Cop_Cuoco_282:Layout 1 24-07-2008 14:35 Pagina 1

il Cuoco

MAGAZINE UFFICIALE DELLA FEDERAZIONE ITALIANA CUOCH

La NAZIONALE presenta il menu delle OLIMPIADI 2008

N. 282 - Luglio/Agosto 2008

Roma: a novembre il XXVI Congresso Nazionale Fic

ROMA XXVI
CONGRESSO NAZIONALE
FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI

carine
Veste in esclusiva
i cuochi della FIC

Il Cuoco n. 282
In copertina: la squadra Nazionale Italiana Cuochi

Sommario

luglio-agosto 2008

5 *Editoriale*

7 *Lettere aperte*

Wacs
10 La generosità dei cuochi

Notizie
12 Un francobollo per S. Francesco Caracciolo
15 Olio: servitelo come aperitivo!
16 Il professionista dell'anno

Fic nel mondo
21 XXVI Congresso Nazionale Fic: il programma

Saperi & sapori
26 Questa sera si cena alla Bastiglia

Le nostre ricette
30 Menu valtellinese

Tecniche innovative
34 I mieli aromatizzati

Ateneo della cucina italiana
38 La cucina vegana (I parte)

Spazio giovani
42 Il miglior chef emergente del Sud
45 Verso l'Agorà degli "under 30"

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.

Nazionale Italiana Cuochi
46 Prove in vista delle Olimpiadi
51 La ricetta "vincente" di Igor Rosi

Storie di cucina
52 Kosher: i cibi consentiti

Scuola e formazione
54 Piccole cose, utili a sapersi (II parte)

Corsi e concorsi
59 Taittinger 2008: aperte le iscrizioni

Vita associativa
65 Bologna
66 Campania
71 Fermo, Lazio
73 Massa Carrara, Monte S. Angelo, Pescara
74 Pisa
76 Sardegna
78 Sicilia
81 Veneto

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 SNC

Collaboratori
Paolo Caldana, Alessandro Circiello, Luigi Cremona, Michele D'Agostino, Ciro D'Elia, Enzo D'Ellea, Giovanni Guadagno, Gissur Gudmundsson, Eugenio Medagliani, Pietro Montone, Umberto Moschini, Stefano Pepe, Igor Rosi, Gaetano Riccio, Gaetano Scalisi, Fabio Tacchella, Marco Valletta

Segreteria Fic
Susanna Scontrino, Paola Stella

Grafica e stampa
PIGIERRE S.r.l. - Milano

Spedizione in abbonamento postale 45% comma 20/B Art. 2 Legge 662/96 Milano
Abbonamento annuo: Italia € 21, Europa € 31, Extra Europa € 36
Conto Corrente Postale N. 24775207
La rivista "il Cuoco" lascia agli autori degli articoli l'intera responsabilità dei loro testi.
Spedizione gratuita ai soci della Federazione Italiana Cuochi.

Associata all'USPI
Unione Stampa Periodica Italiana

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

Negli alberghi si mangia davvero male?

di Paolo Caldana, presidente nazionale Fic

È pensiero comune di molti italiani che la cucina degli alberghi non sia la migliore. Il luogo può essere gradevole, le stanze ben arredate e spaziose e il servizio impeccabile, però all'ora di pranzo la pasta è troppo cotta, il sugo senza sapore e, magari, nelle lasagne c'è troppa besciamella. Hanno questo tono i commenti che si possono ascoltare dai clienti degli alberghi, sotto l'ombrellone in spiaggia. **Giudizi che penalizzano complessivamente l'offerta del prodotto ricettivo del nostro bel Paese.**

Ma è davvero così la situazione della ristorazione d'hotel? Sinceramente, credo che tutto questo non corrisponda al vero. Ho parlato spesso di quest'argomento con i miei colleghi, in diverse occasioni, durante gli incontri e in qualcuna delle nostre riunioni. E ho constatato, con piacere, che **la situazione non è così come descritta dai nostri villeggianti. Perché sia l'albergo, sia la piccola pensione o il posticino romantico a 5 stelle, propongono molto spesso e con successo la "cucina regionale"**, quella tipica locale e più vera, preparata con prodotti di ottima qualità, di buona cottura, di sapori decisi e accompagnata da una valorizzante presentazione.

In Italia, la cucina regionale è molto rinomata per la sua varietà di gusti, ma anche per la capacità di rappresentare, attraverso i tanti piatti gastronomici, la diversità delle regioni, dei climi, delle culture e delle tradizioni locali. Quello della cucina italiana, è un percorso caratterizzato dalla particolarità dei diversi sapori e dei vari colori dei prodotti usati; si passa dalla Sicilia al Piemonte, dalla Toscana al Veneto, dal nord al sud.

È proprio associando il legame col territorio che ospita l'albergo, che lo chef pensa, articola e organizza il proprio menu; ed è così che il turista riscopre, o magari scopre per la prima volta, questi sapori e odori dimenticati o mai conosciuti. È un lavoro attento e importante, dove la genuinità è l'elemento di differenza dell'albergo, uno strumento che tiene unita la clientela e che garantisce anche un ritorno d'immagine alla località del soggiorno. Cosa non da poco, soprattutto in questo periodo, in cui la crisi del turismo si fa sentire.

I cuochi che gestiscono una cucina d'albergo hanno in mano uno strumento capace di determinare o meno il ritorno della clientela. Una clientela che ama essere stupita e restare affascinata dalle ricette assaggiate. La cucina è l'elemento caratterizzante dell'albergo. Questo grazie anche alla professionalità, alla continua ricerca del gusto e all'umiltà di questo nostro lavoro.

Is it true that you eat really badly in hotels?

by Paolo Caldana, National FIC president

Many Italians think that you don't eat really well in hotels. The place may be agreeable, the rooms may be well-furnished and spacious and the service impeccable, but at lunch-time the pasta is over-cooked, the sauce is tasteless and, perhaps, there is too much béchamel in the lasagne. This is the tone of the comments that you can hear from hotel customers, under their beach umbrellas. Opinions that penalise the overall offer of the hotel product in our fine Country.

But is the hotel catering situation really like this? Sincerely, I believe that this is not the way things really are. I have often discussed this topic with my colleagues, on different occasions when I have encountered them and in some of our meetings. And, I am glad to say that I have noticed that the situation doesn't correspond to the way our holiday-makers describe it. Because hotels and pensions or the romantic little 5-star place, very often successfully offer "regional cooking", typical local and more authentic food, prepared with products of excellent quality, well-cooked, with decisive flavours and prepared in an enhancing way.

In Italy regional cooking is very famous for its variety of flavours, but also for its capacity to represent, through its many gastronomic dishes, the diversity of the regions, climes, cultures and local traditions. The path of Italian cuisine is characterised by the particular nature of its many flavours and the various colours of the products used, travelling from Sicily to Piedmont, from Tuscany to the Venetian area, from North to South.

It is exactly by associating the link with the hotel's local area that the chef decides, plans and organises his own menu; and this is how the tourist re-discovers, or perhaps discovers for the first time, these forgotten or never known flavours and smells. It is a careful and important job, where wholesomeness is the element of the hotel's difference, a tool that keeps customers united and which also guarantees feedback in terms of the image of the place where the tourist stays. Something not to be underestimated, especially in this period of crisis in the tourism sector.

Chefs who manage hotel cuisine have a tool in their hands that can be decisive in establishing if the customer returns or not. A customer who likes to be amazed and to be fascinated by the recipes he tastes. Cuisine is the element that characterises the hotel, thanks also to the professionalism, the on-going search for taste and the humility of this job of ours.

2008, un anno da ricordare

Di Paolo Caldana, presidente nazionale Fic

Carissimi Colleghi,
siamo ormai entrati nella seconda parte dell'anno. Fare i bilanci, è forse un po' azzardato, ma permettetemi un'eccezione. Per noi questo 2008, alla metà della sua vita, può essere già considerato, un anno positivo e da ricordare per la grande famiglia della Fic.
Finalmente e dopo tante tribolazioni, tentennamenti, piani economici e di fattibilità, abbiamo acquistato la nostra prima sede.
È stata una grande emozione per me firmare l'atto di compravendita. Dopo tanti anni, era la fase conclusiva per avere una casa tutta nostra, che rappresenta un punto di partenza importante per la nostra Federazione.
Roma, la città eterna, ci ha accolto a braccia aperte e noi, a braccia aperte e consapevoli delle difficoltà e dei sacrifici, abbiamo fatto questo grande passo, credendo che fosse giunto il momento di avere qualcosa di nostro, che rappresentasse la Fic, il suo presidente, il consiglio nazionale, la giunta e, soprattutto, voi associati, che siete il fulcro funzionante e il motore della nostra vita associativa.
Grazie a tutti voi che ci avete permesso di raggiungere questo obbiettivo, non facile, ma cui tutti tenevamo in particolar modo.
Un pensiero speciale va a chi ha lavorato, in tutto questo periodo, con l'ufficio di presidenza, condividendo i timori, le preoccupazioni e le insidie che un passo così importante comporta.
Un grazie alla giunta, al consiglio nazionale e al segretario generale, che con la loro pazienza e il loro grande amore per l'associazione, hanno permesso a noi tutti di lavorare nel migliore dei modi.
Ma i veri protagonisti, siete voi, cari soci. Altre soddisfazioni e successi ci attendono da qui ai prossimi anni. Ora ci aspettano altri impegni importanti e determinanti per la crescita definitiva della Federazione. Per prima cosa, regolare il riassetto organizzativo, associativo e commerciale dell'ente.
Secondariamente, dobbiamo dare la giusta visibilità e credibilità alla Federazione, coinvolgendo gli enti istituzionali, i ministeri, i media, ecc. Terzo, **dobbiamo lavorare di più sull'aspetto qualitativo e professionale del cuoco socio, puntando soprattutto sui giovani**, valorizzando le nostre tradizioni e ricordando sempre che l'innovazione e la creatività, sono le basi fondamentali per la buona riuscita.
L'acquisto della nuova sede è solo un punto di partenza, non d'arrivo. È lo stimolo che ci aiuterà a crescere e a far crescere il nostro ente. Ancora un grazie a tutti Voi.

Cordialmente, Paolo Caldana

2008, a year to remember

by Paolo Caldana, FIC national president

Dear Colleagues,
We are now in the second half of the year. It is perhaps rather reckless to take stock of the situation already, but, allow me an exception. Halfway through the year, we can already consider this 2008 as very positive and to be remembered for the great FIC family.
Finally, and after so much tribulation, hesitations and economic and feasibility plans, we have finally purchased our first headquarters.
It was a very exciting moment for me when I signed the purchase deeds. After so many years, this was the final phase for us to get our own home, representing an important starting point for our Federation.
Rome, the eternal city, welcomed us with open arms, and we, with open arms and aware of the difficulties and the sacrifices we have made, took this great step, believing that the time had come for us to have something of our own, that represents FIC, its president, the national council, the committee and, above all, you members, who are the functioning hub and the engine of our life as an association.
It is thanks to you that we have reached our, not easy, target, which was so dear to the hearts of all of us.
A special thought goes to those who have worked, throughout this period, with the president's office, sharing the fears, worries and dangers that such an important step, entailed.
Our thanks go to the committee, the national council and the secretary general, who, with their patience and great love for the association, allowed us all to work in the best possible way.
But the true protagonists are you, dear members. Other satisfactions and successes await us during the coming years. Other important commitments await us that are crucial for the growth of the Federation. Firstly, we must establish the organisational, association and commercial structure of the body. Secondly, we must give the correct visibility and credibility to the Federation, involving institutional bodies, ministries, the media, etc. Thirdly, we must work more on the quality and professional aspect of our member chefs, focusing above all on the young ones, valorising our traditions and always remembering that innovation and creativity are the fundamental foundations for success.
The purchase of our new headquarters is only a point of departure and not of arrival. It is the stimulus that will help us and our federation to grow. Once again, cordial thanks to all of you.

Presidente con onore

A tutti i colleghi della Federazione Italiana Cuochi, ai colleghi delle Associazioni Cuochi di Roma e del Lazio, di cui mi onoro di far parte, nonché agli amici presidenti Caldana e Zappulla, debbo e voglio inviare il mio più sentito ringraziamento per il plenario e sorprendente riconoscimento attribuitomi durante l'incontro dei Delegati della Fic tenutosi a Roma l'8 aprile, concedendomi la carica di "presidente onorario a vita" della nostra Federazione.
Con tale riconoscimento, ho coronato l'intero mio percorso nella Federazione stessa, dalla sua trasformazione di Associazione Italia Settentrionale degli anni '50 del secolo scorso alla attuale Federazione Italiana Cuochi, di cui ho fatto parte come socio fondatore, occupando man mano tutti i gradini della nostra scala gerarchica; pur avendo lasciato l'incarico di presidente dell'Associazione Lazio alcuni anni fa, continuo a condividere la vita associativa quale presidente onorario della stessa. Dunque, quest'ultimo riconoscimento ha coronato appieno ogni mia più rosea aspettativa. Ringraziandovi, auguro a tutti voi che fate parte della nostra larga famiglia di poter soddisfare ogni vostra ambizione professionale.

Affettuosamente, Gaetano Scalisi

Honorary President

To all colleagues of the Italian Chefs Federation, to colleagues of the Chefs Associations of Rome and Lazio, of which I am honoured to be a member, and to my friends, Presidents Caldana and Zappulla, I must and wish to send my most sincere thanks for the full and surprising recognition given to me during the meeting of the FIC Delegates held in Rome on 8th April, during which I was appointed "honorary President for life" of our Federation.
This recognition has crowned my entire career in the Federation, from its transformation from the Association of Northern Italy of the Nineteen-fifties to the current Italian Chefs Federation, of which I was honoured to belong as founder member, occupying over the years all the steps of our hierarchical ladder; although I gave up the position of president of the Lazio Association several years ago, I continue to share in the life of the association as its honorary president. Therefore, this latest recognition has fully crowned each of my most rosy expectations. In thanking you, I wish all of you who are part of our extended family to be able to satisfy each of your professional ambitions.

With great affection, Gaetano Scalisi

La generosità dei cuochi

Gissur Gudmundsson, presidente mondiale della Wacs, dedica questo messaggio a tutti i volontari che stanno prestando la propria opera tra grandi difficoltà nelle aree disastrate della Birmania e della regione cinese di Sichuan

Il 29 maggio alle 15:45, un forte terremoto di 6,3 gradi di magnitudo ha scosso la nostra Islanda. Molti edifici sono stati danneggiati in una città che dista 50 km dalla nostra capitale, ma fortunatamente solo poche persone hanno subito infortuni, comunque di lieve entità. Questa circostanza ci ha fatto toccare con mano la realtà che stanno vivendo le popolazioni birmane e cinesi, richiamandoci alla consapevolezza che un tale evento può sempre succedere e non solo in luoghi lontani dalle nostre case.

Nelle ultime settimane ho ricevuto molte e-mail, fotografie e informazioni da tali regioni e devo proprio dire che, alla vista di una tale devastazione, non è possibile non farsi sopraffare da una forte emozione. E inoltre, non è possibile pensare che i disastri siano finiti. Secondo Oxfam International, ai giorni nostri le calamità naturali sono diventate 4 volte più frequenti rispetto a 20 anni fa. Il numero di persone colpite ogni anno è aumentato del 70% rispetto allo scorso decennio, raggiungendo la cifra di 254 milioni annui tra il 1995 e il 2004 (e ripeto: annui!).

Come ha affermato Jeremy Hobbs, Direttore Esecutivo di Oxfam International: "*Dobbiamo prendere provvedimenti ora, per prepararci alle calamità che verranno, e se non lo faremo, gli aiuti umanitari non saranno in grado di fare fronte alle emergenze, con la conseguenza che i recenti avanzamenti ottenuti dall'uomo prenderanno un corso contrario*". Credo sia lampante che non si possa stare con le mani in mano.

Dopo il devastante tsunami che ha colpito l'Oceano Indiano nel 2004, il Wacs Board ha messo a disposizione un fondo, il *Wacs Disaster Relief Fund*, che abbiano utilizzato per sostenere i colleghi delle aree più colpite, come quella di New Orleans dopo il passaggio dell'uragano Katrina, e altre zone nel mondo. Dobbiamo agire ora, sulla scorta di questa iniziativa, e creare un piano di gestione delle emergenze, in modo da trovarci pronti a dare un valido supporto alla ricostruzione, nel caso in cui si presentino altri eventi devastanti di quel tipo.

In occasione del prossimo incontro del nostro Comitato, che si terrà a metà luglio a Johannesburg, in Sud Africa, discuteremo questo tema, nel tentativo di far nascere nuove idee. Tra queste, proporremo un accordo di collaborazione con un'organizzazione umanitaria di rilievo come la Croce Rossa e Mezzaluna Rossa Internazionale, che hanno già approntato piani di gestione delle emergenze, e **la fondazione di una rete di cuochi, che denomineremo *Chefs without Borders* o "Chef Senza Frontiere", che si rechino nelle principali zone disastrate per dare il loro contributo alle vittime dei disastri, in termini di sostegno alimentare e non solo.**

A questo proposito, vorrei ricordare ed elogiare in particolare lo Chef Oliver Soe Thet, presidente della Myanmar Chefs Association, insieme a tutti i suoi membri. I nostri colleghi dell'associazione birmana hanno infatti coordinato con successo gli straordinari sforzi profusi nelle aree più duramente colpite del loro paese e, grazie alle vostre donazioni, sono stati in grado di fornire più di 76 tonnellate di riso, acqua potabile e vestiario alle vittime del ciclone. Inoltre, hanno contribuito a ricostruire le case a coloro che le hanno perdute. Oltre a Thet, vorrei ringraziare anche John Sloane, direttore continentale di Wacs per l'Area Asiatica, e tutti i presidenti e i membri di tale area.

Un grazie anche a tutti voi, membri della Wacs, per il sostegno che avete fornito ai nostri amici e colleghi in difficoltà, sia in Birmania che in Cina.

Per concludere, faccio un appello indirizzato a tutti, affinché, nelle vostre preghiere, vi ricordiate dei nostri amici e colleghi che hanno perso familiari e persone care nelle tragedie che abbiamo menzionato e, in generale, di tutte le vittime innocenti di quei disastri. E non dimentichiamoci di dimostrarci anche l'un l'altro tutto il nostro

sostegno e la nostra amicizia! La vita è tanto preziosa e il tempo che ci è dato di vivere su questa terra è molto breve. Usiamolo bene e facciamo del nostro meglio per rendere felici i nostri familiari, amici e colleghi e, insieme a loro, anche le persone che non conosciamo direttamente.
Per questo, **se volete contribuire alla nostra causa e fare una donazione al Wacs Disaster Fund, aiutandoci a prepararci per il prossimo futuro, potete versare i vostri contributi sul nostro conto, alle coordinate bancarie seguenti:**

Credit Suisse, Casella Postale 1058, 6002 Lucerna, Svizzera
Conto n° 4463-225836- 82
IBAN: CH35 0483 5022 5836 8200 0
INDIRIZZO SWIFT: CRESCHZZ80A
(Indicate come causale: "Donazione al Disaster Relief Fund")

Gissur Gudmundsson, to all the volunteers that are working hard in the disaster areas of Myanmar and in the Sichuan region of China.

On the 29th of May, at 15:45, a strong earthquake of 6.3 shook us up a little in Iceland. Many buildings were damaged in a town 50 kilometres outside our capital city but, thankfully, only a few people suffered minor injuries. This was a serious reminder to us that the reality that the people of Myanmar and Sichuan in China are living could happen to any of us.
In the last weeks, I have received many emails, pictures and information from these regions and I must say that it was sometimes emotionally overpowering to see such devastation.
And it's not over. According to OXFAM International, natural disasters happen 4 times more often now then 20 years ago. The number of people affected by disasters each year has increased about 70 percent compared to the previous decade to about 254 million a year between 1995 and 2004. PER YEAR!
As said by Jeremy Hobbs, the Executive Director of Oxfam International, "Action is needed now to prepare for more disasters otherwise humanitarian assistance will be overwhelmed and recent advances in human development will go into reverse.
" I think it's obvious that we need to do something.

