

il Cuoco

MAGAZINE UFFICIALE DELLA FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI



Festa Nazionale del Cuoco
Da Nord a Sud
all'insegna della solidarietà

N. 279 - Gennaio/Febbraio 2008

carine

*Veste in esclusiva
i cuochi della FIC*



Il Cuoco n. 279

In copertina: alcuni momenti della Festa Nazionale del Cuoco.

La F.I.C. comprende

20 unioni regionali	20.000 e oltre iscritti
124 associazioni provinciali	la rivista il Cuoco viene spedita a
30 delegazioni estere	22.000 abbonati

IL CUOCO

Rivista ufficiale della
Federazione Italiana Cuochi

Direzione - Redazione - Pubblicità

Via G.B. Pergolesi, 29 - 20124 Milano
Tel. 02/66983141 - 02/66712162
Fax 02/66984690
Tribunale di Varese aut. n.148 dell'8-12-1960

Presidente

PAOLO CALDANA

Direttore Responsabile

EUGENIO MEDAGLIANI

Direzione Editoriale

GIAN PAOLO CANGI

Consulenza Redazionale

CHIARA MOJANA

Traduzioni

MEDIATREE S.r.l.

Collaboratori

Franco Alessi, Francesco Andri, Alessandro Circiello, Luigi Cremona, Michele D'Agostino, Enzo D'Ellea, Iranna De Meo, Angelo G. Di Lena, Carmelo Fabbicatore, Carlo Felicetti, Vincenzo Grisolia, Giovanni Guadagno, Giorgio Lardelli, Pietro Martinella, Pietro R. Montone, Davide Paolini, Stefano Pepe, Francesco Pinizzotto, Gaetano Riccio, Fabio Tacchella, Berto Tomasi, Antonio Vaccaro, Marco Valletta

Segreteria Fic

Susanna Scontrino, Paola Stella

Grafica e stampa

PIGIERRE S.r.l. - Milano

Spedizione in abbonamento postale 45%

comma 20/B Art. 2 Legge 662/96 Milano

Abbonamento annuo: Italia € 21, Europa € 31,

Extra Europa € 36

Conto Corrente Postale N. 24775207

La rivista "il Cuoco" lascia agli autori degli articoli l'intera responsabilità dei loro testi.

Spedizione gratuita ai soci della
Federazione Italiana Cuochi.



Associata all'USPI
Unione Stampa Periodica Italiana

Sommario

gennaio-febbraio 2008

Avviso ai lettori

La rivista *Il Cuoco* è inviata ai soci della Fic in Italia e anche all'estero. Per questo si è messo in atto un grande sforzo organizzativo per editarla in versione bilingue (italiano/inglese). Si inizia qui con i principali articoli, con l'intento futuro di tradurla integralmente.

5 Editoriale

7 *Lettera aperta*

Grandi chef

10 Intervista a Carlo Cracco

Arte dell'intaglio

14 Formaggi trasformisti

Saperi e sapori

16 A fine pasto, un liquorino

Tecniche innovative

20 Le ricette con gli enzimi

Cuochi nel mondo

27 Il congresso Wacs a Dubai

Ateneo della cucina italiana

28 Etichettatura della carne bovina

Nazionale Italiana Cuochi

34 A scuola con la Nic ad Alimentarti

Spazio giovani

39 Ecologia, anche in cucina

Ricette famose

41 La Bouillabaisse

Scuola e formazione

42 Da grande, farò il cuoco

Il prodotto

45 Foglie croccanti: i radicchi

Corsi e concorsi

49 Internazionali d'Italia 2008

Vita associativa

55 Basilicata

59 Bologna

60 Brescia

61 Cagliari

62 Calabria

63 Campania

65 Friuli

67 Latina

68 Messina

69 Napoli

72 Potenza

75 Oristano

Roma

76 Val di Fiemme

78 Vicenza

81 Vieste Gargano

**Per la pubblicità,
promozioni e manifestazioni
con la Federazione
Italiana Cuochi rivolgersi
alla Sede Nazionale FIC**

Tel. 02.66983141 - Fax 02.66984690
Internet: www.fic.it
e-mail: fic@fic.it - info@fic.it





È il “salotto” che conta?

DI GIAN PAOLO CANGI, SEGRETARIO GENERALE FIC

È risaputo che la Federazione Italiana Cuochi è apolitica e che non svolge alcuna attività sindacale. È una grande organizzazione professionale che, tra le tante cose, s’impegna a mantenere alto il prestigio della categoria dei cuochi e a creare iniziative per valorizzarne la figura, cogliendo ogni occasione dove si parli del nostro mestiere e della nostra professionalità. Questo non significa che, poi, ognuno di noi individualmente non sia anche elettore e non faccia nessuna riflessione sulle tendenze politiche. Da anni nelle nostre occasioni istituzionali, come l’Assemblea e il Consiglio, veniamo sollecitati a essere più presenti dove si discute di cucina e il dell’Associazione Cuochi di Montecatini, Massimo Battaglia, non perde mai l’occasione per richiamare la nostra attenzione a insistere con ogni mezzo per essere

chiamati o coinvolti nei salotti televisivi che contano. Purtroppo, non comprendiamo più dove si fa la politica in Italia. Se nel Palazzo o nei corridoi, oppure a quale parlamentare sia meglio chiedere di essere ascoltati. Sembra che tutto possa assumere un valore se passa nel “salotto” televisivo di Bruno Vespa o di Maurizio Costanzo, oppure a Domenica In o Buona Domenica. Tutte queste realtà hanno una complessità d’autori che preparano le puntate e viene da chiedersi come mai la Fic non sia mai invitata o interpellata per esprimere la sua opinione. Per esempio, ogni anno quando escono e si discute delle nuove Guide ai ristoranti, molti sono chiamati a dare la propria opinione nei salotti, ma questi sono solo quegli chef patron che certamente rendono un grande onore alla figura del cuoco

e alla cucina italiana, ma che non rappresentano di certo l’intera nostra categoria.

In tutte le reti televisive vediamo colleghi che, secondo gli autori, possono indossare il logo della Fic e dobbiamo anche ammettere che lungo il cammino abbiamo forse sbagliato in qualcosa e abbiamo perso importanti risorse umane di validissimi professionisti, come Fabio Campoli, che addirittura faceva parte della Giunta esecutiva e che alla fine se ne è andato, seguendo il suo impegno televisivo, e anche con qualche forte provocazione, come l’andare in onda con il logo di un’altra associazione.

Allora, dobbiamo domandarci dove stiamo sbagliando. O meglio, che cosa dobbiamo fare per avere il nostro spazio e potere finalmente esprimere la nostra opinione.

Forse abbiamo sbagliato salotto?

Is it the talk show that counts?

BY GIAN PAOLO CANGI, FIC SECRETARY GENERAL

It's well known that the Italian Federation of Chefs is an apolitical organization and has no trade union associations. It's a grand professional organization that, among other things, is committed to keeping the prestige of the category of chefs high, and creating initiatives to valorize their professional image, welcoming every opportunity to talk about our profession and professionalism. But that doesn't mean that each of us, as individuals, aren't voters and don't have our own particular political opinions. For years, at our institutional gatherings, like the General Meeting and Council, we've been encouraged to be more present where they talk about cuisine and the president of the Montecatini Chefs Association, Massimo Battaglia, never misses the chance to call

our attention to the importance of getting invited to or being involved in the “talk shows” that really count.

Unfortunately, we've lost sight of where politics are actually done here in Italy, in Parliament itself or just in its corridors, or which members of parliament are the ones that suit our purposes best.

It seems like anything takes on more value if it's presented on Bruno Vespa or Maurizio Costanzo's talk show, or seen on Domenica In or Buona Domenica.

All these shows have a myriad of writers preparing the scripts, and we ask ourselves how is it that the FIC never gets invited, or even asked for an opinion. For example, every year when the new restaurant guides come out, lots of people are invited to talk shows to give their opinions, but they're

usually only patron chefs, who certainly render great honor to the image of the chef and Italian cuisine, but who certainly don't represent our entire category.

On all the TV networks we see colleagues who, in our opinion, could be wearing the FIC logo, and we also have to admit that along the way we've made some mistakes and lost important human resources and extremely valid professionals like Fabio Campoli, who was even part of the executive committee, and who left in the end, pursuing his television commitments, with some pretty strong provocation, like going on the air wearing another association's logo. So, we have to ask ourselves where we're going wrong. Or better, what do we have to do to get our own space and finally be able to voice our opinions.



lettera aperta

Falsi d'autore in cucina

È un business di miliardi di euro quello delle falsificazioni alimentari a opera di industrie estere che sfruttano i prodotti e i marchi del nostro "Made in Italy" per lasciarci in bocca solo il sapore amaro del raggiro e della truffa

DI STEFANO PEPE, COMPONENTE E SEGRETARIO TEAM VENETO

Possono sembrare prodotti alimentari italiani agli occhi un po' ingenui di australiani, americani e dei nuovi ricchi cinesi e russi, ma sono dei falsi che nulla hanno a che vedere, per esempio, con la famosa "Mozzarella di Bufala campana", con il gustoso "Parmigiano Reggiano" o con il rinomato "Aceto Balsamico di Modena", perché sono mozzarelle del Wisconsin (Usa), pecorini cinesi, parmigiani argentini o australiani, pomodorini a pendolo californiani, aceti balsamici prodotti ad Amburgo e molti altri ancora. Sono questi prodotti enogastronomici che, per il solo fatto di avere il nostro "tricolore" sull'involucro, diventano ricercati e di facile vendita sul mercato. Un commercio illegale che danneggia gli sprovveduti consumatori e, soprattutto, i produttori italiani, che si vedono in questo modo sottrarre considerevoli guadagni. Uno studio di mercato condotto

sul fenomeno del "falso enogastronomico d'autore" evidenzia che un terzo del volume d'affari mondiale dei prodotti enogastronomici è frutto di una vera e propria contraffazione di marchio. Anche per l'Italia la percentuale non cambia: i falsi ci sottraggono ben un terzo della nostra fetta di mercato estero; una percentuale assai rilevante in termini economici. Bisognerebbe cominciare a pensare in maniera adeguata e incisiva a questo fenomeno della contraffazione, proponendo soluzioni coraggiose a beneficio delle nostre produzioni e della nostra millenaria cultura enogastronomica. Non bisogna più attendere, bisogna fare chiarezza e fare nuove leggi, perché non è sufficiente che ci siano rigide norme solo per il mercato, i produttori e i consumatori europei e non a livello di mercato globale.

Cari amici e colleghi che operate come me nelle cucine, anche noi Berrette bianche dobbiamo camminare decisi nella direzione dell'onestà e dell'integrità di un settore come quello della ristorazione, che necessita di trasparenza per accrescere il livello di fiducia da parte dei consumatori. Non possiamo spacciare, per fare un esempio, i piccoli gamberetti scuri olandesi (già cotti e puliti) per le più rinomate e pregiate "schie" della nostra laguna veneta, né tanto meno le sacche ovifere di sconosciuti pesci brasiliani per la raffinata Bottarga sarda di cefalo. Dobbiamo anche noi nel nostro piccolo apportare positività a beneficio di tutti e non renderci complici di raggiri truffaldini, a garanzia della nostra integrità e della nostra competenza professionale.

ECCEZIONALE OFFERTA

Abbonamento privilegiato per i SOCI della FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI

12 NUMERI DI A TAVOLA

**a solo € 20
Invece di € 50
con lo SCONTO
del 60%**

Offerta valida solo per l'Italia.
Per l'intero costo da aggiungere
le spese di spedizione.

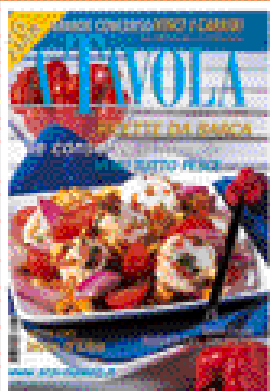
COMPILI IN STAMPATELLO. NON INVI DENARO ORA.

Cognome _____ Nome _____
Via _____ N. _____
Cap _____ Località _____ Prov. _____
Provincia _____
E-mail _____

**RETAGLI E SPEDISCA QUESTO COUPON IN BUSTA CHIUSA A:
A TAVOLA - VIA ENRICO NOE, 17 - 20133 MILANO**

(L'editore garantisce la riservatezza dei dati personali inseriti in questo coupon e ne garantisce l'uso esclusivo per le attività promozionali e commerciali. Per l'intero costo da aggiungere le spese di spedizione.)

www.atavolaweb.it



lettera aperta

DI FRANCESCO ANDRI

Carissimi amici, chi scrive è un cuoco novello che abita a Somma Vesuviana, in provincia di Napoli. Voglio raccontarvi di un piatto, in cui ho messo l'anima e in cui ho creduto fino in fondo. Una delle cose più belle della vita è la cucina. L'amore per l'arte culinaria è nato in me fin dalla tenera età. Ricordo, infatti, che pasticciavo con pochi ingredienti, con l'aiuto di mia madre Anna. Nel lavoro uso tutta la mia energia, fantasia e professionalità. Sono convinto che bisogna curare la qualità dei prodotti per esaltare i sapori e i colori e che l'uso di ingredienti poveri porta alla realizzazione di grandi, unici piatti. La storia di questa mia ricetta è iniziata sfogliando una rivista a casa della mia fidanzata Roberta e che trattava le grandi Piramidi d'Egitto. Quindi andai in cucina, aprii il frigorifero e vi trovai solo una grande melanzana e del cioccolato fondente. Così, d'improvviso, ebbi l'idea e pensai di realizzare un piatto nuovo, un dessert, ispirandomi alle grandi piramidi. Unire forma e fantasia allo scopo di offrire agli occhi del pubblico un'immagine semplice, per gli ingredienti usati, ma nello stesso tempo un piatto unico e originale. Con molta umiltà ho il piacere di proporlo nella nostra rivista *Il Cuoco*. Si chiama "Piramide di melanzana, in crosta di mandorle, con salsa al cioccolato" e gli ingredienti usati sono: melanzana grossa, cioccolato

fondente, mandorle pelate, strutto. Per la preparazione, si procede così: si prende la melanzana, lavata, asciugata bene e privata della buccia. La si taglia nel senso della lunghezza, ottenendo delle fette di circa 5 mm. Da ogni fetta si ricavano dei triangoli che vengono passati prima nella farina di grano "0", dopo nell'uovo sbattuto e, infine, nelle mandorle, precedentemente tagliuzzate. I triangoli, così impanati, vengono fritti nello strutto e poi fatti asciugare su carta paglia. L'utilizzo dello strutto, che è tipico della mia terra, offre fragranza e croccantezza particolari. Una volta fritti i triangoli, il piatto si compone in questo modo: si infilano i triangoli in uno stecchino alla base, uno per volta, in maniera da formare una piramide. Questa viene poi disposta in un piatto molto colorato, poiché i colori esaltano i sapori. Per la salsa al cioccolato: si scioglie a bagnomaria un grosso pezzo di cioccolato fondente e lo si fa colare sulla piramide. Molto spesso, parlando di cioccolato, si pensa con naturalezza alla preparazione di pasticceria. Ma, adoperandolo in cucina e associandolo a verdure (melanzane in questo caso) dona al dessert dolcezza e nello stesso tempo un gusto del tutto nuovo e unico.

Le mandorle offrono croccantezza e dolcezza alla melanzana dal caratteristico sapore dolce-amarognolo.



SURGITAL®

Non manca mai all'appuntamento! **Laboratorio Tortellini**, brand dell'azienda Surgital, con oltre 100 referenze di pasta fresca surgelata, presenta al **Mia 2008**, la più importante manifestazione fieristica nell'Horeca italiano, due nuove specialità. Da tempo Surgital, per aumentare la gamma, si rivolge alle specialità regionali, che rappresentano il vero patrimonio della cucina italiana. Il tentativo è quello di proporre a tutta la ristorazione prodotti che altrimenti rimarrebbero confinati ad alcune regioni italiane. Quest'anno abbiamo voluto omaggiare la trazione napoletana proponendo gli **Scialatielli** e la nostra tradizione romagnola con gli **Strozzapreti riminesi**, variante locale degli strozzapreti.

L'appuntamento dunque è per il 23 febbraio, inizio della manifestazione, **Hall B5/D5 stand 005**.

www.miafiera.it

diploma di merito

La Dirigenza della Federazione Italiana Cuochi e la Redazione invieranno il **DIPLOMA DI MERITO** a tutti i Colleghi che avranno pubblicato sulla rivista **IL CUOCO** una proposta d'autore



Carlo Cracco, chef patron del ristorante Cracco a Milano.

Guardare al passato, per vincere nel futuro

Intervista a Carlo Cracco, uno dei cuochi italiani più attivi nella ricerca del nuovo e nella divulgazione della cucina italiana d'autore all'estero

Vicentino, 43enne, allievo di Gualtiero Marchesi, influenzato dall'estro di Ducasse e Senderens, si definisce "il più conservatore dei creativi" e al minimalismo sono improntati il suo ristorante e il suo stile di cucina. È uno dei grandi protagonisti della cucina italiana, molto apprezzato anche all'estero e particolarmente in Spagna, nuova frontiera della cucina d'autore, e la sua quotidiana ricerca non deriva dal gusto del bizzarro, non si perde in un gioco speculativo, non vuole limitarsi a sorprendere, ma trasmette vera emozione a chi siede alla sua tavola. In piatti particolari, come gli Spaghetti fritti, pomodoro e basilico, in abbinamenti calibrati quanto imprevedibili, come Rognone e ricci di mare, in elaborazioni tecniche decisamente ardue, come la Sfoglia di bianco d'uovo, Carlo Cracco si dimostra sempre uno sperimentatore coraggioso. Da un anno ha interrotto la collaborazione con i titolari della rinomata gastronomia Peck e il suo ristorante, aperto sette anni fa a pochi passi da piazza del Duomo, oggi porta solo il suo nome, Ristorante Cracco, e brilla di due stelle Michelin.

Che tipo di rapporto hai con la tua clientela?

"Nel nostro lavoro il contatto con le persone è la cosa più bella che c'è. Hai a che fare con il mondo.

E quando riesci a interagire bene, quando vedi che la gente ai tavoli è felice, allora è il massimo. Gli hai dato da mangiare e da bere, li hai fatti spendere, e sono contenti. Vuol dire che tutto ha funzionato bene, dal servizio alla cucina e anche ai prezzi".

Già, i prezzi. Molti lamentano che l'alta cucina in Italia è troppo

cara, tu che cosa ne pensi?

"Che non è vero. In Francia o in Germania si spende il doppio che da noi e in Inghilterra tre volte tanto. Eppure, il costo del lavoro è più alto in Italia che in altri Paesi. Il fatto che mangiare al ristorante, soprattutto di un certo livello, sia costoso è dovuto non tanto al fatto che i cuochi e il ristorante guadagnano, ma al fatto che i costi per avere e mandare avanti un'attività di questo genere sono altissimi. Dai muri del locale, ai costi del personale di professionalità e numero adeguato e, soprattutto, al fatto che un ristorante dovrebbe essere sempre aperto e invece in Italia lo è solo per poche ore. A New York, per esempio, i ristoranti aprono alle 17.30 e in poco più di mezz'ora hanno persone che cominciano a mangiare e bere. Ed è giusto, perché molti preferiscono mangiare presto per poi passare la serata a teatro o al cinema. Alle undici di sera è più facile che preferiscano andare a mangiare una pizza che non nel grande ristorante. È una cosa che avrebbe un senso economico anche da noi, perché tenendo aperto più a lungo si abbatterebbero i costi".

Sei spesso invitato a partecipare a congressi ed eventi gastronomici all'estero: che immagine ha nel mondo la cucina italiana?

"Noi italiani dobbiamo portare avanti il nostro stile, rafforzare la nostra presenza negli eventi importanti e dare veramente un valore a quella che è la nostra cucina, che è una delle poche, insieme alla francese, a potersi definire "mondiale", nel senso che in qualunque parte del globo si vada, la cucina italiana c'è. Penso però che la nostra ristorazione d'alto livello sia più avanti rispetto a quella che è la percezione che

se ne ha all'estero. La ristorazione italiana è cambiata tantissimo negli anni e con essa i ristoranti e i cuochi. Oggi, c'è un gruppo veramente grande, fatto di giovani e meno giovani, che portano avanti un discorso di cucina completamente nuovo e che darà soddisfazioni solo se sapremo "fare squadra". In questo risiede l'immagine della nostra cucina e anche il nostro futuro, per cui tanto più lo coltiviamo oggi tanto più avremo dei benefici in futuro. Non possiamo sempre sperare che siccome la cucina italiana è buona e piace a tutti, allora sarà sempre così.



Uno scorcio della sala del Ristorante Cracco.

No, bisogna farla crescere, evolvere, portarla avanti".

Che cosa ne pensi della nuova cucina e stile spagnolo? È una moda o una scuola?

"Lo stile "spagnolo" lanciato da Adrià, ripreso oggi in tutto il mondo, è un po' più di una moda, perché esiste già da quasi dieci anni. Se fosse stata una moda, sarebbe già tramontata.

Comunque, non lo definirei uno stile spagnolo, perché Ferran è catalano e quello che fa rappresenta solamente se stesso e non i cuochi di un intero Paese. Rappresenta solo il suo pensiero, è una cucina personale, che ha un'impronta molto individuale".

Una cucina che sta però facendo molti proseliti...

“Certo, proprio come in passato ha fatto la nouvelle cuisine, quando è arrivata in Italia o in America. Per nostra fortuna, credo, in Italia la cucina di Adrià ha attecchito, ma in modo abbastanza blando; nel senso che tutti ne hanno rispetto e seguono tutta questa evoluzione, però poi alla fine ognuno cerca di emergere con le proprie capacità e personalità. Come di

tutte le mode o movimenti che si sono sviluppati negli anni nel nostro settore, si è detto e si dice “peste e corna”, ma ciò non toglie che abbiano rivoluzionato e portato tante cose nuove e positive. Lo stesso vale per questa cucina un po’ estrema, che personalmente non amo particolarmente ma che stimo, perché fatta da un professionista al quale va

riconosciuto il merito di portare avanti un percorso molto forte, carico di cambiamenti. Sarà il tempo a dire che cosa rimarrà o meno di tutto questo”.

Riso al salto con polpette di vitello e cavolo pigna



Un piatto variegato, con un gusto soave molto intenso e un finale amarognolo. Il suo abbinamento ideale è un Lagrein riserva maturo, grazie alle note fruttate, alla speziatura dolce, al gusto rotondo e al finale ammandorlato.



Finitura

Rosolate i tortini di riso in una padella antiaderente su entrambe le facce con un filo di olio extravergine di oliva, in modo che risultino croccanti; a metà cottura girateli con una spatola. A parte spadellate le cimette di cavolo pigna con l'aglio, un filo di olio extravergine di oliva e un pizzico di sale. Aggiungete le polpette e proseguite la cottura per circa 6 minuti. Per finire glassate con il sugo di vitello. Disponete le polpette e le cimette di cavolo sul tortino, precedentemente scaldato, e servite.

Ingredienti (per 4 persone)

Riso Carnaroli	80 g
Macinata di vitello	100 g
Cavolo pigna	1
Uovo	1
Parmigiano reggiano grattugiato	40 g
Aglio	1 spicchio
Vino bianco	1 dl
Brodo vegetale	4 dl
Sugo di vitello	1 dl
Burro	30 g
Olio extravergine di oliva	q.b.
Sale e pepe bianco	q.b.

1. Tostate il riso a fuoco vivo in una casseruola con una noce di burro, poi sfumate con vino bianco.
2. Coprite con brodo vegetale bollente e cuocete per 14 minuti, unendo altro brodo all'occorrenza.
3. Mantecate con un filo di olio extravergine di oliva, 10 g di burro e 30 g di Parmigiano reggiano grattugiato; regolate di sale e di pepe.
4. Distribuite il risotto dentro stampini rotondi del diametro di 7 cm, sopra una placca, e fatelo raffreddare in frigorifero.
5. Impastate la macinata di vitello con l'uovo, 10 g di Parmigiano, sale e pepe. Formate delle polpettine da 10 g ciascuna.
6. Mondate il cavolo pigna e staccate 12 cimette.

Vitello impanato alla milanese con petali di pomodoro gratinati

Ingredienti (per 4 persone)

Carré di vitello	1 kg
Pomodori	3
Spinaci	300 g
Pane in cassetta	300 g
Uova intere	3
Burro chiarificato	200 g
Olio extravergine di oliva	q.b.
Sale di Maldon	q.b.
Sale e pepe	q.b.

PER IL PANE ALLE ERBE

Pane in cassetta	300 g
Erbe miste (erba cipollina, prezzemolo, aneto, dragoncello)	100 g
Burro	200 g
Sale e pepe	q.b.

Finitura

Cuocete i cubi di vitello su tutti i lati con il burro chiarificato, avendo cura di lasciare l'interno lievemente rosato. Fateli riposare per 2-3 minuti, poi informateli a 200 °C per altrettanti minuti e aggiungetevi sale di Maldon. Saltate gli spinaci con un filo di olio extravergine di oliva e utilizzateli per farcire i petali di pomodoro. Adagiate su ciascuno di essi un dischetto di pane alle erbe e fate gratinare sotto la salamandra. Disponete sui piatti i cubi di vitello e i petali di pomodoro gratinati.

“Tutto ciò che va di moda finisce per scadere nello standard e rapidamente tramonta... Dietro i nostri piatti però c'è sempre una mole di lavoro mentale e manuale che mangiando si sente, e forse fa la differenza”.

Un grande piatto firmato da Gualtiero Marchesi, che tengo sempre in carta in omaggio al mio maestro. Può essere degustato con una Bonarda dell'Oltrepò Pavese o un Sangiovese rosato giovane, morbido e leggermente acidulo, per ripulire il palato dall'untuosità della frittura.

1. Private della crosta, frullate e passate al setaccio il pane in cassetta.
2. Immergete i pomodori per 5 secondi in acqua bollente, pelateli e tagliateli in 4 spicchi. Eliminate l'acqua con i semi, così da ricavare 12 petali regolari.
3. Sfogliate e tritate finemente tutte le erbe. Sbattete le uova. Mondate quindi gli spinaci.
4. Paregiate il carré, eliminando tutte le parti grasse e nervose. Tagliate delle fette alte 4,5 cm, togliete entrambe le estremità basse laterali e dividete la polpa in modo da ricavare 3 cubi di dimensioni uguali.
5. Passate i cubi prima nelle uova, poi nel pane.
6. Ammorbidite il burro in pomata con una frusta, unite 300 g di pane in cassetta e le erbe, regolate di sale e di pepe. Stendete l'impasto tra due fogli di carta da forno e mettetelo in frigorifero per 2 ore, poi formate dei dischi con un coppapasta rotondo.



Insalata russa caramellata al tartufo nero

Ingredienti (per 4 persone)

PER L'INVOLUCRO

Fondente	200 g
Zucchero	100 g
Glucosio	100 g
Capperi essiccati	25 g
Sale di Maldon	1 g

PER LA MAIONESE

Uova intere	7,5
Senape	1/2 cucchiaino
Olio di semi	1,5 l
Aceto	15 g
Succo di limone	15 g
Sale	10 g

PER LA FARCIA

Tartufo nero	1 (da 80 g)
Patate	650 g
Carote	325 g
Cetrioli	150 g
Tonno	70 g
Capperi	25 g
Piselli	40 g
Foglia di alloro	1
Aglio	1 spicchio
Maionese	

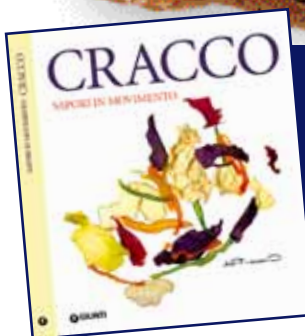
Finitura

Con l'ausilio di un porzionatore per gelati dosate una pallina esatta di insalata russa su metà dei dischi di zucchero preparati in precedenza. Ricopriteli con le lamelle di tartufo e gli altri dischi, in modo da ottenere dei "sandwich" di insalata russa. Servendovi della fiamma di un cannello unite i due dischi, così da formare una sorta di medaglione.

