlo Cranchi, Claudio Crivellaro, Michele D'Agostino, Andrea Di Felice, Ferigo Marinella, Giuseppe Finamore, Giacomo Giancaspro, Giuseppe Giuliano, Matteo Giurlanda, Giovanni Guadagno, Antonio Macri, Gianluca Massullo, Angelo Mazzi, Miracolo Mariantonietta, Pietro Roberto Montone, Antonio Morelli, Carmine Onorato, Antonio Passaseo, Domenico Privitera, Roberto Rosati, Nino Russo, Elia Saba, Vittorio Sallustio, Graziella Sangemi, Sebastiano Sorbello, Vittorio Stellini, Bruno Stippe Andreello, Antonio Zazerini

**GIUNTA ESECUTIVA** - Rocco Cristiano Pozzulo, Carlo Bresciani, Giuseppe Casale, Claudio Crivellaro, Andrea Di Felice, Giacomo Giancaspro, Giovanni Guadagno, Antonio Macri, Gianluca Masullo, Pietro Roberto Montone, Antonio Morelli, Roberto Rosati, Sebastiano Sorbello

#### **DIPARTIMENTI F.I.C.**

Giovanni Guadagno, Giuseppe Casale, Fabrizio Camer, Roberto Rosati, Giuliano Manzi, Angelo Pittui, Stefano Pepe, Riccardo Carnevali, Pietro Roberto Montone, Giuseppe Giuliano, Stefano Beltrame

**COMPARTIMENTI F.I.C.** - Carlo Romito, Gianluca Tomasi, Gaetano Raguni, Alessandra Baruzzi, Simone Loi

**INCARICHI** - Alessandro Circiello, Giacomo Giancaspro

**SENATORI A VITA (MEMBRI ONORARI)** - Pasquale Antifora, Nono Caprio, Salvatore Cascino, Bruno Cicolini, Mario Cosentino, Benito Filippo Di Cristo, Giovanni Maulini, Antonio Morvillo, Francesco Mungo

**COLLEGIO SINDACI REVISORI** - Alvaro Bartoli, Mirka Pillon, Rosario Seidita

**COLLEGIO ARBITRALE** - Dafne Alastra, Pasquale De Prisco, Francesco Lopopolo, Romeo Tarcisio Palumbo, Francesco Patimo

**F.I.C. PROMOTION srl** (uninominale) - *Presidente:* Sebastiano Sorbello - *Consiglieri:* Giuseppe Barbino, Salvatore Bruno, Rocco Cristiano Pozzulo, Fabio Tacchella

 [Per visualizzare l'organigramma completo clicca qui](#)

# Sommario



**IL MIO "ARRIVEDERCI!"**  
Eugenio Medagliani

PAG. 5



## EDITORIALE

Un onore e una responsabilità

PAG. 6



## CAMPIONATI DELLA CUCINA ITALIANA

Alla Fiera di Rimini vince lo spirito di squadra

PAG. 12



## NAZIONALE ITALIANA CUOCHI

Gaetano Raguni nuovo General Manager

9



## CIBO E TURISMO

Gare e concorsi di Cucina

PAG. 25



## GASTROSOFIA

Gusti e disgusti...

PAG. 27



## LAVORO & PROFESSIONI

Obiettivo: il Cuoco Certificato

PAG. 28



## RISTORAZIONE PER BAMBINI

I menù baby ed il maître per bambini

PAG. 31



## PASTI A DISCAPITO DELLA QUALITÀ!

Il caso della ristorazione collettiva

PAG. 33



## EVENTI

Expo Riva Hotel 2017, successo FIC

PAG. 36



**CUCINA E LEGISLAZIONE**

Home restaurant: ecco la legge!

PAG. 37



**DIDÀSKO - SCUOLA E FORMAZIONE**

Filastrocca per ripartire! E tu chi sei?

PAG. 40



**LA PASTICCERIA**

Passione... pasticceria!

PAG. 43



**STELLE IN CUCINA**

Genio e sregolatezza: Marco Sacco

PAG. 46



**UN CUOCO UNA STORIA**

Luigi Ferraro alla conquista dell'Oriente

PAG. 50



**AZIENDE INFORMANO**

Professione Cuoco

PAG. 55



**COMPARTIMENTO GIOVANI**

Il giovane chef Andrea Monastero

PAG. 58



**DIPARTIMENTO PROFESSIONALE**

L'Oliocottura: tecnica straordinaria!

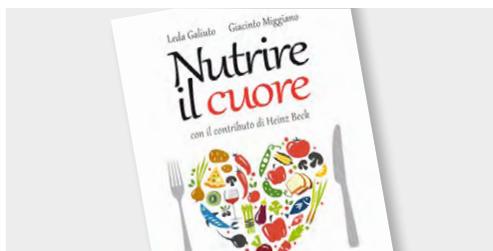
PAG. 61



**AZIENDE INFORMANO**

Partnership tra Electrolux e FIC

PAG. 64



**CIBO E VINO PER LA MENTE**

Libri & Cucina

PAG. 66



**NAZIONALE ITALIANA CUOCHI**

Vittoria dell'Italia della cucina in Galles

PAG. 68



**FOC ON ITALIA E NEL MONDO**

Vita Associativa

PAG. 71



# OROGEL, IL MIGLIORE AMICO DEGLI CHEF



Ogni grande Chef ama fare felici i suoi ospiti con piatti ricchi di gusto e bellezza. Proprio come Orogel, che offre alla ristorazione una vasta gamma di prodotti coltivati in Italia, ricchi di qualità, bontà e benessere. Un percorso di qualità garantita a 360° dalla terra alla tavola.

*Amico Chef ti offre grandi vantaggi, scopri tutti su [www.rogel.it](http://www.rogel.it)*

# Alla Fiera di Rimini *vince lo spirito di squadra*



di **Antonio Iacona**

SONO STATI QUATTRO GIORNI DAVVERO ESALTANTI QUELLI DAL 18 AL 21 FEBBRAIO SCORSI QUANDO GLI APPARTENENTI ALLA GRANDE FAMIGLIA DELLA FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI HANNO PARTECIPATO CON PASSIONE, ENTUSIASMO E CONDIVISIONE ALLA 2<sup>a</sup> EDIZIONE DEI CAMPIONATI DELLA CUCINA ITALIANA

**U**n evento altrettanto grande, che si è svolto alla Fiera di Rimini nel contesto di Beer Attraction la fiera internazionale dedicata alle specialità birrarie, birre artigianali, food e tecnologie ospitata da IEG Italian Exhibition Group - Fiera di Rimini, e che ha visto trionfare innanzitutto lo spirito di squadra.

“Sapevamo di poter contare su delle persone straordinarie e quando dico questo mi riferisco a tutti quanti i partecipanti alle competizioni, che dal primo all’ultimo giorno hanno reso indimenticabile questo meraviglioso appuntamento; – dichiara il presidente nazionale FIC, Rocco Pozzulo, che aggiunge – voglio anche ringrazia-



giudici e team manager, ciascuno portandosi a casa un bagaglio culturale e tecnico-pratico non certo indifferente. Tra cooking show, lezioni di cucina, incontri di approfondimento sulle tematiche dell’alimentazione e della nutrizione, tasting di prodotti con un angolo de-

re tutto il team della Federazione Italiana Cuochi che ogni giorno, per 365 giorni l’anno, lavora al mio fianco e che ha realizzato tutto questo: i Campionati hanno trovato in loro delle colonne portanti!”

A crescere, poi, dal punto di vista professionale sono stati tutti i Cuochi, giovani e adulti, allievi degli Istituti Alberghieri e docenti,

dicato alla formazione e un corso per giudici dell'associazione WorldChefs, certamente non sono mancati i momenti di crescita per le migliaia di berrette bianche presenti. Lo avevamo chiesto a dirigenti e presidenti, intervistandoli prima di questo grande evento, e ciascuno di loro, con parole sue, aveva risposto che la condivisione ed il confronto sarebbero stati i momenti più importanti per un simile evento. Beh, possiamo confermare che così è stato e che oggi la famiglia FIC è ancora più forte e solida anche grazie ad appuntamenti annuali come questo.

Come sempre, grande interesse ha raccolto tra il pubblico presente il Ristorante delle Regioni, dove ogni giorno è stato possibile degustare i piatti realizzati dalle Squadre impegnate nella competizione di Cucina Calda, mentre qualche metro più in là, tra fotografi, giornalisti, telecamere ed interviste, sul palco dei Campionati si svolgevano le presentazioni dei cooking show e, nel pomeriggio, le premiazioni.

Un programma ricco e frenetico, ma tutto coordinato e puntuale, con il plauso raccolto da tutti i partners FIC, naturalmente in prima linea a sostenere l'evento e a far

sentire la propria vicinanza, non soltanto commerciale, ma anche umana e di crescita condivisa.

Nei box di approfondimento abbiamo voluto evidenziare alcuni aspetti dei Campionati, come la nuova collaborazione con My Social Recipe, che ha permesso a centinaia di cuochi di poter finalmente registrare la propria ricetta realizzata, e poi la soddisfazione dei vertici di Italian Exhibition Group per questa nuova partnership, già confermata anche per il 2018. Adesso, però, è assolutamente doveroso evidenziare quanti, tra sacrifici, mesi e mesi di studio e di preparazione, di allenamento e di tentativi, sono riusciti infine a conquistare un titolo, una medaglia, un posto sul

podio. Congratulazioni a tutti, soprattutto per lo spirito con cui avete lottato e conquistato la vetta! Prosit!!! 🇮🇹





I vincitori in alcuni dei i momenti più emozionanti della manifestazione

## I SALUTI DEL PRESIDENTE ROCCO CRISTIANO POZZULO ED I GRANDI EVENTI DELLA FEDERAZIONE

I grandi eventi FIC già realizzati e quelli imminenti; gli entusiasmanti successi della Federazione ed i prossimi appuntamenti che arricchiscono l'agenda degli oltre 16mila soci Cuochi di tutta Italia e dell'estero. Questo e tanto altro è contenuto nel messaggio video che potete vedere e ascoltare cliccando sul link qui di seguito. Un saluto affettuoso, sentito e soprattutto "digitale" da parte del presidente nazionale FIC, **Rocco Cristiano Pozzulo**, reso possibile grazie anche ai nuovi canali che la Federazione Italiana Cuochi sta utilizzando, come la versione digitale della nostra rivista "IL CUOCO".  
Buona visione!!!





## I Campioni d'Italia

Categoria	Nome	Punti	Medaglia
Artistica D1	ENRICO CHIRICO	95,50	 ORO
Artistica D2	STEFANO FANTOZZI	92,75	 ORO
Artistica D1 Live	ANTONINO FERRARO	87,25	 ARGENTO
Cucina Fredda Culinary Art	PAOLO BRESCIANI	86,00	 ARGENTO
Cucina Calda individuale Categoria K1 JUNIOR (piatto unico della cucina mediterranea)	GIULIA CANNEVA	90,00	 ORO
Cucina Calda individuale Categoria K1 SENIOR (piatto unico della cucina mediterranea)	FRANCESCO CINQUEPALMI	95,00	 ORO
Cucina Calda individuale Categoria K2 JUNIOR (Ricetta originale della tradizione italiana)	NICCOLO' STACCOLI	89,80	 ARGENTO
Cucina Calda individuale Categoria K2 SENIOR (Ricetta originale della tradizione italiana)	PAOLO ROSETTI	93,60	 ORO
Cucina Calda individuale Categoria K3 JUNIOR (Pastry Art)	MELANIA DEL POPOLO	91,80	 ORO
Cucina Calda individuale Categoria K3 SENIOR (Pastry Art)	DOMENICO LACEDONIA	93,20	 ORO
Cucina Fredda a squadre	TEAM CAMPANIA	1° CLASSIFICATO	
Cucina Calda a squadre	TEAM TOSCANA	1° CLASSIFICATO	
Cucina Calda / Fredda combinata a squadre	TEAM PALERMO	1° CLASSIFICATO	
Cucina Calda / Fredda combinata a squadre	EQUIPE EMILIA ROMAGNA	2° CLASSIFICATO	



## I premi speciali

Il **Premio speciale della critica gastronomica** è stato attribuito ogni giorno ad una squadra: il primo giorno al Team Cuochi Etnei Junior, il secondo al Team Palermo, il terzo al Equipe Cuoche Veneto e nella giornata conclusiva al Team Toscana. La giuria della critica gastronomica era coordinata dal responsabile della rivista "Il Cuoco", Antonio Iacona, e composta da nomi di spicco del giornalismo e della stampa di settore.

Daryoush Shojaee ha ricevuto dalle mani del Presidente FIC Rocco Pozzulo il **Premio speciale dedicato alla memoria di Gianpaolo Cangì** come ideatore del Concorso Artistica.

Il **Trofeo Metro Cash & Carry** per il miglior allievo istituti alberghieri è andato al pugliese Giovanni Fiorellino dell'Istituto C. Agostinelli di Ceglie Messapica (Br).



## Le medaglie d'oro

Nelle prove individuali di Cucina calda (K1), hanno ricevuto la medaglia d'oro Federico Luraghi, Angelo Re, Moira Lazzarin, Daniele Sechi, Nicola Venturella, Luciano Sparta Di Carlo, Antonio Cefalo, Cristian Del Rio, Giulia Canneva, Andrea Giuliani, Francesco Cinquepalmi, Christophe Moreira, Christian Spagnoli. Nella Cucina calda (K2) medaglia d'oro a Paolo Rosetti, Domenico Bartolomeo, Vincenzo Di Palma, Domenico Zaccaria, Fabrizio Frongia. Per la Cucina calda individuale Pastry (K3), medaglia d'oro a Melania Del Popolo, Filippo Galletta, Domenico Lacedonia, Federico Luraghi, Kevin Rizzuti.

Per la categoria Cucina fredda a squadre, medaglia d'oro al Team Campania e al Team Palermo, mentre per la Cucina calda a squadre, medaglia d'argento a Team Cuochi Etnei Junior, Team Metro Academy, Team Verona, Team Palermo, Equipe Cuoche Veneto, Equipe Cuoche Veneto, Team Venezia Chef.

Per la categoria Artistica D1 Culinary Art, la medaglia d'oro è andata a Stefano Giacomello, Michele Giacomello, Matteo Padoan, Enrico Chirico, Luigi Nastro, Federica Zanon, Antonio Tecchia, Diego Tartaglione, Daryoush Shojaee. Nella sezione Artistica D2 Pastry Art, medaglia d'oro a Stefano Fantozzi, Orazio Messina, Marco Vecchi, Mario Messina.

Partner dei Campionati della cucina italiana erano aziende internazionali di primissimo piano nel settore food service: Agnelli, Bacco, Barilla, Bayerland, Bonomi, Cirio, Electrolux, Galletto Vallespluga, Isacco, Italmill, Metro, Orogel, Reflexx, Sanelli, Senna, Sirman, Staff Ice System, Surgital, Table top trade, Unilever Food Solutions, Valfrutta, Zorzi. Inoltre, durante i Campionati, i cuochi hanno potuto registrare le loro ricette più belle su MySocialRecipe, grazie alla collaborazione tra la FIC e il portale per la certificazione di ricette e creazioni culinarie.



# Le dichiarazioni di Giudici e Dirigenti FIC

di **Antonio Iacona**



**GIORGIO NARDELLI**

**Presidente di Giuria ai Campionati della Cucina Italiana FIC**

“La novità di quest’anno è stata rappresentata da un percorso formativo organizzato prima dell’inizio dei Campionati rivolto a noi giudici, con l’applicazione delle nuove regole. Una giornata intensa di lavoro, per la nostra crescita professionale. Per il percorso formativo eravamo in 42 membri iscritti a FIC, una gran parte di essi giudici certificati, gli altri giudici che possono valutare sul territorio nazionale. Qui a Rimini ai Campionati, in totale siamo in 22 più lo staff organizzativo, assieme a commissari ed assistenti. Il risultato più interessante è la richiesta di partecipazione e voglia di continua crescita per i cuochi”.



**GERT KLOTZKE**

**Giudice Internazionale**

Importante, anzi fondamentale, anche per questo esponente internazionale la formazione, sia degli allievi che degli stessi giudici, che sempre più devono dimostrare la propria preparazione nelle competizioni, sia di carattere nazionale che internazionale.



**FABRIZIO CAMER**

**Responsabile Nazionale Eventi FIC e responsabile Ristorante delle Regioni**

“Anche la stanchezza è stata alla fine un gioco, una parte bella di questa meravigliosa organizzazione dei Campionati. Ci sono state 15 squadre una più brava dell’altra ed è stata un’altra bella opportunità per imparare cose nuove. Tutti team che hanno rappresentato

un vero balletto di armonia, di sapori, di aromi, di colori da ogni regione d’Italia. Con i tavoli tecnici degli Chef, anche il tavolo della Giuria del Premio Critica Gastronomica, con tanti giornalisti accreditati, e poi i commensali “normali”, cioè i visitatori della Fiera e dei Campionati. Per loro un’occasione unica, una volta l’anno, di poter assaggiare tanti piatti così di altissimo livello. I numeri: ogni squadra aveva 60 menù a disposizione; 60 per 4 squadre, con il sold out registrato tutti i giorni. Totale: 240 commensali ogni giorno”.



**SEBY SORBELLO**

**Presidente FIC Promotion**

“Il nostro sentito ringraziamento va a tutti i partners FIC che come sempre dimostrano la loro vicinanza, non solo commerciale, alla nostra meravigliosa realtà. Vedere, infatti, le aziende impegnate in prima linea nei nostri appuntamenti, sia regionali che nazionali e internazionali ce le fa sentire parte integrante e fondamentale della nostra grande famiglia FIC”.

Il presidente Seby Sorbello è stato anche impegnato durante i Campionati con due cooking show, in due diverse giornate: *Omaggio all’Etna*, il primo giorno, con una *granita di pistacchio e rosmarino con pop-corn di riso venere, cannatedda e tartufo dell’Etna* (realizzata con i prodotti Bacco); il secondo giorno, invece, assieme allo Chef di Italmil, Tiziano Casillo, dimostrando che un piatto di alta cucina deve guardare anche al prêt-à-porter, perché quando un piatto è per tanti è altrettanto impegnativo. I due chef hanno realizzato un *soffio di patate alle alghe marine con polpettine di ricciola in infusione di cannella, bottarga d’uovo e chips di birra*. Questo stesso piatto è andato all’interno di un panino. 🍷

*Campioni  
d'Italia*

**COMBINATA  
CUCINA CALDA / FREDDA**



**TEAM PALERMO**

*Campioni  
d'Italia*

**CUCINA CALDA**



**TEAM TOSCANA**

*Campioni  
d'Italia*

**CUCINA FREDDA**



**TEAM CAMPANIA**



# Concorso Miglior Allievo

## Metro Italia Cash and Carry



### GIOVANNI FIORELLINO

#### Vincitore del Concorso Miglior Allievo Metro Academy

Di Martina Franca, in provincia di Taranto, allievo della Scuola Alberghiera di Ceglie Messapica, in provincia di Brindisi. Associazione Provinciale Cuochi Taranto. "Ho provato tanta emozione.

Una vera soddisfazione, dopo tanto lavoro. Tanta preparazione e tanto allenamento, sia per le selezioni regionali che per i Campionati veri e propri. Ho proposto un *filetto di maiale ripieno di manzo, pomodori secchi e olive con una crema di zucca e finocchietto, uno scrigno di patata affumicata e verdure saltate*. Un piatto che nasce dal mio territorio, la Puglia, con nuovi abbinamenti e nuove cotture".

### TOMMASO OLSEI

#### 2° classificato

Da Bormio, provincia di Sondrio. Istituto "Alberti", Lombardia. Cuochi di Valtellina e Valchiavenna. "Il mio piatto si chiama Inverno sulle Alpi e ho proposto un *filetto di cervo con un risotto alla bietola rossa, broccoli croccanti, un crumble alla nocciola e chips di riso*. Anche per me è stato un modo entusiasmante per rappresentare il mio territorio".



### ASSUNTA DE VIVO

#### 3^ classificata

Di Monteruscello, Napoli. Cuoca Fic.

"Per me, invece, la scelta è caduta su una *parmigiana di baccalà*, con tutti i prodotti del mio territorio: melanzana, mozzarella, baccalà, in chiave rivisitata".



### MANUELA MALLIA

#### Direttore Marketing di METRO Italia Cash and Carry

Per il secondo anno c'è stato l'appuntamento tra **Metro** e **Fic** con un concorso dedicato ai giovani allievi, per la loro formazione e crescita professionale. "Con molto orgoglio siamo insieme alla **Federazione Italiana Cuochi**, per promuovere questo concorso negli Istituti Alberghieri di tutta Italia. Crediamo che il lavoro delle scuole e dei loro allievi sia molto importante. Il nostro sforzo, con gli Istituti, è quello di dare ai ragazzi delle reali opportunità. Anche perché purtroppo gli investimenti nelle cucine delle scuole italiane sono sempre meno e quindi è fondamentale per loro avere una esperienza diretta ai fornelli, e non solo. Noi molto spesso li invitiamo a visitare i nostri punti vendita, a conoscere le nostre materie prime, confrontarsi con i capi reparto, vedere la catena del freddo. Il concorso è il nostro fiore all'occhiello e siamo felici di organizzarlo assieme a Fic. I ragazzi vincono una settimana di esperienza nella nostra sede di Milano, dove facciamo formazione mirata".



## “MYSOCIALRECIPE” E F.I.C. SI CONSOLIDA LA PARTNERSHIP!



**MySocialRecipe**  
Questa ricetta è mia!

Grande successo per Mysocialrecipe e oltre un centinaio le registrazioni raccolte nei quattro giorni in cui si sono svolti a Rimini i Campionati della Cucina Italiana FIC, la realtà associativa professionale legata al food più importante sul territorio nazionale. I grandi professionisti e i giovani talenti, nonché le nuove promesse della gastronomia, hanno così colto l'occasione per certificare le loro ricette originali sul portale e scoprire le tantissime opportunità che offre. “Si consolida così sempre di più la partner-

ship Mysocialrecipe e FIC – dichiara **Francesca Marino**, ideatrice del portale – grazie al contatto diretto che il nostro staff ha avuto in questi giorni con tutti i partecipanti, i quali potranno da ora avvalersi di un loro profilo personale dove caricare oltre alle proprie ricette originali anche il proprio curriculum e pubblicare annunci di cerco e offro lavoro.”

“Una partnership qualificata con Mysocialrecipe può valorizzare ancor più le competenze e la professionalità dei nostri cuochi, restituendo una sorta di “diritto d'autore” alla loro creatività” – aggiunge con viva soddisfazione il presidente nazionale FIC, **Rocco Pozzulo**.

E così, mentre gli emozionatissimi cuochi lavoravano senza sosta ai fornelli, dopo mesi di preparazione e lavoro, per sottoporre le loro creazioni culinarie al giudizio degli esperti giurati, il desk di Mysocialrecipe è stato animato da cuochi, pasticceri e curiosi appassionati di food. Tra loro, anche i campioni nazionali per la categoria Cucina Calda individuale Categoria K1 SENIOR (piatto unico della cucina mediterranea): **Francesco Cinquepalmi**, che ha registrato la sua ricetta “Merluzzo a due cotture su crema di fave al limone, alice farcita al pomodoro secco, pacchero ripieno di ricotta di bufala e terrina di carote di Polignano” e **Domenico Lacedonia** campione per la categoria Cucina Calda individuale Categoria K3 SENIOR (Pastry Art), con la sua “Mousse al cavolfiore e cioccolato bianco “ ed ancora le medaglie d'oro **Federico Luraghi**, **Daniele Sechi**, **Luciano Spartaco Di Carlo**, **Antonio Cefalo**, **Cristian Del Rio**, **Andrea Giuliani**, **Fabrizio Frongia**.

