



il cuoco

MAGAZINE UFFICIALE
DELLA FEDERAZIONE
ITALIANA CUOCHI

**A ROMA
IL XXVI
CONGRESSO
NAZIONALE
FIC**



Gaetano Scalisi
nominato Presidente
Onorario della FIC



**Grande successo
dei cuochi lucani al
Festival di Sanremo**



carine

Veste in esclusiva
i cuochi della FIC



Il Cuoco n. 281

In copertina: i Cuochi della Lucania al Festival di Sanremo e il nuovo presidente onorario Fic Gaetano Scalisi

La F.I.C. comprende

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

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 Editoriale

CHIARA MOJANA

Traduzioni

HISPANIA S.R.L.

Collaboratori

Luigi Affoni, Fabrizio Astorino, Alessandro Circiello, Luigi Cremona, Michele D'Agostino, Enzo D'Ellea, Iranna De Meo, Giovanna Ferrante, Darwin Foglieni, Mario Gasperetti, Foto Team, Giovanni Guadagno, Silvana Mozzon, Sante Nanetti, Lorenzo Pace, Cosimo Pasqualino, Mario Quattrocchi, Fernando Rossi, Fabio Tacchella, Corrado Tattoli, Calogero Vetro, Giulia Zoratto

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

maggio-giugno 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 Notizie

8 Lettere aperte

Attualità

13 Fuori casa: settore in crescita

Fic nel mondo

15 XXVI Congresso Nazionale Fic:
aperte le iscrizioni

21 Dal Congresso Wacs, importanti
riconoscimenti alla Fic

Incontri in cucina

24 Scommettere sulla tradizione

Saperi & sapori

30 Il servizio al piatto

Tecniche innovative

34 Cuocere sottovuoto nel vaso.
Di F. Tacchella

Ateneo della cucina italiana

38 Cuochi, tra mode e nuove tendenze
Al via i corsi in tutto il mondo

Spazio giovani

44 Parola d'ordine: versatilità

Nazionale Italiana Cuochi

47 La ricetta di Mario Quattrocchi

Storie di cucina

49 È il cappello che fa il cuoco

Scuola e formazione

50 Piccole cose, utili a sapersi

Corsi e concorsi

54 Internazionali d'Italia: il resoconto

58 European Catering Cup:
sul podio due italiani

61 Taittinger 2008: aperte le iscrizioni

67 L'Italia ai Mondiali di pasticceria

Vita associativa

72 Abruzzo

75 Como

77 Gallura

78 Pordenone

78 Potenza

80 Reggio Calabria

81 Trieste

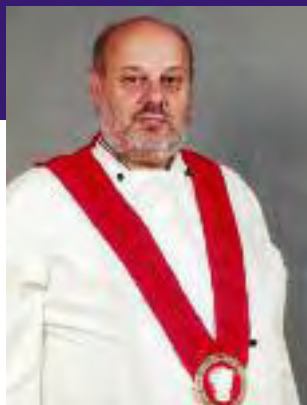
**Per la pubblicità,
promozioni e manifestazioni
con la Federazione
Italiana Cuochi rivolgersi
alla Sede Nazionale FIC**

Tel. 02.66983141 - Fax 02.66984690

Internet: www.fic.it

e-mail: fic@fic.it - info@fic.it





Il business degli stage

DI GIAN PAOLO CANGÌ, SEGRETARIO GENERALE FIC

All'inizio si chiamava "Alternanza Lavoro Scuola" e ricordo, nel periodo in cui ero insegnante nel Centro di Formazione, quanto fosse difficile far comprendere ai colleghi insegnanti l'importanza di questa esperienza nella formazione degli allievi. Troppo spesso, si voleva far passare questa proposta come una vacanza di privilegio per i docenti tecnici pratici. Le difficoltà emergevano puntualmente ogni anno, quanto si dovevano individuare i ristoranti disponibili a ospitare per quindici giorni gli allievi e senza creare false illusioni nei giovani come nei loro genitori e negli stessi ristoratori. La difficoltà più grande era che non si potevano riservare agli allievi trattamenti diversi e che occorreva quindi cercare ristoranti disponibili ad accogliere, per esempio, anche i diversamente abili. Oggi questa formula è pienamente adottata da moltissimi ristoranti che però, in alcuni casi, non intendono proseguire nella formazione del giovane e aiutarlo nell'inserimento nella professione, perché approfittano di questa opportunità per avere manovalanza di cucina nei periodi più impegnativi o di mancanza di personale, se non addirittura per dare i turni di riposo arretrati o le ferie... "al diavolo i grandi intenti

professionali, conta solo il mio interesse"!

Le cose stanno anche cambiando (in peggio) e molti ristoranti non solo cercano mano d'opera gratuita, ma si fanno anche pagare per ospitare dei giovani in stage. L'Italia è piena di ristoranti che fanno un vero e proprio business con gli stagisti: mano d'opera gratuita e, addirittura, una fonte di reddito. E non è tutto, perché ci sono anche alcune importanti Scuole private che inseriscono nei loro programmi formativi la possibilità di fare stage. E qui si rasenta l'indecenza, perché in alcuni casi (ne abbiamo diretta conoscenza) questi giovani spendono fior d'euro per queste scuole e sono inviati a fare stage in ristoranti che agiscono secondo la modalità più sopra descritta.

Dovremmo contrastare questo sfruttamento dei nostri giovani e darci da fare per rendere lo stage una parte integrante del percorso formativo e quindi mettendo al bando quei ristoranti che cercano solo la mano d'opera gratuita e che guardano solo i propri interessi e diffondere invece l'elenco di quelli seri e onesti.

La Fic ha avviato un percorso interamente dedicato ai Giovani, nella Rivista e anche nel Congresso Nazionale, ma come fa poi a spiegare loro che fuori ci sono molti colleghi seri professionisti e anche molti sciacalli?

The stages business

BY GIAN PAOLO CANGÌ, SECRETARY GENERAL OF FIC

At the beginning it was called the "Work School Alternative" and I remember, during the time I was a teacher at the Training Centre, how difficult it was to get my teacher colleagues to understand the importance of this experience in the training of pupils. Too often, however, this proposal was seen as a free holiday for the teachers of practical subjects.

The problems emerged punctually every year, when the time came to find restaurants willing to host pupils for two weeks and without creating false illusions in the youngsters, their parents or in the restaurant owners themselves.

The biggest difficulty was that pupils could not be reserved any special treatment and therefore we had to find restaurants that were also willing to take, for example, pupils with physical handicaps. Today, this formula is fully adopted by many restaurants which, however, in some cases, do not intend continuing in the training of the young person and helping him to enter the profession, but take advantage of this opportunity to have help in the kitchen during the busiest periods or when there is a lack of staff or even so that they can give time off in arrears or holidays..... "to hell with great professional intentions, all that matters are my interests"!

Things are also changing (for the worst) and many restaurants not only seek free workers, but also get paid for hosting young people for training purposes. Italy is full of restaurants that make a veritable business out of trainees: free workers and, even, a source of income.

And that's not all, because there are even some important private Schools that include the possibility of doing a training stage in their curriculum. And this is where it is indecent, because in some cases (we have direct knowledge of this) some youngsters pay a fortune for these schools and are sent on stages at restaurants that behave in the way described above.

We should fight this exploitation of our youngsters and endeavour to make the stage an integral part of the training path, therefore banning those restaurants that only seek free workers and that are only thinking of their own interests and, instead, circulate a list of serious and honest ones.

FIC has started a process fully dedicated to the Young, in the Magazine and also in the National Congress, but how can we explain to them that there are a lot of honest professional colleagues out there but there are also a lot of profiteers too?





Gaetano Scalisi, da socio fondatore a presidente onorario

La nomina è avvenuta in aprile, durante l'assemblea nazionale della Fic

Nato a Palermo il 30 dicembre 1920, Gaetano Scalisi inizia a lavorare a 15 anni presso un albergo di Lugano (Svizzera) per imparare la professione di cuoco e pasticciere. Da quel momento ha prestato la sua opera presso moltissimi alberghi in tutta Europa, con alcuni interventi oltreoceano. Fermato nel periodo bellico per prestare servizio militare, ritorna in attività, ormai professionista affermato, per lavorare come cuoco fino alla gratificante qualifica di chef executive in alberghi nazionali ed esteri, affermandosi quale professionista accreditato anche presso alcune delegazioni diplomatiche estere, dove ha avuto l'opportunità di insegnare cucina italiana. Per vent'anni è chef executive presso Alitalia, mantenendo contatti come consulente e insegnante di cucina presso varie delegazioni

estere, e si disimpegna progressivamente dall'attività intorno negli anni '80.

Scalisi partecipa alla vita associativa già dal 1955 con l'Associazione Cuochi Italia Settentrionale e poi confluisce nella fondazione della Federcuochi in qualità di socio fondatore della stessa.

Nell'Associazione segue un cammino di assidua collaborazione fino a ricoprire tutte le cariche previste nell'Associazione, esclusa quella di presidente, in quanto di lì a poco costituisce L'Unione Regionale Cuochi Lazio - insieme agli amici e colleghi Carlo Zanè, Mario Ercoli e altri - apportando al vecchio sistema mutualistico una ventata innovativa circa l'utilizzazione dell'associazione stessa. Con 40 soci nel 1972 diviene presidente per acclamazione dell'Unione Cuochi Lazio, titolarità mantenuta sino al 2002, portando il numero di associati a 1.200; con la

sua presidenza l'associazione ha fatto importanti passi, aprendosi ai giovani e alle scuole, ai sostenitori dell'arte culinaria, affinché la professione di cuoco avesse quel riconoscimento sociale che il lavoro che svolge deve avere. Pur avendo lasciato l'incarico, ha comunque mantenuto i contatti con l'associazione, essendo stato nominato presidente onorario a vita con diritto di voto.

Contemporaneamente a quanto sopra, Scalisi ha sempre rappresentato la propria associazione nella Federazione Italiana Cuochi, nella quale ha avuto sino a oggi il posto di membro onorario, in quanto il giorno 8 aprile, durante l'assemblea nazionale dei delegati a Roma, l'assemblea Fic su proposta del proprio presidente lo ha applaudito presidente onorario a vita della Federazione stessa con un'ovazione plenaria e soddisfazione di tutti i presenti.

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'estero sono da aggiungere
le spese di spedizione.

COMPILI IN STAMPATELLO. NON INVI DENARO ORA.

Cognome _____ Nome _____

Via _____ N. _____

Cap _____ Località _____ Prov. _____

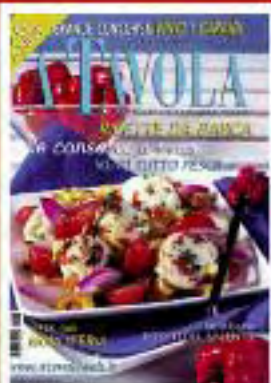
Provincia _____

E-mail _____

RITAGLI E SPEDISCE QUESTO COUPON IN BUSTA CHIUSA A:
A TAVOLA - VIA ENRICO NOE, 17 - 20133 MILANO

La FIC (Federazione Italiana Cuochi) è un'associazione di cuochi professionisti, riconosciuta dal Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali. L'adesione è gratuita e non comporta alcun impegno economico. Per informazioni e iscrizioni, visitate il sito www.fic.it o chiamate il numero verde 800 20 20 20.

www.atavolaweb.it



A proposito di... salotti che contano



Il tema lanciato dal segretario Gian Paolo Cangi nell'editoriale de *Il Cuoco* n. 279 (gennaio-febbraio) ha volutamente stimolato un vivace dibattito. Visto che il dialogo e la critica costruttiva sono l'anima della Federazione, con piacere pubblichiamo il punto vista di due soci Fic, Sante Nanetti e Fabrizio Astorino

Caro Segretario, ho letto il tuo editoriale. Hai fatto giuste osservazioni riguardo ai salotti buoni o cattivi. Ma vedi, quando si va in televisione bisogna fare spettacolo e generalmente lo spettacolo non è mai la verità, sia per far ridere che per far piangere. Parlare di cucina in televisione è difficile; pensa che già da Modena a Bologna si litiga per il ripieno dei tortellini, figurati accordarsi sul brasato da Milano a Palermo. Ma questo è niente contro la potenza del denaro e delle raccomandazioni.

Diciamoci comunque una cosa in grande sincerità: perché noi cuochi dobbiamo sempre cercare di fare i maestrini in televisione e perché dobbiamo sempre far vedere che siamo così bravi perché sappiamo che un prodotto va messo prima o dopo di un altro, spiegandone i motivi? Non sono forse queste le nostre abilità professionali e non sarebbe meglio lasciare a chi mangia

le nostre specialità la curiosità di pensare "oh! Come sarà fatta questa cosa così buona"?

E tu, vorresti che i professionisti andassero da Bruno Vespa a parlare di guide gastronomiche? A farsi spazio tra Marchesi e Vissani; ma loro agli occhi dei telespettatori sono i maestri supremi, chi vuoi mandare a discutere con loro? E poi, diciamoci la verità, siamo i primi a sapere che se poi ci va uno di noi dopo ci vogliono andare tutti, perché noi cuochi faticiamo a pensare che "lui sia più bravo di me".

Forse è successo così anche con Campoli. Io lo ricordo bene, perché quando lo presentaste in tv io ero a cena con voi a Roma, doveva essere il nostro porta bandiera. Sinceramente non ho mai sentito nominare la Federazione da lui, né all'inizio né tanto meno ora. Io lo seguo perché al sabato e domenica a quell'ora guardo la televisione e mi basta.

Credo comunque che se la

Federazione cominciasse a proporsi con grande serietà e onestà - e non solo per quel piccolo egoismo che ogni volta sovrasta la buona volontà dei singoli colleghi - forse qualche cosa si potrebbe muovere anche in buona direzione.

Purtroppo, abbiamo sempre a che fare con personaggi che usano la Federcuochi per fare ipotetici guadagni. Vogliono continuamente, a nome della Federazione, fare corsi di cucina; vogliono, a nome della Federcuochi, andare in tournée all'estero, vogliono guadagnare lavorando poco e, quasi sempre, raccontando balle. Ecco perché i "salotti buoni" faticano a credere in noi.

La nostra professione aiuta a guadagnare, ma bisogna lavorare sodo, essere bravi, avere svariate esperienze, essere onesti, parlare di cucina sana e genuina, elaborata con passione (sia tradizionale o avveniristica).

Sante Nanetti, Bologna

Egregio Segretario, leggendo l'editoriale della nostra rivista, non ho resistito alla tentazione di esprimere una personale opinione in merito alla discussione da lei sollevata. È risaputo che non è da tutti riuscire a trovare il giusto canale per ottenere celebrità, specie per chi non chiede mai niente e lavora onestamente. E, sotto un certo aspetto, sono anche un po' fiero del fatto che la Fic non desti tanto interesse in un mondo (quello dei mass media) nel quale a qualsiasi

orario, ogni giorno si parla di ristorazione.

La motivazione della mia fierezza trova ragione nel fatto che per ottenere spazio nel mondo della televisione bisogna certamente scendere a compromessi o accordi e, da quanto sembra, ciò non interessa alla nostra Associazione, che con orgoglio si può definire sana di principi e di operato, senza godere di favoritismi da parte di nessuno. Come a dire che tutto ciò che si è fatto, si fa e si farà, sarà solo ed esclusivamente

merito della Fic e del suo sudore versato. Infatti, basti pensare che in tv o su riviste e quotidiani, tutti riescono a far audience, anche gente che con la cucina non ha niente a che vedere. E questo fa alquanto riflettere. Sicuramente tutti noi ci chiediamo come mai l'organo più rappresentativo, competente e professionale della categoria resti puntualmente fuori (io credo per scelta) da quello che è il canale di pubblicità più forte e immediato che esista. Io credo di aver intuito il

problema: la nostra Associazione è come quel tale che "solo se la canta e solo se la suona", pertanto se tutto ciò che di buono riusciamo a combinare viene sempre recensito dagli oratori della manifestazione (mi riferisco alla rubrica "vita associativa") quale immagine abbiamo?

Dovremmo aprire le porte ai giornalisti, farli entrare nel vivo delle manifestazioni dell'Associazione, fargli capire e comprendere la serietà, la professionalità e l'efficienza degli associati e i risultati che si ottengono dal campo internazionale a quello locale. Fargli capire che siamo vivi e attivi e che se si sviluppano e vengono perfezionate le ricerche tecnologiche nel campo della ristorazione è anche merito nostro. Invitare la stampa a ogni occasione di grande spessore darebbe il giusto compenso alla Fic, che era, è e sarà l'unica organizzazione di settore dedicata allo sviluppo della ristorazione a tutti i livelli.

Peraltro, secondo il mio modesto parere c'è la necessità di un dialogo serio sia con i media sia con le alte cariche dello Stato per tutelare i nostri così buoni e meravigliosi prodotti e per cercare di risollevare il Paese dalla situazione in cui sta tergiversando, per gli ovvi problemi legati alla commercializzazione di alcuni alimenti made in Italy, che tutti conosciamo. Se volessimo, potremmo intraprendere rapporti veri di collaborazione con i media e la politica, in quanto abbiamo un impegno serio: quello di valorizzare e tutelare la nostra preziosa cucina italiana.

Ci sono già evidenti interessi in comune, vanno solo trovate le modalità per collaborare in modo proficuo. Tante volte gli spazi si creano a spintoni e altre volte sfruttando le situazioni che si vengono a creare a favore. L'Italia della ristorazione non attraversa un buon periodo.

Facciamoci avanti, è il giusto momento per ottenere quella sacrosanta visibilità (ottenuta con merito a differenza di altri) che attendiamo da tempo.

Fabrizio Astorino, Catanzaro

VI ASPETTO A ROMA

La decisione di celebrare il Congresso della Fic a Roma fu da me caldeggiata fin da un Consiglio a Montecatini dove furono presentate varie proposte. La ragione del mio favore a Roma fu la coincidenza del IV Centenario della morte di San Francesco Caracciolo - ufficialmente si chiuderà il 4 giugno - ma siamo sempre nell'anno centenario, con la possibilità della partecipazione all'udienza generale del Papa il mercoledì e la celebrazione di una santa Messa nella Basilica di San Pietro. Con la presenza dell'apostolo Pietro nella Città Santa, tutto il mondo cristiano - e oggi possiamo dire anche quello non cristiano - ha guardato e guarda a Roma come luce delle "genti", faro di libertà e pace per tutti i popoli. Credo che il nostro Ente abbia fatto bene a ritrovarsi con i suoi iscritti in questa città ricca di storia, di cultura, di arte, di incontro di popoli provenienti da ogni angolo della terra: ne faremo esperienza nell'udienza generale del Papa Benedetto XVI.

Anche San Francesco Caracciolo, dopo aver fondato un nuovo Istituto religioso a Napoli, si adoperò perché la nuova Congregazione avesse un luogo a Roma dove formare i nuovi religiosi e luoghi di culto dove svolgere il ministero. Tra questi ricordiamo Sant'Agnese a Piazza Navona, San Lorenzo in Lucina in Via del Corso Umberto. Soprattutto questa chiesa conserva il ricordo della presenza e delle opere di apostolato del Santo.

Sono certo che l'Associazione dei cuochi di Roma e Lazio, guidata saggiamente da Carlo Zapulla, farà tutto il possibile per rendere il vostro soggiorno congressuale piacevole, sereno e rispondente alle vostre attese. Saremo alloggiati nello splendido hotel Sheraton, dove lo chef Savino - anche vice presidente dei Cuochi Laziali - guiderà con amore e collaudata professionalità la brigata che sarà a nostro servizio.

Da quanto ho capito, la macchina organizzativa è molto complessa. Si intende offrire anche ai giovani un'occasione per conoscersi e per mettere in evidenza le loro capacità, i traguardi di un bravo chef.

La collaudata esperienza del segretario generale Gian Paolo Cangì è una garanzia per un buon successo; ma, penso, che tutte le associazioni debbano collaborare nel miglior modo possibile per agevolare il suo lavoro, soprattutto con le scadenze di iscrizione.

Mentre ci prepariamo a questo lieto evento, fin d'ora vi dico che sono felice di poter condividere e trascorrere con voi alcuni giorni che saranno certamente indimenticabili.

Il vostro padre spirituale, Padre Luigi Affoni

UN GESTO DI SOLIDARIETÀ CHE NON COSTA NIENTE, SOLO UNA FIRMA

I cuochi conoscono bene l'impegno dei missionari Caracciolini per la costruzione e gestione di strutture sanitarie, di scuole che permettono a migliaia di bambini di crescere culturalmente e umanamente. Non vorremo che i fortunati fossero solo quelli adottati a distanza. Se credete, nella prossima dichiarazione dei redditi, firmando nell'apposito spazio, potete destinare il cinque per mille all'Opera missionaria Caracciolini Onlus, codice fiscale 97490090582. È sufficiente firmare e apporre il numero del codice fiscale.



Lavoriamo sul serio, non solo con le parole!

DI CORRADO TATTOLI, MOLFETTA

Cari Colleghi, dopo anni di lettura della nostra rivista *Il Cuoco*, mi sono accorto di quanto siamo cresciuti in fatto di numero di associati, di parole confortevoli e di sorrisi sgargianti, anche se sono sempre i soliti e se in sostanza c'è ben poco del nostro essere cuochi.

Mi sto accorgendo, a nostro discapito, che stiamo diventando dietologi, nutrizionisti, chimici, manager, consulenti tecnici, navigatori multimediali... insomma siamo tutti dei piccoli Einstein. Ogni volta che leggo la nostra rivista, mi rendo conto di quanto "piccoli" siamo noi cuochi. A volte, mi chiedo dove andremo a finire con tutti questi paroloni e denominazioni che ci accredtiamo di fronte a chi ci ascolta.

Questo lo noto e lo leggo sui nostri bigliettini di visita, che comunemente diamo ai nostri futuri clienti: sembrano enciclopedie bonsai, per leggerli non basta più la media come titolo di studio, fra cricette, titoli e onoranze, molto spesso non c'è spazio per la propria qualifica. Il mio caro amico Domenico Privitera a un congresso mi diede il suo biglietto di visita, sul quale c'è scritto: Domenico Privitera, manipolatore di cibi. Di primo impatto tale "qualifica" mi ha fatto ridere molto, ma valutando le parole ritengo, che il nostro collega abbia ragione.

Noi professionisti dimentichiamo molto spesso quello che siamo e questo lo si nota nei congressi, cene e quant'altro. Infatti, in qualsiasi manifestazione quando si vede una lucina rossa accesa, che questa sia di una telecamera o di una macchina fotografica, l'importante essere lì pronti in posa per apparire. E questo non credo che ci faccia onore. Ci facciamo grandi con belle parole, invociamo l'Arte Culinaria con frasi

quasi poetiche, come la tradizione, il gusto, il sapere, la ricerca, ma sono solo belle parole.

Cari colleghi, cerchiamo di trovare in noi stessi il coraggio di metterci a lavorare sul serio e non solo con le parole. Il cuoco - se è questo il mestiere che abbiamo scelto - ha l'obbligo di difendere la nostra arte culinaria, qualunque essa sia, nuova o vecchia. Chi siamo noi per dire basta ai consigli della nonna? Oggi, senza quei consigli noi non sapremmo molto delle nostre tradizioni culinarie. Le parole andrebbero pensate e valutate prima di essere pronunciate e, invece, noi ci siamo permessi di scriverle.

È un gesto da irresponsabili, perché i nostri allievi devono capire quello che stiamo facendo per loro e non è certo in questo modo che dobbiamo presentarci. Ai nostri giovani, dobbiamo far capire che dietro ai fornelli non si sta senza sacrificio e che bisogna essere preparati a sopportare questo sacrificio e ad avere tanta, tantissima umiltà.

Voglio inoltre ricordare ai nostri ragazzi che ci sono tanti grandissimi cuochi che dietro ai loro fornelli non sono secondi a nessuno e che, anche se non hanno dimestichezza con la penna o con la dialettica, sono dei grandi cuochi, veri professionisti del gusto. Sono queste le cose che dobbiamo insegnare ai nostri allievi ed è ora di finirli con le illusioni.

Parliamo tanto di prodotti tipici freschi e poi sponsorizziamo prodotti surgelati o congelati, addirittura con la nostra approvazione! Se è questa la strada da percorrere, vuol dire che noi abbiamo perso la nostra identità di Berrette bianche e poi non lamentiamoci se nella nostra "barca" ci sono tanti buchi: togliamo la corrente a questi trapani impazziti e ripariamo queste falle, solo così non affonderemo.



e Canuri Andrea, Chef patron del Ristorante Enoteca "Estè di Modena"

presentano:



"FUSILLOTTO RUMMO LENTA LAVORAZIONE" CON DELIZIE MARINE ED EMULSIONE A FREDDO DI ZUCCHINE, SANTOREGGIA E OLIO

"CERASUOLA" BAGLIO INGARDIA

Ingredienti per la pasta

- 100 g di trancetti di Salmone • 100 g di seppioline
- 4 Scampi Freschi • 8 Ostriche • 200 g pomodorini Pachino • 2 dl di fondo di Crostacei • Olio Baglio Ingardia Cerasuola • 1 Rametto di Santoreggia • 1 spicchio d'aglio

Per l'emulsione di zucchine

- 30 g di Porro Maturato • 20 g di santoreggia e aneto • 200 g di Zucchine • 1/2 l di brodo vegetale • Olio Baglio Ingardia Cerasuola • Sale e pepe

Procedimento

Per la salsa

Mondare le zucchine e tenere solo la parte verde. Tagliarle a cubetti, rosolarle con olio e porro maturato e un trito di santoreggia e aneto. Aggiustare di sapore. Aggiungere il brodo vegetale poco alla volta, frullare con il mini-pimer fino a ottenere un composto cremoso.

Per la pasta

Rosolare l'aglio in camicia con olio e santoreggia, unire le seppioline, gli scampi e le ostriche precedentemente lessate. Fare rosolare appena, aggiungere i pomodorini, i fondi di crostacei e i trancetti di salmone.

A parte far bollire una pentola d'acqua e cuocere 400 g di fusillotto RUMMO "lenta lavorazione". Una volta cotti, scolarli e unirli alla salsa.

Tenere da parte gli scampi e una volta pronto saltare il tutto. Metterli al centro del piatto con una coppa pasta, sovrapporre lo scampo e una cialda di pomodoro croccante. Finire il piatto con un filo d'olio. BUON APPETITO!



La Rummo Lenta Lavorazione S.p.A. coglie l'occasione per ringraziare gli chef Andrea Canuri e Alberto di Pasqua per la preziosa collaborazione fornita in occasione del Cibus di Parma 2008.