1. Scaldate il fondente, lo zucchero e il glucosio fino a raggiungere 160 °C. Togliete la casseruola dal fuoco e unite i capperi essiccati e il sale di Maldon. Stendete il composto su un foglio di silpat e fatelo raffreddare. Frullatelo poi con un mixer fino a ottenere una polvere, passatela con un colino e formate dei dischi con uno stampo rotondo del diametro di 8 cm.
2. Cuocete i dischi a 160 °C per 2 minuti.
3. Cuocete il tartufo per 30 minuti in acqua bollente salata con una foglia di alloro e aglio. Pelatelo e ricavate 4 lamelle nel centro.
4. Preparate una maionese classica: mescolate le uova con la senape, poi unite l'olio a filo montando con una frusta; alla fine incorporate aceto, succo di limone e 10 g di sale.
5. Pelate le patate e le carote; lessatele in acqua bollente salata per 10 minuti. Quando saranno fredde, tagliatele a cubetti, così come i cetrioli e il tonno.
6. Riunite tutti gli ingredienti preparati, i capperi e i piselli in una ciotola; amalgamateli con la maionese, in modo da ottenere l'insalata russa.



L'insalata russa, il tartufo nero e l'involucro di zucchero sono i tre elementi base di questo bonbon, crocevia di gastronomia, alta cucina e pasticceria. In bocca è grasso, dolce e aromatico, grazie alle tante componenti della farcia, con una grande persistenza gustativa e un gusto netto, fine ed elegante. Sposa un metodo classico giovane, fresco e fine, a base di uve Chardonnay.



La copertina del libro "Cracco. Sapori in movimento" (Ed. Giunti, pp. 234, 25 euro), da cui sono tratte le ricette e le fotografie (di Bob Noto) pubblicate in queste pagine. Il volume contiene 60 ricette dello chef, divise in 9 sezioni (riso, pasta, verdure, frutta, condimenti, uova, pesce, carni, formaggi).

Formaggi trasformisti

A CURA DI MARCO VALLETTA

Molti cuochi italiani sono appassionati conoscitori delle tecniche dell'intaglio e le loro opere riscuotono consensi e medaglie nei concorsi di cucina artistica e nelle esposizioni fieristiche o eventi gastronomici. Alcuni di loro raggiungono la perfezione nei dettagli, ma solo alcuni sanno dare il valore aggiunto di un insieme armonico delle forme componendo una pièce. Tra questi ultimi è il maestro Berto Tomasi, come evidenziano le sue opere pubblicate in queste pagine. Infatti, osservandole nel dettaglio si scopre che, oltre al singolo pezzo inciso, esiste un insieme di elaborati che sono pensati

Incisi, scolpiti, trasformati con gesti sapienti, i formaggi possono diventare opere artistiche, utili a impreziosire i buffet.



Il maestro Berto Tomasi.

e realizzati su pezzi diversi, ma che sono poi assemblati come un'unica opera.

La maestria di Berto si esprime nella valorizzazione dei colori naturali della pasta dei formaggi, nelle forme che riesce a creare, nelle incisioni fini e delicate e, soprattutto, nei temi che riesce a dare a ogni sua scultura. La sua non è semplice incisione o intaglio di formaggi, ma espressione di argomenti che a lui sono cari, come la montagna, gli animali, i fiori più rari. Si tratta di opere nelle opere, una sorta di cartoline di precisione su spaccati della sua vita quotidiana. I formaggi sono visti dal maestro Berto come delle pezzature che devono esprimere "quello che hanno già dentro", secondo l'insegnamento lasciato dal grande Michelangelo, insuperabile scultore del

marmo.

Il lavoro di Berto inizia con l'attenta scelta della forma di formaggio più adatta a essere incisa e che, per esempio nel caso del caciocavallo, non sia troppo stagionata, abbia un bel colore avorio e pasta non troppo asciutta. La scelta



arte dell'intaglio

deve essere attenta, perché il risultato finale sia il migliore possibile e anche perché, si sa, le forme di formaggio intere hanno un costo non trascurabile.

Berto Tomasi è impegnato nella promozione dell'arte dell'intaglio. Chi lo desidera, può contattarlo al tel. 0444.522318.

The Art of Intaglio Transforming cheeses

By MARCO VALETTA

Engraved, sculpted, transformed with skillful cuts, cheeses can become real works of art, very useful for embellishing a buffet. Many Italian chefs have a passion for the techniques of intaglio and their works often win medallions and acknowledgements at creative cuisine contests and gastronomic events. Some of them reach perfection in details,

flowers. They're like works within works, minute, precise insights into his everyday life. Maestro Berto sees cheeses as blocks that have to express "what they have inside", as taught by the great Michelangelo, unsurpassed sculptor of marble. Berto's work begins with the careful choice of form of

but only a few know how to give a pièce the 'value-added' truly harmonious form and composition. Among these is maestro Berto Tomasi, as we can see by the photos of his works on these pages. Indeed, if we look closely at the detail we discover that, in addition to the individual sculpted pieces, there is a series of designs developed and realized on different pieces but that come together as a single work of art. Berto's talent shows through in the way he valorizes the natural colors of the cheeses, and the forms he manages to create in the fine and delicate incisions and, above all, in the themes he manages to give each of his sculptures. His works aren't simply cheese sculptures, but expression of things that are dear to him, like the mountains, animals, and the rarest

cheese most suitable for sculpting, and that, especially for cheeses like caciocavalli, it isn't too mature, has a good ivory color and isn't too dry. The selection has to be meticulous for the final result to be the best possible, and also because, as we know, whole forms of cheese have a pretty significant cost.

Berto Tomasi also works to promote the art of intaglio, and if you'd like more information you can call him on +39 444.522318.



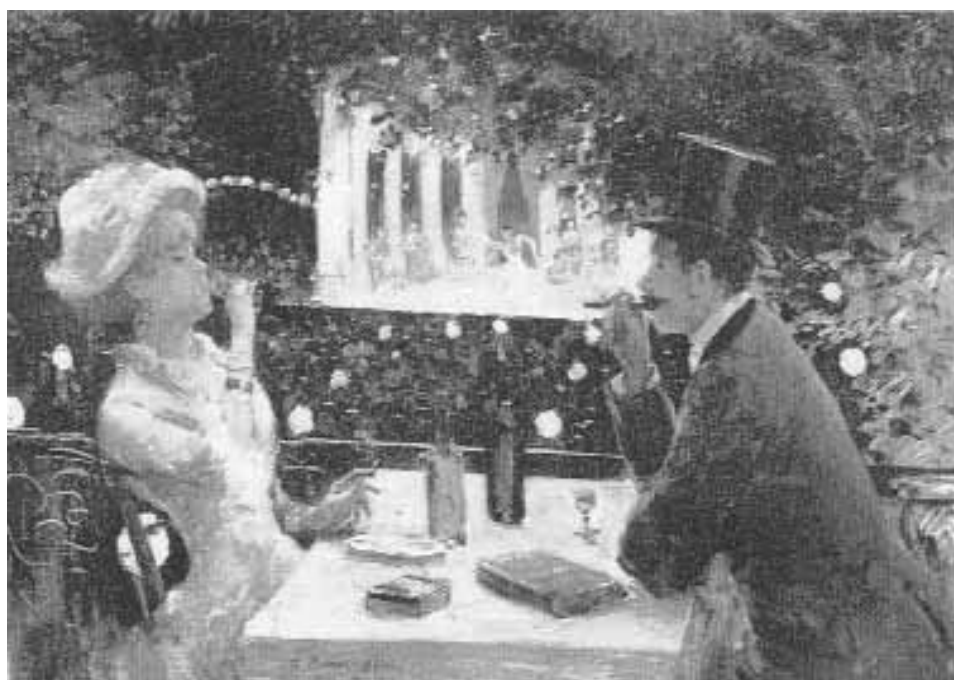


E per finire, un liquorino

È un matrimonio antico quello tra vegetali e alcol, dove gli effetti dei primi vengono esaltati dal secondo. Spesso anche con una benefica azione digestiva

DI EUGENIO MEDAGLIANI, CALDERAIO UMANISTA

I pranzi dei giorni di festa che sono da poco passati sono senz'altro più ricchi di portate rispetto a quelli che siamo soliti preparare per altre ricorrenze annuali. Uno dopo l'altro, i vari piatti si susseguono in classica successione, secondo una tradizione secolare e secondo abitudini ormai invalse nei costumi alimentari e che non vanno mai intese come regole fisse, perché possono servire da punto di partenza a seconda della struttura del pranzo che si vuole offrire. Giunti alla fine del convito, non resta che parlare del dopopranzo, il momento in cui i commensali, riuniti attorno alla tavola, vedono apparire il carrello o vassoio con piccoli bicchieri in cui versare liquori e digestivi che, offrendo un effetto benefico sull'apparato digerente, smorzano la tensione nervosa e inducono a uno stato di ben dimensionata euforia. Rubando a Teofrasto Paracelso (XVI sec.) queste parole: *"Dio ci ha dato le piante medicinali quali medicamenti e presidi per la salute e l'uomo sarà tanto più saggio quanto più ne trarrà profitto e utilità"*, si rimarca l'importanza farmacologica dei vegetali che, come è oggi dimostrato scientificamente, agiscono in molti casi sull'organismo umano stimolandolo. È un matrimonio antico quello dei vegetali con l'alcol, in quanto l'*etanolo* (nome con il quale è registrato nel casellario chimico)



"Diner aux Ambassadeurs" di Jean Beraud (1849-1936).

sinergizza importanti funzioni che le erbe officinali hanno sull'organismo umano. L'importanza soprattutto degli amari, sta proprio nel consentire di assumere contemporaneamente una giusta quantità di alcol insieme a principi farmacologici naturali. La prima caratteristica richiesta a un liquore a base di erbe è di aiutare la digestione; è interessante conoscere quali meccanismi si mettono in moto nel momento in cui vengono ingeriti. I liquori preparati con erbe officinali eccitano la mucosa gastrica, la quale a sua volta, aumenta la secrezione dei succhi, diminuisce il senso di gonfiore, facilita l'evacuazione delle vie biliari, aiuta a eliminare i gas stagnanti nello stomaco e nell'intestino e attiva la produzione della bile.

Un'altra azione viene svolta sul sistema nervoso, smorzando l'ansia e la tensione. E se molti considerano un amaro o un liquore d'erbe un buon modo per terminare il pranzo, evitando sonnolenza e pesantezza, pochi sono a conoscenza che un "bicchierino" è un'ottima integrazione alla reazione alimentare che può sostituire vantaggiosamente una parte dei lipidi consigliati in una dieta. Più che passare in rassegna la grande famiglia dei digestivi prodotti dalle industrie liquoristiche, è bello qui ricordare i vecchi liquori fatti in casa e dei quali le nostre nonne conservavano i segreti, come *rosòlio*, *ratafià*, *cordiale*, *vespetro*, *cassis*, *limoncello* e molti altri. Questa piacevole usanza è stata oggi messa in difficoltà da severi, ma indispensabili,



controlli sui guidatori di veicoli a motore; il problema è risolvibile, come avviene da anni in molte nazioni, con la “sofferta” rinuncia di chi guida, gratificato a sua volta, in un successivo convito, da un riconoscente e sobrio amico. I liquori si possono ottenere con la distillazione, con processi di infusione, di digestione e di macerazione. La distillazione è l'operazione il cui strumento principale è l'alambicco con il quale, riscaldando una soluzione idroalcolica, si producono vapori ad alto contenuto alcolico; raffreddando e facendo quindi condensare questi vapori si ottiene un distillato dalla gradazione alcolica superiore a quella di partenza. Con l'alcol si ha anche la possibilità di confezionare liquori composti per infusione o con aggiunta di essenze. L'*infusione* consiste nel far macerare una sostanza vegetale e aromatica in acqua bollente (tipico infuso è il tè), lo stesso tipo di procedimento viene usato nella fabbricazione dei liquori (in particolar modo degli amari), per i quali la macerazione delle erbe aromatiche non avviene nell'acqua bensì nell'alcol. La *macerazione* è un'infusione che avviene a temperatura ordinaria, lasciando delle sostanze aromatiche solide a

contatto con un liquido (di solito alcol) completamente sommerse. Occorre che le sostanze messe a macerare siano ben sminuzzate, affinché l'operazione si compia nel più breve tempo possibile e dia luogo al completo esaurimento delle sostanze stesse. Il profumo estratto da frutti e fiori è assai più fine e delicato di quello ottenuto con l'infusione.

La *digestione*, come la macerazione, è una infusione assai lunga che però avviene in un

contenitore mantenuto a temperatura costante di circa 40° C. Nella preparazione dei liquori occorre controllare la durata

in Francia, si ottiene con la macerazione dei frutti di cassis (il nostro ribes nero) in alcol, con aggiunta di sciroppo di zucchero. Questo liquore è l'ingrediente principale del Kir, un cocktail a base di vino bianco, di solito Aligoté, e crema di cassis. Kir è il nome di un sindaco della città di Digione, il quale non inventò la bevanda (già ben nota in Borgogna col nome di *vin-blanc-cassis*), ma le diede un'immensa pubblicità intorno agli anni Sessanta, facendola divenire la bibita più esclusiva della città, offerta a ospiti illustri quali Charles De Gaulle e persino a Papa Giovanni XXIII. Il ratafià è ottenuto da un infuso di succo d'amarena, albicocca, arancia, ribes, noce, prugna, limone, ginestra



Incisione di Jean Stradan (1523-1605).

del tempo di infusione che deve essere regolata in ragione della dimensione e spessore del prodotto. Ad esempio, la buccia di un limone e un fiore di arancio non richiedono certamente una permanenza in alcol prolungata come quella indicata per un frutto intero.

Tre esempi di liquori a base di frutta: il *cassis*, molto popolare

e soprattutto marasca, più volte rettificato e zuccherato.

La gradazione alcolica è di 25-30°, gusto fruttato dolce. Godette di grande fama nel XVII e XVIII secolo in Francia e in Piemonte.

Il nome *ratafià* appare con il senso di “alla vostra salute” nel XVII secolo, allorché si beveva alla stipulazione di un contratto commerciale, conclusosi

positivamente, pronunciando le parole latine *res rata fiat* (l'affare è concluso); per la sua deliziosa fantasia, questa origine meriterebbe di essere vera.

Terzo e ultimo per data di nascita, ma non per fama, il *rosolio*. Pare che sia stato inventato da un oscuro medico italiano del XV secolo e introdotto in Francia

da Caterina de' Medici come liquore da dessert. È un liquore la cui ricetta classica comprende i petali di rosa (da qui il nome "rose" più "olio") macerate in infusione poco alcolica.

And to finish, a liqueur

An ancient matrimony of vegetable and alcohol, where the effects of the former are exalted by the latter, often with a benign digestive action

By EUGENIO MEDAGLIANI, HUMANIST COPPERSMITH

The dinners of the festive period just passed are undoubtedly richer than those we're used to preparing for other special occasions. One after the other, the various dishes follow in a classic succession, according to a centuries old tradition and according to established customs, which should never be taken as fixed rules though, but rather as useful points of departure according to the structure of the meal you intend to offer.

Having reached the end of the meal, there's the 'after-dinner', the moment in which the people around the table see the trolley or tray appear with those little glasses for liqueurs and digestives, for offering benign effects on the digestive tract, releasing nervous tension and inducing a state of well balanced euphoria. Taking these words from Teofrasto Paracelso (XVI sec.): "God gave us medicinal plants to make medicines for our health and man will be the more intelligent the more he takes advantage of them", reveals the pharmacological importance of vegetable substances that in many cases, as can be scientifically demonstrated today, act on the human organism, stimulating it in some way. It is an ancient match that of vegetable and alcohol, since ethanol (the chemical name for alcohol) catalyzes certain important functions that medicinal herbs have on the human body. The importance above all of 'bitters' lies precisely in allowing us to assume the just right quantity of alcohol along with a number of natural pharmacological substances. The main characteristic required of a liqueur based on herbs is that it aids the digestion. It's interesting to see which mechanisms start up as soon as you swallow a herbal liqueur. Liqueurs prepared with medicinal herbs stimulate the gastric membranes, which in turn increases the secretion of gastric juices, decreases the feeling of bloatedness, facilitates evacuation of the biliary ducts, helps eliminate gas trapped in the stomach and intestine and activates the production of bile. Another action is on the central nervous system, decreasing anxiety and tension. And if many consider a bitter or a herbal liqueur a good way of ending the meal, avoiding drowsiness or heaviness, few are aware that "one for the road" is a great supplement to the entire alimentary reaction

that can advantageously substitute part of the fats recommended in a diet.

Rather than simply listing the grand family of digestives produced by the liqueurs industry, here we'd like to remember a few of those ancient home-made liqueurs whose secrets are kept in the memories of our grandparents, like *rosolio*, *ratafià*, *cordiale*, *vespetro*, *cassis*, *limoncello* and many others. The pleasant custom of the after dinner liqueur has been put in serious difficulty in recent years by severe, but essential laws on drink driving, although the problem does have a solution, as the case has been for years in many other countries, in the 'suffered' renunciation of whoever's driving, repaid in turn by a grateful and sober friend at the next meal.

Liqueurs can be made by distillation, infusion, digestion and mashing. The main piece of apparatus for distillation is the still, used to heat a water-alcohol solution and produce high alcohol content vapors, which cool and condense to obtain a distillate with higher alcohol content than before. Using alcohol, it is also possible to make liqueurs by infusion or with the addition of essences. Infusion consists of mashing an aromatic vegetable substance in boiling water (a typical infusion is tea), and this kind of procedure is used in the making of liqueurs (and especially bitters), using alcohol to macerate the aromatic herbs rather than water. Mashing is an infusion process that takes place at normal temperature, leaving the solid aromatic substance totally immersed in a liquid (usually alcohol). The substances put to mash have to be finely chopped up to make the process as rapid as possible and fully infuse the substances themselves. The essences extracted from fruits and flowers are much finer and more delicate than those obtained by infusion. Digestion, like mashing, is a kind of infusion, much longer and that takes place in a container kept at a constant temperature of around 40 °C. When



preparing liqueurs the infusion time has to be carefully controlled and adjusted according to the size and thickness of the substances. For example, a lemon peel and an orange flower certainly don't have the same infusion time as that of a whole fruit.

Three examples of fruit-based liqueurs: *Cassis*, very popular in France, this is obtained by mashing the *cassis* fruit (like our blackcurrants) in alcohol, adding sugar syrup. This liqueur is the main ingredient of *Kir*, a cocktail of white wine, usually *Aligoté*, and cream of *cassis*. *Kir* is the name of a mayor of the city of *Dijon*, who didn't invent the drink (already well known in Burgundy as *vin-blanc-cassis*), but gave it some great publicity in the 'sixties turning it into the most exclusive drink in the City, offered to illustrious guests such as *Charles De Gaulle* and even *Pope Giovanni XXIII*. *Ratafià* is obtained from an infusion of sour cherry, apricot, orange, blackcurrant, walnut, prune, lemon, gorse flower and above all *marasca*, sugared and rectified many times. Its alcohol content is around 25 – 30°, with a sweet, fruity taste. It was very popular in the 17th and 18th centuries in France and Piedmont. The name *ratafià* associated with a sort of 'toast' appeared in the 17th century, when it was said the liqueur used to be consumed upon stipulating a commercial contract and pronouncing the Latin words *Res Rata Fiat* ("business is done"). This explanation is so delightful it deserves to be true. Third and oldest, but not least famous, is *rosolio*. This seems to have been invented by an obscure Italian doctor in the 15th century and introduced to France by *Caterina de' Medici* as a dessert liqueur. The classic recipe includes rose petals (hence 'rose' plus 'oil') mashed in a low alcohol solution.



Lo chef Fabio Tacchella.

Parliamo di... enzimi

Inauguriamo una nuova rubrica, curata dallo chef Fabio Tacchella, con un argomento che può semplificare la vita in cucina: l'impiego degli enzimi.

Gli enzimi sono estratti di origine vegetale, disponibili in polvere, capaci di "mettere in moto" le proteine della carne e del pesce sino a fungere da vero e proprio collante. Un elemento che agisce sulla struttura molecolare, a freddo, e che poi scompare totalmente in cottura (sono sufficienti 70-75°C perché si dissolva, senza lasciare traccia e alcun retrogusto). Le applicazioni sono diverse e io ho voluto, in queste pagine, darvene qualche esempio.

Partiamo dal principio: occorrono circa 10 g di enzimi, sciolti in 25 g di acqua alla temperatura di 20°C, per "lavorare" 1 kg di carne, o di polpa di pesce. Si fa sciogliere la polvere con una frusta e si immergono nella soluzione, ad esempio, i ritagli di carni pregiate (nel primo esempio, il filetto), altrimenti poco utilizzabili; le si raccoglie nella pellicola richiudendole come a formare un "salame" e le si lascia per circa 12-14 ore in frigorifero.

A questo punto, si può procedere alla lavorazione: si vedrà che dalle carni di sfriso (coda, testa, rifilatura del cordone) si è praticamente ricostruito un filetto, porzionabile nei tradizionali medaglioni, che potranno essere cucinati come di consueto, alla griglia, arrosto o in padella.

Questo è l'impiego più diretto. In realtà, si possono inventare anche accostamenti di carni bianche e rosse,

con differenti effetti cromatici – è la seconda proposta che trovate in questo servizio.

Su una "base" di fettine di pollo o di tacchino, spennellate di enzimi disciolti in acqua, si può appoggiare un filetto di agnello, arrotondare il tutto, lasciar riposare e ottenere dei medaglioni bicolore.

Anche il pesce si presta a questo genere di trattamento, purché di polpa soda (da evitare crostacei e molluschi): perfetti branzini, merluzzi, cernie e salmoni; anche in questo caso, trovate un esempio.



tecniche innovative

Quali sono i vantaggi?

Innanzitutto, il recupero di pezzi dai tagli pregiati che difficilmente potrebbero essere serviti a tavola comodamente e quindi la facilità di realizzare porzioni regolari e rifiniture precise (pensiamo alla banquettistica, ai relativi numeri e ottimizzazione dei tempi), ma anche

agli spiedini, ricostruiti e perfetti e – vista la funzione di legante – la possibilità di sostituire l'impiego delle uova nelle più varie farcie e ripieni, dal polpettone che diventa più leggero a tutte quelle preparazioni in cui si vuole evitare l'impiego delle uova anche per ragioni di allergie.

La preparazione enzimatica, Zimolo®, è disponibile in barattoli da 100 g ed è commercializzata da Decorfood Italy.

Si ringrazia "Grande Cucina&wine" per la collaborazione.
Per ulteriori informazioni
www.decorfooditaly.it



le ricette con gli enzimi di Fabio Tacchella

per 10 persone

INGREDIENTI

Ritagli di filetto di manzo	1 kg
Zimolo®	15 g
acqua fredda	25 g
spinaci freschi in foglie	2 kg
porro maturato	80 g
cipolla rossa	500 g
aceto di lamponi	1 dl
olio extravergine d'oliva	1 dl

Filetto di manzo alla piastra

PROCEDIMENTO

Rifilare con cura il filetto eliminando le pellicine.
Battere gli enzimi con 30 g di acqua e distribuirli sui ritagli.
Rigirare con cura in modo che tutte le parti della carne ne siano ricoperti e ricomporre il tutto su un foglio di pellicola (o Carta Fata).
Stringere bene a formare una specie di salame della misura desiderata e chiudere con laccetti.
Far riposare in frigorifero a 5°C per 12 ore.
Tagliare in medaglioni e cuocere come d'abitudine alla piastra o alla griglia, quindi servire con spinaci spadellati con il porro (maturato con olio d'oliva e sale fino) e le cipolle marinate all'aceto.



1



2



3



4

Medaglione di tacchino e lombo d'agnello

per 10 persone

INGREDIENTI

lombo di agnello	600 g
riduzione di vino rosso*	1 cl
fesa di tacchino a fette di 1 cm	700 g
timo	2 g
Zimolo®	10 g
acqua	25 g
cavolo cappuccio rosso trifolato	700 g
patate arrostiti	600 g
fondo bruno	4 dl
pistacchi pelati	150 g
cialde di formaggio	10 pz



1



2



3



4

PROCEDIMENTO

Stendere le bisticcine di tacchino su un foglio di pellicola (o di Carta Fata) e batterle leggermente; parare il lombo di agnello e aromatizzare al timo. Quindi sciogliere gli enzimi nell'acqua e spennellare con cura sia il tacchino che l'agnello. Avvolgere il rotolo in modo che da racchiudere con cura il lombo e stringere bene. Far riposare in frigorifero per 12 ore a 5°C infine tagliare in medaglioni dello spessore di circa 1,5 cm. Cuocere alla piastra o in padella e servire con il fondo bruno e la riduzione di vino rosso, accompagnando con verdure e la decorazione di cialda di formaggio.

**per la riduzione: 4 l di vino rosso Doc, 4 g di bacche di ginepro, 4 g di alloro, 10 g di aglio in camicia, 5 g di scorza di limone, 2 g di chiodi di garofano, 5 g di rosmarino e 10 g di pepe nero in grani.*

tecniche innovative



per 10 persone

INGREDIENTI

filetto di salmone fresco	800 g
filetto di pesce persico	400 g
Zimolo®	10 g
acqua fredda	20 g
cozze 1/2 guscio	400 g (20 pz)
verza sbianchita	1 kg
porro maturato	150 g
olio extravergine d'oliva	2 dl
erbe aromatiche	5 g
salsa di soia	1 dl
scorza di limone	1 g
succo di limone	2 cl

Rollè di salmone e persico

PROCEDIMENTO

Aprire 'a libro' la baffa di salmone (privata della pelle) nel senso della lunghezza, stenderla sul piano e – coperta di pellicola – batterla leggermente.

Nel frattempo sciogliere in acqua gli enzimi quindi spennellare con cura il pesce e sistemarvi al centro i filetti di persico cosparsi anche essi della soluzione. A piacere, unire qualche erbetta aromatica (timo, cerfoglio, santoreggia...).

Richiudere e formare un salame stringendo ai lati e sistemare in frigorifero a 5°C per 12 ore.

Ricavare una decina di medaglioni e cuocere alla griglia o su fry top.

Spadellare la verza con il porro maturato, passare al forno le cozze con poco olio e nel frattempo emulsionare l'olio con la salsa di soia, il succo di limone, la scorza e le erbe.

Servire il filetto sul letto di verdura, guarnendo con le cozze e condendo con la salsa.





Cuochi nel mondo

Cuochi da tutto il mondo s'incontrano a Dubai

Ll 33° congresso mondiale della Wacs (World Association of Chefs Societies) si svolgerà dal 12 al 15 maggio negli Emirati Arabi, presso l'International Convention and Exhibition Centre di Dubai. Durante il congresso si svolgeranno tre competizioni internazionali: il Global Chef's Challenge - novità di questa edizione - che vedrà sfidarsi i migliori chef professionisti di ogni nazione partecipante

per conquistare il titolo di miglior chef del mondo; il Junior Chef Challenge, competizione per 20 giovani cuochi in rappresentanza dei diversi Paesi; il Black Box Challenge, che coinvolgerà 25 team di giovani cuochi. In programma ci sono molte altre iniziative, seminari e workshop per conoscere e approfondire la cultura e la gastronomia dei Paesi del mondo.

Tutte le informazioni sul Congresso si trovano sul sito www.fic.it, cliccando sul link Wacs (www.wacs2000.org). I soci della Fic che vogliono partecipare individualmente al Congresso, possono prendere contatti con la segreteria della Fic allo 02.66983141.

Francia

Menu italiano per il gala Unicef

La delegazione Fic e le Lady chef di Francia hanno collaborato alla buona riuscita del 30° Gala dell'Unicef, svoltosi il 1° dicembre al Centro culturale Riedisheim. Per l'occasione hanno realizzato un gustoso menu italiano: Copeaux de Grana Padano et olives vertes farcies; Emincé de chapon tiède, auge à l'huile d'olive parfumée à l'orange sur lit de salade de jeunes pousses; Demi-lune de pâtes fraîches au fromage de Montasio et polenta blanche, petit croquant au sésame grillé; Braisé de joue de veau au Cabernet et sa poêlée de légumes; Le traditional Tiramisù à l'Amaretto di Saronno et sa déclinaison de sauce anglaise au sabayon et fruits des bois; Cafè et Limoncello amalfitano. Il tutto accompagnato da ottimi vini italiani e francesi.