Ora il prossimo appuntamento è ad aprile a Matera, dove si terrà l'evento Basilicata Food & Wine, un nuovo prestigioso successo targato FIC.



## ITALIAN EXHIBITION GROUP E F.I.C. COLLABORAZIONE = SUCCESSO!!!

# BeerAttraction

I numeri non mentono: la terza edizione di **Beer Attraction** ha definitivamente lanciato la manifestazione tra gli appuntamenti più importanti del comparto Ho.Re. Ca. “I visitatori sono stati più di 20.000, con un aumento

del 40% rispetto allo scorso anno, e abbiamo registrato crescita simili sotto ogni aspetto: abbiamo duplicato la metratura, i business meeting con buyers stranieri sono raddoppiati, da 300 a 600, e anche tra gli espositori abbiamo avuto un aumento molto vicino al 25%, arrivando a quota 430”, spiega Patrizia Cecchi, Italian exhibitions director di **Italian Exhibition Group**, la società nata dall’integrazione tra Rimini Fiera e Fiera di Vicenza a ottobre 2016. “Abbiamo scelto di unire in un unico evento i migliori mastri birrai, i grandi chef e il valore aggiunto di un territorio, quello riminese, storicamente unico per numero di locali e per la loro capacità di innovazione”, prosegue Cecchi. “Crediamo sia questa la ricetta giusta per moltiplicare il business e tornare a lanciare tendenze a livello mondiale”.

Merito di questo successo va anche agli accordi di collaborazione che IEG ha stipulato con importanti realtà del settore: Unionbirrai per la sezione beer e **FIC, Federazione Italiana Cuochi**, per quanto riguarda il food. Beer Attraction ha infatti ospitato l’edizione 2017 dei **Campionati della Cucina Italiana**, in un’area di 1.500 metri quadrati dove ha trovato spazio anche un apprezzatissimo Ristorante delle Regioni e tante altre iniziative promosse da FIC. “Per noi quella con FIC è stata una partnership fondamentale: un appuntamento prestigioso come i Campionati italiani ha sicuramente arricchito il nostro evento, sia nella sostanza, sia nella visibilità sui media”, assicura Cecchi. “Per questo motivo stiamo già lavorando con FIC anche per la prossima edizione di Beer Attraction, che si terrà dal 17 al 20 febbraio 2018, sempre alla fiera di Rimini, allo scopo di organizzare dei Campionati della Cucina Italiana ancora più grandi”. Le giornate non sono state scelte a caso, conclude la Italian exhibitions director di IEG: “Sono stati gli stessi operatori del comparto a farci capire che questo periodo dell’anno è sicuramente il migliore”.



Flavia Morelli Group Brand Manager e Barbara Padovan Brand Manager.  
Patrizia Cecchi, Italian Exhibition Director.



# SMARTGEL & SMARTMIX

*Inverter technology. Energia pura. Rispetto per l'ambiente*



SPONSOR UFFICIALE DI



INVERTER TECHNOLOGY



LOW NOISE



EASY CLEAN



STAFF ENERGY SAVING

## GELATO PASTRY

HORIZONTAL SYSTEM



V. Anna Frank, 8 / RIMINI Italy  
Ph. +39 0541 373250

office@staff1959.com  
[www.staff1959.com](http://www.staff1959.com)



Staff1959 Rimini



Staff Ice Rimini



Staff1959

# Gaetano Ragunì nuovo General Manager

## *della Nazionale Italiana Cuochi*

LO CHEF SICILIANO ALLA GUIDA DEL TEAM AZZURRO PER IL QUADRIENNIO 2017-2020

**È** Gaetano Ragunì il nuovo **General Manager** che dovrà guidare la **NIC Nazionale Italiana Cuochi** per i prossimi quattro anni. Lo chef, nominato per acclamazione dal **Consiglio Nazionale FIC Federazione Italiana Cuochi** tenutosi lo scorso 12 e 13 marzo a Taormina, succede allo chef **Daniele Caldarulo** che ha terminato il suo mandato.



Classe 1965, siciliano di origini ed emiliano d'adozione, Ragunì ha una **lunga carriera nel mondo delle competizioni culinarie** segnata da riconoscimenti e successi a livello nazionale e internazionale. Già team chef dell'Equipe Ufficiale Cuochi Emilia-Romagna è stato vincitore, tra gli altri, del premio Bocuse d'Or Italia 2008 e ha conquistato l'oro alla Culinary World Cup 2006 e agli Internazionali d'Italia nel 2007, 2008 e 2010. Dal **2009 milita nella Nazionale Italiana Cuochi** ricoprendo i ruoli di componente senior e capitano prima, coach del team junior nell'ultimo quadriennio. Un percorso che trova oggi continuità nell'incarico di General Manager della squadra azzurra.

Facendo tesoro del passato, cavalcando il presente e guardando al futuro, «in questa nuova veste - commenta **Ragunì** - desidero fortemente mettere tutta la mia esperienza e il mio entusiasmo al servizio della Federazione Italiana Cuochi, per portare avanti e sviluppare un progetto ambizioso che ha già solide basi, nell'ottica di crescere insieme e raggiungere i traguardi internazionali che la cucina italiana merita. A tal fine, ho ritenuto importante non

perdere il prezioso patrimonio professionale che la Federazione, attraverso la Nazionale Italiana Cuochi, ha raccolto in questi anni». Motivo per il quale la nuova formazione azzurra che sta prendendo forma vedrà, al suo interno, professionisti della passata e attuale NIC oltre a figure che si sono contraddistinte in campo federativo. Intanto, sono già noti alcuni nomi. Al fianco di Ragunì correranno **Gianluca Tomasi**, responsabile competizioni, Francesco Gotti, responsabile dimostrazioni e formazione, **Walter Dalla Pozza**, responsabile eventi, **Lorenzo Alessio**, responsabile junior team.

«Gaetano - dichiara **Rocco Pozzulo, Presidente della Federazione Italiana Cuochi** - è una persona molto professionale, e con molta esperienza; conosce bene il mondo sia delle competizioni che della cucina, ma soprattutto è sempre stato un importante punto di riferimento per la realtà Nic, facendone parte ormai da tanti anni. Senza nulla togliere ad altri cuochi altrettanto bravi, non c'è dubbio che Ragunì sia la persona giusta ad oggi per proseguire il grande lavoro fatto dal suo predecessore, Daniele Caldarulo. Con Ragunì ci aspettiamo la strada positiva già intrapresa continui, anzi, si ampli. Infatti ora, come Fic, stiamo realizzando un progetto nuovo, che prevede l'intervento della Nazionale non solo nelle competizioni, ma anche in eventi e istituti alberghieri. Questo maggior impegno viene richiesto alla nuova guida della Nic e a tutti i suoi membri proprio perché per noi si tratta di un'eccellenza». 🇮🇹



# BASILICATA

# food & wine

MATERA 2.3. APRILE 2017



REGIONE BASILICATA  
DIPARTIMENTO  
POLITICHE AGRICOLE E FORESTALI

PO FEAMP  
ITALIA 2014 | 2020



MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE  
ALIMENTARI E FORESTALI



UNIONE EUROPEA

[basilicatafoodwine.it](http://basilicatafoodwine.it)



ESPOSIZIONE AZIENDE LUCANE  
VISITE GUIDATE  
COOKING SHOW

DEGUSTAZIONE E BASILICATA WINE BAR  
BENESSERE PREVENZIONE E SPORT

# Alcune considerazioni



di **Alberto Lupini**  
Direttore di Italia a Tavola

## *su gare e concorsi di Cucina*

NELL'ULTIMO EVENTO ORGANIZZATO DA FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI A RIMINI EMERGONO MOLTI ESEMPI POSITIVI, TANTO SPIRITO DI SQUADRA ED IMPEGNO!

**O**pportunità per studiare, aggiornarsi e competere, così da favorire una crescita professionale di tutti i competitors, o un inutile rituale basato su regole vecchie e criteri di valutazioni che non aiutano a migliorare? Da destra o da sinistra, da nord o da sud, questi sono i due estremi in cui si possono contenere i giudizi sui concorsi di cucina. Come dire che c'è, quasi indifferentemente, chi ne parla bene e chi ne parla male.

Se gareggiare è un istinto naturale, o una regola per garantire gli equilibri in una comunità, qualcuno potrebbe chiedersi che valore possono avere delle competizioni la cui vittoria non garantisce di per sé la notorietà o il successo sul mercato. Per i cuochi che vogliono emergere ci sono già altre strade, come impegnarsi magari con l'aiuto di qualche pr per conquistare una stella, che non garantisce comunque un risultato economico certo, o prendere la scorciatoia delle classifiche tarocche alla TripAdvisor.

Sulla carta il concorso avrebbe invece tutti i presupposti per garantire tutti e favorire i migliori. Così come avviene nelle discipline sportive. E francamente è anche bello vedere cuochi, singolarmente o in team, sfidarsi ad armi pari per trovare il consenso di giudici-commensali. In molti casi sembra davvero di essere in un'arena con tanto di tifosi. **E l'ultimo evento organizzato dalla**

**Federazione Italiana Cuochi alla Fiera di Rimini ne è un esempio in positivo. Tanto bello spirito di squadra e impegno.**

Nel tennis, nel golf o nel tiro con l'arco, i risultati sono però tendenzialmente oggettivi. Misurabili in maniera accettata da tutti. Di fronte ad un lavoro che di per sé può scatenare piacevolezza ed emozione, come è un piatto ben riuscito e che piace, l'obiettività perde invece molto del suo valore. La discrezionalità prende il sopravvento, per non parlare delle variabili legate alla competenza o alla correttezza di chi giudica.

Poiché i concorsi di cucina non sono anonimi, si mettono in gioco molti fattori, fra cui anche i pregiudizi, per non parlare degli interessi economici degli sponsor (pensiamo alle gare dei pizzaioli ...) o dei nazionalismi ai livelli internazionali.

E che dire di valutazioni che si basano magari solo sull'impiattamento o sulle sculture? Tecniche utili ma che, a mio parere, non attestano della capacità di un cuoco di preparare un buon piatto.

Fatta la tara di questi elementi, comunque presenti in un concorso, forse la vera discriminazione andrebbe fatta basandosi sull'attendibilità di chi organizza una competizione e sui suoi obiettivi.

Personalmente sono convinto che, oggi più che mai, bisognerebbe accantonare alcuni criteri di giudizio e più che badare a

come un piatto può stupire, concentrarsi maggiormente su due criteri: piacevolezza e salubrità.

Troppi ingredienti, soprattutto se destagionalizzati o troppo esotici, dovrebbero costituire elementi per giudizi negativi. Come troppe elaborazioni che oggi appesantiscono molti piatti. Quanto più è complicato un piatto (pensiamo a come a volte è difficile capire da che parte cominciare e come mangiare...), tanto meno dovrebbe essere premiato. Alla faccia di chi spaccia un po' troppa fantasia per creatività.

Mi limito a citare un recente episodio che forse può essere utile. Due giovani cuochi risultano praticamente alla pari nelle

valutazioni di una giuria. Uno ha presentato ben 5 elaborazioni di uno stesso prodotto, di cui 2 assolutamente sbagliate, una inutile, e due ottime. L'altro ha presentato un piatto piacevolissimo che solo apparentemente non era frutto di ricerca e lavoro per amalgamare e dosare pochi ingredienti con forti personalità. Dovendo per regolamento indicare un solo vincitore si è discusso fra i giudici e alla fine ha prevalso l'orientamento a giudizio del sottoscritto meno valido: la ricerca per elaborare 5 opzioni. In realtà questo è forse frutto di quella cultura, vecchia, che dà ancora valore allo stupire. Questo non serve nei concorsi. Più rigore e meno fuochi d'artificio sono gli strumenti di un cuoco 2.0. Anzi... 3.0!!! 🇮🇹

**WÜSTHOF** 200 years of knives Made in Germany Solingen

**CLASSIC IKON**

www.wuesthof.com

**Quality - Made in Germany/Solingen**

Per informazioni: POSATE VALSODO · Karl-August Gaedt · Tel.: 335 6535883 · Fax: 055 8825624 · e-mail: valsodo@iol.it

# Gusti e disgusti...



di **Alex Revelli Sorini**  
e **Susanna Cutini**

## *oltre la commestibilità biologica!*

AL DI LÀ DELLA COMMESTIBILITÀ BIOLOGICA DEGLI ALIMENTI, TUTTO CIÒ CHE RICONSCIAMO COME “BUONO” O RIFIUTIAMO COME “CATTIVO” È ANCHE FRUTTO DI UN’IMPALCATURA CULTURALE (FAMIGLIA, AMICI, RELIGIONE...) ALLA QUALE OGNI INDIVIDUO SI ADATTA

Il rifiuto per alcuni cibi e la predilezione per certi altri obbedisce a necessità naturali ma anche a necessità e a regole indipendenti dal gusto effettivo di un alimento.

Chi ama le lumache o il fegato può provare disgusto per gli occhi di pesce o i vermi, regolarmente consumati all'interno di molti gruppi sociali. Questo genere di disgusto, prerogativa della specie umana, è chiamato “ideale” perché legato a fattori sociali e non fisiologici.

Olfatto  
e gusto

sono i sensi più coinvolti con la memoria e con i sentimenti: odori, profumi, sapori e aromi rendono immortali emozioni e circostanze della nostra vita, spalancano le porte della memoria lasciando riemergere in un istante episodi del nostro passato.

I ricordi olfattivi e gustativi dell'infanzia, specialmente quelli riconducibili al periodo compreso tra i 6 e i 10 anni, in cui odori e sapori diventano veri e propri scrigni di ricordi, sono i più tenaci.

Dallo zucchero filato mangiato al parco dei divertimenti alle fette di pane con olio e pomodoro preparate dalla mamma, ai sughi e ai dolci dei pranzi domenicali a casa della nonna, sono i sapori dell'infanzia ad unirci indissolubilmente alla nostra terra d'origine.

Sono i piatti della cucina materna, ricchi di condimenti affettivi, a scolpire il nostro gusto rimanendo per tutta la vita dei punti di riferimento incancellabili.

Lo sanno bene, tra gli altri, gli chef che nell'esercizio del loro mestiere sono condizionati dalle memorie sensoriali dell'infanzia, specialmente dagli odori, dai sapori e dalle emozioni delle ricette di famiglia alle quali devono le loro preferenze e avversioni. 🇮🇹



Obiettivo:

# il Cuoco Certificato



di **Angelo Pittui**  
Resp. Dipartimento  
Lavoro FIC

ALCUNE CONSIDERAZIONI SU UN MESTIERE MOLTO IMPEGNATIVO  
E SUI TITOLI DA ACQUISIRE PER SVOLGERLO AL MEGLIO

**S**tiamo vivendo tempi in cui la professione del cuoco sta attraversando un momento di grande esposizione mediatica. Giornali, televisioni e riviste specializzate del settore fanno a gara per accaparrarsi le interviste ai grandi chef, che dal canto loro fanno a gara per inventare le ricette più fantasiose che vanno dalla cucina a km.0 alla “molecolare”, fino alla cucina cosiddetta “fusion”, dalla cucina “raccontata” allo street food, dal fast food addirittura allo zap food, e così via creando...

Molte le scuole di pensiero che dispensano il “verbo” i cui dogmi spaziano da quelli che anelano al ritorno alla cucina d’altri tempi, quella “sana” dei nostri nonni e bisnonni, ai “gastrosofi” (personaggi a metà fra il gastronomo e il filosofo) fautori dell’innovazione a tutti i costi, per i quali il cliente diventa uno spettatore più che un consumatore, e così via. Vi è poi una proliferazione di coloro i quali vanno a cercare quei localini particolari dove si pratica la cucina slow, disposti ad aspettare ore prima di passare da una pietanza all’altra, pronti ad osannare questi artigiani del gusto e farli passare agli

onori della cronaca quali moderni “Einstein” dei fornelli, figli di un altro pianeta rispetto ai cuochi di un qualsiasi ristorante che fanno un mestiere quasi da travet. Figli di un Dio minore rispetto ai “maestri”, agli “artisti”, ai “consulenti”, ai “geni”, Chef executive, Master Chef, Chef Corporate Docenti, professori, letterati, ecc... Guai a chiamare questi ultimi **‘cuochi’** ... troppo riduttivo.

E allora una riflessione mi viene spontanea: chi certifica queste figure professionali? Come vengono acquisiti certi titoli? Perché per disegnare una casa serve una laurea in ingegneria, per certificare una mezzena un veterinario, mentre chiunque può preparare una tartare di tonno, una mousse al salmone, una terrina di foie gras? Otto ore di corso HACCP, per quanto utili, non sono sufficienti a capire il danno che può provocare l’ingestione di una sgombrotossina, dell’istamina o dell’anisakis; eppure, l’attuale legislazione permette ad un imprenditore qualsiasi di aprire un locale con poche certificazioni, un corso di centoventi ore con il rischio di provocare seri problemi di salute a tutti i poveri malcapitati che per sbaglio

entrano in quel locale.

Noi **Cuochi Professionisti** riteniamo che oggi sia arrivato il momento di dare delle regole chiare e precise che mettano un po' d'ordine nel caos generale che regna nella nostra categoria.

In quest'ottica la **Federazione Italiana Cuochi** si è già attivata per dotare la categoria di un codice etico e profes-

sionale. Un'idea nata nel corso dei lavori del Congresso di Firenze, "Cuoco 3.0", nel quale si è deciso di redigere un codice autoreferenziale, stilato da professionisti, nel quale vengano raccolte regole, procedure, requisiti per dare dignità e far crescere una professione portandone le richieste e rendendo note le problematiche all'opinione pubblica ed alle forze politiche, affinché tutti

comprendano il contributo che essa porta all'economia che, tra indotto e diretto, incide in modo determinante sul PIL nazionale. Per raggiungere questi ambiziosi obiettivi si è ipotizzato un percorso che, con vari step, ci porterà a mettere le discriminanti che consentiranno di identificare un "CUOCO CERTIFICATO" che risponda a precisi requisiti professionali e non il superfigo di turno che non distingue il manico della padella dal trinciante.



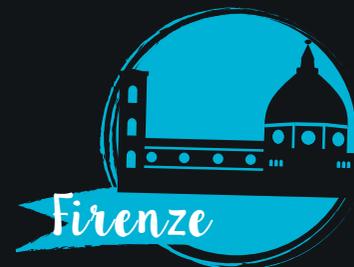
Il passaggio successivo prevede la codificazione di procedure e azioni formative che stabiliscano esattamente quali requisiti deve avere un cuoco di base, un cuoco con delle conoscenze superiori e un cuoco altamente specializzato. Certificazioni che diano prestigio, lustro e immagine a chi si dedica quotidianamente al lavoro in cucina anche per dieci, dodici ore al giorno, che venga rispettato sia in termini di considerazione professionale che in termini di retribuzione equa e adeguata.

La Federazione Italiana Cuochi vuole produrre il massimo sforzo, le varie commissioni e dipartimenti stanno lavorando insieme per trovare finalmente quella strada che ci porterà ad avere la figura del Cuoco **Certificato** e con **reale qualifica professionale** e corri-

spondente al livello per cui si è candidati e con il giusto bagaglio di conoscenze. Sono certo che le discussioni sull'argomento saranno tantissime, ma sono altrettanto certo che, una volta imboccata la strada, il processo diventerà irreversibile.

Traggo spunto, faccio mia e aggiungo qualcosa a una frase tratta da un film famosissimo: *"HO VISTO COSE " IN CUCINA" CHE VOI UMANI NON AVRETE MAI POTUTO IMMAGINARE"* (cit. *Blade Runner*). 🤖

METRO ACADEMY



**Claudio Sadler**

DIRETTORE SCIENTIFICO  
METRO ACADEMY

METRO Academy è il luogo d'ispirazione pensato per i professionisti dell'Horeca, in cui scoprire e sperimentare nuove tecnologie e competenze sia al fianco dei migliori Chef e Bartender Italiani che delle scuole partner: CAST Alimenti e Planet One.

Seguici su:   

Scopri le sedi e tutti i corsi su:  
[www.metroacademy.it](http://www.metroacademy.it)

**METRO**

Il vostro successo è il nostro impegno

# I menù baby

## *ed il maître per bambini*



di **Rosaria Castaldo**  
Giornalista, ideatrice della  
"Carta dei diritti alimentari  
per la crescita"

“E AI BAMBINI COSA PORTIAMO?”... QUESTA È LA DOMANDA “RETORICA” CHE IL CAMERIERE PONE AI GENITORI DEL BABY CLIENTE. UNO SGUARDO SUPERFICIALE AL MENÙ PER POI CHIEDERE PENNETTE AL POMODORO, COTOLETTA E PATATINE FRITTE: IL CLASSICO MENÙ BABY ITALIANO VENDUTO A POCHI EURO

**A** causa delle cattive abitudini ed alla conseguente aberrazione del gusto, i bambini diventano clienti difficili che preferiscono alimenti morbidi e appetitosi come quelli prodotti dalle multinazionali. Ma anche loro vogliono variare. I genitori assecondano, complici delle scelte sbagliate, come le mense scolastiche che, pur di farli mangiare, scelgono per i piccoli, i soliti piatti spesso sbilanciati dal punto di vista nutrizionale e molto distanti dai piatti gourmet elaborati dagli chef. Anche la ristorazione ha le proprie responsabilità; assecondando richieste scadenti, si pone al pari dei Mc Donald's ma senza averne l'appeal. In una fase storica in cui c'è attenzione per ogni



esigenza nutrizionale (celiachia, vegetarianismo, veganismo), è inconcepibile constatare che raramente si trovano menù per bambini di qualità. Ma la soluzione per mettere d'accordo genitori, ristoratori e bambini esiste: formulare un'offerta "ad altezza di chef" che comprende anche la gestione della sala con una figura ad hoc: il maître dei bambini. I tempi sono maturi per innovare anche su questo fronte. I ristoranti devono imporsi come esempio positivo e propositivo: i primi che supereranno la sfida saranno ricompensati dagli incassi e dal ritorno di immagine che i media non tarderanno a promuovere. 🍴



# air-o-system

## Il tuo alleato in cucina

air-o-system è il sistema cook&chill di Electrolux Professional che ti semplifica la vita in cucina aiutandoti nell'organizzazione del lavoro, contribuendo alla perfetta riuscita dei tuoi piatti e rendendo la tua attività più redditizia.

In che modo?

- aumentando la conservazione degli alimenti e riducendo gli sprechi
- contenendo i costi di gestione
- garantendo un servizio puntuale e di qualità ai tuoi ospiti

air-o-system: la soluzione ideale per raggiungere risultati di eccellenza.



Discover the Electrolux Excellence and share more of our thinking at [www.electrolux.it/professional](http://www.electrolux.it/professional)

 **Electrolux**

Seguici su:  ElectroluxProIT  ElectroluxProfessionalIT

# Conca, concolina: *bastardella*



di **Eugenio Medagliani**  
Presidente Onorario F.I.C.  
Calderaio umanista

STRUMENTI DI CUCINA E DI PASTICCERIA.