Si mangia sempre più spesso fuori casa

In occasione del salone Cibus 2008, la Fipe ha presentato i risultati di una recente ricerca sulle abitudini degli italiani e sui pasti nei pubblici esercizi. Ecco quanto è emerso

Sono in aumento gli italiani che consumano i loro pasti fuori dalle mura domestiche e il mercato è ancora lontano dalla saturazione. Il margine di crescita è ampio, ma richiede però un'attenzione particolare per evitare una perdita di qualità nell'offerta. È quanto emerso nella "Giornata della Ristorazione fuoricasa" organizzata da Fipe-Confindustria in apertura di Cibus 2008, rassegna internazionale dell'alimentazione. Nel convegno intitolato "Consumi fuori casa e pubblici esercizi: quale futuro?" sono state affrontate le problematiche di un settore che si trova a operare in uno scenario di incertezza economica e contrazione dei consumi. **Nonostante i consumi degli italiani siano in calo, quelli relativi alla ristorazione fuori casa vanno in controtendenza.** È quanto emerso dal lavoro presentato dal centro studi Fipe (Federazione Italiana Pubblici Esercizi). Il motivo è da ricercare in un nuovo stile di vita che tiene le persone sempre meno in casa, ma anche in una politica dei prezzi attenta praticata dagli esercenti. È quanto sostiene il presidente del Comitato italiano della ristorazione di Fipe, Giancarlo Deidda. "La ristorazione italiana va lodata – afferma – perché riesce a mantenere vive le tradizioni culinarie, conservando anche in questi tempi difficili gli stili corretti dell'alimentazione degli italiani. I listini dei prezzi sono fermi da mesi, nonostante gli aumenti sostenuti delle materie prime indispensabili a offrire una ristorazione di qualità ai consumatori e altre spese anche meno visibili per il cliente". A marzo, infatti, i dati relativi all'indice armonizzato dei prezzi diffusi dall'Eurostat provano che a livello

tendenziale (marzo 2008 su marzo 2007) a fronte di un'inflazione al 5,5% dei beni alimentari, la ristorazione si è attestata al 3,3% ed è risultata addirittura più bassa anche del dato nazionale complessivo pari al 3,6%. Ancora meglio è andata se il dato inflativo viene messo in comparazione con quello dei paesi di Eurolandia, dove la ristorazione è al 3,6%, pari al dato complessivo, contro il 6,2% dell'alimentazione. La ricerca del centro studi Fipe ha preso in considerazione l'andamento dell'inflazione generale e della ristorazione in particolare nei Paesi europei dal 2002 al 2007. Anche se nel lungo periodo il settore si presta strutturalmente a essere annoverato su base nazionale fra quelli dove il dato percentuale dei rincari è più alto, risulta essere molto più basso di quello registrato a livello europeo. Sia nei paesi dell'Unione europea a 27, sia in Eurolandia nei sei anni successivi all'entrata dell'euro, l'inflazione è aumentata nel settore della ristorazione molto di più quanto non sia cresciuta in Italia. I dati all'interno della ricerca (vedi anche www.fipe.it) dimostrano che **in Italia la crescita inflativa della ristorazione è contenuta tanto da riuscire a compensare quella ben più consistente registrata nei settori dell'abbigliamento, dell'arredamento e dei servizi creativi.** "Tutta la filiera agroalimentare – ha affermato il presidente Fipe, Lino Enrico Stoppani – è consapevole che il futuro del fuori casa può essere una grande opportunità per tutti, produttori, distributori, esercenti e consumatori compresi, se riusciremo a garantire più qualità e più valore al cibo e all'offerta".

We eat out more often

During Cibus 2008, FIPE presented the results of recent research into the habits of Italians and meals in restaurants. This is what emerged

Italians who eat their meals outside the domestic walls are on the increase and the market is still far from at saturation point. The growth margin is wide, but particular attention, however, is required in order to avoid a loss of quality in the offer. This is what emerged during the "Giornata della Ristorazione fuoricasa" organised by Fipe-Confindustria during the opening of Cibus 2008, the international food show. At the conference called "Eating out and restaurants: what future?" the problems of a sector that is operating in a situation of economic uncertainty and a reduction in consumption were discussed. In spite of the fact that Italian consumptions are dropping, the opposite can be said for eating out. This is what emerged from the survey presented by FIPE (Italian Federation of commercial businesses). The reason can be found in a new life style that keeps people out of the house more than ever, but also in a careful price policy implemented by operators. This is what the chairman of the Italian Catering Committee of FIPE, Giancarlo Deidda maintains. "The Italian restaurant sector should be praised – he states – because it has managed to keep culinary traditions alive, retaining, in these difficult times, the correct food styles of Italians. Price lists haven't changed for months, in spite of the increases in raw materials indispensable in order to offer quality restaurant services to consumers and also other costs that are less visible to the customer". In fact, in March, figures of the standardised index of prices circulated by Eurostat prove that at a tendential level (March 2008 compared with March 2007) with a 5.5% inflation rate in food stuffs, the restaurant sector registered 3.3%, a rate even lower than the overall national figure of 3.6%. Things are even better if the rate of inflation is compared with that of the countries that adopted the euro as their currency where inflation in the restaurant sector is 3.6%, the same as the overall figure, compared with 6.2% in the food sector. The survey carried out by the FIPE studies centre took into consideration the trend in general inflation and the restaurant sector in particular in European countries between 2002 and 2007. Even if in the long term the sector is undergoing structural improvements on a national basis, among those with the highest percentage of price increases, the sector is much lower than that registered at European level. Both in the 27 countries of the European Union and in countries that adopted the euro as their currency, during the six years following the coming into force of the euro, inflation increased in the restaurant sector much more than it grew in Italy. Figures from the survey (see also www.fipe.it) show that in Italy the growth in inflation in the restaurant sector is so modest that it has compensated the much more significant one registered in the clothing, furniture and creative services sectors. "The whole agricultural-food chain – stated the chairman of FIPE, Lino Enrico Stoppani – is aware that the future of eating out can be a great opportunity for everyone, producers, distributors, restaurant operators and consumers alike, if we manage to guarantee more quality and more value for food and the offer".

XXVI CONGRESSO NAZIONALE FIC



CONGRESSO NAZIONALE
FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI



**Dal 17 al 21
NOVEMBRE
2 0 0 8**

Le iscrizioni sono
aperte. Leggi nelle
prossime pagine.



SHERATON ROMA HOTEL

attestato di partecipazione

Verrà rilasciato a tutti i Cuochi che parteciperanno al XXVI Congresso Nazionale della Fic.



LUNEDÌ 17 NOVEMBRE

- Dalle ore 10 Arrivo dei partecipanti all'Hotel Sheraton Roma.
Apertura Segreteria Fic e registrazione dei partecipanti.
- Dalle ore 12 Pranzo libero nel ristorante dell'Hotel (quotazione extra)
- Ore 15 **AGORÀ, il Forum dei giovani cuochi.**
- Ore 16 **GLOBAL CHEF JUNIOR (1a selezione).**
Apertura spazio **EXPO CHEF.**
- Ore 18.30 Presentazione ricette del GLOBAL CHEF JUNIOR.
- Ore 19 Apertura dei lavori del **CONGRESSO** e cerimoniale al Centro Congressi (obbligo di indossare la divisa da cuoco)
- Ore 20 Buffet a cura dell'Hotel.
Visita notturna di Roma (quotazione extra), Fontana di Trevi...

MARTEDÌ 18 NOVEMBRE

- Dalle ore 7 Colazione presso il ristorante dell'Hotel in area riservata Fic.
- Ore 9 **AGORÀ, il Forum dei giovani cuochi.**
GLOBAL CHEF JUNIOR (2a selezione).
- Ore 9.30 Apertura **EXPO CHEF**
- Ore 10 Proseguimento lavori del **CONGRESSO** (obbligo di indossare la divisa da cuoco).
- Ore 13 Pranzo a buffet.
- Ore 13.30 Presentazione **ricette del GLOBAL CHEF JUNIOR.**
- Ore 14.30 **AGORÀ, il Forum dei giovani cuochi.**
- Ore 15-18 Proseguimento lavori del Congresso Tema (obbligo di indossare la divisa da cuoco).
- Ore 18 Esibizione della Nic, Nazionale Italiana Cuochi
- Ore 20.30 Cena tipica romanesca, con stornelli romani e vino per brindare, a cura dell'Unione Cuochi Regione Lazio.

MERCOLEDÌ 19 NOVEMBRE

- Dalle ore 7 Colazione presso il ristorante dell'Hotel in area riservata Fic.
- Ore 9 Partenza in Bus per il **VATICANO**, udienza pubblica con il Santo Padre e Santa Messa nella Basilica del Vaticano.
- Ore 13 Possibilità di visitare la Basilica, le Tombe e Musei Vaticani.
- Ore 19 Partenza in Bus per il Ristorante "Stazione Birra" dove degustare straordinarie birre e piatti tipici, accompagnati da tanta musica.
- Ore 24 Rientro in Hotel.

GIOVEDÌ 20 NOVEMBRE

- Dalle ore 7 Colazione presso il ristorante dell'Hotel in area riservata Fic.
- Ore 10 **Assemblea Costituente LADY CHEF;** presentazione Statuto, nomine e incarichi istituzionali.
- Ore 13 Pranzo a buffet riservato alle Lady Chef in Hotel (quotazione extra, da prenotare e acquistare alla Segreteria Fic).
- Ore 15 **Consegna Ufficiale dei collari del "Collegium Cocorum" nel Centro Congressi (obbligo di indossare la divisa da cuoco).**
- Ore 19.30 Scatto della fotografia ufficiale dei Cocorum.
- Ore 21 **CENA DI GALA** con Premiazione Global Junior e Consegna di attestati e riconoscimenti.

VENERDÌ 21 NOVEMBRE

- Dalle ore 7 Colazione presso il ristorante dell'Hotel in area riservata Fic.
- Fine dei servizi pacchetto A.**
RIENTRO ALLE RISPETTIVE SEDI.

Under 23



GLOBAL CHEF JUNIOR ITALY

FINALITA

Il concorso gastronomico e culinario è riservato ai Junior Chef della Federazione Italiana Cuochi, iscritti nell'anno 2008 e che al 21 novembre 2008 non abbiano compiuto il 23° anno d'età. La rassegna istituita all'interno del Congresso della Fic ha lo scopo di promuovere e valorizzare i giovani che sono impegnati, a diverso livello, nel settore della cucina in Italia e all'estero. La manifestazione è un'opportunità culturale, scientifica, tecnica e tecnologica, dove il concorrente, Junior Chef under 23, avrà l'opportunità di presentare un suo stile culinario e gastronomico, confrontandosi con altri colleghi.

LINEA GUIDA

- Parteciperanno alla manifestazione solo Junior Chef under 23 provenienti dalle Regioni Italiane.
- La rappresentanza regionale è fissata a n° 1 giovane per Regione.
- Le Unioni Regionali Fic dovranno indicare il selezionato alla segreteria della Fic entro e non oltre il **25 settembre 2008**.
- La dirigenza dell'Unione Regionale Fic dovrà inviare il nominativo ufficiale titolare (n° 1), ma prevedere anche un eventuale sostituto.
- Le giornate dedicate all'evento competitivo sono fissate dal programma il lunedì 17/11 e il martedì 18/11 del 2008.
- La partecipazione dei concorrenti deve avvenire in divisa completa e ufficiale della Fic, nel rispetto delle regole.
- La premiazione avverrà giovedì 20/11 2008, con il giudizio della Giuria insindacabile.

- Saranno membri della Giuria: 1 chef dell'Ordine dei Maestri di Cucina, 1 chef della Dirigenza Fic, 1 Lady Chef, 1 Chef della Nic, 1 Junior Chef della Nic.
- Le spese di partecipazione al Global Junior Chef sono a carico del concorrente, con uno sconto pari al 40% dell'intero prezzo di partecipazione al Congresso.
- L'organizzazione declina ogni responsabilità civile, amministrativa, penale, per eventuali danni a cose e a persone riportate dal concorrente.
- Il concorrente dovrà attenersi rigorosamente al regolamento del Global Junior Chef, ricordando che si tratta di **un'esibizione dal vivo per la preparazione di una ricetta per la cucina calda**.

REGOLAMENTO

- Partecipano all'iniziativa solo i Junior Chef che a novembre del 2008 non abbiano compiuto il 23° anno di età.
- L'iscrizione avviene solo attraverso la segreteria dell'Unione Regionale Fic.
- La domanda di partecipazione deve riportare i seguenti dati: cognome, nome, luogo e data di nascita, recapiti telefonici e di posta elettronica, breve curriculum vitae, indicazioni sull'attuale occupazione, iscrizione all'Associazione Cuochi provinciale, firma in calce del candidato, fotografia mezzo busto in divisa da chef in alta definizione, liberatoria sull'uso dei dati personali (il modello della domanda sarà messo a disposizione della segreteria nazionale Fic).
- In allegato alla domanda del concorrente ufficiale deve esserci anche quella dell'eventuale sostituto.

- I concorrenti saranno 1 per ogni regione Italiana, con max 20 partecipanti.
- La prova pratica e dimostrativa avverrà in squadra da 7 partecipanti. Saranno divisi per sorteggio la mattina del 17/11/08. Lunedì pomeriggio n° 7 candidati, martedì mattina n° 7 candidati, martedì pomeriggio n° 6 candidati.
- **La prova pratica durerà 210 minuti (3 ore e mezza) per presentare una ricetta di cucina calda per 5 porzioni (da degustazione) + 1 porzione (per esposizione fotografica).**
- Il candidato troverà sulla postazione di lavoro tutto il materiale minuto utile alla lavorazione della propria ricetta, desso a disposizione dalle aziende sponsor.
- La ricetta deve essere eseguita con prodotti scelti dal "paniere aperto" messo a disposizione dall'organizzazione. Tutto sarà lavorato al momento, per una cucina espressa; una competizione aperta al pubblico per la sola visione.
- Solo i giudici indicati dalla Fic saranno tenuti a degustare quanto presentato dal candidato, in tempi e modi dichiarati dall'organizzazione.
- I parametri per la valutazione, seguono le indicazioni della Wacs, secondo schede e tabelle predisposte, con i parametri che saranno presentati la mattina del concorso.
- Come da regolamento ci sarà una graduatoria ufficiale con l'esposizione dei punti conquistati dal 1° al 20° posto, per l'assegnazione della Medaglia d'oro con trofeo, Medaglia d'argento, Medaglia di bronzo, a seguire tutti riceveranno un diploma di partecipazione.
- Il giudizio della Giuria è insindacabile.



Il forum dei giovani cuochi

DESTINATARI

Giovani cuochi iscritti alla Fic, di età compresa tra i 18 e 30 anni.

SVOLGIMENTO

Sheraton Hotel Roma, 17 e 18 novembre 2008.

NATURA DELL'EVENTO

Approfondimento tematico sulla cucina italiana che contribuirà a chiarire le problematiche inerenti alla cucina odierna, con un occhio particolare al successo delle disparate originalità regionali; effetto del rapporto fra attori, prodotti alimentari, conoscenze e territorio.

PROMOTORE

- Federazione Italiana Cuochi
- Dipartimento Pubbliche relazioni e Formazione
- Compartimento Giovani

TITOLO

Agorà dei giovani, il Forum dei giovani - percorso tecnico formativo operativo.

DESCRIZIONE

Incontro tecnico-operativo con i più importanti Maestri la cui esperienza culinaria stimoli i giovani a potenziare il proprio background formativo.

In particolare:

- informazione concernente il settore di riferimento, le sue regole, le sue tendenze, le opportunità occupazionali;
- orientamento personale e professionale, ma anche motivazionale;
- sviluppo di capacità, conoscenze, abilità strumentali e competenze che facilitino la possibilità d'inserimento nel mondo del lavoro.

PROGRAMMA

Lunedì 17 novembre 2008. I SESSIONE. Attività operativa

- Ore 15 **Luciano Tona** - La cucina Italiana tra tradizione e innovazione.
- Ore 16 **Marco Valletta** - La cultura del piatto unico; il cuoco come promotore di salute.
- Ore 17 **Massimo Bottura** - Nuove tendenze.
- Ore 18 **Michele D'Agostino**, Ateneo della cucina - Ristorazione di qualità e cucina povera.

Martedì 18 novembre 2008. II SESSIONE.

Attività operativa. Seminario formativo.

- Ore 9 **Alessandro Circiello** - La spettacolarizzazione della cucina tra globalizzazione e territorialità.
- Ore 11 **Umberto Vezzoli** - La cucina vivace, creativa e di intuizioni golose.
- Ore 12 **Fabio Baldassarre** - La tecnologia in cucina tra standardizzazione e differenziazione.

III SESSIONE. Seminario formativo.

- Ore 15 **Gualtiero Marchesi** - Il maestro si racconta: l'esperienza di un cuoco che è diventato il cuoco italiano più famoso del mondo. Si parlerà del Codice Marchesi e dello stile italiano.
- Ore 17 **Davide Malizia** - Lo zucchero diventa arte.
- Ore 18 **Luigi Cremona** - La critica gastronomica come stimolo per i giovani. Tavola rotonda con interventi di personalità del mondo dello spettacolo.

CONVENZIONE FIC CON ASSOTAXI

Offerta speciale riservata ai partecipanti al XXVI Congresso Nazionale Fic che arrivano a Roma Fiumicino, Ciampino e Stazione Termini e che necessitano di un taxi per spostarsi in città.

Tutti i servizi della convenzione sono gestiti direttamente da ASSOTAXI, nella persona di Silvia Vitali, ex impiegata Fic che conosce bene le nostre esigenze.

- i **SERVIZI** sono prenotabili telefonicamente al cell. 339.3333414 con un anticipo minimo di un'ora. Oppure, sono prenotabili on line, con un anticipo minimo di 24 ore: scrivete un'e-mail a booking@assotaxi.it oppure compilate il modulo alla sezione prenotazioni sul sito www.assotaxi.it; i dati che occorrono per la prenotazione sono: cognome, numero di cellulare, numero passeggeri e bagagli, data, orario, numero e provenienza del volo/treno, luogo di arrivo (aeroporto Fiumicino, Ciampino o Stazione Termini).
- i **PREZZI** di ogni servizio sono predeterminati e invariabili (non influiscono: tempo di percorrenza, bagagli, festività, attesa in aeroporto, ecc.). Gli unici supplementi applicati sono: 5 euro per il servizio notturno (dalle ore 22.30 alle 5.30); 10 euro per il ricevimento con cartello per i clienti stranieri e 10 euro per vetture monovolume per 5/6 passeggeri.

- gli **IMPORTI** sono pagabili singolarmente agli autisti anche con carta di credito (visa, amex, diners, bancomat) e fatturabili cumulativamente senza aggravio di Iva (esente Dpr 633/1972).
- **TUTTI I SERVIZI** sono svolti con vetture taxi o noleggio con conducente, secondo disponibilità.
- **all'arrivo in aeroporto** vi attenderà un autista con un cartello con il nome del cliente (se straniero), oppure questi verrà contattato tramite cellulare, quindi niente attese da parte del cliente. Sarà cura di Assotaxi controllare eventuali ritardi del volo, che non comporteranno aggravii di costo.

I PREZZI, IN AUTO FINO A 4 PASSEGGERI

- 1) **Fiumicino** - Hotel Sheraton (VI. del Pattinaggio, 100) e viceversa: **euro 34 a tratta.**
- 2) **Ciampino** - Hotel Sheraton (VI. del Pattinaggio, 100) e viceversa: **euro 36 a tratta.**
- 3) **Stazione Termini** - Hotel Sheraton (VI. del Pattinaggio, 100) e viceversa: **euro 25 a tratta.**

COUPON DI ISCRIZIONE AL XXVI CONGRESSO NAZIONALE DELLA FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI

SHERATON HOTEL ROMA – Via del Pattinaggio 100 – ROMA
Dal 17 al 20 novembre 2008



Associato

COGNOME..... NOME.....

Accompagnatori

COGNOME..... NOME.....

COGNOME..... NOME.....

COGNOME..... NOME.....

Sistemazione alberghiera: Quote adulti a persona (barrare la casella interessata):

☐ **pacchetto A** (4 giorni e 4 notti in camera doppia) per quanto previsto nel Programma € 650,00

☐ **pacchetto A** (4 giorni e 4 notti in camera singola) per quanto previsto nel Programma € 900,00

☐ **pacchetto B** (2 giorni e 2 notti) SOLO ed ESCLUSIVAMENTE in camera doppia € 300,00
riservato solo per AGORÀ

la quota comprende tutto il programma di AGORÀ **esclusi** tutti i servizi extra del Ristorante da acquistare direttamente alla Segreteria Fic in Hotel.

☐ Escursione notturna a Roma del 17 novembre (minimo partecipanti per Bus n. 40) € 15,00

Quote bambini a persona dividendo la camera con i genitori

☐ da 0 a 2 anni (NON COMPIUTI) gratuita

☐ da 2 a 12 anni (NON COMPIUTI) € 210,00

☐ dai 12 anni in camera con i genitori (3° letto aggiunto) € 250,00

Eventuali giornate di supplemento (al giorno per persona per notte) € 200,00

Totale persone Totale complessivo quota.....

Modalità di pagamento

☐ Assegno bancario intestato a: Federazione Italiana Cuochi – XXVI Congresso

☐ Bonifico bancario a favore di: Federazione Italiana Cuochi – XXVI Congresso

Riferimenti della Banca alla quale inviare le relative QUOTE D'ISCRIZIONE

Banca Popolare Commercio Industria di Milano - Agenzia n.126

C/C n. 47 Intestato alla Federazione Italiana Cuochi

Codice IBAN – IT 41P0504801641000000000047

Codice SWIFT - POCIITMM

Inviare il presente coupon compilato in ogni sua parte e la fotocopia dell'assegno oppure la copia del bonifico alla

Federazione Italiana Cuochi
Fax 02 66984690



INDICARE I SEGUENTI RIFERIMENTI PER EVENTUALI COMUNICAZIONI

COGNOME..... NOME.....

Indirizzo.....

CAP Città Prov.....

tel..... fax..... e-mail

per informazioni e/o contatti diretti

TEL. +39 02 66983141 – FAX +39 02 66984690

E-mail: info@fic.it • fic@fic.it

Data Firma

SPAZIO RISERVATO ALLA SEGRETERIA DEL CONGRESSO

Data ricevimento.....

Confermato il

Partecipante AGORÀ

Numero di Registrazione Fic N.

Collegium Cocorum.....

Versamenti: ☐ SÌ ☐ NO

Dal Congresso mondiale Wacs, importanti riconoscimenti alla Fic



La Delegazione della Federazione Italiana Cuochi - composta da Paolo Caldana, Giuseppe Casale, Fernando Bassi, Gian Paolo Cangì, Gabriella Bugari, Marzia Garbinelli, Laura Bugliani e Bertilla Prevedel - è rientrata trionfalmente da Dubai, dove si è svolto il Congresso Mondiale della Wacs dall'11 al 16 maggio. Alla Federacuochi è stata assegnata la "Coppa di Cristallo" quale migliore Associazione a livello



Gian Paolo Cangì e Gissur Gudmundsson, nuovo presidente della Wacs.

premio consegnato dal presidente mondiale Ferdinand Metz; titolo onorifico che all'Italia mancava da oltre 30 anni, dopo l'ultimo

consegnato a Enzo D'Ellea. Il riconoscimento ha la sua importanza, tenendo conto che ne viene consegnato solo uno per continente.

Crediamo che questo grande successo non



Da sinistra, Giuseppe Casale, Laura Bugliani, Paolo Caldana, Marzia Garbinelli, Gabriella Bugari e Bertilla Prevedel ritirano la coppa.

sia merito di una sola persona, ma di un grande lavoro di gruppo fatto in questi anni, in modo particolare e capillare dalle Associazioni provinciali, dalle Regioni e da tutta la Dirigenza nazionale, superando sempre le piccole incomprensioni che fanno parte di un normale percorso associativo.

Una soddisfazione che è un invito a proseguire su questa

mondiale, con le motivazioni per l'organizzazione generale, per i molteplici eventi organizzati, per la salvaguardia della cucina tradizionale, per l'ottima rivista (unica in edizione bilingue e a disposizione in internet), per la qualità dei servizi, per l'innovazione, per la creatività e promozione e, soprattutto, per le iniziative rivolte ai giovani cuochi. È stato riconosciuto alla Federazione Italiana Cuochi anche il merito di avere dato origine alla Costituzione delle Lady Chef in tutto il mondo ed è stata creata una Commissione Internazionale, di cui fa parte la nostra coordinatrice nazionale Gabriella Bugari.

Inoltre, è stato insignito il presidente Paolo Caldana dell'onorificenza di Membership ad honorem della Wacs,



strada e farci conoscere e apprezzare per quello che siamo: uomini sinceri e onesti, motivati dalla gran passione di far crescere la nostra Categoria.

Wacs: il nuovo presidente mondiale

Durante il Congresso mondiale Wacs a Dubai, i delegati delle 75 nazioni riconosciute hanno votato per il nuovo presidente mondiale, che resterà in carica per i prossimi quattro anni: all'islandese **Gissur Gudmundsson** - attuale direttore continentale Nord Europa - vanno i migliori auguri di buon lavoro da parte della Federazione Italiana Cuochi.



Nelle foto, alcuni momenti seri e meno seri, vissuti dalla delegazione Fic a Dubai.





Perché scommettiamo sulla tradizione

Una coppia nella vita e nel lavoro. Darwin e Isabella Foglieni, gestiscono un ristorante tipico nel centro di Bergamo. Si chiama *Ol Giopì e la Margi* e propone con successo i piatti della tradizione bergamasca. Eccone un assaggio, condito con il racconto della loro storia e delle loro scelte professionali

Puntare sulla tradizione a Bergamo significa proporre ai clienti piatti saporosi e ricchi di nutrimento, come il salame nostrano con polenta, i casoncelli (ravioli di carne conditi con burro, salvia e pancetta), le foiade (fazzoletti pasta con salsa di selvaggina), le carni brasate e stracotte, il guanciale di vitello "boccone del prete", passando per una ricca scelta di formaggi locali e terminando con dolci (zabaione, crema al cioccolato) e torte (di mele, di castagne...) fatte in casa, che non si scelgono sulla carta del menu, ma direttamente da un carrello, dove sono disposte su due piani. Per accompagnare il tutto, vini del territorio e della vicina Franciacorta. Pochi ma buoni, come il dolce Moscato di Scanzo.

Oggi, che i nuovi dettami dell'arte culinaria impongono di alleggerire le proposte e invitano a dar sfoggio di creatività, ci sono ancora dei giovani che, pur avendo tutte le carte in regola per essere "nuovi" o almeno al passo con i tempi, scelgono invece di puntare su una proposta gastronomica fortemente tradizionale. Certo, alleggerita qua e là negli ingredienti e nelle cotture e resa più accattivante con presentazioni ben curate. Ma comunque di sostanza.

Questa è la scelta di Darwin Foglieni e Isabella Plebani che, dopo gli studi e significative esperienze in Italia e all'estero, dal

1999 gestiscono con successo Ol Giopì e la Margi (dal nome di due maschere tipiche bergamasche), ristorante aperto a Bergamo dal padre di Darwin nel 1983. Darwin racconta che all'inizio, quando cominciò ad affiancare il padre, faceva fatica ad accettare che la sua creatività fosse tenuta a freno a favore dei piatti tradizionali bergamaschi. Avrebbe voluto portare qualcosa di nuovo nel ristorante e si ostinava a proporre ai clienti, per esempio, l'agnello con cottura rosa e salse agrodolci alla menta o la selvaggina, anche questa con cottura al sangue. Babbo Ivar teneva a freno ma ogni tanto concedeva, sapendo che il tempo gli avrebbe dato ragione... E così fu, perché giorno dopo giorno, comanda dopo comanda, i conti erano presto fatti. Nei gusti dei clienti vinceva sempre la tradizione.

