Il Cuoco

Magazine Ufficiale della Federazione Italiana Cuochi

Grande successo della cucina italiana in India

carine
Veste in esclusiva
i cuochi della FIC

N. 283 - Settembre/Ottobre 2008

Il Cuoco n. 283
In copertina: i cuochi dell'Ateneo della Cucina Italiana in India

Sommario

settembre-ottobre 2008

Avviso ai lettori

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

Editoriale
5 La grande cucina italiana nel mondo

Lettera aperta
6 La Fic è dei giovani
9 In difesa dell'Italian Syle

Eventi
13 XXVI Congresso Nazionale Fic: il programma

Saperi & sapori
20 Cuochi contro gastronomi

Incontri in cucina
24 La rivincita della cucina d'albergo

Tecniche innovative
28 Le nuove cotture al sale

Ateneo della cucina italiana
32 La cucina vegana (II parte)
38 Corsi di formazione in India

Iniziative
41 I ristoranti amici del cuore

Storie di cucina
42 Dal braciere all'induzione

Scuola e formazione
44 La scuola si fa bella

Spazio giovani
46 Puntare sull'ospitalità

Corsi e concorsi
55 Cuoco dell'anno 2009: aperte le iscrizioni

Vita associativa
59 Bari
59 Bergamo
63 Bologna
64 Friuli Venezia Giulia
66 Napoli
68 Padova e Terme Euganee
70 Pavia
73 Pescara
73 Pisa
76 Roma
79 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

Collaboratori
Diego Bernardi, Alessandro Circiello, Luigi Cremona, Michele D'Agostino, Lucrezia D'Ambrosio, Ciro D'Elia, Enzo Dellea, Paolo Fresilli, Giacomo Giancaspro, Giovanni Guadagno, Umberto Moschini, Stefano Pepe, Fabio Tacchella, Giorgio Trovato.

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

La grande cucina italiana nel mondo

di Gian Paolo Cangi, *segretario generale Fic*

Quando la stagione estiva finisce, si tirano le somme e si diffondono nuove statistiche sull'andamento del turismo. Tra i dati emersi, molto interessanti sono quelli che riguardano la diffusione della cucina italiana nel mondo. Stando a questi dati, nel mondo i ristoranti italiani sono circa 75mila e i pasti italiani serviti ogni giorno sono in media ben tre milioni. Sono numeri importanti e grande è l'orgoglio nel constatare che la nostra millenaria tradizione culinaria è così apprezzata in tutto il pianeta. Ma noi cuochi non ci accontentiamo e proponiamo una riflessione: siamo sicuri che i ristoranti italiani all'estero siano solo 75mila? Basti pensare che solo in Giappone se ne contano circa 10mila e che i dati si confondono quando si contano solo quegli esercizi che hanno una gestione e direzione italiana.
Resta comunque certo che oggi la cucina italiana è molto apprezzata in tutto il mondo e che è grazie ai nostri colleghi che lavorano all'estero che i clienti hanno finalmente scoperto che la nostra cucina non è solo fatta di spaghetti e di pizza, ma di un vasto assortimento di sapori e di oltre mille ricette tipiche regionali.

Da tempo sostengo la tesi che non dobbiamo disperdere al vento questo momento di gloria e che dovremmo coordinare meglio gli investimenti e le promozioni. Solo se saremo uniti in questo percorso, riusciremo a dare maggior risalto alle nostre capacità professionali.
In questa direzione, per esempio, ho personalmente apprezzato l'idea del Gruppo virtuale dei cuochi italiani nel mondo, che ha lanciato l'idea di promuovere ogni anno una ricetta tipica, iniziando con gli Spaghetti alla carbonara.
Molto interessante è anche l'idea di creare un tavolo di lavoro dove tutte le organizzazioni o associazioni di cuochi attive in Italia e nel mondo possano confrontarsi e individuare collegialmente (e serenamente) nuove strategie e muoversi con il giusto coordinamento utile a una comunicazione efficace e una crescita globale della conoscenza delle diverse cucine del mondo.