Piccoli chef in Costa Azzurra



SLa "Settimana del gusto" ha avuto ancora una volta un grande successo. Si è svolta presso la scuola Jules Romain a Falcon (vicino a Nizza) e ha coinvolto gli alunni di prima e seconda elementare. A guidare l'iniziativa era lo chef Theo Mansi, proprietario dell'Auberge de Theo a Nizza e vice presidente della delegazione Fic Francia e team manager. Ricorrendo la Festa nazionale del cuoco, Mansi ha spiegato ai bambini che il patrono dei cuochi è San

Francesco Caracciolo e ha invitato le bambine a sognare di diventare Lady chef, attraverso una lezione basata sulla conoscenza dei prodotti del territorio e che coinvolgeva la vista, il tatto e il gusto. Al dessert, per esempio, i piccoli si sono divertiti assaporare delizie al limone e scorze di pompelmo confit al cioccolato. Un modo per educare i bambini alla percezione e al riconoscimento del gusto acido e dolce.



Carni bovine: una questione di etichetta

DI MICHELE D'AGOSTINO, COORDINATORE DELL'ATENEIO
DELLA CUCINA ITALIANA, MAESTRO DI CUCINA ED EXECUTIVE CHEF FIC

Le leggi dell'Ue riguardanti l'etichettatura obbligatoria delle carni bovine sono un argomento importante per noi cuochi. Bisogna essere informati e attenti, anche perché alcune aziende di import ed export, tramite diversi passaggi, riescono a eludere la sorveglianza. Scrivetemi per approfondimenti e suggerimenti: michele@fic.it

Il 17 luglio 2000, il Parlamento europeo e il Consiglio dei ministri dell'Agricoltura hanno concordato un nuovo regolamento Ue che obbliga tutti i venditori al dettaglio di carni bovine a indicare sull'etichetta la provenienza delle carni in vendita.

I consumatori beneficiano quindi di regole per l'etichettatura obbligatoria di tutte le carni bovine fresche e surgelate nell'intera Unione europea, che consentono di ricostruire l'intero percorso seguito dai bovini e dalle relative carni dall'azienda alla tavola.

Quali informazioni figurano obbligatoriamente in etichetta?

Oltre alle normali informazioni su prezzo, peso e scadenza, deve esserci:

- un numero di riferimento, che attesta il nesso tra le carni in vendita e l'animale o gli animali da cui provengono; qualora venga individuato un problema relativo alle carni, si utilizza questo numero per rintracciarle e ritirarle dal mercato;
- i termini "nato in", seguiti dal nome dello Stato membro o del paese terzo in cui è nato l'animale;
- i termini "allevato in", seguiti dal nome dello Stato membro o del paese terzo in cui ha avuto luogo l'ingrasso.
- i termini "macellato in", seguiti dal nome dello Stato membro o del paese terzo e il numero di approvazione del macello da cui provengono le carni in vendita; anche questo numero serve a ritirare

rapidamente dal mercato i prodotti provenienti da un macello in cui sono stati individuati dei problemi;

- i termini "sezionato in", seguiti dal nome dello Stato membro o del paese terzo e il numero di approvazione del laboratorio in cui il pezzo di carne è stato sezionato ai fini della vendita; questo numero serve a sua volta per identificare rapidamente l'ultimo luogo da cui provengono le carni prima della vendita.

Se le carni provengono da animali nati, detenuti e macellati nello stesso Stato membro, si può indicare semplicemente "Origine", con il nome dello Stato membro in questione.

La stessa norma si applica per le carni bovine provenienti da un unico paese terzo. Se però le carni provengono da più di un paese terzo e non si può fornire un elenco completo dei paesi in questione, le carni devono recare l'indicazione "Origine: non Ue", per attestare che provengono da un luogo esterno alla Unione europea.

Le carni bovine macinate sono soggette alle stesse regole?

Il nuovo regolamento riguarda tutte le carni bovine fresche e congelate, comprese quelle macinate. Tuttavia, poiché attualmente le carni bovine macinate sono prodotte su larga scala, le informazioni obbligatorie sono semplificate nel seguente modo.

L'etichetta per le carni macinate deve contenere:

- lo stesso numero di riferimento usato per i tagli di carni bovine, che attesta il nesso tra le carni che si acquistano e l'animale o l'animale da cui provengono;
- in forma di elenco, il nome dello Stato membro o i nomi degli Stati membri in cui sono nati e sono stati allevati gli animali da cui provengono le carni, se diversi dallo Stato membro in cui sono state preparate le carni.
- i termini "macellato in", seguiti dal nome dello Stato membro o del paese terzo in cui l'animale è stato macellato;
- i termini "preparato in", seguiti dal nome dello Stato membro o del paese terzo in cui le carni sono state macinate.

Si può sapere qualcosa di più della semplice origine riguardo alle carni che si acquistano?

I venditori al dettaglio di carni bovine possono fornire volontariamente tali informazioni, ma in tal caso dev'essere applicato un sistema di controllo che garantisca la veridicità delle informazioni fornite. Se, ad esempio, il cliente desidera sapere da che tipo di animale provengono le carni che sta acquistando, il venditore può indicare queste informazioni sull'etichetta. Si tratta del *sistema facoltativo di etichettatura delle carni bovine*, che riguarda tutte le indicazioni diverse da quelle obbligatorie in virtù del sistema di cui sopra o contemplate da altre

ateneo della cucina italiana

normative (ad esempio, quella sui prodotti biologici).

E per quanto riguarda i prodotti trasformati, come pâté e salsicce?

Il Parlamento europeo e il Consiglio hanno stabilito che per ora siano disciplinate soltanto le carni bovine fresche e congelate, poiché sarebbe molto complicato per un trasformatore di prodotti alimentari indicare su tutti i pâté e le salsicce non soltanto l'elenco completo degli ingredienti, ma anche l'origine delle carni bovine che contengono. La decisione potrebbe essere comunque modificata in base all'esperienza acquisita nel campo dell'etichettatura delle carni fresche e congelate. Nel frattempo, la rintracciabilità delle carni bovine migliorerà, in quanto lo stesso trasformatore avrà la prova dell'origine di tutte le sue materie prime.

VERSO UN ALLEVAMENTO BOVINO AUTENTICAMENTE ESTENSIVO

Da dove vengono le carni bovine che mangiamo?

Le carni bovine che mangiamo in Europa provengono sostanzialmente da due fonti:

- per i 2/3 si tratta di carne di vitelli generati da vacche da latte che, oltre a produrre latte, mettono al mondo un vitello all'anno; poiché in genere i produttori di latte non sono in grado di mantenere tutti questi capi nelle loro aziende, li vendono di solito come vitelli da ingrasso;
- circa 1/3 proviene invece da vitelli messi al mondo da quelle che vengono chiamate "vacche nutrici", ovvero vacche madri di razza rustica che danno tutto il loro latte al vitello; i padri di questi vitelli appartengono in genere a razze da carne poiché in questo caso la produzione di carne costituisce l'obiettivo primario.

Come è prodotta la carne che mangiamo?

Una volta svezzato, il vitello viene allevato a pascolo oppure con un'alimentazione a base di cereali.

I sistemi di produzione a foraggio, o "estensivi", vengono usualmente praticati nelle regioni europee "pastorali", dove i cereali crescono con difficoltà, in particolare nelle zone occidentali del continente (Irlanda, Gran Bretagna e regioni atlantiche) e nelle zone montane

di tutta Europa. Normalmente i bovini di queste regioni si sviluppano più lentamente, giungono usualmente ad un peso maggiore e producono una carne più matura e di sapore più marcato. In genere, i vitelli provenienti da vacche nutrici vengono allevati piuttosto con sistemi estensivi. I sistemi di produzione basati su una dieta a cereali vengono praticati usualmente nelle regioni meridionali dell'Europa dove il clima più caldo arresta la crescita dell'erba in estate e anche nelle regioni in cui i cereali vengono coltivati abbondantemente (ad esempio nell'Europa centrale). I bovini allevati a base di cereali si sviluppano molto più rapidamente di quelli alimentati sostanzialmente a foraggio e raggiungono il loro peso di macellazione più rapidamente, e infatti vengono sovente macellati a pesi inferiori.

Per tale motivo, questo tipo di allevamento viene talvolta detto "intensivo". Nelle aziende che praticano questo sistema i vitelli provengono per la maggior parte da madri appartenenti a razze da latte. Questa carne di bovini più giovani e alimentati con cereali è apprezzata per le sue caratteristiche culinarie ed il sapore e il colore meno pronunciati.

In ognuno di questi sistemi si riscontra, in tutta Europa, un'ampia gamma di varianti da regione a regione, comprendenti differenti tecniche d'allevamento e differenti razze bovine. Grazie a ciò e alla straordinaria diversità di tradizioni gastronomiche, i consumatori dispongono di una scelta ampia per i loro consumi di carne bovina.

E la produzione di carne di vitello?

La maggior parte di carni bovine commercializzate in Europa

provengono da animali allevati con i due sistemi descritti più sopra, ma circa il 10 per cento è carne di vitello prodotta con vitelli allevati con una dieta essenzialmente liquida a base di latte in modo da produrre una carne caratteristica bianca o leggermente rosata.

La carne bovina è prodotta in modo più intensivo di prima?

La Politica agricola comune (Pac) è stata creata con l'intento di ridurre la dipendenza dell'Europa dalle importazioni di alimenti di base e quindi anche di carni bovine. Ricordandosi della penuria alimentare in futuro. Le politiche di sostegno dei prezzi instaurate con la Pac hanno incoraggiato la massimizzazione e l'intensificazione della produzione. Questa strategia ha avuto talmente successo che negli anni '80 sono andate accumulandosi enormi eccedenze - le cosiddette montagne di carne e di burro -

e si è dovuto fare qualcosa. Nel 1992 si è operata una riforma radicale e il sostegno all'agricoltura non è stato più orientato verso la massimizzazione della produzione. Il sostegno dei prezzi è stato ridotto, le perdite di reddito degli agricoltori sono state compensate con aiuti diretti al reddito e sono state introdotte misure volte ad incentivare l'estensivizzazione e la protezione dell'ambiente.

Gli attuali metodi di produzione soddisfano le attese dei consumatori?

Nonostante la radicale riforma del 1992, non si è potuto rimediare completamente alle conseguenze dell'eccessiva intensificazione dei settori della produzione lattiera e di carne, soprattutto degli anni '80 con l'uso sconsigliato di farine di carne e ossa. Negli anni '90 questi effetti si sono manifestati chiaramente nel settore delle carni bovine, con l'allarmante aumento di casi di Bse e con le preoccupazioni in materia di salute pubblica.

L'Unione europea ha reagito promulgando norme sempre più severe nei settori dell'alimentazione animale e dell'igiene delle carni. Sono



stati imposti divieti per l'utilizzazione di farine di carne e ossa negli alimenti per animali e per l'immissione sul mercato alimentare di materie specifiche a rischio. Per quanto riguarda la tracciabilità dei bovini e delle loro carni, l'Unione europea ha introdotto sistemi rigorosi di etichettatura e di identificazione del bovino, concretizzando così il fatto che oggi il consumatore vuole saperne di più sulla carne che compra.

Questi provvedimenti sono andati ad aggiungersi a quelli già adottati per la tutela della sicurezza e della salubrità della carne europea. Sin dagli ultimi anni '80, l'Unione ha vietato l'utilizzazione di ormoni nella produzione della carne nella Ue. Per quanto riguarda il benessere degli animali, in particolare durante il trasporto, l'Unione si è attestata ai livelli normativi più elevati. Questi due ambiti normativi vengono strenuamente difesi a livello internazionale, in quanto i cittadini europei li ritengono problemi importanti.

Per quanto riguarda i mezzi di produzione, nel pacchetto di provvedimenti indicati nell'Agenda 2000 l'Unione ha manifestato chiaramente la sua volontà di promuovere maggiormente metodi di produzione ecocompatibili e di agganciarli a obiettivi ambientali. Più recentemente, a causa di altri focolai di Bse si è deciso di ridurre gli incentivi alla produzione di carne bovina e di aumentare gli aiuti ai produttori "estensivi", poiché risulta sempre più evidente che la carne prodotta in questo modo corrisponde ai desiderata dei consumatori.

Nel 2002 ci sarà un'altra possibilità di valutare la situazione, poiché si dovrà procedere al riesame intermedio dell'Agenda 2000 e il settore delle carni bovine sarà probabilmente anch'esso sottoposto a un'analisi. Data la crescente attenzione della popolazione per metodi agricoli che siano maggiormente consoni alle sue attese e più rispettosi del mondo rurale, è

gioco forza pensare che questa tendenza verso l'estensivizzazione e l'ecocompatibilità andrà sempre più rafforzandosi.

ETICHETTE SPECIALI PER CARNE SPECIALE

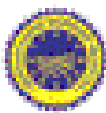
Un aspetto della qualità dei prodotti alimentari consiste nel valore aggiunto che possono avere quegli alimenti che vengono *prodotti in una particolare regione o con un determinato metodo tradizionale*, e ciò vale anche per le carni bovine (manzo e vitello).

Per far conoscere maggiormente questi prodotti e, al contempo, tutelarli contro forme di concorrenza sleale, nel 1992 l'Unione europea ha introdotto un sistema di etichette della qualità.

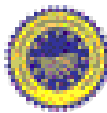
La *Denominazione d'Origine Protetta (DOP)* identifica la denominazione di un prodotto la cui produzione, trasformazione ed elaborazione devono aver luogo in un'area geografica determinata e caratterizzata da una perizia riconosciuta e constatata.

Nell'*Indicazione Geografica Protetta (IGP)* il legame con il territorio è presente in almeno uno degli stadi della produzione, della trasformazione o dell'elaborazione del prodotto. Inoltre, il prodotto gode di una certa fama.

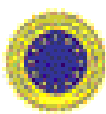
Una *Specialità Tradizionale Garantita (STG)* non fa riferimento a



**Denominazione
d'Origine
Protetta (DOP)**



**Indicazione
Geografica
Protetta (IGP)**



**Specialità
Tradizionale
Garantita (STG)**

un'origine, ma ha per oggetto quello di valorizzare una composizione tradizionale del prodotto o un metodo di produzione tradizionale. Nel settore delle carni bovine i prodotti indicati in appresso vengono attualmente registrati nel quadro del regime DOP o del regime IGP e possono quindi fregiarsi di queste sigle nelle loro etichette a scopi promozionali, nelle confezioni e nella pubblicità:

- Carne de Ávila
- Carne de Morucha de Salamanca
- Ternera Gallega
- Boeuf charolais du Bourbonnais
- Boeuf de Chalosse
- Boeuf du Maine
- Taureau de Camargue
- Veau de l'Aveyron et du Ségala
- Veau du Limousin
- Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale
- Carnalentejana
- Carne Arouquesa
- Carne Barrosã
- Carne Marinhoa
- Carne Maronesa
- Carne Mertolenga
- Carne Mirandesa
- Vitela de Lafões
- Orkney beef
- Scotch beef

LA SCELTA BIOLOGICA

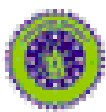
Che cosa rende la carne di produzione biologica differente dalle altre carni bovine di qualità?

Se l'insieme dei prodotti alimentari in generale è coperto da garanzie di sicurezza e qualità, l'agricoltura biologica deve rispondere a criteri supplementari in termini di produzione e trasformazione degli alimenti. Particolare importanza è infatti riservata alla tutela dell'ambiente e, per quanto riguarda l'allevamento, al benessere degli animali. La carne contrassegnata con il logotipo Ue dell'agricoltura biologica è garantita come prodotta secondo le severe norme stabilite dalla Commissione europea.

**LA GARANZIA STA
NELL'ETICHETTA**

ateneo della cucina italiana

Le norme europee stabiliscono il periodo di tempo che l'animale deve trascorrere nella fase di ingrasso (almeno dodici mesi) e gli alimenti con cui è nutrito: soprattutto foraggio e, per i capi giovani, latte naturale, di preferenza della madre. Queste norme incoraggiano le pratiche e i metodi di allevamento che proteggono la salute e il benessere degli animali: questi devono poter muoversi liberamente, facendo così attività fisica; la densità animale per azienda è bassa e gli animali vengono tenuti in mandria, come suggerisce la loro preferenza naturale.



Agricoltura biologica

I trattamenti veterinari si limitano, per quanto possibile, alla somministrazione di sostanze naturali (prodotti fitoterapeutici e omeopatici) e l'uso di ormoni della crescita è assolutamente vietato. Gli interventi chirurgici come, ad esempio, l'asportazione delle corna, devono essere limitati ai casi veramente essenziali per il benessere dell'animale. Il rispetto delle norme in tutte le fasi della produzione, dall'azienda all'etichettatura comprese la trasformazione e il confezionamento, sarà verificato da un'autorità pubblica competente in materia o da organi di controllo riconosciuti in

ciascuno Stato membro. Gli Stati membri possono imporre norme ancora più severe per quanto riguarda la carne biologica prodotta nel proprio territorio. Pertanto, oltre al logotipo comunitario per l'agricoltura biologica esiste una varietà di "etichette biologiche" nazionali o persino private nei vari Stati membri. Maggiori informazioni su queste etichette si possono trovare sui siti web nazionali di informazione sulla carne.



Le attività: lezioni di gusto italiano nelle Fiandre

Dal 15 al 24 novembre si è tenuta a Bruxelles e nelle Fiandre la Settimana del Gusto Italiano. Invitata dall'Ice (Istituto nazionale per il Commercio Estero), la Fic ha incaricato l'Ateneo della Cucina Italiana di occuparsi della manifestazione.

L'Ice, in accordo con il ministero di Tutela e l'Ambasciata italiana, richiedeva dimostrazioni e master presso scuole alberghiere selezionate sul tema "La cucina tipica di due regioni italiane: Puglia e Sicilia".

Il coordinatore dell'Ateneo, maestro di cucina ed executive chef Michele D'Agostino, ha nominato per l'occasione i docenti; per l'inaugurazione e i primi due masterclass, Michele D'Agostino (Puglia) e Domenico Privitera (Sicilia), per le altre giornate di docenza presso diversi istituti alberghieri, Sebastiano Sorbello (Sicilia) e Sergio Cantatore (Puglia).

La manifestazione è iniziata il 15 novembre alle ore 6 del mattino con la visita e la conferenza stampa presso il mercato all'ingrosso di Bruxelles Mabru. Gli chef D'Agostino e Privitera, accompagnati e coadiuvati dall'Ice e dagli chef coordinatori della kermesse, hanno incontrato il ministro della Cultura e il governatore delle province della Fiandra; dopo le interviste alle emittenti nazionali e a varie testate giornalistiche, alle ore 10 si sono trasferiti all'Istituto alberghiero di Elishout, dove hanno preparato, aiutati dagli chef della scuola e da alcuni fra i più meritevoli studenti, le basi del buffet di cucina regionale

italiana, che in sistema catering hanno poi realizzato per l'inaugurazione della Settimana del gusto per 500 persone vip presso l'Atelier des Tanneurs (luogo dell'evento). Per l'occasione, lo chef pugliese ha presentato con dimostrazione diretta la realizzazione delle



ateneo della cucina italiana

Orecchiette su crema di cime di rape con spolverata di pane d'Altamura Dop dorato e profumato all'acciuga e aglio, l'Insalatina di polpo con patate schiacciate all'olio di frantoio e aceto di vin cotto.

Lo chef siciliano ha invece presentato la *Pasta alla Norma*, la *Caponata di verdure con calamari fritti* e l'*Insalata di finocchi e arance rosse*.

Grande l'attenzione degli intervenuti alla serata, fra cui si annoverano il ministro della Cultura del Belgio,

ha diletto i palati degli intervenuti; ma non solo, i nostri piatti hanno anche chiarito il vero gusto, con metodi di cottura moderni e appropriati che esaltano la nostra indiscussa matrice mediterranea. Il giorno 16 il maestro D'Agostino si è trasferito all'Istituto alberghiero Vti di Leuven, dove ha seguito il docente e gli studenti specializzanti in master, nella realizzazione di un menu italiano a base di cacciagione, realizzato da loro e venduto

Sebastiano Sorbello ha realizzato un menu italiano per ospiti vip e tenuto un master sulla cucina siciliana. Infine, il 21 e 22, alla scuola Stella Maris di Anversa, il maestro Sergio Cantatore ha condotto, sempre per gli studenti specializzanti, due master più una cena a tema sulla cucina mediterranea.



il governatore della Provincia delle Fiandre, l'ambasciatore italiano, la direttrice dell'Ice di Bruxelles, diversi parlamentari dell'Unione Europea. La serata sprizzava stile italiano con vini prestigiosi, prodotti tipici di ogni genere ed era allietata da una cantante lirica con brani famosi dell'opera italiana e da un fantasmagorico pizzaiolo acrobata; per l'occasione, tre fra i più rinomati ristoranti italiani hanno presentato dei piatti da loro proposti, lo chef Lut Declercq con il *Minestrone all'Italiana*, lo chef Fabio Marangon con i *Tagliolini ai pomodorini e frutti di mare* e lo chef Giovanni Bruno con il *Risotto ai formaggi di montagna e zafferano*. Ancora una volta, la nostra cucina

al ristorante che la scuola tiene regolarmente aperto al pubblico. Nel pomeriggio ha tenuto un master sulla filosofia della cucina italiana e ha realizzato dei piatti tipici in chiave creativa. Sempre il giorno 16, il maestro Privitera, presso la scuola alberghiera Mol, coordinava il ristorante con un menu italiano e realizzava un master di specializzazione sulla cucina siciliana. Il giorno seguente, alla scuola Herk-de-Stad, lo stesso Privitera seguiva gli specializzanti e i docenti nella realizzazione di un menu creativo Italiano e nel pomeriggio un master di cucina italiana. Il 19 e il 20 presso la scuola Hasselt lo chef



Nazionale Italiana Cuochi

A scuola con la Nic ad Alimentarti

DI MARCO VALLETTA, SEGRETARIO NIC



Le immagini pubblicate in queste pagine si riferiscono a un evento molto importante per la Nic, il salone dell'alimentazione "Alimentarti", svoltosi in novembre alla fiera

di Bologna, progettato e organizzato dalla rivista Degusta. L'art director Gianluigi Veronesi ha voluto al suo fianco i cuochi della Nic per la qualità che hanno dimostrato in molte occasioni.

Impegnata in uno stand di 200 mq, la Nic ha organizzato e gestito con il supporto degli sponsor un foyer allestito a mo' di "cucina", non solo dimostrativa



e con degustazioni guidate, ma anche come "salotto laboratoriale" di grande interesse culturale, tecnico ma soprattutto legato ai fondamenti della gastronomia tra tradizione e innovazione. Le iniziative promosse nello stand "Degusta" erano rivolte a esperti del settore, chef patron, ristoratori, colleghi da quasi tutta l'Italia, giovani apprendisti delle scuole alberghiere, che trovavano in questo spazio opportunità di informazione e di scambio professionale tecnico e tecnologico. Tanti piccoli simposi, dove il tema della cucina veniva riproposto con mille sfaccettature. In primo luogo il valore aggiunto è stata la promozione guidata dei prodotti di qualità presenti sul posto, dove gli chef Nic elaboravano piatti e pietanze, ricette a tutto tondo, partendo dalla conoscenza specifica di alimenti diversi, da carni certificate, da formaggi di nicchia, salumi Dop, per citare solo alcune categorie merceologiche. Il tutto era magistralmente condotto e guidato con interventi di esperti del settore, giornalisti e con la professionalità di sempre degli chef Nic. Sui piani di cottura messi a disposizione della Mbm sono state elaborate ricette dall'antipasto al dolce, lavorando con un sistema combinato tra lezione e dimostrazione

delle opportunità polifunzionali dei piani cottura usati.

Il team manager Fabio Tacchella e il capitano Gianluca Tomasi hanno sempre condotto e guidato gli interventi degli chef Nic;



in questa occasione erano presenti anche gli ultimi cuochi selezionati dalla squadra, che hanno dato prova della loro professionalità.

Poi, il pasticcere Diego Crosara ha elaborato alcune ricette con il Paco-Jet e con il microonde Panasonic messo a disposizione dalla Sirman, promuovendo nuove idee per la pasticceria classica e per quella salata. Spunti innovativi sono venuti anche dalle idee originali dello chef



Fabio Momolo, che ha usato il Wok della Sirman, proponendo piatti a base di Pasta Cronos Zara con intingoli a base di prodotti certificati. Poi gli chef della Nic hanno proposto ricette, alcune delle quali saranno presentate in Galles nel febbraio 2008

per la competizione internazionale, impiegando le tecnologie di trasformazione come il forno The Heart messo a disposizione dalla Lainox. Molto apprezzate sono state le proposte di Domenico Silvestri e il suo "sale per cottura" quale idea originale per cucinare carni e pesci. La Lady chef Francesca Marsetti ha poi elaborato ricette classiche in chiave moderna insegnando l'impiego dell'abbattitore e del mantenitore della



attenzione, suggerendo poi una filosofia sempre più attuale. Il cuoco di oggi deve essere prima un "promotore di salute" che lavora con scrupolo e scientificità; una volta acquisite le tecniche e tecnologie esatte e precise della manipolazione e della trasformazione, potrà essere "artista". Ricordando sempre che nel nostro lavoro non si finisce mai di imparare.

frutta. Urbano Francesco e Gaetano Barnabà hanno poi proposto una sorta di rivisitazione di piatti della tradizionale cucina di mare con l'impiego di erbe aromatiche e spezie adeguate. Insomma, è stata una sorta di palestra dimostrativa dove tutti, proprio tutti, hanno potuto avere l'occasione di dire la loro, confrontandosi con alimenti di qualità, tecnologie innovative e stili di produzione personali; il tutto volgendo lo sguardo alla tradizione per giungere poi a una "interpretazione di tendenza". Nel foyer adibito a "salotto culturale" gli chef hanno parlato di alimentazione con produttori e giornalisti dimostrando conoscenza e



Irinox, quali tecnologie utili a una programmazione del lavoro di cucina fatto con progettazioni serie e precise. Angelo Giovanni Di Lena e Fabio Mancuso hanno poi realizzato menu completi a base di pesci e di carni alternative proposte per un'alimentazione sana. Gregori Nalon ha poi valorizzato l'uso delle farine impiegate per la produzione di pane e crackers di accostamento. Marco e Alessandro Marino, due gemelli del Junior Team Nic, si sono alternati nella cucina a base di



carine



WÜSTHOF



La Nazionale Italiana Cuochi (Nic) è nata nel 2004 come emanazione della Federazione Italiana Cuochi, che riunisce 20mila cuochi italiani. È strutturata in due distinte squadre: la Nazionale Maggiore e la Nazionale Under, composta da giovani chef che potranno in seguito ambire a far parte del team Nic Entrambe le squadre, nelle rispettive categorie, partecipano alle più importanti competizioni internazionali e manifestazioni culinarie riservate agli chef. Team manager e referente unico di tutta l'attività della Nic è lo chef Fabio Tacchella.

In tre anni di attività il palmares si è arricchito di premi, medaglie e riconoscimenti in occasione delle più importanti manifestazioni culinarie degli ultimi anni. Grazie a questi la Nic sta contribuendo in modo determinante alla diffusione della cultura gastronomica italiana e del Made in Italy.



The Italian National Chefs' team (NIC), was established in 2004 as an emanation of the Italian Chefs' Federation, which brings together over 20 thousand Italian chefs. It's structured into two distinct teams: the National Major and National Under, made up of young chefs who could later go on to join the NIC team. In their respective categories, both teams take part in important international culinary competitions reserved for chefs. Team manager and the sole contact for all NIC activities is Chef Fabio Tacchella. In three years of activity the teams have won many prizes, medals and acknowledgements at some of the most important culinary events of recent years. Through this success, NIC is making a significant contribution to spreading Italian gastronomic culture and the concept of Made in Italy.