COME SI ESPRIME LA VOSTRA PROFESSIONALITÀ ATTRAVERSO I PIATTI TIPICI?

"La nostra bravura risiede nella qualità del prodotto che scegliamo e nella cura anche del piccolo dettaglio - spiega Darwin - facciamo una cucina semplice ma ben fatta,

cercando di alleggerirla e di curarla bene nella presentazione, apportando ogni tanto qualche piccola miglioria e azzardo".

LA QUALITÀ DEI PRODOTTI, DOVE LA CERCATE?

"Negli ingredienti del territorio, perché a soli 5 chilometri dalla città di Bergamo ci sono già le colline con i contadini, gli allevatori, i formaggiai, i mulini, i cercatori di tartufi in Val Brembana. Insomma, è questa una realtà dove un cuoco riesce ancora a procurarsi la materia prima locale e di buona qualità. Ci sono tanti produttori con cui ho contatti diretti, senza bisogno di rappresentanti".

IL RISTORANTE È ABBASTANZA GRANDE, COME LO GESTITE E IN QUANTI SIETE?

"Siamo 4-5 in cucina e ci sono 4 persone in sala, per 80 coperti. Io



incontri in cucina

sono il più grande e, calcolando che ho 38 anni, posso dire di avere una squadra giovane, di ragazzi e ragazze ben motivati, che si danno da fare, che mi danno soddisfazione. La maggioranza di loro sono stranieri in stage”.

ROGNONCINO DI VITELLO TRIFOLATO BROCCOLI E GORGONZOLA

Ingredienti per 4 porzioni

300 g di rognone di vitello, 30 g di burro, 2 scalogni, 1 spicchio d'aglio, 80 cl di vino bianco, 150 g di broccoletti verdi, 40 g di Gorgonzola, 2 cucchiaini di olio extravergine, sale e pepe bianco, 1 foglia di alloro

Procedimento

Sciogliete in un tegame con un cucchiaino d'olio una noce di burro e rosolate a fuoco vivace il rognone tagliato a lamelle sottili con uno spicchio d'aglio in camicia e una fogliolina di alloro fresco. Sfumate con un bicchiere di vino bianco secco, unite il Gorgonzola a pezzi e aggiustate di gusto. Bollite i broccoli per 5-6 minuti in acqua salata, scolateli e passateli al cutter con un filo d'olio extravergine.

LA SCELTA È DETTATA DA CONVENIENZA ECONOMICA?

“No, ci siamo resi conto che i ragazzi stranieri spesso dimostrano più interesse per il loro lavoro e disponibilità a fare sacrifici rispetto ai loro coetanei italiani. Per uno chef avere vicino persone che hanno voglia di fare, è importante. Molti di loro fanno uno stage di sei mesi da noi, un'esperienza che è parte integrante del loro percorso di studio nei loro Paesi e alcuni, terminati gli studi, tornano in Italia e riescono a costruirsi una professione, assunti e in regola. Come dire che alla fine i sacrifici vengono ripagati”.

TU, COME TI SEI FORMATO?

“Sono nato in una famiglia di ristoratori e sono cresciuto tra sala e cucina. Da ragazzo davo una mano, anche se pensavo che avrei voluto fare il grafico pubblicitario. Invece, la mia strada era già segnata e la svolta la feci quando andai a fare esperienza all'estero. Ho incontrato chef molto bravi che sono riusciti a

farmi innamorare della cucina e di questa professione”.

QUALE ESPERIENZA IN PARTICOLARE HA ACCESO IN TE LA PASSIONE PER LA CUCINA?

“La prima, a vent'anni, all'Harry's Bar di Londra con lo chef Penati. Lì ho capito che cosa voleva dire fare una cucina di alto livello, con le materie prime di un certo valore ed è allora che ho capito che il mestiere del cuoco non era poi un lavoraccio, adatto solo a chi non fosse in grado di fare altro. Poi sono stato da Marchesi, da Santin, da Mei e pian piano ho costruito il mio bagaglio”.

CHI SONO, OGGI, I CLIENTI DEL TUO RISTORANTE?

“La clientela a pranzo è fatta di persone sul lavoro, che portano clienti. Poi ci sono gli stranieri, che apprezzano il nostro ristorante perché è tipico non solo come cucina ma anche come ambiente, con l'arredamento e il costume tradizionale che indossano le cameriere. Infine, ci sono i clienti locali, persone che sanno stare a tavola e anche spendere”.

Why we are putting our money on tradition

A couple in life and at work. Darwin and Isabella Foglieni manage a typical restaurant in the centre of Bergamo. It is called Ol Giopì e la Margi and specialises successfully in traditional dishes from the province of Bergamo. Here is a taste, flavoured with the story of their history and professional choices

BY LAURA MELLA

Specialising in tradition in Bergamo means offering customers tasty, nourishing dishes, such as local salami with polenta, casoncelli (meat ravioli dressed in butter, sage and bacon), foiaide (pieces of pasta with game sauce), braised meats and stews, veal cheek “boccone del prete”, with a rich selection of local cheeses and ending with deserts (zabaione, chocolate cream) and home-made cakes (apple, chestnut...) which are not selected straight from the menu but from the desserts trolley, where they are arranged on two shelves. They are accompanied by local wines and wines from the nearby Franciacorta. Just a few, but good, like the sweet Moscato di Scanzo.

Today, when the new dictates of culinary art force us to make our dishes lighter and invite us to show our creativity, there are still some young chefs who, although having all the requisites to be “new or at least in step with the times, decide, instead to focus on a strongly traditional cuisine. Certainly, using

lighter ingredients here and there and more tempting ways of preparation, with careful presentation. But, in any case, with substance.

This is the choice of Darwin Foglieni and Isabella Plebani who, since 1999, after their studies and significant experiences in Italy and abroad, have been successfully managing Ol Giopì e la Margi (from the name of the two typical Bergamasco masked characters) the restaurant opened by Darwin's father in 1983.

Darwin tells us that at the beginning, when he began working alongside his father, he found it difficult to accept that his creativity was held back in favour of the traditional Bergamasco dishes. He would have liked to bring something new to the restaurant and persisted in offering customers, for example, lamb cooked rare with sweet and sour sauces with mint or game, also cooked rare. Dad Ivar kept the brakes on but every now and again gave in, knowing that time would have

proved him right.... And this is what happened, because day after day, order after order, the figures told the truth. Tradition always won, in the tastes of customers.

How do you express your professionalism through typical dishes?

“Our skills can be seen in the quality of the product we choose and also in care for the smallest detail – Darwin explains – our cuisine is simple but well done. We try to make it lighter and to present it well, every now and again making some little improvement and taking a gamble”.

Where do you look for the quality of products?

“In local products, because just 5 kilometres from the town of Bergamo there are hills with farmers, cattle breeders, cheese-makers, flour mills and truffle seekers in the Val Brembana. In short, situations where a chef can still find local, good quality raw materials. I have direct contacts with many producers and do not need representatives”.

Is the restaurant big enough? How do you manage it and how many of you are there?

“There are 4-5 of us in the kitchen and 4 people front of house, with 80 covers. I am the oldest and, calculating that I am 38, I can say that I have a young team of well-

incontri in cucina

motivated young men and women, who work hard and give me great satisfaction. The majority of them are foreigners on training courses”.

Is this choice dictated by economic reasons?

“No, we realised that young foreigners often show more interest for their work and are more willing to make sacrifices than their Italian peers. It is important for a chef to be surrounded by people who want to work hard. Many of them are doing a 6-month training course with us, an experience that is an integral part of their study course in their countries and some return to Italy after they have finished their studies and succeed in finding a job and building a career for themselves. This means that at the end, sacrifices are repaid”.

Where did you get your training?

“I was born into a family of restaurateurs and grew up between the kitchen and the restaurant. When I was a boy I helped, even if I thought I wanted to be an advertising graphic artist. Instead, my path was already mapped out and it was the period working abroad that made me change my mind. I met very clever chefs who managed to make me fall in love with cooking and this profession”.

Which experience in particular made you become passionate about cooking?

“My first one, when I was twenty, at Harry's Bar in London with chef Penati. There I understood what it meant to cook at a high

level, with raw materials of a certain value and it was then that I understood that the profession of chef wasn't such a bad job after all, only suitable for those who couldn't do anything else. Then I worked with Marchesi, Santin and Mei and gradually built up my experience”.

Who are the customers in your restaurant?

“My lunch customers are professional people who bring clients. Then, there are the foreigners, who appreciate our restaurant because it is typical not only in terms of its cuisine but also in its decor and furniture and the traditional costume worn by the waiters. Finally, we have local customers, people who don't mind spending to eat well”.

I casonsei de la bergamasca

Per la pasta (1 kg):

800 g di farina "00",
200 g di semola di grano duro,
3 uova intere, acqua q.b.

Per il ripieno (1 kg): 250 g di pane secco
grattugiato o ammorbidito nel latte,
2 uova, 150 g di Grana Padano,

300 g di macinato base il salame,
200 g di carne bovina arrostita,
10 g di amaretti, 20 g di uva sultanina,
1 pera Spadona, spezie a piacere (noce
moscata, cannella, pepe bianco e nero)
q.b., scorza di limone,
aglio e prezzemolo q.b.

Preparazione

Amalgamate sulla spianatoia la farina, le uova e un pizzico di sale e aggiungete acqua quanto basta fino a ottenere un composto omogeneo; fatelo riposare per almeno mezz'ora. Nel frattempo, preparate il ripieno: fate rosolare con una noce di burro il macinato per salame, la pera sbucciata e tritata a cubetti; aggiungete la carne bovina arrostita, l'aglio, il prezzemolo e fate insaporire il tutto per alcuni istanti. Versate in una terrina, unite del formaggio Grana, del pangrattato, le uova, gli amaretti macinati, l'uvetta tritata, una macinata di pepe e un pizzico di sale. Mescolate l'impasto e se fosse troppo asciutto, aggiungete un poco d'acqua o di brodo. La sfoglia deve essere tirata fino allo spessore di circa 0,6 mm. La forma di pasta (disco) nella quale si deve porre il ripieno deve avere il bordo liscio e un diametro che di 6-8 cm. La forma dei "Casonsei de la bergamasca" si ottiene in questo modo: stendete la sfoglia, ritagliate dei dischi di 6-8 cm e ponete del ripieno con il cucchiaino nel centro dei dischi di pasta, quindi piegate il disco sul ripieno, chiudete il bordo, ripiegate la parte ripiena sul bordo e pressate leggermente al centro. Lessate i Casoncelli in acqua bollente salata, scolateli e disponeteli in un piatto da portata e cospargeteli con Grana grattugiato. Conditeli con burro fuso, salvia e pancetta.

Condimento: quello di servizio è a base di burro, salvia, pancetta e formaggio grattugiato. Le modalità di preparazione per il soffritto sono libere, escludendo l'uso di oli e di margarine di vario tipo.

Risotto al Taleggio e tartufo nero

Ingredienti per 4 persone

200 g di riso Vialone Nano,
1 tartufo nero (10 g),
100 g di Taleggio,
30 g di scalogno,
5 g di olio extravergine d'oliva, 20 g di
burro di malga,
20 g di Grana Padano,
vino bianco, brodo vegetale, sale e
pepe q.b.

Preparazione

Fate appassire in una casseruola con l'olio extravergine di oliva lo scalogno e la scorza del tartufo, precedentemente tritata grossolanamente; aggiungete il riso e fate tostare come di consueto, innaffiando con il vino bianco. Continuate la cottura con il brodo vegetale in precedenza preparato e tenuto in caldo. A cottura quasi ultimata, aggiungete il Taleggio a cubetti, fate cuocere per alcuni minuti e togliere dal fuoco, mantecare con burro e il Grana Padano grattugiato, aggiustando di sale e pepe macinato fine. Il riso deve risultare morbido. Servite e cospargete i piatti con scaglie di tartufo nero (tagliato sottilmente).

Per la pasta

250 g di farina di farro, 250 g di farina "00",
4 uova, 2 tuorli, 6 g di sale.

Versate sulla spianatoia la farina, formate la classica fontana e rompetevi nel mezzo le uova, l'olio e il sale. Ottenete un impasto sostenuto. Avvolgetelo in un canovaccio umido e fate riposare per 20' temperatura ambiente. Stendete la pasta con l'aiuto di un matterello in una sfoglia spessa 1/2 cm; tenendola ben spolverata di farina, arrotolatela su se stessa e dal rotolo ottenuto ricavare con un coltello dei tagliolini abbastanza sottili.

Per il pesto di rucola e basilico

50 g di rucola, 50 g di basilico,
15 g di pinoli, 100 g di olio extravergine
d'oliva, 40 g di patata lessa,
5 g di scalogno, sale e pepe,
30 g di brodo vegetale.

Sminuzzate la rucola e il basilico ben mondati e metteteli nel cutter con il resto degli ingredienti; mixate, aggiungendo l'olio poco per volta; il risultato dev'essere cremoso.

Per la salsa

30 g di olio d'oliva, 30 g di scalogno tritato,
200 g di pomodoro a cubetti, 150 g di
zucchine a cubetti, 20 g di Grana Padano,
80 g di pesto di rucola.

Tagliolini di farro in cestino di fiori con pesto di rucola e basilico



Insalata di coniglio e verdure in agrodolce



Ingredienti per 4 persone

1 carrè di coniglio,
100 g di olio extravergine d'oliva delicato,
5 g di pinoli, 50 g di aceto di vino bianco,
1 chiodo di garofano, 1/2 cucchiaino di zucchero semolato,
250 g di verdure fresche di stagione
(peperoni, cavolfiori, carote, sedano, finocchi),
sale, pepe.

Preparazione

Dopo aver eseguito le operazioni di lavaggio e mondatura, scottate le verdure in una miscela composta da aceto, olio di oliva, sale, zucchero e chiodi di garofano per 10', iniziando a immergere le verdure più sode (carote) per finire con quelle più tenere; toglietele dal fuoco e raffreddate velocemente. Pulite il carrè di coniglio, rosolatelo in poco olio e finite la cottura per 4' in forno a 170°; togliete e fate raffreddare.

Preparazione

In un tegame fate appassire le verdure tagliate a cubetti con l'olio per qualche minuto, bagnate con poca acqua di cottura (1-2 cucchiaini). Bollite i tagliolini in abbondante acqua salata, unite la pasta al sugo caldo e a fuoco vivace amalgamatela bene con il formaggio grattugiato e il pesto di rucola, se necessario aggiungete ancora dell'acqua di cottura. Togliete dal fuoco e, con una pinza, porzionate i tagliolini nei singoli cerchi di alluminio foderati con i fiori di zuccina e poggiati su una teglia da forno, passateli in forno preriscaldato a 180°C per 5'. Togliete e mettete ogni singolo cestino al centro del piatto; nappate con la salsa rimasta nel tegame e terminate con un filo d'olio extravergine.

Per la presentazione

4 dischi di alluminio da 8-9 cm;
12-16 fiori di zuccina privati del bulbo, separati dal gambo e dal calice, lavati e ben asciugati.

GUANCIALE DI VITELLO BRASATO ALLA BIRRA SCURA

Ingredienti per 4 porzioni

4 guanciali di vitello,
50 g di olio extravergine d'oliva,
150 g di porri, 1 spicchio d'aglio,
alloro e timo q.b., 1 lt di birra scura,
bacche di ginepro e pepe in grani q.b.,
1,5 lt di brodo, 50 g di bacon

Procedimento

Pestate in un mortaio il pepe in grani con il ginepro e il sale grosso; massaggiare con il pesto i guanciali, copriteli con la birra e lasciate marinare per un giorno. Separate i guanciali dalla marinata e rosolateli in tegame dove avrete versato un cucchiaino d'olio. A parte preparate un soffritto con i porri, l'aglio, gli aromi, il bacon a cubetti. Unite il tutto, proseguendo a rosolare aggiungendo la birra della marinata. Proseguite la cottura per 2 ore circa a fuoco dolce; separate le guance dalla salsa rimasta e passatela al mixer riponetela sul fuoco e, se necessario, fatela ridurre fino a densità desiderata. Aggiungete una noce di burro e tenete in caldo.

STRACOTTO DI CODA DI BUE AL VALCALEPIO

Ingredienti per 4 porzioni

1 coda di bue, 1 carota, 1 cipolla,
1 spicchio d'aglio, 20 g di funghi secchi,
1 bottiglia di vino rosso, 1,5 lt di acqua
o brodo, 1 rametto rosmarino,
1 rametto timo, 1 foglia di alloro,
spezie miste (cannella, noce moscata,
chiodi di garofano), sale, pepe.

Procedimento

Sistematici i pezzi di coda in una casseruola, dopo averli salati e pepati, sopra un letto di verdure tritate; fateli rosolare con il burro e gli aromi finché saranno dorati. Copriteli con acqua o brodo e vino, mettete il coperchio e fate brasare in forno o sul fornello per almeno 3 ore, finché la carne sarà tenera e si staccherà dall'osso; scolate i pezzi di coda e metteteli a raffreddare in un piatto; una volta tiepidi, disossate e conservateli al caldo. A sugo ancora caldo, schiumate con un cucchiaino o con un mestolo il grasso affiorato in superficie (quest'operazione è essenziale per rendere la salsa più digeribile e per non alterare il sapore). Disponete la coda sopra letto di crema di patate e velatela con la salsa preventivamente filtrata e sgrassata.



Servizio al piatto: scelta economica o estetica?

DI GIOVANNA FERRANTE E EUGENIO MEDAGLIANI

Un tempo prerogativa delle osterie e trattorie, oggi è la regola anche nei ristoranti più raffinati. Un modo per controllare il “costo-pasto” ma anche per dare valore aggiunto al cibo, disponendolo in modo artistico, come fosse dentro la cornice di un quadro

La parola “servitore” (dal latino *servitium*) un tempo indicava la condizione servile, oggi definisce “colui che serve” i commensali, ossia il personale di sala. Con il termine “servizio” s’intende anche l’insieme di utensili, vasellame da tavola di uno stile unitario, posate o altro che servono a consumare un determinato pranzo o vivanda (es. servizio da pesce, da asparagi, da crostacei, da tè); si chiama servizio anche il modo di concepire il pranzo dal punto di vista strutturale, della sua organizzazione e maniera di presentare i piatti (per esempio, servizio alla francese, alla russa, al buffet, sul guéridon...). Concentrandoci sul primo significato, della presentazione: **è corretto quel modo di servire seguito da molti ristoratori che, accettando le prerogative della nuova cucina e di altri stili orientaleggianti o alla moda, hanno adottato il “servizio al piatto”?** Non è arrogante da parte del ristoratore scegliere qualità e quantità al posto del commensale, anticipandone i gusti o elevandosi a giudice delle capacità del suo stomaco? Da quale esigenza nasce la scelta di



servire al piatto? Da quella di una maggiore economia aziendale, di un maggiore equilibrio alimentare oppure di un maggiore piacere estetico? **Il piatto “pronto” o servizio al piatto era, ed è ancora, prerogativa di alcune osterie e trattorie**, nelle quali il costo-pasto, tenuto a minimi livelli, non concede al proprietario di... affrontare l'appetito del cliente (di solito notevole) offrendogli una scelta quantitativa a volontà. Considerate tutte le possibili motivazioni che hanno spinto molti imprenditori ad adottare questo tipo di servizio, mi piace supporre questo aspetto essenziale: la separazione del campo della creazione culinaria da tutto ciò che

circonda il piatto sulla tavola, quindi il solo aspetto estetico ed edonistico, più che quello economico. Un piatto ben preparato sopra una tavola ben imbandita, oltre che gioia per gli occhi è anche uno stimolo per l'appetito. **Il piatto ha una duplice funzione: di contenitore e di oggetto decorativo.** Gli occhi e il naso sono congiunti alla bocca e le fungono da intermediari. Già al primo sguardo o tramite l'olfatto, i buoni piatti debbono presentarsi con un colore o con un aroma particolarmente gradevoli, il colore deve essere pulito come le nubi d'autunno o bello come l'agata. **Il colore è uno dei componenti fondamentali dell'aspetto**

esteriore di un alimento, la prima cosa che condiziona una scelta e che genera, ancor prima dell'odorato, la formazione dell'acquolina in bocca, risposta fisiologica a uno stimolo nervoso. Passando dal cibo al suo naturale contenitore, il piatto, possiamo dire che l'ala, bordo o fascia del piatto, sempre sotto l'aspetto visuale, assume la stessa funzione che ha il **passee-partout** in un quadro, cioè di isolare il contenuto per mezzo di un'area acromatica, priva di colore, dunque uno spazio artistico che delimita il cibo dall'universo circostante mentre il bordo liscio, sagomato, decorato, con rilievi, non serve solo a contenere minestra o pietanza, ma diventa cornice dotata di una vita propria così forte da comunicare essa stessa un significato. Ecco che una porzione di cibo inserita nella cornice (bordo o del piatto), si stacca graziosamente dal mondo esterno per assumere una vita, un'entità propria individuale e caratteristica; il bordo del piatto introduce così una specie di "terra di nessuno" tra la natura esterna informe e la creazione artistica del cuoco, condensata e articolata. La disposizione ragionata delle vivande sull'ampio girello (fondo) del piatto, è talvolta così prepotente, che il sapore del cibo diviene persino secondario; pensiamo alla rappresentazione iconografica delle cucine orientali e, in particolare, a quella giapponese, che tanto hanno

attualmente influenzato le cucine occidentali.

È stata pure assunta, come principio di armonia tra cibo, colore delle vivande e loro disposizione visiva nel piatto, anche la dimensione e la forma delle stoviglie. Nell'interessante riedizione del libro di Yuan Mei, La cucina di villa Suiyuan, curata da Pietro Leemann col titolo *Il piacere della tavola nella cucina antica e oggi* (Ed. Electa), è interessante e anche curioso un breve capitolo su "Ciò che bisogna sapere sulle stoviglie". Yuan Mei nato in Cina nel 1716, singolare personaggio della cultura cinese, poeta e gastronomo, ha avuto il merito di aver compreso l'importanza di saper riconoscere la qualità dei cibi attraverso l'uso consapevole di vista, gusto, olfatto, tatto e udito. A

proposito della vista Yuan Mei scrive: "Un antico detto cinese afferma che una pietanza deliziosa non vale quanto una bella stoviglia. Purtroppo le porcellane Ming, Cbenghua, Jiajing, sono troppo preziose e sarebbe un peccato romperle. È già molto raffinato utilizzare delle porcellane uscite dai forni imperiali dei nostri giorni. Bisogna comporre la tavola a dovere ponendo tutto al posto giusto, alternando ciotole e piatti di diverse dimensioni. La presentazione dovrà essere gradevole alla vista: **le pietanze pregiate vanno servite in piatti grandi, mentre quelle più comuni in stoviglie piccole**". Occorre però mediare la quantità di cibo con l'area del piatto affinché una quantità troppo ridotta di alimenti non abbia a procurare nel commensale la paura del... vuoto!



Plate service: an economic or aesthetic choice?

Once the prerogative of inns and taverns, today it is also the rule in more refined restaurants. A way to control the "cost-meal" but also to give added value to food, arranging it like a work of art within the framework of a picture

By EUGENIO MEDAGLIANI

The word "servant" (from the Latin servitium) once indicated the servile condition but today defines "he who serves" those at table, in other words, waiters. The term "service" also means all those utensils, tableware of the same style, cutlery or other things that are used when eating a specific lunch or food (e.g. service for eating fish,

asparagus, shellfish or for tea); service is also used to define the way lunch is conceived from the structural point of view, of its organisation and way of presenting dishes (French, Russian, buffet service, service on the guêridon...).

*If we concentrate on the first meaning, of presentation: **is that way of***



saperi e sapori

serving, adopted by many restaurants which, by accepting the prerogatives of *nouveau cuisine* and other oriental or fashionable style, have adopted the "plate service", correct? Isn't it arrogant on the part of the restaurateur to choose quality and quantity instead of the diner, anticipating his taste or elevating himself to be the judge of the capacities of his stomach? From which need does the decision to serve on the plate arise? From that of greater company economy, greater nutritional balance or of greater aesthetic pleasure?

The "ready-to-eat" dish or plate service was, and still is, the prerogative of some inns and taverns, in which the cost-meal, kept to minimum levels, does not allow the owner to cope with the customer's appetite (usually considerable) by offering him a choice of as much as he can eat. Having considered all the possible motivations that have forced many entrepreneurs to adopt this type of service, I like to suppose that it has this essential aspect: separation of the field of culinary creation from everything that surrounds the dish on the table, therefore only the aesthetic and hedonistic aspect, more than the economic one. A well-prepared dish on a well-laid table is not only a joy to the eye but also a stimulus for the appetite. **The plate has a dual function: that of a container and of a decorative object.** The eyes and the nose are joined to the mouth and are intermediaries for it. Already at the first glance or through the sense of smell, good dishes must present themselves with a particularly pleasant colour or smell, the

colour must be clean like the autumn clouds or beautiful like agate. **Colour is one of the basic components of the exterior aspect of food, the first thing that conditions a choice and that generates, even before smell, the formation of water in the mouth**, the physiological response to a nervous stimulus.

Passing from food to its natural container, the plate, we can say that the **wing, edge or side of the plate, always from the visual point of view, assumes the same function as the passe-partout of a painting, i.e. it isolates the content by means of an achromatic area**, without colour, therefore an artistic space that separates the food from the surrounding universe while the smooth, shaped, decorated edge with reliefs, does not serve only as a container for soup or dishes, but becomes the frame with a life of its own that is so strong that it communicates a meaning. So a portion of food inserted within a frame (edge or the plate) stands out attractively from the external world to assume a life, its own individual and characteristic entity; the edge of the plate, in this way, introduces a kind of "no-man's land" between external formless nature and the artistic creation of the chef, condensed and articulate. The reasoned arrangement of food on the spacious bottom of the plate is sometimes so powerful that the flavour of the food becomes secondary; we are thinking about the iconographic representation of oriental cuisine and, in particular, Japanese cuisine, that currently has such an influence of western cuisines.

Even the size and sometimes extravagant shape of crockery has been assumed as the principle of harmony among food, its colour and its visual sophisticated and creative arrangement on the plate. In the interesting re-edition of the book by Yuan Mei, *The kitchen in villa*

Suiyuan, edited by Pietro Leemann with the title *The pleasure of the table in the ancient kitchen and today* (Ed. Electa), a short chapter on "What you need to know about crockery" is interesting and also curious. Yuan Mei, born in China in 1716, an amazing person in Chinese culture, a poet and gourmet, is famous for having understood the importance of being able to recognise the quality of food through the intelligent use of sight, taste, smell, touch and bearing. Concerning the visit, Yuan Mei writes: "An ancient Chinese saying states that a delicious dish is not worth as much as a beautiful plate. Unfortunately, Ming, Chenghua, Jiajing porcelains are too precious and it would be a pity to break them. It is already very refined to use porcelains that came from the imperial kilns. The table must be set appropriately, placing everything in the right place, alternating bowls and plates of different sizes. The presentation must be attractive: **quality dishes must be served in large plates, while more common ones must be served in small dishes**". However, the quantity of food must be right for the area of the plate so that a plate containing too little food does not make the dinner afraid of ... emptiness!