A RITROSO NEL TEMPO TRA UTENSILI, STORIA E POESIA

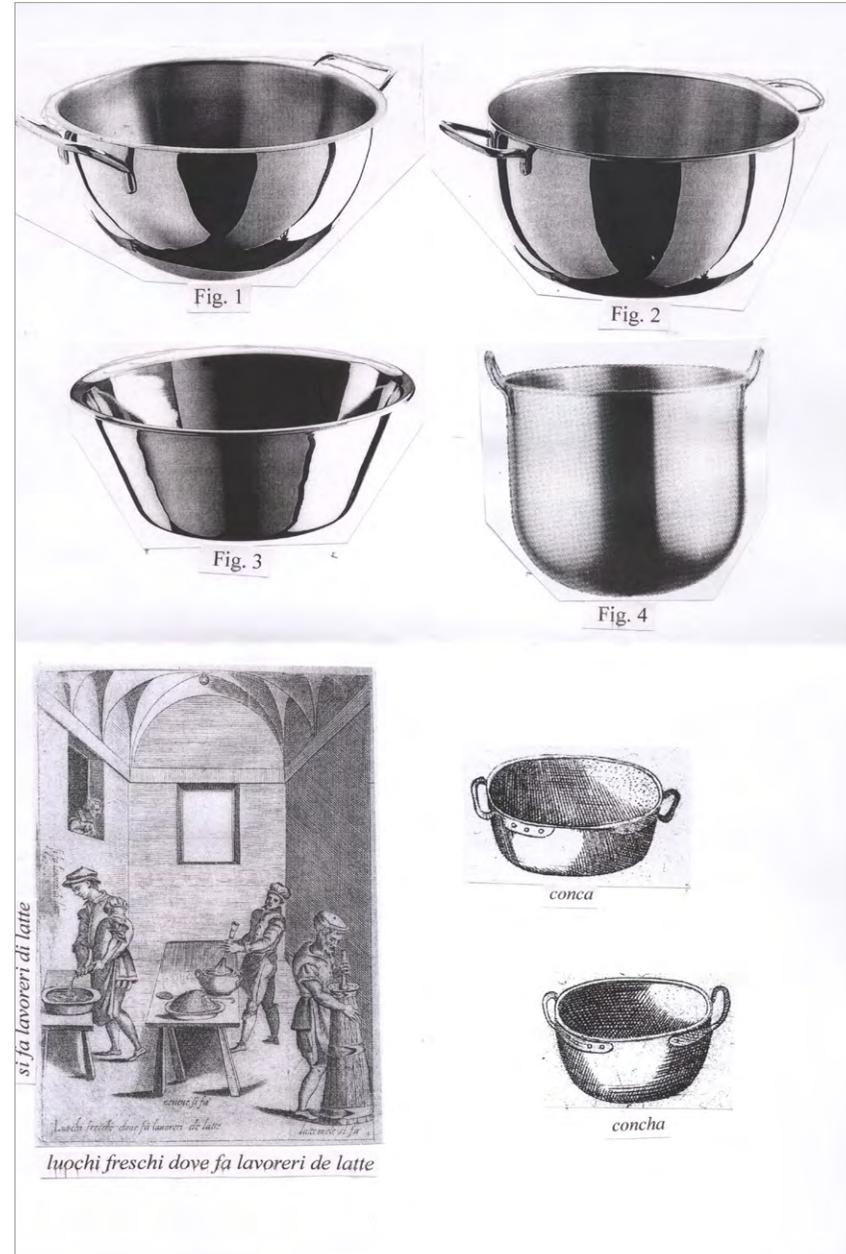
**T**ra i molti utensili di cucina e di pasticceria, quello che ha avuto nomi così diversi e curiosi e che, pur tuttavia, ha continuato a conservare nei secoli anche la definizione originaria di **conca** o **concolina** credo sia la **bastardella**. È questo un recipiente che ha forme simili seppur differenti, vedi la **bastardella semisferica con maniglie** (fig.1), **bastardella bombata a fondo piano** (fig.2), **bastardella troncoconica semifonda con base piana** (fig.3), **bastardella profonda con fondo sferico per planetaria** (fig.4).

La bastardella semisferica è utilizzata per sbattere e montare con la frusta panna ed albumi, per emulsionare salse fredde: **maionese, citronette, vinaigrette**, per cuocere ed addensare creme e salse sulla fiamma o a bagnomaria. La bastardella troncoconica con spigolo molto arrotondato e fondo piano per garantirne l'equilibrio sul fornello, è invece adatta per rimestare con spatola e cucchiaino il cibo sul fuoco, per cuocere zucchero, per preparare il mosto cotto, per confezionare marmellate, conserve, sciroppi ed altre simili dolci leccornie come l'antico **“mangiar bianco” (amido di grano o di mais- latte intero o di mandorle- miele o zucchero – limone -cottura su fuoco dolce )**.

Il primo a parlare di questo recipiente indispensabile in

cucina e in pasticceria è Bartolomeo Scappi che, nella sua “Opera” (Venezia 1570) al capitolo 43 del Libro Primo, nel quale tratta delle **“masserizie di rame stagnate dentro”**, tra diverse decine di utensili, attrezzi, strumenti per cucinare, dai più semplici ai più misteriosi come **suoli ( teglie ) di rame per far gattasure (?), alla genovese**, indica come utensili indispensabili anche **catini, over conche o concoline**, ( cioè le attuali bastardelle) **grandi e piccole per far magnar bianco**. Lo Scappi, che è una miniera di notizie, grazie anche agli utensili illustrati nel testo, disegna tra i **diversi vasi**, una conca a fondo piano ed una a mezza sfera del tutto simili alle attuali bastardelle. Per ben quattro secoli la forma di questo recipiente è rimasta pressoché inalterata; in quella illustrata dallo Scappi si può notare come l'oggetto sia prodotto con rame martellato a mano, e l'attacco delle maniglie sia risolto con chiodi ribattuti. Nella illustrazione della **Camera propegna** (cioè prossima, vicina) **alla cucina**, stanza che oggi chiameremmo dispensa o **entremetteria**, “luogo fresco” per la preparazione degli impasti, dei primi piatti, delle minestre, ecco nell'angolo in basso a sinistra nel disegno dello Scappi, è illustrato un cuciniere (si osservi come già in quei tempi i cuochi calzassero un copricapo), che sta rimestando

sopra un isolato fornellone, **magnar bianco**; sul treppiede è appoggiata una conca (bastardella) con due manici, parete leggermente bombata e fondo piano. Anche nel libro di Cristoforo Messisbugo (Messi detto Sbugo, come si legge nei documenti autografi): **“Banchetti, composizioni di vivande ed apparecchio generale** (dato alla luce a Ferrara nel 1549), si utilizza la già citata catinella-bastardella per preparare il solito **magnar bianco**. Nel dizionario milanese-italiano di Cleto Arrighi (1896), si definisce **bastarda** un recipiente di cucina, mentre in quello di Francesco Angiolini (1897), per **bàstardèla** si deve intendere un “paiolo a due maniglie, concavo, senza spigolo per poter rimestare con la spatola”. Infine ne **“Il nuovo cuoco milanese”** (di Felice Luraschi 1863) è indicata, come **bastardella**, il recipiente adatto per restringere creme sul fornello. Fra i vari, curiosi ed insoliti nomi assunti da questo speciale contenitore, troviamo anche quello funereo di **testa di morto**, così chiamato dai cuochi che operano sulle navi, forse per via della forma che assomiglia alla calotta cranica di un teschio. Più spiritosi sono invece i cuochi francesi che, nel loro gergo culinario, anziché il termine ufficiale di **calotte**, usano quello di cul-de-poule, avvicinando forse il nome di quella parte del volatile dai cui fuoriescono le uova al recipiente che sovente è destinato a contenerle. Questo recipiente che nel linguaggio attuale del cuoco professionista è ancora indicato con il termine di **bastardella**, nei cataloghi di utensili di cucina, porta il nome di **“bacinella a mezza sfera”** o “bacinella a fondo piano”. Attualmente le bastardelle sono prodotte in ferro stagnato e in acciaio inossidabile, ma la migliore **bastardella** resta sempre quella di rame rosso, (non stagnato) metallo che contribuisce in modo eccellente, anche per ragioni chimico-fisiche, a montare l’albume formando una spuma densa e soda, definita “neve”, che si conserva intatta anche quando viene delicatamente unita a un impasto. 🇮🇹





**BACCO**

...è dolce la vita!

Via Palermo, 47  
95034 Bronte (CT)  
Tel. 095 7722865

[www.baccosrl.com](http://www.baccosrl.com)

 **MADE IN SICILY** 



A cura di **Fabrizio Camer**  
Responsabile Nazionale  
Eventi FIC

# Ad Expo Riva Hotel 2017 *altro successo targato FIC*

POCHI GIORNI PRIMA DEI CAMPIONATI DELLA CUCINA ITALIANA  
UN ALTRO GRANDE EVENTO HA VISTO IMPEGNATI I CUOCHI  
FIC IN GARE, COMPETIZIONI E COOKING SHOW

Un altro grande successo targato FIC, un altro evento dove la Federazione Italiana Cuochi ha messo tanta passione e tanto entusiasmo, uniti alla consueta professionalità dei suoi Chef. Per il secondo anno, infatti, la Federazione ha accolto l'invito degli organizzatori della manifestazione a Riva del Garda (Tn) e ha reso indimenticabile anche questo appuntamento, all'interno di **Expo Riva Hotel 2017** con appassionanti competizioni di Street Food. Gare di cucina, unite a incontri didattici e a cooking show spalmati in quattro giorni di eventi. **Street Food, Jam Cup e Riso in Rosa**, queste le competizioni in cui sono stati impegnati i Cuochi FIC. "La novità assoluta – ha dichiarato Fabrizio Camer, Responsabile Nazionale Eventi FIC – è stato **Street Food Contest**, un nuovo modo per parlare di cucina, antichi piatti della tradizione proposti come un tempo o reinterpretati in versione contemporanea. In generale, abbiamo predisposto i giusti ingredienti: show gastronomici di grandi chef, uno sguardo al futuro con i giovani campioni della Jam Cup, la delicatezza dei risotti delle

Lady Chef e la possibilità infine di degustare le creazioni di street food ed esserne giudici." Lo Street Food Contest, in particolare, è stato il Concorso sul cibo da strada con vari team italiani che si sono fatti onore conquistando i palati del pubblico presente. Jam Cup, poi, è stata la Gara di cucina per allievi e giovani cuochi con a tema il "latte e suoi derivati". Riso in Rosa, infine, è stato il Concorso per Lady Chef con a tema il riso nelle sue varianti.

"Anche questo evento – ha detto il presidente nazionale FIC, Rocco Pozzulo – conferma l'alta professionalità dei nostri Cuochi, il grande entusiasmo dei nostri giovani allievi e la voglia di questa Federazione di affermarsi sempre più come vero punto di riferimento della cucina italiana e come custode e garante delle sue tradizioni".

#### Le medaglie d'oro:

- 1° BRIANZA - Somaschini Alberto, Silva Paola, Seveso Matteo
- 2° LOMBARDIA - Spagnoli Cristian, Greco Gianni, Borrelli Luca
- 3° PADOVA - Zanca Roberto, Cazzin Matteo, Galvan Andrea





di **Alberto Luca Somaschini**  
 Presidente Associazione  
 Cuochi Brianza

# Home restaurant: *ecco la legge!*

L'ITALIA SI ADEGUA VARANDO UNA NORMATIVA CHE PONE  
 PRECISI LIMITI: MASSIMO 500 COPERTI L'ANNO E PROVENTI  
 CHE NON SUPERANO I 5000 EURO

**N**egli ultimi anni la sharing economy ha coinvolto anche le cucine domestiche. Seguendo le tendenze del mercato, dopo la condivisione di automobili e case, anche la condivisione della cucina domestica e delle proprie abilità culinarie è diventata un business. Il fenomeno degli home restaurant, servizi ristorativi a tema preparati e somministrati in un'abitazione privata, ha avuto a partire dall'anno 2014 una forte espansione in Italia. Il tutto senza regole o limiti e, spesso, in aperta concorrenza alle attività imprenditoriali del nostro settore. Analizzando gli ultimi dati di settore disponibili, il social eating ha vissuto nel 2015 una forte espansione: oltre 37 mila eventi organizzati con un incasso medio pari a 194 euro. Lombardia, Lazio e Piemonte sono le Regioni in cui si è sviluppato oltre 1/3 del mercato delle cucine diffuse che ha visto sedersi a tavola oltre 300 mila ospiti. Nella sola città di Milano hanno condiviso la tavola quasi 30 mila di questi ospiti. Il tutto in forte crescita rispetto all'anno precedente e con un trend sempre positivo.

Diverse le piattaforme Internet nate per supportare questo fenomeno. La più diffusa in Italia, Gnammo®, raccoglie le offerte gastronomiche domestiche di 5.300 cuochi amatoriali, dando visibilità a migliaia di eventi ogni mese, con recensioni e valutazioni sulle abilità culinarie degli organizzatori. E un costo contenuto: in media per un servizio ristorativo completo (dall'antipasto al dolce, bevande e vini compresi) il costo è di 25 euro a commensale.

Il settore, quindi, è in costante espansione e la mancanza di regole chiare ha rappresentato un forte vantaggio competitivo nei confronti della ristorazione professionale. Igiene, sicurezza alimentare, prevenzione dei rischi lavorativi, mancati controlli sulla tracciabilità degli alimenti sono solo alcuni fra gli elementi poco trasparenti del lavoro di un home restaurant. Il tutto, ovvio, con costi a carico dell'organizzatore domestico meno evidenti. Per porre rimedio a questo sviluppo poco controllato, nel gennaio 2017 è stata approvata una legge per la disciplina dell'attività di ristorazione privata (ricependo diverse proposte di legge, l'ultima

era la n. 3807 del 2016).

Quali novità?

Partendo dalla tipica considerazione di occasionalità degli eventi di social eating, organizzati saltuariamente e condivisi attraverso il web, si impongono ai cuochi domestici nuovi obblighi e attenzioni:

1. la cucina di casa dovrà essere collocata all'interno di un immobile registrato presso il Comune di riferimento (per la verifica dell'abitabilità), entrando a far parte di un albo che sarà sottoposto a controlli e verifiche anche di natura fiscale;
2. il cuoco dovrà essere censito obbligatoriamente all'interno di una piattaforma web specifica e sarà criterio discriminante per lo svolgimento del lavoro il possesso di un'assicurazione privata per responsabilità civile verso terzi;
3. il numero di coperti massimo che sarà possibile vendere in un anno solare è pari a 500 per un ammontare totale dei proventi annui non superiore a 5.000 euro. In presenza di un numero di coperti inferiore a 50, l'attività di ristorazione non rientrerà fra gli home restaurant;
4. per pagamenti e privacy, l'home restaurant dovrà garantire una gestione riservata dei dati personali degli ospiti e procedere alla raccolta dei pagamenti solo mediante le piattaforme web apposite, in modalità digitale;
5. non sarà richiesta la redazione di una manualistica di autocontrollo igienico (conforme al sistema HACCP), ma sarà altresì richiesto il rispetto delle elementari procedure di buona prassi personale ed operativa di settore (GMP e GHP). Per questo sarà richiesto alle aziende sanitarie di competenza di diffondere procedure semplificate per supportare le attività di home

restaurant.

Si assiste anche in Italia, quindi, ad una prima regolamentazione del settore del social eating. Restano poco trasparenti alcuni elementi professionali non trascurabili fra cui la tracciabilità delle materie prime e la garanzia delle qualità igienico-sanitarie delle preparazioni alimentari. Prevedere un sistema più trasparente con modalità di formazione per i cuochi domestici potrebbe sensibilizzare al meglio su questi aspetti, mettendo in luce anche le dovute responsabilità di chi cucina professionalmente per gli altri. 🇮🇹

**RADIO SHOW ITALIA**

**WWW.RADIOSHOWITALIA.IT**  
 LA RADIO UFFICIALE DELLA FIG  
 "C'è una radio...che ti fa cantare con la musica più bella"  
 "C'è una radio...dove nessuno parla a vanvera"

+39 3271762871 info@radioshowitalia.it  
 www.facebook.com/RadioShowItalia  
 www.twitter.com/RadioShowItalia  
 +39 3271762871

DISPONIBILE SU:

**LA CUCINA È COME L'ANTRO DELL'ALCHIMISTA,** dove i cibi cuociono, ribollono, i liquidi fermentano e vengono alla fine raccolti dal cuoco/alchimista. La cottura è dunque l'operazione che trasforma il cibo crudo in una preparazione gastronomica. Per ottenere i migliori risultati occorrono gli attrezzi, gli utensili, i recipienti di cottura e i materiali più adatti: noi dell'Alberghiera Medagliani forniamo tutto questo, da oltre 150 anni, ai cuochi professionisti.



**Medagliani**  
l'alberghiera dal 1860

via privata Oslavia 17, Milano

tel. 02 4548.5571/72 fax 02 9139.0463

info@spaziomedagliani.com | www.spaziomedagliani.com



di **Giovanni Guadagno**  
vice presidente F.I.C.  
area Nord

# Filastrocca per ripartire! *E tu chi sei?*

SCRIVIAMO QUESTA “FILASTROCCA” SUI PROBLEMI E I “PICCOLI” DIFETTI CHE MINANO IL NOSTRO SISTEMA. SPERO CHE LA VOSTRA LETTURA SIA GRADITA E COMPLETA. È IMPORTANTE, SOPRATTUTTO OGGI, NEL VORTICE DELLA VITA QUOTIDIANA, FERMARSI DI TANTO IN TANTO A PENSARE: NON SARÒ FORSE IO IL SIGNOR ...?

**A come Ambizione** – A ambisce a grandi risultati. Pri-meggia e vuole dimostrare di essere lui il migliore. È la negazione di chi ha sogni grandi... Ottiene però grandi risultati immediati. A il lavoro lo fa meglio lui.

**B come Banalità** – B è in grado di insegnare bene ma non sa motivare il perché delle azioni che compie ai suoi alunni e ai colleghi. Parola sconosciuta: didattica.

**C come Caos e Controllo** – C è assillato dal caos e dal controllo. Per definire Caos basta entrare in laboratorio. Per definire Controllo basta usare una check list.

**D come Disordine** – D è molto attivo. Ogni giorno prende servizio un’ora prima di noi e finisce un’ora dopo. D è parente stretto di Caos e ne prende il posto dopo che i ragazzi sono andati a casa.

**E come Esempio** – E non sempre è presente. Ha spesso cadute di stile. Lo osserviamo nei nostri allievi ma non sempre lo riconosciamo in noi stessi. E è indispensabile in una scuola (ambiente educativo).

**F come Fine** (di cognome obiettivo) – F è spesso poco presente. A volte si affaccia e prende il volto di un caffè da fare o di un

panettone da farcire. È solo un travestimento molto spesso ben riuscito ma, bevuto il caffè e mangiato il panettone, la maschera svanisce e non rimane nulla.

**G come Garante** – G giustifica il suo gruppo di lavoro nelle relazioni esterne. G scarica la responsabilità del lavoro su altri. G è in grado di valorizzare i risultati ottenuti dal suo gruppo (classe, team, consiglio di classe, ecc...) all’interno della scuola o in relazione con gli esterni.

**H come HACCP** – H è un’idea sfrangiata. È un progetto didattico, vago e teorico. H non pulisce mai il tavolo, non allontana i cartoni, apre le finestre e perde regolarmente la piastra e il coltello del tritacarne.

**I come Invadenza** – I si intromette sempre in lavori che competono ad altri e soffre se un compito non viene affidato a lui. I non si rilassa mai e deve sempre mettere il becco su tutto.

**L come Lavorare** – L lavora. Si presenta sempre abbastanza puntuale sul luogo di lavoro ed esce dopo il suono della campanella. Non è quasi mai malato. È regolare. L cerca di far meno fatica possibile ma soprattutto non capisce il perché s’è da faticare...

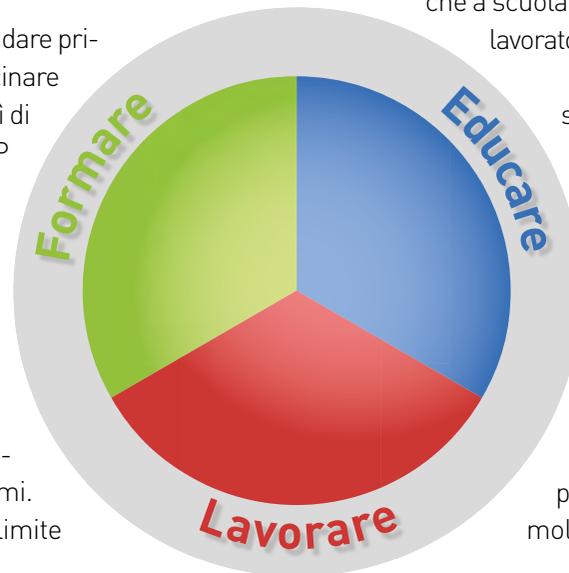
**M come Manutenzione** – M non fa manutenzione degli utensili e dei macchinari che utilizza. Perché? La manutenzione compete ad altri. Se cade una vite la lascia a terra. Se una macchina si rompe non avvisa nessuno.

**N come Nonsense** – N è molto presente. Perché chiedersi il perché? N si rifiuta di fare così come stabilito perché non capisce che senso ha e non ricorda il perché si sia stabilito di fare proprio così. Ma soprattutto non ricordandosi non sa come intervenire e di chi prendere le parti. E poi, se nulla ha senso, perché prendere le parti?

**O come Organizzazione** – O si rifiuta di seguire una linea. Per O l'impostazione del lavoro è sempre relativa. L'importante è fare meno fatica possibile e lasciare sempre un po' di lavoro per il giorno dopo.

**P come Priorità** – P non è in grado di dare priorità alle cose importanti, si lascia trascinare nel turbinio del quotidiano evitando così di dover scegliere per sé e per gli altri. P non è in grado di valorizzare i risultati positivi e vede sempre un aspetto altro rispetto alla problematica nel suo insieme.

**Q come Qualunquista** – Q è un soggetto che potrebbe stare in un qualsiasi posto, in un tempo qualsiasi e a fare qualunque cosa. Tanto non possiamo trovare la forza di risolvere i nostri problemi. Le cose possono solo andare così o al limite



peggio.

**R come Riordino** – R è spesso in vacanza, non mette mai gli utensili al loro posto, lascia le spugne imbevute nell'acqua sporca e le pentole incrostate le nasconde nell'armadio.

**S come Solitudine** – S è in grado di stare sempre da solo. Fare tutto bene e raggiungere gli scopi prefissati... non sempre ritiene opportuno condividere. Spesso si dimentica di verificare se i messaggi che ha inviato sono giunti a destinazione.

**T come Temerario** – T è temerario. Non vede il pericolo. Non c'è problema...

**U come Urlo** – U alza sempre la voce anche quando tutto è silenzio. Chi urla di più la gallina l'è sua?

**V come Voto** – V deve monetizzare tutto. È come un alunno che a scuola studia solo per prendere un buon voto e un lavoratore che lavora solo per prendere lo stipendio.

**Z come Zitto** – Z è in grado di elaborare pensieri profondi, spesso non riesce a trovare le parole per comunicarli ma soprattutto non ritiene opportuno fare le dovute verifiche in merito.