Angelo Giovanni Di Lena è uno dei sette cuochi che sono recentemente entrati a far parte della squadra della Nic. Ecco la ricetta che ha presentato alle selezioni

Lombetti di coniglio tra tradizione e innovazione



PREPARAZIONE N. 1

Ingredienti per una porzione

50 gr di lombetto di coniglio, 5 gr di farcia di pollo bianca, 15 gr di farcia di pollo rossa, 3 foglie di spinaci scottate

Per la farcia bianca: 50 gr di petto di pollo bianco, 35 gr di panna fresca, 15 gr di pane bianco, 1 cubetto di ghiaccio fatto con una riduzione al vino bianco

Per la farcia rossa: 25 gr di farcia bianca, 10 gr di purea di pomodori passiti

Procedimento

Per la farcia bianca: passare al tritacarne e frullare il tutto al cutter freddo con il cubetto di ghiaccio; passare al setaccio. *Per la farcia rossa:* amalgamare la farcia bianca alla purea di pomodori. *Per il lombetto:* dissossare il coniglio dividendo i due lombetti e conservare tre ossicine pulite, che serviranno la preparazione N. 2; pulire e parare in modo accurato. A parte, passare le foglie di spinaci per pochi secondi a vapore, raffreddarle in acqua e ghiaccio, scolarle e metterle su un pannocarta. Formare un rettangolo tra due fogli di pellicola con gli spinaci e battere con un batticarne in modo da ottenere un tappetino compatto; togliere la pellicola nella parte superiore, cospargere con farcia di pollo in modo leggero e adagiare il lombetto di coniglio; arrotolare. A parte, formare su un foglio di acetato uno strato di farcia bianca e tirare con il pettine, abbattere in negativo. Quando è congelato, sovrapporre uno strato sottile di farcia rossa e limare a circa 2-3 mm, riporre in abbattitore. All'occorrenza, tagliare a misura del lombetto e

mettere sulla pellicola (o carta fata), adagiare il coniglio precedentemente preparato e tolto dalla pellicola, formare chiudendo le due estremità. Confezionare con carta stagnola per dare una migliore aderenza nella cottura e cuocere in forno a vapore a 70°C fino a raggiungere la temperatura al cuore di 63-64°C. Prima di tagliare, fare riposare per qualche minuto. Al momento di servire, cospargere con granellini di sale.

PREPARAZIONE N. 2

Ingredienti per una porzione

100 gr di lombetto di coniglio,

30 gr di laccatura al Porto, 3 ossicine

Per la laccatura: 50 gr di fondo ristretto

(coniglio), 15 gr di miele di acacia,

30 gr di Porto bianco

Procedimento

Marinare per un'ora il lombetto di coniglio nella laccatura fredda, precedentemente ridotta unendo tutti gli ingredienti e portata a consistenza sciropposa. Rosolare in un sauté antiaderente fino a doratura. Infilare le ossicine nel coniglio e cuocere in forno a 90°C fino a raggiungere la temperatura interna di 63-64°C, spennellando frequentemente con il fondo ristretto. Fare riposare per 3 minuti prima di tagliare; cospargere con qualche granellino di sale.



Nazionale Italiana Cuochi

CONTORNO N. 1

Patata con fegatini di coniglio, finocchietto e il suo sformatino

Ingredienti per una porzione

Per la patata con fegatini: 20 gr di patata formata, 4 gr di fegatini, finocchietto q.b., sale e pepe q.b., 10 gr di olio di scalogno
Per lo sformatino: 12,5 gr di patata cotta al sale, 12,5 gr di panna al 35%, 12,5 gr di uova intere, 5 gr di Parmigiano, 8 gr di tuorlo, sale e pepe q.b.

Procedimento

Per la patata con fegatini: formare la patata con il coppapasta e svuotarla con uno scavino. Cuocere a vapore e salare. A parte, condire i fegatini con l'olio di scalogno maturato e scottarli in antiaderente per pochi secondi; salare e pepare. Farcire la patata con i fegatini alternando con il finocchietto fresco.

Per lo sformatino: cospargere di sale grosso la base di una teglia. Lavare la patata con la pelle e tagliarla a metà, condire con un rametto di rosmarino e aglio in camicia. Chiudere a modo di cartoccio con la stagnola, adagiare sul sale grosso e cuocere in forno a 150°C fino a cottura. Pelare la patata, togliere gli aromi, unire il resto degli ingredienti e frullare, passare al colino e versare il composto nello stampo formaflex a forma semisferica. Cuocere in forno a 130°C. Mettere nel piatto la base della patata e adagiare sopra lo sformatino in modo da formare tipo un funghetto.

CONTORNO N. 2

Cilindro d'uva con brunoise di verdure croccanti e granella di frutta secca

Ingredienti per una porzione

12,5 gr di succo d'uva; 2,5 gr di brunoise mista (peperone rosso, zucchine verdi, peperone giallo), 0,5 gr di agar-agar, succo

di limone e lime q.b., sale e pepe q.b., Savor romagnolo q.b. (a base di mosto cotto-tipo mostarda)

Per la panatura: granella di frutta secca q.b. (pistacchio, nocciole, mandorle), olio per friggere q.b., farina q.b., 1 uovo intero

Procedimento

Tagliare l'uva togliendo i semi, condire con succo di limone e frullare. Passare al colino. Preparare una brunoise con le verdure, scottare al vapore per 2 minuti e raffreddare in acqua e ghiaccio. Scaldare il succo d'uva e aggiungere il Savor romagnolo, l'agar-agar e portare a ebollizione, incorporare la brunoise e aggiustare di sapore. Preparare un cilindro per cannoli rivestito all'interno con un foglio di acetato e chiuso nella base con carta stagnola, versare il composto e rassodare in frigor (o abbattere per accelerare il processo). Togliere dal frigor ed estrarre il prodotto, tagliare un pezzo di 5 cm e passare nella farina, nell'uovo e poi nella granella di frutta secca. Portare l'olio a 170°C e friggere (consiglio di congelare leggermente il pezzo per evitare che perda consistenza al momento della frittura). Scaldare al momento dell'uso a bassa temperatura.

CONTORNO N. 3

Le spugnone e le carotine baby

Ingredienti per una porzione

2 carote baby, 5 spugnone medie, 10 gr di burro, 10 gr di olio extravergine d'oliva, 1 foglia di alloro, 1 cimetta di rosmarino, 1 spicchio d'aglio, sale q.b.

Procedimento

Cuocere a vapore per 5-6 minuti le carote pelate e pulite nella parte superiore; raffreddare in acqua e ghiaccio. In un sauté insaporire l'olio e il burro con l'alloro, il rosmarino e l'aglio per 2-3 minuti; aggiungere le carote e salare.

La salsa di coniglio

Ingredienti per una porzione

150 gr di ossa di coniglio, 3 dl fondo leggero di coniglio, 20 gr di vino bianco secco, 5 gr di carote, 5 gr di cipolla di Cannara, 5 gr di sedano verde, 5 gr di finocchio fresco, 20 gr di olio di oliva, 20 gr di burro a cubetti freddo, 1 mazzetto guarnito, 1/2 spicchio d'aglio, 5 cubetti di ghiaccio.

Procedimento

In un pentolino basso fare rosolare in modo uniforme i ritagli del coniglio con l'olio di oliva, aggiungere le verdure e tostare leggermente. Sfumare con il vino bianco e ridurre del tutto, aggiungere il mazzetto guarnito, l'aglio e il fondo leggero con i cubetti di ghiaccio. Lasciare cuocere per 25 minuti e fare riposare per 15 minuti prima di filtrare. Al momento del servizio, portare a consistenza, salare, pepare e lucidare con fiocchi di burro freddi.

Composizione finale del piatto

Prendere un piatto rettangolare, posizionare verso sinistra la patata con i fegatini e sopra il suo sformatino (a forma di fungo); adagiare i due lombetti lasciando un po' di spazio nella parte centrale, dove verrà posizionato il cilindro d'uva con le due carotine e le spugnone. Nella ciotolina versare la salsa e disporla nella parte destra del piatto.

La gelatina classica

Ingredienti

1 lt di acqua distillata, 80-90 gr di gelatina in polvere

Procedimento

Bollire l'acqua distillata e aggiungere la gelatina, riprendere il bollore e togliere dal fuoco schiumando la parte superiore, lasciare riposare e filtrare in modo da non formare bollicine. Portare a temperatura (varia a seconda dell'ambiente dove si lavora). Fare la prima passata a 29-30°C e riporre in frigor. Filtrare la gelatina. Ultimare con la seconda passata a 27-28°C e rimettere in frigor. Scaldare un pentolino con l'acqua bollente e rifinire i pezzi. Comporre il piatto, lucidare con cannello in caso di imperfezioni.

La salsa gelatinata

Ingredienti

70% di gelatina neutra, 30% di salsa di coniglio, aceto balsamico ridotto q.b.

Procedimento

Miscelare la gelatina con la salsa di coniglio e aggiungere l'aceto ridotto fino a raggiungere il colore desiderato.





Alessandro Circiello, coordinatore
"Giovani Cuochi" della Fic.

spazio giovani

Più rispetto per l'ambiente, anche in cucina

A CURA DI LUIGI CREMONA

**Intervista ad Alessandro Circiello, rappresentante
del gruppo giovani della Fic**

Tra i prossimi impegni del gruppo dei giovani cuochi della Fic c'è la giornata del "No Ogm": di cosa si tratta e quali iniziative prenderete?

"Nel mese di aprile, in concomitanza con la giornata mondiale contro gli Ogm (organismi geneticamente modificati), anche noi cuochi scenderemo in campo, sensibilizzati dal ministro dell'Ambiente Alfonso Pecoraro Scanio che, nel corso dell'ultima Festa del Cuoco a Roma, ha affermato che anche in Italia entreranno a breve prodotti Ogm. Da qui è nata l'idea - in connubio con il Ministero stesso e in stretta sinergia con il dipartimento Fic coordinato da Giacomo Giancespro e sotto la supervisione del presidente Fic Paolo Caldana - di realizzare e di diffondere ai tutti i soci Fic una "carta" da proporre nei ristoranti e dove inserire l'uso di ingredienti tipici territoriali. Questa carta sarà marchiata e patrocinata dal Ministero e dalla Fic, che ne tratterà le linee guida".

Che cosa sono gli Ogm e qual è la vostra posizione in merito?

"Con la modificazione genetica si possono ottenere per esempio verdure dalle caratteristiche nuove, come quelle di essere più resistenti e facili dal coltivare o di più grandi dimensioni.

In laboratorio s'interviene a tal fine sulla catena genetica degli organismi del mondo sia vegetale sia animale. Attualmente si stanno studiando gli eventuali effetti negativi dovuti a questi cibi sull'organismo umano. Noi cuochi lasciamo la parola in merito agli scienziati, ma non restiamo indifferenti di fronte alla globalizzazione di alcuni alimenti e alla scomparsa di altri. Dal punto di vista esclusivamente culinario, noi cuochi rischieremo di non avere più a disposizione una buona parte di

prodotti tipicamente Italiani (l'Italia è il Paese che conta maggiori prodotti e bio-diversità). Basti pensare al pomodoro: in Italia ne abbiamo diverse decine di qualità, diverse per il microclima della regione o della singola provincia in cui sono coltivate e diverse per gusto e consistenza. Lo stesso discorso vale per infiniti altri prodotti tipicamente italiani. L'entrata nel mercato italiano di prodotti Ogm, figli della globalizzazione, andrà a ridurre notevolmente la scelta e la varietà dei nostri prodotti".

La questione degli Ogm rientra nel più ampio discorso del rispetto per l'ambiente, del risparmio energetico dei cosiddetti prodotti "a zero chilometri" (tipico è il caso dell'acqua minerale e del suo costoso imballaggio e trasporto) e così via. Sono problemi che uno chef moderno si deve porre?

"È un fattore da tenere in considerazione. Per l'acqua oggi abbiamo a disposizione tanti sistemi evoluti, nel pieno rispetto dell'ambiente".

Il tema degli Ogm pone l'eterno

confronto tra il nuovo che avanza e il vecchio che scompare. Noi, dobbiamo rifiutare o accettare il nuovo. Oppure, cercare un compromesso in cui distinguere il nuovo che è buono da quello che non lo è?

"La tecnologia è importante per il futuro e tante volte ha migliorato la nostra vita. Ma nel caso degli Ogm, dal punto di vista gustativo e delle bio-diversità tipicamente italiane ci rimetteremo".

I giovani cuochi, che dovrebbero essere i più sensibili a questi temi, che cosa dovrebbero fare?

"Per valorizzare i nostri prodotti, stimati e utilizzati in tutto il mondo, è bene che usiamo nelle nostre cucine i prodotti territoriali, senza andare troppo a cercare la tendenza del momento o il prodotto più trendy.

Una ricerca del tipico, magari presentato e cucinato con tecniche professionali. È dalle cose del passato, rielaborate in maniera inedita, che escono le cose del futuro".

Una penna... in cucina

Nato a Roma nel 1945, Luigi Cremona è un ingegnere con due grandi passioni: i viaggi e la gastronomia. Ha collaborato per anni alla *Guida dell'Espresso* e dal 1996 è il consulente del Touring Club d'Italia per la Ristorazione e l'informazione Alberghiera. È il responsabile del settore enogastronomia-ospitalità del gruppo Editoriale Swan (riviste *Monsieur* e *Spirito di Vino*) e collabora da anni con importanti riviste del settore enogastronomico. Ha partecipato ad alcune trasmissioni televisive e radiofoniche di Rai e Mediaset. Sommelier di lungo corso, è curatore della *Guida ai Vini Buoni d'Italia*. "Penna d'oro" nel 1997, come miglior giornalista nel settore Turismo ed Enogastronomia e il Premio Internazionale Portonovo 1998, come miglior giornalista nell'enogastronomia. Oscar 2007 come miglior giornalista enogastronomico. Tra le pubblicazioni ricordiamo libri come *Un amore chiamato Friuli*, *I grandi ristoranti del Vino* e del *Formaggio*, *Provincia di Rieti: Il Gusto di scoprirla*. Ideatore e conduttore di numerosi eventi, come "Cooking&Wine" al Salone del Lusso di Verona, "Cooking for Wine" a Vitigno Italia di Napoli e "Gourmet Arena" all'International Wine Festival di Merano.





ricette famose

La bouillabaisse tra storia e curiosità

DI ENZO D'ELLEA

La *bouillabaisse* è la zuppa di pesce provenzale per eccellenza. Il suo nome si fa derivare dai verbi francesi *bouillir* (bollire) e *abaisser* (abbassare). Infatti, questo piatto va cucinato dapprima a fuoco forte e poi, al momento del bollore, va ritirato. Ricetta tipica della cucina marsigliese, è stata largamente copiata un po' in tutti i Paesi del Mediterraneo, tanto da indurre i marsigliesi a redigere una "Carta della *bouillabaisse*" nella quale sono state fissate le caratteristiche di questa stupenda zuppa. C'è stato addirittura chi, come lo scrittore francese Joseph Mery, ne ha scritto la ricetta in versi e chi, come il comico inglese William M. Thackeray, ha composto in chiave umoristica la "Ballata della *Bouillabaisse*". Come tutte le zuppe di pesce preparate nei Paesi mediterranei, anche la zuppa marsigliese era in origine composta da pesci non pregiati ed era preparata nelle case dei pescatori usando il pesce rimasto invenduto. L'aggiunta di pesci pregiati o crostacei, come l'aragosta, venne in seguito, quando questo piatto incontrò il largo favore dei parigini che accorsero ad assaggiarlo già nel 1789 al ristorante "Les trois frères provençaux".

Le varietà di pesce adatte alla *bouillabaisse* sono numerose, ma vanno esclusi i mitili e il pesce azzurro. Molto apprezzato dai francesi, come componente fondamentale, è invece il granchio di scoglio. Poiché occorrono diverse qualità di pesci per preparare una buona zuppa, si consiglia di acquistarne almeno 3 chilogrammi di differenti qualità e, naturalmente, di offrire il piatto ad almeno sei commensali.

Allo stesso modo delle altre zuppe di pesce, anche questa viene aromatizzata: lo zafferano non deve mancare e la scorza d'arancia seccata e il finocchio selvatico sono piacevoli varianti, assai adatte. Per ottenere un buon risultato le varietà di pesce devono essere suddivise fra quelle a carne soda e quella a carne morbida.

Tra i pesci a carne soda: la murena, il grongo, lo scorfano nero e quello rosso, la tracina, la rana pescatrice, la cernia e la spigola. Tra quelli a carne morbida: la triglia di scoglio, il merlano, il San Pietro, l'ombrina, ecc. I crostacei adatti sono, come già detto, il granchio di scoglio, sostituibile con aragostine o grossi scampi. La zuppa va servita con il suo brodo di cottura presentato filtrato e separato in una zuppiera, accompagnato da pane casereccio secco e affettato, ma non tostato, grigliato o fritto. La salsa d'accompagnamento è la "rouille".

The bouillabaisse, between history and curiosity

BY ENZO D'ELLEA

Bouillabaisse is the Provençal fish soup par excellence. Its name comes from the French *bouillir* (boil) and *abaisser* (lower). Indeed, its preparation involves first cooking the soup over a strong flame and then lowering the heat once it boils. This typical Marseilles dish has been widely copied throughout the Mediterranean, so much so that the people of Marseilles have drafted a "Bouillabaisse Charter" that establishes the precise characteristics of this stupendous soup. There are even people like French writer Joseph Mery, who wrote the recipe in verses and like English comedian William M. Thackeray, who composed the "Ballad of the Bouillabaisse" in a light hearted vein.

Like all the soups prepared in the Mediterranean countries, this Marseilles soup was also a 'poor' soup, not based on the best of fish and prepared in the homes of the fishermen using whatever was left unsold of the catch. The addition of highly prized fish or shellfish, like lobster, came later when the dish became popular with the Parisians, who already flocked to enjoy it already in 1789 at the restaurant "Les trois frères provençaux".

Numerous varieties of fish can be used to prepare *bouillabaisse*, except for mussels and tuna. A fundamental ingredient, highly appreciated by the French, is shore crab. Since it takes various qualities of fish to prepare a good soup, we recommend buying at least 3 kilograms of different kinds and, naturally, to prepare it for at least six people. Like other fish soups, it has to be seasoned: saffron is essential, and dried orange peel and wild fennel seed are other, highly suitable, alternatives. To get the best results, the fish has to have a variety of textures, firmer and more tender. The firmer-fleshed fish can include moray eel, conger eel, black and red scorpion fish, weaver fish, angler fish, sea-bass and gilthead, while those with tender flesh could include mullet, whiting, scupper fish, etc. The best shellfish are, as we said, shore crab, little lobsters or large scampi. The soup is served with its broth filtered and separated in a tureen, with slices of dry home-made bread, not toasted, grilled or fried. The accompanying sauce is "rouille".

Comunica con tutti i cuochi italiani nel mondo.
Partecipa alle discussioni o proponi argomenti nuovi
usando il Forum sul sito www.fic.it



Questa rubrica si rivolge a coloro che operano nel mondo della scuola, dal ministero dell'Istruzione agli insegnanti "pratici" e "teorici. L'intenzione è di accendere qualche speranza per il nostro futuro e soprattutto per quello degli attori protagonisti dell'attività scolastica: alunni oggi e cuochi di un prossimo futuro. Continuate a scrivermi (guadagnogiovanni@infinito.it), anche se in modo indiretto, le vostre riflessioni sono nei miei articoli! In questo numero e nel prossimo, la riflessione parte da un'indagine su che cosa i giovani vogliono fare da grandi e dall'attuale situazione del mercato del lavoro.

DI GIOVANNI GUADAGNO, INSEGNANTE ITP

Da grande voglio fare il cuoco

La Società italiana di pediatria, in una recente indagine effettuata su un campione di 1.251 ragazzi dai 12 ai 14 anni, ha rilevato che ben il 3,1 per cento dei maschi e il 2,5 per cento delle femmine alla domanda "Che cosa vuoi fare da grande?" rispondono "Il cuoco". Nella speciale classifica la risposta si piazza rispettivamente al nono posto per i maschi e all'undicesimo per le femmine, declassando i mestieri preferiti e "sognati" fino a poco tempo fa, come il pilota o il meccanico per i ragazzi e l'infermiera o l'interprete per le ragazze. Potremo obiettare che è la moda e che passerà. I cuochi sono sempre sotto le luci della ribalta: sulle copertine dei giornali, in Tv, protagonisti di telenovele o testimonial pubblicitari, oggetto di critica o di reality show... In altre parole, il cuoco è un personaggio di moda e la sua professione pone al centro dell'attenzione e offre prestigio sociale. Potremo obiettare che tutto ciò corrisponde più o meno alla realtà, che il lavoro di cucina è sacrificio, orari lunghi, fatica fisica e stress. Non certo solo, e soprattutto all'inizio, onore e gloria. E ancora, cuochi non se ne trovano, professionisti che hanno voglia di rimboccarsi le maniche non ce ne sono.

Si tratta quindi di un'illusione? Si tratta di una realtà artefatta? Vorrei aggiungere un nuovo elemento a questa riflessione. Per chi lavora nel campo della formazione professionale nasce una domanda: ce la faremo a formare questi cuochi? Allo stato attuale delle cose la scuola annaspa. Tutta la scuola italiana ha subito una serie di interventi destrutturanti, ma senza essere oggetto di una riforma organica e sostanziale, in nome dell'adeguamento alle richieste del mondo lavorativo di una maggiore flessibilità e di una preparazione polivalente e polifunzionale. Alcune di queste "miniriforme" hanno investito tutta la scuola mentre altre, e sono quelle più radicali, hanno travolto e stravolto gli istituti professionali. Gli istituti professionali, elevati a pari dignità scolastica nel 1969 sono stati riformati dall'ormai famoso "progetto '92" (D.M. 24 aprile 1992 Programmi ed orari d'insegnamento per gli Istituti Professionali di Stato) fino ad arrivare al più recente decreto del Ministro Fioroni (D.M. n. 41 del 25 maggio 2007) che in sostanza toglie quattro ore al curriculum (si passa da 40 ore settimanali a 36 per le classi prime dell'anno scolastico 2007-2008 e per le classi prime e seconde dell'anno scolastico 2008-2009) preannunciando una riforma,

entro due anni, del sistema di formazione professionale. Ma la scuola è stata oggetto, a partire dal 1995, di interventi a raffica da parte di tutti i governi che si sono succeduti: dall'abolizione degli esami di riparazione voluta dal Ministro D'Onofrio (Ministro Lombardi - Legge 8 agosto 1995, n. 352. "Abolizione degli esami di riparazione alle superiori") alla riforma dell'esame di maturità (oggi esame di Stato) (Ministro Berlinguer - Legge 10 dicembre 1997, n. 425). Passando attraverso ben due riforme: Legge 10 febbraio 2000, n. 30 (Riforma Berlinguer): "Legge-quadro in materia di riordino dei cicli di istruzione" e la Legge 28 marzo 2003, n. 53. (Riforma Moratti) "Delega al Governo per la definizione delle norme generali sull'istruzione e dei livelli essenziali delle prestazioni in materia di istruzione e formazione professionale" fino all'ultimo, per il momento, Decreto Ministeriale che riguarda il recupero dei debiti (D.M. 3 ottobre 2007, n. 80. "Disposizioni in materia di interventi didattici finalizzati al recupero dei debiti formativi". Oltre ai contenuti e agli interessi economici e di potere che stanno dietro a tutto ciò, appare evidente che il susseguirsi incessante di indicazioni da parte del ministero,

la continua battaglia delle circolari non permette alla scuola di maturare, con sufficiente ponderatezza, percorsi e progetti sufficientemente solidi.

La scuola ha una valenza educativa e formativa. È inopinabile: la maturazione della persona richiede tempi lunghi e i responsabili del processo devono avere una sufficiente chiarezza di vedute per intravedere gli obiettivi a lungo termine.

Il vecchio modello di scuola non esiste più, picconato dai troppi provvedimenti e dalle pseudo riforme, e non ne è stato studiato uno nuovo che tenga conto delle effettive esigenze dei discenti e delle risorse umane che il mercato del lavoro potrà assorbire nel prossimo ventennio.

La mia considerazione vuole andare oltre e si collega idealmente alle "Nuove Indicazioni per il curriculum della scuola dell'infanzia e del primo ciclo di istruzione"

D.M. del 31 luglio 2007 dove "le singole discipline sono considerate nella loro specificità, ma vengono proposte all'interno di tre grandi aree disciplinari: area linguistico-artistico-espressiva; area storico-geografica; area matematico-scientifico-tecnologica. Viene così sottolineata l'importanza di un insegnamento disciplinare non frammentato, ma capace di far cogliere le interconnessioni tra i diversi saperi e di avviare gli alunni ad una visione unitaria della conoscenza."

Certo tutto ciò riguarda il primo ciclo dell'istruzione, ma nella scuola professionale, alla luce di quanto detto sopra, quali sono i saperi essenziali?

È possibile che con la richiesta di cuochi che abbiamo non ci sia convinzione nel sostenere i giovani aiutandoli nella crescita professionale credendo,

noi per primi e sin dall'inizio, che possano fare il cuoco in un futuro prossimo?

Perché disperdere la conoscenza, in un momento dove si predica l'interdisciplinarietà a tutti i livelli, in tredici discipline per la classe prima alberghiero?

L'aforisma del professore

"Dove tuona un fatto, siatene certi, ha lampeggiato un'idea".

Ippolito Nievo, "Le confessioni di un italiano"



**La moltiplicazione
dei sughi
la divisione dei tempi.**

sugosi™

SUGHI SURGELATI IN PELLETTA

Scopri tutti i vantaggi Sugosi

+ sughi

Da **10 sughi** subito pronti a **1000 sughi**.
Li puoi creare tu, utilizzando Sugosi
anche come salsa base.

- tempo

5 minuti massimo per rinvenirli in padella.
Già a metà dell'opera per la preparazione
di sughi più elaborati.



**Vi aspettiamo al
Mia di Rimini
23-25 febbraio
Hall B5/D5
stand 005**

**Sugosi. Una buona base,
sempre pronta, su cui contare!**

SUGITAL Livorno (FI) - Emilia Romagna - Italy - sugital@sugital.it - www.sugital.com

Surgital e FIC: continua il progetto ricettario

Continua la collaborazione tra **Surgital** e la **Federazione Italiana Cuochi**, il cui frutto più prezioso è stato la nascita del **Ricettario Laboratorio Tortellini**. Il progetto prosegue grazie al coinvolgimento di altre Associazioni provinciali che non hanno aderito alla prima stesura. Le Associazioni creano nuove ricette da abbinare alle novità di gamma della linea di pasta fresca surgelata Laboratorio Tortellini. Surgital sempre più ricerca nuove idee nell'immenso patrimonio culinario regionale italiano ed è in quest'ottica che il progetto Ricettario acquista sempre maggiore valore.

SURGITAL



CHEF CLAUDIO MORAS
ASS. CUOCHI DI RIMINI

**I RIMINESI con CREMA DI MELANZANE
e SARDONCINI DELL'ADRIATICO**

400 g di I Riminesi
350 g di melanzane pelate
2 spicchi d'aglio
150 g di olio extravergine di oliva
300 g di sardoncini senza spine
2 cucchiaini di prezzemolo tritato
1/4 di bicchiere di vino bianco secco
2 pomodori maturi tagliati a dadini
4 ciuffetti di basilico
origano fresco, brodo vegetale
sale, pepe

In una casseruola con poco olio, sale e pepe mettete le melanzane tagliate a dadolini. Se necessario, aggiungete un po' di brodo vegetale. Cuocete fino a ottenere una polpa cremosa. Emulsionate la polpa di melanzane con 50 g di olio, origano, 1 spicchio d'aglio tritato finemente, sale e pepe. In una padella con altri 50 g di olio rosolate l'altro spicchio di aglio tritato, versatevi quindi i sardoncini, salate e pepate. Bagnate con il vino bianco e spolverate con il prezzemolo. Cuocete per 2 minuti. Cuocete I Riminesi in abbondante acqua bollente salata e colateli. Preparate il piatto con la purea di melanzane, disponete I Riminesi al centro, formando un nido dove adagerete i sardoncini insieme ai dadini di pomodoro, che precedentemente avrete spellato e privato dei semi. Completate il piatto con un ciuffetto di basilico nel mezzo e un filo di olio extravergine di oliva a crudo.