After the devastating Indian Ocean tsunami of 2004, the WACS Board set up the WACS Disaster Relief Fund which we have used to support colleagues in major disaster areas like the Katrina Hurricane in New Orleans and others around the world.
We need to take action now to build up on this initiative and create a disaster management plan so we can be ready before disasters hit and we can effectively help support and rebuild after they have struck.
At our next Board meeting in mid-July, in Johannesburg, South Africa, we will be discussing this question to try to come up with ideas. Some of these could include a partnership with an important humanitarian organisation such as the Red Cross/ Red Crescent who already have disaster management plans or starting a 'Chefs without Borders'; a network of chefs that can go to major disaster sites when they happen and help support the victims by cooking for them or by helping in any other way they can.
In the meantime, I want to give a special mention and applause to Chef Oliver Soe Thet, President of the Myanmar Chefs Association as well as all of its members. Our colleagues in the Myanmar Chefs Association have coordinated such successful and extraordinary efforts in the worst hit areas of Myanmar. With your donations, they have been able to provide over 76 tons of rice as well as clean water and clothing for the victims of the cyclone. They also helped rebuild houses for those who had lost theirs. I also want to thank John Sloane, WACS Continental Director for Asia, as well as all the presidents and members of the Asian WACS Continental Area.
I also want to thank all of you, the members of WACS, for all the support you have given to our friends and colleagues in need in Myanmar and China. Finally, I want everyone to remember in prayer our friends and colleagues who have lost friends or family in these tragedies as well as for all the innocent victims of such disasters. And let's not forget to show each other support and friendship. Life is so precious and our time on earth is really short. We should use it well and do our best to make family, friends and colleagues, and even strangers happy.
If you would like to contribute and make donations to the WACS Disaster Fund and help us prepare for the next time, you can make a contribution to our account, which is at:

Credit Suisse P.O. Box 1058 CH-6002 Lucerne / Switzerland
Account No. 4463-225836- 82
IBAN: CH35 0483 5022 5836 8200 0
SWIFT ADRESS; CRESCHZZ80A
(Make sure to mention it is for the Disaster Relief Fund)

Un francobollo per il Santo Patrono dei cuochi italiani

Poste Italiane ha emesso, per il giorno 23 maggio 2008, un francobollo commemorativo di San Francesco Caracciolo, nel IV centenario della morte. La vignetta raffigura, su elementi decorativi in oro, un'immagine di Papa Sisto V nell'atto di ricevere da San Francesco Caracciolo la Regola dell'Ordine dei Chierici Regolari Minori, approvata nel 1588. Il francobollo è in vendita presso gli Sportelli Filatelici di Poste Italiane, i negozi Spazio Filatelia e online sul sito www.poste.it

I Chierici Regolari Minori in occasione del IV centenario della morte del loro Fondatore, San Francesco Caracciolo, hanno indetto un Anno Giubilare che ha avuto inizio il 24 maggio 2007 (II centenario della canonizzazione) e che è terminato il 4 giugno 2008 (giorno della nascita al cielo del Santo). Le finalità di questo Anno sono state riconducibili all'approfondimento della conoscenza della vita del Santo, della sua spiritualità, dell'opera da lui svolta e dell'attualità del suo messaggio per il nostro tempo.

S. Francesco Caracciolo, discendente da una famiglia principesca, nacque nel feudo paterno a Villa S. Maria (Chieti) il 13 ottobre 1563. Guarito da una grave malattia, decise di rinunciare a tutti i suoi beni e titoli nobiliari per consacrarsi al servizio di Dio e degli uomini. Si recò a Napoli per studiare e diventare sacerdote. Unitamente al Ven. Agostino Adorno e Fabrizio Caracciolo fondò un nuovo Ordine religioso per rispondere alle necessità della Chiesa dopo il Concilio di Trento. Oltre alle finalità comuni degli altri Ordini e ai tre voti di castità, povertà e obbedienza, volle aggiungere il quarto voto di non ambire dignità ecclesiastiche e una dedizione particolare al culto divino incentrato nella devozione Eucaristica alimentata dalla Preghiera Circolare Continua.

L'Ordine venne approvato da Papa Sisto V il primo luglio del 1588 con il nome di Chierici Regolari Minori. Ottenuta l'approvazione, egli impiegò tutte le sue energie per la sua diffusione in Italia e in Spagna.

Raggiunto il culmine della santità, a 44 anni, rese la sua anima al Signore in Agnone il 4 giugno 1608, nella vigilia del Corpus Domini, pronunciando le parole: "Andiamo, andiamo al cielo".

Molti furono i prodigi operati per sua intercessione e fu beatificato da Clemente XIV nel 1769 e canonizzato da Pio VII nel 1807.

Dal 1843 è compatrono della città di Napoli. Dal 1925 è patrono dei congressi eucaristici abruzzesi. Il 26 marzo 1996, per la riconosciuta professionalità nell'arte culinaria dei cuochi di Villa S. Maria, le cui origini si fanno risalire alla famiglia Caracciolo, dopo una consolidata venerazione del Santo da parte dei cuochi villesi e italiani, su richiesta della Federazione Italiana Cuochi e con l'approvazione della Conferenza Episcopale Italiana, la S. Sede ha dichiarato S. Francesco Caracciolo Patrono dei Cuochi d'Italia.
(Testo di P. Raffaele Mandolesi)

A stamp for the Patron saint of Italian chefs

On 23rd May 2008 the Italian Postal Service issued a stamp in commemoration of Saint Francis Caracciolo, on the 4th centenary of his death. Decorated in gold, the stamp bears an image of Pope Sixtus V in the act of receiving the Rule of the Order of the Friars Minor of the Regular Observance, approved in 1588. The stamp in on sale at the Stamp Collectors Counters of the Italian Postal Service, in Spazio Filatelia shops and online on the site www.poste.it

On the IV centenary of the death of their founder, Saint Francis Caracciolo, the Friars Minor of the Regular Observance declared a Jubilee Year that began on 24th May 2007 (the centenary of the canonisation) and ended on 4th June 2008 (the anniversary of the Saint's death). The purpose of this Year was to widen knowledge of the Saint's life, of his spirituality, of the work he carried out and the relevance of his message for our times.

S. Francesco Caracciolo, a descendent from the family of a prince, was born in the paternal estate at Villa S. Maria (Chieti) on 13th October 1563. Cured of a serious illness, he decided to give up all his assets and noble titles to consecrate himself to the service of God and his fellow-men. He went to Naples to study and to become a priest. Together with the Venerable Agostino Adorno and Fabrizio Caracciolo he founded a new religious order to respond to the needs of the Church after the Council of Trento. In addition to the common aims of the other Orders and the three vows of chastity, poverty and obedience, he wished to add the fourth vow of not aspiring to ecclesiastical high office and a particular dedication to the divine cult centred on Eucharistic devotion fed by Continuous Circular Prayer.
The Order was approved by Pope Sixtus V on 1st July 1588 with the name of the Friars Minor of the Regular Observance. After obtaining approval, he used all his energies to spread the order throughout Italy and Spain.
After reaching the peak of sanctity, at 44 years of age, he died in Agnone on 4th June 1608, on the eve of Corpus Domini, pronouncing the words:
"Let us go, let us go to heaven".
Many miracles were carried out through his intercession and he was beatified by Clement XIV in 1769 and canonised by Pius VII in 1807.
He has been co-patron saint of Naples since 1843. Since 1925 he has been patron saint of the Eucharistic conferences of Abruzzo. On 26th March 1996, as a result of the recognised professionalism in culinary art of the chefs of Villa S. Maria, whose origins date back to the Caracciolo family, after a consolidated veneration of the Saint by the chefs of Villa S. Maria and Italy, on request of the Italian Chefs Federation and with the approval of the Italian Episcopalian Conference, the Vatican declared Saint Francis Caracciolo Patron Saint of Italian Chefs.
(Text by P. Raffaele Mandolesi)

RUMMO Lenta Lavorazione

e Salvatore Garofalo del Villaggio Cala D'Arconte presentano:

CALAMARATA RUMMO LENTA LAVORAZIONE AL PROFUMO DI MARE

Ingredienti per 4 persone

- 400 g di pasta Rummo-Calamarata
- 500 g di cozze
- 300 di vongole veraci
- 4 moscardini
- 300 g di gamberi bianchi sgusciati
- 8 cucchiai di olio extravergine di oliva
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- 1 spicchio d'aglio
- 500 g di pomodorini Pachino
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato
- sale q.b.

Procedimento

Lavare le cozze e le vongole, mettere in padella metà olio e uno spicchio d'aglio. Imbiondire e aggiungere i moscardini; bagnare con il vino bianco, fare evaporare, aggiungere i pomodorini tagliati a metà e portare a cottura.
A parte fare soffriggere vongole, cozze e gamberi precedentemente sgusciati e versarli con il loro sugo di cottura nella padella con i moscardini. In una pentola con abbondante acqua salata cuocere la pasta, scolarla al dente e condire con il sugo già pronto; amalgamare il tutto e finire con il prezzemolo tritato e un filo d'olio a crudo. BUON APPETITO!

L'olio diventa aperitivo: provocazione o gioco?

Da un'idea dello chef campano Antonio Ruggiero, con il proposito di destare maggior interesse e curiosità nel consumatore. L'olio extravergine di oliva stimolerebbe la salivazione e la produzione di succhi gastrici, al punto da favorire l'appetito al pari di altre bevande

L'olio che si ricava dalle olive diventa un aperitivo, grazie a un'idea lanciata alla Bit (Borsa Internazionale Turismo) di Milano nel 2005, quando uno chef e degustatore di olio si è fatto notare con caparbietà mista a passione. L'idea dell'olio da bere come aperitivo ha, ovviamente, stupito; tant'è che la proposta (una provocazione o un gioco?) è stata ripresa da Rai2 e Rai3, oltre che da altri canali tv. Chi è l'autore? Antonio Ruggiero, docente all'Istituto alberghiero di Teano e chef patron del ristorante "Fortezza Normanna" in Villa Cirelli a Vairano Patenora, secondo il quale l'olio stimolerebbe la salivazione e la produzione di succhi gastrici al punto da favorire l'appetito molto meglio di quanto facciano altre bevande. Tale proposta innovativa è stata supportata dalla conoscenza da parte dello chef in materia di degustazione degli oli extravergini di oliva. "Lo spunto - dichiara Antonio Ruggiero - è nato dalla volontà di valorizzare l'olio dell'alto casertano, nonché il suo territorio di produzione, attraverso questa "stranezza" gastronomica che stuzzica la curiosità delle persone attente al prodotto di alta qualità, che hanno desiderio di capire il valore di questo alimento, fino ad oggi svalutato sia dai ristoratori sia dai consumatori. Per ottenere un prodotto del genere - aggiunge Ruggiero - bisogna partire dalla raccolta anticipata a mano, quando le olive non hanno raggiunto la troppa maturazione, molite nelle 24 ore per lasciare tutte quelle note caratteristiche (polifenoli) che deve mantenere un olio definito tale, il frantoio adatto e infine proporlo alle persone giuste a tal punto da consigliarlo come aperitivo. Senza eccedere, ovviamente, giusto per sentire i profumi e la sensazione che l'olio lascia in bocca". **La particolarità di questa definizione, di "olio aperitivo", deriva dal fatto che il prodotto deve mantenere una spiccata nota di amaro e piccante che in genere caratterizza un olio di alta qualità,** ricco di polifenoli e di profumi (di frutta e di erba) e di sostanze antiossidanti e che, infine, deve stimolare la salivazione e la secrezione gastrica, (freschezza e piacevolezza in bocca), quindi da qui la definizione di aperitivo: bevuto prima di mangiare per secernere i succhi gastrici e favorire la digestione.

Articolo tratto da *Teatro Naturale* n.38 (www.teatronaturale.it)

Oil becomes an aperitif. A provocation or a joke?

From an idea of the chef from Campania Antonio Ruggiero, the proposal to awaken greater interest and curiosity in the consumer. Extra-virgin olive oil is supposed to stimulate salivation and the production of gastric juices so that it increases the appetite much more than other drinks.

Oil coming from olives became an aperitif thanks to an idea launched at BIT (International Tourism Fair) of Milan in 2005, when a chef and oil taster made a name for noticed with stubbornness mixed with passion.
The idea of drinking oil as an aperitif has, obviously, amazed people; so much so that the proposal (a provocation or a joke) was discussed on television on Rai2 and Rai3 as well as on other TV channels.
Who is behind this idea? Antonio Ruggiero, a teacher at the Catering College of Teano and head chef at the restaurant "Fortezza Normanna" in Villa Cirelli in Vairano Patenora, according to whom oil is supposed to stimulate salivation and the production of gastric juices so that it increases the appetite more than other drinks. This innovative proposal was backed by the chef's experience in tasting extra-virgin olive oils.
"The idea - Antonio Ruggiero declared – came from the wish to valorise the oil of the Upper Caserta area, and its production territory, through this gastronomic "eccentricity" that teases the curiosity of people who want high quality products and who wish to understand the value of this food, to date underrated by restaurants and consumers. To obtain a product of this kind – Ruggiero adds – you have to start from the early harvesting of the olives by hand, before they have become too ripe. They must then be pressed at a suitable mill within 24 hours so that they retain all the well-known characteristics (polyphenols) which an oil defined as extra-virgin must retain. Finally they must be offered to the right people so that they can be recommended as an aperitif. Without exaggerating, obviously, just to smell their scents and to feel the sensation that the oil leaves in the mouth".
***The particular aspect of this definition, of "aperitif oil", derives from the fact that the product must retain a distinct bitter and pungent note which in general characterises a high quality oil**, rich is polyphenols and scents (of fruit and grass) and anti-oxidising substances which finally must stimulate salivation and gastric secretion, (it must be fresh and pleasant in the mouth), thus giving rise to the definition of aperitif: a drink consumed before eating to secrete gastric juices and help digestion.*
Article taken from Teatro Naturale no.38 (www.teatronaturale.it)

Fabio Tacchella, professionista dell'anno

DI GAETANO RICCIO

L'ALBO D'ORO DE "IL PROFESSIONISTA DELL'ANNO" DELLA FIC

2004 Gaetano Riccio
2005 Luca Tomasi
2006 Marzia Garbinelli
2007 Augusto Tombolato
2008 Fabio Tacchella

Solidus, l'unione delle 10 associazioni professionali più importanti del comparto alberghiero italiano, è una… solida realtà. In pochi anni è diventato il punto di riferimento per quanti credono che il turismo italiano - per capacità ricettiva e fatturati tra i primi quattro grandi della Terra - abbia ancora lo charme e la professionalità che negli anni lo ha contraddistinto, dando credito allo scopo principale del sodalizio che è di promuovere l'associazionismo nel mondo alberghiero italiano e la cultura dell'ospitalità e dell'accoglienza. Solidus ogni anno assegna i prestigiosi riconoscimenti di "Professionista dell'Anno" a persone che si sono distinte nelle rispettive attività professionali. **Per il 2008 sono stati premiati: Italo Mario Mennella** per l'Ada (Associazione Direttori d'Albergo), **Andrea Francardi** per l'Aibes (Associazione Italiana Barman), **Maurizio Tistarelli** per l'Aicr (Amicale Internationale des Sous-Directeurs et Chef de Réception des Grands Hotels), **Francesca Borioni** per l'Aih (Associazione Italiana Housekeeping), **Maurizio Chinappi** per l'Aira (Associazione Italiana Impiegati d'Albergo), **Nicoletta Gargiulo** per l'Ais (Associazione Italiana Sommelier), **Ennio Stocco** per l'Amira (Associazione Maître Italiani Ristoranti e Alberghi), **Mauro Di Maio** per la Faipa (Federazione Associazioni Italiane Portieri d'Albergo "Le Chiavi d'Oro") e **Silvano Rigoni** per l'Uipa (Unione Italiana Portieri d'Albergo "Le Chiavi d'Oro").

Fabio Tacchella

Veronese di nascita (precisamente di Stallavena), ma cosmopolita di formazione e mentalità, Fabio Tacchella ha poco più di cinquant'anni, portati in modo splendido. Si è diplomato all'Istituto alberghiero di Bardolino e una delle prime esperienze professionali l'ha fatta al ristorante "Dodici Apostoli" di Verona, dove è stato a diretto contatto con il maestro Giorgio Gioco e delegato dallo stesso come rappresentante della cucina veronese in Svizzera presso Brione di Locarno. Ha frequentato corsi di aggiornamento e ricorda con rispetto quello di Lenotre a Parigi; partecipa ai seminari dei più grandi cuochi del mondo per acquisire nuovi stimoli al fine di applicare le nuove tecniche alla cucina tradizionale italiana, creando nuovi metodi e sistemi. Di grande importanza è stata anche la conduzione del Ristorante "Antica Pesa" e del Banqueting "Buffet 2000" nel suo paese natio. Ma tutte queste cose gli andavano strette e, affinate le sue doti di grande comunicatore e depositario di antiche, nuove e nuovissime tecniche, nel 1990 inizia a collaborare come docente con il centro di Formazione Etoile, dove per una decina di anni forma centinaia di cuochi e dove è coautore di libri di grandissimo successo (Il Grande Libro delle Decorazioni nei Buffet e Il Grande Libro dei Buffet). Docente presso alcune scuole di perfezionamento professionale di prim'ordine quali Alma, Cast Alimenti e l'alberghiero di Chiesanuova; collabora e partecipa a numerose trasmissioni Rai (La Vecchia Fattoria, La Vita in Diretta, Domenica In, Eat Parade…), inoltre, per la stessa Rai è consulente gastronomico; autore dei testi Gusto Estetico e Cum Grano Salis, inoltre, coautore del testo L'Arte del Microonde e della Video

Enciclopedia di Cucina della Fic; collabora con riviste di prestigio quali Grande Cucina & Wine, Bargiornale, La Grande Cucina Italiana, Il Pasticciere Italiano e Il Cuoco, l'organo ufficiale della Federcuochi. Plurimedagliato in concorsi culinari nazionali e internazionali; general manager della Nazionale Italiana Cuochi, Senior e Junior, che grazie alla sua conduzione hanno vinto numerose e prestigiosissime medaglie in concorsi internazionali; giudice internazionale della Wacs (World Association of Cooks Societies); ha ricevuto innumerevoli riconoscimenti in Italia e all'estero; consulente di importanti catene alberghiere dove tiene dei corsi, come Orient Express, Ata Hotel o di prestigiose cucine come quella del Quirinale; organizzatore di eventi e manifestazioni da favola. Ma quello a cui è maggiormente legato sono i corsi, che effettua nelle varie associazioni cuochi d'Italia e quelli che tiene per gli amici e colleghi che vogliono fare un salto di qualità. Tutto questo però ancora non gli è sufficiente, affascinato dalla tecnologia e desideroso di sperimentare nuove tecniche intraprende la strada di consulente e progettista di attrezzature e macchinari per la ristorazione, infatti, per alcune aziende sta studiando a nuove soluzioni rivoluzionarie.
Dovunque è stato, Tacchella, si è fatto apprezzare per l'ineguagliabile competenza e per la stupefacente bravura, ma anche per la spontanea semplicità e l'accattivante modo di fare, ricco di spirito, di fantasia e di creatività. Oltre a ciò, ha anche una stupenda famiglia e riesce a coltivare gli hobby che da sempre lo accompagnano.
Con l'ammirazione che si può nutrire per una persona del genere possiamo dire che Fabio è tutto questo, e forse anche di più, e gli auguriamo sempre nuovi e maggiori successi.

Per la Federazione Italiana Cuochi, il riconoscimento è andato a Fabio Tacchella (nella foto al centro) "per l'alto grado di preparazione professionale acquisito, per la continua ricerca del bello e del buono, per il significativo senso dell'aggregazione e il rigore professionale espresso chiaramente attraverso la conduzione del team della Nic, che guida da diversi anni, e per il continuo sperimentare nuovi mezzi, cotture, sapori, consistenze e presentazioni della cucina italiana".
La suggestiva manifestazione di consegna dei premi si è tenuta il 19 marzo a Napoli. Franco Alzetta e Renato Andreoletti, rispettivamente presidente e segretario di Solidus, hanno sottolineato il prestigio che il riconoscimento ha nel mondo turistico alberghiero italiano sin dalla sua prima edizione.
I premiati sono concordi nel considerare il riconoscimento come uno sprono a migliorarsi ancora, con l'obbiettivo di trasferire ad altri le competenze acquisite e creare un circolo di idee e di professionalità al servizio dell'intera collettività.
Il premio "Professionista dell'Anno" è un riconoscimento che ognuna delle dieci associazioni di Solidus ha il compito di portare avanti con l'enfasi, la serietà e la severità che merita, creando intorno a esso manifestazioni che accrescano ancora di più l'interesse e la ferma volontà di conquistarlo.
Con ansia aspettiamo la prossima edizione, certi che altri professionisti in gara saranno gratificati da un premio che in un Paese come il nostro, a forte vocazione turistica, dovrebbe essere assegnato dal Ministero del Turismo. Ma in Italia, dove nonostante ci sia il 70 per cento del patrimonio artistico-monumentale-paesaggistico mondiale, il Ministero del Turismo non esiste neanche.
Pertanto, un grazie va a Solidus per aver colmato questa lacuna.