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!



Cuocere sottovuoto nei vasi di conserva

di Fabio Tacchella

La conservazione dei cibi in sottovuoto è conosciuta da tanto tempo. Negli anni '70 il geniale cuoco francese Georges Pralus ha sviluppato la tecnica di cottura sottovuoto che oggi, grazie ai materiali e alle tecnologie disponibili, fa parte degli "attrezzi del mestiere" di ogni cuoco professionista. Con questo mio contributo voglio presentare delle ulteriori possibilità e vantaggi di questa tecnica contribuire alla riflessione sul superamento di alcuni dei suoi limiti.

Si tratta dell'utilizzo di vasi in vetro molto robusti con coperchio in vetro che tradizionalmente venivano utilizzati per la preparazione di conserve, disponibili anche con guarnizioni in silicone più resistenti e durature di quelle in caucciù.

METODO E TECNICA

- porre l'alimento nel contenitore pulito e asciutto;
- chiudere con il coperchio e porre i ganci;
- passare nella macchina da sottovuoto a campana e creare il sottovuoto;
- il prodotto è sottovuoto e pronto sia per la conservazione sia per la cottura.

Le cotture ideali per questo tipo di tecnica sono: in acqua, a bagnomaria, nel microonde, in forno a convezione fino a 150-160°C.

Questa procedura presenta tutti i vantaggi della cottura in sottovuoto sui quali rimando alla lettura dell'ottimo libro di Fabrizio Sangiorgi "Il Sottovuoto. Tecnica Evoluta".

Conservabilità. Dal punto di vista qualitativo, l'assenza di aria inibisce lo sviluppo della carica batterica, rallenta l'ossidazione permettendo una maggiore durata del prodotto e delle sue caratteristiche organolettiche.

In tre facili gesti: preparazione, sottovuoto e cottura, gli alimenti mantengono il loro gusto e possono essere conservati a temperatura ambiente o in frigo a 4/5°C.



Piatti più saporiti. Gusti e colori perfetti.

L'utilizzo di temperature più basse, permette di preservare il patrimonio nutrizionale dei prodotti: la preparazione cuoce nei suoi liquidi, senza dispersione di sali minerali e mantenendo inalterati gli aromi che, grazie al sottovuoto, non si disperdono e restano nel prodotto. I colori restano brillanti e intensi. Di conseguenza è possibile ridurre l'uso di condimenti, di sale e di materie grasse. Sono questi elementi importanti per una cucina moderna, salutare e attenta alle esigenze dei clienti.

Ottimizzazione dei tempi di lavoro e risparmio di tempo.

I cibi si possono preparare prima, utilizzando tempi di lavoro liberi dal servizio.

La cottura sottovuoto in vaso consente ulteriori vantaggi:

- grazie alla possibilità di generare il sottovuoto direttamente nel vaso, gli alimenti non perdono il loro volume e si evita il processo di

"schiacciamento" del prodotto, che resta integro e bello da vedere: non serve più utilizzare gas inerti per evitare lo schiacciamento.

- Questi vasi permettono vari tipi di cottura: bagnomaria, bagnomaria in olio, a vapore, forno a vapore, microonde.
- Un'eventuale pressione che si sviluppa all'interno durante la cottura del prodotto ha la possibilità di fuoriuscire, senza compromettere il prodotto e il contenitore: la pressione fuoriesce e il coperchio torna in sottovuoto.
- Per le salse e le preparazioni liquide, permette la cottura del prodotto, la possibilità di prelevare la quantità di prodotto necessario, la possibilità di richiudere il contenitore e ricreare il sottovuoto, garantendo la massima igiene e praticità.
- I contenitori in vetro possono essere serviti anche a tavola, permettendo al cliente di gustare la fragranza degli aromi del prodotto al momento dell'apertura.

Tante forme per tante idee ed esigenze diverse, un unico sistema di cottura.

Carni, pesci, arrostiti, verdure... tutto il nostro patrimonio di gusti e sapori può essere valorizzato con questo sistema, che è ottimo anche conservare e rigenerare pietanze già pronte come spezzatini, brasati, arrostiti, bolliti, e così via. È possibile anche inserire, prima della chiusura, del fumo aromatizzato: il sottovuoto faciliterà l'aromatizzazione e la preparazione avrà un piacevole aroma di affumicato, molto in voga attualmente.

Per ulteriori informazioni
www.decorfooditaly.it

Let's talk about... Vacuum cooking in jars

By FABIO TACCHIELLA

The technique of preserving foods in a vacuum has been well-known for a long time. During the Seventies the brilliant French chef Georges Pralus developed the technique of vacuum cooking, which today, thanks to the materials and technologies that are available, is part of the "tools of the trade" of every professional chef. I would like to present, in this contribution of mine, further possibilities and advantages to be gained from this technique, and also to provide further thoughts about overcoming some of its limitations.

This method uses very strong glass jars with a glass lid which were traditionally used to prepare preserves. These jars are also available with silicon seals that are more resistant and long-lasting than rubber ones.

METHOD AND TECHNIQUE

- place the food in a clean, dry container
- close it with the lid and secure the clasps
- place the container in the vacuum machine and create a vacuum
- the product is now vacuum-sealed and is ready both for preservation and for cooking.

Ideal cooking methods for this type of technique are: in water, in bain-marie, in the microwave and in the convection oven at 150-160°.

This procedure has all the advantages of vacuum cooking that I will not go into here as I don't have enough room but for which I refer you to the

excellent book by Fabrizio Sangiorgi entitled "Il Sottovuoto. Tecnica Evoluta" (Vacuum-cooking: Advanced Techniques).

Preserving. From the quality point of view, the absence of air prevents the development of bacteria and slows down oxidation so that the food and its organoleptic characteristics will last longer.

In three simple actions: preparation, the creation of a vacuum and cooking, foods keep their taste and can be preserved at ambient temperature or in the fridge at 4/5°C.

More tasty dishes, perfect tastes and colours. The use of lower temperatures makes it possible to preserve the product's nutritional contents: the mixture cooks in its own liquids, without losing any of its mineral salts and, because they are maintained thanks to the vacuum, flavours are not lost and remain in the product. Colours remain bright and intense. Thus, the use of condiments, salt and fats can be reduced. These are important elements for modern cooking that is healthy and attentive to the needs of customers.

Optimisation of working times and time saving. Foods can be prepared beforehand using time that is free from service.

Vacuum cooking in jars also gives other advantages. Thanks to the possibility of generating a vacuum straight into the jar, foods do not lose their volume and avoid the "crushing"

process of the product that remains whole and attractive: so, it is no longer necessary to use inert gases to prevent crushing.

- These jars allow various types of cooking: bain-marie, bain-marie in oil, steam, steam oven, microwave.
- Any pressure that develops inside while cooking the product can be released, without compromising the product and the container: the pressure is released and the lid is pressurised again.
- For sauces and liquid preparations, it allows the product to be cooked, the possibility of removing the necessary quantity of product and the possibility of closing the container and recreating a vacuum, guaranteeing maximum hygiene and convenience.
- The glass jars can also be served at table, allowing the customer to taste the fragrance of the product's flavours at the time the jar is opened.

So many forms for so many ideas and different needs, a unique cooking system.

Meat, fish, roasts, vegetables... our whole heritage of tastes and flavours can be valorised with this system it is also excellent to preserve and regenerate already made dishes such as steaks and braised, roast and boiled meats, etc.

Scented smoke can also be put into the jar before it is closed: vacuum cooking will make it easier to flavour foods and the mixture will have a pleasant smoky fragrance, currently very much in fashion, in any case in a situation of pasteurised vacuum cooking.

Ombrina con patate

per 1 persona

INGREDIENTI

ombrina
patate novelle sbianchite a spicchi
rosmarino
cipolla maturata
sale e pepe
vaso per sottovuoto da porzione

PROCEDIMENTO

Porre le patate sbianchite nel vaso, adagiarvi sopra il pesce lavato, squamato e ben pulito, unire il rosmarino e la cipolla maturata, salare e pepare. Porre il coperchio con la guarnizione in modo corretto e passare nella macchina da sottovuoto (ora il prodotto è sottovuoto e ha una conservabilità di 3-4 gg).

PER LA COTTURA

Microonde 3/4 mn a 900W o 6 mn a 400W (in caso il vaso sfiatasse l'umidità sviluppata interna, uscendo dal microonde ritorna in sottovuoto).

Vapore 12 mn a 100 gradi

A bagnomaria 10-12 mn a 90 gradi



Acquario di mare

per 1 persona

INGREDIENTI

zucchine "a tagliatella"
carote "a tagliatella"
spinaci freschi in foglie
pomodori pachino a spicchi
gamberi imperiali 1 pz
capesante noci fresche 1 pz
trancio di salmone fresco
cozze ben pulite 2 pz
porro maturato
brodo vegetale
basilico
sale e pepe
vaso per sottovuoto da porzione



PROCEDIMENTO

Porre le verdure nel vaso e adagiarvi sopra i pesci in bella vista, condire con il porro maturato, il basilico, il sale e il pepe. Aggiungere il brodo vegetale. Passare il vaso nella macchina da sottovuoto. Cuocere in microonde a 900W per 4 mn, fare riposare per 3-4 mn prima di servire.



Cipolle in agrodolce

PROCEDIMENTO

Tagliare le cipolle a spicchi e porle nel vaso, unire gli altri ingredienti, chiudere con il coperchio e passare in macchina da sottovuoto senza fare uscire il liquido. Porre in microonde a 1800W per 2+2 mn (alternandoli in due momenti.) Fare raffreddare.

per 1kg di cipolle

INGREDIENTI

cipolle rosse
aceto di vino rosso
vino rosso
olio d'oliva
sale
zucchero
rosmarino
vaso per sottovuoto da 1 kg

** Se durante la cottura in microonde fuoriesce del vapore o del liquido non è un problema, perché il vaso sarà comunque in una situazione di sottovuoto pastorizzato.*

Peperoni in agrodolce

PROCEDIMENTO

Tagliare i peperoni a dadoni e porli nel vaso, unire gli altri ingredienti. Chiudere con il coperchio e passare in macchina da sottovuoto senza fare uscire il liquido. Porre in microonde a 1800W per 2+2mn (alternandoli in due momenti). Fare raffreddare.

per 1 kg di peperoni

INGREDIENTI

peperoni rossi e gialli
aceto di vino bianco
vino bianco
sale
zucchero
pepe rosso
vaso da sottovuoto da 1 kg

Cozze affumicate

per 1 persona

INGREDIENTI

cozze nazionali ben pulite e fresche
pomodori ramati
aglio maturato
peperoncini piccanti
olio extra vergine d'oliva
origano fresco
basilico fresco
segatura aromatizzata per pesci
vaso sottovuoto da porzione
affumicatore Smoky

PROCEDIMENTO

Preparare un vaso per sottovuoto. Dopo essersi assicurati che le cozze siano freschissime e ben pulite porle nel vaso, tritare i pomodori grossolanamente e aggiungerli alle cozze insieme a tutti gli altri ingredienti. Riempire il vaso di fumo e chiudere con il coperchio. Fare riposare per 10 mn e poi passare il vaso nella macchina da sottovuoto. Cuocere in microonde a 900W di potenza per 2 mn.





Quando la cucina è una moda

DI MICHELE D'AGOSTINO, COORDINATORE DELL'ATENEODella Cucina Italiana, Maestro di Cucina ed Executive Chef FIC

Cari colleghi, il 19 febbraio 2008 sono stato ospite di una serata a tema organizzata presso la fiera di Erba "RistorExpo". Ero lì come componente di giuria per il concorso organizzato dall'Associazione Cuochi Como, Brianza e Lecco e la serata presentava due stimabili chef, presidenti di Italia e Slovenia dell'associazione Jeunes Restaurateurs D'Europe. Il titolo era "Cena d'Autore" e per quanto vissuto, mi ha dato modo di ritornare sull'annoso argomento dei vari modi di fare cucina.

Il rispetto che provo per chiunque esprima la sua filosofia culinaria rimane fermo, ma non posso non esprimere il mio disappunto sull'estremizzazione in cucina.

Il menu, per certi versi molto particolare nella dizione in chiave poetica, non ha poi raccontato e convinto molto il palato dei commensali. La prima portata: *Fragole, fiori e Champagne* era più un dessert che un saluto dello chef. La successiva, *Crema di lenticchie di Castelluccio, palamite all'olio novello*, era buona, semplice però, perché con un pesce povero ma ricco di sapori, come la palamite, si poteva fare ben altro. E ancora, la *Lingua di bue arrostita con radici di prezzemolo, profumo di liquirizia e pomodoro verde farcito* non ha soddisfatto le aspettative, perché la lingua cotta in bassa temperatura era stracotta e secca, il profumo di liquirizia era un laghetto che cozzava con la lingua che ne era imbevuta e il pomodoro verde farcito... ho guardato e cercato bene, ma nel piatto non c'era! Bello il nome del piatto *Vendemmia anticipata*, ma poco gradevole al palato: un grappolo costruito con gnocchetti di patate che sapevano troppo di farina, capesante che per la loro freschezza avevano un

accentuato sapore di baccalà, radicchio trevigiano stracotto. Tranne la *garniture* del piatto, fatta da un ramo di vigna con la sua foglia, il resto era un disastro. Proseguendo nel menu, ecco il piatto *Dal mare Adriatico diretto su piastra di sale...*: bella l'idea della mattonella di sale speziato su cui era adagiato un filetto di spigola che non era stato cotto sul sale; anche qui però si è estremizzato con un'insalata russa passata che non esisteva e con zucchine limitate a una lamella semicruda. Il seguente, *Profumo di ginepro*, non era commestibile, perché era un omaggio dello chef sloveno che con il ghiaccio secco e rametti di ginepro ha creato una nuvola

di fumo profumato, girando personalmente fra i tavoli con due contenitori ad aggiungere l'acqua per creare l'effetto fumo. Ha chiuso il menu la *Ricottina di Norcia alle fave di Tonca, Lamine di*



tartufo nero dolce caramellato, Cialda al caffè, Gelato di sedano rapa: qui devo riconoscere la grande capacità di aver distrutto tutto senza un briciolo di considerazione, ricotta con zucchero, gelato immangiabile e chi più ne ha, più ne metta.

Allora, mi chiedo ma dove va la cucina? Ritengo indispensabile l'innovazione, ma solo se ha un senso logico legato al gusto e non al dimostrare una filosofia del gusto che non c'è.

La cucina è una moda?

La cucina o, meglio, il cibo, inteso nella sua globalità di espressioni, può essere definito alla stregua della moda per antonomasia (il mondo del vestire), ovvero come un mondo in continua evoluzione, fatto di tendenze

che cambiano, spariscono e ricompaiono.

Spesso, nel mondo del cibo si sente parlare di tradizione, di cose fatte come una volta... Sembrerebbe quindi che i valori di un tempo abbiano un significato così importante da rendere impermeabile il mondo della cucina ai veloci cambiamenti di tendenza tipici della moda. Tale apparente staticità è dipesa da diversi fattori che negli ultimi anni stanno venendo meno, determinando una rivoluzione nel mondo della cucina:

- il mondo del cibo sta diventando sempre più un fenomeno di massa;
- l'età media degli appassionati si sta abbassando, anche se rimane peculiare della fascia over 35;
- le influenze della globalizzazione si fanno sentire in modo sempre più decisivo;
- l'alta cucina italiana si è finalmente evoluta diventando internazionale e non più la cucina "della nonna", parafrasando l'accusa che i francesi ci hanno sempre rivolto.

Questa rivoluzione sta facendo scomparire dal vocabolario gastronomico la parola tradizione. I piatti proposti dalla maggior parte degli chef al top delle classifiche sono totalmente slegati da ogni tipo di legame con i piatti tradizionali. Per fare qualche esempio delle tendenze di questi anni, prendiamo come riferimento la manifestazione del Gambero Rosso che ha recentemente organizzato una cena colossale, dove gli chef premiati con il massimo punteggio nella sua guida hanno preparato ognuno un piatto rappresentativo.

Tendenza al crudo: il crudo e le "cotture dolci" ormai dilagano. Merito della cucina giapponese, di moda ormai da qualche anno.

Tecnologia in cucina: cottura sotto

ateneo della cucina italiana

vuoto (e rigorosamente a bassa temperatura) in primis.

Cotture veloci: stracotti, ragù, sughi al pomodoro cotti per ore? Non esistono praticamente più.

Cucina fusion: si assiste a un uso massiccio di ingredienti esotici (zenzero, lime, curry, ecc.) mischiati con ingredienti nostrani.

Vantaggi e svantaggi

Probabilmente i tradizionalisti, legati al concetto un po' provinciale di "cucina del territorio", storceranno il naso di fronte ai piatti originali e stravaganti proposti dai grandi chef.

Io ritengo, invece, che questa ondata di fantasia e modernità faccia solo bene al mondo del cibo, perché è giusto che ci sia un'evoluzione; perché la società cambia e con lei le sue esigenze, anche nel campo della nutrizione e della ristorazione.

La tradizione non deve essere una "palla al piede" che frena tutto ciò che è innovativo, ma deve essere una delle tante forme di espressione della cucina.

Lo svantaggio di questo approccio sarà quello che affligge tutte le mode: le tendenze si propagano veloci e tutte le innovazioni diventano inflazionate a tempo di record. Ci saranno molti che seguiranno queste tendenze in modo passivo e superficiale, e molti si riempiranno la bocca di cose pessime, ci saranno moltissimi finti esperti o esperti parziali.

Questo sta già avvenendo nel mondo del vino, soprattutto tra i giovani, dove ci sono persone che sanno tutto sul vino, perché di moda, e poi non sanno distinguere un Parmigiano da un Galbanino o un prosciutto di Parma da un prosciutto danese. Io sono ottimista: penso che i vantaggi di un interesse di massa nei confronti del cibo non possa che far bene anche agli appassionati veri.

La cucina destrutturata

È una tendenza molto in voga. Questo termine significa un semplice modo per rivisitare una ricetta tradizionale, utilizzando gli stessi ingredienti della ricetta originale, ma con una disposizione e "struttura" diversa, con

una tendenza a separare gli ingredienti. Questo modo di proporre le ricette si sposa molto bene con la cura particolare dell'estetica, che è figlia della moda della cucina giapponese. Proponendo gli ingredienti in modo separato, si può giocare sui diversi colori e sulle forme o ottenere delle



Un uovo interpretato da Ferran Adrià.
Images of techniques used by Ferran Adrià.

composizioni esteticamente interessanti.

Il padre della cucina destrutturata è **Ferran Adrià** (nella foto), il cuoco basco del ristorante El Bulli, uno dei più innovativi chef del mondo.

Come avviene per tutte le mode e le tendenze, l'idea è sempre buona, ma di per sé non garantisce la qualità del risultato.

"Destrutturare" qualunque piatto non ha senso, come non ha senso, a mio parere, compromettere il gusto a favore dell'estetica. **La cucina destrutturata è una pratica divertente che stimola la fantasia dello chef.** Vi ricordate nelle vecchie trattorie di una volta, quando servivano la pasta in bianco con il sugo di pomodoro versato sopra? Un esempio di "cucina tradizionale destrutturata" che è meglio dimenticare...

La cucina moderna

Si parla spesso di cucina moderna, senza sapere bene di che cosa si tratti.

La cucina moderna è la cucina della maggioranza della popolazione giovane, nella fascia tra i 25 e i 50 anni. Va sottolineato che la cucina moderna è legata alla popolazione in evoluzione, la quale rispecchia il cambiamento della

società, esprimendo nuovi bisogni e nuove tendenze in fatto di stili di vita, anche alimentari.

In questi ultimi anni sono andate delineandosi due esigenze ben precise della maggior parte dei consumatori: 1) la necessità di risparmiare tempo;

2) il desiderio di mantenere la forma. Questi due punti sono abbastanza in contrasto con una visione della **cucina tradizionale**, fatta sul "mangiare lentamente", sul "convivio", sulla "slow life" proposta come antidoto all'eccesso di stress che è presente nella vita di molte persone. La cucina moderna basata su questi due punti ancora non si è completamente sviluppata, soprattutto per ragioni culturali ed economiche.

Quindi si fa strada la cucina intesa come una cucina veloce, che punta all'essenziale, soprattutto in quelle famiglie dove la donna lavora. La preparazione del cibo diventa un'attività anche piacevole, ma da svolgere in poco tempo e che non richieda abilità particolari.

Per quanto riguarda il punto 2, da un lato appare evidente che **la maggior parte delle persone è attenta alla propria salute e quindi vuole un modello di cucina salutistico**; dall'altro, viste le offerte da parte degli



Particolari delle tecniche usate da Ferran Adrià.
An egg interpreted by Ferran Adrià.

addetti ai lavori, non sembra che gli italiani abbiano una coscienza alimentare molto sviluppata, visto che credono ancora a un modello salutistico poco concreto ed efficace, che punta molto sull'apparenza e poco alla sostanza.

La cucina proposta dai media

Per capire come in Italia un **modello di cucina moderna** basato sui due punti sopra esposti debba ancora decollare, basta guardare il



programma televisivo di cucina più diffuso, *La prova del cuoco*, in onda tutti i giorni su Rai1. Bravi cuochi, giovani, rappresentanti della cucina moderna, che preparano un intero menu in 20 minuti. Una classica casalinga (Anna Moroni) che prepara deliziose bombe caloriche della cucina tradizionale e che frigge una volta sì e una forse. Un gastronomo "purista" che rappresenta la negazione della modernità e disprezza addirittura l'uso del frigorifero; il tutto coordinato da una presentatrice tipicamente mediterranea (non proprio in peso forma), che non perde occasione per sottolineare che un po' di ciccia non guasta, che mangiare è bello e quindi sgarrare ogni tanto non è peccato. Insomma, ce n'è per tutti... Ma, in realtà, non ce n'è per chi vuole veramente un modello di cucina moderna che soddisfi appieno le caratteristiche di rapidità e di salutismo che, come abbiamo visto, dovrebbero esserne i capisaldi.

La salute nel piatto

Cavalcando l'esigenza moderna di leggerezza, viene proposta una cucina spesso "salutistica", ma che in realtà si discosta ben poco dai canoni ipercalorici della cucina tradizionale. Spesso vengono proposti piatti alleggeriti solo perché pesano poco, il classico trucco dei ristoranti di classe che propongono microporzioni (ma così saziano meno: insomma il tiramisù è leggero, ma ne mangerei sette!) o perché sostituisce cibi ipocalorici a cibi ipercalorici, ma senza che la sazietà aumenti sensibilmente, caratteristica fondamentale in un modello di cucina moderna veramente attento alla salute.

Sembrerebbe che gli appassionati di cucina siano sì attenti alla salute, ma forse sono più quelli che vogliono mettersi l'anima in pace mettendo la zucchina nell'amatriciana da mille chilocalorie per porzione, ma senza rinunciare ai fiumi di olio che fanno i piatti ipercalorici, in favore di un giusto mezzo che sia veramente



Alcuni esempi della cucina moderna destrutturata interpretata da Ferran Adrià.

efficace a contrastare il sovrappeso. Tuttavia, penso che un modello di cucina moderna come quella che propongo, tendente alla ricerca del miglior compromesso tra salute

e gusto, sia quello che soddisferà maggiormente le esigenze della popolazione e anche degli chef che sicuramente arriveranno a proporre un tale approccio.

Cooking is a fashion

BY MICHELE D'AGOSTINO, TEACHING COORDINATOR OF
FIC ITALIAN COOKERY UNIVERSITY

Dear colleagues, on 19th February 2008 I was the guest of a theme evening organised at the Erba fair "RistorExpo". I was there as a member of the jury for the contest organised by the Chefs Association of Como, Brianza and Lecco and the evening presented two worthy chefs, presidents of the Italian and Slovenian association of Jeunes Restaurateurs D'Europe. The title was "Cena d'Autore" and what I saw gave me the opportunity to return to the age-old topic of the various ways of cooking. The respect I feel for anyone who expresses his own culinary philosophy has not changed, but I would, however, like to express my disapproval of extremism in the kitchen.

The menu, for some reason very particular in the poetical idiom, did not do very much to convince the palate of the diners. The first course: Strawberries, flowers and Champagne was more a dessert than a greeting from the chef. The next one, Castelluccio lentil soup, pelamyds in oil, was good and simple. However, since it was made from a cheap fish that is rich in flavour, like the pelamyd, they could have done a lot more. And again, Roast liquorice-flavoured ox tongue with parsley roots and green stuffed tomatoes was disappointing, because the tongue that was cooked at a low temperature was over-cooked and dry; it was soaked in the liquorice and the stuffed green tomato..... I searched for it on my plate, but I couldn't find it! The name of the dish Early Harvest was very attractive but the dish itself was not very pleasant to the palate: piled up to look like a bunch of grapes, potato gnocchi that tasted strongly of flour, scallops that were not very fresh because they tasted strongly of salted cod and overcooked trevigiano. Except for the garnish on the plate, made from a vine branch with a leaf, the rest was a disaster. Going on with the menu, we come to the dish called Straight from the Adriatic Sea on a

layer of salt.... the idea of a bass filet resting on, but not cooked in, the layer of spiced salt was very nice: but here again they went too far when they accompanied it with a sieved Russian salad that didn't exist and courgettes that turned out to be just one thin semi-raw slice. The following dish, Perfume of Juniper, wasn't something to eat. It was a homage from the Slovenian chef who, with dry ice and juniper branches, created a cloud of perfumed smoke. He went round the tables in person with two containers and added water to create a smoke effect. The menu ended with Small Norcia ricotta with Tonca broad beans, Slices of black, sweet caramelised truffle, coffee wafer and celeriac ice-cream: here I have to recognise the great skill of having destroyed everything without an ounce of consideration, ricotta with sugar, inedible ice-cream and I could go on and on. So, I ask myself, where is cookery going? I consider innovation to be indispensable and justified, but only if it has a logical sense linked to taste and not to showing with Pindaric flights a philosophy of taste where there is no taste.

Is cookery a fashion?

Cookery, or more precisely, the world of food, understood as a series of expressions, can be defined in the same way as fashion by antonomasia (the fashion world), i.e. as a world in constant evolution made of trends that change, disappear and reappear.

Often, in the food world you hear people talking about tradition, about things made like they used to be made... So, it would seem that the values of years ago have such an important meaning that they make the cookery world impermeable to the fast changes in trends typical of fashion. This apparent static nature depends on the various factors that in recent years have started to disappear, causing a devolution in the cookery world:

- *the world of food is becoming more and more often a mass phenomenon;*

ateneo della cucina italiana

- the average age of food fans is getting younger, even if it remains peculiar to the over 35s age group;
- the influences of globalisation are being felt more and more strongly;
- Italian haute cuisine has finally developed becoming an International cuisine, and no longer "grand-mother's" cookery, paraphrasing the accusation that the French have always made about our cookery.