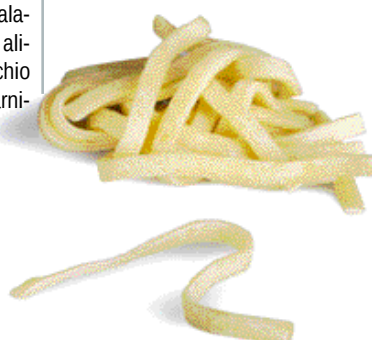


**SCIALATIELLI con COULIS DI PEPERONI
e POMODORINI, ALICI DI SALERNO
e PINOLI TOSTATI**

CHEF ALFONSO BENINCASA
ASS. CUOCHI DI SALERNO

In una padella rosolate in olio l'aglio e parte della cipolla, unite la metà dei pomodorini, 4 foglie di basilico e fate cuocere per pochi minuti, regolando con poco sale. Aggiungete poi i filetti di alici fresche, avendo cura di conservarne qualcuna per la guarnizione. In una padella fate soffriggere in olio il resto della cipolla e aggiungete gli altri pomodorini, i peperoni, che avrete precedentemente arrostito, e il succo di arancia. Cuocete per pochi minuti e frullate il tutto nel mixer. Cuocete gli Scialatelli in abbondante acqua bollente salata, colateli e amalgamateli con la salsa di pomodorini e alici. Adagiate il coulis di peperoni e pomodorini a specchio nel piatto, disponetevi sopra gli Scialatelli conditi e guarnite con pinoli tostati, basilico fresco e alici.

400 g di Scialatelli
120 g di peperoni arrostiti
300 g di pomodorini ciliegia
200 g di alici di Salerno
30 g di succo di arancia
1 spicchio d'aglio, 1 cipolla
50 g di pinoli tostati
olio extravergine di oliva, sale
8 foglie di basilico fresco





il prodotto

Foglie croccanti

È stagione di radicchio. Anzi, di radicchi, al plurale. Perché ci sono quello rosso di Treviso e il prelibato tardivo, quello delle Dolomiti il variegato di Castelfranco. Tutti da provare

DI DAVIDE PAOLINI, IL GASTRONAUTA

Vanto, anzi simbolo della marca trevigiana, il radicchio rosso di Treviso è proclamato fiore.

Anzi, “fiore che si mangia”.

La sua produzione, che ha inizio nel mese di ottobre, raggiunge il culmine proprio a inizio anno, quando le temperature si abbassano: è

di produzione del Rosso, corrispondenti alla provincia di Treviso, oltre che ad alcune aree di Padova e Venezia, i mazzi di radicchio, comprensivi di radice, sono immersi uno a uno nell’acqua sorgiva, in modo che continuino il loro sviluppo generando nuove

foglie croccanti dal colore chiaro e dal sapore amarognolo.

Le qualità di questo radicchio ne hanno favorito la diffusione: nonostante in pochi lo sappiano, è proprio da un seme di Tardivo trevigiano che nasce il Radicchio rosso delle Dolomiti, altrettanto gustoso, ma più tenero

e di dimensioni minori.

Per quanto riguarda la varietà precoce, invece, dal cespo voluminoso e allungato, l’imbiancamento delle foglie avviene attraverso la legatura dei cespi, grazie alla quale si inibisce il normale processo di fotosintesi. Segue una fase di toelettatura (così definita dallo stesso disciplinare di produzione), durante la quale i

cespi sono mondati dalle foglie esterne, lavati con acqua corrente e successivamente confezionati. Insieme a lui, già diffuso sul mercato a ottobre, c’è il Variegato di Castelfranco o Rosa d’Inverno contraddistinto dalle sue foglie color panna, screziate di rosso, disposte a bocciolo: in molti suppongono che derivi da un incrocio spontaneo o guidato, tra il tardivo e la scarola, alla quale appartiene la foglia larga color bianco crema. Sottoposto anche questo a un processo di imbiancamento, è messo in condizioni di formare nuove foglie in assenza di luce, attraverso delle immersioni in acqua o riduzione di luminosità in campo. Tutti e tre protagonisti di grandi piatti, i radicchi di Treviso sono uno dei vanti della cucina Italiana.

il freddo l’elisir della sua bellezza; la brina l’ingrediente indispensabile per il suo sapore. Durante l’inverno, infatti, il radicchio viene sottoposto a un processo di imbiancamento forzato in grado di renderlo saporito e straordinario, oltre che unico.

Delle tre varietà tutelate dall’Igp (Indicazione geografica protetta), la più famosa è senza dubbio quella del tardivo: il Rosso tardivo è considerato dai trevigiani, padre di tutti i radicchi. Contraddistinto da germogli uniformi e compatti e da costola centrale pronunciata, è raccolto esclusivamente dopo il 1° novembre e soltanto a condizione che il campo abbia subito almeno due brinate (che favorirebbero la colorazione rossa della pianta). Questo radicchio è il risultato di un paziente processo di imbiancamento forzato messo in atto dopo la raccolta, grazie al quale la pianta sviluppa il suo germoglio centrale, ovvero la sua parte commestibile. Nei territori





corsi e concorsi

INTERNAZIONALI D'ITALIA ESPOSIZIONE CULINARIA



2008

REGOLAMENTO

1 - NORME GENERALI

- La VIII^a edizione della manifestazione "Internazionali d'Italia - Esposizione Culinaria" è aperta a cuochi e professionisti operanti in Italia e/o all'estero.
- La manifestazione è valida anche come VI^a edizione dei Campionati Nazionali FIC.
- La manifestazione prevede:
 - un concorso di cucina **CALDA** (programma K) aperto a squadre e concorrenti individuali;
 - un concorso di cucina e di pasticceria **FREDDA** (programmi: A, B e C) aperto a squadre e concorrenti individuali;
 - un concorso di cucina e di pasticceria **ARTISTICA** (programmi: D1 e D2) aperto a squadre e concorrenti individuali.

2 - GIORNI ED ORARI DI APERTURA

- La manifestazione, si svolgerà dal giorno 02/03 al giorno 05/03, 2008, in occasione della 28^a edizione della "Mostra Convegno Tirreno CT - Ospitalità Italia", presso il complesso fieristico di Marina di Carrara (MS).
- La manifestazione avrà i seguenti orari:
 - per i visitatori apertura ore 10,00, chiusura ore 18,00;
 - per i concorrenti, ingresso riservato, apertura ore 06,00.
- L'organizzazione si riserva il diritto di cancellare la manifestazione, di posticipare o di modificarne la durata o gli orari di apertura.

3 - CONDIZIONI PER I PARTECIPANTI

- Alla manifestazione è ammessa la partecipazione di:
 - SQUADRE** in rappresentanza di associazioni riconosciute dalla FIC e dalla WACS.
La squadra deve risultare composta da:
 - uno chef caposquadra;
 - un pasticciere;
 - due cuochi;
 - un eventuale Team-Manager;
 - Concorrenti **INDIVIDUALI SENIOR**, di età maggiore a 23 anni;
 - Concorrenti **INDIVIDUALI JUNIOR**, di età inferiore a 23 anni (comprende tutti i nati fino all'anno 1985).

4 - REGISTRAZIONE

- La **REGISTRAZIONE**, redatta sullo stampato ufficiale deve essere inviata al seguente recapito:
 INTERNAZIONALI D'ITALIA c/o TIRRENO TRADE S.R.L.
 CENTRO DIREZIONALE OLIDOR
 via Dorsale, 9 - scala 9/b - Int. 29 - 54100 MASSA (MS)
 TEL. +39.0585.79.17.70 - FAX +39.0585.79.17.81
 e-mail: info@tirrenotrade.it
- La **QUOTA DI PARTECIPAZIONE** è stabilita nel seguente modo:

SQUADRE

 - concorso caldo + concorso freddo: € 250,00 a squadra;
 - solo concorso caldo: € 200,00 a squadra;
 - solo concorso freddo: € 150,00 a squadra;

TERMINE ULTIME PER LA REGISTRAZIONE IL 16/02/2008

INDIVIDUALI

- concorso caldo: € 50,00 a partecipante (senior e junior);
- concorso freddo ed artistico: € 50,00 a programma (senior e junior);

TERMINE ULTIME PER LA REGISTRAZIONE IL 26/02/2008

- La quota di partecipazione deve pervenire all'organizzazione a mezzo **vaglia postale**, all'indirizzo:

Tirreno Trade S.R.L.

via Dorsale, 9 - Scala 9/b - Int. 29
54100 MASSA - ITALY

Una copia della ricevuta del versamento deve essere allegata alla domanda d'iscrizione. Le domande prive della prova del versamento della quota d'iscrizione o di cauzione, vengono considerate come non pervenute.

- La quota di partecipazione comprende: area di parcheggio all'interno della fiera per un mezzo; ingresso in fiera; diploma di partecipazione.
- L'organizzazione confermerà, a tutti i concorrenti, l'ammissione al concorso e la data d'esposizione loro assegnata.
- Nel caso di cancellazione della manifestazione, o di mancata accettazione della domanda d'iscrizione, la quota di partecipazione versata, sarà restituita per intero ai concorrenti.
- All'organizzazione vanno tutti i diritti derivanti dall'uso delle ricette, delle foto e dei filmati, delle preparazioni in concorso.
- L'organizzazione declina ogni responsabilità per eventuali danni o smarrimenti di piatti, argenteria ed ogni altro oggetto di valore utilizzato nel concorso.

5 - CONCORSO CALDO

- Il concorso caldo è aperto alle **SQUADRE** ed ai **CONCORRENTI INDIVIDUALI**.
- L'organizzazione mette a disposizione dei partecipanti al Concorso Caldo (Squadre e Singoli) un "laboratorio a vista" provvisto di impianti ed attrezzature convenzionali (pentole, spatole, mestoli, piatti ordinari, ecc.). I laboratori e le attrezzature dovranno essere riconsegnate al responsabile preposto al termine della dimostrazione. Eventuali ammanchi saranno addebitati ai concorrenti responsabili.
- I laboratori non sono dotati di attrezzature minute e particolari (stampi, cornetti per le glasse, bocchette da pasticceria, grembiuli, canovacci, ecc.), né sono provvisti di piatti speciali, o di porcellane particolari, per le quali ogni "squadra" o "concorrente singolo" deve provvedere autonomamente.

SQUADRE

- Ogni Squadra deve presentare un menù composto da tre portate, compreso il dessert e realizzato per 50 (cinquanta) persone, più 4 (quattro) per la giuria, più 1 (una) per l'esposizione. La presentazione deve avvenire "al piatto" ed in porzioni singole.

- I tre piatti da esporre in vetrina (uno per ogni portata), hanno scopo puramente pubblicitario e pertanto possono essere anche realizzati in anticipo, fuori dal centro fieristico.
- Nel Concorso caldo a squadre tutte le preparazioni debbono essere approntate nei laboratori predisposti all'interno del centro fieristico e negli orari previsti.
- Le squadre partecipanti al concorso caldo devono provvedere in modo autonomo a tutti gli approvvigionamenti loro necessari, compresi i vini. L'organizzazione riconosce per le spese sostenute per l'acquisto delle derrate alimentari, un rimborso forfetario stabilito in € 10,00 a pasto venduto, con un rimborso minimo garantito di 40 pasti, esclusa la giuria.
- I tempi sono stabiliti nei modi seguenti:
 - ingresso ai laboratori ore 07,00;
 - incontro con la giuria, ed inizio prova: ore 07.30-08.00;
 - esposizione dei piatti in vetrina ore 11,00;
 - inizio servizio ore 12,30;
 - termine servizio ore 14,30

INDIVIDUALI SENIOR

- Il Concorso Caldo Individuale prevede i seguenti programmi:
 - Il **PROGRAMMA K1** destinato al tema "piatto unico della cucina mediterranea"; (ricetta anche rivisitata).
 - Il **PROGRAMMA K2** destinato al tema "ricetta originale della tradizione italiana"; (ricetta autentica).
 - Il **PROGRAMMA K3** destinato al tema "piatto vegetariano ovo lacto" (con utilizzo anche di latte uova e suoi derivati).
 - Il **PROGRAMMA K4** destinato al tema "cucina fusion" (con utilizzo di ingredienti e tecniche di lavorazioni provenienti da più culture).
- Ogni Concorrente deve presentare 2 porzioni: una per l'assaggio della Giuria e una per l'esposizione.
- La presentazione è "al piatto" ed in porzioni singole.
- La preparazione debbono essere approntate nei laboratori predisposti all'interno del centro fieristico e negli orari previsti. È ammesso l'uso di materie prime già pulite e porzionate (pesci filettati, verdure lavate), ma non di materie prime già cotte o confezionate (quali verdure tonnite, filetti spallati, ecc.); è altresì ammesso l'uso di prodotti preconfezionati, che richiederebbero lunghi tempi di lavorazione (brodi, fondi di cucina, alimenti già marinati ecc.). Non è consentito portare il piatto pronto per l'esposizione.
- Ogni Concorrente deve provvedere in modo autonomo alle materie prime necessarie per la realizzazione dei piatti per il concorso.
- I tempi sono stabiliti nei modi seguenti:
 - ore 07,00 ingresso ai laboratori; sistemazione delle derrate e delle attrezzature all'interno della "zona concorsi";
 - ore 08.00 incontro con la giuria, definizione del programma della giornata ed assegnazione dei tempi di lavorazione a ciascun concorrente;
 - ogni concorrente ha a disposizione 45' (compresa la preparazione).

30) Ogni Concorrente deve consegnare, prima della gara, al Capo della Giuria una copia della ricetta presentata in Concorso (corredata da eventuale foto).

INDIVIDUALI JUNIOR

31) Stesse regole di partecipazione del concorso freddo individuale senior.

32) Ogni concorrente iscritto a questa categoria deve esibire un documento di riconoscimento valido comprovante l'età anagrafica, su richiesta del Capo Giuria, pena l'esclusione dal concorso.

33) CRITERI VALUTAZIONE DEL "CONCORSO CALDO" - programma K

- **Mise-en-place e pulizia, punti 0-20:** capacità di organizzare il proprio lavoro, rispetto dei tempi di esecuzione, capacità di predisporre e riordinare le attrezzature; rispetto dei programmi e degli orari stabiliti; pulizia ed ordine durante le fasi di lavorazione; efficacia delle tecniche impiegate.
- **Preparazione professionale, punti 0-20:** corretta manipolazione e conservazione degli alimenti; rispetto delle norme igieniche; corretta cottura degli alimenti (carni, pesci, verdure, ecc.); corretto uso delle grammature e delle porzioni; corretta impostazione del menù (per le squadre); corretta impostazione della ricetta (per i concorrenti singoli).
- **Disposizione e presentazione, punti 0-20:** disposizione pulita ed ordinata dei cibi nel piatto, senza guarnizioni artificiali; uso di tecniche di confezionamento efficaci che non comportino inutile perdita di tempo; uso di piatti e porcellane sobri ed adatti ad esaltare il cibo in essi contenuto.
- **Aspetto estetico e sapore, punti 0-20:** aspetto estetico ed impatto cromatico piacevole ed elegante; sapore gradevole ed in armonia con il tipo di alimento impiegato; uso corretto dei condimenti; corretta elaborazione delle tre preparazioni esposte in vetrina.
- Non sono ammessi mezzi punti.

6 - CONCORSO FREDDO

34) Il concorso caldo è aperto alle SQUADRE ed ai CONCORRENTI INDIVIDUALI.

35) Il concorso freddo prevede i seguenti programmi: **programma A** (cucina); **programma B** (cucina); **programma C** (pasticceria).

36) Le preparazioni in concorso, in questa categoria, devono essere esposte dai Concorrenti, nel giorno loro assegnato, entro le ore 08,00 e ritirate alle ore 18,00

37) Le preparazioni in concorso, in questa categoria, devono pervenire in fiera già approntate e qui, solamente montate ed esposte.

SQUADRE

38) Ogni Squadra, iscritta deve presentare almeno quattro programmi (uno per ognuno dei quattro componenti della squadra; è ammessa anche l'iscrizione di un eventuale quinto programma). I programmi possono essere scelti tra quelli del "Concorso di Cucina Fredda" (prog. A; B; C) e quelli del "Concorso Artistico" (prog. D1 e D2). I programmi del "Concorso di Cucina Fredda" possono essere anche ripetuti due volte; è quindi possibile presentare: due differenti programmi del "prog. A", o due differenti programmi del "prog. B".

39) Ad ogni squadra in concorso viene concesso, per l'esposizione dei programmi, un tavolo singolo delle dimensioni di:

mt. 3.00 x 3.00; i tavoli sono provvisti di "gonnellino", non sono provvisti di tovaglia.

40) Il "PROGRAMMA A" prevede:

- **Un piatto di finger food** confezionato per sei persone, contenente cinque tipi diversi di snakes, preparati freddi e presentati freddi;
- **Un piatto di finger food** confezionato per sei persone, contenente cinque tipi diversi di snakes, preparati caldi e presentati freddi;
- **Un piatto festivo per buffet** confezionato per otto persone, preparato caldo ma presentato freddo;
- **Sei differenti monoporzioni di antipasto** servite al piatto e preparate calde o fredde, ma presentate fredde.

41) La "PROGRAMMA B" prevede:

- **Un piatto vegetariano "ovo-lacto"** (per cui sono ammessi uova e latticini, non sono ammesse carni), confezionato per quattro persone, preparato caldo ma presentato freddo.
- **Un menù del giorno** confezionato per una persona, composto da tre portate, compreso il dessert; presentazioni separate, servizio al piatto.
- **Quattro piatti unici main-courses** confezionati in porzioni singole contenenti quattro diverse ricette, preparate calde ma presentate fredde; presentazioni separate servizio al piatto.

42) Il "PROGRAMMA C" prevede:

- **Tre piccole torte** confezionate per sei o otto persone, diverse una dall'altra, presentate con una fetta tagliata; (soggetto libero: matrimonio, natale, compleanno, anniversario, ...).
- **Un piatto di biscotti o cioccolatini o petit fours** (pasticceria da tè, mignon, praline, ecc.) confezionato per otto o per dieci persone, contenete 5 differenti qualità e provvisto di "decorazione principale".
- **Quattro desserts** confezionati in porzioni singole contenenti quattro diverse ricette, preparate calde o fredde ma presentate fredde; presentazioni separate servizio al piatto. Uno dei quattro dessert deve essere preparato due volte e consegnato alla giuria per il test ed un assaggio.
- N.B. tutti i piatti esposti debbono essere realizzati con ingredienti commestibili.

INDIVIDUALI SENIOR

43) Ogni concorrente iscritto nel concorso freddo, può presentare uno o più programmi, purché iscritti e registrati individualmente ed esposti singolarmente.

44) Ad ogni programma iscritto viene concesso uno spazio espositivo delle dimensioni di: mt. 2.50 x 1.00; i tavoli sono provvisti di "gonnellino", non sono provvisti di tovaglia.

45) Il "PROGRAMMA A" prevede:

- **Un piatto festivo per buffet** confezionato per otto persone, preparato caldo ma presentato freddo;
- **Un piatto di finger food** confezionato per sei persone, contenente cinque tipi diversi di snakes, preparati freddi e presentati freddi; oppure **Un "piatto di finger food"** confezionato per sei persone, contenente cinque tipi diversi di snakes, preparati caldi e presentati freddi; oppure **Sei differenti monoporzioni di antipasto** servite al piatto e preparate calde o fredde, ma presentate fredde.

46) Il "PROGRAMMA B" prevede:

- **Un piatto vegetariano-ovo** (per cui sono ammessi latticini, non sono ammesse carni), confezionato per quattro persone, preparato caldo ma presentato freddo;

- **Un menù del giorno** confezionato per una persona, composto da tre portate, compreso il dessert; presentazioni separate, servizio al piatto; oppure **Quattro piatti unici main-courses**, confezionati in porzioni singole contenenti quattro diverse ricette, preparate calde ma presentate fredde; presentazioni separate servizio al piatto.

47) Il "PROGRAMMA C" prevede:

- **Tre piccole torte** confezionate per sei o otto persone, diverse una dall'altra, presentate con una fetta tagliata; (soggetto libero: matrimonio, natale, compleanno, anniversario, ...).
- **Un piatto di biscotti o cioccolatini o petit fours** (pasticceria da tè, mignon, praline, ecc.) confezionato per otto o per dieci persone, contenete 5 differenti qualità, e provvisto di "decorazione principale"; oppure **Quattro desserts** confezionati in porzioni singole contenenti quattro diverse ricette preparate calde o fredde, ma presentate fredde; presentazioni separate servizio al piatto; uno dei quattro dessert deve essere preparato due volte e consegnato alla giuria per il test ed un assaggio.
- N.B. tutti i piatti esposti debbono essere realizzati con ingredienti commestibili.

INDIVIDUALI JUNIOR

48) Stesse regole di partecipazione del concorso caldo individuale senior.

49) Ogni concorrente iscritto a questa categoria deve esibire un documento di riconoscimento valido comprovante l'età anagrafica, su richiesta del Capo Giuria, pena l'esclusione dal concorso.

50) CRITERI VALUTAZIONE DEL "CONCORSO FREDDO" – prog. A e B:

- **Presentazione ed innovazione, punti 0-20:** impressione generale; aspetto equilibrato; presentazione elegante.
- **Composizione, punti 0-20:** corretto uso delle porzioni; corretto equilibrio nutrizionale; preparazione adatta ai gusti attuali ed alle moderne esigenze di digeribilità; armonia dei colori e dei sapori.
- **Esecuzione della ricetta, punti 0-20:** piatto realizzato in modo corretto e professionale; gelatinatura appropriata; corretta cottura degli alimenti (carni, pesci, verdure, ecc.).
- **Presentazione e servizio, punti 0-20:** presentazione pulita, ordinata, semplice, pratica, priva di ornamenti superflui e personalizzata; disposizione ordinata dei cibi, delle fette, delle porcellane, delle coppe, ecc.. orientate, verso il cliente (o visitatore); disposizione adatta ad un servizio ideale.
- Non sono ammessi mezzi punti.

51) CRITERI VALUTAZIONE DEL "concorso FREDDO" – prog. a C:

- **Presentazione ed innovazione, punti 0-20:** impressione generale; equilibrio complessivo; disposizione elegante; stile moderno.
- **Composizione, punti 0-20:** armonia dei colori e dei sapori; preparazione razionale e digeribile.
- **Esecuzione della ricetta, punti 0-20:** piatto realizzato in modo corretto e professionale, nel rispetto delle moderne tendenze della pasticceria di oggi.
- **Presentazione e servizio, punti 0-20:** presentazione pulita, ordinata pratica, priva di ornamenti superflui e personalizzata; disposizione adatta ad un servizio ideale.
- Non sono ammessi mezzi punti.

7 - CONCORSO ARTISTICO

52) Il concorso artistico è aperto alle SQUADRE ed ai CONCORRENTI INDIVIDUALI.

53) Il concorso artistico prevede i seguenti programmi: **programma D1** (artistico di cucina); **categoria D2** (artistico di pasticceria).

N.B. se nelle categorie A, B e C la parte puramente gastronomica, nutrizionale ed economica, rappresenta l'aspetto qualificante delle preparazioni in concorso, nella categoria D è l'effetto scenico ed artistico a costituire l'elemento qualificante delle preparazioni. Sono ammessi al "concorso ARTISTICO" solo i soggetti realizzati con materiale commestibile. Vernici, sprays ed altri prodotti artificiali non sono ammessi, ad eccezione di quelli destinati a sostenere le sculture. Non è ammesso, inoltre l'uso di stampi.

54) Le preparazioni in concorso, in questa categoria, devono essere esposte dai Concorrenti, nel giorno loro assegnato, entro le ore 08,00 e ritirate alle ore 18,00.

55) Le preparazioni in concorso, in questa categoria, devono pervenire in fiera già approntate e qui, solamente montate ed esposte.

56) Il "PROGRAMMA D1" prevede:

- decorazioni ornamentali (sculture e soggetti da esposizione, ...) di cucina, realizzati con: margarina, ghiaccio, sale, pasta, frutta, vegetali, ecc.

57) Il "PROGRAMMA D2" prevede:

- decorazioni ornamentali (sculture, soggetti da esposizione, ...) di pasticceria, realizzati con: burro, zucchero tirato, zucchero soffiato, cioccolato, ghiaccio, marzapane, ecc.

SQUADRE

58) Ogni pezzo artistico (cat. D1 e D2) iscritto da ogni singola squadra deve essere esposto sul tavolo a questa assegnato.

INDIVIDUALI SENIOR

59) Ogni concorrente iscritto nel concorso artistico, può presentare uno o più programmi, purché iscritti e registrati individualmente ed esposti singolarmente.

60) Ad ogni programma iscritto viene concesso uno spazio espositivo delle dimensioni di: mt. 2.50 x 1.00; i tavoli sono provvisti di "gonnellino", non sono provvisti di tovaglia.

INDIVIDUALI JUNIOR

61) Stesse regole di partecipazione del concorso artistico individuale senior.

62) Ogni concorrente iscritto a questa categoria deve esibire un documento di riconoscimento valido comprovante l'età anagrafica, su richiesta del Capo Giuria, pena l'esclusione dal concorso.

63) CRITERI VALUTAZIONE DEL "CONCORSO ARTISTICO" – **prog. D1 - D2:**

- **Livello di difficoltà, punti 0-20:** abilità professionale, originalità, tempo e cura dedicati alla realizzazione dell'opera.
- **Esecuzione, punti 0-20:** padronanza dell'uso dei materiali impiegati; tipo di tecnica utilizzata; realizzazione finale.
- **Creatività ed effetto artistico, punti 0-20:** effetto scenico; equilibrio generale e buon gusto.
- **Effetto promozionale, punti 0-20:** soggetto artistico realizzato attraverso l'uso di materiali commestibili; concreta possibilità di utilizzare il soggetto presentato, come elemento decorativo di buffet e di vetrine, ecc.
- Non sono ammessi mezzi punti.

8 - GIURIA

64) I membri della Giuria sono esperti internazionali designati dalla FIC.

65) La Giuria è composta da una commissione, formata da più Giudici.

66) La giuria opera ogni giorno con il seguente orario:
ore 08,00 - 14,30 analisi e valutazioni dei programmi in concorso
ore 14,30 - 15,00 riunione e delibera dei verdetti
ore 16,00 - 16,30 comunicazione risultati e premiazioni
ore 16,30 - 17,00 giurati a disposizione dei concorrenti

67) La Giuria ha il compito di valutare ogni singola preparazione nel rispetto delle indicazioni e dei punteggi riportati in codesto regolamento.

68) Le decisioni della giuria sono definitive ed inappellabili; non sono ammessi ricorsi.

9 - PREMI E RICONOSCIMENTI

69) Il Concorso prevede i seguenti premi:

- **TITOLO DI CAMPIONE NAZIONALE - 2008;**
- **TROFEO INTERNAZIONALI D'ITALIA - 2008;**

assegnati secondo i criteri qui descritti:

TITOLI A SQUADRE 2008

CAMPIONE NAZIONALE "ASSOLUTO"

+

TROFEO INTERNAZIONALI D'ITALIA

Alla squadra che ottiene il punteggio più alto nella classifica combi nata [concorso caldo + concorso freddo].

CAMPIONE NAZIONALE "CUCINA MEDITERRANEA"

+

TROFEO INTERNAZIONALI D'ITALIA

Alla squadra che ottiene il punteggio più alto nella classifica del concorso caldo.

CAMPIONE NAZIONALE "CUCINA ARTISTICA"

+

TROFEO INTERNAZIONALI D'ITALIA

Alla squadra che ottiene il punteggio più alto nella classifica del concorso freddo.