Grazie per la pazienza. Spero che siano nati in te pensieri e azioni utili da condividere nelle prossime occasioni di lavoro e studio, associative e professionali. Condividere uno stile in Federazione e sul luogo di lavoro ci rende certamente professionisti ma, soprattutto, uomini e donne molto migliori. 🇪🇺

Così vedo la scuola, il lavoro e la vita associativa, le tre parti costituiscono un insieme, si sostengono e sono inscindibili.

- **Educare** – tutto è mirato all'educare. Educare non significa insegnare le buone maniere, le regole sono solo strumenti.
- **Lavorare** – è l'azione che ci accomuna. Lavorare insieme. Lavorare con e per i nostri allievi.
- **Formare** – è il nostro specifico, lavoriamo per formare giovani donne e uomini.



**Galletto  
Vallespluga**

## LA TRADIZIONE DELL'ALTA QUALITÀ

Valle Spluga porta in tavola  
da mezzo secolo l'eccellenza.

Una lunga storia fatta di passione, di tradizione, di specializzazione e di legame con il territorio per ottenere prodotti di elevata qualità nel più alto rispetto del benessere animale ed ambientale. Gli animali sono tutti allevati a terra, in grandi spazi ed in condizioni ambientali ottimali, nutriti con mangimi a base di granoturco e soia, aria ed acqua di montagna.



**Lo chef Fabrizio Camer, valtellinese DOC, responsabile eventi della Federazione Italiana Cuochi, ha interpretato il Galletto con una ricetta:**

## Caponata ricca in conserva con Galletto Vallespluga su salsa di miele e curcuma

### Ingredienti

(per 4 persone) • Tempo di cottura: 15-17min • Tempo di preparazione: 25 min (cottura compresa) • Difficoltà: facile

- |                                    |                          |                      |                    |                             |                                       |
|------------------------------------|--------------------------|----------------------|--------------------|-----------------------------|---------------------------------------|
| - 2 Galletti Vallespluga 600g cad. | - 100g di peperoni rossi | - 200g di broccolo   | - 10g di curcuma   | - sale&pepe q.b.            | - Basilico                            |
| - 200g di pomodorini               | - 200g di zucchine       | - 200g di carotine   | - 50g di miele     | - Olio extravergine d'oliva | - Prezzemolo                          |
| - 100g di peperoni gialli          | - 200g di melanzane      | - 1 spicchio d'aglio | - sale grosso q.b. | - Rosmarino                 | - 4 barattoli da cottura da 0,5l cad. |



### Preparazione

Pulire e mondare le verdure tagliandole in tocchetti di circa 1cm per lato e disporle sul fondo dei barattoli sovrapponendole in maniera alternata e condire con sale grosso.

Dividere in quattro parti uno spicchio d'aglio avendo cura di togliere l'anima, metterne un pezzo per barattolo.

Dissosare con cura i petti e le cosce dei galletti Vallespluga, condire con olio, sale, pepe e aromi e disporle nella parte alta dei barattoli.

Chiudere i barattoli ermeticamente e riporli in forno preriscaldato a 200°C per 15-17 minuti.

Una volta terminata la cottura, impiattare a piacere o servire direttamente nel barattolo.

Infine preparare la salsa di accompagnamento: usare due cucchiaini del fondo di cottura delle verdure e scaldarli con il miele e la curcuma. Cuocere fino ad ottenere una salsa omogenea.

NB Il prodotto può essere tolto dal forno, ben raffreddato in acqua fredda e conservato in frigorifero, rigorosamente chiuso, per 15 giorni.



di **Giuseppe Giuliano**  
Maestro di cucina e pasticcere

# Passione... *pasticcera!*

UNA RICETTA DOLCE DOLCE DAL CAMPIONE NAZIONALE  
DI PASTICCERIA ARTISTICA

**G**iuseppe Russi fin da giovanissimo esprime la sua passione per la pasticceria, diplomandosi all'alberghiero, frequentando corsi nelle più rinomate scuole del settore italiane, nel 2008 apre la sua pasticceria a Laterza PASTICCERIA RUSSI. La sua attrazione per lo zucchero artistico lo spingono a partecipare a diversi concorsi dove nel 2016 vince la medaglia d'oro alle Olimpiadi culinarie ad Erfurt, nel 2014 vince l'oro ad **ARTISTICA**, nel 2015 diventa **campione nazionale di pasticceria artistica** agli internazionali d'Italia e **medaglia d'Oro a Catania nel concorso di cucina calda a squadre.** 🇮🇹



## SEMPLICEMENTE AMARENA

### PATE SABLÉE ALLE MANDORLE

g 60 di farina debole 00

g 120 di burro pomata

g 1 di sale

g 80 di zucchero al velo

g 30 di farina di mandorle

g 50 uova

g 180 di farina debole 00

#### Procedimento

Miscelare il burro con la farina, unire il sale, lo zucchero la farina di mandorle ed infine le uova. Cuocere a 170°C

### GELATINA DI AMARENE

g 200 di pesche in sciroppo

g 2 di agar agar

g 5 di zucchero

#### Procedimento

Frullare al mixer le amarene fino a trasformarle in morbida purea. Scaldare fino a circa 40°C. Mescolare l'agar agar allo zucchero e unirlo a pioggia alla purea di frutta. Portare al bollore e continuare per 2 minuti. Versare la gelatina in uno stampo in silicone e congelare



### BISCUIT ALLE AMARENE

- g 100 di burro morbido
- g 220 di zucchero semolato
- g 110 uova
- g 30 di cacao amaro
- g 75 farina debole
- g 50 di amarene sgocciolate dallo sciroppo

#### Procedimento

Tagliare il burro a dadi e con una spatola ammorbidirlo fino a "pomata". Montare con le fruste e unire progressivamente lo zucchero. Quando il composto è soffice, unire in più riprese le uova, in precedenza ben mescolate con una frusta. Setacciare il cacao con la farina e unirli all'impasto. Unire le amarene. Imburrare ed infarinare uno stampo tondo di circa 18cm e h.3 cm. Versare il composto e infornare a 160°C per circa 15 minuti. Dopo la cottura, rovesciare il brownie su un foglio, farlo raffreddare.

### PER LA MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO E VANIGLIA

- g 110 di latte intero
- 1/2 bacca di vaniglia
- g 30 di tuorli
- g 20 di zucchero semolato
- g 6 di gelatina granulare oppure in fogli da 2 g
- g 30 d'acqua
- g 55 di cioccolato bianco
- g 250 di panna fresca al 35% di grassi

#### Procedimento

Versare il latte in una bowl. Aggiungere la bacca della vaniglia privata della polpa interna che sarà aggiunta ai tuorli. Lasciare in infusione per 60', poi filtrare. Mescolare i tuorli profumati con la vaniglia allo zucchero; mescolare. Aggiungere il latte e far cuocere in microonde

fino a 82°C. Controllare ogni tanto la cottura servendosi del termometro. A parte, versare il cioccolato in una ciotola e scioglierlo delicatamente. Idratare la gelatina con l'acqua indicata e poi scaldarla brevemente, sempre al microonde. Unire la gelatina ben sciolta alla crema inglese. Versare sul cioccolato e realizzare una buona emulsione. Quando la temperatura sarà scesa a circa 40°C, unire la panna che sarà stata in precedenza semi-montata. Mescolare con cura. Versare all'interno degli stampi. Far raffreddare completamente in frigo e quindi congelare.

### GLASSA ROSSA

- g 250 di acqua
- g 300 di zucchero semolato
- g 200 di glucosio
- g 250 di latte condensato zuccherato
- g 18 di gelatina
- g 140 di burro di cacao
- Colorante rosso liposolubile in polvere

#### Procedimento

Idratare la gelatina con l'acqua indicata; quindi, scaldarla brevemente al microonde. Portare a bollire l'acqua, lo zucchero semolato e il glucosio fino a 103°C. Togliere dal fornello e versare lo sciroppo ottenuto sul latte condensato. Completare con la gelatina.

Versare sul composto il burro di cacao fuso emulsionando la gelatina con un mixer ad immersione e procedere con la colorazione. Coprire con pellicola a contatto e conservare in frigo almeno per 12 ore.

Al momento, scaldare tra 29-31°C e glassare.

### COMPOSIZIONE

Montare la torta al contrario, versare la mousse al cioccolato poi inserire la gelatina di amarene un altro strato di mousse il biscuit e la sablè, congelare poi sformare glassare.





## IL PIACERE INIZIA IN PADELLA

#NONTOCATEMILAPADELLA 

La padella svasata alta in alluminio per alimenti di Baldassare Agnelli è ideale per preparare infinite ricette. È tra le padelle più utilizzate nelle cucine professionali italiane per le sue straordinarie qualità: è versatile, si adatta a diverse tecniche di cottura, ha un'ottima conduttività di calore costante su tutta la sua superficie e quindi favorisce il risparmio energetico, è maneggevole (essendo l'alluminio molto leggero), è resistente (agli urti, agli shock termici, alle abrasioni, alla corrosione), è facile da pulire (non necessita di manutenzione). L'alluminio, è un materiale ecosostenibile riciclabile al 100%, non ha contro indicazioni per la salute (non ci sono tracce di Nickel).



**PENTOLE AGNELLI**  
**PROFESSIONAL COOKWARE**

MADE IN ITALY

[www.pentoleagnelli.it](http://www.pentoleagnelli.it)

# Genio e sregolatezza

## *nella cucina di Marco Sacco*



di **Antonio Iacona**

NON CONSIDERIAMO, IL PROTAGONISTA DI OGGI, UN OSPITE DI QUESTA RUBRICA “STELLE IN CUCINA”, MA UN GRANDE AMICO DELLA FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI

**U**n amico che merita grande attenzione per la sua professionalità, per la passione e per il buongusto che mette in ogni suo gesto, in cucina e nella vita. Scriviamo di **Marco Sacco**, Chef stellato Michelin del Piccolo Lago di Verbania ([www.piccololago.it](http://www.piccololago.it)). Stellato da 10 anni, con quelle due stelle che brillano e si specchiano sulle sponde del lago, piacevolmente costrette tra Piemonte, Lombardia e Svizzera, e che continuano a regalare emozioni a quanti decidono di degustare le sue prelibatezze. La rivista Il Cuoco è stata ufficialmente invitata all'inaugurazione della nuova stagione (e nuovo menù) del ristorante, avvenuta nelle scorse settimane e l'occasione era troppo ghiotta per non strappare qualche dichiarazione

allo Chef. Un compleanno di tutto rispetto, con 43 candeline spente dal ristorante e il decennale delle Stelle Michelin: 10 anni ricordati e celebrati con altrettanti piatti per lasciare ancora un segno indelebile nella storia della cucina italiana.

“Sono traguardi importanti – ci racconta Marco, tra una portata e l'altra, tra un saluto alle centinaia di ospiti e più di un sorriso per i tanti giornalisti presenti –. Dopo la gavetta giovanile e dopo tanti anni di esperienza, apriamo questa 43<sup>a</sup> stagione davvero speciale e ci accorgiamo che lo spirito e l'entusiasmo sono sempre quelli di un tempo, anzi ancora più freschi e che si rinnovano!”

Durante la serata, qualche piatto storico presentato e



immancabile nel suo menù le novità. Ci colpisce quella di *Cuore e cervello*, il cui nome nasce un po' dallo spirito delle riunioni che Marco Sacco fa con il suo team prima di aprire il locale: da qui, l'esigenza di avere ai fornelli tanto cuore ma anche molto cervello... un po' come dire genio e sregolatezza, da trasferire anche ai suoi quindici ragazzi della squadra, che con la bella stagione diventano più di venti.

Marco lo rivedremo prestissimo in Sicilia, alla 6<sup>a</sup> edizione di **Cibo Nostrum**, organizzato da FIC tra Taormina e Zafferana, con il presidente nazionale **Rocco Pozzulo** e gli **Chef Seby Sorbello** e **Pietro D'Agostino**. Una presenza prestigiosa, quella di Marco nell'Isola, sia come bandiera di **Chic Chef** sia come condivisione cultural-gastronomica a livello nazionale. "Amo molto la Sicilia – rivela ai microfoni de *Il Cuoco* – e dovremmo sottolineare il fatto che è la California del Mediterraneo. Considera che ai tempi di mio padre non si usciva nemmeno dalla cucina. Oggi, invece, ritengo importantissime la condivisione del nostro lavoro con amici e colleghi e l'acquisizione di nuove esperienze fuori dai propri confini".

Da qui, allora, anche l'amore che lo Chef ha per la contaminazione mondiale della cucina, per poi tornare nella propria realtà, ancora più ricco di esperienza. Una dichiarazione che si traduce in gusto concreto proprio quella sera, con una **Carbonara** che nasce dalla tradizione laziale, ma che ha visto la firma dello Chef Stellato con taglio local: tagliolino, guanciaie, gin, prosciutto crudo, il tutto proveniente dalla zona tra il Lago Maggiore

e Verbania. Dunque, dal global al local. Il resto, degustato, mangiato, assaporato, è già entrato di diritto nella storia della tradizione gastronomica italiana. E, aggiungiamo noi, anche internazionale!

Siete curiosi? Allora, ecco qua alcuni esempi: *Carbonara*, già citata e che è valsa a Marco la sua seconda Stella Michelin, con tagliolini mantecati al burro con prosciutto essiccato e affumicato della Val Formazza e salsa all'uovo, parmigiano e gin, che è l'ingrediente principale della salsa, ed una cialdina di latte essiccato; **Topinambour**, in varie consistenze e forme, con una crema al latte aromatizzata al tartufo nero e, per dare croccantezza, un grano saraceno e bucce essiccate e fritte, poi il cuore del topinambur cotto in forno e crescione di lago, ed infine olio al prezzemolo per dare colore al piatto; *Luccio*, classico pesce di lago, preparato nella stessa maniera del baccalà mantecato, guarnito con un centrifugato di mela verde e zenzero, che gli dà un tocco di freschezza ed anche

un po' di piccantezza, per finire poi con della misticanza; *Cuore e cervello*, con alla base una crema di cavolfiore cotta nel latte e servito con il cervello impanato nella farina di mandorle, fritto ed il cuore invece cotto a bassa temperatura a 54 gradi per 12 ore e con un cuore di cavolfiore cotto alla brace; **Rivisitazione di pane e cioccolato**, con cracker croccante, farcito con mousse al cioccolato di origine Madagascar 55% e cioccolato equatoriale 70%, pere speziate alla vaniglia e anice stellata, yogurt Val Formazza, cacao e fiorellini a km. 0 del prato del ristorante. 🇮🇹



## BOUILLABASSE DI LAGO

**Ingredienti** per 4 persone: 500 gr di fumetto di pesci di lago, 220 gr luccio perca, 220 gr persico, 220 gr lavarello, 220 gr trota marmorata, 1 cipolla rossa grande, 4 cipollotti bianchi fini, 50 gr pasta fillo, 30 gr burro di gamberi di fiume, 3 tuorli, 200 gr panna.

### Per i pesci

- Privare i pesci dalle loro pelli, e tagliarli a pezzi, mettere sottovuoto con il fumetto.
- Cucinare i pesci nel roner a 62° per 10 min. aprire il sacchetto, filtrare il liquido di cottura con un colino in una pentola.
- Fare una liaison con la panna e i tuorli d'uovo ed aggiungerla al fumetto, portare a 80°.

### Per le verdure

- Sbollentare i cipollotti in acqua per 40 secondi, tagliarli a metà e abbrustolirli sulla plancia.
- Pelare la cipolla ed ottenere dei petali, cucinarli con un filo d'olio in una padella, sfumare con aceto di vino rosso, coprire e portare a cottura. Correggere di sale.

**Per il fumetto:** 1 l acqua, 50 gr mix di alghe disidratate, 4 spicchi di aglio  
1 cipolla bianca, pulire i pesci e tenere gli scarti per il fumetto

- In una pentola unire gli scarti di pesce con gli aromi e l'acqua.
- Portarlo a bollire e ridurre della metà. Filtrarlo e farlo raffreddare

**Per i grissini:** 100 gr burro di montagna, 3 gamberi di fiume

- Sciogliere il burro a fiamma dolce in una pentola, unire i gamberi aperti per il lungo.
- Mantenere ad una temperatura di 80 °C per 3 h. filtrare e raffreddare.
- Tagliare la pasta fillo ottenendo dei rettangoli 5x10 cm, imburrarli col burro di gamberi di fiume, un pizzico di sale ed arrotarli come un grissino.
- Cucinare a 170° per 15 min.

**Per la finitura e presentazione:** in un piatto fondo unire i pesci sovrapposti, aggiungere le verdure e il grissino. Decorare con arbusti di lacusti. Servire al tavolo con salsa a parte.

## TROTA

**Ingredienti** per 10 persone:

**Per la trota:** 500 g trota, 250 g burro, q.b sale

- Porzionare la trota salmonata e cuocere sottovuoto con il burro e il sale a 54°C al roner per 6/7 minuti.

**Per la salsa burro acido** 200 g burro, 250 g vino bianco, 25 g aceto, 25 g cipolla, 125 g ribes

- Per la salsa di burro acido stufare le cipolle e bagnare con vino bianco e aceto.
- Unire il burro e raffreddare.
- Portare a ebollizione e mettere in infusione con i ribes.
- Frullare il tutto e passare con il colino Chinois.

**Per il prato di crescione:** 50 g crescione, 50 g pane in cassetta, 20 g prezzemolo, 20 g coriandolo, 50 g burro

- Mixare gli ingredienti ed aggiustare di sale e zucchero.
- Stendere su una teglia e abbattere.
- Tagliare la forma desiderata.

**Per i piselli:** 50 g piselli freschi

- Per i piselli sbollentarli per poi raffreddarli in acqua e ghiaccio.
- Pelarli.

**Per gli asparagi:** q.b lamelle asparagi crudi

### Finitura e presentazione

- Porre sul piatto il prato di crescione congelato.
- Coprire con ribes, piselli, asparagi crudi tagliati a lamelle e di fianco disporre la trota.
- Servire al momento con la salsa di burro acido e ribes a scaldato a 60°C.



Per gli Associati FIC  
è previsto uno  
sconto riservato



**ZORZI**®

Noleggio e vendita espositori refrigerati,  
attrezzature per la cottura ed il lavaggio professionale

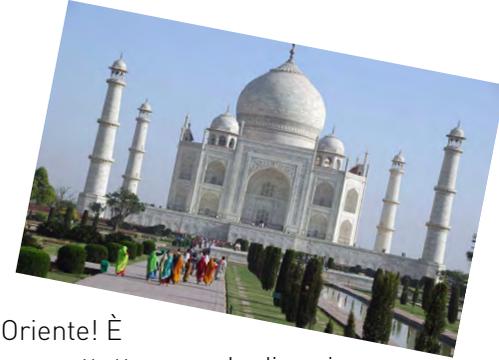
Refrigeration and catering equipment rental

# La cucina di Luigi Ferraro *alla conquista dell'Oriente*



di **Antonio Iacona**

DALLA SUA CALABRIA A MOSCA,  
FINO IN INDIA: I SUCCESSI DELLO CHEF  
NEL NOME DELLA DIETA MEDITERRANEA



**L** Mediterraneo conquista l'Oriente! È un bel titolo per un articolo, soprattutto se parla di cucina e, meglio ancora, se titolo e articolo rispecchiano la realtà! Beh, questa realtà porta la firma di uno Chef di cui la nostra tradizione culinaria va orgogliosa e che è il protagonista di questa nostra rubrica "Un Cuoco, una Storia": **Luigi Ferraro**. Calabrese Luigi lo è nei tratti somatici, nel cuore, nella passione che ha sempre messo nel suo lavoro. Italiano lo è per entusiasmanti sentimenti nazionalistici, aperti a numerose esperienze internazionali in campo gastronomico. Così, questo ragazzo classe 1979 oggi rappresenta una vera bandiera della cucina italiana in estremo oriente, nel suo caso in India. Le nostre conversazioni, Ferraro – rivista Il Cuoco, sono avvenute principalmente nelle prime ore del mattino o a notte inoltrata, in considerazione del fuso orario e dei suoi impegni in cucina. Ma è stato altrettanto entusiasmante conoscere questa bella figura di Cuoco nostrano che traduce nei suoi piatti tutta la tradizione della nostra Penisola. "Fin da piccolo – ha raccontato Luigi – ho sempre avuto dentro questa passione. Non ho mai voluto vivere dentro gli schemi, non ho mai voluto essere un cuoco tra tanti, che magari lavora solo perché

costretto! La mia passione per la cucina mi ha sempre fatto sentire “diverso” e non l’ho mai abbandonata e al contrario ogni giorno aumenta sempre di più. Sbirciavo attentamente la domenica mia madre e mia nonna cucinare – ha rivelato con emozione – e cercavo sempre di capire cosa bolliva in pentola da lontano, quindi utilizzando prima l’olfatto, e quando gustavo quello che avevano preparato per me era una vera esplosione di gusto perché era davvero quello che avevo pensato fosse. Insieme alla mia passione per la cucina ogni giorno cresceva sempre in me la voglia di scoprire cose diverse, realtà diverse, modificare tutto secondo i miei gusti, imparare da tutti e da tutto ed oggi ogni mio piatto nasconde in sé il gusto delle mie tradizioni culinarie nati”. Oggi Luigi Ferraro è un’ apprezzata firma gastronomica in India, dove è stato pluripremiato per i suoi meriti culinari e dove tiene alta con onore la bandiera italiana (lo scorso settembre ha ricevuto, infatti, il premio Top Chef Award 2016 come miglior chef in India nella categoria Best Modern European Cuisine). “Dopo cinque anni passati a Mosca a dirigere il “Cafe Calvados”, uno dei migliori ristoranti di lusso della capitale russa, ero pronto per una nuova avventura lavorativa. Così insieme a mia moglie abbiamo deciso di trasferirci in India, soprattutto per il clima caldo che Delhi offre per la maggior parte dell’anno. Così dopo aver superato vari colloqui con la direzione dello Shangri-La di Nuova Delhi e della sede centrale di Hong Kong, sono partito per l’apertura del “Sorrento Ristorante”. La cucina italiana – ha proseguito – è molto apprezzata in tutto il mondo, tra l’altro è anche la più imita-

ta e al contempo la più difficile da gustare realmente, poiché tanti sono i ristoranti che si “spacciano” per italiani e di vera cucina italiana o vero Made in Italy poi non hanno nulla. Ma io al Sorrento Ristorante riesco tranquillamente a proporre una cucina autentica, anche se a volte persiste la volontà da parte di qualche cliente di volerla fare propria, richiedendo modifiche di gusto indiano. Ciò che amo proporre di più è la pasta, che viene fatta fresca e a mano quasi tutti i giorni”. Già, pasta e pizza, che secondo Luigi sono i piatti più rappresentativi del nostro Paese. “Ciò che propongo è una cucina creativa mediterranea, basata sulle tradizioni italiane, dal nord al sud, lavorate e rivisitate in modo innovativo e mischiate gustosamente con quelle delle realtà diverse in cui ho lavorato e vissuto negli ultimi venti anni. Sono abbastanza fortunato e riesco a reperire quasi tutto ciò che mi serve, prodotti di ottima qualità”. A quale ingrediente non potrebbe mai rinunciare? “All’amore e alla passione per il mio lavoro! Senza basi, conoscenze e tecnica non si può fare molto, poiché il cuoco non è un lavoro che si può improvvisare e senza amore o passione per quello che si fa, ben poco si può trasmettere agli altri e quindi anche i piatti sarebbero insipidi e anonimi”. E sulla cucina orientale, Luigi ha rivelato: “Amo le cucine giapponese e cinese, che tra l’altro si avvicina molto alla nostra italiana, però ad essere onesto in Italia è davvero difficile gustare l’autentica cucina giapponese o cinese, soprattutto al Sud potrei dire che è impossibile. Essere stato nominato “ambasciatore” mi rende più che fiero di essere italiano, ma soprattutto mi ripaga per tutto quello a cui ho rinunciato e per l’impegno che ho sempre messo nel mio lavoro, ma particolarmente mi riconosce quello che i miei clienti amano, quindi la qualità della mia cucina”. 