Fabio Tacchella, professional of the year

BY GAETANO RICCIO

Solidus, the union of 10 of the most important professional associations in the Italian hotel sector, is a solid reality. In just a few years it became the reference point for those who believe that Italian tourism – in terms of accommodation capacity and turnovers - among the top four in the World – still has the charm and professionalism that has made it stand out over the years, giving credit to the main purpose of the association that is to promote associationism in the Italian hotel sector and the culture of hospitality and reception.
Every year, Solidus gives its prestigious "Professional of the year" awards to people who have stood out in their respective professional fields. The following people received the award in 2008: Italo Mario Mennella on behalf of Ada (Associazione Direttori d'Albergo (Association of Hotel Managers)), Andrea Francardi on behalf of Aibes (Associazione Italiana Barman) (Italian Barmen's Association)), Maurizio Tistarelli on behalf of Aicr (Amicale Internationale des Sous-Directeurs et Chef de Réception des Grands Hotels) (International Association of Sous-Directeurs et Chef de Réception des Grands Hotels)), Francesca Borioni on behalf of Aih (Associazione Italiana Housekeeping)

THE FIC GOLDEN ROLL OF "THE PROFESSIONAL OF THE YEAR"
2004 Gaetano Riccio
2005 Luca Tomasi
2006 Marzia Garbinelli
2007 Augusto Tombolato
2008 Fabio Tacchella

(Italian Housekeeping Association) , Maurizio Chinappi on behalf of Aira (Associazione Italiana Impiegati d'Albergo) (The Italian Association of Hotel Clerks), Nicoletta Gargiulo on behalf of Ais (Associazione Italiana Sommelier) (Italian Association of Sommeliers), Ennio Stocco on behalf of Amira (Associazione Maître Italiani Ristoranti e Alberghi) (Association of Italian Maîtres, Restaurants and Hotels), Mauro Di Maio on behalf of Faipa (Federazione Associazioni Italiane Portieri d'Albergo "Le Chiavi d'Oro") (Federation of Italian "Le Chiavi d'Oro" Hotel Porters Associations), Silvano Rigoni on behalf of Uipa (Unione Italiana Portieri d'Albergo "Le Chiavi d'Oro") (Italian Union of "Le Chiavi d'Oro" Hotel Porters) The award, on behalf of the Italian Federation of Chefs, went to Fabio Tacchella "for the high level of professional preparation acquired, for his continuous search for all that is beautiful and good, for the significant sense of aggregation and professional rigour expressed clearly through his leadership of the NIC team, which he has led for several years, and for his on-going experimentation of new methods, ways of cooking, flavours, textures, consistencies and presentations of Italian cuisine".

The enjoyable prize-giving event was held on 19th March in Naples. Franco Alzetta and Renato Andreoletti, respectively president and secretary of Solidus, emphasised the prestige that the award has had in the Italian hotel tourist sector since its first edition. The awards are given considering the prize as an encouragement to achieve even further improvement, with the aim of transferring to others the skills acquired and creating a circle of ideas and professionalism at the service of the community at large.

The "Professional of the Year" award is a recognition that each of the ten Solidus associations has the duty of carrying forward with the emphasis, seriousness and severity that it deserves, creating around it events that awaken even greater interest and the firm resolution to win it. We await the next edition with impatience, certain that other competing professionals will be gratified by an award, which, in a country like ours with such a strong tourist vocation, should be awarded by the Ministry of Tourism. But in Italy, the Ministry of Tourism does not yet exist, in spite of the fact that it contains 70 per cent of the world's artistic-monumental-scenic heritage. Therefore, our thanks must go to Solidus for having filled this gap.

Fabio Tacchella

A native of Verona (more precisely of Stallavena), but cosmopolitan of formation and mentality, Fabio Tacchella is only just over 50 years of age, but he doesn't look it. He graduated from Bardolino catering college. One of his first professional experiences was at the "Dodici Apostoli" restaurant of Verona, where he came into direct contact with the maestro Giorgio Gioco and was appointed by him as representative of Verona cuisine in Switzerland at Brione in Locarno. He attended refresher courses and was particularly impressed by the one at Lenotre in Paris; he attended seminars run by the greatest chefs in the world to get new stimuli to apply new techniques to traditional Italian cuisine, creating new methods and systems. His period as head of the Restaurant "Antica Pesa" and "Buffet 2000" Banqueting in his native town was of great significance. But all of these things were not enough and, after perfecting his skills as a great communicator and guardian of old, new and very new techniques, in 1990 he began his collaboration as teacher at the Formazione Etoile centre, where, for ten years, he trained hundreds of chefs and was co-author of very successful books. (Il Grande Libro delle Decorazioni nei Buffet and Il Grande Libro dei Buffet). He is a teacher at some of the most important professional schools such as Alma, Cast Alimenti and the hotel-management college Chiesanuova; he collaborates and takes part in television broadcasts of Rai (La Vecchia Fattoria, La Vita in Diretta, Domenica In, Eat Parade…), also, again for Rai he is a food consultant; author of the texts Gusto Estetico and Cum Grano Salis, he is also co-author of L'Arte del Microonde and the FIC Video Enciclopedia di Cucina; he collaborates with prestigious magazines such as Grande Cucina & Wine, Bargiornale, La Grande Cucina Italiana, Il Pasticciere Italiano and Il Cuoco, the official organ of Federcuochi. The winner of numerous awards in national and international culinary competitions; general manager of both the Senior and Junior Italian National Chefs Team, which, thanks to his leadership, have won numerous prestigious medals in international competitions; international judge for Wacs (World Association of Cooks Societies); he has received many awards in Italy and abroad; consultant for important hotel chains where he holds courses, such as Orient Express, Ata Hotel or prestigious kitchens such as the one at the Quirinale; organiser of fabulous events and shows.

But what he is most attached to are his courses at the various Italian chefs associations and those he holds for friends and colleagues who want to make a leap in quality. However, all of this still isn't enough for him. Fascinated by technology and willing to experiment new techniques, he started out along the path of consultant and designer of equipment and machines for the catering sector. In fact for some companies he studied revolutionary new solutions.

Wherever he has been, Tacchella has been appreciated for his matchless competence and stupefying skill, but also for his spontaneous simplicity and charming manner, rich in humour, imagination and creativity. On top of this, he also has a wonderful family and manages to follow the hobbies he has had for many years. With the admiration that we can show for a person of this kind, we can say that Fabio is all of this, and perhaps even more, and we wish him new and even greater successes.

XXVI CONGRESSO NAZIONALE FIC

ROMA XXVI

CONGRESSO NAZIONALE
FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI

Federazione Italiana Cuochi

Dal 17 al 21 NOVEMBRE 2008

Le iscrizioni sono aperte. Leggi nelle prossime pagine.

SHERATON ROMA HOTEL

il programma

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	**Congresso sul tema "Il futuro è questo – Il cuoco promotore di salute" (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 laziale 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

FINALITÀ

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 del'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 ha 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.

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 aggravi di costo.

I PREZZI, IN AUTO FINO A 4 PASSEGGERI

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

Riservato solo per AGORÀ € 300,00

☐ **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.....	Numero di Registrazione Fic N. .....
Confermato il	Collegium Cocorum.....
Partecipante AGORÀ	Versamenti: ☐ SÌ ☐ NO

Questa sera si cena alla Bastiglia

di Eugenio Medagliani

Il 14 luglio 1789 iniziò la rivoluzione francese con la presa del carcere simbolo della tirannia, dove i ricchi reclusi vivevano con agio e si facevano cucinare le pietanza preferite, come dimostrano interessanti documenti e menu giunti sino ai nostri giorni

La Bastiglia era una piccola fortezza con otto torri, fatta costruire a Parigi da Carlo V nel 1365. Dismessa come fortezza ai tempi di Richelieu, fu destinata a essere una prigione un po' singolare: **vi venivano rinchiusi certi personaggi che, secondo uno speciale ordine del re (*lettre de cachet*), dovevano essere fatti sparire con "discrezione"**, evitando processi pubblici che avrebbero potuto recare disonore al clero, alla nobiltà e alla corte stessa. Conquistare la Bastiglia il mattino del 14 luglio 1789, significava per il popolo abbattere il simbolo della tirannia e dell'ingiustizia, oltre che impossessarsi del formidabile deposito d'armi che si riteneva conservato nella fortezza. Il carcere era difeso da soli 30 svizzeri e da un'ottantina d'invalidi, subito sopraffatti. La delusione fu grande quando l'arsenale venne trovato vuoto e quando, aperte le celle, furono trovati solo sette prigionieri: quattro falsari di documenti, un nobile pazzo (rinchiuso con *lettre de cachet* sollecitata dai parenti), un accusato di incesto (Conte di Solages), un complice del mancato regicida Damien, contro Luigi XV.

La reclusione nella prigione della Bastiglia non era poi tanto dura. **La persona incarcerata si faceva portare i propri mobili, i domestici, i pasti, addirittura confezionati dal cuoco personale se disponeva di un buon reddito.** Ai meno abbienti lo Stato destinava una somma per assicurarne l'assistenza, il vitto era ritenuto buono e abbondante, le camere erano ammobiliate ed era permesso ai prigionieri di aggiungere oggetti personali. I detenuti aristocratici, sempre vestiti elegantemente, si scambiavano visite e pettegolezzi com'erano usi a corte. Era dunque una prigione dove l'Illuminismo aveva migliorato le condizione del prigioniero.

La costruzione delle nuove cucine comincia nel 1784 e continua per i tre anni successivi. Locali, tubature dell'acqua e dei lavelli, tutto è progettato con la serena convinzione che il servizio sarà migliore. Il personale si compone di un maître d'hotel, un cuoco per il personale e per i reclusi, un cuoco personale per coloro che potevano permetterselo, un garzone e due donne, una per le spese, l'altra per le faccende. La piccola brigata ha il privilegio di lavorare nelle sole stanze rimesse a nuovo di una fortezza così vetusta.

Di questo periodo **sono conservati alcuni menu negli archivi della biblioteca dell'Arsenale di Parigi. Foglietti riempiti a penna, semplici appunti**; essi tengono conto dei desideri alimentari del carcerato (che pagava), del maître (che disponeva) e del governatore (che intascava il ricavato degli extra). All'inizio o nel corso della settimana, l'ospite involontario faceva pervenire alle cucine una noticina con i piatti desiderati, era servito nella misura del possibile e la richiesta passava in contabilità. Questi menu, una dozzina

in tutto (uno è datato 31 agosto 1785, attestano una certa agiatezza e facilità d'esborso, condizioni tanto eccezionali che sarebbe assurdo non far coincidere la redazione di alcuni di loro con il passaggio negli appartamenti della Bastiglia del Cardinale di Rohan e di Cagliostro. Ne ho scelto uno preparato un venerdì mattina con le ultime braci della Bastiglia borbonica destinata, a sua volta, alla gran fornace rivoluzionaria.

Eccolo l'elenco delle portate:

1 potage magre
4 entrées
1 vol-au vent
1 cabillot (merluzzo)
1 filet de poisson
1 oeufs
1 relevé
brochet grillée (luccio grigliato)
1 rotis
Poulet de grains
*****
2 salades - 2 legumes
1 entremet sucré chaud -
1 entremet sucré froid

Tonight, dinner at the Bastille

The French revolution began on 14th July 1789 with seizure of the prison that symbolised tyranny, where rich prisoners had their favourite dishes cooked, as interesting documents and menus in our possession show.

By Eugenio Medagliani

The Bastille was a small fortress with eight towers, commissioned in Paris by Charles V in 1365. No longer used as a fortress at the time of Richelieu, it was destined to become a rather unusual prison: certain individuals where shut up there who according to a special order from the king (lettre de cachet), had to be got rid of with "discretion", avoiding public trials that could have brought dishonour to the clergy, nobility and to the court itself.

Capturing the Bastille on the morning of 14th July 1789, meant for the people overthrowing the symbol of tyranny and injustice, as well as taking possession of the formidable arms deposit that it was believed to be kept in the fortress. The prison was only defended by 30 Swiss soldiers and by eighty or so invalids who were immediately overcome. There was great disappointment when the arsenal was found to be empty and when, after opening the cells, only seven prisoners were found: four document forgers, a mad nobleman (shut away following a lettre de cachet requested by his relatives), a man charged with incest (Count Solages), and an accomplice in the failed Damien regicide, against Louis XV.

Being shut up in the prison of the Bastille wasn't so tough after all. The prisoner had his own furniture and servants brought in and even had his meals cooked by his own personal chef, if he had a good income. Those less wealthy were given a sum by the State to pay for their assistance. The food was considered to be good and plentiful, the rooms were furnished and prisoners were allowed their own personal objects. Aristocratic prisoners, always elegantly dressed, exchanged visits and gossip as they used to at court. So, it was a prison where Enlightenment had improved the prisoner's condition.

The building of new kitchens began in 1784 and continued for the following three years. Rooms, water pipes and sinks, everything was designed with the conviction that the service would be better. The staff was composed of a maître d'hotel, a chef for the personnel and for the prisoners, a personal chef for those who could afford it, an errand boy and two women, one to do the shopping and the other to do the housework. The little brigade had the privilege of working in the only rooms that had been renovated in such an ancient fortress.

Some menus still remain of this period in the archives of the library of the Paris Arsenal. Little sheets full of simple notes written by pen; they take into account the dietary wishes of the prisoner (who paid), of the maître (who gave the orders) and the governor (who pocketed the profits from the extras). At the beginning or during the week, the involuntary guest used to order a list of the dishes he wanted, was served as well as possible and the request was registered in accounts. These menus, a dozen in total (one is dated 31 August 1785) demonstrated a certain wealth and ability to pay, such exceptional conditions that it would be absurd not to have the drafting of some of them coincide with the visit to the apartments of the Bastille of Cardinal Rohan and Cagliostro. I have chosen one that was prepared one Friday morning with the last flames of the Bourbon Bastille destined, in turn, to the great revolutionary furnace.

Here it is:

1 thin soup magre
4 starters
1 vol-au vent
1 cabillot (cod)
1 fish fillet
1 egg
1 relevé
grilled kebab (grilled pike)
1 rotis
Free-range chicken
°°°°°
2 salads - 2 vegetables
1 hot dessert – 1 cold dessert

Menu valtellinese

I piatti presentati in queste pagine sono tratti dal libro "Valtellina di gusto. Dalla tradizione all'innovazione in 130 ricette", edito da Geocooking (Sondrio 2008) in collaborazione con l'Associazione Cuochi di Valtellina e Valchiavenna e con l'apporto della delegazione Sommeliers della provincia di Sondrio, che ha curato l'accostamento dei vini ai piatti presentati nel volume e di Natale Contini, delegato provinciale Ais, che ha curato la Carta dei Vini della provincia di Sondrio.
Le ricette raccolte nel libro vedono la semplicità della tradizione combinarsi con la fantasia dell'innovazione e rivelano l'amore verso i singoli prodotti del territorio, il piacere della presentazione dei piatti e l'armonia degli accostamenti.
È un libro di ricette che si sfoglia ancor prima di leggerlo e che si legge cucinando.
Proprio per questo, Geocooking ha ben curato anche l'informazione sui prodotti dell'eccellenza agroalimentare valtellinese, non solo inserendoli nella varie ricette con la loro corretta dizione di denominazione di origine e di qualità, ma anche riportando in chiusura del volume un utile glossario di cucina e una sintesi di scuola di cucina "Valtellina di gusto" porta la firma di Gian Enrico Ghilotti, che ne ha curato l'ideazione grafica ed editoriale, dello chef Fernando Bassi che ha coordinato il lavoro di selezione e di raccolta di tutte le ricette presentate nel volume e di Andrea Basci, che ha curato la fotografia. Il volume è in vendita da Geocooking (a Sondrio, in via Caimi 47/49, tel. 0342.215642), on-line sul sito www.geocooking.it e nelle migliori librerie al costo di 38 euro. L'editore è a disposizione per ulteriori informazioni per spedizioni ed acquisti cumulativi o aziendali.
I soci Fic possono acquistarlo al prezzo speciale di 32 euro + 6 euro di spese di spedizione.

Risotto al Sassella

Ingredienti per 4 persone
- 320 g di riso Carnaroli
- 50 g di cipolla tritata
- 100 g di burro
- 100 g di Parmigiano Dop, grattugiato
- 100 g di formaggio Valtellina Casera Dop
- brodo di carne, q.b.
- 1,5 dl di vino Valtellina Superiore Sassella Docg
- sale e pepe, q.b.

Fate soffriggere la cipolla in metà del burro, aggiungete il riso, tostatelo e sfumate con ilSassella. Continuate la cottura aggiungendo progressivamente il brodo, per circa 18 minuti. Togliete il risotto dal fuoco e mantecate con i formaggi ed il burro rimasto, ottenendo un risultato cremoso e vellutato. Aggiustate di sale e pepe e servite.

Taroz

Ingredienti per 4 persone
- 350 g di patate
- 250 g di fagiolini
- 180 g di formaggio Valtellina Casera Dop, semigrasso
- 100 g di burro
- una cipolla piccola
- sale e pepe q.b.

Pelate le patate e fatele bollire in abbondante acqua insieme con i fagiolini. A cottura ultimata, scolate il tutto e, con l'aiuto di una forchetta, schiacciate le patate e i fagiolini fino ad ottenereun composto quasi cremoso. Salate, pepate e versate un poco del composto ottenuto in una terrina, formando un primo strato, sul quale disporrete un poco di formaggio Casera, precedentemente tagliato a fettine. Procedete così di seguito per strati successivi. Fate quindi soffriggere in padella il burro con la cipolla e, una volta ben dorato, versatelo sugli strati di Taroz. Servite il piatto ben caldo.

Il vino
Spumante Brut
Metodo Classico Rosé

Il vino
Valtellina Superiore
Sassella

Cannoli di porcini con filetto di cervo e pistacchi

Ingredienti per 4 persone
Per i cannoli
- 4 porcini freschi di media grandezza
- 3 g di timo
- 2 g di aglio
- 10 g di pane grattugiato
- prezzemolo q.b.
- un uovo intero

Per il filetto
- un filetto di cervo di circa 400 g
- sale e pepe q.b.
- 100 g di vino Valtellina Sforzato Docg
- 100 g di demi-glace di cervo
- 20 g di pistacchi

Per i cannoli
Affettate le cappelle dei porcini ricavandone delle lamelle sottili che vi serviranno per avvolgere il ripieno. Tagliate le parti rimanenti dei funghi a cubetti e passateli in padella con poco olio, unendovi il timo, l'aglio, il pane grattugiato e l'uovo. Passate quindi il tutto al mixer, fino ad ottenere un composto di consistenza grossolana. Per formare i cannoli, disponete la farcia sulle fette di porcino, arrotolatele e passatele in forno già caldo a 180°C per alcuni minuti.

Per il filetto
Salate e pepate il filetto di cervo e rosolatelo in padella a fuoco vivo per qualche minuto, terminando la cottura in forno e badando di mantenere la carne ben rosata. Scaloppate il filetto e disponetelo sul piatto, adagiandolo sui cannoli di porcini. Bagnate con la salsa che otterrete facendo ridurre lo Sforzato con la demi-glace di cervo. Guarnite il piatto con dei pistacchi leggermente tostati.

Gelatina allo Sforzato e frutti di bosco

Ingredienti per 4 persone
- 6 dl di vino Sforzato Docg
- 5 g di gelatina
- 70 g di zucchero
- 5 chiodi di garofano
- 1/2 stecca di cannella
- 200 g di frutti di bosco, misti

Il vino
Valtellina Superiore da vendemmia tardiva

Mettete a bollire il vino con lo zucchero, i chiodi di garofano e la cannella. Nel frattempo ammorbidite la gelatina in acqua fredda, strizzatela ed aggiungetela al vino ancora caldo. Dopo aver filtrato le spezie, versate il liquido ottenuto dividendolo in quattro bicchieri ballon. Riponeteli in frigorifero a raffreddare per almeno 2 ore. Togliete la gelatina dal frigorifero ed aggiungete i frutti di bosco. Servite la gelatina direttamente nei bicchieri.

di Fabio Tacchella

Parliamo di… mieli aromatizzati

In pasticceria, con i formaggi e anche nella cucina salata. Il miele è un ingrediente versatile, che può essere "interpretato" dalla creatività dello chef

Il punto di partenza è semplicissimo: si tratta di ampliare la gamma e la varietà dei mieli a cui 'attingere' per le proprie creazioni in cucina.
Mi spiego meglio: propongo il miele nell'ormai tradizionalissimo abbinamento con il formaggio, magari con un pecorino affinato nelle vinacce? Allora servo del miele aromatizzato con acini d'uva e quindi profumato al vino...

Oppure mi piace l'idea di proporre una macedonia alternativa?
Uso il miele al posto dello zucchero e posso profumarlo alla melissa, o al tè... Il risultato avrà sempre comunque qualcosa di sorprendente e originale, capace di lasciare al cliente l'impressione che si è stati in grado di proporre un piatto, anche tradizionale, con qualcosa in più.
Dal punto di vista pratico, si tratta di un procedimento particolarmente semplice: alla base si può scegliere un miele millefiori, comunque di buona qualità, a cui conferire un sentore particolare mediante riscaldamento al microonde, a piena potenza, in un recipiente coperto da Carta Fata (con un forellino) fino a che compaiono le prime bollicine.
L'acqua contenuta negli elementi aggiunti (che si tratti di scorza d'agrumi, spezie o frutta secca) si surriscalderà permettendo la "diffusione" dei profumi in tutta la sostanza. Nel caso di elementi secchi come ad esempio grani di pepe, mandorle, chiodi di garofano o bacche di vaniglia, sarà necessario procedere prima reidratandoli in vino bianco o acqua, secondo l'ingrediente e la preparazione che prevede l'utilizzo del miele. In ogni caso, andranno poi opportunamente scolati prima di unirli al millefiori. Fra le prospettive interessanti di questo tipo di metodo c'è anche la possibilità di connotare in chiave 'territoriale' la propria ricetta; mi spiego meglio: se opero in

Sardegna e propongo il maialino al miele, posso scegliere di aromatizzarlo al mirto, così come se il mio carrello dei formaggi prevede un Bettelmatt d'alpeggio potrà essere interessante un miele profumato alle erbe alpine. Per contrasto, affinità o analogia l'universo dei mieli aromatizzati apre un ventaglio notevole di possibilità. Anche in quello che sembrerebbe il campo di applicazione più tradizionale; penso ai dolci, alle creme a base di mascarpone, alle pannecotte profumate alla cannella, al caffè, ai chiodi di garofano...