This devolution that we have seen in recent years is literally cancelling from the gastronomic vocabulary the world tradition, which until yesterday was prevalent. Now, the dishes mostly proposed by top chefs are totally removed from every type of link with traditional dishes.

Let's give a few examples showing the trends of recent years, taking as a reference a Gambero Rosso event that was recently organised with a huge dinner, where prize-winning chefs with the highest scores in its guide each prepared a dish representing their cookery.

Gentle towards the raw: raw foods and "gentle cookery" are now widespread. This is due to Japanese cookery that has been in fashion for several years.

Technology in the kitchen: vacuum cooking (and strictly at a low temperature) above all.

Fast cookery: stews, meat and tomato sauces cooked for hours? They are almost non-existent these days.

Fusion cookery: today more than ever, there is a huge use of exotic ingredients mixed with local ingredients: ginger, lime, curry, etc.

Advantages and disadvantages

Traditionalists, linked to the rather provincial concept of "local cookery", will probably turn up their noses in front of such original and extravagant dishes offered by the great chefs and this "death" of traditional cookery.

I, on the other hand, believe that this wave of imagination and modernity is only good for the food world, because it is right that there should be an evolution, because society changes and with it, its needs, even in the dietary and catering field. Tradition mustn't be a "shackle" that slows down everything that is innovative, but it must be one of the many forms of expressing cookery.

The disadvantage of this approach will be what afflicts all fashions: trends will spread at the speed of light and all innovations will become inflated at record speed. There will be a lot of people who will follow these trends passively and superficially.

They will fill their mouths (going in and coming out) with very bad things. There will be many false or partial experts. This is already happening in the wine world, especially among the young, where there are people who know everything about wine, because it is very fashionable, and then can't tell the difference between a Parmigiano and a Galbanino or a Parma ham from a Danish ham. I, however, am optimistic: I think that the advantages of mass interest towards food can only be good for the true enthusiasts too.

De-structured cookery

This trend has been very fashionable. This a term means a simple way to revisit a traditional recipe, using the same ingredients as the original recipe, but with a different structure. Therefore, the same ingredients, but with a different "structure", with a tendency to separate the ingredients which in the original recipe, were mixed up. This way of proposing recipes blends very well with the particular care paid to aesthetics, which is the child of Japanese cookery, which has been popular in Italian for several years. In fact, by proposing ingredients separately, you can play on the different colours and shapes, or obtain compositions that are aesthetically very interesting.

The father of de-structured cookery is **Ferran Adrià** (in the photo), the Spanish chef from the restaurant El Bulli, considered to be one of the most innovative chefs in the world.

As happens for all fashions and trends, the idea is always good, but it does not alone guarantee the quality of the result. "To de-structure" any dish doesn't make sense, as, I believe, there is no sense in compromising the flavour in favour of aesthetics. De-structured cookery is an amusing practice that stimulates the chef's imagination. Do you remember those old taverns years ago where they used to serve pasta in bianco with the tomato sauce poured on top? An example of "traditional de-structured cookery" that we would do best to forget...

Modern cookery

We often talk about modern cookery, without really knowing what it means. Before talking about this type of cookery, we should give it a definition: **modern cookery is what most of the young population, in the 25 to 50 age bracket, cook.** We should point out that modern cookery is linked to the developing population, which mirrors the changes in society, expressing new needs and new trends in life-styles, including dietary styles.

In recent years, two very clear needs have appeared in most consumers, concerning diet in general and the cookery model:

- 1) the need to save time;
- 2) the wish to keep in shape.

These two points contrast with a vision of **traditional cookery**, based on "eating slowly", on "large meals", on the "slow life" proposed as an antidote to the excessive stress present in the life of many people.

Modern cookery is based on these two points even if it is not yet completely developed, especially for cultural and economic reasons.

Therefore, cookery understood as the **fast food** model, which focuses on the essential, especially in those families where the woman works, is forging ahead. The preparation of food is becoming an even pleasant activity, but to be carried out in a short time without requiring any particular skills. Concerning point 2, on one hand it appears obvious that most people are worried about their

health and therefore want a healthy food model; on the other hand, seeing the offers by operators in the sector, it does not look as if Italians have a particularly well-developed dietary conscience, seeing that they still believe in a healthy food model that is not very concrete or effective, focusing a lot on appearance and very little on substance.

Modern cookery: "proposed by the media"

To understand how in Italy a modern cookery model based on the two points explained above must still take off, you just need to watch the most popular TV cookery program, *La prova del cuoco*, broadcast every day on Rai1. Good, young chefs, representing modern cookery, who prepare a whole menu in 20 minutes. A housewife (Anna Moroni) who prepares delicious traditional, high calorie dishes, nearly all fried. A "purist" gourmet who represents the negation of modernity and even despises the use of the fridge; all coordinated by a typically Mediterranean female presenter (not exactly in top form), who never misses a chance to point out that being a bit on the plump side never hurt anyone, that eating is fine and that therefore it isn't a sin to overdo things once in a while.

In short, there's something for everyone... But, in fact, there isn't anything for someone who really wants of model of modern cookery that fully satisfies the characteristics of speed and health which, as we have seen, should be the cornerstones of cooking.

Health in modern cookery

Stepping over the modern need of the population to be light, a cookery that is often "healthy" is proposed, but in actual fact it is not very different from the hyper-caloric canons of traditional cookery.

Dishes are often proposed that are lighter only in the sense that they weigh less, the classical trick of top class restaurants that offer micro-portion (but in this way, they fill you up less: in short, the tiramisu is light, but I could eat seven of them!) or because they substitute hypercaloric foods with hypocaloric foods, but without a considerable increase in being full, a fundamental characteristic in a model of modern cookery that pays great attention to health.

It would seem that cookery enthusiasts certainly do pay attention to health, but perhaps it is more a question of those who want to save their consciences by putting courgettes in the amatriciana that has one thousand calories per portion, but without forfeiting the rivers of oil that make dishes hypercaloric, in favour of a right method that is really effective in combating being overweight.

However, I think that a model of modern cookery like the one I propose, tending towards the search for the best compromise between health and taste, is the one that will most satisfy the needs of the population and also of the chefs who will certainly propose such an approach.

ateneo della cucina italiana

Al via i corsi in tutto il mondo

La Federazione Italiana Cuochi presenta la sua scuola di aggiornamento professionale, "Ateneo della Cucina Italiana in the World", che nasce come espressione culturale e gastronomica volta a favorire lo sviluppo di professionisti in linea con le attuali esigenze del mondo della ristorazione e in grado di sviluppare analisi equilibrate, di progettare, di ascoltare e di diffondere la cultura millenaria della civiltà della buona tavola. **L'obiettivo è quello di permettere ai partecipanti ai nostri corsi di avere un punto di riferimento chiaro e preciso sulle tendenze gastronomiche italiane.**

L'Ateneo si inserisce nel panorama internazionale alla pari di altre scuole private, offrendo un autorevole prodotto di aggiornamento per cuochi di diversa nazionalità, per la promozione dei prodotti italiani all'estero, per la formazione di giovani leve con Master atti a far conoscere lo stile inconfondibile della cucina regionale italiana.

La scuola "Ateneo della Cucina Italiana in the World" è organizzata direttamente dalla Fic, ma ha diverse sedi per i corsi, in tutta Italia e nel mondo, il cui elenco è pubblicato nel sito www.fic.it. L'Ateneo in the World presenterà ogni anno il calendario generale dei corsi con tutte le informazioni circa il docente e il tema del corso. La commissione scientifica dell'Ateneo può

realizzare anche corsi monotematici personalizzati per le aziende, ristoranti e alberghi che facciano richiesta di avere un corso particolare presso le proprie sedi operative, ovunque siano.

Si possono organizzare corsi anche per le delegazioni Fic all'estero, per associazioni facenti parte della Wacs o per altre organizzazioni culturali e scuole, creando su misura corsi di formazione o d'aggiornamento, in sintonia con le specifiche richieste. **A tutti i partecipanti** ai corsi dell'Ateneo della Cucina Italiana in the World è rilasciato un attestato di partecipazione.

OBIETTIVI

1. **Promuovere** la scuola d'alta cucina per i cuochi professionisti e allievi degli Istituti alberghieri in tutte le parti del mondo che intendano aggiornarsi e cucinare in stile italiano.
2. **Divulgare** le informazioni scientifiche legate al mondo della gastronomia delle Regioni; suggerire linee guida a quanti desiderano aggiornarsi sulle regole e sistemi delle competizioni culinarie internazionali secondo le norme Wacs in stile italiano.
3. **Acquisire** capacità tecnico operative, gestionali e relazionali valorizzando l'esperienza professionale già maturata nel settore di riferimento.
4. **Costruire** percorsi formativi di cucina pratica in diversi livelli utilizzando prodotti Made in Italy.

5. **Educare** il corsista al senso gastronomico nella ricerca della scientificità del patrimonio della cucina italiana.
6. **Dimostrare** con specifiche e appropriate tecniche di cottura le origini della grande cucina Mediterranea.

In-depth courses all over the world have been launched

The Italian Chefs Federation (FIC) presents its professional training school, "The Academy of Italian Cuisine in the World", founded as a cultural and gastronomic expression aimed at fostering the development of professionals in line with current requirements in the catering world and able to develop balanced analyses, to plan, listen to and spread the centuries-old culture of the tradition of good food.

The main aim is to allow those attending our courses to have a clear, precise reference point on Italian gastronomic trends.

The position of the Academy in the international scenario is on the same level as that of other private schools, offering an authoritative updating product for chefs of different nationalities, for the promotion of Italian products abroad, for the training of young chefs with Master Degrees designed to teach the unmistakable style of Italian regional cuisine.

"The Academy of Italian Cuisine in the World" is organised directly by FIC, but its courses are held in various venues, throughout Italy and the world. The list is published on the web site www.fic.it. The Academy in the World will present its general calendar of courses every year with

Comunica con tutti i cuochi italiani nel mondo.

Partecipa alle discussioni o proponi argomenti nuovi usando il Forum sul sito www.fic.it

Nuovo Lainox Heart

"Cucinare con il cuore"

Gli interlocutori e i referenti: coordinatori didattici dell'Ateneo sono Michele D'Agostino (per l'Italia) e Fernando Bassi (per l'estero). In base alle esigenze determineranno i tempi, i luoghi, i costi e sceglieranno l'esperto più adeguato nelle materia richiesta per la buona riuscita del progetto.

Per informazioni:
Federazione Italiana Cuochi,
tel. (+39) 02 66983141
fax: (+39) 02.66984690
e-mail: fic@fic.it - ateneo@fic.it



detailed information about the teachers and the topic of the course. The Academy's scientific commission may also offer personalised single-topic courses for companies, restaurants and hotels that request a particular course to be held at their operational headquarters, wherever they may be.

Courses may also be organised for FIC delegations abroad, for associations belonging to Wacs or for other cultural organisations and schools, creating made-to-measure training and refresher courses, in harmony with specific requirements. An attendance certificate is issued **to all participants at the courses** of The Academy of Italian Cuisine in the World.

AIMS

1. **To promote** the school of haute cuisine for professional chefs and students of Catering Colleges all over the world who wish to update themselves and cook in Italian style.
2. **To spread** scientific information linked to the world of gastronomy of the Regions; to suggest guidelines for those who wish to be brought up to date on the rules and systems of international culinary competitions according to Wacs standards in Italian style.
3. **To acquire** technical operating, management and relational skills, valorising the professional experience already gained in the reference sector.
4. **To construct** practical cooking training courses at different levels using Made in Italy products.
5. **To educate** those attending the course about gastronomic sense in research into the scientific aspects of the Italian culinary heritage.
6. **To demonstrate** the origins of the great Mediterranean cuisine with specific and appropriate cooking techniques.

Interlocutors and contacts:

teaching coordinators of the Academy are Michele D'Agostino (for Italy) and Fernando Bassi (for abroad). According to requirements, they will establish timescales, venues, costs and they will choose the most suitable expert in the subjects for the project to be successful.

For information:
Federazione Italiana Cuochi
pb. (+39) 02 66983141 - fax: (+39) 02.66984690
e-mail: fic@fic.it - ateneo@fic.it



Cucina creativa o ripetitiva? Cottura manuale o automatica?

Non è necessario scegliere perché **Heart** sa supportare la passione quotidiana del cucinare per chi di questa passione ha fatto il suo mestiere e, al tempo stesso, garantire cotture automatiche impeccabili e risultati affidabili grazie al sistema ICS.

L'esperienza di Lainox e la sua capacità di innovare utilizzando le soluzioni tecniche più avanzate si traducono in un forno dalle prestazioni sofisticate ma semplice per tutti gli utenti e capace di rispondere perfettamente alle esigenze di utilizzo e cottura più diverse.

LAINOX
L'eccellenza in cucina

Raccomandato dalla
Nazionale Italiana Cuochi



LAINOX ALI S.p.A.
Tel. (+39) 0438 9110
Fax (+39) 0438 912300
e-mail: lainox@lainox.it





Alessandro Circiello, coordinatore
"Giovani Cuochi" della Fic.

Parola d'ordine: versatilità

Quale tipo di percorso deve seguire e quali caratteristiche deve avere il futuro cuoco? Ecco che cosa ne pensa Alessandro Circiello, intervistato da Luigi Cremona

Chi sono i "giovani cuochi"?

"Non sempre con questo appellativo si fa riferimento a un'età anagrafica o soggetti privi di grande esperienza lavorativa. Oggi, pur riferendoci a un settore come quello della cucina, dove è importante avere un lungo praticantato, l'aggettivo giovane è spesso usato in accezione elogiativa per indicare qualità di adattamento, creatività e versatilità propri di una mentalità fresca e aperta al futuro".

Qualità indispensabili per il cuoco, visto che nella cucina moderna tutto cambia con sconcertante rapidità...

"La cucina è un'istantanea della società; evolve, s'adatta ai desideri e ai ritmi di ciascuno ed è per questo che esistono tanti modi e tanti luoghi diversi per fare ristorazione. Fino a pochi anni fa appartenevano a mondi separati e le qualità professionali richieste al giovane cuoco che ambiva a entrarvi erano

differenti per ognuno di essi. Oggi i mondi di un cinque stelle e di un bistrot non sono più separati, possono mescolarsi e dare origine a formule miste che meglio rispondono alle esigenze del cliente. Oggi si può mangiare l'alta cucina in un contesto informale e veloce o il tradizionale piatto da osteria in un contesto elegante e teso alla valorizzazione dei piatti e dei prodotti tradizionali. Questi cambiamenti prevedono che il cuoco moduli le sue competenze e il suo bagaglio professionale in rapporto a queste esigenze, curando soprattutto una versatilità che è oggi componente apprezzata in un giovane professionista".

Qual è l'iter formativo ideale per il futuro cuoco?

"I criteri che un giovane dovrebbe seguire sono: una scuola che gli fornisca le basi per avere tutta quella versatilità che occorre oggi



in questo mestiere; un'esperienza sul campo differenziata e versatile; esperienze all'estero, soprattutto per l'acquisizione delle lingue e per entrare in contatto con diverse culture culinarie e modi di gestione; un adeguato bagaglio culturale che faciliti la propria capacità di adattamento a nuovi stimoli e a una migliore lettura dei cambiamenti nelle abitudini alimentari dei propri clienti. L'iter formativo di un giovane che voglia dedicarsi oggi alla cucina ha alle spalle generalmente un percorso di studio e professionale di almeno dieci anni".

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.



Quello della cucina è un settore dove non si finisce mai di apprendere e la figura del cuoco è polivalente e in continua evoluzione...

“Da ribadire è sempre l'enorme importanza che rivestono

l'aggiornamento professionale e la formazione continua. Basta guardare vicino a noi: in molti Paesi europei dopo la scuola alberghiera vi sono master universitari e lauree inerenti la nostra professione. È fondamentale investire inizialmente

nell'apprendere e nel far sì che l'aggiornamento continui anche dopo aver raggiunto un'adeguata professionalità, vedendo all'opera maestri d'eccezione e confrontandosi sempre più spesso con loro”.

Watchword: versatility

What type of training path must the future chef follow and which characteristics must he have? This is what Alessandro Circiello thinks, interviewed by Luigi Cremona

Who are the “young chefs”?

“We can't always refer to a specific age or people without great working experience with these words. Today, although referring to a sector like that of cooking, where it is important to have many years of practice, the adjective “young” is often used in a laudatory sense to indicate spirit of adaptation, creativity and versatility, typical of a fresh mentality that is open to the future”.

Indispensable qualities for the chef, seeing that everything changes with disconcerting speed in the modern kitchen...

“The kitchen is an instantaneous aspect of society; it evolves, adapts itself to the wishes and rhythms of each one of us and this is why there are so many different ways and different places to do catering. Until just a few years ago they belonged to separate worlds and the professional qualities

demanding from young chefs who had ambitions to enter the profession were different for each of them. Today, the worlds of a five star restaurant and that of a bistro are no longer separate. They can overlap and give rise to mixed formulas that better respond to the customer's needs. Today you can eat haute cuisine in an informal, fast context and the traditional dish of a tavern in an elegant context aimed at valorising traditional dishes and products. These changes expect the chef to adapt his skills and his professional baggage to these needs, above all developing a versatility that, today, is the component most appreciated in a young professional”.

What is the ideal training path for the future chef?

“The criteria that a young chef should follow are: a school that provides him with the basics to obtain all that versatility necessary today in this profession; in the field

differentiated and versatile experience; experience abroad, especially in learning languages and coming into contact with different culinary cultures and management methods; an adequate cultural baggage that fosters his own ability to adapt to new stimuli and an improved reading of the changes in the food habits of his own customers. The training path of a young chef who today wishes to dedicate himself to cooking generally takes at least ten years of study and experience”.

Cooking is a sector in which one never finishes learning and the figure of the chef is versatile and in constant evolution...

“We must always emphasise the enormous importance of professional updating and ongoing training. Just look at what is going on close at hand: in many European countries after catering college there are university master's degrees and other degrees in our profession. It is crucial to invest initially in learning and in ensuring that updating continues even after reaching an adequate professional level, watching exceptional master chefs at work and measuring ourselves increasingly against them”.

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 Rimembranza, 60 - 10064 Pinerolo TO

FIG

nome cognome

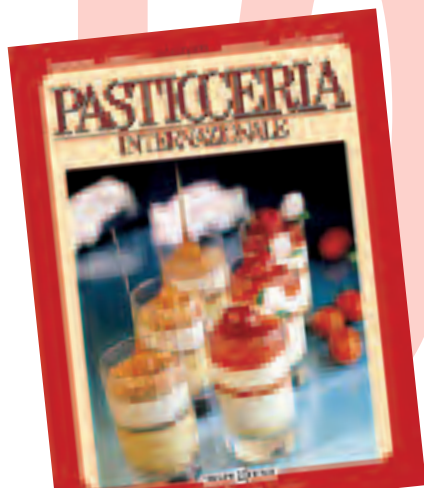
via

cap città prov

Ai sensi dell'art. 11 della Legge 675/96 ed in relazione all'informativa che avete fornito sui dati richiesti, si esprime il consenso al trattamento ed alla comunicazione degli stessi.

Firma

www.pasticceriainternazionale.it





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.

Mario Quattrococchi è entrato a far parte della Nic nel 2007, superando le selezioni con la ricetta pubblicata in questa pagina.



Lombo di coniglio con cuore di anatra in crosta di pistacchi e spuma di piselli

Ingredienti per 4 persone

40 g di lombo di coniglio, 6 filetti di anatra, 10 g di farcia di tacchino (vedi oltre), 10 g di pistacchi tritati, 3 g di enzimi, 9 g di acqua.

Per la farcia di tacchino:

10 g di petto di tacchino, 20 g di pane fresco, 10 g di pane bianco, porro maturato q.b., sale e pepe q.b., ghiaccio q.b.

Per la spuma di piselli: 30 g di piselli freschi, porro maturato q.b., 5 g di gelatina Xantana, brodo vegetale q.b., sale e pepe q.b.

Per la cialda: 10 g di pasta fillo, Parmigiano q.b., 10 g di burro.

Per i contorni: 3 zucchine, 12 pomodori Pachino, 30 carotine africane, zucchero e sale e pepe q.b.

Per decorazione: 10 g di Parmigiano, 10 g di farina, 10 g di albume, 10 g di burro, nero di seppia q.b., 20 g di Parmigiano.

Per la salsa: 50 g di ossa di coniglio, alloro, timo, bacche di ginepro, pepe in grani, sedano, carota, cipolla q.b., 30 g di riduzione di vino bianco, brodo vegetale q.b., 50 g di concentrato di pomodoro, sale e pepe q.b., 50 g di funghi secchi.

Procedimento

Per il lombo: incidere il lombo di coniglio al centro. Stendere uno strato di pellicola su di esso e battere delicatamente con il batticarne, finché diventerà piatto. Stendere un foglio di Carta Fata da 50x50 e appoggiare il lombo di coniglio. Mescolare velocemente gli enzimi con l'acqua. Spennellare il lombo con metà degli enzimi e con il resto mescolarli i filetti di anatra. Appoggiare i filetti di anatra al centro del lombo e arrotondare il tutto nella Carta Fata, legare le estremità del rotolo e lasciarlo riposare per 12 ore in modo da attivare gli enzimi. Passate le 12 ore, liberare il rotolo dalla Carta Fata. Stendere un leggero strato di farcia sul lombo e girarlo nei pistacchi tritati. Infilare la sonda al centro del rotolo e cuocere in forno a 180°C, finché non raggiunge la temperatura di 65°C. Tagliarlo trasversalmente a fette spesse circa 1 cm.

Per la spuma di piselli: sbianchire i piselli per 4' in acqua bollente non salata e raffreddarli subito in acqua e ghiaccio. Frullarli nel mixer insieme al porro maturato. Setacciare la purea e legarla con la xantana e aggiustare di sale e pepe. Mettere il composto nel sifone, inserire le fiale di gas e metterlo a scaldare a bagnomaria. Agitare il sifone e fare una spuma all'interno della cialda. Per la cialda: stendere la pasta fillo e spennellarla con il burro fuso, spolverandola con il formaggio grattugiato e ripetere il procedimento per altre due volte. Coppare gli strati di pasta con un coppapasta del diametro di 10 cm. Adagiare su una coppetta rotonda e cuocere in forno a 190°C a ventola bassa per circa 5'. Per i contorni: tortire la buccia delle zucchine e le carotine, sbianchirle in acqua bollente e raffreddare.

Disposizione del piatto

mettere le zucchine e le carote a sinistra e sovrapporvi tre pomodori Pachino. Mettere la cialda di pasta fillo con la spuma di piselli al centro. Disporre 4 fette di carne a destra nel piatto, appoggiando la prima fetta sulla foglia di grana. Colare la salsa sul lato sinistro del coniglio.

no; cuocere in forno a microonde finché diventerà secco. Togliere dallo stampo e dare una forma ondulata.





storie di cucina

È il cappello che fa il cuoco

DI ENZO D'ELLEA

Suppongo che tutti voi conosciate il significato della parola francese *toque* o *toque blanche*. Forse, però, non tutti sanno che l'uso di questo tipico copricapo usato dai cuochi è obbligatorio e che dovremmo vederlo indossare dallo chef e dai suoi sottoposti in ogni cucina di ristorante, albergo, mensa o centro ristorazione che sia. Nel XIX secolo, il termine *toque* non era ben accetto ai cuochi dell'epoca - così racconta lo chef Alfred Suzanne - in quanto non volevano che il loro tipico copricapo portasse lo stesso nome del cappello tondo e privo di tesa usato dai magistrati e dai professori universitari. Secondo Suzanne sarebbe stato più giusto che questo copricapo venisse chiamato *couvre-chef*, poiché la parola chef indicava sì capo in generale, ma anche più specificatamente chi era posto a dirigere una cucina. **Si deve comunque al grande Carême l'idea di adottare in cucina la toque, bianca e non nera come quella dei magistrati.**

La forma del copricapo dei cuochi non era ancora però quella in voga ora (ossia il "vero" cappello da cuoco, non quelle interpretazioni televisive della *toque*, a dir poco bizzarre e che dovrebbero far vergognare chi la indossa). Ogni nazione adottava una diversa moda: gli inglesi indossavano un buffo cappello scozzese molto inamidato; gli spagnoli un grazioso berretto di lana bianca; i tedeschi un cappello di tipo militaresco; italiani e francesi una specie di cuffia da notte, fiocco compreso. Simpatiche erano le considerazioni che, alla fine del XIX si sprecavano circa il modo di indossare il cappello da cuoco. **Si pensava addirittura di poter individuare i tratti caratteriali di uno chef da come indossava la sua *toque*.** Chi indossava il cappello appiattito alla sommità era ritenuto o un saggio

filosofo oppure, al contrario, un cuoco negligente. Chi lo portava inclinato sopra un orecchio era definito un presuntuoso. **Lo chef che portava la toque leggermente gonfia alla sommità e inclinata all'indietro era ritenuto autoritario e collerico.**

Portare il cappello calato sulla fronte significava essere pigri, di poche parole, oppure un pensatore. Vi era poi chi portava la toque particolarmente alta e ben inamidata detta "alla Tour Eiffel": in generale erano cuochi di bassa statura che pensavano così di farsi grandi agli occhi dei subalterni. Il cappello dell'apprendista, sempre tra fine '800 e inizio '900 era afflosciato su un lato e leggermente sgualcito, sembra a causa delle ceste o casse di verdura e frutta che egli era costretto a trasportare appoggiandole sul capo. Oggi la forma tipica della *toque blanche* è conica, alta e ben inamidata. Per ovviare a problemi di stiratura sono state studiate berrette in carta tessuto, molto simili a quelle in stoffa, oppure in semplice carta che possono essere tranquillamente sostituite spesso senza una spesa eccessiva.

Purtroppo molti chef e anche professori di scuola alberghiera non esigono che il proprio personale o allievi indossino durante il servizio o le lezioni la berretta bianca: è una cosa disdicevole! Non solo è una questione di rispetto delle norme igieniche, ma anche una dimostrazione di orgoglio per la divisa che si indossa. La figura del cuoco è molto cambiata negli ultimi decenni: è tenuto nella massima considerazione, è invitato a incontrare i clienti e a partecipare a meeting aziendali, ecc. Per questo motivo ritengo che la divisa che egli indossa debba essere pulita e completa (quindi anche con il cappello) e che essa sia il suo primo biglietto di visita. In questo dovremmo

It's the hat that makes the chef! BY ENZO D'ELLEA

I suppose you all know the meaning of the French word *toque* or *toque blanche*. Perhaps, however, not everyone knows that it is obligatory for chefs to wear this hat and that we must see it worn by the chef and by everyone working in every kitchen in restaurants, hotels, canteens and catering centres everywhere.

In the 19th century, the term *toque* was not well accepted by chefs of the time - according to the chef Alfred Suzanne - because they didn't want their typical hat to have the same name as the round, brim-less hat worn by magistrates and university professors.

According to Suzanne it would have been more correct if that hat had been called a *couvre-chef*, since the word *chef* indicated a boss in general, but also more specifically the person who was supposed to manage a kitchen. We owe the idea of adopting the white or black *toque*, like that of magistrates to the great Carême.