TITOLI INDIVIDUALI 2008

CAMPIONE NAZIONALE "CUCINA MEDITERRANEA"

+

TROFEO INTERNAZIONALI D'ITALIA

Al concorrente individuale senior che ottiene il punteggio più alto nei programmi K.

CAMPIONE NAZIONALE "CUCINA FREDDA"

+

TROFEO INTERNAZIONALI D'ITALIA

Al concorrente individuale senior che ottiene il punteggio più alto nei programmi A e B.

CAMPIONE NAZIONALE "CUCINA ARTISTICA"

+

TROFEO INTERNAZIONALI D'ITALIA

Al concorrente individuale senior che ottiene il punteggio più alto nel programma D1.

CAMPIONE NAZIONALE "PASTICCERIA"

+

TROFEO INTERNAZIONALI D'ITALIA

Al concorrente individuale senior che ottiene il punteggio più alto nei programmi C e D2.

**CAMPIONE NAZIONALE UNDER 23
"CUCINA MEDITERRANEA"**

+

TROFEO INTERNAZIONALI D'ITALIA

Al concorrente individuale junior che ottiene il punteggio più alto nei programmi K.

CAMPIONE NAZIONALE UNDER 23 CUCINA ARTISTICA

+

TROFEO INTERNAZIONALI D'ITALIA

Al concorrente individuale junior che ottiene il punteggio più alto tra i programmi A-B-C-D1-D2.

• **MEDAGLIA e DIPLOMA INTERNAZIONALI D'ITALIA** assegnati secondo i criteri qui descritti:

- punti 80** medaglia d'oro con menzione
- punti 79-72** medaglia d'oro
- punti 71-64** medaglia d'argento
- punti 63-56** medaglia di bronzo
- punti 55-20** diploma

70) I premi e le medaglie sono assegnati ai concorrenti sulla base delle valutazioni e dei verdetti espressi dalla Giuria.

71) Le premiazioni hanno luogo alle ore 16,00, al termine di ogni giornata espositiva; i concorrenti devono partecipare in divisa.

72) Il **TITOLO DI CAMPIONE NAZIONALE 2008 ED IL TROFEO INTERNAZIONALI D'ITALIA 2008** verranno assegnati al termine della manifestazione, solo dopo aver preso visione e valutato tutte le preparazioni in concorso.

10 - DISPOSIZIONI INTERNAZIONALI

73) I criteri di valutazione e le tecniche di giudizio utilizzati per valutare le preparazioni in concorso, rispettano quelle fissate per i "Concorsi Internazionali" analoghi. Tali regole stabiliscono quanto segue:

- Tutte le preparazioni presentate nei "concorsi FREDDO ed ARTISTICO" devono essere esposte con il nome esatto indicato a fianco.
- Il nome attribuito ad ogni singola preparazione in concorso, non può essere completamente astratto, ma deve riassumere il tipo di ingredienti in esso contenuti, la tecnica di cottura e/o di confezionamento utilizzata, ecc.
- Gli ingredienti, le guarnizioni, i contorni, devono essere in armonia con l'elemento principale, sia per quanto riguarda il sapore, sia il colore, sia la quantità, sia il valore nutritivo che deve rispettare le attuali norme dietetiche.
- Tutte le preparazioni devono risultare confezionate in modo impeccabile ed essere digeribili.
- Anche le preparazioni, presentate nei "concorsi FREDDO ed ARTISTICO", possono essere sezionate ed assaggiate dalla giuria.
- Le dimensioni del piatto usato devono risultare proporzionate alla quantità di cibo ed al numero di porzioni, in esso contenute.
- Il "piatto festivo", presentato nel "concorso FREDDO-programma A, deve avere almeno tre elementi principali con due contorni appropriati.
- Nel "concorso CALDO" non è ammesso presentare cibi su piatti da buffet.
- I cibi, delle preparazioni "presentate fredde, ma pensate calde" devono essere gelatinati, per conservarne l'aspetto e la fragranza.
- Non è ammesso l'uso di "zoccoli" realizzati in materiale non commestibile; i crostini e crostoni di pane, sono ammessi.



regolamento

- Non è ammesso l'uso di tovaglioli in stoffa o in carta, tranne che per accompagnare le "preparazioni fritte".
- I bordi dei piatti e dei vassoi, non devono essere ingombri dai cibi, per evitare il senso di disordine e di scarsa considerazione dell'igiene, che ne deriverebbe.
- La preparazione deve risultare corretta e confezionata con la tecnica culinaria più appropriata.
- I cibi devono avere un aspetto naturale e gustoso.
- L'uso di addensanti artificiali è consentito solo per le "creme", le "salse emulsionate".
- I vegetali devono risultare tagliati o torniti in modo uniforme.
- I sughi di carne o di verdura devono caratterizzare il piatto.
- La frutta utilizzata come guarnizione, deve risultare piccola, o tagliata finemente.
- La carne deve risultare tagliata correttamente, in modo pulito e regolare; le carni rosse devono risultare cotte "al punto".
- Le fette di carne devono essere disposte e/o sovrapposte ordinatamente, davanti al pezzo principale (nel caso di montature) e comunque in modo da facilitare sempre il servizio o il consumo.
- Per le preparazioni presentate nei "concorsi FREDDO ed ARTISTICO" è ammesso l'uso di gelatina più consistente del normale.
- Con i "pesce" deve essere utilizzata "gelatina chiara di pesce"; con le "carni bianche, rosse e la selvaggina", deve essere utilizzata "gelatina di carne".
- I vegetali presenti nei piatti dei "concorsi FREDDO ed ARTISTICO", possono risultare anche poco cotti, per essere meglio conservati.
- I piatti presentati in gelatina, devono risultare privi di sgocciolature e di sbavature.
- Le uova presentate nei piatti, dei "concorsi FREDDO ed ARTISTICO", devono essere presentate solo su vetro, o su porcellana, o su specchi di gelatina.
- I cibi devono essere confezionati e disposti con cura e precisione in modo da rendere il servizio, o il consumo, il più agevole possibile.
- La Giuria tiene in considerazione le tradizioni culturali ed i costumi dei partecipanti.
- Tutte le preparazioni devono rispettare pienamente il tema della categoria per la quale sono in concorso.
- Le dimensioni dei "soggetti da esposizione" che accompagnano la "piccola pasticceria" (praline, pasticceria da tè, pasticceria mignon, ecc.), presentati nel "concorso FREDDO" - programma C, devono risultare proporzionati alle dimensioni dei prodotti contenuti nel piatto. Tali soggetti devono risultare posizionati, preferibilmente, all'interno del piatto medesimo ed essere realizzati in materiale naturale (zucchero, copertura, marzapane, croccante, ecc.). In alcuni casi è ammesso l'uso di sostegni (un piccolo filo di ferro per sostenere il manico di un cestino di zucchero tirato; dei piccoli stecchini per sostenere le montature dei fiori in pastigliaggio; ecc.) anche se è preferibile evitare tali soluzioni. Tali soggetti vengono giudicati e valutati con il medesimo criterio utilizzato per i "dessert festivi" e devono risultare ben abbinati ai prodotti presenti nel piatto, come: **praline**: abbinare con un soggetto da esposizione in cioccolato, o croccante, ecc.; **piccola pasticceria da forno salata** (o snacks): abbinata con un soggetto da esposizione in pasta salata, pasta di pane, ecc.; **pasticceria mignon**:

- abbinata con soggetto da esposizione in zucchero, copertura, ecc.; **biscotti**: abbinati con soggetto da esposizione in marzapane; ecc. ecc.
- Le "creme" (come la bavarese) presentate nel "concorso FREDDO" - programma C, devono essere preparate secondo la ricetta originale, tuttavia per conservare meglio l'aspetto estetico, è consentito l'uso di gelatina supplementare, o la gelatinatura esterna con gelatina chiara (come la gelatina al vino). Non è ammessa l'esposizione di preparazioni confezionate semplicemente con latte zucchero, gelatina e colorante.
 - Le "mousses" (mousses al cioccolato, mousses alla frutta) presentate nel "concorso FREDDO" - programma C, devono essere preparate secondo la ricetta originale, tuttavia per conservare meglio l'aspetto estetico, è consentito l'uso supplementare di cioccolato, di zucchero, di gelatina, ecc. Non è ammessa l'esposizione di preparazioni confezionate semplicemente con latte zucchero, gelatina e colorante.
 - I "desserts caldi presentati freddi" (come soufflé, budini, ecc.) presentati nel "concorso FREDDO" - programma C, devono essere confezionati nel modo più simile possibile a quello della ricetta originale, tuttavia per conservare meglio l'aspetto estetico, è consentito aggiungere zucchero supplementare, biscotti sbriciolati, mandorle, noccioline, ecc. La frutta eventualmente presente deve essere pretrattata (per esempio seccata, o candita). Le paste per bigné, quelle alla birra, al vino, ecc., possono essere stabilizzate con l'aggiunta di farina o di zucchero supplementare. In nessun caso comunque, i "desserts caldi, presentati freddi", possono variare completamente dalla ricetta originale.
 - I "gelati, sorbetti, semifreddi" presentati nel "concorso FREDDO" - programma C, devono essere riprodotti nel modo più naturale possibile. Per i gelati, è consigliabile utilizzare una crema a base di latte, uova, zucchero e materia grassa; mentre per i sorbetti ed i semifreddi alla frutta è consigliabile una crema vegetale, senza uova.
 - Le "terrine e le preparazioni in gelatina" presentate nel "concorso FREDDO" - programma C, devono essere preparate secondo la ricetta originale, tuttavia per conservare l'aspetto estetico, è consentito l'uso supplementare di gelatina, di zucchero, ecc. La frutta eventualmente presente deve essere pretrattata con zucchero. Non è ammessa l'esposizione di preparazioni confezionate semplicemente con un impasto a base di uova, zucchero, colorante e gelatina.
 - Le "salse emulsionate e gli zabaioni" presentati nel "concorso FREDDO" - programma C, devono ricordare l'aspetto originale, tuttavia per favorire la conservazione e la stabilità, è consentito l'uso supplementare di addensanti e stabilizzanti (come la lecitina di soia).
 - Le "salse alla frutta" presentate nel "concorso FREDDO" - programma C, devono contenere almeno 1/3 di polpa di frutta e per conservare meglio l'aspetto estetico, possono essere addizionate con glucosio, gelatina, ecc. In alcuni casi sono ammesse salse alla frutta prive di polpa di frutta.
 - Le "salse crema" presentate nel "concorso FREDDO" - programma C, devono essere confezionate nel modo più simile possibile a quello della ricetta originale, tuttavia per conservare meglio l'aspetto estetico, è consentito aggiungere zucchero supplementare, glucosio, gelatina, ecc.
 - La presentazione di "praline" del "concorso FREDDO" - programma C, deve comprendere un assortimento di praline confezionate con tecniche diverse; per cui non soltan-

to praline ricavate con stampi, ma anche praline glassate, o serigrafate, o tagliate, ecc..

- La "piccola pasticceria" presentata nel "concorso FREDDO" - programma C, deve comprendere un assortimento di cinque preparazioni differenti, o di cinque farce differenti. I biscotti devono essere confezionati con cinque differenti paste. Anche la "piccola pasticceria salata" deve comprendere un assortimento di cinque preparazioni differenti a base di pasta per bigné, pasta sfoglia, pasta sablée, ecc.;
- Le "torte" presentate nel "concorso FREDDO" - programma C, devono rispettare il tema scelto (matrimonio, anniversario, ecc....) e devono essere presentate con il trancio di una porzione. Le paste, i biscotti e le creme, non devono differire dalla ricetta originale ad eccezione delle "torte gelato", per le quali valgono le regole dei gelati, dei sorbetti, dei semifreddi, sopra menzionate. Le decorazioni devono essere realizzate esclusivamente in materiale commestibile, per cui non è ammesso il pastigliaggio.

74) Consigli e suggerimenti:

- a) Sono considerati aspetti pregevoli e perciò elementi qualificanti:
 - Originalità ed innovazione;
 - Quantità e numero di alimenti e di contorni, corretto;
 - Porzioni adeguate,
 - Colori e sapori, combinati correttamente;
 - Aspetto naturale ed appetitoso;
 - Alimenti presentati nel "concorso FREDDO", correttamente gelatinati o comunque correttamente arrangiati per l'esposizione.
 - Nome correttamente indicato a fianco di ogni preparazione presentata nei "concorsi FREDDO ed ARTISTICO". A tal fine è consigliabile controllare sul posto che numeri di riferimento e cartellini siano posizionati correttamente.
 - Anche se le decorazioni presenti sul tavolo da esposizione, non sono elemento di valutazione, da parte della giuria, è bene ricordare che un tavolo ben presentato, migliora l'aspetto e la qualità delle preparazioni in esso posizionate e quindi può contribuire a qualificare la valutazione finale;
 - Presentazione ed esposizione dei piatti nei tempi accordati;
- b) Sono considerati aspetti sgradevoli e perciò elementi penalizzanti:
 - Utilizzo di ingredienti non commestibili;
 - piatti e vassoi sovraccarichi;
 - Sculture realizzate con l'uso di forme o stampi;
 - Marchiare, o pubblicizzare, o identificare il proprio piatto, presentato nei "concorsi FREDDO ed ARTISTICO", prima del passaggio della giuria;
 - Utilizzare fiori o ornamenti in plastica;
 - Utilizzare stoviglie, o porcellane danneggiate, argenteria ossidata, ecc.;
 - Utilizzare piatti e vassoi non indicati per quel tipo di servizio;
 - Decorare in modo ordinario, con foglie di prezzemolo o di lattuga;
 - Evitare che eventuali penne, o eventuali peli, presenti nei piatti contenenti selvaggina non spennate o non spelate, stiano a contatto del cibo;
 - Posizionare il cibo sui bordi del piatto o del vassoio;
 - Utilizzare coloranti alimentari in modo eccessivo;
 - Presentare alimenti caldi su specchi.

Il ragù lucano al Festival delle

Inizia con un viaggio di circa 950 chilometri il cammino del ragù lucano, che è partito da Potenza per raggiungere Asti, la cittadina piemontese che, data la massiccia presenza dei lucani, sembra un'appendice della Basilicata.

La comunità lucana in questa cittadina, oltre a essere presente in maniera consistente è anche molto attiva. Infatti, è stata costituita un'associazione con circa 200 iscritti solo della provincia di Potenza, senza contare tutti gli iscritti del Materano. Ogni anno organizzano feste di piazza dove cucinano per migliaia di persone, realizzando ricette della nostra tradizione gastronomica, per mantenere vive le radici della nostra terra.

I lucani di Asti in collaborazione con l'Apt di Basilicata e l'Unione Regionale Cuochi Lucani hanno organizzato la degustazione in piazza degli *Strascinati con il ragù alla lucana*.

La manifestazione si è svolta nella piazza del Palio, erano presenti 46 Pro-loco dei diversi comuni piemontesi e due ospiti di un paesino francese ai confini



di Cuneo e l'Associazione dei lucani. Piazza del palio, la più grande d'Europa, il cui perimetro si perde a vista d'occhio, gremita da 300mila persone che hanno potuto degustare oltre agli *strascinati*, gli *agnolotti*, la *bagna caoda*, il *brasato*, la *lingua di bue in salsa verde*, il *fritto misto alla piemontese* e moltissime altre specialità. Il presidente dei lucani di Asti, Giovanni Anobile, al termine della manifestazione ha detto di aver ricevuto i complimenti per l'attenta e curata organizzazione dai rappresentanti dell'amministrazione della cittadina piemontese. Gli strascinati lucani, chiamati per l'occasione alla moda di Genzano

"capund", sono stati egregiamente accompagnati da fiumi di Aglianico di Barile. Gli chef lucani intervenuti per l'occasione, Rocco Catalano e Antonio Vaccaro, hanno trasformato in ragù circa 10 quintali di passata di pomodoro e cucinato circa sette quintali della nostra squisita pasta. L'eccezionalità non è rappresentata da queste quantità, bensì dall'amore e attaccamento che questa comunità conserva verso la propria terra d'origine anche se vive al nord da moltissimi anni. Sembra curioso come chi vive in Lucania non veda l'ora di scappare, mentre gli emigranti sognano ancora di poter un giorno ritornare.

Gli chef lucani e la cucina vegetariana

DI IRANNA DE MEO

Un momento di confronto e di aggiornamento professionale. Questo lo spirito del simposio organizzato dall'Unione Regionale Cuochi Lucani. Otto chef ai fornelli

che si sono confrontati sul tema della "cucina vegetariana". Un'intera giornata (14 novembre) durante la quale ogni cuoco ha proposto una ricetta vegetariana illustrandola ai colleghi.

"La difficoltà maggiore è nella preparazione dei secondi piatti - ha spiegato Rocco Pozzulo, presidente dell'Urci - nel proporre qualcosa di diverso dalla classica portata di formaggi o omelette.



La cucina vegetariana è sempre più richiesta sia per motivi di intolleranze alimentari sia per scelte personali. Nei ristoranti e durante i banchetti sono sempre maggiori le richieste. Per noi è stata l'occasione per confrontarci, scambiarci esperienze e far crescere l'intera categoria". Piatti da gustare. Una carrellata di pietanze a base vegetariana. All'incontro hanno partecipato Vincenzo Romano, Antonio Zirpoli, Antonio Vaccaro, Giuseppe Sciaraffa,

Vito Amato, Donato Rinaldi, Valerio Valvano, Antonio D'Agrosa, che hanno proposto una gamma di portate dai primi ai secondi. "I piatti vegetariani sono sempre più richiesti - ha detto Donato Rinaldi che ha proposto come antipasto un *Flan di zucca con salsa di patate ai pistilli di zafferano*.



Basilicata

È una ricetta facile da preparare e la zucca può essere sostituita da asparagi e funghi cardoncelli. Al posto dell'oro giallo, difficile da trovare e costoso, a casa si può utilizzare una bustina di polvere di zafferano per colorare la pasta di patate". Tra i più giovani, lo chef Valerio Valvano, che ha proposto un pasto completo chiamato *Mangia e bevi. Vegetarian style*. "Si tratta di una panzanella accompagnata da due creme diverse", ha spiegato. La cucina vegetariana è una moda o altro? "Spesso è solo una moda per ostentare un certo livello economico. Essere vegetariani per molti significa un tipo di cucina salutista". Il consiglio per chi mangia vegetariano? "Usare sempre vegetali di stagione e non primizie per esaltare il sapore". È andata a ruba, appena sfornata, la *Terrina alla ricotta di pecora preparata da Vincenzo Romano. Triangolini di ricotta avvolti da zucchine e accompagnati da pane di noci*. Ad assaggiare e commentare il piatto Antonio Vaccaro e Antonio D'Agrosa. "È uno sformatino e il gusto delicato della ricotta si abbina ai sapori agrodolci - ha detto Vaccaro - belli i colori, molto mediterranei come gli ingredienti".



IL PIACERE DI INFORMARSI E FORMARSI

ECCEZIONALE OFFERTA

solo per i soci della **FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI**

10% sui libri tecnico-professionali a catalogo e sull'abbonamento a

Pasticceria Internazionale

€ 45,00 (9 numeri annui, prezzo pieno € 50,00)



Per richiedere il catalogo e abbonarsi	
compilare e spedire a: CHIRIOTTI EDITORI sas Viale Rimembranze, 60 - 10064 Pinerolo TO	
nome	cognome
via	
cap	
città	
prov.	
A post dell'art. 11 della legge 675/96 e la relazione all'abbonamento che viene fornito con il catalogo, si esprime il consenso all'abbonamento e alla consegna dei libri e test.	
Firma	

www.pasticceriainternazionale.it

Il menu di festa dei giovani chef

Un cuoco under 19 di ogni città della regione Emilia Romagna per comporre un menu di auguri da offrire ai propri dipendenti in occasione del Natale. Questa è stata la richiesta dell'azienda Concave della provincia di Bologna e alla quale hanno aderito con slancio i giovani e i presidenti delle province regionali. Il menu, che ha riscontrato un notevole successo, era così composto: Culatello con mostarde, crema al Parmigiano e grissino alle acciughe; Maccheroni al pettine con ragu di fagiano, Ravioli ai carciofi con prosciutto croccante, Passatelli romagnoli con quenelle di cappone; Mousse di cachi con frutti di bosco e croccante. Il secondo, Filetto di porcellino in crosta di porcini e noci con puré all'arancia, è stato presentato dal comico Ivano Marescotti, che ha allietato la serata. Si ringraziano i giovani chef: Alessio Quantarelli, Silvia Cottafavi,

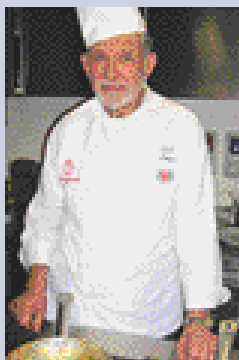
Alex Cabua, Andrea Giacchini, Mattia Secchero. Gli chef senior che hanno affiancato i ragazzi: Massimo Guidetti, Leonardo, Fabrizio Capannini, Bologna, Marco Garusi. I ragazzi di sala della scuola Fomal di Bologna. La realizzazione della serata è stata curata da Davide, dal segretario regionale Ivanna Barbieri e dal presidente regionale Maurizio Guidotti, che ha coadiuvato il comico Marescotti nella preparazione del secondo piatto e che ha confezionato appositamente per l'occasione un Panettone gigante di ben otto chilogrammi. Targhe ricordo sono state offerte dall'azienda Concave. La finalità sempre perseguita è quella di crescita, aggiornamento, scambio, rapporto interpersonale con una particolare attenzione rivolta ai giovani. L'Associazione Cuochi Emilia Romagna coglie l'occasione per augurare un buon 2008 a tutti i soci della Federazione.



In ricordo di Carlo Latuga

Il 19 dicembre Carlo Latuga è deceduto, segnando per tutti noi una grande perdita. Nella sua vita c'era un grande amore, cui si è dedicato incessantemente: la cucina. Il suo pensiero dedicato in modo costante all'Associazione quale importante strada per trasmettere la tradizione e l'innovazione, per trasmettere ai giovani lo spirito di categoria e l'amore per la divisa. Sono state numerose le cariche da lui ricoperte in Federazione

in decenni di partecipazione attiva e costruttiva. Un uomo sempre davanti, fonte di idee, di forza e di determinazione per concretizzarle. Un uomo autorevole, la cui voce tonante induceva tutti a



un attento silenzio e a un'istintiva ammirazione. Egli era carismatico e aggregante; la sua figura era quella di un capitano e così come un capitano egli è morto al suo posto in cucina, davanti ai suoi fornelli.

Grazie al presidente Fic Paolo Caldana e a tutti coloro che sono venuti da lontano per rendergli omaggio perché gli era dovuto. Porgiamo le nostre condoglianze ai suoi cari. L'Associazione Cuochi Emilia Romagna lo

saluta e lo ricorderà dedicandogli il Concorso annuale della Regione.

Ciao Carlo, un saluto affettuoso da coloro che ti hanno sempre voluto bene e stimato.

Brescia

Auguri di buon gusto

DI FRANCO ALESSI

Il ristorante “hostaria 1735” del Fenaroli Palace Hotel di Rezzato (BS), meravigliosa villa cinquecentesca delle famiglie Avogadro Fenaroli, ha ospitato la cena per lo scambio di auguri di Natale organizzata per i soci dell'Associazione Cuochi di Brescia. Gli ospiti, comprese numerose autorità della provincia, sono stati ricevuti dal gran maestro Enzo Dellea, dal presidente Carlo Bresciani e dal consiglio al completo e hanno potuto deliziarsi di una cena-studio presentata dalla brigata di Sergio Mei, grande chef del Four Seasons di



Milano. La cena è stata servita da un'attenta brigata di sala con piatti che hanno colpito il palato e ottimamente presentati. Da Brescia estendiamo gli



auguri per un felice anno nuovo a tutti i nostri soci e famiglie e a tutte le Berrette Bianche d'Italia.

Cagliari

Una festa nel segno della generosità

Il 13 ottobre, in occasione delle celebrazioni per il patrono dei cuochi San Francesco Caracciolo, si è svolta la Festa del cuoco, presso il Centro comunale di arte e cultura La Vetreria di Pirri, messa a disposizione dall'amministrazione comunale di Cagliari, circoscrizione di Pirri e dall'associazione culturale InMediaArte. Nel vasto spiazzo e sotto il lungo loggiato che lo circonda, in poco tempo abbiamo organizzato le cucine, le tavolate per la degustazione dei cibi e dei vini, il laboratorio per la preparazione della grande torta, quello per la lavorazione artistica di frutta e ortaggi e per la preparazione di gelati e dessert. In questo spazio è avvenuto quello scambio

di generosità tra persone, associazioni, amministrazione pubblica e cittadini, organizzazioni private e istituzioni pubbliche in un'intensità tale da restarne sorpresi. “Pensavamo di aver organizzato una piccola cosa; la risposta è stata grandiosa, impensabile”, ha commentato con orgoglio e un po' di commozione il presidente dell'Associazione Cuochi Sud Sardegna, Antonello Pintus. La Vetreria è stata inondata di persone per tutta la giornata. Tra la gente, spiccavano le berrette bianche dei cuochi e delle Lady chef delle province di Cagliari, Medio Campidano, Carbonia Iglesias, Nuoro, Oristano e Sassari; tra loro, Bertilla Prevedel e Mirka Pillon, presidente e segretaria nazionali delle Lady chef, arrivate da Udine, e numerosi





rappresentanti di tutte le Associazioni di settore: Pasticcieri, Amira, Coldiretti, Centro servizi Camera di Commercio e le scuole alberghiere di Monserrato e Arbus.

Una grande partecipazione di folla per un evento completato in serata da spettacoli di musica folk ed etnica e da concerti vocali.

Tanto successo di pubblico ha prodotto i suoi frutti; tanto impegno da parte nostra ha ottenuto il più ampio apprezzamento; la generosità e la sensibilità delle persone ha fatto il resto. Per l'Asf (Associazione Sinergia Femminile) è stata raccolta la somma di 24.400 euro, finalizzata all'acquisto di un macchinario per la diagnosi e la cura del tumore al seno da donare a un ospedale di Cagliari. Il nostro impegno, assieme alla generosità di tante persone e alla collaborazione disinteressata di tantissime altre, è stato il primo passo verso questo ambizioso e importante obiettivo.

La manifestazione ha avuto il suo clou mercoledì 31 ottobre, nel corso di un dinner preparato presso la sala ristorante dell'Hotel Garden di Nuraminis. Tra i tanti attestati preparati per i nostri amici, con i quali abbiamo voluto riconoscere in modo plateale il valore delle loro capacità professionali e organizzative, sono stati consegnati gli attestati al merito per il particolare impegno profuso a: Roberto Cancedda, Antonio Doppiu, Gianni Serpi, Leonildo Contis, Istituto A. Gramsci di Monserrato. Infine, di fronte allo schieramento di chef e Lady chef i componenti del direttivo dell'Associazione Cuochi Sud Sardegna, Antonello Pintus e Mino Ortu, hanno consegnato ad Anna Maria Massetti, presidente dell'Asf, l'assegno di 24.400 euro tra gli applausi e i lampi di flash e sotto i riflettori e le cineprese delle televisioni locali.



aziende informano

Nuova freschezza PER GELATI D'AUTORE



Quando il sapore pieno ed intenso della panna fresca si unisce ai vantaggi della lunga conservazione, ci troviamo di fronte alla panna da montare **UHT DEBIC al 35% di grassi**. Una panna di qualità, buona e genuina, consigliata per la preparazione di una molteplicità di ricette calde e fredde. Una volta montata, con frusta, planetaria o montapanna, esprime il top delle sue prestazioni, sia in termini di gusto che di risultati, nella realizzazione di deliziosi gelati dalla consistenza cremosa e vellutata. Qualificata da un ottimo rendimento e da un'eccellente struttura, questa panna si sposa perfettamente con tutte le sostanze acide e alcoliche.