## BERGAMOTTO IN CIOK

Ingredienti per 4 persone

### Crumble al bergamotto

**Ingredienti:** 50 g farina di mandorle, 50 g farina 00, 50 g burro

50 g zucchero, 3 g buccia di bergamotto

- Impastare tutto insieme far riposare per almeno 30 minuti in frigo
- Cuocere a 170°C per circa 8 minuti.

### Crumble al cioccolato

**Ingredienti:** 50 g farina di mandorle, 25 g farina 00, 50 g burro, 50 g zucchero, 20 g cacao

- Impastare tutto insieme far riposare per almeno 30 minuti in frigo
- Cuocere a 170°C per circa 8 minuti.

### Salsa al cioccolato

**Ingredienti:** 175 g acqua, 65 g panna, 200 g zucchero, 65 g cacao amaro, 25 g glucosio

- Bollire acqua glucosio e zucchero
- Versare la panna e far bollire dopo il cacao e far tirare poi filtrare

### Mousse al cioccolato bianco

**Ingredienti:** 150 g cioccolato bianco 35%, 20 g acqua, 2,5 g glucosio, 20 g tuorli, 250 g panna fresca

- Sciogliere il cioccolato a bagnomaria a parte far bollire acqua e glucosio
- Aggiungere al cioccolato e girare per bene
- Aggiungere i tuorli amalgamare e aggiungere la panna semimontata

### Tortino al cioccolato

**Ingredienti:** 250 g cioccolato al 64%, 125 g burro, 180 g bianco uovo, 80 g tuorlo, 1 g buccia di bergamotto

- Cioccolato e burro a bagnomaria a parte montare i bianchi con un pizzico di zucchero e la buccia di bergamotto
- Aggiungere al cioccolato e burro sciolto i tuorli e poi gli albumi e cuocere 160°C per 20 minuti

### Finto torrone

**Ingredienti:** 150 g meringa all' italiana (150 g zucchero + 40 g acqua portare a 121° - montare 75 g albume + 25 g zucchero), 300 g pasta di nocciole, 150 g panna montata, 40 g nocciole caramellate, (40g nocciole e 40 g sciroppo 26 bè)

- Portare a 115°C poi versare le nocciole tostate girare e togliere dal fuoco continuare a girare fino a sabbarsi poi rimettere sul fuoco e caramellare.
- Alla meringa aggiungere la pasta di nocciola le nocciole caramellate ed infine la panna

### Spugna al cioccolato

**Ingredienti:** 120 g pasta di nocciola, 4 g cacao, 90 g albume, 15 g tuorlo, 10 g farina, 10 g zucchero a velo, 0,5 g sale maldon

- Frullare tutto insieme poi versare nel sifone con una carica e cuocere in micro per 30 secondi, dose per 4 porzioni.

### Gelatina di bergamotto

**Ingredienti:** 100 g succo di limone, 1 g buccia di limone, 50 g acqua, 40 g zucchero, 8 g colla di pesce

- Portare tutti gli ingredienti a 90° poi aggiungere la colla di pesce precedentemente ammollata, amalgamare per bene e versare nello stampo
- Conservare in frigo per almeno 3 ore.

### Salsa al bergamotto

**Ingredienti:** 100 g succo, 3 g amido di mais, 20 g glucosio, 40 g zucchero, 1 g buccia

- Portare tutto a bollore e poi aggiungere l'amido di mais
- Frustare fino ad ottenere un composto uniforme

### Confettura al bergamotto

**Ingredienti:** 100g bergamotto segmenti e buccia, 20 g glucosio, 50 g zucchero, 1 g buccia di limone

- Unire tutto e cuocere lentamente

### Cialda a cacao

**Ingredienti:** 150 g burro fuso, 125 g succo arancia, 50 g farina 00, 25 g cacao, 1250 g zucchero a velo, 100 g zucchero canna, 250 g zucchero semolato

- Mettere tutto in planetaria per ultimo burro fuso
- Far riposare l'impasto in frigo cuocere a 200°C 4 minuti mezza ventola

### Per la composizione

Alla base del piatto mettere il crumble poi la salsa al cioccolato e la salsa al bergamotto, adagiare sopra il finto torrone, il tortino al cioccolato, la mousse di cioccolato bianco la gelatina e la confettura di bergamotto, completare con la chips di cioccolato.



## GAMBERI ROSSI, CLEMENTINE IGP, PISELLI E PANCETTA TESA DOP

Ingredienti per 4 persone

### Per la crema di piselli

**Ingredienti:** 30 g cipolla rossa, 50 g scalogno, 20 g sedano, 2 g aglio, 200 g piselli, 30 g pancetta, 10 g burro, 10 g olio extravergine,

- 300 g brodo vegetale, 2 g menta, 1 g timo, q.b. sale e pepe
- Versare in una pentola l'olio ed il burro poi aggiungere tutte le verdure tagliate finemente far rosolare per bene e aggiungere il timo e la pancetta continuare a cuocere e versare i piselli poi la menta e coprire con il brodo vegetale
  - Far cuocere lentamente, regolare di sale e pepe, frullare e filtrare.

### Per la crema di piselli

**Ingredienti:** 200 g gamberi rossi, 5 g buccia e succo di clementino, 1 g aglio 1 g prezzemolo, 1 g erba cipollina, 20 g olio extravergine, q.b. sale e pepe,

- Tagliare i gamberi a coltello e unire tutti gli ingredienti

### Per la composizione

Alla base di un piatto fondo versare la crema di piselli, al centro adagiare la tartare di gamberi e sopra mettere il gambero in pasta kataifi ed il caviale nero, intorno aggiungere dei cubi di pane tostato, chips di clementino, pancetta tesa, completare con germogli ed un filo di olio al clementino

## IL CONIGLIO ... TRADIZIONE E INNOVAZIONE

Ingredienti per 4 persone

### La coscia

**Ingredienti:** 2 cosce di coniglio, un rametto di rosmarino, 40 g di prugne di Terranova Sappo Minulio, sale e pepe q.b., 20 g di EVO, 1 spicchio di aglio.

- Disossare le cosce e condirle con sale, pepe e prugne, arrotolarle e adagiare in una busta con gli ingredienti e cuocere sotto vuoto a 63°C per 90 minuti in roner.

### La spalla

**Ingredienti:** 200 g di spalla di coniglio, 20 g di carote, 20 g di sedano rapa, 200 g di cipolla rossa, una foglia di alloro, un rametto di timo, uno spicchio d'aglio, 40 g di EVO, 50 g di vino bianco, brodo vegetale, sale e pepe q.b., 1 uovo, 20 g di pecorino, 20 g di pane bianco.

- In una padella rosolare tutte le verdure con l'olio. Aggiungere la carne e sfu-

mare con il vino bianco. Coprire con il brodo e cuocere lentamente a calore medio. Regolare di sale e pepe. A cottura ultimata ritirare la carne e metterla in un recipiente. Recuperare la polpa e condirla con il sedano rapa a cubetti e il pecorino grattugiato. Incorporare bene gli ingredienti e ricavare delle polpette. Passare prima nell'uovo, poi nel pane bianco e friggere.

### Il Carré

**Ingredienti:** 2 carré di coniglio, 2 cucchiari di EVO, 1 spicchio d'aglio, un rametto di timo, sale e pepe q.b..

- Cuocere le costole in padella con tutti gli ingredienti e terminare la cottura in forno per 2 minuti a 180°C.

### Il fegato

**Ingredienti:** 100 g di fegato di coniglio, un rametto di rosmarino, ½ spicchio di aglio, 20 g moscato di Saracena, 20 g di EVO, sale e pepe q.b..

- Versare l'olio in una padella, aggiungere l'aglio, il rosmarino e il fegato. Rosolare a calore vivace e sfumare con il moscato di Saracena. Regolare di sale e pepe.

### Gli asparagi

**Ingredienti:** 200 g di asparagi, 20 g di EVO, qualche foglia di maggiorana, 15 g di scalogno, 1 spicchio di aglio, 6 foglie di basilico, sale e pepe bianco q.b.

- In una padella rosolare lo scalogno con l'olio e l'aglio. Aggiungere gli asparagi, il basilico e la maggiorana. Coprire con brodo e cuocere. A fine cottura regolare di sale e pepe, frullare e filtrare.

### La cipolla in agrodolce

**Ingredienti:** 80 g di cipolla rossa di Tropea, 50 g di acqua, 35 g di zucchero, 35 g di aceto rosso.

- Tagliare la cipolla e cuocerla con tutti gli ingredienti sottovuoto per tre minuti a vapore.

### La salsa al moscato di Saracena

**Ingredienti:** 50 g di fondo bruno, 200 g di moscato di Saracena, 4 bacche di ginepro, 10 g di cipolla, un rametto di timo, una foglia di alloro.

- Versare il moscato in un pentolino con tutti gli altri ingredienti e far ridurre del 60% a fuoco lento. Filtrare e unirlo al fondo bruno.

### Composizione del piatto

Alla base del piatto versare la salsa di asparagi; da un lato adagiare la coscia, la costoletta, la carota baby e la crocchetta. Dall'altro lato adagiare i petali di cipolla, gli asparagi, i piselli e le prugne, completare con la salsa al moscato di Saracena ed un filo di EVO.





ALLA NATURA, ABBIAMO AGGIUNTO  
**SOLO IL VAPORE.**



- +GUSTO
- +GENUINITÀ
- +SCELTA
- +SERVIZIO

Cotti a  
**Vapore**

**NUOVO  
FORMATO  
PIÙ PRATICO  
E VERSATILE**

La linea Cotti a Vapore per la ristorazione  
**con nuovo formato e nuove referenze.**

Valfrutta Granchef ha cotto a vapore le migliori verdure per offrirti un prodotto unico: **buono, genuino e subito pronto** da utilizzare senza bisogno di scolarlo.

**Un'ampia gamma** ideale per le tue preparazioni che assicura la massima riuscita anche con il nuovo formato da 1 kg circa.



Numero Verde  
**800-885030**

[www.valfruttagranchef.it](http://www.valfruttagranchef.it)



# Professione Cuoco

## *Innovarsi per crescere*

UNILEVER FOOD SOLUTIONS PRESENTA L'EDIZIONE 2017 DI PROFESSIONE CUOCO: GLI INCONTRI DI AGGIORNAMENTO SULLE ULTIME TENDENZE IN CUCINA DEDICATI AGLI CHEF. INGREDIENTI E TECNICHE DI COTTURA AL CENTRO DEL PROGETTO FORMATIVO DI QUEST'ANNO. IL RICETTARIO PROFESSIONE CUOCO CON TANTE RICETTE IN ESCLUSIVA SU [WWW.UNILEVERFOODSOLUTIONS.IT](http://WWW.UNILEVERFOODSOLUTIONS.IT)

**S**i inaugura la 4<sup>o</sup> edizione di **Professione Cuoco**, il progetto formativo di **Unilever Food Solutions** ([www.unileverfoodsolutions.it](http://www.unileverfoodsolutions.it)), che si rivolge agli chef professionisti con la proposta di **un calendario di incontri di aggiornamento** per conoscere e approfondire le nuove tendenze della ristorazione.

Il progetto, realizzato in collaborazione con Eccelsa, l'Istituto di Alta Formazione del Gusto Alimentare ([www.istitutoeccelsa.it](http://www.istitutoeccelsa.it)) e dai suoi chef, fa ogni anno il punto sui trend emergenti nelle cucine professionali e sviluppa occasioni di condivisione con gli chef in tutta Italia per fornire un utile supporto tecnico e creativo.



L'edizione 2017 di Professione Cuoco è dedicata alla scoperta ed esplorazione degli ingredienti protagonisti delle ultime tendenze in cucina e alle più diffuse tecniche di cottura.

Curcuma, salsa di soia, lemongrass, zenzero, semi di chia, gamberi rossi sono solo alcuni degli ingredienti, presentati e sperimentati nelle loro diverse applicazioni in cucina durante gli incontri di Professione Cuoco così come le più diffuse tecniche di cottura. Bassa temperatura, sottovuoto, affumicatura, che siano recuperate dal passato, rivisitate grazie alle nuove tecnologie disponibili in

cucina o riprese dalla cucina multi-etnica, queste tecniche rappresentano sempre più uno strumento indispensabile per esaltare qualità e sapori delle materie prime.

Tutti gli ingredienti e le tecniche di cottura sono i protagonisti del **Ricettario Professione Cuoco 2017**, con tante idee e suggerimenti per gli chef, distribuito in occasione degli incontri. Ricette originali in questa prima edizione di inizio anno, alla quale ne seguiranno altrettante nella seconda parte del 2017. Ogni settimana nuove ricette tratte da **Professione Cuoco 2017** sono accessibili e scaricabili online su [www.unileverfoodsolutions.it](http://www.unileverfoodsolutions.it).

Gli incontri formativi prevedono inoltre approfondimenti sul visual food, l'arte di presentare al meglio un piatto e stupire i clienti con un impiattamento di grande effetto, sul food cost e sul menù management. Gli stessi approfondimenti sono disponibili sotto forma di contenuti multimediali su [www.unileverfoodsolutions.it](http://www.unileverfoodsolutions.it).

Gli incontri di Professione Cuoco vengono organizzati su tutto il territorio nazionale e promossi dai principali partner distributivi di Unilever Food Solutions.

## A proposito di Eccelsa Non solo cucina

Istituto Eccelsa è attualmente riconosciuta dalla World Association of Chefs' Societies tra le 40 scuole di cucina più prestigiose e importanti del mondo e rappresenta l'Agenzia Formativa Regionale della Federazione Italiana Cuochi, nonché palestra ufficiale della Nazionale Italiana Cuochi. Già sede ufficiale regionale della Federazione Internazionale Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria e anche l'unica sede del Sud Italia della Scuola Italiana Pizzaioli di Caorle. Contestualmente è dal 2016 un' Organismo di Formazione Accreditato presso la Regione Puglia e pertanto deputato alla gestione di fondi pubblici.

Rappresenta nel centro Sud uno dei punti di riferimento più autorevoli ed importanti dell'arte eno-gastronomica, nonché espressione di eccellenza della cucina mediterranea. Non solo una scuola di cucina, ma un vero e proprio istituto di formazione del gusto, che abbraccia a 360 gradi il mondo alimentare.

Nasce nel 2006 nello splendido scenario dei trulli di Alberobello (BA), cuore della Puglia, grazie alla lungimiranza e dedizione dei F.lli Matarrese Vito e Domenico che hanno voluto



coniugare alla logica commerciale dell'azienda omonima - che vanta un'esperienza di settore ormai ultratrentennale - il valore della FORMAZIONE.

Eccelsa dispone di una sede formativa tecnologicamente avanzata all'interno degli spazi della Matarrese Srl - main sponsor e principale partner di progetto - con aule didattiche e laboratori sperimentali completamente attrezzati ad uso professionale, per ottimizzare la conoscenza e l'utilizzo di strumentazioni proprie del settore, affinché saperi, arte, tecnologia ed eccellenza s'incontrino per vivere un'esperienza unica di confronto e sviluppo.

In una logica di sistema e di rete sul territorio Istituto Eccelsa ha sviluppato insieme ai suoi sponsor più importanti a livello nazionale e internazionale attività formative oltre che informative, corsi professionalizzanti e di aggiornamento, eventi, seminari, concorsi e competizioni ufficiali.  
[www.istitutoeccelsa.it](http://www.istitutoeccelsa.it)

#### A proposito di Unilever Food Solutions

Unilever Food Solutions è leader mondiale di prodotti alimentari dedicati agli chef professionisti. Opera in Italia e in altre 65 nazioni nei 5 continenti secondo la medesima missione: **"To free chefs to love what they do"**, ovvero

**"rendere liberi gli chef di amare quello che fanno"**. Fornire loro le migliori soluzioni in cucina per affrontare la preparazione dei piatti con efficienza e garantendo la massima qualità. Facilitare le procedure, risparmiando energie e tempo, per renderli liberi di fare ciò che più amano: sperimentare, creare e proporre ai loro clienti il meglio in termini di qualità e competenza.

Ovunque e coerentemente, Unilever Food Solutions pensa, produce e porta sul mercato prodotti innovativi con enorme valore aggiunto e sviluppa soluzioni efficaci e sicure create su misura per i ristoratori e per tutti i professionisti del gusto, con una costante attenzione alla qualità e sostenibilità delle materie prime utilizzate.

Il ruolo di Unilever Food Solutions è quello di esploratore e precursore, ma anche garante di conoscenze ed esperienze sviluppate in tanti anni di presenza sul mercato ai massimi livelli, con un occhio sempre attento alle nuove tendenze del mercato del fuori casa e all'evoluzione del gusto.

Tra i marchi **Unilever Food Solutions Italia: Knorr, Pfanni, Maizena, Carte d'Or, Calvé, Hellmann's, Lipton**, per un totale di 190 prodotti presenti nelle cucine professionali. [www.unileverfoodsolutions.it](http://www.unileverfoodsolutions.it) 





a cura di **Simone Loi**  
Responsabile  
Compartimento Giovani

# Cremoso al cioccolato bianco *del giovane chef* *Andrea Monastero*

UNA GUSTOSA RICETTA ACCATTIVANTE  
NATA NELL'AMBITO DEL PREMIO JAM CUP 2017



di **Paolo Forgia**  
Referente Compartimento  
Giovani Area Nord

**D**urante l'evento organizzato dalla Federazione Italiana Cuochi a Riva del Garda presso la fiera Exporiva, il compartimento giovani, con il referente nazionale **Simone Loi**, il referente area nord **Paolo Forgia** e il responsabile giovani Friuli Venezia Giulia **Elia Bulgarelli**, si è inserito nell'organizzazione attraverso la pianificazione del secondo concorso nazionale dedicato ai giovani tra i 16 e i 25 anni con il nome di **PREMIO JAM CUP (junior assistant master)**. Il concorso si è sviluppato in 2 fasi:

- prima fase: i candidati hanno pubblicato sulla pagina facebook le foto delle loro ricette che sono state valutate dai frequentatori del social network attraverso l'apprezzamento con i like. La ricetta che accumulava più consensi positivi, ha vinto il premio web.
- seconda fase: dopo la pubblicazione delle foto, le ricette e le descrizioni sono state valutate da esperti giudici wacs italiani



che hanno fatto una classifica estraendo, quindi, le migliori 24 ricette che si sarebbero sfidate durante le giornate del vinitaly.

Dal 5 al 8 febbraio i 24 concorrenti da tutta Italia si sono sfidati riproducendo i loro piatti per i giudici della competizione. I giudici delle quattro giornate sono stati:

- **Carlo Bresciani**
- **Fabrizio Venditti**
- **Alessandra Baruzzi**
- **Riccardo Carnevali**

Il vincitore della competizione è stato il giovane veronese **ANDREA MONASTERO** che ha sbalordito la giuria utilizzando tecniche innovative.

Andrea monastero: nato a Verona il 31/10/1996, ha conseguito la qualifica di cuoco presso l'istituto Stigmatini nel 2014. È stato selezionato dalla Nic per partecipare al Global young chef's challenge come assistente. Attualmente lavora all'HOTEL VERONESI LA TORRE a Calzoni di dossobuono (VR).

## CREMOSO AL CIOCCOLATO BIANCO con purea di sanguinella, quenelle di gelato al legno affumicato, finocchio e sedano canditi, pan di spugna al cacao amaro, aria croccante al bergamotto e salsa dolce al topinambour vaniglia

### CREMOSO AL CIOCCOLATO BIANCO

150g Purea Frutto della passione    150g Purea Mango  
12g Colla di pesce    425g Cioccolato bianco  
500g Panna

#### Procedimento

Scaldare a 60° le puree e sciogliere la colla di pesce e aggiungerla al cioccolato bianco a filo. Portare il composto a 35° e aggiungere la panna montata. Inserire il composto negli stampi e abbattere per sformare

### PUREA DI SANGUINELLA

120g Succo d'arancia rossa    10g Cristal mais

#### Procedimento

Incorporare il cristal mais al succo d'arancia e mettere in uno squeezer

### GELATO

800g Latte    200g Panna  
200g Zucchero    170g Albumi  
Trucioli di legno

#### Procedimento

Portare a ebollizione il latte e la panna, mettere in infusione i trucioli di legno per 30 minuti, filtrare. Aggiungere gli albumi e portare a 83°. Mettere nel bicchiere del pacojet e congelare. Pacossare 2 volte e formare 2 quenelle

### PAN DI SPUGNA AL CACAO

190g Latte    110g Olio di semi  
105g Albumi    20g Tuorli  
190g Zucchero semolato    105g Farina  
5g Sale    Bacca di vaniglia  
30g Cacao amaro    2 Cartucce sifone

#### Procedimento

Miscelare tutti gli ingredienti insieme, inserire nel sifone. Aggiungere le cartucce. Sfiurare in un bicchierino da caffè e cuocere in microonde

### ARIA CROCCANTE AL BERGAMOTTO

25g Succo di bergamotto    100g Acqua  
1,3g Sucre

#### Procedimento

Mescolare tutti gli ingredienti insieme e miscelare con un mini piner. Formare l'aria utilizzando un sifone. Mettere l'aria su una placca coperta con la pellicola e abbattere a -40.

### SALSA AL TOPINAMBUR DOLCE

100g Topinambur    100g Latte  
Bacca di vaniglia    35g Zucchero

#### Procedimento

Tagliare a cubetti e cuocere in microonde con il latte e lo zucchero, frullare e sistemare la densità.

### FINOCCHIO E SEDANO CANDITI



SURGITAL È LIETA DI PRESENTARE LA SECONDA STAGIONE DEL

# GRANDE CONCORSO

SURGITAL®

*Ripieni  
in cerca d'autore*

II EDIZIONE

Vinci  
**2000€**  
e la tua firma  
sulla pasta!

**Crea un ripieno  
originale**

**per una pasta fresca**

e partecipa al concorso che Surgital  
ha indetto per gli chef professionisti  
di tutto il mondo.

**Scatena la tua creatività:**

sono in palio **2000€** e la tua fama:  
il tuo nome sul prodotto creato.

**Hai tempo fino e non oltre il 31 maggio 2017!**

Per partecipare accedi al sito [www.surgital.it](http://www.surgital.it),  
seleziona l'area "Ripieni in cerca d'autore" nella home page  
([www.surgital.it/concorsoripieni](http://www.surgital.it/concorsoripieni)) e segui le istruzioni.