Universo di possibilità

Con il pesce: perfetti i profumati fiori di sambuco, in stagione e la melissa, ottimi con i crostacei i boccioli di rosa insieme alle scorzette di limone o grani di pepe verde ed erba medica con capesante e astice. Il pesce grigliato, suggerisce il nostro chef, si valorizza anche in abbinamento al miele emulsionato a un goccio di aceto balsamico tradizionale e xantana. In linea di massima i profumi di agrumi accompagnati alle erbe fresche e delicate (melissa, menta, cerfoglio, aneto, erba cipollina) sono un'accoppiata gradevole per il pesce.

Con le carni bianche: il miele aromatizzato particolarmente adatto alle carni delicate è quello che profuma di timo limone, cedronella, scorza d'agrumi (arancia, mandarino, cedro) o erbe aromatiche come alloro, salvia e rosmarino, o ancora alla frutta fresca (mele, uva, pere) o secca (mandorle, uvetta).

Con le carni rosse e la selvaggina: sono perfette le bacche di ginepro e mirto, il timo, l'alloro, le erbe di bosco o i frutti rossi come ribes, cranberry e mirtilli, ma anche chicchi di melagrana e agrumi.

Con i formaggi: l'intera gamma dei pepi (rosa, verde, nero e bianco) opportunamente reidratati con vino bianco leggermente scaldato al microonde quindi scolati, ma anche la frutta secca come noci, nocciole e datteri. La nota dolce di pere, uva, fichi e melagrana può dar vita a unioni interessanti.

Con i dessert: facili gli abbinamenti con vaniglia, cannella e chiodi di garofano (da far rinvenire in vino bianco), meno scontati quelli con caffè (chicchi reidratati in acqua, con analogo procedimento), tè in foglie tritate grossolanamente (ma anche tisane e infusi, perfetta la melissa).

UN'OCCASIONE DA NON PERDERE !!

chiama subito allo
02/81830450
per un anno di novità e aggiornamenti con

LA GRANDECUCINA PROFESSIONALE & WINE

Dedicato alla ristorazione di qualità, è strumento di formazione, informazione, aggiornamento professionale dello chef. Contenuti di alto livello tecnico, approfondimenti su materie prime, attrezzature e iniziative legate al mondo dell'alta cucina.

Reed Business Information www.reedbusiness.it

OFFERTA VALIDA SOLO PER I SOCI DELLA FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI

Mieli aromatizzati

Testi e fotografie tratti dalla rivista "Grandecucina Professionale & Wine". Per ulteriori informazioni www.decorfooditaly.it

Formaggi ovini (Monte Veronese, Briaco affinato nelle vinacce) e caprini (sotto i germogli di cipolla) proposti in degustazione con grissini e miele aromatizzato al pepe e timo.

I principali mieli unifloreali

Acacia: di colore molto chiaro, odore leggero, sapore delicato. Profumo leggero di fiori e vaniglia.

Agrumi: molto chiaro il colore, bianco quando cristallizza. Odore intenso che ricorda i fiori d'arancio, sapore tra il floreale e il fruttato.

Castagno: colore ambrato, quasi nero. Odore forte e penetrante, sapore più o meno amaro secondo la provenienza.

Erica: colore ambrato nelle tonalità arancioni, odore e sapore caramellato.

Eucalipto: di colore ambrato medio, profumo intenso di funghi secchi e sapore deciso.

Girasole: colore giallo vivo, odore leggero di paglia e cera, profumo delicatamente erbaceo simile allo zucchero fondente.

Lavanda: colore da chiaro ad ambrato, odore molto intenso e sapore che ricorda il frutto della passione.

Tiglio: colore da chiaro a piuttosto scuro, ha un tipico odore mentolato e un leggero retrogusto.

Rododendro: di colore molto chiaro, bianco quando cristallizza, ha odore molto leggero e sapore delicato.

Quaglie laccate al miele

farcite con fegato d'oca

Ingredienti per 4 persone

quaglie piccole	16
fegato d'oca	100 g
fettine di lardo	16
erbe aromatiche (salvia, alloro, rosmarino)	
burro	100 g
olio d'oliva	50 g
per il miele aromatizzato (50 g in ricetta):	
miele millefiori	100 g
timo fresco rametti	3
scorza d'arancia senza parte bianca	50 g
vino bianco	
brodo di carne	50 g
polenta bianca	50 g

Per la finitura
misticanza di insalatine ed erbe aromatiche

PROCEDIMENTO

Pulire le quaglie e farcirle con il fegato d'oca (questo tipo di volatili – molto piccolo – non ha bisogno di essere disossato); avvolgerle nel lardo e adagiarle su una placca con il petto rivolto verso l'alto.
Cospargere di fiocchi di burro e un filo d'olio e separare con le erbe aromatiche.
Completare con una macinata di pepe fresco e poco sale e cominciare la cottura a fuoco molto lento.
Attendere circa 20 minuti fino a che rosolino delicatamente e il burro cominci a colorarsi quindi rigirare e coprire.
Proseguire la cottura.

A parte, scaldare il miele precedentemente aromatizzato come da indicazioni, ovvero in forno a microonde con i profumi selezionati a piena potenza fino a che comincia a sobbollire) in un pentolino; unire il vino bianco e il brodo quindi versare sulle quaglie.

FINITURA E PRESENTAZIONE

Liberare le quaglie dal lardo che le avvolge, tritarlo e unirlo alla misticanza di insalatine per il completamento del piatto; preparare la polenta bianca e servirla coppata in dischi e gratinata leggermente con del formaggio, quindi impiattare le quaglie con la loro salsa ben emulsionata.

La cucina vegana

DI MICHELE D'AGOSTINO, *COORDINATORE ATENEO CUCINA ITALIANA, MAESTRO DI CUCINA ED EXECUTIVE CHEF FIC*

In questo e nel prossimo numero si affronta un argomento di grande attualità: l'alimentazione vegana, che molte persone scelgono e con la quale ogni cuoco può imbattersi, sotto forma di richieste da parte dei clienti, da saper soddisfare.
Le informazioni che ho raccolto per voi, vi daranno la possibilità di appropriarvi di quel sapere, spendibile immediatamente nel fare bene e con cognizione di causa.
Questo tipo di alimentazione e filosofia di vita, ritenuta da tanti "esoterica", nasconde tante verità, che spesso non vengono considerate.
Aspetto le vostre considerazioni e suggerimenti, scrivetemi: michele@fic.it

La filosofia del vegano. Tra salutistico, scienza ed esoterismo

La dieta vegana esclude l'assunzione di prodotti animali e loro derivati (carne, pesce, latticini, uova, miele e pappa reale). La cucina vegana si pone come obiettivo la formulazione di un insieme di piatti che contribuiscano all'**osservanza di un comportamento alimentare consono a quello che nella filosofia vegana è considerato "istinto naturale dell'uomo"**; vale a dire il cibarsi di frutta, semi oleaginosi (noci, mandorle, nocciole, ecc.) e vegetali, così come è caratteristico di molti primati, che nella scala evolutiva sono da considerare i più vicini all'uomo.

La scelta degli alimenti

Nell'alimentazione vegana, come in ogni tipo di alimentazione razionale e responsabile, **è importante pensare alla qualità e alla varietà dei cibi che si assumono**: consumare prodotti coltivati secondo il metodo di produzione da agricoltura biologica o biodinamica, per la maggior ricchezza in vitamine e minerali, puntare all'uso di prodotti non raffinati, non idrogenati, non pastorizzati e privi di glutammato.
È del tutto da sfatare la credenza che la dieta vegana esponga a carenze nutrizionali, in particolare nel caso dei bambini. Importanti organizzazioni per la salute nordamericane hanno dichiarato che non vi sono controindicazioni di alcun genere a seguire diete vegane e a farle seguire anche ai neonati. L'unico accorgimento - ma occorre far presente che la scienza non è ancora a un grado di certezza in merito - dovrebbe essere quello di integrare l'apporto di vitamina B12 tramite integratori o accorgimenti, quali il non curare più del dovuto l'igiene dei cibi (essendo la vitamina B12 una vitamina probiotica, vale a dire prodotta da batteri); ciò per ovviare alla tendenziale carenza di tale vitamina a cui, a causa del progresso e della modificazione delle condizioni naturali, come il citato eccesso di igiene, può essere esposto chi segue una dieta vegana.

Alimenti da preferire e da evitare

Una scelta di salute naturale, nell'ambito dell'alimentazione vegana, vede l'esclusione di alcuni tipi di alimenti in favore di altri considerati più salutari. Per esempio, **all'aceto di vino si preferisce quello di mele per le verdure cotte e l'agro di umeboshi per quelle crude**.
L'alimentazione biologica prevede anche determinati criteri, come l'esclusione o la forte limitazione di prodotti idrogenati, uso di oli vegetali spremuti a freddo, dadi senza glutammato, l'esclusione di prodotti raffinati, l'uso di prodotti integrali o semiintegrali, l'esclusione degli alcolici, del tabacco, di tè e caffè (anche decaffeinati) e dolcificanti chimici; in sostituzione, si prevede un consumo di caffè di cereali e d'orzo, zucchero di canna integrale o, ancor meglio, dolcificanti naturali con migliori qualità di entrambi gli zuccheri, quali lo sciroppo d'acero (tra l'altro ricchissimo in minerali e vitamine) dall'elevato potere dolcificante, il malto di riso o malto d'orzo, il succo d'agave e, nell'ambito di una preparazione dolciaria, meglio prevedere l'uso di succhi di frutta e di frutta secca.
È consigliabile un uso quotidiano, ma in quantità limitate delle alghe alimentari come kombu, dulse, hijiki, arame e nori. **Limitare il sale utilizzato e preferire sale marino o in sostituzione usare prodotti come l'agro di umeboshi, ricavato da prugne salate**; il gomasio: prodotto a base di sale e semi di sesamo tostati a volte arricchito con alghe, la salsa di soia (soyhu o tamari), prodotto fermentato a base di soia e sale marino.
Importante, perché buona fonte di calcio, risultano prodotti come semi di sesamo e tahin o burro di sesamo; ad ogni pasto è bene arricchire le insalate con semi di girasole tostati o semi di sesamo tostati e un briciolo

di alghe secche.
Preferire le patate rosse a quelle bianche per il minor contenuto in solanina, non consumare in maniera eccessiva le solanacee come pomodori, peperoni e melanzane; patate con ottime proprietà per l'organismo sono le Taro, anche se è preferibile il consumo occasionale e l'utilizzo più a livello esterno sotto forma di purea.
La frutta secca dev'essere sempre presente nell'alimentazione di un vegano, sempre in quantità moderate, 10 grammi al giorno è la dose ottimale; anche in questo caso preferire mandorle, perché sono alcalinizzanti, ricche di sali minerali, potassio, amminoacidi, cercare di evitare pistacchi e arachidi.
Fondamentale è variare con tutti i tipi di cereali e i loro assimilati: riso, orzo, farro, kamut, bulgur, cuscus, tapioca, grano saraceno, miglio, avena, segale, amaranto; lo stesso principio vale per il consumo di verdure: non ci si deve limitare sempre alle stesse, ma variare il più possibile e sempre nell'ambito di verdure di stagione. Ogni piatto dovrebbe essere arricchito con una modesta quantità di legumi per la ricchezza in proteine più vicine a quelle animali.
Tra le bevande, una particolarmente importante per un apporto di calcio e ferro è **il consumo quotidiano di almeno mezzo litro di tè kukicha, che essendo privo di teina può essere consumato in quantità maggiore rispetto al comune tè**, anche il consumo di tè verde è consigliato per le sue numerose proprietà, ma essendo teinato ne va limitato l'uso a una o massimo due tazzine al giorno.
In riferimento alle spezie, è bene usarle in quantità moderate e optare per la scelta di alcune a esclusione di altre, per esempio si consiglia di preferire al pepe nero l'uso di quello bianco.
Il pane, sempre integrale e a pasta madre o a lievitazione naturale; anche tra questi vi è un'ampia gamma che va da quello di soia, misto riso, avena, grano duro, mais, kamut, farro, orzo, etc.
Arricchire ogni piatto con lievito di birra in scaglie, ricchissimo di vitamine del gruppo B ed enzimi, germe di grano e lecitina di soia per drenare gli eccessi di grassi e per la fluidità del sangue.
Un importante amido con proprietà curative è il kuzu, che si presenta in blocchetti solidi e che, combinato con sciroppo d'acero e succo di limone, è utile nei casi di influenza o di sintomi influenzali; molto adatte nel periodo invernale risultano tisane come la rosa canina, ricchissima in vitamina C.
Importantissimo è anche **l'uso di germogli, ricchissimi di vitamine e minerali, consumati preferibilmente crudi e in combinazione con insalate**.
Consumare sempre frutta e verdura di stagione.
Per una corretta alimentazione è bene preferire il consumo di verdure crude, perché mantengono intatte le loro proprietà originali e le sostanze nutritive.

Nel prossimo numero, troverete le indicazioni utili sui metodi e gli utensili di cottura e la descrizione delle diverse proprietà nutrizionali degli alimenti base della cucina vegana. Infine, alcune ricette costruite nel rispetto della dieta vegana.

Vegan cookery

In this and the next number we will discuss a topic of great interest: the vegan diet, that many people choose and which every chef may come across, in the form of requests by customers that he must be able to satisfy. The questions I have collected for you will give you the possibility of obtaining that knowledge, which will be of immediate use to you in your job with information about the specific topic. I believe that this type of diet and philosophy of life, considered by many as "esoteric", hides many truths which often are not taken into consideration. I look forward to receiving your remarks and suggestions; write to me:
HYPERLINK "mailto:michele@fic.it" michele@fic.it

BY MICHELE D'AGOSTINO, CO-ORDINATOR OF THE ITALIAN COOKERY UNIVERSITY, MASTER CHEF AND FIC EXECUTIVE CHEF

The vegan philosophy: Health-consciousness, science and esoterism
The vegan diet does not allow the consumption of animal products and their by-products (meat, fish, dairy products, eggs, honey and royal jelly). The objective of vegan cuisine is to formulate a series of dishes that contribute to observance of a dietary behaviour that is in keeping with that which in the vegan philosophy is considered as the "natural instinct of man"; i.e. eating fruit, oily seeds (walnuts, almonds, hazelnuts, etc.) and vegetables, as is characteristic of many primates, who in the evolution scale, are considered closest to man.

The choice of food
In the vegan diet, as in every other type of rational, responsible diet, it is important to think of the quality and variety of foods we eat: eating products grown according to the organic or biodynamic agricultural production method, containing more vitamins and minerals, trying to use non-refined, non-hydrogenated, non-pasteurised products, without glutamate. The belief that the vegan diet exposes people to deficiencies, particularly in the case of children, is completely untrue. Important North American health organisations have declared that there are no contraindications of any kind to following vegan diets and even having them followed by new-born babies. The only precaution – but we must point out that science has not yet reached a level of certainty concerning it – should be to integrate the intake of vitamin B12 with supplements or precautions such as not taking enough care about food hygiene (since vitamin B12 is a probiotic vitamin, i.e. produced by bacteria); the reason for this is to prevent the possible deficiency of this vitamin to which those following a vegan diet may be exposed due to progress and modification of natural conditions, such as the above-mentioned excessive hygiene.

Foods to be preferred and to be avoided

The choice of natural health, within the sphere of a vegan diet, includes the exclusion of certain types of foods in favour of others considered to be healthier. For example, apple vinegar is preferred to wine vinegar for cooked vegetables and ume fruits vinegar for raw ones.

The organic diet also has specific principles, such as the exclusion or strong restriction of hydrogenate products, the use of cold-pressed vegetable oils, stock cubes without glutamate, the exclusion of refined products, the use of whole or semi-whole products, the exclusion of alcohol, tobacco, tea and coffee (even decaffeinated) and chemical sweeteners; instead of these, grain and barley coffee, brown sugar or, better still, natural sweeteners with better qualities than both sugars, such as maple syrup (one of the richest in minerals and vitamins) are used and, when preparing something sweet, it is better to use fruit juices and dried fruit.

A daily but limited consumption of food algae such as kombu, dulse, hijiki, arame and nori. Sea salt should be preferred instead of ordinary salt, but only in limited amounts and, instead, products such as ume fruit vinegar, obtained from salted plums, should be used; gomasium: a product based on salt and toasted sesame seeds sometimes with the addition of algae, soy sauce (soyhu or tamarind), a fermented product made from soy and sea salt.

Products such as sesame seeds and tahin or sesame butter are important because they are good sources of calcium; it is a good idea to enrich salads with toasted sunflower seeds or toasted sesame seeds and a pinch of dried algae.

Prefer red potatoes to white ones due to their lower solanine content. Do not eat excessive amounts of foods containing solanine such as tomatoes, peppers and aubergines; potatoes with excellent properties for the organism are Taros, even if they should only be eaten occasionally and used more at an external level in the form of purée.

Dried fruit must always be part of a vegan's diet, always in moderate quantities. 10 grams a day is the optimum amount; in this case also, preference should be given to almonds because they are alkalizing, rich in mineral salts, potassium, amminoacids. Try and avoid pistachios and peanuts.

It is very important to vary with all types of cereals and their assimilates: rice, barley, spelt, kamut, bulgur, couscous, tapioca, buckwheat, millet, oats, rye and amaranth; the same principle applies for the consumption of vegetables; you should never limit yourself to the same ones, but vary as much as possible and always prefer those that are in season. Each dish should be enriched with a modest quantity of pulses because they are rich in proteins similar to those of animals.

With regard to beverages, because of its calcium and iron content, vegans are recommended to drink at least half a litre of kukicha tea a day. This kind of tea contains no theine and can be consumed in larger amounts than ordinary tea even if green tea is preferred due to its numerous properties although it should be limited to one or a maximum of two cups a day due to the fact that it contains theine.

With reference to spices, moderate quantities of these should be used and vegans should opt for some rather than others. For example, black pepper is recommended rather than white.

Bread, as long as brown and unprocessed and with nature leavening; there is a wide choice of these ranging from soya, blended rice, oats, durum, corn, kamut, spelt, barley, etc.

Enrich every dish with flaked brewers' yeast, very rich in vitamins in group B and enzymes, wheat germs and soya lecithin to drain surplus fats and for blood fluidity.

Kuzu is an important starch with healing properties, which can be found in solid blocks and which, combined with maple syrup and lemon juice, is useful to treat influenza or its symptoms; tisanes made with dog rose, very rich in vitamin C, is very suitable during the winter period. The use of shoots, very rich in vitamins and minerals is also very important, preferably eaten raw and in salads. Fruit and seasonal vegetables should always be eaten.

In the next number you will find useful indications about cooking methods and tools and the description of the various nutritional properties of the basic foods of vegan cuisine. Finally, some recipes designed to follow the vegan diet.

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 INVII DENARO ORA.

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

RITAGLI E SPEDISCA QUESTO COUPON IN BUSTA CHIUSA A:

A TAVOLA - VIA ENRICO NÖE, 17 - 20133 MILANO

www.atavolaweb.it

Alessandro Circiello, coordinatore "Giovani Cuochi" della Fic.

Chef in gara per il titolo di "miglior emergente" del Sud d'Italia

Un importante evento e una competizione che hanno visto partecipare numerosi giovani cuochi. Ecco che cosa ne pensa Alessandro Circiello, intervistato da Luigi Cremona

A fine maggio, abbiamo avuto un interessante assaggio delle capacità dei giovani cuochi a "Cooking for wine", nell'ambito di Vitigno Italia, importante evento enogastronomico che si svolge a Napoli. Vuoi parlarcene?
"Anche quest'anno è stata organizzato uno spazio diviso in due settori, uno dedicato all'esibizione di chef affermati, il secondo a noi giovani: qui è stata organizzata l'assegnazione del Premio al miglior chef emergente del Sud, in cui hanno avuto un ruolo da protagonisti anche i giovanissimi. È stata la prima volta che assistevo a questa competizione e devo dire che le mie impressioni sono state altamente positive. Ho notato un grande impegno sia nell'organizzazione dell'evento sia da parte di tutti gli chef che hanno partecipato. Mi è sembrata decisamente interessante la sequenza del premio, con l'alternanza di chef provenienti dalla varie regioni".

Sì, una giuria ha stabilito nei mesi precedenti una terna di finalisti per ciascuna delle tre regioni che hanno partecipato alla gara, Campania, Puglia e Sicilia, scegliendo fra i migliori chef under 35 del sud Italia.
"Ho notato che grande attenzione è stata riservata anche ai giovanissimi. Si è infatti riscontrato che negli ultimi anni le abitudini alimentari degli italiani sono peggiorate e che attualmente in Italia la percentuale di bambini sovrappeso è del 36 per cento (al Sud raggiunge addirittura il 45). Non basta condannare la somministrazione di patatine e merendine, ma è essenziale cercare di educare il loro palato con cultura specifica e amore. I grandi chef, la grande cucina e i grandi prodotti, non possono essere esclusiva di un pubblico adulto. I bambini devono imparare a mangiare più sano e più buono".