The shape of the chefs' hat was not yet the one in vogue now (i.e. the "true" chef's hat, not those television interpretations of the *toque*, bizarre to say the least and that should make those who wear it ashamed). Every nation used to adopt a different fashion: the British used to wear a funny, heavily-starched Scottish hat; the Spanish an attractive beret in white wool; the Germans a military-type hat; the Italians and French a kind of night cap, including the bow. Many nice remarks were made at the end of the 19th century about the way to wear a chef's hat. **It was even thought that you could tell the character of a chef by how he wore his *toque*.**

A chef who wore the hat flattened at the top was considered to be a wise philosopher or, on the contrary, a negligent chef. A chef who wore it at an angle over one ear was defined as arrogant. The chef who wore the *toque* slightly puffed-up at the top and sloping backwards was considered authoritarian and quick-tempered. The chef who wore the hat pulled down over his forehead was supposed to be lazy, taciturn or a thinker. Then there was the chef who wore the *toque* particularly high and heavily starched. This manner was called "à la Tour Eiffel". In general these were short chefs who thought that they could grow taller in the eyes of their subordinates by so doing. The apprentice's hat, again between the end of the 19th and the beginning of the 20th centuries was floppy on one side and slightly crumpled, it seems because of the baskets or crates of vegetables and fruit he was forced to carry on his head.

Today the typical shape of the *toque blanche* is conical, tall and heavily starched. To avoid ironing problems, berets in disposable fabric have been designed, very similar to the one in fabric, or in paper that can be replaced often without any excessive cost.

Unfortunately many chefs and even teachers at hotel-management schools do not demand that their own personnel or pupils wear the white hat during service or lessons: this is unfortunate! Not only is it a question of respect for hygiene rules, but also a demonstration of pride in the uniform that is worn.

The figure of the chef has changed a lot in the last few decades: he is held in great consideration, and is invited to meet customers and to take part in company meetings, etc. This is why I believe that the uniform he wears must be clean and complete (therefore also with the hat) and that it is his first calling card. This is where we should learn from our foreign colleagues, who are not even allowed to enter the kitchen if they are not wearing their hat.

imparare dai colleghi stranieri, che senza cappello non sono neppure ammessi a entrare in cucina.



Pillole di stile: A-M

Dall'astratto al concreto. Ecco riassunte una serie di piccole cose che possiamo mettere in programma dal prossimo anno scolastico. In attesa della riforma che verrà, costruiamo le solide basi per il nostro futuro. Aspetto le vostre considerazioni. Continuate a scrivermi: chef.guadagno@libero.it

DI GIOVANNI GUADAGNO, INSEGNANTE ITP

A... ALBERGHIERO
Ai primi istituti alberghieri in Italia nascono negli anni '60 all'interno degli istituti agrari. Si tratta di corsi brevi di tre anni. Tuttavia la scuola alberghiera iniziò a operare già nel 1938 (a Stresa, Montecatini, Abano Terme e Genova). Già nel 1969 si introduce il biennio superiore sperimentale con relativo esame di maturità. Un censimento degli istituti e delle scuole attive a oggi è complesso. Stimo un numero di circa 500 realtà di formazione professionale.

B... BASI
"Saper leggere, scrivere e far di conto". Cara, sana e solida didattica dei tempi andati. Aggiungerei il "saper parlare in pubblico". Ecco le abilità, si parla di sapere e non di conoscenza, essenziali. Disperdere il percorso su mille rivoli, con altrettante sottomaterie dall'educazione stradale a quella sessuale, non fa che aumentare la quantità di chiacchiere. "L'essenziale è invisibile agli occhi".

C... CONCORSI
I concorsi sono anzitutto l'occasione per confrontarsi con i propri limiti. Discenti e docenti possono inoltre sfruttare il momento per lo scambio di idee, di metodologie e di esperienze.

D... DIDATTICA
Pensare, progettare, fare, verificare. Il nostro percorso formativo si snoda fra teoria e pratica e ha come obiettivo il cuore, la mente e le mani.

E... EX
Quanti ragazzi passano nei nostri istituti! Alcuni non vi rimangono molto, il primo anno di scuola superiore raggiunge il 50% di respinti. L'alberghiero è spesso l'ultima spiaggia scolastica prima di un forzato inserimento nel mondo del lavoro. A volte riescono a raggiungere il diploma. Capita poi che ritornino a scuola per un consiglio, un saluto e per farci partecipi dei loro successi professionali.

F... FIERE
In Italia e all'estero. Sono un'altra occasione di confronto e di formazione. Ho ricevuto alcune mail di ragazzi che si sono lamentati perché non possono accedere alle fiere di settore o perché non viene consentito loro l'accesso dagli organizzatori o anche perché i loro docenti non ne vogliono sapere di prendersi la responsabilità di accompagnarli. Dobbiamo far entrare i giovani nelle fiere professionali e pretendere che il loro comportamento sia consono all'ambiente nel quale si trovano. Se l'occasione lo richiede, via gli orecchini e indosso giacca e cravatta. L'abito non fa il monaco, ma nessuno vi darà credito se vi presentate sciatti e arruffati. Nessuno vi darà credito se voi per primi non ne date a voi stessi.

L'aforisma del professore

"Tutti possono cucinare".

Auguste Gusteau, "Ratatouille!"

G... GIOCO DURO
"Quando il gioco diventa duro i duri cominciano a giocare"; la dicotomia fra teoria e pratica si supera con il lavoro doppio. Si impara a pensare il movimento ben prima di eseguirlo.

H... HOTEL
Ma anche ristoranti e centri cottura accolgono gli alunni in stage. Il periodo di stage è indispensabile per verificare l'attitudine dell'allievo alla professione del cuoco.

I... INTERNAZIONALE
Inglese, francese, tedesco... Non solo lo studio delle lingue ma una mentalità che rompa con il provincialismo scadente della piccola provincia italiana. Respirare un'aria internazionale, oltre i nostri piccoli schemi gastronomici e culturali. Godere di un modo diverso di elaborare i pensieri. Imparare dagli altri popoli.

L... LABORATORI
Cucina, sala, pasticceria, bar, informatica... I laboratori sono spazi fisici mantenuti costantemente efficienti e aggiornati per un utilizzo sistematico e quotidiano. Ma "laboratorio" è anche la metodologia di approccio alle discipline anche quando l'attività scolastica si svolge "sui banchi".

scuola e formazione

M... MANI IN PASTA

Panini, pizzette, cappuccini, caffè, pranzi, banchetti, rinfreschi, coffe break, aperitivi, biscotti, ecc... Un semplice elenco di lavori o il

lavoro che ogni anno si svolge in ogni istituto alberghiero per enti pubblici, associazioni, realtà locali. Abbiamo bisogno di mantenerci tutti operativi (dall'ultimo alunno arrivato

al dirigente scolastico). "Chi va al mulino s'infarina" e impara a fare i conti con la realtà quotidiana del lavoro.

Pills of style: A-M

From the abstract to the concrete. Here is a summary of a series of small things that we can put on the program for the next scholastic year. Pending the reform that will come, we are building the solid foundations for our future without ifs and buts. Hard work and great seriousness. That's the way forward. I look forward to bearing what you think. Don't stop writing to me: chefguadagno@libero.it

BY GIOVANNI GUADAGNO

A... Alberghiero (Hotel-management)

The first hotel-management schools were opened during the Sixties in agricultural colleges. Short courses of three years were offered. However, hotel-management schools had already started operating in 1938 (in Stresa, Montecatini, Abano Terme and Genova). Already in 1969, the two-year senior experimental course was introduced culminating in the diploma examination. It is difficult to list all the institutes and schools offering these subjects. I think there are around 500 such schools offering professional training.

B... Basics

"Knowing how to read, write and do sums". The dear, healthy and solid teaching of times in the past. I would add "knowing how to speak in public". These are the skills; we speak about essential know-how and not knowledge. To lose track along thousands of rivulets, with just as many sub-jects, from the Highway Code to sex education, does nothing but increase the amount of gossip. "The essential is invisible to the eyes".

C... Competitions

Competitions are above all an occasion to measure ourselves against our limits. Pupils and teachers can also use the time to exchange ideas, methods and experiences.

D... Didactics

Thinking, planning, doing, checking. Our training path winds between theory and practice and has, as objective, the heart, the mind and the hands.

E... Ex

How many young people pass through our schools! Some don't stay there long; the first year of high school has a 50% drop-out rate. The hotel-management school is often the

last scholastic resort before a forced entrance into the world of work. Sometimes they manage to reach the diploma. Then sometimes they go back to school for some advice, a farewell and to allow us to participate in their professional successes.

F... Fairs

In Italy and abroad. They are occasions for comparison and training. I received some e-mails from youngsters who complained because they do not have access to fairs in the sector or because they are not allowed access by the organisers or also because their teachers don't want to take the responsibility of accompanying them. We must allow the youngsters to enter professional fairs and expect that their behaviour will be fitting for the environment in which they find themselves. If the occasion requires it, away with ear-rings and on with jackets and ties. the cowl does not make the monk, but no-one will appreciate you if you turn up looking scruffy and untidy. No-one will appreciate you if you can't appreciate yourselves.

G... Gioco duro (hard game)

"When the game becomes hard the hard start to play"; the dichotomy between theory and practice is overcome with double work. We learn to think about the movement a long time before we make it.

H... Hotel

But also restaurants and cooking centres take on pupils in training sessions.

The training period is indispensable to verify the aptitude of the pupil for the profession of chef.

I... International

English, French, German... Not only studying languages but a mentality that breaks with the bad provincialism of the small Italian province. Breathing international air, beyond our small gastronomic and cultural moulds. Enjoying a different way of processing thoughts. Learning from other nationalities.

L... Laboratories

Kitchen, front-of-house, pastry-making, bar, IT... Laboratories are physical areas kept constantly efficient and up-to-date for a systematic and daily usage. But "laboratory" is also the method of approach to disciplines even when the scholastic activity is carried out "at the desk".

M... Mani in pasta (Hands in the pasta)

Sandwiches, little pizzas, cappuccinos, coffees, lunches, banquets, buffets, coffee breaks, aperitifs, biscuits, etc. ... A simple list of jobs or the job that is carried out every year in every hotel-management school for public bodies, associations, local realities. We need to keep ourselves operative (from the last pupil to arrive to the school manager). "Those that go to the mill get covered in flour" and they learn to come face to face with the daily reality of the job.

aphorism of the teacher

"Everyone can cook".

Auguste Gusteau, "Ratatouille!"



INTERNAZIONALI D'ITALIA ESPOSIZIONE CULINARIA 2008



DI MARIO GASPERETTI

Una partecipazione record anche per l'edizione 2008 degli Internazionali d'Italia, che ha visto protagonisti: 17 squadre al concorso di cucina calda mediterranea; 6 squadre al concorso di cucina fredda da esposizione; 123 partecipanti al concorso individuale di cucina calda (cat. ie K1-K2-K3-K4); 14 partecipanti al concorso individuale di preparazioni fredde da esposizione (cat. ie A-B-C); 62 partecipanti al concorso individuale di cucina artistica (cat. D1); 17 partecipanti al concorso individuale di pasticceria artistica (cat. D1); 47 partecipanti al concorso individuale per giovani under 23.

La manifestazione, con i suoi 351 partecipanti complessivi, conferma anno dopo anno un numero di consensi in costante crescita, che rendono quest'evento uno dei più prestigiosi in campo internazionale. L'elevato numero di adesioni a questa VIII edizione, superiore alle aspettative, ha messo a dura prova la macchina organizzativa e con grosso impegno, è stata predisposta una struttura logistica di 400 mq, articolata su due padiglioni, attrezzata con 4 ristoranti e 4 cucine ad uso esclusivo dei team, 8 postazioni ad uso esclusivo dei concorrenti individuali, spazi espositivi esclusivi per le opere artistiche... che, nonostante qualche affanno, ha consentito a tutti i partecipanti il raggiungimento dei propri obiettivi.

L'ampio e consolidato successo degli Internazionali d'Italia è frutto di anni di impegnativo lavoro, teso a valorizzare, attraverso l'adozione di regole di partecipazione e di giudizio internazionalmente riconosciute, ogni singola forma espressiva della variegata arte culinaria.

La manifestazione, unica nel suo genere in Italia, si conferma una vetrina di prestigio, in grado di mettere in campo contemporaneamente, alla pari di quanto avviene nelle analoghe manifestazioni estere di maggior pregio, tutte le professionalità esprimibili sul campo.

Gli invitanti menu realizzati dai singoli team al Ristorante delle Nazioni; le splendide ricette elaborate dai concorrenti individuali davanti a un'attenta platea; le opere artistiche di indiscutibile impatto scenico esposte di fronte all'ammirato pubblico, sono risultati essere i grandi protagonisti dell'evento, in grado di ribadire e di avvalorare ancora una volta, gli alti livelli di competenza in essere.

Ogni onore e ogni merito va a ogni singolo partecipante, per la professionalità e lo spirito di iniziativa manifestati, per la performance ostentata, per l'esemplare senso deontologico dimostrato, difficilmente pareggiabile. Una puntualizzazione per la partecipazione di tutti i giovani under 23, sia per la straordinaria qualità dei lavori esposti, sia per il sorprendente spirito di iniziativa dimostrato, raggiungendo da ogni parte d'Italia questa destinazione.

Alla giuria, magistralmente coordinata dal sig. Giorgio Nardelli, il difficile compito di operare con competenza "valutazioni cieche" dei lavori in concorso, decretando in modo integerrimo i vincitori della competizione e assegnando i titoli di Campione nazionale 2008.

A me, la personale soddisfazione di aver potuto incontrare persone animate da una passione ineguagliabile. A tutti loro, la mia più sentita gratitudine.

La classifica completa è disponibile sul sito www.fic.it

COMPETIZIONE INDIVIDUALE

LUIGI GANDOLA, Bellagio (CO) - punti 78,20

CAMPIONE NAZIONALE CUCINA CALDA INDIVIDUALE

MASSIMO GUIDETTI, Rio Saliceto (RE) - punti 75,25

CAMPIONE NAZIONALE CUCINA FREDDA DA ESPOSIZIONE INDIVIDUALE

MARCO ZUGLIANI - punti 76,50

CAMPIONE NAZIONALE CUCINA ARTISTICA INDIVIDUALE

MIRCO DELLA VECCHIA, Mestre (VE) - punti 78,30

CAMPIONE NAZIONALE PASTICCERIA ARTISTICA INDIVIDUALE



COMPETIZIONE UNDER 23

ANDREA RANO, Varese - punti 74,80

CAMPIONE NAZIONALE CUCINA CALDA INDIVIDUALE UNDER 23 EX AEQUO

DAVIDE RICCI, Rimini - punti 74,80

CAMPIONE NAZIONALE CUCINA CALDA INDIVIDUALE UNDER 23 EX AEQUO

DOMENICO STILE, Gragnano (NA) - punti 77,75

CAMPIONE NAZIONALE CUCINA ARTISTICA INDIVIDUALE - UNDER 23



COMPETIZIONE A SQUADRE

TEAM PIEMONTE - punti 66,45
 CAMPIONE NAZIONALE ASSOLUTO [classifica combinata]
TEAM CHEF VERONA - punti 72,58
 CAMPIONE NAZIONALE CUCINA CALDA MEDITERRANEA
PALERMO CULINARY TEAM - punti 69,18
 CAMPIONE NAZIONALE CUCINA FREDDA DA ESPOSIZIONE

IL TEAM - CUNEO - PIEMONTE

CAPITANO	Luciano Rava
CHEF	Marc Lantieri
CHEF	Paolo Pavarino
PASTICCERE	Silvio Pellegrino
TEAM MANAGER	Gino Pitanti

Menu del Team Cuneo-Piemonte

*Mille foglie di polenta di mais ottofile,
 Baccalà mantecato al pane vecchio e tartufo nero
 di Scagnello su zoccolo di carciofi saltati
 e gamberi di fiume*

*Carré d'agnello sanbucano con panure alle erbe
 e stinco di agnello brasato al Nebbiolo su finocchi saltati,
 gnocchi di zucca al burro, broccoli verdi
 e sformato di patate e cipolle brasate*

Dolce tentazione



IL TEAM - VERONA

CAPITANO	Michele Cella
CHEF	Gino Vellere
CHEF	Donato Ascani
PASTICCERE	Marco Giannini
TEAM MANAGER	Fabio Groppi

Menu del Team Chef - Verona

*Piccolo cappon magro su galletta con
 spigola e gamberi di Arma di Taggia*

*Gobbetti di fascia e rapa rossa con il suo bagnet,
 accompagnato da finocchietto selvatico e noce
 di capasanta al profumo di vaniglia*

Pancetta di Cinta Senese alla amatriciana

*Semifreddo vellutato al torroncino con
 cioccolato esplosivo al cuore con cannoli
 croccanti alle mandorle e fragoline di bosco
 in gelatina, con salsa calda all'arancia
 e groviglio di cioccolato bianco*



ORGANIGRAMMA GIURIA

SUPERVISORE DELLA COMPETIZIONE prof. Paolo Caldana **Presidente Fic**

PRESIDENTE DI GIURIA Giorgio Nardelli

COMMISSIONE 1 CUCINA CALDA A SQUADRE

CAPO GIURIA	Fabio Tacchella
GIUDICI	Vincenzo Bossotto Fernando Bassi Carlo Cranchi
COMMISSARIO	Egidio Rossi

COMMISSIONE 2 CUCINA CALDA SINGOLI

CAPO GIURIA	Michele D'Agostino
GIUDICI	Gabriella Costi Graziano Manzatto Sergio Mian Stefano Goller

COMMISSIONE 3 CUCINA FREDDA [cat.e A; B]

GIUDICI	Gianluca Tomasi Giorgio Marchesan
----------------	--------------------------------------

COMMISSIONE 4 ARTISTICO e PASTICCERIA [categoria: D1]

GIUDICI	Giovanni Beltramini Ennio Secco
[categoria: C; D2]	
GIUDICI	Giuseppe Giuliano Diego Crosara

ASSISTENTI DI GIURIA

SUPERVISORE ATTREZZATURE

RESPONSABILE DEL CONCORSO E COMPETITION MANAGER Mario Gasperetti

Giovanni Cappello e Patrizia Manzatto

Emilio Mosti



Dieci medaglie per i cuochi agrigentini

Grande affermazione della squadra dell'Associazione Cuochi Agrigento agli Internazionali d'Italia 2008

DI CALOGERO VETRO

Presso il complesso fieristico di Marina di Massa, un gruppo di cuochi dal "profondo Sud", cioè dell'Associazione "Salvatore Schifano" di Agrigento, si è presentato senza timori tra le tante squadre d'Italia e con la convinzione di poter far bene. Del resto, il presidente provinciale Salvatore Gambuzza, animatore del gruppo, nell'autunno scorso con lo chef Giuseppe Patania aveva vinto tre medaglie in una competizione analoga a Mosca. Ma a Marina di Massa la squadra Agrigentina, composta da cinque giovani professionisti, ha portato a casa ben 10 medaglie: un successo più unico che raro. Ecco i partecipanti e i premi conquistati:

Salvatore Gambuzza: medaglia d'oro - cat. D1 Artistico di cucina con intaglio di vegetali; 2 medaglie d'argento - cat. D1 Artistico di cucina con intaglio ceramicato di vegetali.

Giuseppe Patania: 2 medaglie



d'argento - cat. D1 Artistico di cucina con intaglio di vegetali; medaglia di bronzo - cat. K3 Cucina calda piatto vegetariano ovo lacto.

Paolo Chianetta: medaglia di bronzo - cat. K3 Cucina calda piatto vegetariano ovo lacto.

Battista Melilli: medaglia di bronzo - cat. D1 Artistico di cucina con intaglio di vegetali.

Tonino Butera: medaglia d'argento e medaglia di bronzo - cat. D1 Artistico di cucina con sculture di sale. In

questa occasione, per la prima volta è stata presentata una tecnica innovativa per la lavorazione del "sale artistico di Sicilia".

Mi pare che la squadra agrigentina, con le sue dieci medaglie, meriti tanti complimenti e tanta stima. Anche per la presunzione di avere creato "sculture" in una terra in cui si lavora il marmo!



La dimostrazione dello chef Tejedor di Mario Gasperetti

L'organizzazione Tirreno Trade ha impreziosito l'edizione 2008 degli Internazionali d'Italia con la presenza dello Chef Marcelo Tejedor, del noto ristorante "Casa Marcelo" di Santiago di Compostela, insignito della Stella Michelin.

Il sig. Marcelo ha intrattenuto l'attenta platea proponendo tecniche di cottura decisamente innovative e all'avanguardia, realizzate attraverso apparecchiature di ultimissima generazione, per mezzo delle quali è possibile ottenere risultati qualitativamente sorprendenti e difficilmente raggiungibili con le tecniche di cottura fino a oggi conosciute.

Tema delle giornate: Verdure di campo - Verdure di mare - Applicazioni dolci e salate - Pane liquido - utilizzo delle seguenti alghe Codium, Mastocarpus, Chondracantus, Gigartina, Osmundea, Kombu, Nori.

Le tecnologie utilizzate sono state: Gastrovac (consente di realizzare cotture in sottovuoto a bassa pressione e in assenza di ossigeno), Roner Compact (consente di effettuare cotture a bagnomaria operando con la massima precisione a temperatura costanti, comprese tra 5° e 100°C).



European Catering Cup 2008

Si è svolto in marzo a Mulhouse, in Francia, il primo concorso per il miglior catering europeo. Secondi sul podio, due cuochi siciliani

Grande prova per due cuochi siciliani che hanno rappresentato l'Italia in Francia: **Carmelo Floridia** e **Claudio Ruta**, membri dell'Associazione provinciale dei Cuochi Iblei, hanno conquistato il secondo posto sul podio. **Al concorso hanno partecipato otto nazioni - Lussemburgo (prima classificata), Italia (seconda), Francia (terza), Belgio, Spagna, Norvegia, Polonia e Repubblica Ceca -** che si sono sfidate sul tema



- 1) una portata principale, usando 6 kg di Skrei di Norvegia (merluzzo) e 2 kg di filetto di salmone, accompagnata da 4 variazioni (12 monoporzioni per ciascuna variazione) a scelta del candidato e da realizzare sul posto;
- 2) una portata principale a base di carne di suino di Francia (2 carrè di maiale da 12 bracirole ciascuno +1 kg di lombata di maiale), accompagnata da 4 variazioni (12 monoporzioni per ciascuna variazione) a scelta del candidato e da realizzare sul posto;
- 3) un dessert a base di cioccolato

“L’ispirazione primaverile in Europa”. Ogni team aveva a disposizione un tavolo lungo 4 metri e largo uno e doveva realizzare un buffet freddo per 12 persone, comprendente:



LONZA TONNATA CON INSALATINA DI AGRUMI E CAPPERI

Ingredienti

g 800 Lonza di maiale (intera),
g 100 Carote a dadini, g 80 Sedano a dadini,
g 100 Cipollotto a tocchetti, g 150 Tonno sott'olio, g 180 Vino bianco, g 20 Pepe nero in grani, g 80 Finocchietto selvatico, g 150 Brodo di carne, g 200 Olio extravergine di oliva, g 40 Sale di Mothya, g 60 Frutti del capperi, g 200 Arance a vivo

Procedimento

Parare la carne e inciderla per il lungo. Farcire con il finocchietto selvatico tritato. Richiuderla arrotolandola su se stessa e legarla con dello spago. In un tegame rosolare con olio, la carne, le verdure e il tonno sbriciolato. Regolare di sale, aggiungere il pepe in grani e sfumare con il vino. Aggiungere il brodo e continuare la cottura in forno a 170°C fino a 62°C al cuore. A cottura ultimata, far raffreddare la carne, frullare le verdure con il tonno emulsionando con l'olio. Affettare la carne finemente e accompagnare con la salsa tonnata e decorare le arance e i frutti di capperi.



- fondente (da realizzare sul posto) a scelta del candidato;
- 4) una specialità nazionale salata. I criteri di valutazione dei buffet erano: creatività e originalità, sapore, rispetto del tema e aspetto. Tutto il programma è stato realizzato dalle 7 alle 22.30, in 15 ore ininterrotte di lavoro, per far sì che tutte le portate (per il buffet e quelle da degustazione per i giurati fossero



pronte alle 22,30 per essere conservate in frigo e utilizzate l'indomani, quando i ragazzi hanno arredato il buffet e la giuria ha fatto le valutazioni. Complimenti al team per il risultato ottenuto, perché sono partiti dalla Sicilia con pochissima merce e qualche piccola attrezzatura (per poter viaggiare in aereo) e con prodotti "poveri", ma con tanta fantasia sono riusciti a creare dei piatti molto competitivi, cromaticamente primaverili, originali e, soprattutto, eccellenti di gusto. Come la *Caponata alla siciliana con panino all'olio extravergine e olive nere, ricotta di pecora al forno, scaglie di cioccolato modicano e miele di timo*, presentata come specialità nazionale salata. Un altro piatto un po' azzardato è stato la *Lonza tonnata con insalatina di agrumi e capperi*, una versione del vitello tonnato, ricetta molto classica ma rielaborata e alleggerita togliendo la maionese e sostituendola con un bel fondo di legumi tostati in forno insieme alla carne e il tonno. Un piatto povero, ma molto buono. Per il pesce, combinazioni fresche e colori primaverili, come nella *Terrina di Skrei in manto di rose con*

inserimento di salmone e foglie di spinaci su insalatina mediterranea e pesto aromatico. Gli italiani sono stati gli unici a usare i fiori (rose e fiori di borragine) non solo come elemento decorativo, ma anche come ingrediente della stessa terrina. Un piatto molto deciso, come gusto e aroma, è stato il *Tortino di couscous e sanapo all'aglio con foglie di Skrei al fumo*, buono da gustare sia caldo sia freddo.

Queste sono solo alcune delle tante variazioni che hanno presentato Carmelo e Claudio che, portando in Francia i sapori e i colori della loro terra, sono riusciti a ottenere un discreto risultato. Complimenti a coloro che hanno organizzato la manifestazione che si è svolta alla perfezione. Un ringraziamento particolare va a Jean Bellet e a Joel Mauvigney, presidente nazionale e presidente aggiunto (Confédération National des Charcutiers - Traiteurs et Traiteurs) e a tutta la giuria. Infine, un grazie alle aziende che ci hanno sostenuto: Unibrand, agenzia Elettrolux Zanussi di Ragusa, Selecta, Ristorante La Fenice-hotel Villa Carlotta Ragusa, Al 318, Linea Blu.



aziende informano



SURGITAL®

Bello, ricco, disponibile e intelligente:
UN GRAN GNOCCO!!!