Numero Verde  
SERVIZIO CLIENTI  
**800-733525**

Surgital s.p.a. - via Bastia 16/1 - 48017 Lavezzola (Ra) - Emilia Romagna  
Italy - tel. +39 0545 80328 - fax +39 0545 80121 - [www.surgital.it](http://www.surgital.it)



a cura di **Giovanni Guadagno**  
vice presidente F.I.C.  
area Nord

# L'Oliocottura: *tecnica straordinaria!*



di **Andrea Di Felice**

ASPETTI TECNICI, BENEFICI, VANTAGGI  
E CONDIZIONI SFAVOREVOLI

**C**ontinuano i nostri approfondimenti e, in questo numero della rubrica professionale, parleremo della tecnica dell'oliocottura. Uno degli aspetti più incerti è l'origine del termine. Al riguardo non vi sono documentazioni ma potremmo comunque tentare un'interpretazione partendo dal termine stesso. Come

chiamarlo?

Oliocottura,

Oleocottura

oppure

Oliocottura?

Il

web

suggerisce

tutti

e tre

modi. In

realtà il vero

nome della tecnica è "Confit" ed è riferibile ad una tecnica francese utilizzata per la conservazione della carne, in cui l'alimento viene cotto in un grasso talvolta anche dello stesso alimento (es. confit di anatra cotto nel grasso d'anatra), che poi è stata tramutata in tecnica di preparazione culinaria. Con il termine oliocottura si intende una maniera di cottura dei cibi mediante l'immersione in olio caldo, ma non bollente. Il tempo di cottura agisce sull'intenerimento del cibo; con la tecnica dell'oliocottura si riesce ad evitare la dispersione dei succhi contenuti nella carne preservandone il sapore e limitandone la perdita di peso.

## Gli aspetti tecnici dell'oliocottura

- La scelta del tipo di olio (anche aromatico)
  - La scelta delle temperature da usare
  - La scelta degli alimenti da trattare in oliocottura
  - Gli alimenti da escludere
  - La corretta procedura per realizzare l'oliocottura
  - L'applicazione della tecnica nelle cucine professionali
- Le basse temperature con le quali si realizza una corretta oliocottura si differenziano per ogni tipo di alimento. Come



anche la scelta dell'olio da usare è fondamentale per una perfetta realizzazione di questa tecnica.

- È preferibile un tipo di olio che non conferisca caratteristiche organolettiche troppo forti, quindi un olio dalle caratteristiche più neutre come ad esempio l'olio di semi di girasole "alto oleico" estratto a freddo. L'olio "alto oleico" ha un alto punto di fumo e una buona digeribilità. Le caratteristiche qualitative, in particolare l'assenza di odori e sapori anomali, rendono quest'olio ideale per la conservazione in vaso di legumi, ortaggi, insaccati, formaggi, ecc...

Per questo tipo di cottura sono indicati anche l'olio di vinaccioli, l'olio di riso, l'olio extravergine d'oliva con una persistenza non marcata. L'olio può essere profumato aggiungendo erbe (previa sanificazione) e/o spezie.

La cottura varia in base all'alimento scelto e, in linea di massima, per la maggior parte degli alimenti è bene rimanere tra i 60-65°C e i 80°C. Fatto salvo per alcune preparazioni relative a prodotti con caratteristiche particolari che richiedono temperature più basse. Un esempio sono il tonno e il pesce spada già ottimi a 48°C al cuore.

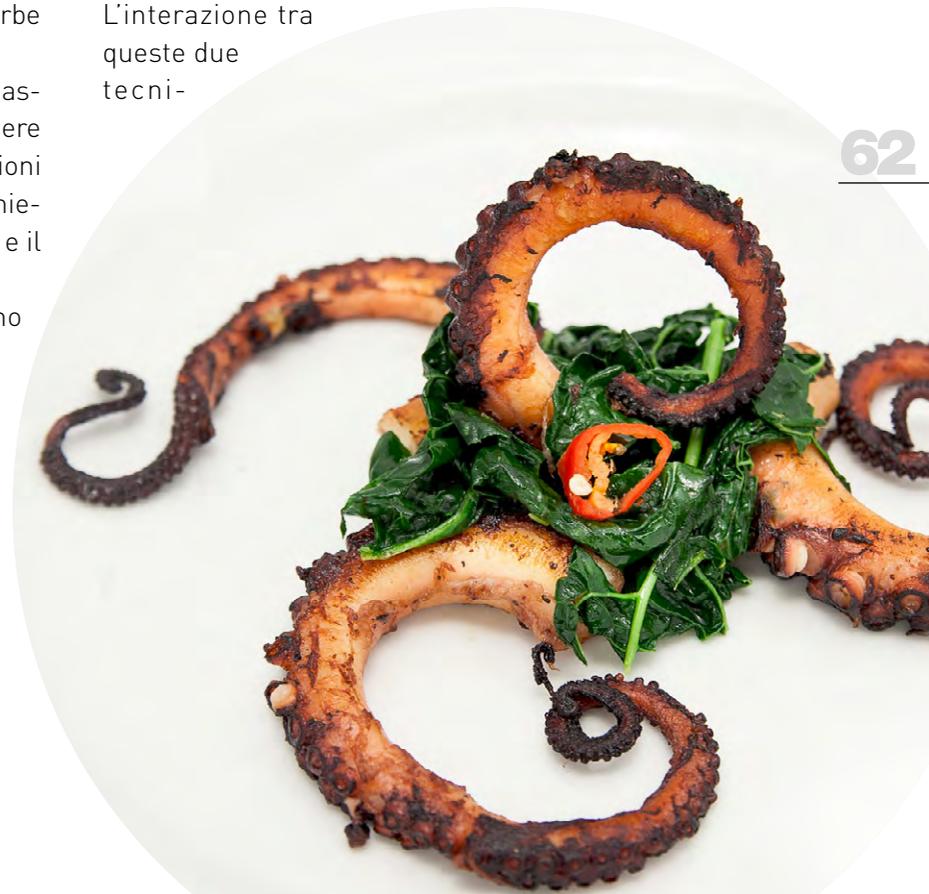
Per quanto riguarda le carni, solitamente si osservano questi parametri:

- fino a 48/49°C la carne non subisce nessuna alterazione
- sopra i 50°C inizia la coagulazione
- a 58°C inizia il processo enzimatico
- a 65°C le mioglobine cambiano colore
- a 70°C c'è la perdita di ritenzione idrica
- sopra gli 80°C si scioglie il collagene.
- Questa tecnica di cottura è ottima per i pesci e le carni povere di collagene (agnello, capretto) così come ortaggi "croccanti" (asparagi, cavolfiori, ecc...).
- Non è adatta ad alcuni tipi di cibi che hanno la tendenza ad assorbire liquido, come ad esempio le me-

lazzane.

- Prima della cottura è buona norma marinare il prodotto con una marinata secca per cottura nella quantità dell'1,2% in rapporto al peso del prodotto. Ciò consentirà la stabilizzazione dei liquidi contenuti nel prodotto stesso e in fase di cottura la temperatura dell'olio non si abbasserà. Questo procedimento è particolarmente indicato per la cottura dei pesci in quanto ricchi di acqua ricco di acqua che tendono a disperdersi nell'olio durante la cottura.
- Tutto ciò dimostra che questa cottura unisce due tecniche abbinate tra loro: la cottura a bassa temperatura e la cottura per immersione in olio.

L'interazione tra queste due tecni-



che conferisce maggiore qualità al prodotto. Affinché l'oliocottura vada a buon fine è necessario che la temperatura dell'olio sia sempre costante: solo in questo modo si garantirà all'alimento una cottura uniforme.

- L'oliocottura può essere realizzata anche con le moderne tecniche di cottura quale ad esempio il sottovuoto. Attraverso il sottovuoto si avrà una maggiore esaltazione della tecnica dell'oliocottura in quanto permette di gestire meglio la temperatura e concentrare i sapori. Dopo la preparazione secondo la ricetta, procedere confezionando il prodotto all'interno di un sacchetto per cottura sottovuoto aggiungendo il 20% di olio rispetto al peso del prodotto da cuocere. Sigillare il sacchetto con l'apposita macchina a campana e procedere alla cottura scegliendo la temperatura indicata e il tempo necessario.

### Benefici e condizioni sfavorevoli

L'oliocottura è una tecnica che mantiene il cibo molto tenero e lascia inalterati tutti i sapori dell'alimento. Ciò avviene perché l'olio, formando una sorta di barriera, impedisce la fuoriuscita dei liquidi interni al prodotto, così facendo tutto viene trattenuto all'interno dell'alimento massimizzando il calo ponderale. La bassa temperatura farà sì che le carni e i pesci non risulteranno troppo asciutte e di conseguenza "stoppose" e permetterà il mantenimento di tutta la loro naturale morbidezza. Un altro aspetto positivo di questa tecnica di cottura risiede nel fatto che si tratta di una tecnica semplice da utilizzare e non richiede tempi particolarmente lunghi. I tempi di conservazione del prodotto "shelf life" aumentano molto se si utilizza la tecnica del sottovuoto e le temperature di pastorizzazione. Infine non è da sottovalutare il "prestigio" che tale tecnica, opportunamente evidenziata all'interno del menù, darà sia al prodotto che al ristorante.

Tuttavia, ci sono anche degli svantaggi nell'applicazione della tecnica per oliocottura. Inizialmente, questa tecnica potrebbe dare qualche problema: chi non è molto esperto potrebbe avere difficoltà nel mantenere costante la temperatura dell'olio; aspetto che, invece, è importantissimo per la buona riuscita della cottura. Anche l'utilizzo del normale fornello potrebbe inficiare il risultato finale. È possibile usare uno spargi fiamma. Per questo è opportuno affidarsi alla tecnologia di un forno trivalente capace di produrre una temperatura costante, o piastra ad induzione che permette di gestire meglio la quantità di energia termica. Con l'utilizzo del sottovuoto, oltre ai benefici elencati precedentemente, si ottimizza la quantità di olio da impiegare.

Infine, per rendere più gustoso l'alimento, dopo la cottura nella maggior parte dei casi è consigliabile di "marcare" il prodotto rosolando velocemente in padella.

*Nota: Generalmente ci viene da considerare che per l'oliocottura è obbligatorio usare l'olio. Ma a me sorge un dubbio amletico: valutando la definizione che viene data al burro di cacao, cioè che è un grasso vegetale estratto dai semi di cacao, è giusto definire grassi liquidi dai vegetali e grassi solidi da origine animale? Il burro di cacao, seppur vegetale, non è un olio, dato che a temperatura ambiente è più solido del burro, ma potrebbe essere utilizzato sia per l'oliocottura e sia per la tecnica del "confit". Quindi è giusto affermare ciò di cui abbiamo discusso sopra, cioè che per l'oliocottura viene utilizzato esclusivamente un olio, che come tale è di origine vegetale? Si potrebbe fondere del burro di cacao ed effettuare l'oliocottura ugualmente, mantenendo alta la sua temperatura di cristallizzazione?*

*Tutte le informazioni relative all'argomento sono frutto di esperienze e condivisione, come tale rimangono degli esempi da cui attingere e crescere professionalmente. *

# Continua la partnership tra Electrolux Professional e *Federazione Italiana Cuochi*

IL DIRETTORE MASSIMO PRESOT E IL PRESIDENTE  
ROCCO CRISTIANO POZZULO COMMENTANO UN ANNO  
INTENSO E RICCO DI ATTIVITÀ

**D**a sempre Electrolux Professional propone soluzioni che semplificano il lavoro e migliorano la vita in cucina ai professionisti della ristorazione. Alta qualità, affidabilità, sicurezza e tutela dell'ambiente sono i valori a cui l'azienda si ispira. Il marchio Electrolux è conosciuto a livello mondiale per la vicinanza al cliente e la completezza delle sue proposte, progettate per rendere più semplice e gratificante la vita di tutti i giorni.

Non poteva mancare la conferma di una partnership importante come quella tra Electrolux e la Federazione Italiana Cuochi, uno dei net work culinari più capillari e influenti che unisce migliaia di Chef sul territorio italiano.

La Federazione raggruppa 93 Associazioni Provinciali, 20 Unioni Regionali, numerose Associazioni e Delegazioni Estere, annoverando ogni anno in media 16.000 associati fra Cuochi Professionisti, Chef Patron, Ristoratori, Docenti e Allievi degli Istituti Alberghieri di ogni ordine e grado.

Ed è proprio con l'obiettivo di creare "valore aggiunto" per questi associati che, nel 2017, Electrolux e FIC propongono un nuovo programma congiunto di eventi ed appuntamenti di informazione/formazione.

Si è partiti subito con i Campionati della Cucina Italiana 2017, di cui Electrolux Professional è stato partner tecnico. Dal 18 al 21 febbraio, all'interno della manifestazione "Be-erAttraction" di Rimini, si è tenuta la seconda edizione dei Campionati della Cucina Italiana, una delle più importanti competizioni culinarie a livello nazionale.

La kermesse, organizzata dalla Federazione Italiana Cuochi e riconosciuta dall'Associazione Mondiale dei Cuochi (WACS), si è articolata in quattro giorni di full immersion tra competizioni individuali e a squadre, con la presenza di oltre 300 concorrenti singoli e almeno 16 team regionali, per un totale di mille Chef.

Massimo Presot, Direttore Marketing di Electrolux Professional Italia affer-



ma: “Siamo orgogliosi di aver consolidato il rapporto con la Federazione Italiana Cuochi. Un network importante e ben strutturato, formato da professionisti in grado di apprezzare e raccontare al meglio i vantaggi delle soluzioni Electrolux Professional, come **air-o-system®**, sistema forno-abbattitore pensato per rendere il **Cook&Chill** alla portata di tutti **air-o-system®** è l'unico sistema integrato forno-abbattitore che facilita la vita in cucina migliorando il flusso di lavoro, riducendo lo stress e soprattutto limitando scarti e sprechi, voci di costo non più sostenibili dagli imprenditori della ristorazione.”

“Condividendo l'importanza della sostenibilità e la visione della cucina intesa come laboratorio di



**Electrolux**

eccellenza, anche quest'anno Electrolux e FIC si propongono di raggiungere due obiettivi: valorizzare la materia prima e contribuire al miglioramento delle esperienze gastronomiche locali, grazie alle soluzioni più innovative di Electrolux e alla professionalità della FIC e dei suoi ambasciatori sul territorio. “Ha dichiarato invece Rocco Pozzulo, Presidente FIC. 🇮🇹



## GLI INSERZIONISTI

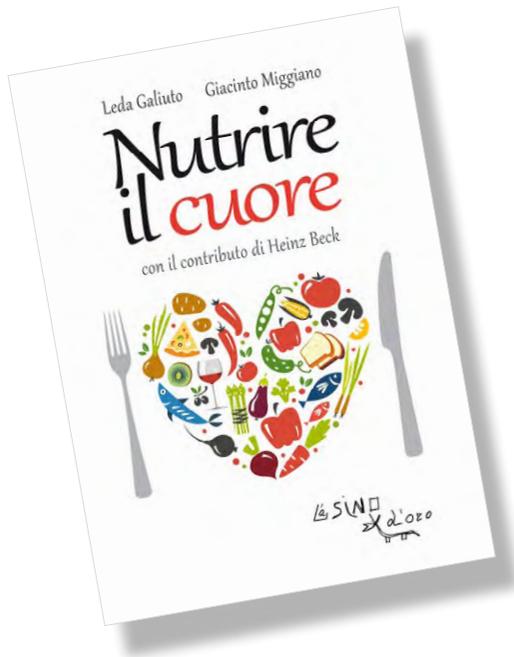
### *Filo diretto con le aziende “amiche” dei cuochi*

AZIENDA	RESPONSABILE DA CONTATTARE	TELEFONO - MAIL	SITO WEB	A PAG.
Bacco	Ilary Rey	095/7722865 - info@baccosrl.com	<a href="http://www.baccosrl.com">www.baccosrl.com</a>	35
Baldassare Agnelli		035.204711 - info@agnelli.net	<a href="http://www.pentoleagnelli.it">www.pentoleagnelli.it</a>	45
Barilla			<a href="http://www.barillafoodservice.it">www.barillafoodservice.it</a>	92
Basilicata food&wine			<a href="http://www.basilicatafoodwine.it">www.basilicatafoodwine.it</a>	24
Conserve Italia	Giorgio Mazzoli - Sandra Sangiuolo	051.62283111	<a href="http://www.conserveitalia.it">www.conserveitalia.it</a>	54
Electrolux Professional	Massimo Presot	0434.380850 - massimo.presot@electrolux.com	<a href="http://www.electrolux.it/professional">www.electrolux.it/professional</a>	32
Isacco	Laura Poloni	035.449.1198 - fax 035.449.1199 - info@isacco.it	<a href="http://www.isacco.it">www.isacco.it</a>	2 - 3 - 4
Italmill		030 7058711 - clienti@italmill.com	<a href="http://www.italmill.com">www.italmill.com</a>	67
Medagliani	Eugenio Medagliani	02 45485571	<a href="http://www.medagliani.com">www.medagliani.com</a>	39
Metro Italia			<a href="http://www.metro.it">www.metro.it</a>	30
Orogel	Marco Dall'Ara (Responsabile ufficio gestione vendite)	0547 377260 - mdallara@orogel.it	<a href="http://www.orogelfoodservice.it">www.orogelfoodservice.it</a>	11
Sanelli	Roberto Oberti	0341 361368	<a href="http://www.sanelli.it">www.sanelli.it</a>	81
Sirman	Laura Bernardello	049 9698666 info@sirman.com	<a href="http://www.sirman.com">www.sirman.com</a>	73
Staff Ice System	Stefano Garuti	0541 373250	<a href="http://www.staff-ice.com">www.staff-ice.com</a>	22
Surgital	Valerio M. Manco	Numero Verde 800.733525	<a href="http://www.surgital.it">www.surgital.it</a>	60
Table Top Trade		commerciale@tabletoptrade.it	<a href="http://www.tabletoptrade.it">www.tabletoptrade.it</a>	70
Unilever	Silvia De Meo	06 54495496 - silvia.de-meo@unilever.com	<a href="http://www.unileverfoodsolutions.it/">www.unileverfoodsolutions.it/</a>	7
Vallespluga		0343 69111 - info@vallespluga.it	<a href="http://www.vallespluga.it">www.vallespluga.it</a>	42
Valsodo	Karl August Gaedt	335.6535883	<a href="http://www.wuesthof.de">www.wuesthof.de</a>	26
Zorzi		alice.c@zorzi.vr.it	<a href="http://zorzi.vr.it">zorzi.vr.it</a>	49



65

# Libri & *Cucina*



## Nutrire il cuore

Leda Galiuto, Giacinto Miggiano, Heinz Beck

Editore: L'Asino d'Oro

Anno edizione: 2016

Pagine: X-149 p. , ill. , Brossura € 15,00

**D**ue medici e uno chef, più un cuore da nutrire. Con i cibi giusti, con le ricette capaci di onorare il gusto e proteggere la salute. Tutto in un manuale da tenere sulla tavola o in libreria.

Perché i due autori, la cardiologa Leda Galiuto e il nutrizionista Giacinto Miggiano, sono riusciti a farne un testo che si può leggere secondo le esigenze, secondo le curiosità, secondo come si sta e quanto (e come) si mangia. Una guida per un cuore, per mille cuori.

Troviamo la dieta ipocalorica, ma anche i suggerimenti per i migliori metodi di cottura, i danni da fumo come quelli da overdose di dolci, gli effetti dell'allenamento sul muscolo cardiaco e la difficile convivenza con il colesterolo. Heinz Beck, chef pluristellato, firma proposte che riescono a regalare un'inaspettata soddisfazione. Nel preparare il piatto, nel dividerlo e nel pensare che l'organismo dice «grazie».

Un esempio di divulgazione scientifica che alterna il frutto della ricerca al consiglio culinario, la raccomandazione sulla terapia da seguire alla scelta del pesce, i corretti valori della pressione alla ricetta dei maccheroncini integrali con gamberi rossi e purea di melanzana, l'allarme per il picco glicemico ai dubbi sulle verdure 'ripassate in padella'.

*Carla Massi - giornalista scientifica "Il Messaggero"*

# Scrochiarella®

## FROZEN

Classica, Integrale,  
Riso Venere e Rustica.

4 formati di ottima pizza in pala  
pronti in pochissimi minuti.

Formati Disponibili	Ø 48	Ø 25	55X25	40X30
Classica	X	X	X	X
Integrale		X	X	X
Riso Venere		X	X	X
Rustica		X	X	X



info: +39 030 7058 711  
clienti@italmill.com

w w w . i t a l m i l l . c o m

# Vittoria dell'Italia

## *della cucina in Galles*



di **Veronica Satalino**

MEDAGLIA D'ORO E PRIMO POSTO PER LA NAZIONALE ITALIANA CUOCHI ALLA "BATTLE FOR THE DRAGON"



**A**lla "Battle for the Dragon", la gara di cucina disputatasi dal 21 al 23 febbraio scorso in Galles, l'Italia sconfigge i padroni di casa e gli austriaci e conquista il primo posto in classifica.

A dare prova delle abilità e delle tecniche culinarie, in rappresentanza dell'Italia sono scesi in campo gli chef della NIC Nazionale Italiana Cuochi Pierluca Arditò, Lorenzo Alessio, Debora Fantini, Felice La Forgia, Giuseppe Palmisano e Fa-



bio Potenzano. Reduci da altre competizioni che li hanno visti protagonisti in questi mesi, dalle Olimpiadi di Cucina al Global Chefs Challenge, sono stati loro ad aver dato forma al menù da medaglia d'oro: starter, main course e dessert per 90 persone che ha conquistato la giuria e gli ospiti accorsi per l'occasione.

I risultati e la proclamazione dei vincitori sono giunti dopo un'impegnativa giornata trascorsa per il team azzurro nel box di cucina, tra ritmi serrati e massima concentrazione. Grande la soddisfazione e l'entusiasmo per gli chef NIC che hanno gareggiato e tutta la famiglia delle berretta bianche italiane. «Quello raggiunto in Galles – commenta il Team Manager della Nazionale Italiana Cuochi, Daniele Caldarulo – è un grande risultato, frutto di impegno, passione e tanto allenamento. Sono più che contento e orgoglioso del lavoro

svolto dai nostri ragazzi, che come sempre hanno dato prova di grande preparazione e spirito di squadra». «È stata una grande esperienza – continua Pierluca Ardito, uno degli chef azzurri che ha gareggiato in Galles e Team Coach della Nazionale Italiana Cuochi. Sul campo di gara abbiamo dato come sempre il massimo, dimostrando che con costanza, tenacia e grande affiatamento possiamo portare a casa ottimi risultati».