Great Italian Cuisine in the world

by Gian Paolo Cangi, FIC secretary general

When the summer season finishes we take stock and new statistics are circulated on the tourist trend. The figures that emerged were extremely interesting as far as the spread of Italian cuisine in the world is concerned. Going by these figures, there are around 75 thousand Italian restaurants in the world and an average of three million Italian meals are served every day. These are important figures and demonstrate that our millenary culinary tradition is highly appreciated all over the world. But we chefs are not satisfied and would like to make a remark: are we sure there are only 75 thousand Italian restaurants in the world? You just have to think that in Japan alone there are around 10 thousand and that the figures become confused when we only count those businesses that have an Italian management.
It is, however, certain that currently Italian cuisine is very much appreciated all over the world and that it is thanks to our colleagues who work abroad that customers have finally discovered that our cuisine is not only made of spaghetti and pizza, but of a vast assortment of flavours and of more than a thousand typical regional recipes.

I have believed for a long time that we mustn't throw this moment of glory to the winds and that we must coordinate investments and promotions better. Only if we are united in this path will we succeed in giving greater prominence to our professional skills.
For example, in this direction I personally appreciated the idea of the virtual Group of Italian chefs in the world that launched the idea of promoting a typical recipe every year starting with Spaghetti alla carbonara. Very interesting also is the idea of creating a work table where all organisations or associations of chefs operating in Italy and the world can discuss and identify (in a serene manner) new joint strategies and operate with the right level of coordination that is useful for efficacious communication and a global growth of knowledge of the different cuisines in the world.

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

lettera aperta

La Fic è dei giovani

Carissimi soci allievi e studenti, anche se ad anno scolastico già avviato, sentiamo il bisogno di esprimervi il nostro augurio e la nostra vicinanza, unitamente ai 19mila cuochi che aderiscono alla nostra Federazione Italiana Cuochi.

L'inizio di un nuovo anno scolastico è un momento molto eloquente per voi giovani, che siete tornati a scuola: chi ha posto fine alle vacanze, chi ha terminato "la stagione" per ritornare o continuare ad apprendere da quel itinerario formativo che tutti noi percorriamo. **Auspichiamo per voi un anno educativo-culturale segnato da conquiste importanti riguardo alla crescita umana e valoriale, al sapere e al saper fare.**

Consentiteci di dirvi: approfittate di questo tempo speciale per la vostra maturazione e per allargare gli orizzonti della vostra futura professione. La scuola vi aiuti a imboccare strade verso ideali alti, in una società che cambia velocemente, eterogenea, in cui si moltiplicano rischi e opportunità. **La cultura vi aiuti a realizzare tutti i sogni possibili.**

In questi ultimi anni, abbiamo avuto modo di incontrare tanti di voi nelle varie manifestazioni e concorsi gastronomici e vi assicuriamo che sono stati momenti bellissimi: quante risorse, quante potenzialità che attendono di essere riconosciute, incoraggiate e sprigionate! Abbiamo anche avuto modo di ascoltare le vostre delusioni e le vostre perplessità sul futuro della nostra Federazione. **Abbiamo cercato di rassicurarvi sul futuro dell'ente**, sollecitandovi a diventare veri protagonisti di un cambiamento che segni il vostro futuro. Per fare questo è necessario che prendiate coscienza del vostro ruolo associativo, di ciò che possedete, cioè delle risorse di entusiasmo, di coraggio, di capacità preziose da investire per il futuro. Una sfida difficile, per la quale **contiamo anche sul vostro aiuto, perché confidiamo in voi, certi che non vi tirerete indietro quando ci sarà da rimboccarsi le maniche**. Tirare su le maniche è un atto di partecipazione, contro quell'indifferenza che procura tanti danni, in particolare quando impedisce lo scambio sereno di opinioni.

Vi chiediamo di essere al fianco dei **vostri docenti e di tanti maestri di vita e professione che avete incontrato** e di sentire la scuola come una grossa opportunità che vi è offerta. Molti di voi hanno maturato esperienze di formazione-lavoro in tante cucine, incontrando chef giovani e meno giovani avviando con loro incontri costruttivi. Altri, dopo la scuola non hanno ritenuto di sperimentare il loro sapere.