Continuano le novità in casa Laboratorio Tortellini, marchio storico di Surgital. Nasce dal Centro Ricerca & Sviluppo il nuovissimo GNOCCO RIPIENO nelle due versioni con pomodoro e mozzarella e al gorgonzola. Per evitare la gommosità tipica di alcune tipologie di gnocco e per aumentare la percentuale di ripieno, Surgital ha studiato e progettato internamente la macchina di produzione, decidendo di non accontentarsi di ciò che il mercato poteva offrire dal punto di vista produttivo. Siamo così riusciti ad ottenere un GRAN GNOCCO. **Bello** per la sua forma a cuscinetto, forma che preannuncia la sua appetitosa morbidezza. **Ricco** per la percentuale di ripieno portata grazie alla nuova tecnologia al 20%. **Disponibile** attualmente in due versioni, ma già in fase di espansione di gamma per la stagione invernale. **Intelligente** per la sua preparazione che presenta notevoli vantaggi. Infatti se gli gnocchi ripieni possono anche essere cucinati in acqua bollente, la loro naturale preparazione prevede di versare direttamente gli gnocchi ancora surgelati in una padella insieme al sugo, a due cucchiai d'olio e a mezzo bicchiere d'acqua. È sufficiente quindi tirarli in padella per 6/7 minuti e il risultato sarà veramente speciale.

42° PREMIO CULINARIO INTERNAZIONALE IL "TAITTINGER" 2008

ORIGINE DI UN PREMIO CULINARIO INTERNAZIONALE

Pierre Taittinger, fondatore dell'omonima marca di champagne e già deputato del 1° arrondissement – quello delle Halles, i vecchi mercati generali di Parigi – occupava la celebre 22ª poltrona dell'Accademia dei Gastronomi, già appartenuta all'inizio del XIX secolo a Grimod de la Reynière, autore dell'"Almanach des Goumands".

Nel 1966, per rendere omaggio alla sua memoria e perpetuare la sua visione della grande cucina francese, nacque l'idea di un concorso gastronomico internazionale, organizzato e giudicato da professionisti. L'uomo in bianco, lo chef nascosto all'ombra dei suoi fornelli, sarebbe così stato finalmente messo in luce, in onore a un certo tipo di cucina, capace di associare regole classiche e creative. Fu così che nel 1967, per impulso di suo figlio, Claude Taittinger, vide la luce la prima edizione del Premio Culinario Internazionale Pierre Taittinger, la cui fama di probità e di estrema difficoltà non è mai venuta meno, se si pensa che, talvolta, si è giunti addirittura al punto di definirlo "l'Everest della gastronomia". Dopo lo svolgimento della 40ª edizione del Premio nel momento in cui sono state assunte le responsabilità della conduzione della *Maison de Champagne*, Pierre-Emmanuel Taittinger, che condivide con il nonno la grande passione per l'arte culinaria, decide a sua volta di perpetuarne il ricordo.

D'ora in poi il Premio si chiamerà semplicemente "Taittinger", simbolo di un doppio omaggio – omaggio a una tradizione familiare che perdura e si trasmette da una generazione all'altra e omaggio a quanti ormai da lungo tempo lo hanno già familiarmente ribattezzato il "Taittinger": gli chef.

IL CONCORSO NAZIONALE

All'estero, vengono organizzate delle finali nazionali in un certo numero di paesi in cui la cucina francese fa sentire la propria influenza. Ogni finale nazionale estera consacra un vincitore, che si aggiudica il 1° premio "Taittinger" nazionale.

In Francia, paese in cui il numero di candidati è tradizionalmente più elevato, vengono organizzate più finali, in occasione di ciascuna delle quali viene assegnato un 1° premio.

Tanto in Francia quanto all'estero i candidati sono valutati in base a due prove distinte:

- Una ricetta libera su tema imposto di cucina classica deciso dal Comitato Organizzatore del "Taittinger"
- Una ricetta imposta di cucina nazionale, decisa dal Presidente della Giuria del "Taittinger" nazionale.

IL CONCORSO INTERNAZIONALE

Il secondo livello del Premio vede riuniti a Parigi tutti i vincitori delle finali nazionali e delle finali francesi di selezione.

Il tema del concorso viene deciso dal Comitato organizzatore. Al termine della giornata dedicata alla prova, la Giuria Internazionale elegge il vincitore del 1° premio del "Taittinger".

LE NAZIONI PARTECIPANTI

Belgio – Francia – Italia

Giappone – Lussemburgo – Olanda – Svizzera

I CANDIDATI

- Di età compresa tra 24 e 39 anni, con un'esperienza minima di 8 anni nel settore, che lavorino in un ristorante.
- Ogni candidato, a prescindere dalla sua nazionalità, deve presentarsi nel paese in cui esercita la professione. Se viene selezionato, rappresenterà tale Paese in occasione del concorso

internazionale.

- Il suo dossier di iscrizione, dovrà essere **inviato e spedito entro la mezzanotte del 24 settembre 2008** al seguente indirizzo:

Federazione Italiana Cuochi

Via Pergolesi 29

20100 MILANO

M. CANGI Giampaolo

Tel. 02/66.71.21.62

Fax 02/66.98.46.90

- Qualora venga selezionato, il candidato dovrà presentarsi a Milano per eseguire la prova.
- Ogni candidato deve lavorare da solo; è ammesso un unico chef per ristorante o locale.
- Sono esclusi:
 - I professori dei licei e delle scuole alberghiere, anche se questi istituti gestiscono un ristorante di applicazione aperto al pubblico;
 - I vincitori dei precedenti premi;
 - I candidati che hanno partecipato almeno tre volte al concorso internazionale.

COMPOSIZIONE DELLA GIURIA DELLA FINALE NAZIONALE

- È costituita da 14 grandi chef locali (al massimo 12 per la degustazione e 2 in cucina), riuniti intorno ad un Presidente membro della Grande Giuria Internazionale.

LE PROVE

I. Selezione su ricetta scritta

- La selezione è effettuata in modo anonimo dalla Giuria del "Taittinger", composta esclusivamente da Chef cuisinier.
- Questa prova permette di selezionare i candidati ammessi a presentarsi alle prove pratiche.
- Ogni candidato deve proporre una **ricetta personale per 8 persone** sul seguente tema:
4 sgombrì di circa 400 g ciascu-

no, presentati interi (testa e coda) con due contorni liberi e un sugo o una salsa a base di champagne, servito/a in salsiera

- Tali preparazioni saranno presentate su un piatto rettangolare delle dimensioni di circa 60 x 45 cm
- Il dossier di iscrizione allegato deve essere inviato e **spedito tassativamente entro la mezzanotte del 24 settembre 2008** al seguente indirizzo: **Federazione Italiana Cuochi**
Via Pergolesi 29 – 20100 MILANO
M. CANGI Giampaolo
Tel. 02/66.71.21.62
Fax 02/66.98.46.90
- Le ricette **dattilografate**, dettagliate ed esplicite, i buoni di economato precisi e le fotografie di presentazione di buona qualità sono sottoposte al Comitato Organizzatore in maniera anonima.
- I candidati la cui ricetta è stata approvata dalla Giuria sono ammessi alla finale nazionale e sono informati per posta della sede, della data e dell'ora in cui devono presentarsi, avvalendosi di mezzi propri*.

* *Previo accordo del Comitato organizzatore, i candidati che lavorano abitualmente a più di 100 km di distanza dalla sede delle prove possono beneficiare di un'indennità di trasferta e sono alloggiati in loco.*

PROVE PRATICHE

A. REGOLE GENERALI E SVOLGIMENTO DELLE PROVE PRATICHE PER LA FINALE NAZIONALE – ITALIA

Ogni candidato deve presentarsi in cucina all'ora di convocazione prefissata, in tenuta da lavoro, solo e senza assistenza esterna.

I membri della Giuria di cucina controllano il materiale portato da ciascun candidato e si riservano la possibilità di rifiutare materiali nel caso in cui:

- non siano adatti alle ricette da realizzare;
 - siano già disponibili – in quantità sufficiente – in cucina;
 - vengano portati in quantità eccessive.
- È autorizzato esclusivamente l'utilizzo di materiale di piccole dimensioni.
- I membri della Giuria di cucina

sono abilitati a squalificare qualunque candidato che violi il regolamento, previa consultazione del Presidente di Giuria.

- **La Giuria di cucina può esigere che venga eliminato dalla presentazione qualunque elemento decorativo o artificio non commestibile che possa essere considerato un segno di riconoscimento.**

Il Comitato Organizzatore si riserva il diritto di filmare lo svolgimento delle finali nazionali e del concorso internazionale.

PENALI DI RITARDO

Allo scopo di garantire un'assoluta parità di opportunità tra tutti i candidati, qualsiasi ritardo superiore a 5 minuti nella presentazione di un piatto alla Giuria sarà sanzionato. Trascorso tale termine, la Giuria di cucina sottrae un punto per ogni minuto di ritardo dal voto assegnato al piatto in questione. Oltre gli 8 minuti, il candidato ritardatario deve lasciare passare il/i candidato/i successivo/i, mentre le penali continueranno ad essere calcolate.

- Il candidato deve:
 1. Evitare di rovinare o di gettare una parte dei prodotti e restituire gli ingredienti inutilizzati all'economato.
 2. Fare attenzione a non ostacolare il lavoro dei suoi vicini e a lasciare il piano di lavoro perfettamente pulito.
- Tutti i candidati devono rimanere in cucina dall'inizio alla fine delle prove. Escono tutti insieme, non appena il lavoro dell'ultimo candidato è stato presentato alla Giuria in maniera anonima.
- La classifica viene stilata sommando i punti assegnati a ciascun candidato da ogni membro della Giuria. Tuttavia, per evitare l'influenza che votazioni eccessive potrebbero avere sulla classifica, il voto più alto e quello più basso saranno eliminati prima di procedere alla somma dei punti assegnati ad ogni candidato.

B. REGOLE PARTICOLARI

FINALE NAZIONALE

Milano (22 Ottobre 2008)

Il candidato dispone di 5 ore per eseguire **due ricette: una libera** sul tema imposto dal Comitato Organizzatore (grazie alla quale è stato selezionato) e

l'altra imposta dal Presidente della Giuria nazionale.

RICETTA LIBERA SUL TEMA IMPOSTO

La votazione è effettuata su **150 punti** e tiene conto della presentazione, della cottura, del condimento e del rispetto della ricetta.

RICETTA IMPOSTA DAL PRESIDENTE DELLA GIURIA NAZIONALE

- Il candidato deve eseguire una ricetta che gli è stata comunicata una settimana prima delle prove e che deve essere presentata su 8 piatti.
- IL GIORNO DELLA FINALE NAZIONALE, SARANNO FORNITI TUTTI GLI INGREDIENTI NECESSARI PER LA PREPARAZIONE DI QUESTA RICETTA.
- La votazione è effettuata su 150 punti.

QUALITÀ DEL LAVORO IN CUCINA

- È giudicata da due Giurie di cucina ed è valutata su **40 punti**. I punti ottenuti sono sommati a quelli della Giuria di degustazione per il calcolo della votazione complessiva di ogni candidato. (cf. REGOLE GENERALI E SVOLGIMENTO DELLE PROVE PRATICHE)

Per ogni finale di selezione, i risultati sono resi noti la sera stessa. Il candidato che ottiene la migliore votazione complessiva viene invitato, insieme alla sua compagna, a partecipare al CONCORSO INTERNAZIONALE che si svolgerà a Parigi.

I RISULTATI SONO RESI NOTI LA SERA STESSA E I VINCITORI VENGONO FESTEGGIATI NEL CORSO DI UN RICEVIMENTO A SCOPO BENEFICO OFFERTO DALLO CHAMPAGNE TAITTINGER A FAVORE DELLA FONDAZIONE DE FRANCE.

I PREMI

FINALE DI SELEZIONE

Ogni partecipante alla finale di selezione riceve un **diplôme**, una coupe et una bottiglia Jéroboam di Champagne Taittinger.

Il vincitore della finale di selezione ammesso al concorso internazionale a Parigi riceve un **diplôme**, una coupe, una bottiglia Mathusalem di Champagne Taittinger e un assegno di euro 2.400.

CONCORSO INTERNAZIONALE

corsi e concorsi

A PARIGI

Ogni finalista del concorso internazionale riceve un trofeo e un diploma attestante la sua partecipazione alle prove internazionali.

I primi tre finalisti ricevono:

1° PREMIO

- Il Trofeo "EL GUSTO" ideato da Miguel Berrocal.
- La grande coppa sulla quale sono incisi i nomi di tutti i precedenti vincitori. La coppa sarà consegnata in un secondo tempo in occasione di

un ricevimento elaborato per la stampa dal vincitore, che dovrà includere il piatto che gli ha consentito di aggiudicarsi il premio.

- La medaglia "Prix Culinaire International Pierre Taittinger" con l'effigie di Pierre Taittinger, creata dallo scultore Paul Belmondo.
- Un viaggio di una settimana per due persone negli Stati Uniti: accolto da un rappresentante di Champagne Taittinger, il vincitore visiterà i più grandi alberghi e ristoranti della Costa

Orientale, mentre il resto del soggiorno sarà dedicato al turismo.

2° PREMIO

- Una coppa
- Un soggiorno turistico valido entro il 2009, a scelta del candidato, del valore totale di euro 4.800.

3° PREMIO

- Una coppa
- Un soggiorno turistico valido entro il 2009, a scelta del candidato, del valore totale di euro 2.400.

il "Taittinger" i vincitori

1967 - **Michel Comby**, Lucas-Carton, Parigi - Francia - *Piccolo Rombo Soufflé con Mousseline di Astice*
 1968 - **Guy Legay**, Ledoyen, Parigi - Francia - *Sella di Capriolo*
 1969 - **Camille Lurkin**, Villa Lorraine, Bruxelles - Belgio - *Pollastra di Bresse in Padella*
 1970 - **Joël Robuchon**, Péniche Ile-de-France, Parigi - Francia - *Rombo liscio Brasato*
 1971 - **Michel Nicoleau**, Connaught Hotel, Londra - Gran-Bretagna - *Turbante di Filetti di Sogliola e Salmone*
 1972 - **Georges Dumas**, Lasserre, Parigi - Francia - *Tacchinella*
 1973 - **Jean-Pierre Toulejbiez**, Tour Eiffel, Parigi - Francia - *Trota salmonata*
 1974 - **Rémi Pommerai**, Le Sologne, Parigi - Francia - *Lombata di Agnello Ripiena in Crosta*
 1975 - **Jean-Claude Boucheret**, Ledoyen, Parigi - Francia - *Luccio*
 1976 - **Paul Van Gessel**, Charles Barrier, Tours - Francia - *Turbante di Astice*
 1977 - **Yves Menes**, Shoreham Americana Hotel, Washington - USA - *Rombo Brasato*
 1978 - **Claude Louboutin**, Le Léman, Nyon - Svizzera - *Chartreuse di Pernice*
 1979 - **Gilles Etéocle**, La Poularde, Montrond-les-Bains - Francia - *Lucioperca Alexandre Monnier*
 1980 - **Gabriel Biscay**, Hôtel Ritz, Parigi - Francia - *Rombo Brasato al Pistacchio*
 1981 - **Philippe Broussard**, L'Assiette au Boeuf, Parigi - Francia - *Sella di Vitella Principe Orloff*
 1982 - **Philippe Sailly**, La Poularde, Montrond-les-Bains - Francia - *Rombo Soufflé Homardine*
 1983 - **Francis Dulucq**, Sofitel Thalassa, Porticcio - Francia - *Pollastra Alexandra*
 1984 - **Hiroshi Horita**, Toyoken, Tokyo - Giappone - *Turbante di Astice*
 1985 - **Michel Roth**, Hôtel Ritz, Parigi - Francia - *Salmone con due contorni, Pudding alla maniera di Escoffier*
 1986 - **Surjahadi Djajapermana**, Hilton Schiphol, Amsterdam - Olanda - *Cosciotto di Capriolo, Riso all'Imperatrice*
 1987 - **Ulrich Behringer**, Auberge de l'III, Illhaeusern - Francia - *Rombo con tre contorni, Soufflé ai Lamponi con salsa*
 1988 - **Michel de Matteis**, La Tour d'Argent, Parigi - Francia - *Quarto di Capriolo*
 1989 - **Régis Marcon**, Auberge des Cimes, Saint-Bonnet-le-Froid - Francia - *Fagiano, Capesante Emile Tingaud*
 1990 - **Dominique Quay**, Relais du Bois Hardy, Lamballe - Francia - *Lucioperca*
 1991 - **Bruno Maringue**, Au Chapon Fin, Thoissey - Francia - *Fagiano ripieno di foie gras, Piccole Quaglie in soufflé*
 1992 - **Michel Izard**, Le Château de Divonne, Divonne-les-Bains - Francia - *Lepre*

1993 - **Laurent Debenest**, Le Paddoc, Keersbergen - Belgio - *Astice con contorno di Ostriche, Capesante e Verdure*
 1994 - **Yves Merville**, Royal Riviera, Saint-Jean-Cap-Ferrat - Francia - *Boulangère di Agnello di Pauillac arrostito sull'osso con aromi di Provenza*
 1995 - **Bernard Leprince**, La Tour d'Argent, Parigi - Francia - *Sella di giovane Cinghiale Alexandre, Pere candite al vino di Bordeaux, piccoli pâté in crosta di castagne*
 1996 - **Christophe Marguin**, Jacques Marguin, Les Echets - Francia - *Rombo di quattro kg con tre contorni*
 1997 - **Philippe Gauvreau**, La Rotonde, Charbonnières-les-Bains - Francia - *Quattro Pernici grigie accompagnate da otto piccole Quaglie, con salsa o sugo*
 1998 - **Vincent Arnould**, Le Prieuré, Villeneuve-les-Avignons - Francia - *Rombo liscio con tre contorni, uno dei quali di ricci di mare*
 1999 - **Pierre-Franck Salamon**, Clerc, Chalamont - Francia - *Scampi con tre contorni, uno dei quali a base di Carciofi*
 2000 - **Fabien Lefebvre**, Hôtel Bristol, Parigi - Francia - *Filetto di Cerbiatta rosato con tre contorni e una salsa*
 2001 - **Karim Boukhari**, L'Agath, Howald - Lussemburgo - *Due lombate di Agnello da 6 costate, una sella di Agnello, due contorni liberi e una chartreuse di filetti di Faraona*
 2002 - **Stéphane Buron**, Le Chabichou, Courchevel - Francia - *Quattro polli di Bresse e un lobo di Foie gras d'anatra accompagnati da tre contorni liberi, da una vellutata Dubarry, da un sugo o da una salsa*
 2003 - **Stéphane Philippon**, Hôtel Ritz, Parigi - Francia - *Due orate reali presentate intere e ripiene con due contorni liberi e una salsa, il tutto accompagnato da un Vol-au-vent*
 2004 - **Jean-Paul Bostoën**, Auberge de l'III, Illhaeusern - Francia - *Tre germani reali e tre dozzine di ostriche speciali (n. 2) con pasta fresca al tartufo, ricoperta da uovo di quaglia affogato, con due contorni liberi e un sugo o una salsa*
 2005 - **Jérôme Ryon**, Hôtel de la Cité, Carcassonne - Francia - *Filetto di bue in crosta e due foie gras d'anatra, tre contorni liberi, un sugo o una salsa con un soufflé salato di castagne, zucca potimarron e tartufi*
 2006 - **Charly de Wijs**, Restaurant-Hôtel de Kastanjehof - Paesi Bassi - *Rombo nappato presentato intero, farcito d'astice, tre contorni liberi, due salse (di cui una allo champagne e una libera), Torta meringata al limone*
 2007 - **David Sauvignat**, La Rotonde, Hôtel Beau-Rivage Palace, Losanna - Svizzera - *6 lombi di lepre disossati, ripieni, ricostituiti e serviti interi, e 2 parti anteriori con interiora (fegato e cuore), accompagnati da due contorni liberi, una salsa e 12 pezzi di uova "Boitelle" (secondo la ricetta "Escoffier")*

SCHEDA DI ISCRIZIONE "TAITTINGER 2008"

Spedire tassativamente entro l'24/09/2008.

Questa pagina deve essere dattilografata. Se ciò non è possibile, scrivere in maniera perfettamente leggibile.

COGNOME NOME

DATA DI NASCITA

TEL. PERSONALE FAX CELL

E-MAIL

IMPIEGO ATTUALE

DATA DI INGRESSO NEL SETTORE

NOME DEL LOCALE IN CUI ESERCITA ATTUALMENTE

INDIRIZZO PROFESSIONALE

TEL. PROFESSIONALE FAX PROFESSIONALE

Salvo diversa indicazione da parte Sua, le comunicazioni saranno recapitate al Suo indirizzo personale.

In caso di convocazione alle finali

LUOGO DI PARTENZA

STAZIONE FERROVIARIA PIÙ VICINA

AEROPORTO PIÙ VICINO

Io sottoscritto certifico sul mio onore l'esattezza delle informazioni sopra riportate, accetto il regolamento del "Taittinger" e chiedo di partecipare alle prove 2008.

Lì

Firma

Comitato Organizzatore
del Premio Culinario Internazionale "Taittinger"
Federazione Italiana Cuochi
Giampaolo CANGI
Via Pergolesi 29 - 20100 MILANO
Tel. 02.66.71.21.62 - Fax 02.66.98.46.90

Riservato al Comitato Organizzatore

CURRICULUM VITAE

Spedire tassativamente entro l'24/09/2008.

Questa pagina deve essere dattilografata. Se ciò non è possibile, scrivere in maniera perfettamente leggibile

COGNOME NOME

DATA DI NASCITA

INDIRIZZO PERSONALE

TEL. PERSONALE

LUOGO DI LAVORO NOME DEL LOCALE

INDIRIZZO PROFESSIONALE

TEL. PROFESSIONALE

LINGUE STRANIERE

ALTRI IMPIEGHI OCCUPATI PRIMA DI QUELLO ATTUALE (date, ruoli in cucina, nome del locale)

Si prega di allegare una fotografia in tenuta da cuoco.

Comitato Organizzatore
del Premio Culinario Internazionale "Taittinger"
Federazione Italiana Cuochi
Giampaolo CANGI
Via Pergolesi 29 - 20100 MILANO
Tel. 02.66.71.21.62 - Fax 02.66.98.46.90

Riservato al Comitato Organizzatore

INVIARE DIRETTAMENTE A: Comitato Organizzatore del Premio Culinario Internazionale "Taittinger":
Federazione Italiana Cuochi, Gian Paolo CANGI - Via Pergolesi, 29 - 20124 MILANO - Tel. 02.66.98.31.41 - Fax 02.66.98.46.90

SCHEDA DELLA RICETTA

Spedire tassativamente entro l'24/09/2008. Questa pagina deve essere dattilografata

LA RICETTA DEVE OCCUPARE QUESTA PAGINA. ALLEGARE OBBLIGATORIAMENTE UNA FOTOGRAFIA DI BUONA QUALITÀ DEL PIATTO

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

INVIARE DIRETTAMENTE A: Comitato Organizzatore del Premio Culinario Internazionale "Taittinger":

Federazione Italiana Cuochi, Gian Paolo CANGI - Via Pergolesi, 29 - 20124 MILANO - Tel. 02.66.98.31.41 - Fax 02.66.98.46.90

È mondiale l'Italia della pasticceria

Concluse le selezioni della squadra italiana in vista della sfida alla Coupe du Monde de la Pâtisserie, che si terrà a Lione nel gennaio 2009

La Coupe du Monde de la Pâtisserie ha fatto tappa al Sigep di Rimini, dove si sono svolte le selezioni della squadra italiana che affronterà a gennaio 2009 a Lione i migliori pasticceri del mondo. Gli "azzurri" tenderanno di migliorare l'ottimo terzo posto raggiunto nell'edizione 2007, che vide trionfare la squadra del Giappone.

La selezione italiana è stata organizzata dal Club de la Coupe du Monde – Selezione Italia. E ha visto il trionfo di **Antonio Calosi**

(di Empoli) per la categoria **Cioccolato**, con l'opera "Oltre", **Alessandro Dal Masso** (della provincia di Torino) per quella **Zucchero**, con l'opera "Equilibrio della Natura" e **Domenico Longo** (della provincia di Treviso) per il **Ghiaccio**, con l'opera "Colli d'Amatra". Saranno loro a rappresentare l'Italia al grande evento di Lione dell'anno prossimo.

Giuria ricca di grandi nomi, quella che ha decretato il risultato finale. A comporla gli accademici maestri pasticceri Luigi Biasetto

(presidente), Gabriel Paillason (presidente onorario), Milena Novarino, Diego Crosara, Gianluca Cannoni, Iginio Massari, Giovanni Pina, Roberto Palladino e i membri della squadra italiana che ha partecipato all'ultima edizione della Coupe du Monde de la Pâtisserie, Fabrizio Donatone e Fabrizio Galla. Della squadra che a Lione arrivò terza, faceva parte anche Angelo Di Masso, commissario del concorso insieme ad Andrea Voltolina, che è intervenuto anche al servizio degustazioni.

WÜSTHOF



Per informazioni:

Valsodo SRL

Tel: 055 - 8878751

e-mail: valsodo@iol.it

www.wuesthof.de



CLASSIC Ikon

Coltelli
Forgiati

Quality - Made in Solingen/Germany

Nuovi Dessert DEBIC freschi, come fatti in casa

Parfait, Crème Brûlée e Panna Cotta sono le basi per dessert proposte da Debic. Facilissime e veloci da preparare, garantiscono una freschezza e una qualità tipiche del prodotto artigianale, una cremosità e un'intensità di gusto capaci di conquistare i palati più esigenti. Sono necessari pochi semplici gesti per realizzare ottimi dessert in tempi ridotti e con risultati sorprendenti. **Parfait, Crème Brûlée e Panna Cotta Debic** rappresentano le basi perfette per cominciare, lasciando poi alla creatività dell'operatore la libertà di personalizzare ciascuna applicazione a piacere, con l'aggiunta di ogni genere di ingrediente: frutta, cioccolato, nocciole, alcool... L'alto livello di servizio, dunque, è il vero valore aggiunto di queste tre referenze, che non scendono a compromessi con la consueta qualità di cui il marchio **Debic** si fa sempre portavoce.

Parfait Debic è una base neutra, ideale per ottenere il classico parfait o cremose mousse e semifreddi. Basta montarlo in planetaria come una panna, senza l'ausilio di alcun tipo di macchina da gelato. È estremamente versatile, si sposa egregiamente con i più diversi ingredienti, alcool incluso, per offrire delle prelibatezze dal sapore e dalla consistenza tipici delle lavorazioni fatte in casa. Il gusto pieno e intenso come impone la ricetta tradizionale, unito alla sua struttura cremosa, la rendono cucchiabile anche a temperature negative. A seconda della temperatura di servizio, infatti, **Parfait Debic** può assumere differenti sembianze: servito ghiacciato sarà un appetitoso semifreddo, freddo sarà una delicata mousse.

BOMBE AL CIOCCOLATO FONDENTE

Preparazione: sciogliere 150 g di cioccolato fondente e aggiungere 100 g di Parfait Debic. Montare i restanti 900 g di Parfait alla velocità massima, incorporarli al cioccolato fuso e aggiungere 15 g di cacao in polvere. Riempire uno stampo, precedentemente congelato, con il composto ottenuto e congelare. Una volta ghiacciato, rimuovere il contenuto dallo stampo e sistemarlo su un piatto. Prima di servire, decorare con biscotti e cioccolato.