Per questo a "Cooking for wine" abbiamo dedicato ai più giovani un posto da protagonisti. Durante la giornata di qualificazione, gli chef in gara hanno preparato un piatto a tema libero e un piatto con un tema obbligato, basato su una ricetta adatta ai bambini sotto i 13 anni: ricette ricche di legumi e verdura, con cotture brevi e condimenti leggeri, che avessero tuttavia un aspetto tale da attirare l'attenzione dei bambini e da destarne la golosità. E alcuni bambini hanno contribuito a decidere quale fosse il piatto più appetitoso e a stabilire quale chef per ogni regione dovesse accedere alla finale. Oltre a questa interessante iniziativa, mirata alla corretta alimentazione giovanile, "Cooking for wine" per la prima volta ha visto direttamente coinvolta la Fic e, in prima persona, il suo presidente Paolo Caldana, che ha avuto il ruolo di membro della giuria durante il Premio per il miglior Chef Emergente del Sud. L'interesse della Fic per il premio è un'ulteriore conferma del successo crescente che sta ottenendo questa manifestazione, durante la quale si stanno mettendo in luce giovani chef davvero notevoli.
"La ristorazione nel Sud ultimamente sta riscoprendo e valorizzando molteplici stili di cucina, con una lodevole attenzione per le ricche tradizioni locali. Sono molti i giovani cuochi che stanno emergendo in numerose realtà della ristorazione e che valorizzano al massimo i loro prodotti territoriali, conferendo alla loro cucina un'identità unica. Molto più che in passato, la ricerca è ora un tema fondamentale delle cucine dei ristoranti nelle regioni del Meridione, con un'importante coesione di recupero delle tradizioni e innovazione".

Ma anche tu e il tuo collega Fabio Tacchella, entrambi coordinatori di uno dei compartimenti della Fic, avete avuto uno spazio a "Cooking for Wine" e avete preparato contemporaneamente due ricette usando delle moderne tecniche di cottura.
"È stata un'esperienza molto interessante. Mentre gli altri dirigenti

della Fic, Giacomo Giancaspro del dipartimento Pubbliche Relazioni, Michele D'Agostino dell'Ateneo della Cucina e Gaetano Riccio presidente dei Cuochi della Campania descrivevano le differenti attività della Federcuochi, io e Fabio portavamo a termine le nostre ricette, preparando lui delle verdure cotte sottovuoto e affumicate in vaso, un piatto a base di pesce cotto in padella con il micro vapore e io cuocendo in vetro a bassa temperatura un maialino grigio casertano con le mele annurche. Credo sia stato il modo migliore per dimostrare i due lati della Fic, quello istituzionale e quello pratico".

Chefs in competition for the title of best up-and-coming chef in the South

An important event and a competition in which many young chefs took part. This is what Alessandro Circiello thinks about it in his interview with Luigi Cremona

Il critico enogastronomico Luigi Cremona.

At the end of May we had an interesting taste of the skills of young chefs at "Cooking for wine", during Vitigno Italia, an important food and wine event that took place in Naples. Would you like to tell us something about it?

"Once again this year an area divided into two sectors was organised, one dedicated to the exhibition of well-known chefs and the second to we young ones: here they organised the award of the Prize to the best up-and-coming chef in the South, in which the very young also had an important role. It was the first time I took part in this competition and I must say that my impressions were highly positive. I noted great commitment both in the event's organisation and on the part of all the chefs who took part. The prize's sequence, alternating chefs from various regions, was particularly interesting.

Yes, a jury chose in recent months a group of three finalists for each of the three regions that took part in the competition, Campania, Puglia and Sicily, selecting them from the best chefs under 35 years of age in the south of Italy.

"I noticed that great attention was also given to the very young. In fact, we found that in recent years the dietary habits of Italians have deteriorated and currently in Italy 36 per cent (with as much as 45% in the South) of children are overweight. It is not enough to condemn the eating of crisps and snacks, but it is essential to try to educate their palate with specific culture and love. Great chefs, great cooking and great products cannot be the exclusive realm of an adult public. Children must learn to eat in a better, healthier way".

This is why at "Cooking for wine" we dedicated an important place to the younger generation. During the qualification day, the chefs in the competition prepared one dish they themselves chose and one obligatory dish, based on a recipe suitable for children under 13: recipes rich in pulses and vegetables, with a short cooking process and light condiments, which, however were attractive enough to appeal to children and to make them want to try them. And some children took part in deciding which was the more appetising dish and in establishing which chef, per region, should go on to the final. In addition to this interesting venture, aimed at a correct diet for the young, FIC was involved for the first time in "Cooking for wine" in the person of its president Paolo Caldana, who was one of the members of the jury during the Prize for the best up-and-coming Check in the South. FIC's interest in the award is further confirmation of the growing success this event is obtaining, during which truly excellent young chefs are being discovered.

"Catering in the South is finally rediscovering and valorising the many styles of cooking, with a commendable attention for rich local traditions. Many young chefs are merging in numerous catering situations and are valorising their local products, giving their cuisine a unique identity. Much more than in the past, research is now a fundamental topic of the cuisines of restaurants in the Southern regions, with important cohesion in recovering traditions and innovation".

But you and your colleague Fabio Tacchella, both coordinators at one of the FIC compartments, participated at "Cooking for Wine" and you prepared simultaneously two recipes using modern cooking techniques.

"It was a very interesting experience. While the other FIC executives, Giacomo Giancaspro from the Public Relations department, Michele D'Agostino from the Ateneo della Cucina and Gaetano Riccio, president of the Chefs from Campania described the different activities of Federcuochi, Fabio and I finished our recipes, Fabio preparing vacuum-cooked and smoked vegetables, a fish dish cooked in a pan with micro steam and myself cooking a suckling pig from Caserta in glass at a low temperature with Annurca apples. I think it was the best way to demonstrate both the institutional and practical sides of FIC.

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

Verso l'Agorà degli "under 30"

Il programma e le aspettative: Alessandro Circiello, coordinatore Giovani Cuochi Fic a tu per tu con Luigi Cremona, giornalista e critico enogastronomico. Per segnalare gli argomenti che vorreste che fossero trattati in questa rubrica, scrivete a: circiello@fic.it

Mancano pochi mesi all'Agorà dei giovani, che si terrà a Roma il prossimo novembre e che vedrà interessata una nutrita schiera di esperti del settore. Ci puoi dare qualche notizia a riguardo?

"L'Agorà dei giovani coinvolgerà i cuochi di età compresa fra i 18 e i 30 anni iscritti alla Fic. L'idea è nata dall'esigenza di coinvolgere anche i giovani su tematiche attuali. La necessità di circoscrivere l'argomento ci ha portati a puntare l'attenzione su un tema centrale: l'importanza delle singole regioni e la conoscenza dei diversi territori italiani".

Il programma è interessante, perché alterna seminari teorici con iniziative pratiche. Insomma, non sarà solo un parlarsi addosso, ma si cercherà di lasciare qualche bagaglio concreto di esperienza diretta e condivisa con i colleghi.

"Per quanto riguarda i seminari formativi, il primo intervento sarà tenuto dal presidente Fic, Paolo Caldana, e dal professor Giacomo Giancaspro, che parleranno di quanto sia importante puntare sui giovani cuochi nell'attuale panorama italiano. Evento clou, il giorno successivo, sarà l'intervento del maestro Gualtiero Marchesi e, in chiusura, ci sarà il tuo intervento… Ci saranno poi interventi più pratici, durante i quali si metteranno in luce tematiche specifiche, come la tecnologia in cucina, la ristorazione di qualità e la cucina povera, le nuove tendenze, la cultura del piatto unico e la tradizione e l'innovazione nella cucina italiana".

Alla tavola rotonda parteciperanno anche personalità dello spettacolo e della critica. E anche tu avrai uno spazio davanti alla platea di giovani …

"Il mio intervento verterà sulla cucina globale, intesa come tendenza che coniuga le esperienze culinarie più avanzate con quelle della grande tradizione. Il fatto è che negli ultimi anni la cucina è stata al centro di numerosi dibattiti. Molto spesso si è cercato di dividere, discriminare e sottilizzare attorno ai diversi approcci che si sono susseguiti nell'ultimo ventennio. Si è spesso dibattuto sul significato e sulla portata del fenomeno delle tendenze culinarie espresse dalla "nuova cucina", anche se in realtà in Italia spesso la conoscenza diretta è stata soppiantata dal sentito dire. Quello che appariva alla superficie, e quindi era evidente per tutti, era la disposizione delle vivande nel piatto che in qualche modo rompeva con gli schemi tradizionali. In realtà, chi si è preso la briga di capire cosa sostanzialmente fosse maturato, ha finito per trovare la chiave di lettura necessaria per capire che "la nuova cucina" in Italia, quando si è concretata, ha rispettato le radici culturali di qualsiasi piatto abbia interpretato".

Towards the Agorà of young chefs

The programme and expectations: Alessandro Circiello, co-ordinator of Young FIC Chefs talks about it in his interview with Luigi Cremona, food and wine journalist and critic.
To indicate the topics you would like to be discussed in this article, write to: HYPERLINK "mailto:circiello@fic.it" circiello@fic.it

Only a few months to go before the Agorà of young chefs, which will be held in Rome next November and which will be attended by numerous experts in the sector. Can you tell us anything about it?

"The Agorà of young chefs will involve chefs aged from 18 to 30, enrolled in FIC: The idea came from the need to also involve young chefs in topics of importance. The need to circumscribe the area of discussion led to our focusing attention on a central topic: the importance of individual regions and knowledge of the different Italian territories".

The program is interesting because it alternates theoretical seminars with practical ventures. In short, it won't just be a series of lectures but we will try to include some concrete impressions of direct experiences, shared with colleagues.

"As far as training seminars are concerned, the first one will be held by the president of FIC, Paolo Caldana, and by Professor Giacomo Giancaspro, who will discuss how important it is to focus on young chefs in the current Italian scenario. The following day will be dedicated to an important event during which the master chef Gualtiero Marchesi will talk and, at the end, there will be your own contribution. There will then be more practical events, during which specific topics will be examined such as technology in the kitchen, quality catering and poor cooking, new trends, the culture of the single dish and tradition and innovation in Italian cooking".

Personalities from the entertainment world and critics will also take part in the round table. And you will also have a turn before the audience of young chefs...

"My contribution will be focused on global cuisine, understood as the trend that combines the most advanced culinary experiences with those of great tradition. The fact is that in recent years cooking has been at the centre of numerous debates. Very often an attempt has been made to divide, discriminate and split hairs around the various approaches that have occurred in the last twenty years. The significance and importance of the phenomenon of culinary trends expressed by the "nouveau cuisine" has often been discussed, even if in reality in Italy direct knowledge has often been superseded by hearsay. What appeared on the surface, and therefore was obvious for everyone, was the arrangement of the food on the plate which in some way broke with traditional patterns. In actual fact, those who took the trouble to understand what had actually happened discovered the key necessary for understanding that "nouveau cuisine" in Italy, when expressed, respected the cultural roots of any dish it interpreted".

La Nazionale alle Olimpiadi

Fervono i preparativi, la tensione cresce, lo studio specialistico dei prodotti è sempre più rigoroso, le prove incalzano a ritmi serrati, gli chef della Nic si caricano di adrenalina in vista delle Olimpiadi di Erfurt

DI MARCO VALLETTA

Il vero "dietro le quinte" della Nic è quando le prove di gastronomia legate al programma della Cucina Calda - quello che alle Olimpiadi è chiamato "Ristorante delle Nazioni" - diventano l'occasione di confronto con giornalisti ed esperti del settore, in massima riservatezza.
L'11 giugno nella bella sede del prestigioso Yacthing Club di Milano, gli chef della Nic hanno presentato il primo *Tasting Menu*, ossia un incontro di gastronomia con degustazione guidata utile alla formulazione definitiva dei "tre piatti" che rappresenteranno l'Italia alle prossime Olimpiadi il 21 ottobre.
Lo Yachting Club è una location meravigliosa, una sorta di nave; anzi, dava l'idea di stare su un panfilo, con una splendida cucina a vista, con un ponte illuminato al naturale dalla luce del sole.
È stata una giornata di prova generale: proprio come se si fosse in competizione, si è lavorato tutta notte, rispettando modalità e tempi del regolamento della Wacs, si sono confezionate la basi del piatto di pesce, di carne e del dessert, fermo restando che la mattina della performance in 5 ore i piatti devono essere preparati sul posto, con il rigore richiesto, e in vista.

L'ASSAGGIO E IL PARERE DEI GIORNALISTI ED ESPERTI

Erano presenti oltre 80 giornalisti, che hanno valutato i piatti in ogni dettaglio. Abbiamo permesso ai convenuti di esprimere le loro perplessità, dubbi e suggerimenti critici su apposite schede.
Gli chef si sono organizzati per la performance dell'aperitivo con alcuni *finger food* sul ponte della nave, luogo in cui l'ammiraglio Fabio Tacchella, *team manager Nic*, ha illustrato ai presenti le finalità della Nazionale e le filosofie che caratterizzano gli chef aderenti alla Federazione Italiana Cuochi.
Poi, gli ospiti si sono accomodati, sottocoperta, dove la sala elegantemente allestita, ha visto

servire il menu degustazione della Nic, con un servizio *à la carte*, guidato, proprio come accade in competizione. È stato emozionante assistere a questa performance, ma soprattutto è importante che queste iniziative si realizzino per far conoscere ai *media* che cosa fanno gli chef della Nic. Sappiamo, infatti, che i giornalisti sono spesso attenti alle "star televisive" e sanno poco delle competizioni gastronomiche che accadono nel mondo, del lavoro della Fic e dei suoi 20mila aderenti. Allora, è giusto che la Nic si faccia sentire e vedere in queste occasioni.

UNA SQUADRA BEN AFFIATATA

Gli chef presenti si sono divisi i compiti: Nicola Vizzarri, Vito Antonio Semeraro, Marco Giannini, Gregori Nalon hanno gestito la performance dei *finger food* e il variopinto *Welcome Cocktail* sul ponte della nave. Sottocoperta, il capitano Gianluca Tomasi ha guidato nella cucina, anzi ha messo a lavorare gli chef Francesca Marsetti, Matteo Sangiovanni, Fabio Mancuso, Angelo Giovanni Di Lena, Martinangeli Marcello, in "bellavista", in questa cucina firmata Mbm, che era uno splendido scrigno dove qualsiasi chef vorrebbe lavorare. Il tutto era seguito con attenzione dal tenente di vascello Fabio Momolo, che ha illustrato tavolo per tavolo il significato delle perfomance olimpiche di gastronomia.
Diremo che la giornata è stata piacevolissima e di grande soddisfazione per tutti e anche le aziende sponsor hanno apprezzato la vetrina che la Nic ha dato loro. Per concludere l'evento, il presidente Fic Paolo Caldana ci ha augurato buona fortuna e un arrivederci alla prossima prova generale di settembre.

I PARTNER DELLA NAZIONALE
Queste sono le motivazioni che ci hanno indotto a scegliere i nostri partner, che ringraziamo per il loro indispensabile sostegno.

SIRMAN La Nic ha voluto questa azienda per la vasta gamma di tecnologie di qualità che offre agli chef operanti nella ristorazione a diversi livelli. Tutte le attrezzature da banco che ci sono messe a disposizione, sono impiegate per la corretta manipolazione in fase di preparazione e in fase di servizio. Le tecnologie spaziano dal taglio sistematico all'emulsione in alta velocità, dalla trasformazione differenziata per induzione e in microonde. Tutto questo per garantire un sistema procedurale di alta qualità della cucina italiana nel mondo.

LAINOX Gli chef della Nic hanno voluto questa azienda per la qualità e l'alta tecnologia offerta dal suo forno di ultima generazione "Heart". Le tecniche di trasformazione, classiche o moderne, sono un patrimonio che il cuoco deve poter utilizzare al massimo per poter esprimere la sua creatività. Cucinare diventa gastronomia, quando alla tecnologia più avanzata si sommano la mano e la mente dello chef. Il forno "Heart" garantisce un controllo pieno e sicuro delle cotture, affinché la passione creativa si possa esprimere al meglio ed essere protagonista in cucina. La Nic lo definisce il miglior partner dello chef nella cucina italiana, a tutti i livelli.

PASTA ZARA La Nic l'ha scelta per la qualità della linea "Pasta di grano duro", simbolo della cultura gastronomica italiana. La qualità del prodotto usato dagli chef Nic dipende dal fatto che l'azienda ha impiegato un ottimo grano duro, "kronos", che permette ai diversi formati il mantenimento della cottura "al dente", in ogni occasione. Lo chef che opera nel settore della ristorazione, usando la vasta gamma dei formati di Pasta Zara, può liberare la fantasia nella realizzazione di mille e più salse da abbinare.

MBM È stata scelta dalla Nic in quanto offre una gamma completa di attrezzature per ristoranti - dalla conservazione e preparazione alla cottura degli alimenti e al lavaggio delle stoviglie - progettate per assistere gli chef professionisti nell'esprimere al meglio tutta la loro creatività e le loro tecniche in un ambiente di lavoro sicuro e funzionale. La Nic ha selezionato in particolare "Domina 700" perché garantisce la massima igiene e sicurezza, data l'assenza di giunzioni, l'accuratezza delle finiture, le manopole alloggiate nell'elegante cruscotto concavo, il profilo antigoccia, le ampie superfici stampate e le soluzioni a sbalzo. Ogni prodotto Mbm è frutto di attenta progettazione, di precisa realizzazione attraverso le tecnologie più avanzate e accurati collaudi; il tutto garantito dalla certificazione Uni En Iso 9001:2000.

IRINOX Per una corretta procedura per regole in cucina, la Nic ha selezionato la vasta gamma di abbattitori e conservatori dell'azienda per garantire in ogni occasione al consumatore un alimento di qualità, manipolato con attenzione e cura. In qualsiasi sistema di cucina, sia per una ristorazione classica sia per quella innovativa, il supporto della tecnologia del freddo Irinox e del sistema di lavoro "Dynamic Fresh System" dedicato alla ristorazione permette una migliore organizzazione del lavoro e assicura il mantenimento della perfetta qualità di ciascun alimento.

WUSTHOF Una corretta manipolazione degli alimenti prevede l'impiego, da parte degli chef, di coltelli di precisione, e gli chef Nic hanno selezionato quest'azienda perché la forgia di un unico pezzo d'acciaio inossidabile garantisce un intervento di qualità per qualsiasi taglio, da crudo a cotto. Anche la struttura del manico, altamente igienica e di presa sicura, permette un sistema di impiego di qualità in ogni circostanza.

CARINE La Nic l'ha voluta perché i modelli, i tessuti, la precisione e l'eleganza delle divise professionali hanno reso gli chef Nazionale riconoscibili in Italia e all'estero.

SIRMAN LAINOX pastaZARA mbm iRINOX WÜSTHOF carine

Preparations are proceeding feverishly, tension grows, the specialist study of produce is more and more rigorous, tests are going ahead at a fast pace, NIC chefs are charging themselves with adrenaline in view of the Erfurt Olympics.

The true "behind the scenes" of NIC is when gastronomy tests linked to the Hot Kitchen program – the one they call at the Olympics "the Restaurant of Nations" – becomes the occasion of discussion with journalists and experts in the sector, in maximum confidentiality.

On 11th June, in the beautiful headquarters of the prestigious Milan Yachting Club, NIC chefs presented the first Tasting Menu, i.e. a gastronomy meeting with guided tasting to finalise formulation of the "three dishes" that will represent Italy at the next Olympics on 21st October.

The Yachting Club is a wonderful location, a sort of ship; or rather, it gave the impression of being on a liner, with a splendid open-plan kitchen, with a deck lit by sunlight.

It was a dress rehearsal day: just as if there was a competition on. Work went on all night. Observing the procedures and timescales of the Wacs rules, the basis of the fish and meat dishes were prepared and the dessert, bearing in mind that on the morning of the performance the dishes must be prepared in situ in five hours, with the required rigour, and under the eyes of everyone.

THE TASTING AND THE OPINION OF THE JOURNALISTS AND EXPERTS

More than 80 journalists were present and they assessed the dishes in every detail. They allowed the participants to express their worries, doubts and critical suggestions on special forms designed for the event.

The chefs organised themselves for the aperitif performance with some finger foods on the deck of the ship, a place in which Admiral Fabio Tacchella , NIC's team manager, illustrated to those present the aims of the National Team and the philosophies that characterise the chefs who belong to the Italian Chefs Federation. Then, the guests sat down, below deck, in the elegant dining room where NIC's tasting menu was served, with guided à la carte, service, just like in the competition.

It was exciting to take part in this performance, but above all it is important that these ventures take place to show the media what NIC chefs are doing. In fact, we know that journalists often pay great attention to "television stars" but know very little about the food competitions that are held all over the world, the work of FIC and its 20 thousand members. So, it is right that NIC should make itself heard and seen on these occasions.