Si ringraziano, per aver supportato il team azzurro, il main sponsor METRO Italia, gli sponsor Molino Favero, Barilla, Unilever Food Solutions, Table Top Trade, Isacco, Cirio, Pentole Agnelli, Fasa, Consorzio Assogi, Staff Ice System, Surgital, Miss Freschezza, Orogel, Istituto Eccelsa, i partner tecnici Matarrese, Decorfood Italy, Faboss, Sirman, Sanelli, Zorzi e il fashion partner Asfalto. 🇮🇹

Main sponsor and official supplier



Official sponsor



Technical partners



Fashion partner





Al Servizio di voi Chef

  
Table Top Trade

**Table Top Trade S.r.l.**

Via Lucchese, 70

50019 Sesto Fiorentino – Firenze

Tel. 055/7096472 - Fax 055/4644083

email: [commerciale@tabletoptrade.it](mailto:commerciale@tabletoptrade.it) - [www.tabletoptrade.it](http://www.tabletoptrade.it)

Distributore Esclusivo:



 SCHÖNWALD  
Germany

# Londra, Enzo Oliveri nuovo presidente della Delegazione Gran Bretagna

LO CHEF SICILIANO, NELLA CAPITALE INGLESE  
DA OLTRE VENT'ANNI, SARÀ ALLA GUIDA  
DEI COLLEGHI CHE OPERANO NEL REGNO UNITO

**L**o chef palermitano a Londra Enzo Oliveri è il nuovo presidente della Federazione Italiana Cuochi in UK. Sarà lui a guidare la delegazione degli chef-ambasciatori della nostra cucina nella capitale britannica, e in tutto il Regno Unito, nel periodo 2017/2018. Oliveri è stato eletto ieri a Taormina, nel corso del Consiglio Nazionale della Federazione Italiana Cuochi e il convegno "Gusto e Benessere" dell'Unione Regionale Cuochi Siciliani.

“Sono felice - ha detto Oliveri subito dopo la sua elezione - di rappresentare i colleghi italiani che come me lavorano nel Regno Unito e promuovono le nostre tradizioni culinarie autentiche proteggendo il Made In Italy. Specie in tempi di Brexit, è una sfida molto importante”. La delegazione è composta da 25 chef, e sono in molti ad aver già chiesto di aderire.

Lezioni di cucina, eventi istituzionali, collegamenti con la medicina e attività culturali sono i quattro settori del suo programma: le lezioni di cucina saranno corsi di aggiornamento rivolti ai professionisti e show-cooking per il grande pubblico, pensando anche ai fornelli come occasioni per fare

“team-building”, cioè per consolidare gruppi di lavoro; gli eventi istituzionali saranno momenti chiave della promozione delle nostre tradizioni a tavola, specie a Londra capitale multiculturale d'Europa; i collegamenti con la medicina serviranno a fare il punto sulla cucina come prevenzione, studiando piatti per specifiche allergie o malattie per aiutare i malati a vivere meglio la vita di tutti i



Enzo Oliveri (a sinistra) e il presidente nazionale della Federazione Italiana Cuochi Rocco Cristiano Pozzulo a Taormina subito dopo l'elezione

giorni; il settore culturale, infine, punterà su mostre d'arte in relazione con il cibo, menu' d'artisti e sfilate Food and Fashion.

Il sito web della FIC UK è [www.ficuk.com](http://www.ficuk.com) (online a breve): permette ai cuochi di registrarsi in base alle proprie specializzazioni, e di trovare lavoro in base al proprio campo.

**Enzo Oliveri** è uno chef palermitano, a Londra da più di venti anni e con una lunga esperienza internazionale in Belgio, Germania e Florida. Il mese scorso ha inaugurato il nuovo ristorante siciliano "Tasting Sicily Enzo's Kitchen" in centro a Piccadilly, e il ristorante "OlivEnzo" a Bromley,

nel sud-est di Londra. E' managing director di Fratelli La Bufala UK. Lo chef sarà uno dei giudici della prossima edizione delle Olimpiadi dei Giovani Chef in India: lo scorso Febbraio ha già partecipato in qualità di tutor. Ha un interesse specifico verso l'insegnamento (tiene corsi alla West London University di Londra in qualità di nutrizionista, è professore onorario all'Istituto Antonello Da Messina ed è chef patron del Bromley College of Hospitality) ed è lo chef ufficiale della Nazionale Italiana di Ciclismo. Enzo Oliveri è noto nel Regno Unito anche per le sue serie TV sulla cucina italiana e siciliana: tra i suoi programmi più recenti, quello in UK con Michael Roux e quelli girati in Sicilia, rispettivamente, con gli chef Aldo Zilli, Paul Hollywood e Gordon Ramsay.



**Enzo Oliveri Presidente FIC UK**

FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI  
la nostra passione



una sola APP  
scarica gratis



## PRIMO ACCESSO

All'interno, inserisci il codice della tua tessera FIC

NUMERO  
DI TESSERA



La password è posizionata sul retro, sotto la patinatura argento **GRATTA QUI PER LA PASSWORD**



troverai tutte le notizie inerenti all'attività associativa, i recapiti dei dirigenti Nazionali, Regionali e Territoriali, le info sui nostri partners, controllare l'esattezza dei TuoI dati personali, leggere on-line la Rivista il Cuoco e tanto altro.

Scaricare l'APP FIC è utile e funzionale, e ti permetterà di avere un rapporto più diretto con la Dirigenza della tua Provincia e Regione.

**Ufficio stampa FIC UK**

Sito di Enzo Oliveri: <http://www.thesicilianchef.co.uk>

Twitter: <https://twitter.com/SicilianChef> Facebook:

<https://www.facebook.com/EnzoSicilianChef/?fref=ts> 

**SIRMAN**

**solo per professionisti**



**www.sirman.com**



Available on the  
App Store



Google play



# F.I.C.

## MARCHIO

## DI APPROVAZIONE

### F.I.C. TRADE-MARK OF APPROVAL

The Federazione Italiana Cuochi (F.I.C.) (Italian Chefs' Federation) is the only legally recognised professional body in the category and represents the Wacs (World Association of Chefs Societies) in Italy. With the intention of protecting and legitimating the qualitative compliance of commercial products in the sectors for which it is responsible, F.I.C. has promoted the institution of the **APPROVED BY F.I.C.** trademark. An important recognition and a logo which valorises, with the colours of the national flag, the professionalism of the Italian chef and the companies which operate with quality in Italy and abroad.

The **APPROVED BY F.I.C.** trade-mark is reserved for producers of quality food commodities, equipment and tools for the restaurant trade and is granted to companies which ask for it and who submit a product or a line of products to the analysis and control of a special Commission. The granting of this trade-mark formally commits the company to producing in full respect of the standards established at the time the trade-mark is issued.

The companies which obtain the **APPROVED BY F.I.C.** quality trade-mark can reproduce it on the packs of their products and use it in any type of communication or advertising venture, aimed at promoting the product. Numerous companies have already achieved a good position in the restaurant sector and a special credit in the area of large-scale organised distribution thanks to the **APPROVED BY F.I.C.** trade-mark.

La Federazione Italiana Cuochi (F.I.C.) è l'unico ente professionale di categoria giuridicamente riconosciuto e rappresenta la Wacs (Società Mondiale dei Cuochi) sul territorio nazionale. Nell'intento di tutelare e legittimare la rispondenza qualitativa dei prodotti commerciali nei settori di propria competenza, la F.I.C. ha promosso l'istituzione del marchio **APPROVATO DALLA F.I.C.**

Un riconoscimento importante e un logo che si propone, con i colori della bandiera nazionale, di valorizzare ulteriormente la professionalità del cuoco italiano e delle aziende che operano con qualità in Italia e all'estero.

Il marchio **APPROVATO DALLA F.I.C.** è riservato ai produttori di derrate alimentari, attrezzature e utensili di qualità per la ristorazione ed è concesso alle aziende che ne fanno richiesta e sottopongono un prodotto o una linea di prodotti all'analisi e controllo da parte di un'apposita Commissione. La concessione impegna formalmente l'azienda a produrre nel pieno rispetto delle norme stabilite nel momento del rilascio del marchio.

Le aziende che ottengono il marchio di qualità **APPROVATO DALLA F.I.C.** possono riprodurlo sulle confezioni dei loro prodotti e farne uso in qualsiasi tipo di comunicazione o iniziativa pubblicitaria, tese alla promozione del prodotto.

Numerose sono già le aziende che grazie al marchio **APPROVATO DALLA F.I.C.** hanno raggiunto un buon posizionamento nel settore della ristorazione e un accredito speciale nella Gdo (grande distribuzione organizzata) e nel retail.

**METRO**

**isacco**

abbigliamento professionale  
e divise

**Barilla**

pasta selezione oro chef

ACADEMIA  
**BARILLA**

Italian Food Culture

Table Top Trade  
**SCHONWALD**

linea porcellane posateria  
e prodotti per la ristorazione

**CIRO**  
1824  
*Alta Cucina*

linea prodotti a base  
pomodoro, vegetali e legumi

**Electrolux**

grandi impianti cucine e forni

**PENTOLE AGNELLI**  
PROFESSIONAL COOKWARE  
MADE IN ITALY

linea professionali pentole in alluminio

**FASA**  
Pentole Professionali

linea professionali pentole in alluminio

**SURGITAL**

linea pasta fresche surgelate

**STAFF**  
ICE SYSTEM

macchine per gelato, pasticceria, ghiaccio

**Bayernland**

linea prodotti lattiero caseari

**Italmill**

farine e semilavorati

**Macro Vac**  
PLAEMNUOVA

linea macchine sottovuoto

**BACCO**

linea prodotti tipici al pistacchio

**SENNA**

linea maionese

**reflexx**

guanti per alimenti

**Valfrutta**  
Granchef

cotti a vapore

Per informazioni:

**F.I.C. PROMOTION Srl**

Piazza delle Crociate, 15 - 00162 Roma | Tel. 06.4402178 - 06.44202209; Fax 06.44246203

e-mail: [fic@ficpromotion.it](mailto:fic@ficpromotion.it)

## ASSOCIAZIONE CUOCHI TERAMO

# Un convegno sul vegetarianismo in occasione del tesseramento



Lo scorso 21 febbraio, presso l'Istituto Alberghiero "Di Poppa", l'Associazione Cuochi Teramo ha invitato i suoi iscritti ad un evento sul tema del vegetarianismo. La crescente domanda da parte dei clienti ha dato lo spunto per approfondire un settore della ristorazione che spesso viene messo in secondo piano. Sono intervenuti alla tavola rotonda esperti di primo piano del territorio provinciale, a cominciare dalla dott.ssa Martina Montecchia, nutrizionista, che ha spiegato come la dieta vegana non può essere frutto di improvvisazione, ma deve seguire delle regole e adottare delle combinazioni ben precise, per non andare incontro a carenze nutrizionali. Con lei, il prof. Francesco Galiffa, grande conoscitore dei legumi ed autore di testi sulla cucina contadina, che ha illustrato l'importanza dal punto di vista nutrizionale e la ricchezza di ricette tradizionali che la nostra cultura gastronomica ci ha tramandato. Il maestro pizzaiolo Vincent di Marcello, pluripremiato e certificato per la pizza vegan, ha raccontato il suo approccio, la scelta delle materie prime, lo studio dei giusti abbinamenti, che gli ha consentito di raggiungere eccellenti risultati. La chef Emanuela Tommolini, che esprime l'eccellenza della cucina naturale e vegetariana abruzzese, ha spiegato invece la sua filosofia e la ricerca che contraddistingue

il suo percorso. Ha illustrato la composizione di alcuni dei suoi piatti più famosi, tra cui: il crudo su tela, variazione di cavolfiore, il giardino d'inverno. La food blogger Adelaide Melles ha parlato della gastronomia sul web, fenomeno che dà sempre maggior visibilità alla cucina ed ai cuochi. Lo chef Massimiliano Capretta, del ristorante Arca di Alba Adriatica (TE), tra i primi nel panorama ristorativo provinciale a creare un'offerta biologica certificata e vegana, ha parlato della sua visione della cucina e dell'orientamento verso la qualità che lo ha sempre contraddistinto. Giancarlo Pierannunzi di Abruzzo Gourmet ha tenuto un breve corso sulla fotografia del cibo e su come un ristorante deve comunicare nell'era dei social network. Infine è intervenuto il prof. Paolo de Cristoforo, Presidente della Società Italiana di Nutrizione Vegetariana (SINVE), il quale ha parlato della crescita della nutrizione vegetariana e di importanti riconoscimenti scientifici sulla sua adeguatezza e validità, recentemente riconosciuta in un documento ufficiale anche dalla Società Italiana di Nutrizione Umana (SINU) e dell'importanza salutista del modello vegetariano nella prevenzione di molte malattie del nostro tempo con l'attenzione rivolta prevalentemente all'obesità, al diabete, alle malattie cardiovascolari e tumorali. La serata si è poi conclusa con una cena vegana, preparata da Emanuela Tommolini in collaborazione con i docenti e gli allievi dell'Istituto, durante la quale il dirigente scolastico Caterina Provisiero ha premiato gli alunni che negli ultimi mesi hanno raggiunto risultati lodevoli: Mattia Di Giacomantonio medaglia di bronzo ai Campionati della Cucina Italiana FIC, Stefano Di Giosia miglior allievo degli istituti alberghieri d'Abruzzo e Aniello Talia, vincitore del concorso di cucina vegetariana, organizzato dall'istituto in occasione dell'evento.



**UNIONE CUOCHI ABRUZZESI**

## Grandi stelle alla 3<sup>a</sup> edizione di Meetincucina

Il 30 gennaio si è svolto a Chieti MEETinCUCINA, il meeting dei cuochi creativi d'Abruzzo, ideato dal giornalista Massimo Di Cintio e organizzato con l'Unione Cuochi Abruzzesi. La 3<sup>a</sup> edizione è stata caratterizzata dalla presenza di due ospiti d'onore: lo chef Enrico Crippa del ristorante tre stelle Michelin "Piazza Duomo" di Alba (CN) e Mauro Colagreco del ristorante due stelle Michelin "Mirazur" di Menton (Francia). Colagreco, che viene considerato il miglior chef di Francia e 6° nel mondo secondo la classifica The World's 50 Best Restaurants, è venuto per la prima volta in Abruzzo, terra di cui si sente figlio in quanto il bisnonno Luigi era originario di Guardiagrele, ha appassionato la platea con il racconto del suo



cammino "à rebours" nei luoghi delle proprie origini, un percorso emotivo che gli ha riservato "un'accoglienza meravigliosa e in queste poche ore passate qui sono bastate per farmi capire che l'Abruzzo è la mia terra".

Altro elemento innovativo di questa edizione è stata, oltre ai giovani chef stellati Mattia Spadone e Arcangelo Tinari da sempre sostenitori dell'evento, la presenza di giovani promesse della cucina creativa abruzzese: Daniele D'Alberto e Giovanni Dezio. Ovviamente non poteva mancare la sensibilità femminile nella cucina professionale che è stata ben rappresentata da Cinzia Mancini. Nell'espone la sua filosofia di cucina, Crippa ha realizzato il "Riso in acqua di pomodoro mantecato con lardo e paprica dolce", "La merenda contadina": un antipasto in tre tempi composto di Taco di farina di ceci, simil farinata; taco di lattuga con carne cruda e brodo. E ancora "Brace (A)mare" un baccalà alla brace con il merluzzo fresco, messo sotto sale e servito con cipolle bruciate, cicoria e ricci. In fine due dessert: "Truffle Hunting", guscio di mela farcito con ricotta, mela e tartufo nero piemontese, e "Vento di Langa",



ispirato alle vigne composto di diversi cioccolati e nocciole. Poi è toccato a Daniele D'Alberto, che ha preparato "Odio il riso", il risotto che diventa la farcia per ravioli, con confetture di pomodoro e limone e riso soffiato. Il secondo piatto è stato "Sgombro, pompelmo e rape rosse", il pesce azzurro scottato in padella con ristretto di pompelmo, rapa rossa e olio al rosmarino. Cinzia Mancini ha presentato una reinterpretazione del tradizionale baccalà con i peperoni arrosto in cui il baccalà è avvolto in una sfoglia di peperoni rossi e completato con una spolverata di thè nero. Anche il secondo piatto è stata una reinterpretazione della pasta e fagioli, valorizzando un prodotto del territorio i "Fagioli di Paganica", destrutturati e ricomposti sia in forma di pasta che di fagioli, il tutto irrorato da un brodo di fagioli. A seguire Mattia Spadone, che ha preparato i "Cappelletti all'amatricina", con la "Ventricina Vastese" in sostituzione del guanciale, il pecorino di Farindola e la maggiorana per rinfrescare. Poi "Gallo e granaglie", il petto al barbecue glassato alle erbe di montagna, e i fegatini in forma di paté al burro su una carota cotta nel sale e soffiata. Poi è salito sul palco lo chef Mauro Colagreco, che ha realizzato "Ostrica e pere", "Naranja en flor", dolce intitolato a un celebre tango, riprodotto con ingredienti abruzzesi, latte di mandorle e mandorle, cialde all'arancia e mousseline allo zafferano dell'Aquila. Poi "bi-stravi crapaudine" una barbabetola rossa gigante di due anni, rimessa in terra dopo 2 mesi di cantina per un ulteriore ciclo e poi cotta sotto sale e servita con panna e caviale. Spazio poi alla conferenza tecnica dedicata a "Virtù e segreti del baccalà", tenuta dall'esperto del prodotto Massimo Monti. Successivamente Arcangelo Tinari ha preparato la "Pancetta di maiale nero con consommé di gamberi e agrumi", la pancetta cotta a basa temperatura in tre step per dare una consistenza identica tra carne e grasso. Il secondo piatto è stato "Pecorino, cicoria e cozze", il formaggio mes-

so in infusione nel Bimby fino a ottenere un latticello, addensato con un tubero giapponese, il kuzu, e poi modellato in forma di gnocchi. A seguire un altro outsider, Gianni Dezio, che ha voluto omaggiare le sue origini venezuelane preparando un "Ceviche di baccalà" un baccalà marinato sottovuoto, accompagnato da una estrazione di succhi di ortaggi e da un sfoglia di pane soffiata. Il piatto successivo è stato un dolce la "Terra dei Calanchi" in omaggio al suo territorio. Dopo l'allievo, il maestro: il tristellato abruzzese Niko Romito, che ha parlato dei suoi concetti di cucina "Identità, purezza, verità, cucina semplice: come punto d'arrivo" incarnati nel piatto presentato in un video: "Verza e patate". Romito ha suggerito alla numerosa platea di cuochi che si "può andare avanti per decenni solo nell'alleggerimento e ammodernamento del patrimonio gastronomico italiano, recuperando gli ingredienti poveri che sono stati abbandonati." I lavori sono stati conclusi dall'intervento del Presidente FIC Rocco Pozzulo, che tra le altre cose ha ringraziato il sodalizio Lady Chef Abruzzesi per avere preparato egregiamente il lunch.

**Lorenzo Pace**



ASSOCIAZIONE PROVINCIALE CUOCHI REGGINI

## *Cena sociale sulla costa tirrenica cosentina*



**A**lla presenza del Presidente nazionale FIC, Rocco Pozzulo, accompagnato dal Presidente Unione Regionale Cuochi Basilicata, Rocco Giubileo, e dalla segretaria dell'Unione, Luisa Caruso, si è svolta lo scorso febbraio la 17<sup>a</sup> Cena Sociale dell'A.P.C.C. (Ass. Prov. Cuochi Cosentini), che quest'anno ha avuto come cornice la costa tirrenica cosentina. Alla serata hanno partecipato i cuochi delle cinque Delegazioni che, insieme alle autorità civili presenti e a numerose aziende sponsor del settore agroalimentare, hanno affollato le sale dell'accogliente struttura ricettiva nel Comune di Fuscaldo. Alla Delegazione di Paola, capeggiata dallo chef Giovanni De Luca, è stata affidata l'organizzazione della serata che si è svolta in un armonioso clima di festa ed amicizia, misto ad una rinnovata curiosità e partecipazione da

parte di tutti i presenti. Quest'anno, facendo seguito alla recente manifestazione nazionale svoltasi a Riva del Garda, relativa al concorso di street food, si è sperimentato un eventuale sistema di "cibo di strada calabrese", nella consapevolezza che non esiste in Calabria una vera tradizione appunto di cibo di strada. Lo chef De Luca si è cimentato così nell'organizzazione di un percorso gastronomico, che ha visto i prodotti della terra e del mare fusi in un'unica rappresentazione, a testimonianza della vasta varietà delle produzioni locali. Come ogni anno, la cena sociale rappresenta anche un momento istituzionale che vede riuniti un elevato numero di iscritti e pertanto una importante vetrina dei rapporti interni dell'Associazione stessa. Nel corso della serata sono stati premiati da parte del Direttivo con a capo il Presidente Fabbricatore ed il Segretario Barbino, cinque cuochi: dalla Delegazione del Pollino, lo chef Carlo Pellicano; dall'Alto Ionio, lo chef Luigi Durante; dalla Riviera dei Cedri, lo chef Vincenzo Grisolia; dalla Delegazione di Paola, lo Chef Giovanni De Luca; ed infine da Cosenza, lo chef Francesco Panza, i quali si sono messi in luce, concorrendo con la propria attività allo sviluppo del territorio di appartenenza. Alla riuscita della manifestazione hanno contribuito, inoltre, con il servizio di sala ed una parte della brigata di cucina, gli allievi dell'Istituto Alberghiero "San Francesco" di Paola, mentre il servizio vini è stato affidato ai professionisti della Fondazione Italiana Sommelier. Nel brindisi finale, i convenuti si sono dati appuntamento all'anno prossimo per la 18<sup>o</sup> edizione, presso la Delegazione del Pollino.

**Carmelo Fabbricatore**

**UNIONE REGIONALE CUOCHI CALABRESI**

## *Il Carnevale gastronomico di Reggio Calabria*

**U**no straordinario effetto visivo, nel “carnevale gastronomico” svoltosi a Reggio Calabria, è stato offerto da una nutrita schiera di Cuochi, Pasticceri e Gelatieri dell’area reggina. Tutti hanno voluto festeggiare la giornata di chiusura dell’evento carnascialesco su Corso Garibaldi con un menù di maccheroni fatti in casa conditi con salsa di grasso e magro di maiale e ancora il dolce “Soffio” impreziosito dalla ricotta locale di pecora e dal limone dello Stretto in crema sublime. Nell’ultima serata del Carnevale dello scorso 28 febbraio si è resa protagonista l’Associazione Provinciale Cuochi Reggini con la partecipazione di cuochi, aiuti cuochi e allievi dell’Istituto Alberghiero di Locri. A loro è stata affidata la preparazione di questa pasta molto apprezzata del nostro territorio, in particolare proprio a Carnevale, condita con una salsa composta

da grasso e magro di maiale e passata di pomodoro fatta in casa, sfruttando i pomodori delle vallate calabre, utilizzando soprattutto pomodoro rosa.

Co-protagonista anche l’Associazione Pasticceri e Gelatieri di Reggio Calabria con la forte presenza degli associati, tutti abili nella preparazione del Soffio impreziosito, come già ricordato, con ricotta locale di pecora e del limone dello Stretto in una crema sublime.

Questo squisito dolce ha coinvolto la cittadinanza reggina che ha risposto con una forte presenza sul territorio. Territorio che si distingue per la sua ricchezza di essenze, profumi e sapori che contraddistinguono tutta l’area dello Stretto.

La manifestazione, fortemente voluta dalle Associazioni di categoria del settore gastronomico, richiama e ripristina per

alcuni aspetti il vecchio Carnevale che in questi ultimi anni sembrava essere quasi scomparso. Una combinata perfetta, è stato il commento da parte degli organizzatori, un evento il cui ricavato è stato devoluto al reparto di Pediatria degli Ospedali Riuniti di Reggio Calabria.

**Cosimo Pasqualino**



## ASSOCIAZIONE PROVINCIALE CUOCHI PAVIA

# “Il Pane nella Ristorazione”: corso di formazione a Pavia

**S**i è tenuto nei giorni scorsi, presso il centro di Formazione Professionale APOLF di Pavia, il primo dei numerosi corsi di Alta Formazione programmati dall'Associazione Provinciale Cuochi Pavia per il 2017.