Contraddistinta da un leggero aroma di vaniglia, la **Crème Brûlée Debic** è la base indicata per creare l'autentica Crème Brûlée francese o la deliziosa Crema Catalana spagnola. Pronta all'uso è adattabile a ogni richiesta

dolciaria. Si distingue per l'armonico abbinamento di gusto e fragranza, oltre che per la soffice consistenza, che la rende facile da caratterizzare con tradizionali o inediti accostamenti di sapori.

L'irresistibile **Panna Cotta Debic** è un preparato liquido e cremoso realizzato all'insegna della vera tradizione italiana. Il suo gusto delicato di panna, la sua piacevole morbidezza e la sua eccellente resa, rendono questo dessert adatto a tutte le occasioni. Grazie alla sua consistenza può essere preparata sia in stampi grandi che monoporzione e può essere servita a piacere, in coppa, rovesciata sul piattino o tagliata a piccole fette. È perfetta nei classici abbinamenti con topping e/o frutta tagliata a pezzetti.



A LEZIONE DI TORTE CON PIER PAOLO MAGNI

Friesland Foods Professional Italy promuove l'Accademia della Panna. Un'iniziativa indirizzata agli operatori del food service, che li omaggerà di un corso di due giorni dal titolo "Torte di matrice classica e moderna, dalla produzione alla presentazione" per approfondire le tecniche di realizzazione artigianale di torte a base di panna e torte per cerimonie. La docenza è affidata a un nome di prestigio, Pier Paolo Magni, membro fondatore dell'Accademia Pasticcieri Italiani, pasticcere dell'anno 2004/2005 e Campione del mondo di Gelateria nel 2006. Per partecipare è sufficiente acquistare 150 cartoni assortiti di prodotti Debic in 9 mesi presso il proprio grossista di fiducia. Per ulteriori informazioni contattare Paolo Bossi o Antonella Nunziata. Telefono 045.639 5234.



Piatti abruzzesi in concorso

DI LORENZO PACE

Strepitoso successo per la 18^a edizione del concorso gastronomico regionale "Lu Carrature d'ore"



Grande attenzione nella scelta dei prodotti agroalimentari tipici, alla loro moderna lavorazione ed estrema cura nella presentazione. Questi gli elementi caratterizzanti della 18^a edizione del concorso gastronomico regionale "Lu Carrature d'ore", ideato dallo chef Leo Giacomucci e diretto per 15 edizioni dal presidente onorario Nicolò Di Garbo. Organizzato dal 29 febbraio al 7 marzo dall'Associazione Cuochi di Pescara, l'evento si è svolto presso il ristorante Giardino degli Ulivi di Rosciano (PE). Gli obiettivi della kermesse: riscoprire, attraverso la creatività dei cuochi professionisti, i piatti della tradizione gastronomica abruzzese e valorizzare le tipicità agroalimentari codificate nell'Atlante dei prodotti tradizionali d'Abruzzo. Diverse le novità che hanno arricchito l'edizione 2008; il premio per la migliore preparazione del dolce, l'esposizione dei piatti in concorso, la possibilità di assistere alle selezioni da parte del pubblico e con 36 concorrenti professionisti il record di partecipazione.



La giuria, presieduta dall'enogastronomo Massimo Di Cintio, era composta dagli chef Lucio D'Angelo, Giuseppe Di Malta, Antonio De Sanctis, Lorenzo Ferretti e Sergio Savaglia, dal pasticcere Fabrizio Camplone e dal food e beverage manager Andrea Zana. Per la selezione dei 15 alunni delle 5 scuole alberghiere della regione, il ruolo di presidente è stato ricoperto dallo chef Franco Odoardi e alla giuria si sono aggiunti gli chef Mario Rabottini e Domenico Di Nucci. Mentre il lavoro



di coordinamento dei concorrenti è stato svolto dallo chef Enea D'Amico. Lo chef Gianluca Sergiacomo con la collaborazione degli chef

dell'Associazione: Gianluca Carrozzi, Rocco Di Federico, Vito Giansante, Michele Ottalevi, Enzo Piccirilli, Silvio Ruggieri e Angelo Taricani, ha preparato il menù della cena di gala offerta agli oltre 200 ospiti, composto da: Tagliatella di trippa di vitello con battuto di pomodoro e cialda di pane casereccio; Insalatina di 'ndocca 'ndocca; Zuppa di ceci di Corvara con salsiccia croccante, pane dorato e scaglie di pecorino di Castel del Monte; Anellini alla pecorara con quenelle di ricotta e sfogliatina di pancetta; Stracotto di vitellone marchigiano al





Montepulciano d'Abruzzo con giardiniera di cavolfiori, patate e cipolle all'aceto di lamponi; Morbido di ricotta di pecora su croccante al cioccolato e salsa di ratafià.

Durante la cena sono stati premiati tutti i partecipanti e proclamati i vincitori dei diversi premi in palio. **I vincitori del "Carrature d'ore" sono stati gli chef Vito Giansante e Francesco Lupinetti** che hanno realizzato il "Carpaccio di pecora marinato alla menta piperita, con ricottina affumicata al ginepro in crosta di puls di farro". Il secondo posto è andato allo chef Rocco Di Federico per la preparazione delle "Mazzarelle di agnello". Al terzo posto si è classificato lo chef Sandro Di Sciullo con la preparazione del "Millefoglie di filetto di maiale e carciofi croccanti di granoturco con confetti di spinaci novelli e caramello di mosto cotto". Il trofeo Giano per al pitto innovativo è stato assegnato al giovane chef Nicola Fossaceca che ha preparato il "Baccalà candito con pane cotto, olive



neri e basilico". Il trofeo De Victoriis-Medori per il piatto tradizionale è andato allo chef Aldo D'Ostilio per la preparazione della "Zuppa della salute". Il premio "Lu buccunotte d'ore" per il miglior dolce è stato assegnato alla lady chef Rita Mucciola che ha preparato il "Parozzetto abruzzese profumato agli agrumi con salsa allo zafferano dell'Aquila e confit d'arancia". Il vincitore del primo premio per i primi piatti tra gli alunni delle scuole è stato aggiudicato a Simone Luzi con il "Coppo di farro ai sapori dell'Adriatico" dell'agenzia

formativa provinciale di Chieti. Il primo posto per i secondi piatti è andato all'alunno David Gomez che ha preparato le "Rollatine di agnello farcite di asparagi e timballino di borragine" dell'Ipssar di Teramo. Il primo premio per i dolci è stato vinto dall'alunno dell'agenzia formativa provinciale di Chieti Walter Nitto che ha preparato le "Neole ortonesi all'anice stellato con gocce di Centerba Toro e miele di castagno. Il trofeo Centerbe Toro è stato assegnato di nuovo ad un'alunna dell'Ipssar di Teramo Roberta Tortù che ha preparato la "Pizza dolce



tradizionale abruzzese con salsa alla Centerba Toro".



Le Prugne della California



nel piatto con le Lady Chef

CESTINO DI GRANA RIPIENO DI MOUSSE DI CRESCENZA E COMPOSTA DI PRUGNE

Dosi per 4 persone

8 cucchiaini di grana grattugiato
200 gr di crescenza
8 cucchiaini di latte
16 prugne secche
1 bicchiere di acqua
4 cucchiaini di zucchero

Cuocere le prugne con l'acqua e lo zucchero, poi frullare molto bene.

A parte frullare con il latte la crescenza.

Scaldare bene una padellina antiaderente e far sciogliere due cucchiaini di grana; togliere dal fuoco e prima che s'indurisca dargli la forma di un cestino. Riempire il cestino con le due creme precedentemente preparate alternandole. Servire con verdure crude tagliate a julienne.



FILETTO DI MAIALE FARCITO CON PRUGNE

Dosi per 4 persone

1 filetto di maiale da 7 hg aperto
1 mela renetta
1 hg di prugne disossate e ammolate
1 manciata di pinoli
1 poco di scalogno
4 fettine di lardo
4 bacche di ginepro pestate
vino bianco per sfumare e olio d'oliva q.b.



Sbucciare la mela e tagliarla a fettine; tritare le prugne grossolanamente. Salare il filetto e farcirlo con il lardo, le prugne, le fettine di mela e i pinoli. Chiudere il filetto e legarlo con lo spago da cucina. Rosolare il filetto in poco olio con lo scalogno tritato, sfumarlo con del vino bianco secco, aggiungere le bacche di ginepro e completare la cottura. Si accompagna con un'insalata di cavolo rosso marinato all'aceto balsamico, fettine di mela renetta e semi di finocchio.

7° Trofeo Arturo della Torre

A Ristorexpo di Erba (CO), gli studenti della Lombardia si sono confrontati in cucina, pasticceria e artistica. Ecco i vincitori



Per la categoria "F" - pasticceria, medaglia d'oro a **Samuele Brambilla**, medaglia d'argento a **Dario Conti**, medaglia di bronzo a **Marcello Bonanomi**. Nella categoria "artisti", oro a **Mikola Federhevich** dell'Agenzia regionale per l'istruzione di Casargo, argento a **Ambrogino Panzeri** e **Carlo Frigerio**, bronzo a **Matteo Malinverno**.

Un caloroso ringraziamento per il successo e l'ottima organizzazione è rivolto a tutto il consiglio e al presidente dell'Associazione Cuochi Como.



maestri di cucina della Federcuochi. Il settimo Trofeo "Arturo Della Torre" è stato assegnato a **Francesca Abruzzesi**, allieva dell'Istituto "Romagnosi" di Erba. Per la categoria "C" - allievi del II anno, la medaglia d'oro è



La vincitrice del concorso, Francesca Abuzzesi.

Nella sempre più colorata cornice di Ristorexpo a Erba (CO), il 18 febbraio si è svolta la VII rassegna culinaria "Regione Lombardia - Trofeo Arturo Della Torre" e trofeo Forgrim Zanussi per allievi, promossa dall'Associazione Cuochi di Como.

Grande affluenza di concorrenti per le diverse categorie, provenienti da tutta la Lombardia, e numerose le scuole alberghiere e i centri professionali - Agenzia formativa provincia di Varese, Cfp provincia di Como, Fondazione Enaip Lombardia di Como, Agenzia del lavoro Casargo, Istituto "E. Vanoni" di Porlezza, Istituto Romagnosi di Erba - con ben 80 espositori in un sol giorno.

Migliora di anno in anno la qualità dei piatti e delle sculture esposte, che hanno messo a dura prova la giuria, composta da grandi chef e

andata a **Marco Bucceri**, anch'egli dell'Istituto Romagnosi; medaglia d'argento a **Mattia Cassetta** e medaglia di bronzo ad **Alessandro Micheletti**, entrambi allievi della Fondazione Enaip Lombardia di Como.

Per la categoria "D" - allievi del IV e V anno, medaglia d'oro ad **Andrea Caglio** e **Fabio Farina** dell'Istituto Romagnosi; medaglia d'argento a **Luca Magon** e **Domenico Daniele Gisotti** del Romagnosi; medaglia di bronzo a **Mattia Locatelli** allievo dell'Agenzia regionale per l'istruzione e formazione di Casargo.



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.



CHEF SURGITAL INGREDIENTI PER 4 PERSONE

32 Cuori rossi
4 mozzarelle fior di latte freschissime
tagliate a fettine
12 foglie di basilico
1 cucchiaino di pesto al basilico
4 cucchiaini di olio extravergine di oliva
pepe in grani

CUORI ROSSI CON MOZZARELLA DI BUFALA, POMODORO E BASILICO ALLA CAPRESE

In abbondante acqua bollente salata cuocere al dente i Cuori rossi, scolarli e, senza farli raffreddare, comporre il piatto alternando i cuori alle fettine di mozzarella, come si fa con la caprese classica. Condire con il pesto diluito con l'olio, i grani di pepe schiacciati grossolanamente e le foglioline di basilico.



INSALATA DI GARGANELLI ALLA GRECA

CHEF SURGITAL INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Mettere in una ciotola i pomodorini, lo spicchio di aglio, il formaggio feta a cubetti e condire con l'olio. Lasciare riposare questo sugo per mezz'ora. Nel frattempo grigliare i peperoni, pulirli e tagliarli a listarelle. Tagliare le melanzane a cubetti senza togliere la pelle e friggerle in olio. Una volta dorate, scolarle su carta assorbente e salarle, stando attenti a non esagerare.

Cuocere i Garganelli al dente e lasciarli raffreddare. Versare la pasta nella ciotola dove precedentemente è stato preparato il condimento. Aggiungere quindi le melanzane, i peperoni e le olive. Mescolare il tutto, ricordandosi di togliere l'aglio. Servire a temperatura ambiente, decorando con foglioline di basilico.

400 g di Garganelli
400 g di pomodorini piccoli
3 peperoni piccoli misti
2 melanzane
100 g di formaggio feta
1/2 spicchio di aglio
50 g di olive snocciolate
olio extravergine di oliva
basilico
sale e pepe



Un anno di lavoro

DI FERNANDO A. ROSSI



L'aeroporto diventa il regno del gusto e della solidarietà. Per tutta la giornata dell'11 novembre il Costa Smeralda ha ospitato la terza edizione della Festa del Cuoco. Un inno all'arte dei fomelli e alla generosità. Oltre 250 gli chef coinvolti da tutta la Sardegna e 50 allievi dell'Istituto alberghiero di Arzachena; migliaia le persone che hanno visitato il paradiso dei sapori made in Gallura. Il viale che porta agli imbarchi è stato trasformato in una passerella di bontà. Decine gli stand allestiti tra i negozi per festeggiare il patrono San Francesco Caracciolo. In vetrina i prodotti tipici del territorio, vini, formaggi e salumi, esposti all'interno di uno stazzo gallurese riprodotto a grandezza naturale. Angoli del gusto e dell'arte. Interessante anche la vetrina promozionale del Consorzio cammi bovine pregiate della Gallura con ricette interpretate dagli chef su un unico tema: il bovino gallurese allevato allo stato brado, cercando di rivalutare le parti meno pregiate dell'animale e cercando di riscoprire le ricette povere e tradizionali. Alcuni cuochi hanno mostrato le loro doti di scultori intagliando zucche, angurie e meloni. I vegetali hanno preso forma di fiori, animali, pavoni. Al centro della passerella, la mega torta con 10mila bigné ripieni di crema pasticciera e decorati con riccioli di cioccolato; il primo piano dello scalo è stato invece adibito a sala da pranzo. Decine le pietanze tipiche galluresi che sono state servite al pubblico, mentre l'Ais ha aderito all'iniziativa schierando tutti fuoriclasse del tastevin e con 15 sommelier ha curato la

mescolta dei vini donati dalle cantine galluresi. Nel corso della giornata sono stati venduti i biglietti della lotteria e i piatti Cerasarda. Per un ricavo complessivo di 30mila euro, interamente devoluti all'associazione Casa, che assiste i malati oncologici, e alla comunità Arcobaleno.

Prosegue con questo evento il lavoro dell'Assocuochi Gallura, sempre attiva sul

territorio con eventi filantropici (donati nell'anno in corso quasi 40mila euro), partecipando in diversi partenariati con enti del territorio e realizzando corsi di cucina per aggiornare gli associati, due dei quali col maestro Nardelli.

Istituito anche il settore Lady Chef, con Gavina Braccu nelle vesti di coordinatrice provinciale, realizzato il sito ufficiale assocuochigallura.googlepages.com, mentre la squadra Gallura continua nella partecipazione a concorsi culinari.

Ufficializzati anche gli ultimi accordi per la partecipazione azionaria nel Sistema Turistico Locale Gallura-Costa Smeralda di cui l'Acpg è parte integrante, per proporre la figura dello chef di cucina come porzione indispensabile nella offerta turistica della provincia.

Ma c'è da segnalare soprattutto un'iniziativa, sicuramente quella che più di tutte ci riempie di gioia: da una semplice richiesta di aiuto per realizzare la festa dei 25 anni di attività, da parte della comunità Arcobaleno, il centro di recupero di Olbia, è nato un solidale accordo comune tra la comunità e l'associazione cuochi provincia Gallura. Dopo la



realizzazione dell'evento, in cui l'associazione Gallura ha preparato un sontuoso buffet per gli oltre 600 invitati, lo chef e consigliere Piero Cancedda ha deciso, di sua iniziativa, di aiutare i ragazzi ospitati nel centro ad approfondire le loro conoscenze di cucina, vista soprattutto la grossa difficoltà per persone non preparate a cucinare 30-40 pasti al giorno. È nato così un corso specifico e sicuramente atipico, dato che gli allievi sono tutti ex tossicodipendenti, con un grande spirito di rivalsa e un enorme entusiasmo. Il responsabile del centro, don Andrea Raffatellu, non ha mancato di elogiare l'operato degli chef, per l'apporto materiale ma soprattutto per il sostegno dell'animo.



Pordenone



Decoriamo salato DI SILVANA MOZZON

È stata un successo la seconda edizione dell'iniziativa organizzata dalle Lady and Chef di Pordenone: pomeriggi con i bambini, che imparano a cucinare e confezionare divertenti formine di pasta brisée

Primo appuntamento il 15 marzo presso il Ristorante Bornass di Aviano (PN) della Lady Chef Manuela, seconda giornata il 17 marzo al Ristorante Santissima a Polcenigo (PN) della Lady Chef Michela con la Lady Chef Silvana. Il costo dell'iscrizione era di 5 euro e il ricavato è stato devoluto alla Cooperativa Sociale Arcobaleno di Porcia (PN). Hanno aderito oltre 50 bambini con un ricavato di 300 euro. La proposta ha permesso ai più piccoli di scoprire il piacere di creare

giocando. "Decoriamo Salato" nasce dalla voglia di riappropriarsi della tradizione culinaria. Come ai tempi delle nonne, i bambini si ritrovano in cucina per impastare con le manine farina e sale, per respirare gli odori dei biscotti, per capire l'importanza dello stare insieme... meglio ancora se intorno a un tavolo!

Invitati nei ristoranti delle Lady Chef, i piccoli "cuochi" hanno potuto osservare dall'interno la gestione di



una grande cucina e portato a casa i loro lavori per poi decorare alberelli e addobbi pasquali.

Potenza

Armonia di sapori al Festival DI IRANNA DE MEO

**Potenza-Sanremo:
un'avventura di cinque giorni.
Per la 58ª edizione
del concorso canoro
più popolare d'Italia,
gli chef lucani sono stati
gli ambasciatori della
gastronomia del Sud**

“Dio fece il cibo, ma certo il diavolo fece i cuochi”, disse James Joyce e noi ripetiamo per sottolineare come i nostri piatti gustosi hanno sedotto ospiti d'eccezione, star nazionali e internazionali, cantanti e giornalisti del Festival di Sanremo, durante il quale i cuochi dell'Unione regionale lucana hanno fatto conoscere a tavola i sapori del Sud. Il contesto è stato quello di “Casa



Sanremo”, un evento nell'evento, un ambiente chic ed elegante al terzo piano del Palafiori, struttura alberghiera a pochi chilometri dal teatro Ariston. Un'area dalla formula innovativa dove relax, spettacolo, buon bere e grandi degustazioni si

coniugavano armonicamente. Quindi gli chef ai fornelli: Mario Demuro, Rocco Giubileo, Andrea Barone, Vincenzo Romano, Giuseppe Di Gennaro, Antonio Farella, Francesco Paolo Fiore, Carlo Montano, Antonio Zazzerini,

Potenza



minestra di fave e cicoria e un secondo di agnello lucano, cacio, uova e asparagi in cialda. E come dessert, un sospiro.

Oltre ai sapori, è stata importante la presentazione del piatto, giocata su effetti scenografici. Quel tocco di classe che visivamente attrae anche i più distratti. Fantasia e maestria sono stati gli ingredienti che hanno condito i piatti. Per due serate, inoltre, per un fuori programma, i cuochi hanno dimostrato la loro abilità ai fornelli dilettaando gli ospiti con una cucina spettacolo, con dimostrazioni in sala. "Per noi - ha dichiarato Rocco Pozzulo, presidente dell'Urcl - è stata l'occasione per far conoscere la nostra regione in un evento di grande interesse e per promuovere

Donato Rinaldi, Rocco Catalano, Antonio Lopardo, Rocco Pozzulo, Giuseppe Casale, coordinati da Giuseppe Sciaraffa.

Nella città dei fiori un pezzo di Basilicata si è svelata a tanti personaggi, a volti noti e a quelli meno conosciuti dal pubblico. Tra i tanti ospiti che nei cinque giorni hanno apprezzato la cucina meridionale e lucana, Pepi Morgia, direttore artistico di "Sanremo off", che ha scommesso sull'iniziativa. Ogni giorno era di scena un menu diverso: da quello lucano a quello pugliese, per passare a quello campano e siciliano, tutti preparati rigorosamente con prodotti tipici per esaltare i gusti dei piatti. Un viaggio affascinante che attraverso l'arte culinaria ha fatto conoscere territori misteriosi, alla scoperta di sapori, di tradizioni e culture culinarie dal grande fascino. Profumi di terre che conservano patrimoni da mangiare hanno inebriato i sensi dei commensali. Un modo per raccontare i territori stimolando i sensi. Così l'enogastronomia diventa un'occasione per far conoscere parti d'Italia.

Oltre 320 i pasti consumati durante la giornata e una cinquantina quelli preparati per gli addetti alla sicurezza e personale vario (autisti, camerieri, hostess...). Ogni giorno è stato allestito un ricco buffet con diversi stuzzichini. "È stata una bella esperienza - ha commentato Giuseppe Sciaraffa - e gli ospiti hanno apprezzato soprattutto la

semplicità e la genuinità della nostra cucina. Inoltre, non era semplice soddisfare i gusti variegati di persone che vengono da regioni e culture diverse". Sono stati soprattutto i primi e i dessert, dai babà napoletani al sospiro lucano alla cassata e



mousse di ricotta, a conquistare i palati dei tanti vip. Non per fare del regionalismo, ma per esaltare le peculiarità di una regione, che come uno scrigno custodisce tesori unici, il menu lucano era così composto. A pranzo un primo a base di cavatelli e peperoni cruschi di Senise con una spolverata di ricotta salata e un secondo di carne, un involtino con erbe aromatiche su crostone di pane di Matera e rape. A cena, invece, è stata servita una gustosa

i prodotti tipici".

Un ponte di forti suggestioni ha unito così la Basilicata alla Liguria, passando per la Campania, la Puglia e la Sicilia. Come una madeleine, ogni portata ha lasciato un inconfondibile ricordo. Vera poesia dei sensi. A Sanremo non solo note. Sapori inconfondibili hanno narrato, come una leggenda mitica, la magia di luoghi misteriosi dove avventurarsi alla scoperta di giacimenti enogastronomici inesplorati.

Reggio Calabria

A lezione di dessert

DI COSIMO PASQUALINO



Si è svolto l'11 e 12 febbraio il corso "Dessert da Ristorazione", organizzato dall'Associazione Cuochi Reggini in collaborazione con l'Istituto alberghiero di Locri. A condurlo, il maestro Emanuele Saracino con il collaboratore Valerio Chapperini. Il corso è stato molto formativo, intenso e laborioso, diviso in



partecipanti al corso, il maestro con il suo collaboratore e il dirigente scolastico Maria Macrì e il suo staff per la disponibilità dimostrata. Infine, ha sottolineato la partecipazione volenterosa degli alunni della classe V C, che hanno contribuito allo svolgimento del



giusta collocazione nell'approccio gustativo, perché si è proceduto anche agli assaggi finali. A conclusione dei lavori, il presidente Cosimo Pasqualino ha ringraziato i

corso. "Il futuro si è già insediato, accogliamo e mettiamo in pratica in questo Istituto, in questo territorio"; con questa battuta, il rappresentante dei Cuochi Reggini ha dato il saluto per il secondo appuntamento.



due fasi: una dedicata a preparazioni di base, collocazione nelle varie forme o stampini, abbattimento delle temperature e metodo di conservazione; l'altra, alle decorazioni. I dessert preparati da Saracino hanno suscitato grande interesse con la loro presentazione sontuosa e superba, contraddistinta da colori lucenti e manipolazione sapiente. Il sapore molto delicato ha avuto



Giovani talenti in cucina

Cinque aspiranti cuochi si sono esibiti durante la manifestazione "Olio Capitale"

DI GIULIA ZORATTO

Il salone degli oli extravergini tipici e di qualità, tenutosi alla Fiera di Trieste dal 7 al 10 marzo, ha ospitato uno show di giovanissimi talenti. Sono stati tre gli Istituti alberghieri del Friuli Venezia Giulia che hanno preso parte a questa dimostrazione di cucina organizzata dalla Fiera in collaborazione con la Fic: Istituto Stringher di Udine, Isip di Monfalcone e scuola alberghiera italo-slovena di Trieste Irsip. I cinque ragazzi hanno interpretato il tema suggerito dal presidente dell'Assocuochi di Trieste Emilio Cuk "Piatto di carne con i suoi contorni all'insegna della tipicità del proprio territorio" con grande abilità. I primi a presentare le loro creazioni sono stati Marta Bosco e Manuel Faedda della scuola alberghiera Stringher, che hanno proposto al pubblico numeroso e attento il loro "Cosciotto d'oca al cren con sale di Pirano contornato da rape rosse in gelatina e puré di verze e patate". Si è poi cimentato ai fornelli Rodolfo Allibrante dell'Istituto italo-sloveno di Trieste che ha intrattenuto la platea

con la preparazione del suo "Petto d'anatra "Pil Pil" con tortino di cioccolato ed emulsione di extravergine". È stata quindi la volta di Andrea Cipriano dell'Isip di Monfalcone che insieme a Carlo Zennaro ha preparato un piatto inconsueto: "Animelle croccanti con rosa di Gorizia e polentina al Tarassaco", un alimento "povero" (le animelle) reinterpretato in chiave attuale. Piatti per valorizzare il territorio quindi, accompagnati ed impreziositi da un extravergine d'oliva della zona Dop Tergeste, grazie al quale le pietanze sono state valorizzate e a loro volta hanno permesso di esaltare le peculiarità dell'olio stesso. Nonostante la più che motivata emozione iniziale e la loro giovanissima età, i ragazzi sono stati attenti, scrupolosi e capaci di gestire spazi e tempi a loro non



ancora completamente familiari. "È un vero piacere poter collaborare con questi giovani la cui serietà e impegno non possono che essere un fondamentale punto di partenza per i loro successi futuri - queste le parole del presidente di Fiera Trieste Fulvio Bronzi - e speriamo che nella prossima edizione di "Olio Capitale" si possa collaborare nuovamente e ancor meglio, anche grazie al supporto della Fic e delle Lady Chef della regione Friuli Venezia Giulia: Mirca Pillon e Lucia Delise, senza il cui valido contributo lo show non avrebbe riscosso il medesimo successo". E bravi ragazzi!



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 dalle leggi vigenti 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 Cangini
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.

ATENEO 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 - Fabbricatore Carmelo -
Faccio Fabrizio - Finamore Giuseppe - Gambuzza Salvatore - Giancaspro
Giacomo - Giuliano Giuseppe - Guerrer Lambert - Guidotti Maurizio - Lillo
Giuseppe Domenico - Lombardi Luigi - Macario Angelo - Macri 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 - Veciani Cleto
- Zappulla Carlo - **ESTERI**: Passaseo Antonio - Poggio Giovanni - Russo Nino

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