A VERY CLOSELY-KNIT TEAM

The chefs taking part divided up the tasks to be done: Nicola Vizzarri, Vito Antonio Semeraro, Marco Giannini and Gregori Nalon were in charge of the finger foods and the colourful Welcome Cocktail on the ship's deck. Below deck, Captain Gianluca Tomasi was in charge in the kitchen, or rather he put the chefs Francesca Marsetti, Matteo Sangiovanni, Fabio Mancuso, Angelo Giovanni Di Lena and Martinangeli Marcello to work, in "bellavista", in this Mbm-designed kitchen, that was a splendid setting where any chef would like to work. Everything was followed with attention by the Lieutenant Fabio Momolo, who illustrated table by table the meaning of the gastronomy Olympic performances.

We must say that the day was very pleasant and very satisfying for everyone and that the sponsor companies appreciated the show that NIC put on for them. To conclude the event, the president of FIC, Paolo Caldana wished us good look and bade us farewell until the next dress rehearsal in September.

PARTNERS OF THE NATIONAL TEAM

These are the reasons behind our choice of partners, who we thank for their indispensable support.

SIRMAN *NIC chose this company because of the wide range of quality technologies it offers chefs operating in catering at various levels. All the kitchen equipment it put at our disposal is used for correct handling during the preparation and service phases. The technologies range from systematic cutting to high speed emulsion, differentiated transformation by induction and in microwaves. All of this to guarantee a high quality procedure system of Italian cuisine throughout the world.*

LAINOX *NIC chefs chose this company because of the quality and high level technology offered by its latest generation "Heart" oven. Classical or modern transformation techniques are a wealth that the chef must be able to use to the maximum in order to express his creativity. Cooking becomes gastronomy, when the hand and the mind of the chef are added to the most advanced technology. The "Heart" oven guarantees full and safe control of cooking procedures, so that the creative passion can express itself at its best and can be a player in the kitchen. NIC defines it as the best partner of the chef in Italian cooking, at all levels.*

PASTA ZARA *Nic chose this company because of the quality of the "Durum wheat pasta" line, a symbol of Italian gastronomic culture. The quality of the product used by NIC chefs depends on the fact that company uses an excellent "kronos" wheat that allows the various shapes to retain their "al dente" state, on every occasion. Chefs working in the catering sector, using the wide range of shapes of Pasta Zara, can indulge their imagination in creating thousands of sauces to combine with them.*

MBM *NIC chose this company because it offers a complete range of equipment for restaurants – from conservation and preparation to the cooking of foods and the washing of dishes – designed to help professional chefs in expressing all their creativity and their techniques in a safe and functional working environment. In particular, NIC selected "Domina 700" because it guarantees maximum hygiene and safety, due to the absence of joints, the accuracy of its finishes, the handles housed in the elegant concave panel, the drip-proof profile, the wide pressed surfaces and the embossed solutions. Each Mbm product is the result of careful design, accurate creation using the most advanced technologies and accurate tests; everything is guaranteed by Uni En Iso 9001:2000 certification.*

IRINOX *For a correct procedure for rules in the kitchen, NIC selected the company's wide range of blast chillers and shock freezers to guarantee on every occasion that the consumer is given quality food, handled with care and attention. In any kitchen system, both for classical and innovative catering, the support of Irinox's refrigeration technology and the "Dynamic Fresh System" dedicated to catering allows better work organisation and ensures that the perfect quality of foodstuffs is maintained.*

WUSTHOF *Correct handling of foodstuffs envisages the use by chefs of precision knives, and NIC chefs selected this company because the forging of a unique piece of stainless steel guarantees quality action for every cut, whether the material used is raw or cooked. Even the structure of the handle, highly hygienic and with a safe grip, permits a quality usage system in all circumstances.*

CARINE*. NIC chose this company because the models, fabrics, precision and elegance of its professional uniforms have made the chefs of the National Team recognisable in Italy and*

Igor Rosi è entrato a far parte della Nic nel 2007, superando le selezioni con questa ricetta.

Coniglio in tre versioni.
Lombetto alla senape
Coscia rifatta alle mandorle
Costolette nature con crema di mais
e cialda al popcorn con cavolini di Bruxelles

Ingredienti per 4 persone
200 g di lombetto di coniglio
200 g di coscia di coniglio
120 g di costolette
20 g di senape Riserva Maillard
30 g di mandorle Almond imperial
8 fogli di pasta fillo
20 cavolini di Bruxelles
Per la crema:
200 g di mais, 20 g di carote
20 g di cipolla, 15 g di olio
12 g di sale, 2 g di pepe
400 ml di acqua frizzante
Per la cialda:
150 g di patate bollite
70 ml di brodo di pollo
35 g di burro fuso
40 g di maizena
pop corn a piacere
Per il fondo di coniglio:
200 g di ossa di coniglio
200 g di mirepoix di carote e sedano)
150 g di ghiaccio
200 ml di acqua frizzante
150 g di vino bianco secco

Procedimento
Sezionare il coniglio, estraendo il lombo e facendo attenzione a non rompere le costolette. Disossare la coscia, tenenedo da parte le ossa. Una volta estratto il lombetto, pararlo e batterlo; salare e pepare e stendere la senape; legarlo e metterlo da parte insieme alle costolette. Cucinare la coscia brasandola; poi tagliarla al coltello, aggiungere le mandorle e fare dei rotoli con la pasta fillo. Abbattere. Fare una brunoise e fare appassire il mais, bagnando con acqua frizzante. Frullare e passare. Bollire le patate passarle al setaccio e unire la maizena, il burro e il brodo. Stendere sul silpat, coprire di popcorn e cucinare per 35' a 130°.
Per il fondo: caramellare le ossa del coniglio, unire la mirepoix e stufare. Una volta a temperatura, buttare di colpo il ghiaccio per rilassare le ossa. Farlo tirare e bagnare col vino. Una volta ridotto, bagnare con acqua. Portare a densità e filtrare all'etamina. Cuocere la carne di coniglio, glassando con burro e il suo fondo e andare a montare il piatto.

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 determinate 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.

Kosher: i cibi consentiti

Niente carne insieme ai latticini, no al coniglio o ai crostacei: sono solo alcune delle regole di alimentazione imposte dalla legge ebraica sulla base di quanto scritto nella Bibbia

DI ENZO D'ELLEA

Kosher, koscer, koscher, cacher, cawcher: tutti termini ebraici, differenti solo per aeree geografiche, che hanno il medesimo significato: "consentito, conforme alla legge". La legge a cui si fa riferimento è quella ebraica. Vi sono infatti in essa regole ben precise concernenti i cibi consentiti, quelli non consentiti e le modalità di preparazione degli stessi. Per distinguere cibi "kosher" da quelli "non kosher" bisogna attenersi scrupolosamente a quanto dice la Bibbia. Ecco alcuni esempi.

a) **Sono severamente proibite le carni di tutti gli animali definiti "impuri".** Nel *Levitico* si trova un passo che dice: "gli animali le cui carni non sono *tahor* (autorizzate), ossia quelli impuri, sono prima di tutto quelli che non hanno lo zoccolo o l'unghia fessi e che non ruminano; quindi non solo lepre, coniglio, cavallo e orso, ma anche maiale e cammello che, pur avendo l'unghia fessa, non sono ruminanti. Sono esclusi anche gli animali marini senza pinne e senza squame, quindi tutti i pesci tipo anguilla, i crostacei e i molluschi (aragoste, ostriche, polpi, seppie, scampi, granchi, ecc). Proibiti sono anche rapaci e rettili.

b) **Non sono ammessi certi accostamenti di alimenti.** L'*Esodo* recita: "non farai cuocere un capretto nel latte di sua madre". La cucina kosher esclude, infatti, che vengano a contatto latticini di vario genere con qualsiasi tipo di carne. Nel medesimo pasto è severamente proibito consumare latticini e carni. Persino le stoviglie dovranno essere tenute separate. Nella casseruola dove si fa bollire il latte non si potrà mai fare cuocere della carne. Nelle case private, ma anche nei locali pubblici, le pentole sono contrassegnate da un particolare simbolo e destinate a un unico uso. Per esempio: il tegame dove viene cotta la carne è contrassegnato in rosso, quello per il pesce in azzurro. Può capitare che un rabbino visiti una casa privata e controlli che queste indicazioni vengano seguite alla lettera.

c) **La macellazione va fatta secondo certe regole.** Nel *Levitico* è scritto: "non mangerete sangue di alcuna specie di essere vivente". Gli animali puri vengono uccisi con un taglio alla gola in modo da assicurarne il totale dissanguamento, la carne viene poi tenuta a bagno o sotto sale in modo che ogni traccia di sangue scompaia completamente. Dal filetto vengono estratti uno a uno tutti i nervetti che esso contiene. Per quanto riguarda il bovino, non vengono mai usati i quarti posteriori.

d) **Le bevande fermentate sono proibite** a eccezione del vino, che deve essere prodotto però secondo alcune regole e sotto lo stretto e severo controllo dell'autorità religiosa.

e) Nel caso in cui un alimento consentito venga accidentalmente a contatto con un prodotto proibito diventa proibito a sua volta.

f) Buona parte dei prodotti recano sulla confezione il marchio "kosher" conferito dai rabbini preposti ai controlli. Gli ebrei più osservanti acquistano e consumano esclusivamente alimenti "kosher".

Non spaventi questi panoramica, perché è solo questione di abitudine. Le prime volte ovviamente si è un po' disorientati nella preparazione di alcuni piatti, soprattutto per il divieto di certi abbinamenti di prodotti, ma presto si impara. **Il ragù non conterrà carne di maiale, la bechamelle sarà fatta con grassi vegetali e latte di soia** o comunque vegetale anch'esso, non si potrà usare il parmigiano, ma le lasagne sono apprezzatissime anche in Israele. Nel caso il menu preveda piatti a base di carne, i dolci o i gelati che chiudono il pranzo saranno confezionati con panna vegetale che comunque da ottimi risultati sia di tenuta che di gusto.

Sono ormai svariati anni che mi reco in Terra Santa e ho compiuto il mio ultimo viaggio proprio il mese scorso per la preparazione di un banchetto di nozze dove cucina italiana, cucine kosher e cucina araba, seppure preparate separatamente hanno composto un meraviglioso insieme, una splendida armonia di colori e sapori. A proposito di viaggi, c'è da ricordare che sulla compagnia di bandiera israeliana la "El-al" nei voli interni viene servita cucina kosher, ma a richiesta del passeggero la medesima cucina la si può trovare anche su rotte internazionali e in altre compagnie aeree.

Kosher: allowed foods

No meat together with dairy products and no rabbit or shell-fish: these are only a few of the dietary rules imposed by Hebrew law based on what is written in the Bible.

BY ENZO D'ELLEA

Kosher, koscer, koscher, cacher, cawcher: all Hebrew terms, differing only in geographical areas, which have the same meaning: "allowed, in compliance with the law". The law referred to is Hebrew law. In fact it contains very precise laws concerning allowed foods, banned foods and their preparation methods. In distinguishing "kosher" foods from "non Kosher" ones, the dictates of the Bible must be followed scrupulously. Here are a few examples.

a) ***Meats from all animals defined as "impure" are severely banned".*** *In Leviticus there is a passage that says: "animals whose meat is not tahor (authorised), i.e. impure ones, are, above all, those that do not have hooves or cleft feet and that do not chew the cud; therefore, not only hares, rabbits, horses and bears, but also pigs and camels which, although they have cleft feet, do not chew the cud. Fish without fins and scales are also excluded; therefore all fish such as eels, shellfish and molluscs (lobsters, oysters, octopus, scampi, crabs, cuttle-fish, etc). Birds of prey and reptiles are also banned.*

b) ***Certain combinations of food are not allowed.*** *Exodus says: "you shall not cook a kid in its mother's milk". Kosher cooking, in fact, does not allow various kinds of dairy products to come into contact with any kind of meat. In the same meal, the eating of dairy products and meat is severely banned. Even the kitchenware must be kept separate. A saucepan in which milk is boiled must never be used to cook meat. In private homes, but also in public facilities, saucepans are marked with a particular symbol or destined to just one use. For example: the saucepan where meat is cooked is marked in red and the one where fish is cooked is marked in blue. It is possible that a rabbi might visit a private home to check that these instructions are followed to the letter.*

c) ***Meat must be slaughtered according to certain rules.*** *In Leviticus it is written: "you shall not eat blood of any living species". Pure animals are killed by a cut to the throat so as to ensure that all the blood runs out. Then the meat is soaked or salted so that every trace of blood disappears completely. All the nerves are extracted from the fillet one by one. As far as beef is concerned, the hind quarters are never used.*

d) ***Fermented beverages are banned*** *except for wine, which must, however, be produced according to certain rules and under the strict and severe control of the religious authority.*

e) *If an allowed food accidentally comes into contact with a banned product, it also becomes banned.*

f) *The wrappings of most products bear the mark "kosher" granted by the rabbis responsible for controls. The strictest Jews buy and eat only "kosher" foods.*

Don't be frightened by this situation, because it is only a question of habit. Obviously, the first times you are rather disorientated when preparing certain dishes, especially regarding the ban of certain combinations of products, but you will soon learn. Meat sauce must not contain pork meat; béchamel will be made with vegetable fat and soya milk or vegetable milk. You mustn't use Parmesan cheese, but lasagne is also popular in Israel. If the menu includes meat dishes, desserts or ice-cream to finish the meal, they will be made using vegetable cream which gives excellent results both in terms of performance and taste. I have now been going to the Holy Land for many years and I was last there just last month to prepare a wedding banquette where Italian, Kosher and Arab cuisines, although prepared separately, where a delight together, a splendid harmony of colours and flavours. About travelling, you must remember that kosher food is served on internal flights with the Israeli national airline, but on request the passenger can also find the same cuisine on international routes and on other flights with other airlines.

www.lainox.it

Studioverde

Nuovo Lainox Heart

"Cucinare con il cuore"

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

Pillole di stile: N-Z

Dall'astratto al concreto. Ecco la seconda 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: guadagno@libero.it

DI GIOVANNI GUADAGNO, INSEGNANTE ITP

N... NO

Dire no è necessario. Con tatto, delicatezza, compassione, ma anche con fermezza. Le vere esigenze dell'allievo sono al centro dell'azione educativa. Per valutare le vere esigenze, l'educatore si deve sforzare di leggere la realtà e i problemi quotidiani in prospettiva futura. È la battaglia giornaliera per il rispetto delle regole. Questo è lo stile che ci permette di entrare in contatto con il mondo del lavoro in occasione di fiere, banchetti, manifestazioni in piazza, ecc. Lavoriamo con serietà e con la coscienza che questi alunni ce la possono fare e ce la possono fare bene.

O... OCCUPAZIONE

Le possibilità di impiego sono reali. La quasi totalità dei diplomati hanno potuto trovare lavoro nell'ambito alberghiero/ristorativo. Altri hanno scelto di proseguire gli studi all'università o anche cambiare settore produttivo.

P... PROFESSIONALITÀ

Degli alunni e dei docenti. Un docente ha l'obbligo morale di spiegare e di interrogare. Di comunicare le valutazioni agli alunni. Di migliorare sempre la sua conoscenza e di esercitare ogni giorno le sue abilità. Gli alunni hanno l'obbligo di comportarsi in modo consono all'ambiente scolastico e operativo nel quale si trovano. In alcune scuole alberghiere il sorriso e il "buongiorno signore" sono d'obbligo.

Q... QUALITÀ QUOTIDIANA

È lo sforzo di offrire tutti i giorni il meglio di sé. Non diamo il meglio solo in eventi eccezionali, ma ogni giorno, in ogni lezione costruiamo insieme la professionalità dei nostri alunni.

R... REGOLE

Il rispetto delle regole non è fine a se stesso. La regola ci permette di entrare in relazione all'interno della classe e con il mondo di professionisti che ci sta intorno. Il primo parametro che valutiamo nei ragazzi è la loro affidabilità. Noi diamo fiducia. Sta a loro confermarci la loro serietà e la voglia di affrontare le sfide.

S... (DIRE) SÌ

Nello stile che contraddistingue il settore dell'ospitalità sono i sì che contano. È per questo che da sempre siamo disponibili a collaborare con tutte le realtà del territorio senza preclusioni di sorta. Da bravi tecnici poi valutiamo le difficoltà operative e chiediamo, a chi ci propone nuove avventure, i mezzi per attrezzarci di conseguenza.

T... TIROCINIO DOCENTI

L'età spesso giovanissima dei docenti di laboratorio è uno dei problemi che affligge gli ormai numerosi Istituti alberghieri italiani. Cinque anni di Ipssar, due stagioni e poi via pronti a insegnare a una masnada di ragazzini praticamente coetanei. Ho iniziato a insegnare a 23 anni e ne sentivo il peso. So cosa vuol dire. L'inesperienza e l'immaturità o ti rendono particolarmente irascibile e spietato, oppure ti costringono a lasciar correre e a non pensare nemmeno di poter porre rimedio. L'ancora di salvezza sono sempre stati i docenti con una certa anzianità di servizio, ai quali è pur sempre possibile chiedere consiglio e una qualche diritta. E poi, molto impegno e studio personale.

U... UNIVERSITÀ

È legittimo aspirare a traguardi che vadano oltre la qualifica professionale e al diploma di Stato. Le facoltà preferite sono quelle di tipo economico, in particolare del settore alimentare e ristorativo.

L'aforisma del professore

"Tutto accade grazie alle idee; le idee producono i fatti, che servono loro soltanto d'involucro."

François-René Chateaubriand, *"Analisi ragionata della storia di Francia"*

V... VOLONTÀ
Frequentare un Istituto alberghiero con serietà è impegnativo tanto quanto un'altra scuola superiore. Spesso si sottovaluta la difficoltà del percorso.

Per riuscire non necessita un curriculum scolastico d'eccezione, ma molta forza di volontà e la convinzione di poter riuscire.

Z... ZELO
È l'ingrediente indispensabile della "formula alberghiero" insieme a un pizzico d'ironia, un chilo di pazienza e a un etto di fantasia. Ovviamente cuocere a fuoco lento per i prossimi cinque anni di scuola... e oltre.

Style pills: N-Z

From the abstract to the concrete. Here is a series of little things we can add to our program for the next scholastic year. Pending the imminent reform, we are building solid foundations for our future. I look forward to receiving your comments. Don't stop writing to me: chef. HYPERLINK "mailto:guadagno@libero.it" guadagno@libero.it

BY GIOVANNI GUADAGNO, LTP TEACHER

N... No
You have to say no. With tact, delicacy, compassion, but also firmness. The real needs of pupils are at the centre of every educational action. To assess true needs, the teacher must force himself to read reality and daily problems with a view to the future. It is the daily battle to ensure rules are respected. This is the style that allows us to come into contact with the working world during fairs, banquettes, local events, etc. We are working seriously and conscientiously to ensure that these pupils will succeed and succeed well.

O... Employment
Employment possibilities are real. Almost all holders of diplomas have found a job in the hotel/catering sphere. Others have decided to continue their studies at university or have changed production sector.

P... Professionalism
Of pupils and teachers. A teacher has the moral obligation to explain and interrogate. To communicate evaluations to pupils. To improve knowledge at all times and to exercise skills every day. Pupils have the obligation of behaving in a way that is appropriate for the scholastic and operating environment in which they find themselves. In some catering schools, a smile and "good morning Sir" are obligatory.

Q... Daily quality
It is the effort of giving the best of yourself every day. We don't give the best only in exceptional events, but every day, at every lesson, together we build the professionalism of our pupils.

R... Rules
Respect of rules is not an end unto itself. Rules allow us to relate with each other within the class and within the world of professionals around us. The first parameter we assess in our youngsters is their reliability. We trust them. It is up to them to confirm their reliability and their wish to face challenges.

S... (saying) Yes
The "yeses" that count are in the style that distinguishes the hospitality sector. This is why we have always been willing to work with all local realities without any exception. As clever technicians we then assess the operating difficulties and ask, from those who offer us new adventures, the means to equip ourselves accordingly.

T... Training for teachers
The often very young age of laboratory teachers is one of the problems from which many Italian catering schools have been suffering for some time. Five years at IPSSAR, two seasons and then off they go to teach a tribe of youngsters who are almost the same age as they are. I started teaching at 23 and felt the weight of it. I know what it means. Inexperience and immaturity either make you particularly irascible and ruthless, or it forces you to be too tolerant and to think that you will never be able to find a remedy. Teachers have always come to the rescue with their seniority, and they have always been ready with advice and help. And then, a great deal of commitment and personal study.

U... University
It is right to have aspirations to achieve goals that go beyond the professional qualification and the State diploma. The favourite faculties are those of an economic type, in particular in the food and catering sector.

W... Willpower
Attending a catering college seriously is just as demanding as any other kind of senior education. The difficulty of the program is often underestimated. To succeed, you do not need an exceptional scholastic curriculum, but a great deal of willpower and the conviction that you can succeed.

Z... Keenness
This is the indispensable ingredient of the "catering formula" together with a touch of irony, loads of patience and just a hint of imagination. Obviously cooking over a slow heat for the next five years of school.... and more.