La confezione, disponibile nei formati da 2 e 5 litri, è pratica e salvaspazio. Richiudibile ermeticamente, permette di dosare facilmente il prodotto, assicurandone un utilizzo sempre perfettamente igienico e senza sprechi. La **panna DEBIC 35%**, conservata ad una temperatura compresa tra 2°C e 6°C, garantisce una qualità prolungata nel tempo (4 mesi), mantenendo inalterate le sue caratteristiche. Il prodotto aperto deve essere conservato in frigorifero e consumato nell'arco di pochi giorni.

DEBIC, dal 26 al 30 gennaio 2008, sarà presente alla XXIX Edizione del SIGEP di Rimini, il Salone Internazionale della Gelateria, Pasticceria e Panificazione Artigianali. Presso il Pad. B5 (Padiglione Pasticceria) - Stand 50, saranno in rassegna tutti i prodotti DEBIC rivolti agli operatori del settore.

Calabria

Quando turismo fa rima con enogastronomia

DI CARMELO FABBRICATORE E VINCENZO GRISOLIA

In occasione del II raduno regionale dei Collari Collegium Cocorum (oltre 100 cuochi calabresi insigniti del più alto riconoscimento indetto dalla Federcuochi) e del ventennale della costituzione dell'Associazione provinciale dei Cuochi Cosentini (Apcc), l'Apcc e la delegazione dei cuochi della "Riviera dei cedri" hanno promosso e organizzato il primo Convegno dell'Unione Regionale Cuochi Calabria. Per l'occasione è stato scelto l'interessante tema de "La cultura del gusto: il ruolo del cuoco per la valorizzazione e la promozione dei prodotti del territorio". Il convegno si è articolato su tre giorni, con tre eventi importanti per i cuochi calabresi e per quanti operano nell'ambito dell'industria turistico/alberghiera: il primo

congresso dei cuochi calabresi; il raduno dei Collari del Collegium Cocorum; il ventennale della nascita dell'Apcc.

Tre occasioni forti, che hanno consentito a tutti gli addetti dei servizi ricettivi e ristorativi di riflettere sulle tematiche emergenti nel turismo regionale e di confrontarsi sulle più attuali problematiche della categoria. Assieme ai rappresentanti delle istituzioni locali, agli assessori al Turismo, alle Attività produttive, all'Agricoltura, alla Cultura e all'Ambiente ci sono stati i cuochi, gli operatori turistici, i rappresentanti delle associazioni di categoria. Tutti insieme sono stati chiamati a fare il punto sulla situazione regionale e a mettere in evidenza le linee-guida unitarie per un effettivo sviluppo del turismo

calabrese.

La qualità dei prodotti regionali e, in particolare, quelli a Dop, Igt, Doc e Docg, sono stati oggetto di veri e propri "laboratori del gusto", che hanno evidenziato la bontà delle specialità regionali e il loro ruolo fondamentale per la creazione di autentici "gioielli gastronomici" capaci di attrarre il turista buongustaio.

Nel corso delle tre giornate, non sono mancati momenti di confronto con il territorio. A partire dalla S. Messa al Santuario di S. Francesco di Paola fino alla sfilata per le vie del paese ospitante, nonché all'allestimento di un buffet d'arte culinaria. Il momento clou è stato il raduno dei Collari del Collegium Cocorum.

Campania

Cuochi in festa

DI PIETRO ROBERTO MONTONE



Un particolare del corteo con la banda e i cuochi campani.

In Campania l'edizione 2007 della Festa nazionale del Cuoco, organizzata dall'Unione Regionale Cuochi della Campania (Urc), è stata all'insegna della solidarietà. L'evento si è svolto

il 16 ottobre nell'accogliente e calorosa Torre del Greco.

La cittadina napoletana, nota in tutto il mondo per la lavorazione del suo corallo pregiato, ha ospitato poco meno di 400 cuochi provenienti da tutte le associazioni presenti in Campania. Per l'Urc, presieduta da Gaetano Riccio, è stato un grande successo organizzativo, cui hanno contribuito non poco i vertici

Campania



Raimondo Di Cristo, Gaetano Riccio e Ciro D'Elia con la targa di ringraziamento consegnata all'Associazione Cuochi di Torre del Greco.

dell'Associazione Cuochi di Torre del Greco, guidati dal presidente Raimondo Di Cristo. Squisita è stata l'accoglienza riservata alle berette bianche dalle autorità cittadine tutte. Modo migliore per rendere omaggio al patrono delle berrette bianche, San Francesco Caracciolo, e alla categoria, non c'era. Intenso e sentito il programma della giornata torrese seguito di pari passo dal segretario regionale Ciro D'Elia. Il raduno dei cuochi campani è avvenuto presso la villa comunale della città. In pochi minuti quel nutrito gruppo di cuochi ha catturato l'attenzione di centinaia di cittadini, che si sono fermati a chiedere informazioni sul programma della manifestazione e sul perché dell'evento in città. Immane l'esibizione, in apertura della sfilata, del complesso bandistico cittadino che ha intonato l'inno nazionale. Dalla villa comunale il corteo dei cuochi campani, preceduto dai gonfaloni, si è avviato per le vie della città. Vedere tanti

cuochi in divisa di gala ha lasciato i residenti senza parole. Quel lungo serpentone di cappelli e giacche bianche non poteva che colpire. Stupendo l'ingresso in chiesa dei gonfaloni delle nove associazioni presenti in Campania. Sentita, quest'anno più che mai, vista la presenza del preposito generale dei Caracciolini padre Raffaele Mandolesi, la solenne Concelebrazione Eucaristica in onore di San Francesco Caracciolo. Una liturgia ricca di preghiere e doni ufficiali in onore del patrono dei cuochi d'Italia. A concelebrazzare erano presenti don Giosuè Lombardo parroco della Basilica, don Alfonso D'Errico assistente spirituale dell'Urc e padre Pierpaolo Ottone parroco della chiesa di San Francesco Caracciolo di Miano (NA). Dopo la foto di rito sul sacro della Basilica, i cuochi campani hanno sfilato ancora una volta per le strade del centro cittadino scortati, sempre, da carabinieri e polizia municipale. I cuochi torresi

non hanno voluto far mancare una visita all'azienda Giovanni Apa, tra le più rinomate della città per la lavorazione artistica del corallo. Ritornati in pullman, tutti si sono portati allo storico ristorante Casina Rossa, dove alla presenza delle autorità cittadine si è tenuto il clou dell'evento. I cuochi campani hanno potuto degustare i piatti tipici del territorio, sapientemente preparati dai loro colleghi dell'Associazione Cuochi Torre del Greco, al ritmo della musica napoletana classica eseguita da un gruppo locale. Il finale della giornata era la parte più attesa, da mesi. I cuochi campani si sono impegnati non poco a raccogliere fondi da destinare in beneficenza. In occasione dell'Anno Giubilare Caracciolino, l'Urc ha inteso organizzare una lotteria di beneficenza. L'intento era quello di raccogliere fondi da destinare all'allestimento di un ospedale da campo in Africa, presso una delle missioni dei nostri amati Caracciolini. Oltre 11mila euro alla fine sono stati consegnati ai vertici nazionali dell'Ordine. Come sempre, i padri ne sapranno fare buon uso in favore delle popolazioni povere colpite da guerre e carestie. L'impegno dei cuochi campani, venuto dal cuore, alla fine della intensa giornata torrese, è stato quello di continuare a lavorare per aiutare i Caracciolini a sostenere le loro preziose missioni.

I cuochi della Campania sul sagrato della chiesa di Torre del Greco.





Una zucca da favola

Venzon, piccola cittadella medievale, ha ospitato il G.D.A. Arte e Gastronomia in occasione della XVII Festa della zucca. Nella sua caratteristica piazza, alla luce dei lumi a olio, una zucca di ben 354 chilogrammi ha preso forma. Grappoli di rose, di tutte le forme e dimensioni, sono fiorite sotto le esperte mani di Orlando Scaggiante. A seguirlo in questa sua avventura i suoi ragazzi, che seri e concentrati, davano vita a una maestosa composizione.

Questo piccolo gruppo di cuochi friulani, che si diletta da alcuni anni nell'intaglio, partecipa a fiere e dimostrazioni, accogliendo ragazzi giovanissimi vogliosi di imparare le tecniche sia di intaglio sia di cucina, appoggiandosi comunque al talento di Orlando e degli associati più grandi.

Tutto questo dà vita a un gruppo compatto di amici che cerca costantemente di migliorarsi e di progredire.



Il Natale del cuoco

Di nuovo i prodotti pontini come protagonisti della serata. Lunedì 10 dicembre presso l'Hotel Villa del Cardinale a Norma si è svolta la manifestazione gastronomica "Il Natale del Cuoco", una cena di gala, organizzata dall'Associazione Cuochi di Latina per rivalutare la gastronomia Pontina e per scambiarsi gli auguri nell'imminenza delle festività natalizie. Nell'occasione, il presidente Luigi Lombardi ha affermato: "L'attuale corsa all'utilizzo dei prodotti geneticamente modificati (Ogm) ci preoccupa, perché sacrifica non solo la qualità ma anche la sicurezza degli

e dell'Istituto Ipc Filosi di Terracina, seguiti dal presidente prof. Luigi Lombardi e dai prof. Angelo Perfili, Alberto Pannozzo, Mauro Sperduti. Il menu è stato elaborato dallo staff dell'hotel Villa Cardinale e dagli chef Luciano Frascchetti, Giuseppe Esposito, Massimiliano Sepe, Antonio Fasulo, Corrado Cafaro, Antonio Mazzella, Michele Basile, Daniele Siciliano, Rocco Crispino, Fabrizio, Davis Fantauzzi. All'evento hanno partecipato oltre 200 ospiti divisi tra chef, ristoratori e produttori Pontini che hanno avuto modo d'incontrarsi e di scambiarsi opinioni sullo stato

chef e ristoratori provenienti da tutte le delegazioni della Federazione presenti nel mondo. Il menu servito era composto da: *Aperitivo di benvenuto con finger food, Sformatino di chiodini su crema di castagne, Lasagnetta al ragù di faraona su vellutata di zucca, Risotto con salsiccia, provola e gherigli di noce, Costolette di agnello in crosta con broccoli e patate fondenti, Semifreddo di ricotta e uvetta con gelato alla malaga.* Il tutto accompagnato da un'eccellente selezione di vini Pontini offerti dalle aziende S. Andrea di Terracina, Casale



alimenti. Il nostro intento è quello della riscoperta del prodotto pontino che ha fatto la storia dell'enogastronomia locale. I piatti elaborati in quest'occasione sono stati preparati con sistemi moderni, ma con rispetto della più sana tradizione. Il nostro obiettivo è quello di dare risalto ai prodotti della nostra terra attraverso l'organizzazione di eventi che facciano crescere l'enogastronomia locale e diano professionalità ai nostri chef". Impegnati nel servizio in sala e tra i fornelli delle cucine gli alunni dell'Istituto alberghiero di Formia

dell'enogastronomia del nostro territorio. Ospiti particolari, il segretario generale della Fic Gian Paolo Cangini, il segretario generale del Nastro Verde d'Europa Antonio Iadanza. Cangini ha evidenziato le particolari capacità e professionalità dell'Associazione Cuochi di Latina, che è una delle tre associazioni Fic più importanti in Italia; inoltre ha comunicato che la suddetta associazione è stata scelta per rappresentare la provincia di Latina nel Congresso nazionale che si svolgerà il prossimo anno a Roma, cui parteciperanno circa mille

del Giglio delle Ferriere Latina e dalla coop. agricola Cincinnato di Cori, sapientemente abbinati dal sommelier Pannozzo Alberto. Durante la serata il presidente ha ringraziato tutti gli sponsor, il consiglio direttivo dell'Associazione Cuochi di Latina e tutti quelli che hanno collaborato alla buona riuscita della manifestazione, mentre al direttore dell'Hotel ha consegnato una targa come riconoscenza per l'ospitalità.

Cibo per il corpo e per l'anima

DI FRANCESCO PINIZZOTTO

L'attività per promuovere il piacere del gusto e la riconoscenza per il ruolo di guida spirituale di quanti stanno dietro ai fornelli e nelle cucine dei ristoranti più rinomati per corroborare anche lo spirito, possono dare vita anche a manifestazioni straordinarie. Sabato 11 agosto a Pellegrino, frazione del comune di Monforte San Giorgio (ME), nella splendida cornice dei Monti Peloritani, si è celebrato il 50° anniversario di sacerdozio del locale parroco Luigi Celona, padre spirituale dell'Associazione Cuochi di Messina.

Cosicché, dopo la messa solenne officiata da monsignor Calogero La Piana, arcivescovo di Messina, padre Celona ha voluto salutare le diverse centinaia di fedeli, che con i parenti e gli amici hanno preso parte alla cerimonia, con un buffet speciale curato dall'Associazione Cuochi di Messina. Che ha avuto la possibilità di far degustare alla gente i prodotti della migliore cucina locale. I cuochi dell'Associazione hanno imbandito la tavola di pietanze che sono andate letteralmente a ruba. Particolarmente gustoso il riso

al pesto, che ha "richiamato" parecchi bis. Dietro le quinte, notevole è stato l'impegno profuso dal direttivo dell'Associazione e, in particolare, dal segretario Domenico Alizzi per la buona riuscita della manifestazione, alla quale ha dato un notevole contributo anche il presidente dell'Associazione Cuochi Etnei, Domenico Privitera. Noto l'apprezzamento per l'intaglio realizzato dallo chef Riccardo Rizzo e che esprimeva un calice e la torta del 50° decorata con una composizione fotografica dedicata al sacerdote messinese.

Pranzo di festa in casa di riposo

DI FRANCESCO PINIZZOTTO

Anche quest'anno i cuochi dell'Associazione di Messina hanno festeggiato il patrono dei cuochi d'Italia, San Francesco Caracciolo, insieme agli anziani della Casa S. Maria del Riposo di Barcellona Pozzo di Gotto. Il 15 ottobre alle ore 10.00, l'arciprete di Barcellona don Francesco Farsaci e il rev. padre spirituale dell'Associazione Cuochi di Messina, Luigi Celona, hanno celebrato la S. Messa nella Cappella della Casa di Riposo alla presenza di un grande numero di soci dell'Associazione in divisa, degli alunni e dei docenti dell'Istituto superiore paritario Giacomo Leopardi - indirizzo professionale Alberghiero di Barcellona P.G. Dopo la S. Messa, agli anziani della casa di riposo è stato offerto un pranzo preparato dai cuochi dell'Associazione di Messina. Al Petto di tacchinella al Verdello

e chutney di mele, preparato dalle Lady chef Rosaria Fiorentino ed Ermelinda Viola, sono seguiti il Risotto con zucca gialla preparato dallo chef Mariano Greco e gli Gnocchetti di grano duro all'ortolana preparati dallo chef Francesco Aizzi; quindi la Lonza di maiale glassata al miele di castagno e patate duchessa preparate dallo chef Carmelo Duci e la Torta con crema ai tre cioccolati preparata dallo chef Riccardo Rizzo.

Al gesto di solidarietà ha contribuito, inoltre, il panificio Spad Pan di Saija Antonino. Alla manifestazione, organizzata dal segretario Domenico Alizzi, è intervenuto anche Domenico Privitera, presidente dei Cuochi Etnei e componente della giunta nazionale della Federazione Italiana Cuochi.

vuoi collaborare con la rivista Il Cuoco?

Invia in redazione il tuo menu a tema o le tue proposte gastronomiche. Se il materiale sarà adatto, lo pubblicheremo volentieri!

Sei specializzato in:

- Sculture Vegetali
- Lavorazioni del Cioccolato o Zucchero
- Composizioni da Buffet
- Pasticceria
- Sculture in ghiaccio o altro

Inviaci il materiale da pubblicare sulla nostra rivista!



Inaugurato il nuovo Alberghiero

DI GAETANO RICCIO

Il "Duca di Buonvicino" è il nuovo Istituto alberghiero di Napoli, con sede principale in via Raimondi alla Calata Capodichino e succursale in via Gorizia, nella zona di Poggioreale. Sorto per coprire le esigenze dell'utenza scolastica con indirizzo alberghiero dell'area nord della città e dei paesi limitrofi, è stato inaugurato il 18 settembre dal ministro dell'Istruzione Giuseppe Fioroni (nella foto al momento del taglio del nastro) che, per l'occasione, era accompagnato dal presidente della Provincia di Napoli, Riccardo di Palma, e dal presidente del Consiglio provinciale, Enrico Pennella.

A fare gli onori di casa, tra due ali di allievi in divisa preposti all'accoglienza, c'era il dirigente scolastico dell'Istituto, Abele Ciampa, che ha accolto, tra gli altri, una raggiante Angela Cortese, assessore alle Politiche scolastiche, particolarmente felice e orgogliosa per la nascente struttura che in prima persona ha voluto. All'inaugurazione non poteva mancare il prof. Alberto Bottino, direttore dell'Ufficio scolastico regionale, sempre vicino e attento alle esigenze del corpo insegnante. Inoltre, c'erano i rappresentanti regionali delle associazioni di categoria del comparto alberghiero: Gaetano Riccio, presidente dell'Unione regionale cuochi della Campania; Giuseppe Di Napoli, delegato dell'Amira;

Alfonso Cascella in rappresentanza dell'Aibes; Alberto Alovisi per i direttori d'albergo; alcuni rappresentanti dell'Ascom-Confindustria. Al taglio del nastro, curato nei minimi particolari dagli stretti collaboratori del dirigente scolastico - Paola Pasqualetti, suo braccio destro e attenta coordinatrice di tutte le attività dell'Istituto; Crescenzo Barone, responsabile unico per il plesso di via Gorizia; Gabriella Starace e Pietro Elefante, insostituibili ed efficienti collaboratori per la sede di via Raimondi - è seguito un breve tour dell'Istituto e poi l'incontro con la stampa, le autorità e gli ospiti nel salone delle feste dove era allestito un sontuoso buffet.

A preparare il succulento rinfresco, campionario completo delle delizie della cucina napoletana, c'erano alcuni docenti dell'Istituto: Angelo Bianco, Felice Franzese, Giuseppe Scuotto e Mario Settembrale con parti delle loro classi e gli insostituibili assistenti di cucina Gennaro Veneziano e Roberto Esposito, tutti capitanati con grande maestria da Luigi Vettosi e tutti iscritti all'Associazione provinciale cuochi di Napoli. L'elegante servizio è stato curato dai docenti di sala, coadiuvati dai validi assistenti e dagli indispensabili allievi. A dire il vero, ci sono stati tanti altri che hanno dato una mano per la buona riuscita dell'evento ma, impossibilitati a nominarli tutti,



a ognuno di loro va un sentito ringraziamento. Gli auguri di don Luigi Merola, già parroco di Forcella e storico uomo di chiesa in prima fila contro la camorra, sono stati un accorato incoraggiamento a tutte le componenti scolastiche affinché si donassero ai giovani discenti "prima con amore e poi con professionalità" le conoscenze necessarie per poter affrontare il mondo del lavoro a testa alta. Sono seguiti i discorsi di rito, incentrati sulla volontà di rendere l'Istituto un punto di riferimento per l'istruzione professionale alberghiera della Campania. A conclusione della festosa giornata, il preside ha voluto ringraziare gli illustri ospiti per la partecipazione, il corpo insegnante per la lodevole disponibilità, gli Ata, componente essenziale per il buon funzionamento della scuola, e in ultimo gli allievi; quelli impegnati nello svolgimento della manifestazione, che hanno dimostrato la profonda conoscenza professionale acquisita, e quelli occupati con le lezioni teoriche. Senza di loro l'Istituto sarebbe solo un susseguirsi di aule vuote; una scatola senz'anima. Un'occasione centrata in pieno, certi che d'ora in poi se ne presenteranno tante altre per dar vita a una sinergia d'intenti, che vede in prima fila docenti e alunni con un obbiettivo comune: far diventare grande questo Istituto.

Sapere & sapori dal mondo

DI GAETANO RICCIO

Moltissimi cuochi del territorio, italiani e anche stranieri, hanno preso parte alla terza edizione di “Litorale Flegreo: Sapere & sapori internazionali”, svoltasi lo scorso luglio con un calendario fitto di eventi. La manifestazione, è stata organizzata dalla Holding Studio di Napoli, diretta da Aldo Foggia, con il contributo e il supporto tecnico-professionale dell’Associazione provinciale cuochi di Napoli e del gruppo delle Lady Chef di Napoli. Il primo appuntamento della manifestazione, il 3 luglio, ha avuto luogo nel complesso turistico Sandestè di Varcature (NA) ed era dedicato alla “Cucina Euromediterranea”, con la partecipazione e il confronto tra cuochi provenienti da Albania, Croazia, Gran Bretagna, Bulgaria, Egitto, Israele e Tunisia. La giuria, capitanata da Demetrio Savarese, ha decretato vincitore: per la parte tecnica, la Bulgaria con gli chef Toni Ivanov e Andon Andonov; per il gradimento, Israele con lo chef Hemdat Goldberg. Il 5 luglio è stata la volta di “Vip ai fornelli: i dilettanti



Il primo classificato, Nicola Vizzarri, con l'assessore Borrelli.

ci dilettano”: consoli, cantanti, calciatori, presidenti di enti, assessori, giornalisti, sportivi e professori universitari si sono incontrati all’Hotel Cala Moresca a Capo Misero - Bacoli, hanno dato vita alla singolar tenzone. Ad avere la meglio, tra incredibili ricami, pizzi e merletti della migliore tradizione artigianale campana, sono stati ex equo Vito Amendolara, direttore di Coldiretti Campania e la giornalista Anna Paola Merone, seguiti dall’assessore Giovanna

Martano e da Giuseppe Dalla Vecchia, presidente del Real Yacht Canottieri Savoia. Numerosi i vip, davanti e dietro ai fornelli, all’insegna della goliardia e del divertimento; fra tutti l’assessore Gennaro Mola del Comune di Napoli che ha anche guidato la giura. Il 9 luglio all’Arenile Village di Bagnoli - Napoli si è tenuta una tavola rotonda, moderata dal giornalista Pasquale Esposito, sul tema di “Internazionalizzazione della cucina Flegrea attraverso i prodotti del territorio campano”. Sono intervenuti gli Enti pubblici campani e le istituzioni internazionali, con i diplomatici e i delegati dei Paesi dell’area euromediterranea ed etnico-orientale. A conclusione dei lavori è stato offerto un magnifico buffet a cura dell’Istituto di Bagnoli “G. Rossini”. A Villa Sabella di Baia - Bacoli (NA), il 10 luglio è stata la volta di “Chef to chef”, competizione che ha visto confrontarsi gli chef della zona Flegrea. La giuria, coadiuvata da Gaetano Riccio, presidente dell’Urcc, che ha guidato anche tutte le altre giurie,



Aldo Foggia con gli chef della Bulgaria.

Napoli

ha promosso: per la sezione tecnica, lo chef Antonio Cuccurullo de Il Mood; per la sezione gradimento, ex equo lo chef Michele Scotto Rosato del Cala Moresca, Giovanni Lucignano e Giuseppe Catuogno de Il Gabbiano.

La sessione "Vedi e vota", durante il galà serale ha premiato lo chef Nino Salemme del Sileno con i semplici, quanto geniali, *Spaghetti con i pomodorini del Vesuvio* e profumo di basilico. Il complesso turistico Il Castello di Arcofelice (NA) ha ospitato il 17 luglio "La cucina italiana". Sette sono stati i concorrenti finalisti provenienti da Bra, Campobasso, Foggia, Matera,

contemporaneamente, una mostra dell'arte presepiale napoletana che ha stupito quanti hanno avuto il privilegio di vederla. A gareggiare, tra mille spezie e aromi insoliti, sono stati i rappresentanti delle cucine di Brasile, India, Indonesia, Kenia, Kazakistan e Messico. La giuria ha premiato: per la sezione tecnica, lo chef croato Slatko Marinovic; per la sezione gradimento, ex equo le lady chef Adelaide Cruz del Brasile e Diana Beltran del Messico. Il premio "Vedi e vota" è stato vinto dallo chef indonesiano Deden Surono Sumarno che, in un caleidoscopio di colori e sapori ha conquistato gli ospiti serali. Il 27 luglio all'Hotel Il Gabbiano

e spinaci con cipolla di Tropea croccante. Infine, per la sezione tecnica il secondo classificato è stato lo chef Michele Casolare de Gli Dei con *Pièces di calamaro farcito di polpo su canonizzo di carote e zucchine alle erbe locali*. Mentre, il Trofeo intercontinentale è andato, con il plauso di tutta la giuria, allo chef Nicola Vizzarri di Campobasso con *Filetto di rombo ai pistacchi su crema di scampi e carote padellate*. La serata conclusiva, splendidamente condotta da Serana Albano, ha visto alternare ai piatti proposti delle sfilate di moda, dei balli e dei canti etnici, il tutto alla presenza di una meravigliosa esposizione di creazioni di corallo e di



Gli chef dell'area Euromediterranea.

Parma, Pordenone e Rieti, in rappresentanza delle rispettive regioni. A vincere la sezione tecnica è stato lo chef Nicola Vizzarri di Campobasso, mentre la sezione gradimento è andata allo chef Aristide Lupini di Parma.

La sessione "Vedi e vota", in un giro d'Italia godereccio-gastronomico, ha visto protagonista lo chef Mario De Muro di Matera che, attorniato da prestigiose sculture in legno, ha presentato le *Orecchiette ai funghi cardoncelli e altre leccornie Materane*.

Il 24 luglio l'Hotel Gli Dei di Pozzuoli Napoli, affacciato sull'affascinante e suggestiva solfatara, e con un magnifica vista sul golfo, ha ospitato "La cucina etnica-orientale" e,

di Baia - Bacoli (NA) ha avuto luogo il gran finale per l'assegnazione del Trofeo intercontinentale; una kermesse d'eccezione che ha visto gareggiare tra loro i finalisti di tutte le sezioni della competizione. Ad aggiudicarsi il premio per la sezione "Vedi e vota" è stato lo chef Michele Scotto Rosato del Cala Moresca, con il piatto unico *Corona*. Per la sezione dedicata agli chef stranieri, il primo posto è andato al croato con *Storia mediterranea*. Per la sezione gradimento, il primo posto è andato agli chef Ciro Di Donna e Giuseppe Catuogno de Il Gabbiano con *Fettuccine di pasta fresca in salsa mediterranea*; il secondo allo chef Gianluca Peranio del Misero a Mare con *Carpaccio tiepido di pescatrice*

camei della migliore tradizione Torrese. Un tripudio di applausi e uno sfavillante spettacolo di fuochi d'artificio ha posto fine alla manifestazione, suggellando un altro successo tra la cucina e le arti che danno maggiormente piacere al genere umano.

Una grossa novità ci aspetta per il prossimo anno: rendere la manifestazione itinerante nelle province della regione, sempre con l'intento di arricchire il bagaglio di conoscenze culturali, professionali e umane che ognuno di noi ha il dovere di allargare in uno scambio di sapere e sapori con popoli e cucine tanto diverse dalle nostre.

Festa di sapori e di creatività

DI IRANNA DE MEO

Creatività ed estro nelle sculture del gusto. Veri e propri capolavori d'arte: formaggi, cioccolato e ortaggi si trasformano in opere scultoree da ammirare come in un museo. Quello dei sensi. Dai quadri ovali di pasta di pane, con i temi delle quattro stagioni, realizzati dal maestro panificatore Saverio Petronella di Altamura che sembrano fatti per essere appesi in un ambiente rustico, alla "Fantasia di vegetali intagliati" del maestro Donato Macchia di Filiano, dove

le patate diventano fiori, i ravanelli rose, il sedano un prato verde. Nel "Trionfo di formaggi scolpiti e fiammeggiati" del maestro Rocco Pozzulo i formaggi si trasformano in calle, rose e foglie al profumo di latte. Caciocavalli abilmente intagliati e fiammeggiati per dare qualche bruciatura, come le pennellate scure in un dipinto per far risaltare il chiaro. "Per realizzare l'opera - ha spiegato Pozzulo - ho impiegato quattro giorni, ma dipende molto dalla complessità e dalle difficoltà nella lavorazione che sono causate da un intaglio sbagliato". E ancora il "Nido d'amore" del maestro Sciaraffa, una scultura in pastigliaggio e zucchero colato e quella "Monumentale mista in zucchero soffiato, colato e tritato" del maestro pasticciere Gerardo Pacilio. Per i più golosi, una sirenetta che invita a tuffarsi nel piacere del cioccolato:

è "La mitologia e l'arte del cioccolato" di Donato Masi, maestro pasticciere di Paterno. Una sfilata del gusto in mostra al Giubileo Hotel per celebrare la Festa nazionale del Cuoco organizzata dall'Associazione Cuochi Potentini. Nel pomeriggio si è svolto un corso di cucina dimostrativa su "L'interpretazione dei prodotti tipici lucani" tenuto dal team dell'Unione

Regionale Cuochi Lucani, composto da 13 berrette bianche. In serata, una cena di gala con oltre 300 partecipanti. "I nostri prodotti sono buoni - ha detto degustando le portate l'assessore alle Attività produttive Vincenzo Folino - ma vanno elaborati grazie al lavoro invisibile e silenzioso di questi ambasciatori della nostra terra". Un ringraziamento alle professionalità "di questi interpreti delle nostre tradizioni" anche da parte dell'assessore al Turismo della provincia di Potenza, Giancarlo

in una dieta".