Il corso ha avuto per tema: “Il Pane nella Ristorazione” rivolto sia ad Allievi che a Professionisti del settore ed ha visto l'intervento della docente Lady Chef Michela Selvatico. Folta la partecipazione, con ventotto allievi al mattino e trentasei professionisti nel pomeriggio. Un'ulteriore prova di come anche a Pavia, come nel resto d'Italia,

le Associazioni Provinciali dei Cuochi FIC mettono al primo posto tra i loro obiettivi la formazione, l'aggiornamento e l'istruzione dei propri associati, organizzando corsi ed incontri di aggiornamento che possano essere immediatamente utilizzati per la propria professionalità. Ringraziamo, pertanto, per l'accoglienza la location dove si è svolto il corso, la docente

Michela Selvatico e gli allievi e professionisti per l'alto interesse dimostrato.

**Mario Becciolini**  
**Presidente Associazione Provinciale Cuochi Pavia**



**Federazione Italiana Cuochi**

**ficstore.it**

EDIZIONE LIMITATA

GIACCA BILBAO SATIN NO STIRO fino a 5XL

EDIZIONE LIMITATA

GIACCA PANAMA SATIN NO STIRO fino a 5XL

ANCHE IN NERO - FINO ALLA 6XL

GIACCA LADY SATIN NO STIRO

MODALIS

OFFICIAL STORE

da **SOCIO**  
sconti riservati  
a **SOCIO**

**VAI SU FICSTORE.IT** Le credenziali per l'accesso sono:  
 POTRESTI ESSERE GIÀ REGISTRATO  
 ✓ la tua e-mail (comunicata all'iscrizione)  
 ✓ PASSWORD: numero segreto

gratta qui



Sanelli



## il Coltello dalla parte del cuoco

Ergonomico  
Antiscivolo  
Sicuro  
Igenico



NSF  
CERTIFIED

CSI  
CERT  
ISO 9001  
ISO 22000

**ASSOCIAZIONE PROVINCIALE CUOCHI ANCONA**

## *Eleganza e raffinatezza al corso della Pastry Chef Loretta Fanella*

**N**on è la prima volta che la Pastry Chef Loretta Fanella interviene nelle Marche per un corso di aggiornamento e, per fortuna, non sarà neanche l'ultima che ci sorprenderà. Professionale e bella, ha stupito nuovamente con il suo stile naturale e pittoresco nella realizzazione di quattro dessert al piatto davvero stellari e... stellati!

Il 6 febbraio scorso Loretta ha tenuto banco, infatti, tutto il giorno con i ragazzi appassionati dell'IPSAR Panzini di Senigallia ed i cuochi della provincia di Ancona.

La pasticciera ha eseguito un primo dessert chiamato "Passione per il cioccolato", nel quale risalta la materia prima con tecniche fini ed eleganti; poi "Viola come una viola", in cui prevale la nota floreale che crea un connubio perfetto con gli altri elementi del piatto; continua con "Sfera croccante di cioccolato al latte, biscotto di castagne e liquirizia", dolce golosissimo ed esteticamente perfetto. L'ultimo, ma non in ordine di importanza, è "More e limone", in cui si percepisce l'equilibrio tra la componente dolce e quella acida.

Meritevole di nota e di distinzione il fatto di cre-

are dessert senza glutine in maniera semplice ma pur inserendoli in un'opera artistica degna del miglior Monet d'alta patisserie! Ringraziando la sempre meravigliosa Loretta Fanella, le facciamo un grande in bocca al lupo per la sua nuova avventura da Head Chef nel ristorante Opera a San Miniato.

**Serena D'Alesio**



ASSOCIAZIONE PROVINCIALE CUOCHI ETNEI

# All'Alberghiero "Falcone" di Giarre prestigioso corso dei Cuochi Etnei

Il Maestro Pasticcere responsabile Pasticceria FIC, **Giuseppe Giuliano**; il presidente dell'Associazione Provinciale Cuochi e Pasticceri di Palermo, **Giacomo Perna**; il vicepresidente

vicario Apccp, **Mario Puccio**. Sono questi i nomi prestigiosi dei docenti che lo scorso 23 febbraio hanno tenuto il Corso di aggiornamento a platea per i soci dell'**Associazione Provinciale**

**Cuochi Etnei** sul tema: **"Cucina e banchettistica"**. Il corso, già annunciato nel ricco calendario delle berrette bianche del vulcano, si è svolto nei locali dell'**Istituto Alberghiero "Giovanni Falcone" di Giarre** e ha consentito anche agli studenti più meritevoli di poter seguire le lezioni dei rappresentanti della cucina e pasticceria palermitana, reduci da una grande vittoria ai recenti **Campionati della Cucina Italiana** svoltisi a Rimini, organizzati da FIC, dove la squadra di Palermo ha conquistato il titolo di Campione d'Italia nella





categoria combinata Cucina calda – Cucina fredda. All’incontro di Giarre sono intervenuti il presidente dei Cuochi Etnei, **Seby Sorbello**, con il segretario **Vincenzo Mannino**, e la dirigente scolastica dell’Istituto, **Monica Insanguine**, con il docente **Rosario Cantarella**.

“Siamo doppiamente orgogliosi – ha detto **Seby Sorbello** – sia di poter offrire questo nuovo corso di aggiornamento ai nostri soci sia di poter disporre di nomi prestigiosi come docenti all’interno della **Federazione**. Come sempre la formazione è al primo posto tra gli obiettivi che persegue la nostra Associazione. Il mio ringraziamento va alla dirigente scolastica e a tutti i docenti che ogni giorno si spendono con passione ed entusiasmo accanto ai nostri ragazzi”. Durante i saluti di apertura, il ringraziamento è andato anche ai componenti del **Team Junior dei Cuochi Etnei**, che ai Campionati di Rimini hanno conquistato i prestigiosi

riconoscimenti di 2° posto assoluto e medaglia d’argento nella categoria Cucina calda a squadre, il Premio Critica Gastronomica e due medaglie d’oro nella categoria Pasticceria nella ristorazione, con **Filippo Galletta** e **Melania Del Popolo**, che ha conquistato anche il titolo di Campione d’Italia nella Pastry Art. Il Team, formato da giovani allievi degli **Istituti Alberghieri “Giovanni Falcone” di Giarre**, **“Karol Wojtyla” di Catania** e **“Rocco Chinnici” di Nicolosi**, era costituito da: **Graziano Patanè**, **Francesco Foti**, **Emanuele Samperi**, **Carlo Coronati**, **Alessandro Maggio**, **Francesco Di Carlo**, **Valentina Patanè**, **Ilenia Palmira Farina**, **Martina Marino**, **Mattia Trovato**. A seguire come coach i giovani in gara e ad allenarli in queste settimane sono stati gli chef **Vincenzo Mannino**, **Orazio Torrisi**, **Santino Tripoli**,

**Rosario Cantarella** e **Giuseppe Gemmellaro**.

“Il nostro Istituto – ha detto la dirigente scolastica, **Monica Insanguine** – è sempre a completa disposizione quando si tratta di formare gli studenti e di offrire loro opportunità di crescita. In particolare, il corso del 23 febbraio ha consentito di volgere uno sguardo anche al futuro degli allievi, trattando un tema molto richiesto in questi anni come la banchettistica. Ecco, infine, il prelibato menù realizzato al corso di aggiornamento dai Maestri di Palermo. **Starter:** *Crema di patate al basilico con filetto di sgombro in olio cottura e spuma di bufala al wasabi*. **Main Course:** *Carré di agnello gratinato al pistacchio*. **Dessert:** *Savarin al mandarino con guazzetto di frutta in marinatura forzata al rosolio di rosmarino; mousse al mandarino, salsa con perle di tapioca e crumble ai lamponi*.

**Antonio Iacona**

## ASSOCIAZIONE PROVINCIALE CUOCHI E PASTICCIERI PALERMO

# *Gli chef del Culinary team Palermo Campioni d'Italia a Rimini*

**C**ampioni assoluti nella cucina combinata ai Campionati Italiani della Federazione Italiana Cuochi. Il Culinary Team Palermo dell'Associazione Provinciale Cuochi e Pasticcieri si aggiudica l'ambito trofeo nazionale dei Campionati di Cuci-

FIC 2017.

Un traguardo importante per la squadra siciliana che, dopo per aver ottenuto la medaglia d'argento e di bronzo alle Olimpiadi di cucina ad Erfurt lo scorso ottobre, si è distinta per l'originalità dei suoi piatti sempre rispettosi della tradizione, attenti alla scelta delle materie prime di alta qualità e con uno sguardo ammiccante all'innovazione gastronomica.

“Un risultato - ha dichiarato Mario Puccio, team Manager del Culinary team Palermo - meritato grazie agli sforzi ed alla fiducia reciproca fra i membri della squadra. I sacrifici degli ultimi mesi, fatti di prove e confronti all'interno dell'associazione e anche con il pubblico, hanno portato i loro frutti con questo meritato risultato. Desidero ringraziare tutte le aziende amiche che ci hanno supportato e gli istituti alberghieri Piazza e Cascino di Palermo e Danilo Dolci di Partinico”.

**Piera Zagone**



na Italiani, che si sono svolti a Rimini. Le competizioni hanno visto la squadra palermitana aggiudicarsi un oro nella prova di Cucina Fredda e un argento nella gara di Cucina Calda con un punteggio totale che l'ha poi vista prima in classifica nella cucina combinata. Così i cuochi palermitani hanno ufficialmente vinto ai Campionati della cucina italiana



## ASSOCIAZIONE PROVINCIALE CUOCHI TRAPANESI

# Primo corso a km 0 con Giacomo Perna

Come da programma in calendario, si è svolto nei giorni scorsi nella provincia di Trapani il primo corso di formazione a Km zero. Il corso sul tema dell' "Arte Bianca" è stato curato dal Maestro Giacomo Perna, presidente dell'Associazione Provinciale Cuochi e Pasticceri di Palermo. Presso l'ISS "A. Damiani" di Marsala, una massiccia presenza di cuochi della nostra provincia ha assistito alle diverse fasi di preparazione finalizzati all'ottenimento di svariati prodotti da forno. Impasti di pane e derivati di vario genere ed impasti lievitati a

base dolce da utilizzare in tante altre maniere. In un contesto di polveri, odori e grande manualità, la giornata ha suscitato grande interesse e curiosità da parte di tutti gli intervenuti. Il Presidente dell'Associazione Provinciale Cuochi Trapanesi, Matteo Giurlanda, pienamente soddisfatto per la riuscita della manifestazione, ha colto l'occasione per ringraziare, sempre, tutti coloro che collaborano in seno alla nostra Associazione, affinché la crescita professionale della nostra categoria sia in costante aggiornamento.



## UNIONE REGIONALE CUOCHI TOSCANI

# Roberto Lodovichi eletto nuovo Presidente regionale

Avvicendamento al vertice dei Cuochi toscani, dopo il mandato di Franco Mariani subentra alla Presidenza Roberto Lodovichi. Lodovichi ha una lunga storia di militanza attiva

nella Federazione Italiana Cuochi ed un passato come consigliere dell'Unione Regionale dei Cuochi Toscani dal 1998 al 2005 oltre a due mandati come Presidente dei Cuochi Aretini dal 2006 al 2014.

Aggregato alla Federazione Italiana Cuochi dal 1989, Lodovichi, ha sempre sostenuto attivamente l'associazione durante il mandato del presidente uscente nel ruolo di vicario e da due anni come referente di diverse manifestazioni, prima tra tutte "Food and Wine in Progress" divenuta l'evento principe tra i tanti realizzati dai cuochi toscani.

"Sono onorato di poter ricoprire un ruolo così prestigioso e di trovare il sostegno di molte persone con le quali condivido ideali e passioni. Sento forte su di me la responsabilità di rappresentare una terra che mi ha dato i natali ed il mondo dell'enogastronomia nel quale opero da anni – dichiara Lodovichi, che prosegue: - La figura del cuoco è cambiata come del resto le esigenze del pubblico sempre più competente ed attento. Il cuoco è divenuto negli ultimi anni "personaggio", grazie anche alle tante trasmissioni televisive, da imitare e seguire quasi fosse una moda ma io vorrei rimettere il cuoco al centro facendo leva su professionalità, passione e tecnica. In questa visione l'Unione Regionale dei Cuochi Toscani deve diventare perno e tratto d'unione tra le associazioni provinciali e la Federazione. Ho presentato un programma semplice ma vero, che intendo perseguire con serietà e dedizione, grazie all'aiuto dei Presidenti Provinciali e di tutti coloro che intendono coinvolgersi in maniera attiva nell'Unione Regionale Cuochi Toscani dando spazio e risalto alle attività delle singole Associazioni e stimolando

innovazione e crescita in ogni ambito".

Il neo Presidente dei cuochi toscani conclude dicendo: "Siamo sempre stati un sistema virtuoso ma oggi più che mai spetta a noi mettere a frutto questo reticolato di interazioni ed espanderlo alle Istituzioni, che sempre ci hanno sostenuto, ed altre associazioni operanti nel settore al fine di convergere tutti in una direzione unica e fruttuosa. Ringrazio Franco Mariani, al quale mi legano amicizia e collaborazione pluriennale, per il grande lavoro fatto. Spero di poter raccogliere il testimone nel migliore dei modi perseguendo tutto quello che è nelle mie possibilità per sostenere e far crescere l'Unione Regionale dei Cuochi Toscani facendo leva sull'unione e sulla comunicazione."

Già da alcuni anni si respira aria nuova nella Federazione Italiana Cuochi, che in poco tempo ha aumentato il numero di iscritti e la propria rappresentatività forse grazie anche all'avvento alla Presidenza Nazionale di Rocco Pozzulo, il quale ha rivitalizzato la Federazione portando una grande motivazione ed apertura nel settore. La Toscana, con l'elezione di Lodovichi, si vuole allineare ai tempi ed alle indicazioni nazionali proiettandosi in una dimensione nuova e dinamica della quale vuole essere protagonista. Al neo Presidente l'augurio di un luminoso mandato ricco di soddisfazioni.

**Grazia Frappi**

Foto: Nicola Impallomeni



## UNIONE REGIONALE CUOCHI TOSCANI

# *I Cuochi toscani alla partita "Un pallone un sorriso"*



**S**i è svolta il 15 marzo al Pala Banco di Desio (MB) la partita benefica "Un pallone un sorriso". Un torneo di calcio, organizzato da Moreno Bucciatti, al quale erano presenti: Selecao Sacerdoti Calcio, Sky Sport 24, Nazionale Artisti TV, Nazionale Agenti Immobiliari, Nazionale Italiana dell'Amicizia, Team Regionale Lombardi, Nazionale Italiana Calcio Cuochi e All Stars Team Sport e Spettacolo. Testimonial "Le Farfalle" della squadra nazionale di ginnastica ritmica. L'Unione Regionale dei Cuochi Toscani ha visto il proprio coinvolgimento attivo nell'evento visto che il ricavato della manifestazione è stato devoluto al Dipartimento di Solidarietà Emergenze della Federazione Italiana Cuochi per il campo mensa di Torrita di Amatrice. Il Dipartimento di Solidarietà Emergenze della Toscana è stato sempre in prima linea con

numerose azioni nell'ambito sociale ed umanitario in particolare negli ultimi mesi nelle zone terremotate dove ha operato nei campi di Amatrice, Illica e Torrita.

"Un pallone un sorriso" ha visto il coordinamento di Michele Cocola, Segretario del DSE Toscano, che si è adoperato attivamente coinvolgendo diversi cuochi da tutta la regione oltre ad una rappresentanza dell'Equipe di Alta Cucina della Toscana composta da: Marialuisa Lovari, Keoma Franceschi, Andrea Callari e Tiziano Fontani. Presenti inoltre il Presidente dei Cuochi di Grosseto Paolo Santi, Gilberto Galligani, Roberto Delli, Cristian Russo, Federico Daniello, Danilo Speroni e Patrizio Bonti. Al corner allestito dall'Unione Regionale dei Cuochi Toscani oltre 250 presenze per una degustazione a base di piatti tipici di diverse parti della regione mandate per l'occasione da tutte le delegazioni provinciali toscane. "E' stato bellissimo vedere che all'appello di solidarietà del DSE tutti i cuochi toscani hanno risposto con entusiasmo e fattiva collaborazione – dichiara il segretario Michele Cocola, che aggiunge: – Pur non potendo essere presenti fisicamente i Presidenti ed i cuochi delle diverse associazioni toscane si sono attivati per inviare prodotti e pietanze. Abbiamo sentito forte anche il sostegno del Presidente URCT Lodovichi, che ha contribuito con mezzi e persone fungendo da collettore per la raccolta dei prodotti e per il loro trasporto".

Un piccolo passo che, unito ai tanti fatti in questi mesi, si spera possa essere di sostegno e conforto alle popolazioni martoriate dal sisma.

**Grazia Frappi**

**UNIONE REGIONALE CUOCHI VENETO**

## Corso di aggiornamento Electrolux con lo Chef stellato Pietro D'Agostino

**P**rosegue il calendario formativo delle berrette bianche dell'Unione Cuochi del Veneto, presso la prestigiosa sede della Electrolux di Pordenone, attività voluta e messa in atto attraverso le proprie unioni Regionali dalla Federazione Italiana Cuochi. Pietro D'Agostino, docente FIC, chef patron del Ristorante stellato "La Capinera" di Taormina ha tenuto il Corso di aggiornamento a platea per i soci delle 'Associazioni Provinciali FIC del Veneto sul tema: "IL MONDO DELL' ALTA RISTORAZIONE - Tecniche e preparazioni innovative". Il corso, organizzato e già annunciato da diversi mesi, ha consentito ad una platea attenta di professionisti e chef ristoratori, di poter deliziare, attraverso i piatti presentati dal docente, della sua cucina, consacrata dalla critica e dai circuiti internazionali più prestigiosi, e frutto della creatività dello chef con le tipicità regionali d'eccellenza. Piatti che hanno potuto regalare una catena di suggestioni: dai sapori ai colori, dalla ineguagliabile semplici ai profumi mediterranei. All'incontro di formazione professionale sono intervenuti i due presidenti Regionali UCdV, l'Istituzionale in carica Claudio Crivellaro e l'Onorario Graziano Manzatto che hanno ringraziato e lodato il docente siciliano, facendosi promettere, visti i consensi di tutti, di un'ulteriore data di lezione entro l'arco dell'anno. "Siamo doppiamente orgogliosi - ha detto il presidente Claudio Crivellaro - sia di poter offrire questo nuovo corso di aggiornamento ai nostri soci, sia di poter disporre di nomi prestigiosi come docenti all'interno della Federazione Italiana Cuochi in una opportunità di crescita e formazione professionale a "costo zero" per tutti i tesserati". Du-

rante i saluti di commiato, oltre al docente, il ringraziamento è andato anche ai referenti aziendali della Electrolux, dott. Natale Miniero ed dott. Carlo Polita, e lo chef Electrolux Walter Coan, assistente tecnico presente in aula didattica che si sono messi a piena disposizione dell'Unione e tutti i suoi soci per la piena riuscita dell'evento.

**Stefano Pepe**




**UNIONE REGIONALE CUOCHI VENETO**

# Selezione regionale Istituti Alberghieri

## “Miglior Allievo di Cucina 2017”

**S**i è svolto il 9 febbraio c.a. presso la sede della “Scuola per i Servizi di Ristorazione DIEFFE” di Noventata Padovana (PD), la selezione Regionale, valida per le finali nazionali, del concorso “Miglior Allievo Istituti Alberghieri - METRO”, competizione riservata ai giovani studenti di scuole ristorative, di ogni ordine e grado, promosso dalla Federazione Italiana Cuochi.

Ben 10 studenti di differenti Scuole ed Alberghieri del Veneto si sono sfidati in un momento di grande



confronto e reciproca crescita. Una giuria qualificata ha valutato piatti ed il rispettivo operato di cucina nelle fasi di ultimazione degli elaborati presentati dei candidati. Il collegio giudicante era presieduto dal Presidente Onorario dell'Unione Cuochi del Veneto Graziano Mantzatto, dal Team Manager e Pastrychef dell'Equipe Cuochi Veneto Luca Fasoli ed Enrico Magro, e dal referente e responsabile di Area Nord del “Dipartimento Giovani FIC” Paolo Forgia.

Tutti i partecipanti si sono resi protagoni-



sti, dando il meglio di loro in una “gara” dove li hanno visti affiancati a ridosso dei tre migliori classificati per meno di una manciata di punti. La classifica:

- 1° classificato Alex Zabot dell’ ENAIP di Feltre (BL) accompagnato dal suo insegnante tecnico Gandini Fortunato. Ad Alex, che lo scorso anno sempre nelle selezioni era giunto al secondo piazzamento, a lui per questa edizione l’onore e la responsabilità di rappresentare il Veneto alla finale di Rimini.

- 2° classificato Alessia Bada dell’ ENAIP di Padova – insegnante tecnico Marco Squizzato.
- 3° classificato Michael Miolo Istituto “Almerico Da Schio” di Vicenza - insegnante tecnico Ivano Pintonato.

Gli altri allievi che hanno concorso alla selezione: Francesca Cecconi (I.P.S.S.A.R. “Dolomieu” – Longarone (BL); Davide Diane Migone (Dieffe di Noventa Padovana - PD); Lorenzo Meatelli (Istituto “Almerico Da Schio” Vicenza ); Alessia Nigri (Enaip Veneto Csf – Vicenza ); Vanessa Scuccato (ENAIP Veneto CSF - Isola della Scala - VR ); Andrei Merlan ( I.P.S.E.O.A. “Angelo Berti” – Chievo – VR ) e Giada De Nardi (Enaip Veneto Csf - Conegliano (TV).

Importante Iniziativa rivolta a favorire l’ ineluttabile incontro fra mondo professionale ed il settore della istruzione/ formazione , quale altra importante esperienza d’alternanza “scuola/lavoro” che la Federazione Italiana Cuochi da tempo è impegnata, dopo aver stipulato accordi ministeriali diretti con il MIUR, ponendosi come ente accreditato di categoria giuridicamente riconosciuto , in favore ad azioni intente a sostenere rapporti tra gli istituti scolastici e grandi aziende del settore sul territorio di ogni regione.



“Con questo concorso - ha dichiarato il Presidente Onorario UCdV Manzatto - viene ribadita la forte attenzione rivolta verso le nuove generazioni da parte dell’ Unione e della FIC, quali nostri futuri custodi del grande patrimonio gastronomico e culturale delle nostre radicate tradizioni culinarie ; un plauso va a tutti questi allievi, che ben hanno saputo, nonostante la loro giovane età e limitate esperienze professionali, “interpretare” al meglio i prodotti del proprio territorio. ”

**Stefano Pepe**

NUOVA QUALITÀ



# SELEZIONE ORO CHEF



STUDIATA PER LA DOPPIA COTTURA

PERFETTA IN COTTURA ESPRESSA

APPROVATO



DALLA FIC

- NUOVE SEMOLE DI GRANO DURO
- ECCELLENTE PERFORMANCE NEI PROCESSI DI COTTURA
- AMPIA GAMMA E NUOVE TRAFILE DI FORMATO



I SCOPRI DI PIÙ SU - Numero Verde 800 388 288 - [www.barillafoodservice.it](http://www.barillafoodservice.it) - [foodservice@barilla.it](mailto:foodservice@barilla.it) |