The teacher's aphorism

"Everything happens thanks to ideas; ideas produce facts that are only their wrapping."

François-René Chateaubriand, "*Reasoned analysis of the history of France*"

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 Gourmands".
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 esguire 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 sgombri 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 FONDATION DE FRANCE.

I PREMI

FINALE DI SELEZIONE

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

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

CONCORSO INTERNAZIONALE

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'Ill, 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 Bostoen**, Auberge de l'Ill, 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 Sauvignet**, 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 FOTOGRAFIADI BUONA QUALITÀ DEL PIATTO

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

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 Associazione 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 Valerio Massimo Manco, Surgital
Ingredienti per 4 persone

400 g di Orecchiette
300 g di pomodori da insalata maturi
250 g di melanzane
100 g di tofu
olio extravergine di oliva
basilico
pepe nero
aglio
succo di limone
sale

Orecchiette con pomodoro, melanzane e tofu

Tagliare il pomodoro a metà, svuotarlo, tenere il succo e la polpa a parte e tagliare la buccia a cubetti. Tagliare anche le melanzane a cubetti e passarle in padella con olio, aglio e basilico spezzato a mano.Tagliare il tofu a cubetti. Con la polpa del pomodoro preparare una salsa, mescolando energicamente con olio, un goccio di succo di limone, basilico e pepe nero macinato al momento. Cuocere le Orecchiette, scolarle e raffreddarle in acqua corrente. In una insalatiera mescolare le Orecchiette con i cubetti di pomodoro, di melanzana e di tofu, quindi mantecare il tutto con la salsa di pomodoro e limone. Si può servire all'interno di una metà di melanzana svuotata e cotta al forno per 20 minuti a 180°C oppure in una cialda di pecorino dolce.

I Riminesi in insalata di quaglie e ricotta affumicata

Cuocere in abbondante acqua bollente salata I Riminesi. Mescolare quindi la pasta con un po' di olio. In una padella fare rosolare per 5 minuti con olio extravergine di oliva un trito abbondante di carote, cipolla, sedano, lo spicchio d'aglio e la foglia di alloro.
Aggiungere al trito le quaglie, precedentemente pulite e tagliate a metà per il lungo. Spruzzare con il vino bianco, aggiungere un mestolo di acqua, le due foglie di salvia e finire la cottura con un coperchio per circa 10 minuti.
Mettere poi in una casseruola le quaglie spolpate e sminuzzate, le verdure e il sugo di cottura. Aggiungere i pomodori secchi tritati, un trito di cipollotto (solo il verde) e qualche foglia di basilico. Unire I Riminesi e mescolare, aggiungendo una grattugiata di ricotta affumicata.

Chef Gianluigi Bombelli, Surgital
Ingredienti per 4 persone

400 g di I Riminesi
1 carota piccola
1/4 di cipolla
1/2 gamba di sedano
1 spicchio di aglio
1 foglia di alloro
4 quaglie
ricotta affumicata
2 foglie di salvia
60 g di pomodori secchi
1 cipollotto crudo
basilico
olio extravergine di oliva
vino bianco
sale e pepe

Carlo Montano e Giuseppe Boccuzzi.

Gemellaggio d'intenti e di sapori

In occasione della 13° edizione della Festa di Primavera organizzata nei saloni del Park Hotel di Pianoro dal Circolo dei Lucani di Bologna, l'Associazione Cuochi Lucana di Matera e l'Unione Cuochi Bolognesi si sono gemellate. Carlo Montano per i cuochi materani e Giuseppe Boccuzzi per quelli bolognesi, si sono impegnati con le rispettive "brigate" in un defilé gastronomico a doppia firma in cui le specialità lucane e quelle petroniane si sono piacevolmente integrate.

I cuochi lucani e bolognesi impegnati nella manifestazione: Michele Lella e Angelo Raffaele Di Dio, Francesco Boccuzzi, Angelo Natali, Giovanni Petrucci, Alex Cabua, Ciro Sorrentino, Luca Pacella, Giacomo Bellotti e Daniele Militello.

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

FIC

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

Memorial G. Erba e Giubileo Caracciolino: due eventi di successo

di Gaetano Riccio, Ciro d'Elia e Pietro R. Montone

Uno sforzo organizzativo d'eccezione ha caratterizzato questi due giorni di grandi emozioni. L'Unione Regionale Cuochi della Campania (Urcc) ha colpito ancora una volta nel segno e le nove Associazioni di cui è composta si sono presentate compatte nel partecipare a una delle manifestazioni di punta delle sue attività: il "Premio Giancarlo Erba", che quest'anno, in occasione dell'anno giubilare Caracciolino, ha rivestito un'importanza ancora più significativa.

Le giornate del 6 e del 7 marzo saranno ricordate per lungo tempo per la grande maturità che le Associazioni hanno dimostrato, per lo spessore professionale messo in campo e per la particolare spiritualità che ha pervaso l'intero evento.
Giovedì 6 marzo si è svolta all'Ipssar "Ippolito Cavalcanti" di S. Giovanni a Teduccio (NA) la seconda edizione regionale del "Memorial Day Giancarlo Erba". La manifestazione, organizzata dall'Urcc, si è tenuta proprio nel secondo anniversario della scomparsa del "maestro dal cuore d'oro". Anche per questa edizione, fortemente voluta da tutti, si sono spalancate le porte dello splendido e ospitale Istituto alberghiero "Ippolito Cavalcanti" diretto magistralmente dalla dott.ssa Carmela Libertino. Giancarlo Erba proprio in questo Istituto trascorse quindici anni della sua splendida carriera di maestro e di educatore, dando la possibilità a centinaia e centinaia di giovani di apprendere i fondamentali della "nobile arte".

La gara, scandita da uno specifico regolamento, era suddivisa in due sessioni: allievi e cuochi professionisti. Sicuramente è stato un momento di crescita professionale per tutti i partecipanti, sia per gli allievi che frequentano gli Istituti alberghieri della Campania, sia per i cuochi professionisti rappresentanti delle nove Associazioni Cuochi della regione.

Entrambe le categorie hanno dato un vero impulso professionale alla proposta culinaria. **Tema del confronto è stata l'elaborazione di una ricetta di Cucina calda, per sei porzioni, usando i prodotti tipici del territorio campano e il pane.** La presenza di quest'ultimo elemento è l'omaggio giusto e doveroso che l'Urcc fa al motto del Santo Patrono dei cuochi d'Italia, San Francesco Caracciolo, nell'anno del suo Giubileo (24 maggio 2007 - 4 giugno 2008) "Dal pane accolto al pane condiviso". Per questo motivo, e non solo, era anche presente il direttore dell'Opera missionaria caracciolina padre Luigi Affoni, che nel suo intervento di saluto si è congratulato per quanto la Campania ha realizzato per le missioni caraccioline e per l'omaggio al Giubileo.
Nelle ampie cucine dell'Istituto hanno elaborato le ricette i nove allievi: Carmine Bellini dell'Ipssar G. Rossigni di Bagnoli (NA), Massimo Birra dell'Ipssar L. Petronio di Pozzuoli (NA), Ciro Capuanella dell'Ipssar Duca di Buonvicino di Napoli, Michele D'Arienzo dell'Ipssar M. R. Doria di Avellino, Luigi De Ieso dell'Ipssar Le Streghe di Benevento, Nicola Esposito Mocerino dell'Ipssar C. Russo di Cicciano (NA), Maurizio Formicola dell'Ipssart di Teano (CE), Emmanuel Scotti dell'Ipssar V. Telese d'Ischia (NA), Domenico Stile dell'Ipssar R. Viviani di Castellammare di Stabia (NA). E i nove cuochi professionisti: Antonio Apicella dell'Associazione Cuochi Stabiese, Equana e Monti Lattari,

Gennaro Calemma dell'Associazione Cuochi Penisola Sorrentina, Gaetano Cerciello dell'Associazione Cuochi Avellino, Ciro D'Amico dell'Associazione Cuochi Salernitani, Giovanni Fiore dell'Associazione Cuochi Caserta, Amato Genovese dell'Associazione Cuochi Benevento, Antonio Pertillo dell'Associazione Cuochi Torre del Greco, Vito Russo dell'Associazione Cuochi Isola d'Ischia, Ciro Simeoli dell'Associazione Cuochi Napoli
Inoltre, fuori concorso, c'è stata la presentazione del bellissimo e buonissimo piatto di Valentina Fortunato, alunna dell'Ipssar che ci ha ospitato.
La qualificata giuria, presieduta da Luigi Iannella e composta da Felice Franzese, Rosario Sgambati, Ettore Di Giulio Cesare e Gennaro Giordano, con l'indispensabile supporto tecnico dei commissari di cucina Alfonso Benincasa, Del Santo Salvatore e Felice Vernacchio, ha attentamente valutato ogni aspetto degli elaborati: dalla corretta preparazione alla presentazione; dall'originalità al gusto.
Al termine della gara, alla quale non è mancata la presenza di numerosi ospiti e alunni dello stesso Istituto, che hanno assistito con grande interesse all'evolversi della competizione, si è svolta la premiazione di tutti i concorrenti e dei vincitori.

Per la sessione allievi si sono classificati: al 1° posto **Domenico Stile** dell'Ipssar R. Viviani di Castellammare di Stabia (NA), al 2° posto **Michele D'Arienzo** dell'Ipssar M.R. Doria di Avellino e al 3° posto **Ciro Capuanella** dell'Ipssar Duca di Buonvicino di Napoli. Per la sessione professionisti, invece, si sono classificati: al 1° posto **Ciro D'Amico** dell'Associazione Cuochi Salernitani, al 2° posto **Ciro Simeoli** dell'Associazione Cuochi Napoli e al 3° posto **Gaetano Cerciello** dell'Associazione Cuochi Avellino.
Ai vincitori, in un crescendo di meritati applausi, è stato consegnato l'ambito Trofeo e a tutti gli ospiti è stato offerto un buffet di cucina campana elaborato con i tanti prodotti tipici, compreso il pane.

Gaetano Riccio, presidente dell'Urcc, unitamente a Luigi Vitiello e Ciro D'Elia, rispettivamente vicario e segretario dell'Urcc, hanno voluto porgere un particolare ringraziamento al dirigente scolastico dell'Istituto ospitante, ai colleghi docenti tutti di Cucina, Sala/bar e Ricevimento, nonché a tutto il personale Ata, ai collaboratori scolastici dagli alunni, ai quali è stato espresso anche un caloroso augurio per una carriera densa di soddisfazioni professionali.
Forse perché era la 2° edizione o forse perché non ci siamo lasciati prendere troppo dall'emozione e dalla commozione, ma eravamo tutti disinvolti e abbiamo sentito tra noi la sua presenza. Sì proprio così, la presenza di Giancarlo, come tutti lo chiamavano, o di Signor Erba come in pochi ancora l'appellavano nonostante i trent'anni di amicizia, continuando a rivolgersi a lui dandogli del Lei o il più affettuoso Voi. Non solo un giorno, ma tutti i giorni sentiamo la sua presenza, soprattutto nei momenti in cui ti manca chi ti sa coinvolgere e ti entusiasma nel piccolo ma costante impegno della vita associativa.
In ricordo del nostro Santo Patrono. Grandi emozioni per i cuochi campani sono venute in occasione della solenne celebrazione tenutasi nel duomo di Napoli lo scorso 7 marzo. Nell'imponente basilica, in cui si rinnova ogni anno il miracolo del sangue di San Gennaro, si rendeva omaggio, nell'anno giubilare, al nostro Patrono, San Francesco Caracciolo, e alla memoria del compianto presidente onorario dell'Urcc Giancarlo Erba. A ricevere la foltissima platea dei cuochi campani, guidati dal presidente Gaetano Riccio, è stato il cardinale Crescenzio Sepe, al cui fianco c'erano i padri Caracciolini con in testa il proposito padre Raffaele Mandolesi, accompagnato da padre Pierpaolo Ottone, da padre Carlo, da una folta rappresentanza ecclesiastica

dell'ordine e dalla guida spirituale dell'Urcc padre Alfonso D'Errico. A rendere la cerimonia ancora più suggestiva, la presenza al centro dell'altare maggiore dell'urna contenente le spoglie del nostro Patrono; pochi sanno, infatti, che San Francesco Caracciolo dopo il suo lungo peregrinare riposa proprio nella città di Napoli e non a caso, durante lo scambio iniziale di saluti, i padri Caracciolini hanno inteso ricordare l'intento di costruire una chiesa dedicata al nostro Patrono. Insieme ai cuochi, provenienti da tutte le Associazioni campane, ai rappresentanti della famiglia Caracciolo e della famiglia Erba, c'è stata la graditissima presenza di tanti studenti e insegnanti di cucina degli Istituti alberghieri. In prima fila, nella bellissima ed enorme navata, si sono schierati i presidenti delle associazioni cuochi e gli chef che si fregiano del *Collegium Cocorum*, quindi tutti gli altri fino a colmare l'intero duomo con una distesa di candido bianco delle nostre giacche, mentre, a lato dell'altare, a rappresentare le nove associazioni campane, facevano bella mostra di se i gonfaloni dei sodalizi. Come sempre, la cerimonia religiosa è stata commovente, e non poteva essere altrimenti visto che i Cuochi Campani hanno voluto rendere omaggio proprio in questo modo all'anno giubilare Caracciolino concesso da Papa Benedetto XVI. L'omelia del cardinale Sepe ha tratteggiato lungamente la figura del nostro Patrono. "San Francesco Caracciolo - ha spiegato il cardinale - ha saputo fare della comunione, della povertà, del servizio verso gli altri, la sua unica ragione di vita. Egli aveva una adorazione particolare per la comunione, per il Pane di Cristo. Si è spogliato di tutti i suoi averi, si è tolto il pane dalla bocca per darlo ai poveri. Voi cuochi dovete sempre tener presente l'insegnamento che il vostro Patrono vi ha lasciato". Bellissimo il momento dell'offertorio con una lunga fila di cuochi in divisa e guanti bianchi recanti cesti ricolmi di prelibatezze preparate dalle associazioni. Alla fine, tutti a recitare la preghiera dei cuochi. Parole d'affetto e stima sono poi state rivolte, al termine della cerimonia, dal cardinale Sepe a Gaetano Riccio, presidente Urcc, che ha ricambiato consegnandogli un ricordo della manifestazione. Come se non bastasse, il cardinale, al termine del rito religioso, mostrando tutta la sua felicità per questo evento, ha voluto intrattenersi a lungo con i cuochi e i giovani degli istituti alberghieri intervenuti. In tanti hanno scambiato con lui impressioni e fatto foto ricordo. Momenti indelebili, perché il cardinale è un uomo di grande levatura morale ed emana una spiritualità che solo chi gli è vicino riesce a spiegare. Nessuno ha lasciato l'imponente edificio di culto senza prima aver reso omaggio alla statua lignea raffigurante il nostro amato patrono, momento che ha commosso non poco i cuochi campani. Vedere con quanta veemenza e con quanta gioiosa enfasi hanno partecipato all'evento i cuochi della Campania ci ripaga di tutte le fatiche sostenute, rinvigorendo e fortificando lo slancio necessario per i futuri impegni. Un successo meritato, accarezzato e voluto con determinazione e che speriamo possa essere bissato quanto prima. Noi ce la metteremo tutta!

Laboratorio Tortellini
Primi per la Ristorazione

SURGITAL®

Protagonisti i colori e i sapori dell'autunno Surgital alla

X Edizione del Festival PRIMI D'ITALIA

Giunge alla X Edizione il **Festival Nazionale dei Primi Piatti** che avrà luogo a Foligno (PG) dal 25 al 28 settembre, manifestazione che ha come scopo la promozione della cultura del primo piatto in tavola. Non può mancare all'appuntamento Surgital, che presenta con una delle sue novità autunnali: i **Raviolacci alle castagne**. In questo prodotto la castagna diventa protagonista non solo del ripieno ma anche degli ingredienti della sfoglia per una maggiore caratterizzazione del formato.

Quest'ultimo è un'altra novità Surgital, novità che va ad arricchire la gamma dei formati quadrati già ben rappresentata dai Ravioli, dai Tortelli e dai Tortellacci. Questo nuovo formato ha permesso di aumentare ancora di più il ripieno, portando la percentuale al 56%.

Completano la gamma dei prodotti tipicamente autunnali le *Tagliatelle con farina di castagne*, gli *Gnocchi caserecci alla zucca* e i *Cappellacci di zucca*, altro ingrediente tipico di stagione e particolarmente amato dagli chef Surgital.

Fermo

Il gusto… di crescere insieme

Alessandro Pazzaglia, lasciato l'incarico di vice presidente vicario della Fic, dal nulla ha fondato l'Associazione Cuochi della Provincia di Fermo. Per Pazzaglia, che ne è il presidente, "è il concretizzarsi di un ideale, non fosse altro per le qualificanti motivazioni per cui si è costituita, che sono poi le stesse scritte nella storia trentennale della Federcuochi nazionale e, più in particolare, nell'attività svolta nel nostro amato territorio".
Nel volgere di poco più di un anno, sono già innumerevoli le attività e gli eventi organizzati dalla nuova Associazione nell'intento di migliorare la crescita professionale di quanti operano nel complesso mondo dell'ospitalità. Dalle cene conviviali a quelle con menu speciali all'insegna delle ricette e dei prodotti tipici del territorio, agli incontri con medici e nutrizionisti su problematiche di attualità per i cuochi (come quello delle intolleranze alimentari) ai convegni sui temi "caldi" dell'ospitalità turistica. Infine, la vitalità dell'Associazione capitanata da Pazzaglia si manifesta anche nella bella rivista e organo ufficiale "Il gusto… della vita".

Lazio

Cucina laziale in concorso

Il 30 maggio presso il Cpfp Alberghiero di Castel Fusano si è svolto il primo "Meeting della Cucina laziale rivisitata", un'iniziativa a carattere regionale con la prima edizione di un concorso gastronomico regionale che diventerà un appuntamento annuale.
Con questa manifestazione l'Urcl ha voluto promuovere la tradizione gastronomica del Lazio, nonché la creatività di cuochi, ristoratori e allievi capaci di interpretare i piatti del territorio con gusto e innovazione. Si è voluto riscoprire la ricchezza di un patrimonio culinario regionale che, per preparazioni, versatilità delle ricette e varietà del prodotto tipico, è ben capace di adattarsi ai gusti e alle esigenze alimentari moderne. E si è mirato anche a motivare gli operatori ad acquisire maggiore consapevolezza delle evoluzioni moderne della cucina e a usare procedimenti e presentazioni capaci di far rivivere in modo nuovo le tradizioni gastronomiche del territorio.
Vi è stata la partecipazioni di concorrenti (individuali) in 3 diverse categorie: *Ragazzi e Allievi; Professionisti e Ristoratori*; *Lavorazioni Artistiche*. Attenendosi rigorosamente al tema del concorso, hanno presentato elaborati freddi di cucina e pasticceria, assemblati in loco e pensati caldi o freddi, opere artistiche di cucina o pasticceria ispirate alla storia, all'arte e al territorio del Lazio.
La giuria ha premiato: nella categoria professionisti Park Inkyu (primo classificato), Paola Bellini (seconda), Pietro Paolo Raspini (terzo). Per la categoria artistica: Emilio Laudenzi (primo), Simone Lepore (secondo), Marco Celli (terzo). Per la categoria degli allievi, il primo posto è andato a Alessandro Tiscione, il secondo a Elmin Antonelli e il terzo a Jose' Piedra Batalla.
Alla premiazione finale è intervento l'assessore alle Politiche del lavoro e formazione Massimiliano Smeriglio, con la partecipazione speciale del colonnello Francesco Laurenzi di "Mattina in Famiglia" Rai2.

diploma di merito

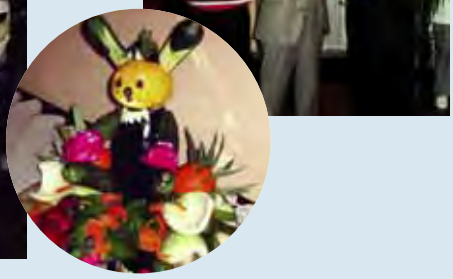
La Dirigenza della Federazione Italiana Cuochi e la Redazione
invieranno il DIPLOMA DI MERITO a tutti i Colleghi
che avranno pubblicato sulla rivista IL CUOCO una proposta d'autore

Monte S. Angelo

Colori e sapori della primavera

Raffaele Prencipe, Franco Ciuffreda e Giuseppe Bisceglia, cuochi dell'Associazione di Monte S. Angelo, hanno partecipato a un laboratorio di cucina riabilitativa, in collaborazione con i fisioterapisti della R.S.A. ideatori del progetto di terapia occupazionale "I colori e i sapori della primavera".
Si sono realizzati alcuni dolci tipici pasquali, come la "scarascedde", taralllli e taralli con glassa, dolci con diversi ingredienti, semplici e facili nella loro esecuzione, in modo da poter coinvolgere gli ospiti
La scelta delle attività da far svolgere ai singoli pazienti è stata finalizzata a potenziare le attitudini già presenti negli stessi, a esaltare la creatività, la concentrazione, la memoria procedurale, la manualità.
L'intento terapeutico è stato quello di creare delle situazioni piacevoli, nelle quali l'umore potesse trarre giovamento anche nelle ore successive della giornata. È stata per noi cuochi un'esperienza unica, nella quale oltre ad aver messo a loro disposizione la nostra professionalità, abbiamo anche imparato come anche in tarda età e anche in una R.S.A come quella di Monte S. Angelo sia possibile creare dei momenti sereni e piacevoli, attraverso un laboratorio di cucina riabilitativa.
Un ringraziamento va a Cir Food, che ha offerto tutti gli ingredienti necessari, al dott. G. Totaro della R.S.A., al dott. G. Chiodo e ai fisioterapisti D. Salcuni, A. Lombardi, V. Brigida, M. Gentile e tutto il personale.