Dopo la mangiata, qualcuno pensa alla bilancia, ma l'esperto sfata una falsa leggenda: la cucina lucana è povera, sana e strutturalmente equilibrata. E per chi ha approfittato di un bicchierino in più aggiunge: "esalta la sapidità dei cibi".

I veri protagonisti sono stati loro: i cuochi. Seduti con gli ospiti, dopo una giornata ai fornelli, si sono gustati la serata. Si comincia con l'antipasto, fette di *Lonzino marinato all'Aglianico* adagiato su un letto di misticanza d'ortaggi



D'Angelo che ha patrocinato l'evento. A tavola vassoi con mozzarelle senza lattosio, l'ultima novità del caseificio Pace & Bio.

"Un prodotto presentato per la prima volta - ha spiegato Margherita Pace - a questa cena. Viene realizzato con l'aggiunta alla cagliata di un enzima che dà vita a un processo chimico che trasforma il lattosio in glucosio". "Un 30 per cento della popolazione - ha spiegato Giambattista d'Andrea, nutrizionista e tra gli ospiti - è intollerante al lattosio, ma il latte è un alimento fondamentale

e vegetali con ricottina e noci. Per passare ai primi, *Lasagnette di "crispi" su crema di zucca* e i *Raschiattelli con ragù di podolica, briciole di pane e pecorino di Filiano*, e al secondo, *Spalla di vitello brasata con patate schiacciate*. Come dolce, un *Tortino con mostarda d'uva e salsa di pere al Moscato di Barile e chicchi di melagrana*.

Premiati da Rocco Pozzulo, presidente dell'Unione Regionale Cuochi Lucani, alcuni chef che "con impegno e disponibilità"

si sono distinti: Giuseppe Carbone (Ass. Cuochi Materani), Andrea Barone (Ass. Cuochi Vulture-Melfese) e Rosario Viggiano (Ass. Cuochi Potentini). All'allievo 2007 Pio Michele Zannella che ha rappresentato la categoria delle

giovani berrette bianche lucane. I piatti sono stati accompagnati dai vini scelti dall'associazione dei sommelier. Soddisfatto il capo team Urcl, Mario Demuro, per la riuscita della manifestazione che è stata "l'occasione per far conoscere il

lavoro della categoria e promuovere i prodotti tipici, anche con effetti scenografici come le sculture". Come ogni capo, compito delicato congedar l'invitato.

Medaglia d'oro per i cuochi potentini

DI IRANNA DE MEO



Una sfida vinta. Dopo il bronzo e l'argento delle passate edizioni, in bacheca mancava solo l'oro. Con impegno e con caparbia si era prefissato la conquista della medaglia. A vincere l'undicesima edizione del Concorso gastronomico di cucina calda nella ristorazione il team dell'Associazione Cuochi Potentini, capeggiato da Vito Amato. In squadra con lui, Rocco Mecca e i fratelli Faraldo, Giovanni e Saverio. Un menu completo che ha conquistato la giuria: un *Flan di cicoria campestri e salsiccia fresca su passata di fave*, un primo a base di *Crespelle su crema di zucca* e una *Sfogliata di filetto di maiale alle erbe aromatiche con melanzane grigliate e pomodoro*. Come dessert uno *Scigno di mele della Val d'Agri*. "Siamo soddisfatti del riconoscimento", ha commentato

Rocco Mecca. Ad aggiudicarsi l'oro anche il team chef under 23 dell'Unione regionale Cuochi Lucani (Urcl), composto da Giuseppe Di Gennaro, Gianfranco Bruno, Antonio Puppio, Vincenzo Romano e Ruben Ruggieri. Il team Appulo Lucano con Giuseppe Masiello e il team Palazzo Gattini di Matera con capo team Vito Specchia. Argento per l'Associazione Cuochi Vulture-Melfese e bronzo per i ragazzi dell'Ipsar di Melfi. Per la sezione artistica, nessun oro. Argento per il team Bruzio di Cosenza con le sculture di pane, per l'*Angolo delle bontà* di Saverio Petronella con cesti di castagne e funghi realizzati con pasta di pane e all'Associazione cuochi di Melfi con le sculture realizzate con formaggi e zucca. Bronzo a Antonio Scalera con un pupazzo di ortaggi. La manifestazione, organizzata dall'Associazione Cuochi Materani,

si è svolta presso la sala ricevimenti Garden il 4 dicembre ed è l'unico appuntamento in regione come concorso di cucina calda rivolto ai professionisti e consolidato nel tempo. La giuria composta da cinque membri (Giuseppe Casale, presidente vicario della Fic, il maestro di cucina Alfonso Benincasa, presidente dell'Associazione di Salerno, Domenico Maggi, ex componente della Nic, il maestro-scultore Donato Macchia e Antonella Millante, giornalista gastronomia) ha giudicato oltre i piatti anche i lavori artistici. Nove le squadre partecipanti provenienti dalle regioni del centro sud per sfidarsi ai fornelli. Le formazioni composte al massimo da due chef e da un minimo di due allievi, oppure da un professionista e tre chef apprendisti. La serata si è conclusa con una cena di gala. Oltre 300 gli ospiti che hanno gustato i piatti preparati dagli chef. In esposizione al piano superiore hanno potuto ammirare i menu proposti dalle diverse formazioni e destreggiarsi fra i tavoli per scoprire i segreti della professionisti della cucina. Come vere opere d'arte, un banchetto con sculture dai sapori autunnali. Cesti con prodotti di questa stagione come pigne di uva, castagne e funghi, un pupazzo caricaturale fatto con verdure e una grande palla, simile a un lampadario con all'interno una luce che trapelava fiocamente dalle foglie giallo, arancio e rosse che ricoprivano la sfera.

La giornata del riso

L'Unione Cuochi della provincia di Oristano è stata protagonista il 18 novembre della XV edizione della "Giornata del Riso", svoltasi nella palestra comunale di Simaxis (OR). Alla manifestazione, curata dalla Pro loco della cittadina campidanese, hanno collaborato l'Ente nazionale Risi, l'Ente Riso della Sardegna, l'Associazione Risicoltori Oristanesi e altre istituzioni.

In questa giornata di festa, dedicata esclusivamente alla preparazione di piatti a base di riso, gli chef oristanesi – Elia Saba, Luigino Masala e in loro stretti collaboratori – sono stati padroni della situazione e hanno accontentato anche i palati più fini del numeroso pubblico che affollava gli stand espositivi. Se si considera che la coltivazione del riso è diventata una delle principali attività agricole dell'Oristanese e che buona parte

dell'economia di questo centro ruota attorno a questo antico alimento, si capisce necessariamente il perché gli unici due stabilimenti sardi per la lavorazione di questo prezioso cereale siano sorti a Oristano. La coltura del riso in Sardegna occupa una superficie agricola di oltre 3mila ettari e comprende circa 20 varietà diverse di prodotto, aventi tutte un alto valore energetico e una facile digeribilità.

Roma

Una festa, tanti eventi

Dal 13 al 17 ottobre i cuochi del Lazio hanno festeggiato il loro santo patrono, Francesco Caracciolo, con una serie di manifestazioni. Domenica 13

a Roma l'Unione regionale ha offerto alla cittadinanza il concerto "Messa da Requiem" di W.A. Mozart nella basilica di San Lorenzo in



Lucina. Il 17 ottobre, nel salone Etoile, in piazza San Lorenzo in Lucina, si è invece svolta una mostra dei prodotti tipici regionali del Lazio e di alcune province italiane con degustazione, seguita da un pranzo offerto ai poveri della città. In serata, dopo la santa messa, officiata da sua eccellenza cardinale Giovanni Battista Re nella basilica di San Lorenzo in Lucina, i cuochi si sono riuniti attorno a un buffet allestito nella sala Etoile per lo scambio di attestati e riconoscimenti. Tra gli ospiti, il ministro per l'Ambiente, Alfonso Pecoraro Scanio.



Dolce solidarietà

DI CARLO FELICETTI

Quest'anno, in occasione della VII edizione della Festa del Cuoco, abbiamo "bissato" il successo avuto nella precedente edizione. La risposta della piazza di Predazzo e di Cavalese, i due centri più popolosi nella splendida Val di Fiemme, è stata più che positiva, rassicurata anche dalla bella ma fredda giornata, con la fantastica cornice del Lagorai e delle Pale di S. Martino vestite di bianco.

La nostra avventura comincia già un paio di mesi prima, contattando i nostri fornitori, nei quali troviamo sempre una sentita collaborazione e ai quali va uno dei nostri grazie più sinceri, perché è con questo mezzo che le nostre spese si riducono al minimo, aumentandone il ricavato.

La parte operativa ha inizio verso la metà di settembre con la raccolta delle mele, gentilmente offerte dall'azienda agricola del sig. Bruno di Salorno e quest'anno raccolte con quindici giorni di anticipo ma di qualità ottima.

Un grazie per la disponibilità va all'Hotel Erica di Stava, gestito dall'amico e collega Walter, dove ha inizio la vera e propria produzione (in particolare di strudel) sempre coordinati dall'onnipresente Alessandro De Marco, nostro responsabile di sezione (da noi chiamato simpaticamente Presidente). Coinvolti anche due panifici della valle per le cotture

di crostate e torte e dei nostri mezzi per portare e prelevare la merce. Sono stati così prodotti circa 160 strudel, 140 crostate alle mele, 140 sfogliatine e quest'anno, per la prima volta, circa 180 torte di mele e 120 crostate alla cioccolata. Nostro futuro progetto sarà quello di proporre dolci diversi, sempre a base di mele, che possano fare da contorno al re della nostra festa: lo strudel.

Come sempre, il ricavato sarà interamente devoluto all'associazione



nel tempo... Nel 2001 la Federazione Italiana Cuochi decise di proclamare una giornata dedicata al cuoco in maniera ufficiale e fu scelto il 13 ottobre, in onore di S. Francesco Caracciolo, frate dei chierici minori nato a Villa S. Maria (Chieti) e già da anni protettore delle giacche



Anffas di Cavalese, i cui ragazzi sono stati presenti sia a Predazzo sia Cavalese.

La piazza di Predazzo è stata animata dalla tastiera di Mariano e quella di Cavalese dalla fisarmonica di Livio Somnavilla. Ringraziamo tutta la popolazione per la disponibilità in occasione della nostra manifestazione.

Ma facciamo qualche passo indietro

bianche. La Fic diede alle varie associazioni regionali, l'idea di allestire nelle città una promozione di vendita di prodotti culinari con l'intento di devolvere il ricavato ad associazioni o enti benefici. Noi, come sezione Val di Fiemme, prendemmo subito in considerazione la proposta e in poco tempo decidemmo



di produrre lo strudel, il più famoso dei nostri dolci. Il comune di Predazzo ci mise a disposizione la piazza centrale e due casette di legno. Quella domenica di ottobre rimase memorabile per l'affluenza di cittadini, che nel giro di poche ore fecero "man bassa" dei 105 strudel confezionati. Fu un successo, tanto che non riuscimmo ad accontentare tutti gli acquirenti, ma essendo la prima edizione eravamo senza esperienza. Il ricavato fu devoluto a una nostra realtà di valle, l'associazione Anffas di Cavalese, dove è nata una fraterna collaborazione con i ragazzi e i collaboratori del centro che abbiamo portato avanti fino ad adesso. Tutti gli anni ci accolgono nel centro per ringraziarci e per convivere dei momenti di vera allegria ringraziandoci con il loro sorriso. Nel 2003 abbiamo coinvolto anche la piazza di Cavalese, raddoppiando il lavoro, ma anche la soddisfazione. Siamo un gruppo composto da circa una quindicina di cuochi che, a seconda delle disponibilità, si alternano nei vari lavori di preparazione. Come detto sopra, siamo supportati dai nostri fornitori d'albergo, che ci sono sempre stati vicini nel fornirci le materie prime; senza il loro appoggio non avremmo concluso niente, forse un grazie è poco. Notiamo comunque la mancanza e la presenza attiva della nostra associazione trentina, che in queste piccole cose per noi molto importanti dovrebbe essere più presente. Non abbiamo un vero e proprio direttivo, perché la nostra unione e collaborazione non lo richiede; come punto di riferimento e responsabile di zona c'è Alessandro De Marco, che fa parte del consiglio regionale, poi i vari colleghi: Luciano, Renzo, Carlo, Antonio, Renato, Livio, Roberto, Davide, Walter, Ivan, Piero, Mariano, Maurizio, Fabio, Marco, Paolo, Cinzia, Teresa, Catiana, Vera, Fabrizio, Roberto. Alcuni di questi colleghi sono stati premiati con il collare del Collegium Cocorum, onorificenza data dalla Federazione Italiana Cuochi a chi ha superato i cinque lustri di lavoro, divulgando e valorizzando la cucina italiana con sacrificio e onore. Speriamo che tutti i colleghi possano essere insigniti di questa soddisfazione a coronamento di quello che hanno dato. Nel 2001 abbiamo prodotto 105 strudel e nel 2007 siamo giunti a produrre circa 150 strudel, 250 crostate, 120 sfogliatine e 160 torte di mele. Ormai abbiamo raggiunto un traguardo prestigioso come dolci prodotti e sicuramente rimarremo su tale numero, avendo soddisfatto entrambe le piazze, ma anche per il tempo materiale di produzione. Un'ultima curiosità: ogni anno a fine manifestazione, viene fatto e stampato un piccolo opuscolo con le foto e i commenti della festa; dalla terza edizione abbiamo ricevuto un plauso sia dall'Associazione dei cuochi trentini sia dalla Federcuochi.

aziende informano



e lo chef Rocco Festa del "Grand Hotel Italiano" di Benevento presentano:



PENNETTE RIGATE CON RAGÙ DI COSTOLETTE DI VITELLINO E RICOTTA SALATA

Ingredienti per 4 persone

- 320 gr di penne rigate
- 4 braciolette di vitellino
- 500 gr di passata di pomodoro
- 1 cipolla media tagliata in modo sottile
- 4 cucchiaini di olio extra-vergine di oliva
- 100 gr di ricotta salata
- 100 gr di formaggio grana grattugiato
- 1/2 bicchiere di vino rosso
- 4 fette di pane
- foglioline di rucola fresca
- sale q.b.
- pepe bianco q.b.

Procedimento

In una padella con l'olio soffriggete la cipolla, aggiungete le braciolette, precedentemente condite con grana, sale e pepe e, lasciate insaporire. Bagnate il tutto con il vino ed, una volta evaporato, versate la passata di pomodoro, continuando la cottura per 30 minuti circa. Dopo tale cottura, togliete le braciolette dalla salsa ed una volta intiepidite tagliatele a rondelle. In una pentola alta, con abbondante acqua bollente salata, cuocete la pasta, scolatela al dente e versatela nella padella con la salsa, lasciando insaporire il tutto per qualche minuto. Accomodate al centro di ogni piatto la pasta con la ricotta a scaglie, sistemando a lato le rondelle di braciolette, decorando il tutto con una fetta di pane e qualche fogliolina di rucola fresca.



Il primo concorso Prosciuttando

DI GIORGIO NARDELLI, RETTORE DELL'ORDINE MAESTRI DI CUCINA ED EXECUTIVE CHEF FIC



L'Associazione Cuochi Vicentini, in occasione della 4a edizione di "Prosciuttando", ha organizzato per tutti gli iscritti alla Fic il 1° concorso nazionale culinario "Nuove idee per gustare il prosciutto: l'arte culinaria incontra il re della salumeria italiana". La manifestazione dedicata al prelibato salume è stata organizzata dalla Pro loco di Nanto con la sponsorizzazione del prosciuttificio King's, che festeggia i 100 anni di storia. Patron del comitato organizzatore, l'amico instancabile nonché maestro Tino Savio che, trascurando anche la sua salute, ha voluto rinnovare il concorso portandolo da regionale a nazionale. Non è stata da meno la moglie Valentina, instancabile anche lei come tutti gli altri collaboratori dell'Associazione Cuochi Vicentini. Nel grande piazzale dell'azienda King's sono state installate le tensostrutture atte ad ospitare i concorrenti e gli ospiti locali ed extraregionali. Il personale ha anche provveduto a organizzare la visita aziendale per gruppi che, con la

collaborazione della locale Pro loco, hanno potuto consumare pranzo o cena. Tutto questo è stato fatto nelle due giornate di festa. Non era la prima edizione, bensì la 4°. Pertanto, sapevo che gli organizzatori erano preparati e ben organizzati; purtroppo i partecipanti non sono stati molti e la motivazione è anche plausibile

per la data proposta. Disponibili e attenti al tema del concorso, i partecipanti potevano scegliere tra le categorie A B e C, oltre a essere divisi fra under 23 e professionisti.

La cat. A consisteva in 8 idee per la paninoteca, bar, birrerie (club sandwich, pannetti, tramezzini, bruschettine... elaborati con diversi tipi di pane o altri alimenti che possano esaltare per forme, idee e nuove fantasie. La cat. B prevedeva un menu di 3 portate - primo piatto, secondo e dessert - presentato freddo e gelatinato, come normalmente è previsto nei concorsi culinari nazionali

e internazionali. La cat. C consisteva in un piatto festivo per 4 persone sul tema "Ricetta del centenario: un piatto da Re", composto da più elementi e con le proprie guarinzioni. Logicamente in tutti i programmi le ricette dovevano includere, come da regolamento, l'uso dei prodotti King's San Daniele - Val Liona Dolce - Val Liona Affumicato.

La giuria era composta





Classifica Generale

Categoria unica su presentazione
di tutti e tre i programmi A, B e C

- 1° FABRIZIO BICEGO
- 2° SERGIO TREVISAN

Categoria UNDER 23 - programma A

- 1° CHIARA TOFFOLI
- 2° ALEX MARCHESAN
- 3° ANNA PELIZZARO

Categoria UNDER 23 - programma B

- 1° MATTEO SBERZE
- 2° GIANLUCA CALABRESE
- 3° ALEX MARCHESAN

Categoria PROFESSIONISTI -
programma B

- 1° CLAUDIO BALLARDIN
- 2° GIAMPIERO PASQUALI
- 3° ALBERTO POLI

Categoria PROFESSIONISTI -
programma C

- 1° FRANCO RUBINO
- 2° PREMIO CLAUDIO BALLARDIN
- 3° PREMIO GIANCARLO ZUCCATO

I DIPLOMI di partecipazione

- GIOVANNI FOSCARINI
- FLAVIO STRAFFELLA
- VENCATO GABRIELLA
- PASQUALINO BUCCIGROSSI



da Giorgio Nardelli,
dal pasticcere Diego Corsara,
dal general manager aziendale
Silvano Tognoni e dal
responsabile della Pro loco di
Nanto, Renzo Penso.
L'esperienza non ci mancava
e abbiamo realizzato il tutto
nella massima trasparenza
e competenza professionale.
Attraverso queste poche
righe, vorrei proporre agli
organizzatori di far svolgere
la manifestazione
"Prosciuttando" in un
periodo non stagionale, in
modo da dare la possibilità di
parteciparvi a più cuochi
delle varie Associazioni
provinciali o regionali.



Vieste Gargano

Berrette bianche in festa DI PIETRO MARTINELLA

Menu

Calamaretti spadellati all'aglio su ragout di funghi al tartufo e nido croccante di patata

Garganelli alle delizie del mare con passatina di fagioli rossi al profumo di peperone e pesto di erbe

Branzino sfilettato in crosta di mandorle garganiche, purea di fave tenerelle e pomodorino infornato

Morbido amaretto al cioccolato con zabaione tiepido marsalato mantecato al fiordilatte su cialda ai semi di sesamo e marmellata ai frutti di bosco



guidata dal maestro di cucina presidente dell'Associazione Cuochi del Gargano e Capitanata, Primiano Parigino.

Nella splendida cornice della città di Vieste, perla del turismo del Gargano, baciata da uno splendido sole di ottobre, si è svolta la Festa nazionale del Cuoco, in onore del patrono San Francesco Caracciolo. Il sindaco, Ersilia Nobile e l'assessore al Turismo Nicola Rosiello, con il gonfalone del Comune, hanno accolto i numerosi partecipanti nella Rotonda di Marina Piccola, di fronte al Faro di Vieste, dove l'azzurro del mare dava maggiore risalto alle numerose giacche bianche ornate dal rosso dei collari del Collegium Cocorum. Dopo la foto di rito con il sindaco, i cuochi e i numerosi allievi di cucina degli Istituti alberghieri della provincia hanno intrapreso la sfilata lungo



il corso principale di Vieste fino alla Basilica Cattedrale. Qui mons. Francesco De Nittis, nunzio apostolico emerito, ha celebrato la santa messa solenne in onore del santo patrono. Terminata la cerimonia, i partecipanti si sono ritrovati presso l'Hotel Le Ginestre per l'incontro a tavola approntato con grande maestria dalla brigata dell'hotel,

Nel corso del pranzo sono stati consegnati diplomi e targhe ai soci, agli sponsor e a quanti hanno contribuito alla buona riuscita della manifestazione. Da sottolineare è la grande disponibilità dell'Amministrazione Comunale, che ha seguito con grande interesse la nostra manifestazione; il sindaco ha messo in risalto l'enorme importanza del lavoro svolto dai cuochi per l'offerta turistica

e per la valorizzazione della nostra cucina tipica. Un esteso ringraziamento va alla famiglia Rosiello, che ha messo a disposizione la sala ricevimenti dell'Hotel Le Ginestre, e all'Istituto professionale alberghiero Enrico Mattei di Vieste, che ha svolto il servizio di cucina, sala e ricevimento con gli alunni e i relativi insegnanti.

TUTELA DEI MARCHI FIC

**Il seguente comunicato
ha lo scopo di tutelare
la Federazione Italiana Cuochi
da chiunque faccia uso
improprio delle Insegne/Marchi
e Loghi della FIC.**

*I Marchi e Loghi della FIC sono di proprietà
esclusiva della FIC e registrati all'Ufficio
Brevetti e Marchi del Ministero
del Commercio e dell'Artigianato
N.00813677. Brev. MI 010744.*

*In nessun caso possiamo accettare l'uso
delle nostre Insegne/Marchi/Loghi
se non espressamente autorizzati.*



*Diffidiamo quindi l'uso improprio
e senza nostra autorizzazione dei Marchi
FIC. Ogni abuso sarà di conseguenza
tutelato dalla legge vigente in materia.*

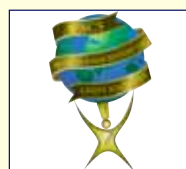


**PROVIDER UFFICIALE DELLA
FEDERCUOCHI NETWORK SOLUTION**

Federazione Italiana Cuochi



ENTE CON RICONOSCIMENTO
GIURICO N.171 DEL 31.10.2001
UNICO RAPPRESENTANTE
PER L'ITALIA NELLA WACS
SOCIETÀ MONDIALE DEI CUOCHI



Presidente **Paolo Caldana**
Segretario Generale **Gian Paolo Cangì**

Vice Presidente Vicario Giuseppe Casale
Vice Presidente Nord Fernando Bassi
Vice Presidente Centro Gabriella Bugari
Vice Presidente Sud Giacomo Giancaspro
Tesoriere Carlo Cranchi

GIUNTA ESECUTIVA

Caldana Paolo - Casale Giuseppe - Cicolini Bruno - Bassi Fernando
Bugari Gabriella - Privitera Domenico - Bruno Salvatore - Nardelli Giorgio
Saba Elia - Corapi Francesco - Guidotti Maurizio - Giancaspro Giacomo
Riccio Gaetano - Cranchi Carlo - Tacchella Fabio - D'Agostino Michele

COMPARTIMENTI F.I.C.

ATENEIO DELLA CUCINA ITALIANA Michele D'Agostino
N.I.C. E JUNIOR TEAM Fabio Tacchella
LADY CHEF Gabriella Bugari
ORDINE DEI MAESTRI DI CUCINA ED EXECUTIVE CHEF Giorgio Nardelli
COORDINAMENTO GIOVANI Alessandro Circiello
RESPONSABILE ESTERO Fernando Bassi

DIPARTIMENTI F.I.C.

DIPARTIMENTO ISTITUZIONALE Giuseppe Casale
DIPARTIMENTO TECNICO-PROFESSIONALE Giorgio Nardelli
DIPARTIMENTO PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO Salvatore Bruno
DIPARTIMENTO MANIFESTAZIONI ED EVENTI Bruno Cicolini
DIPARTIMENTO PUBBLICHE RELAZIONI E FORMAZIONE Giacomo Giancaspro

SENATORI A VITA

Drago Rinaldo - Di Vita Giovacchino - Scalisi Gaetano - Dellea Enzo
Cascino Salvatore - Di Cristo Benito - Caprio Nono - Morvillo Antonino

COLLEGIO SINDACI REVISORI

Effettivi Mirka Pillon - Alvaro Bartoli - Rosario Seidita
Supplenti Felice Di Tullio - Giulio Marzi

COLLEGIO PROBIVIRI

Effettivi Francesco Lopopolo - Angelo Pittui - Silvana Mozzon
Supplenti Esposito - Mango

CONSIGLIO NAZIONALE

*Tutti i Presidenti Regionali di Diritto + un Consigliere Regionale
nel rapporto di 1 ogni 400 iscritti dell'Unione Regionale*

Bassi Fernando - Battaglia Massimo - Becciolini Mario - Belloni Gian Paolo -
Bigi Alviero - Blasi Wilson - Bresciani Carlo - Bruno Salvatore - Bugari
Gabriella - Caldana Paolo - Casale Giuseppe - Castelli Ferruccio - Cicolini
Bruno - Circiello Alessandro - Consentino Mario - Corapi Francesco - Cranchi
Carlo - D'Agostino Michele - De Sanctis Antonio - D'Elia Ciro - Di Giulio
Cesare Ettore - Elisir Girolamo - Esposito Antonio - Fabbriatore Carmelo -
Faccio Fabrizio - Finamore Giuseppe - Gambuzza Salvatore - Giancaspro
Giacomo - Giuliano Giuseppe - Guerrier Lambert - Guidotti Maurizio - Lillo
Giuseppe Domenico - Lombardi Luigi - Macario Angelo - Macrì Antonio -
Manzatto Graziano - Marzi Giulio - Miracolo Maria Antonietta - Montone
Pietro Roberto - Montano Carlo - Morelli Antonio - Morvillo Antonino -
Nardelli Giorgio - Ortolani Robert - Pampana Piero - Perrone Luigi - Pintus
Antonello - Pontoni Germano - Pozzulo Rocco - Prevedel Bertilla - Privitera
Domenico - Riccio Gaetano - Rossi Egidio - Saba Elia - Saccone Antonio -
Sallustio Vittorio - Squizzato Marco - Stellini Vittorio Claudio - Sgambati
Rosario - Tacchella Fabio - Turturo Salvatore - Valletta Marco - Veclani Cleto
- Zappulla Carlo - **ESTERI:** Passaseo Antonio - Poggio Giovanni - Russo Nino

Tutti gli altri riferimenti e informazioni sono sul sito www.fic.it