Festa delle Lady Chef a Massa Carrara



Pescara

Targa di merito per l'alunno migliore

Il 5 maggio presso l'Istituto alberghiero di Pescara si sono svolti gli esami di qualifica, tra cui quelli di "operatore ai servizi di cucina". Gli alunni, coordinati dagli insegnanti Roberto Cirone e Sergio De Angelis, hanno preparato un menu composto da: *Cocktail di scampi, Risotto allo scoglio, Timballino di crêpes alle verdure, Pescatrice all'olio agrumato con patate castello, Filetto di vitello alla Rossini con mirepoix di ortaggi, Profiteroles al cioccolato e Fantasia di frutta al Maraschino.*
Prima del pranzo, grazie alla disponibilità offerta dal preside Raffaele Vitale, l'Associazione Cuochi Pescara, rappresentata dal presidente Lorenzo Pace, dal segretario Rino Saturni, dal presidente onorario Nicolò Di Garbo e dallo chef Mario Rabottini, ha consegnato una targa di merito all'alunno Andrea Rulli che nell'anno scolastico si è qualificato a pieni voti. Dopo i saluti del preside Vitale e del presidente Pace, la targa è stata consegnata dal primo insegnante di cucina dell'Istituto alberghiero, lo chef Nicolò Di Garbo.
Il riconoscimento, che ogni anno sarà assegnato all'alunno che si distingue per l'attitudine alla professione di cuoco, ha lo scopo di stimolare gli allievi allo studio dell'arte culinaria e di accrescere la passione per una professione esaltante. Anche a costo di duri sacrifici, è l'unica professione che non conosce crisi occupazionale e

Nel nome (e sostanza!) della cucina pisana

DI UMBERTO MOSCHINI

Il consigliere regionale Virgilio Luvisotti consegna il prestigioso riconoscimento a PierLuigi Pampana, presidente dei Cuochi Pisani.

Nel salone Borsa Merci, gentilmente messo a disposizione dalla CCIA e A di Pisa, si è tenuta la "cena degli auguri natalizi" dell'Associazione Cuochi Pisani, che hanno incontrato autorità e amici, insieme a famigliari e colleghi. Tutto era perfettamente organizzato, dagli addobbi ai centrotavola, dall'apparecchiatura all'ottimo menu, realizzato da Nara-Party di Massarosa. Il servizio ai tavoli è stato egregiamente curato dagli allievi dell'Istituto alberghiero Matteotti di Pisa, mentre il servizio dei vini è stato svolto dai sommelier della Fisar delegazione Pisa-Litorale. La serata è trascorsa in serenità e ha visto la consegna del collare degli "Amici dei Cuochi", riconoscimento conferito dall'Unione Regionale Cuochi Toscani e consegnato dall'amministratore unico, Franco Mariani, al giornalista Marco Barabotti e al fotografo Enrico Mangano. Ma il clou della serata è stato quando il consigliere regionale Virgilio Luvisotti, a nome del presidente del consiglio regionale, Riccardo Nencini, ha consegnato la medaglia d'argento della Regione Toscana al presidente dell'Associazione Cuochi Pisani PierLuigi Pampana "per il suo forte impegno - così si legge nella motivazione - per la diffusione dell'Associazione e la promozione della cucina pisana e toscana", seguito da un caloroso e prolungato applauso dei presenti. Il presidente Pampana, visibilmente commosso, ha ringraziato per l'inaspettato riconoscimento, confermando la sua disponibilità verso l'Associazione e verso una sempre maggiore valorizzazione della categoria.

Franco Mariani, amministratore delegato dell'Unione Cuochi Toscani, consegna il collare di "Amico dei cuochi toscani" al giornalista e redattore de "Il Tirreno" Marco Barabotti.

Particolari targhe di stima e gratitudine sono state consegnate dal vice presidente vicario Carmine Jovine a: Cantina delle Colline Pisane di Cenaia-Crespina; Boutique Duo Mila carni e caccia di Galleno. La vice presidente e coordinatrice per Pisa delle lady Chef, Alessandra Bechi, ha successivamente consegnato una medaglia allo chef del Nara Party, Samuel. Un grazie va a Acqua di Uliveto e al negozio Occhiali di Ivan, seguito da un applauso al prelibato dolce realizzato dalla gelateria Versilia di Massarosa e dal brindisi di buon Natale e Anno 2008.

Cuochi e pasticcieri in concorso

Il primo concorso regionale di Cucina calda organizzato dall'Unione Cuochi Regione Sardegna (Ucrs) è nato nell'ambito della fiera Hospitando, per dare modo a chef e allievi di dimostrare le proprie capacità e di prendere confidenza con le competizioni, oltre che per stimolare un confronto e approfondimento sulla cucina moderna. Come nella tendenza internazionale, anche l'Ucrs rilancia le competizioni di cucina calda, essendo queste la vera espressione del lavoro nel tempo, nell'ambiente

e nei modi in cui il cuoco e il pasticciere vivono realmente.
La manifestazione era aperta a pasticcieri o cuochi professionisti operanti in Italia, in particolare della Sardegna, iscritti alle rispettive Associazioni Cuochi, raccolti in una categoria unica. **Il concorso di pasticceria e di cucina calda era rivolto a concorrenti singoli per la preparazione del piatto entro un'ora**. La prova consisteva nel presentare una porzione da esporre, gelatinata di regola, che potesse essere realizzata in anticipo, portata in fiera già pronta e collocata al mattino nell'apposita vetrinetta per rimanere in esposizione fino a sera, ma soprattutto nella preparazione di cinque mezze porzioni per l'assaggio dei giudici. La presentazione era prevista "al piatto" e in porzioni singole. I piatti per l'assaggio dovevano essere approntati nei laboratori predisposti all'interno del centro fieristico negli orari previsti. Ammesso l'uso di materie prime già pulite e porzionate (es. verdura o frutta pelata e tagliate, ingredienti già pesati, pesce filettato), ma non di materie prime già cotte o confezionate (es. biscuit, bignè, fondi di frolla) e di prodotti preconfezionati che richiedono lunghi tempi di lavorazione (es. fondi di cucina o brodi, pasta sfoglia, meringhe; escluse le cialde o cioccolati decoro, di qualunque genere)
Per garantire l'imparzialità i commissari di cucina hanno verificato che i materiali fossero conformi al bando di concorso

(ingrediente tipico) e non già completamente elaborati. I commissari avevano facoltà di impedire l'utilizzo di materiale non idoneo da parte dei concorrenti.
I criteri di valutazione erano: mise-en-place e pulizia, preparazione professionale, disposizione e presentazione, aspetto estetico e sapore, utilizzo di prodotti locali.
La giuria era composta da 5 membri nominati dalla Ucrs, scelti per provincia al fine di garantire la massima imparzialità; i punteggi prevedevano: medaglia

e stimolati da un grande entusiasmo. Le premiazioni sono avvenute in presenza del presidente Ucrs Elia Saba e del segretario regionale Andrea Vargiu, che hanno declamato i seguenti risultati: **Concorso di cucina calda individuale:** 1° Giuseppe Bissacot (70,6), 2° Giampaolo Sechi (61,3). **Concorso di pasticceria individuale:** 1° Leonildo Contis (66,6), 2° Maurizio Frau (63,6), 3° Marco Pilloni (62,4). **Concorso di cucina calda a squadre:** 1° Ipssar Nuraxinieddu (OR), 2° Ipia Iglesias (CI) e 3° Ipssar Arzachena (OT).

d'oro con merito, medaglia d'oro, medaglia d'argento, medaglia di bronzo e diploma di partecipazione. Per le scuole i termini della gara erano gli stessi, ma la competizione era aperta a squadre di tre allievi, che dovevano organizzare un piccolo menù composto da secondo e dessert al piatto, nel tempo massimo di un'ora e mezzo. **La gara che ha visto il maggior successo di pubblico e che è risultata la più combattuta, è stata il confronto tra i ragazzi degli Istituti alberghieri,** animati anche da un sano campanilismo che li ha visti confrontarsi senza risparmio di energie; mettendo in vetrina sicuramente dei futuri chef preparati con grande impegno

L'Unione Cuochi si ripromette di organizzare il prossimo anno una gara di profilo superiore a quella appena terminata, provvedendo a contattare sin da ora gli sponsor interessati.
Nell'ambito della fiera, da segnalare anche **numerose attività proposte dai cuochi sardi, come i corsi di intaglio vegetale per gli allievi, la degustazione di formaggi, olio,** corsi Ais, Amira e Aibes, lezioni esibizioni e tappa sarda del "giropizza" a cura dell'Associazione pizzaioli, lezioni di pasticceria, pasta fresca, nonché corsi sulle varie lavorazioni del cioccolato a cura della Accademia dei maestri cioccolatai della Callebaut e molti altri eventi ancora.

Il 28° Congresso regionale

Si è svolto dal 17 al 20 febbraio il 28° Congresso Regionale dei Cuochi Siciliani, sul tema "Il sale marino, il cuscus e la danza del ventre". A ospitare i lavori, l'Hotel Baglio Basile di Petrosino, in provincia di Trapani. Attori e registi del grande evento, Mario Consentino e Matteo Giurlanda, rispettivamente presidenti dell'Unione regionale dei cuochi di Sicilia (Urcs) e dell'Associazione provinciale dei cuochi di Trapani. Hanno dato il loro contributo al congresso anche le Lady Chef di Sicilia, coordinate da Rosaria Fiorentino, e il vulcanico presidente onorario dell'Urcs, Pino Correnti, che ha anche realizzato l'acquerello usato come manifesto del Congresso (vedi in questa pagina) e "dove campeggia il candore del sale", spiega Correnti, "sia pure intravisto come sfondo al cuscus di pesce sorretto da due baldi cuochi, con la danzatrice del ventre…".
Tra gli interessanti interventi sul tema del congresso, riportiamo un estratto di quelli di Pino Correnti sul cuscus e sul sale marino artigianale, prodotto nelle saline di Nubia e in parte in quelle delle provincia di Trapani, riconosciute da Slow Food come presidio nel 2002.

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!

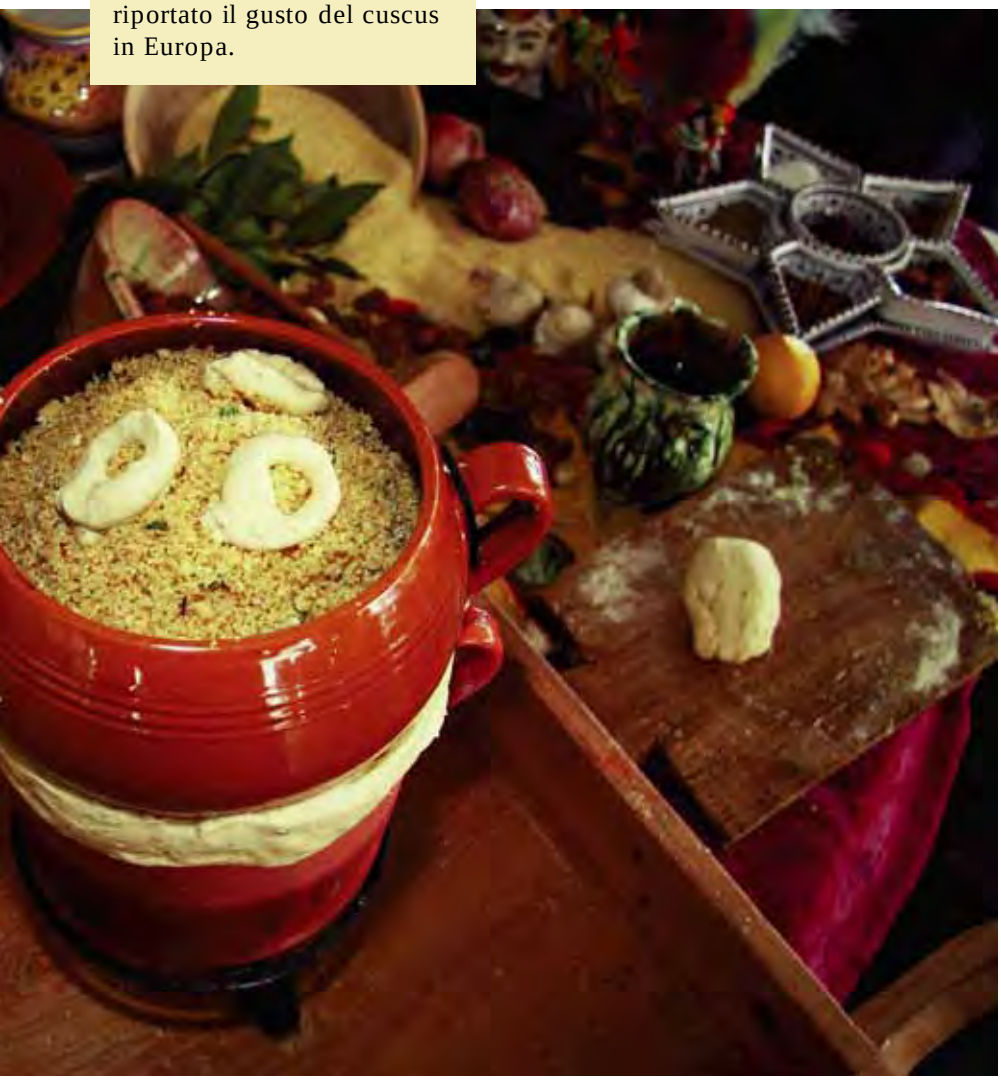
Sei specializzato in:

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

Inviaci il materiale da pubblicare sulla nostra rivista!

Il cuscus

Il progenitore del cuscus era un piatto preparato nella Roma imperiale da cuochi siculo-arabi lì di stanza. Era una semola di grano duro ridotta in minuscole palline condite con sugo di cipolle e spalla di montone, oppure con aglio e brodo di pesce. Con la caduta di Roma, la preparazione del cuscus in Europa venne in disuso, tranne che nelle zone del Trapanese, separate da Tunisi solo dal breve tratto del Canale di Sicilia. Va ascritto a merito dei francesi, da quando conquistarono l'Algeria nel 1830 e la Tunisia nel 1881, se assieme ai frontalieri siciliani hanno riportato il gusto del cuscus in Europa.



Il sale marino artigianale

Grazie a tale riconoscimento nel 2003 è stato costituito il Consorzio, che ha come obiettivo la valorizzazione e la commercializzazione del sale, attraverso l'applicazione di un disciplinare di produzione. Il sale viene prodotto utilizzando da sempre le vecchie tecniche tradizionali locali che si tramandano dai tempi dei Fenici. **Il sale marino artigianale è caratterizzato dal conservare un maggiore contenuto in manganese e in tanti altri elementi minerali che si trovano grazie al fatto che questo sale non viene lavato.** Subisce soltanto una leggera asciugatura per evitare di dare troppo prodotto umido al consumatore, ma anche nello stesso tempo di poterlo utilizzare a grana fine, più facilmente, con le saliere da tavola. La bontà di questo prodotto, che è sempre un sale, è quello di avere un minore contenuto di cloruro di sodio. Infatti, è proprio quest'ultimo, il sodio, che provoca le ipertensioni.

Alberghieri: non è tutto da buttare

Ad ogni nuova legislatura e nuovo ministro dell'Istruzione, si discute e si fanno riforme, ma il disagio degli Istituti e dei loro docenti e allievi resta immutato. E proprio nel Bel Paese, dove il settore turistico-alberghiero è un comparto trainante per l'economia, invece di essere all'avanguardia, gli Alberghieri non riescono a formare adeguatamente gli alunni. Ecco che cosa ne pensa Graziano Manzatto, presidente dell'Unione Cuochi Veneto

di Stefano Pepe

Presidente Manzatto, quali sono le condizioni degli attuali Istituti alberghieri e dei giovani che li frequentano?
"L'attuale disagio e malessere sociale ed economico si ripercuote anche sulla scuola. Ritengo che i ragazzi oggi giorno siamo più ricettivi e capaci di apprendere. Noi cuochi, dobbiamo attivarci per aiutarli a crescere in maniera adeguata e professionale. Lo stage nelle aziende, per esempio, è un veicolo importante per le nuove leve, perché la preparazione professionale data dalla scuola non basta; colpa dell'inadeguatezza del sistema scolastico, delle strutture e dei fondi e non degli insegnanti o dei dirigenti scolastici. Ritengo opportuno che si cerchi una maggiore collaborazione tra scuola e mondo del lavoro. Dobbiamo costruire una sinergia assieme agli Istituti alberghieri, attraverso lo strumento dello stage nelle strutture alberghiere più importanti della Regione Veneto, dove esistono chef di levatura e di alta professionalità, affinché gli allievi possano apprendere il mestiere in maniera adeguata".

Usciti dalla scuola, i ragazzi si avviano alla professione, ma molti di loro dopo pochi anni lasciano questo mestiere. Perché?
"Perché i giovani hanno scarsa conoscenza dell'effettiva realtà del mondo del lavoro e del divario che c'è tra la scuola ed esso. Quando si è adolescenti, si è facilmente volubili, insoddisfatti delle proprie scelte. Per questo sottolineo che lo stage è l'unico strumento valido per far sì che giovani non buttino via anni di studio inutilmente per una professione che poi, magari, non farà per loro".

Che cosa ne pensa della scelta del Ministero di porre come programma l'apprendimento di tutte e tre le figure professionali (cuoco, cameriere/barista, portiere/ricevimento)?
"Ai miei tempi esisteva l'indirizzo unico; si faceva una scelta precisa sulla quale orientare il proprio futuro. I nostri dirigenti scolastici hanno ritenuto più giusto far conoscere ai ragazzi le varie opportunità che offre l'albergo. Da un lato si toglie approfondimento alla materia su cui si era puntato, dall'altro è bene che ciascuno sappia come si opera in sala o negli altri reparti di una struttura ricettiva e di servizi alberghieri".

Dunque, non "spara a zero" sugli Alberghieri e sul loro operato?
"Non possiamo credere che la scuola sia in grado di formare "cuochi qualificati" in così pochi anni. La scuola deve essere un "veicolo" che porta i ragazzi alla stazione di partenza del loro viaggio nel mondo del lavoro. La scuola, anche se professionale, ha il dovere di preparare il giovane per un suo inserimento "sano" nella società, dargli quelle nozioni necessarie anche per un sua cultura. Sbaglia chi ritiene che la qualifica rilasciata alla fine del terzo anno o del quinquennio possa agevolmente sopperire ogni difficoltà all'avvio al mondo del lavoro. È opportuno puntare sempre sull'alta qualificazione e l'alta professionalità del docente (come già ce ne sono in tante scuole) ed è mio compito adoperarmi, anche attraverso l'Associazione Fic che rappresento, per creare nuovi progetti di "scuola-lavoro" al fine di creare giovani che vogliono crescere culturalmente acquisendo competenze e abilità professionali spendibili nella nostra società. L'albergo è molto di più di un luogo fisico in cui poter alloggiare, è un insieme di servizi, una pluralità di addetti e di operazioni che trasformano il cliente in ospite e che lo accompagnano dalla prenotazione all'arrivo, dalla permanenza alla partenza e oltre. Il fattore umano, la preparazione, il coinvolgimento del personale (dalla cucina alla sala, dal ricevimento ai piani e altri ancora) in questo tipo di attività è decisivo ed è il primo strumento per ottenere buoni risultati commerciali. Per cui, adoperiamoci maggiormente, attiviamoci verso quegli strumenti (uno di questi sono gli stage) che possono aiutarci a creare giovani capaci e preparati professionalmente".

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 Cangi**
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 Lamberto - Guidotti Maurizio - Lillo Giuseppe Domenico - Lombardi Luigi - Macario Angelo - Macrì Antonio - Manzatto Graziano - Marzi Giulio - Miracolo Maria Antonietta - Montone Pietro Roberto - Montano Carlo - Morelli Antonio - Morvillo Antonino - Nardelli Giorgio - Ortolani Robert - Pampana Piero - Perrone Luigi - Pintus Antonello - Pontoni Germano - Pozzulo Rocco - Prevedel Bertilla - Privitera Domenico - Riccio Gaetano - Rossi Egidio - Saba Elia - Saccone Antonio - Sallustio Vittorio - Squizzato Marco - Stellini Vittorio Claudio - Sgambati Rosario - Tacchella Fabio - Turturo Salvatore - Valletta Marco - Veclani Cleto - Zappulla Carlo - ESTERI: Passaseo Antonio - Poggio Giovanni - Russo Nino

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