Possiamo assicurarvi, però, che **nessuno deve sentirsi trascurato** dalla nostra Federazione. Anzi, senza di voi, essa è come una famiglia senza figli. **Ha bisogno di tutti voi, della vostra presenza, persino delle vostre critiche costruttive.** Ha bisogno, soprattutto, della vostra attiva partecipazione all'affermazione della nostra millenaria tradizione gastronomica, con lo stile e la vivacità tipici della vostra età. A voi giovani **rivolgiamo l'in-**

Per info: Tel. 0825891117 - info@scuolartedelgusto.it

vito ad appassionarvi alla famiglia delle "berrette bianche" d'Italia, accettando i limiti delle persone che la compongono: scopritene la vera essenza e aiutatela a esservi vicina!
Nella nostra famiglia c'è un posto per ognuno di voi! Solo continuando a collaborare possiamo åcomprendere meglio i vostri problemi e le vostre attese. Siate protagonisti contagiosi nei rapporti con gli altri giovani, in famiglia, nei quartieri, a scuola e nell'università, sul posto di lavoro e nei luoghi dello sport e del sano divertimento, diffondendo quello che è lo stile associativo. Ognuno di voi si renda disponibile per accogliere e aiutare chi vuole avvicinarsi alla nostra famiglia.
Come Fic, ci impegniamo a essere più presenti lungo il vostro percorso formativo, attraverso le nostre Unioni regionali e Associazioni provinciali. Auguriamo a voi, alle vostre famiglie e ai vostri docenti un anno ricco di nuove scoperte. Lasciate che il sapere vi guidi alla scoperta delle meraviglie della vita! Auguri e buon anno scolastico.

Prof. Paolo Caldana, ***presidente Fic***
Gian Paolo Cangi, ***segretario generale Fic***
Prof. Giacomo Giancaspro, ***Dipartimento Pubbliche Relazioni e Formazione Fic***

FIC belongs to the young

Dear pupils and students,
Even if the school year has already begun, we feel the need to welcome you together with the 19 thousand chefs who belong to our Italian Chefs Federation (Federazione Italiana Cuochi). The beginning of a new school year is a very meaningful moment for you young people who have come back to school: those of you who have just finished your holidays, those of you who have finished "the season" to come back or continue to learn from that training period that we all experience. ***We hope that all of you will have an educational-cultural year full of important conquests in terms of your human development, values, knowledge and practical skills.***
Allow us to say to you: take advantage of this special time to become more mature and to widen the horizons of your future profession. School helps you to take the path towards high ideals, in a heterogeneous, fast-changing society in which there are many risks and opportunities. ***Culture helps you to achieve all possible dreams.***
In these recent years, we have had a chance to meet many of you in the various gastronomic events and competitions and we ensure you that they were wonderful moments: so many resources, some much potential that are waiting to be recognised, encouraged and released! We also had an opportunity to listen to your disappointments and worries about the future of our Federation. We tried to reassure you about the federation's future, urging you to become true players in a change that marks your future. To do this you must be aware of your role as members, of what you possess, i.e. resources of enthusiasm, courage, precious abilities to invest in the future. A difficult challenge, for which ***we also count on your help, because we have confidence in you, certain that you will not hold back when it will be time to push your sleeves up.*** *Pushing your sleeves up is an act of participation, against that indifference that causes so much damage, in particular when it prevents the serene exchange of opinions.*
We ask you to stand beside ***your teachers and the many masteri of life and profession that you have met****, to look on school as a great opportunity that you are offered. Many of you have had work-training experiences in many kitchens, meeting young and not-so-young chefs and having constructive meetings with them. Others, after school did not wish to put their knowledge to the test. We can ensure you, however, that* ***none of you must feel neglected*** *by our Federation. On the contrary, without you, it is like a family without children.* ***It needs all of you, your presence and even your constructive criticisms****. Above all, it needs your active participation in asserting our millenary gastronomic tradition, with the style and vivacity that is typical of your age. To you young people* ***we send an invitation to become passionate about the family of "white hats"*** *of Italy, accepting the limits of the people that compose it, discovering the true essence and helping it in supporting you!*
There is a place for every one of you in our family! *Only by continuing to work together can we get a better understanding of your problems and expectations. Be contagious players in your relations with other youngsters, in your families, local districts, school and university, at work and in the places where you practice sport and healthy entertainment, spreading the membership style. Each of you be open to welcoming and helping those who want to join our family.*
As FIC, we are committed to increasing our presence along your training path, through our regional Unions and provincial Associations. We wish you, your families and teachers a year full of new discoveries. Let knowledge guide you in discovery of the wonders of life! Best wishes and have a good school year.

Prof. Paolo Caldana, President of Fic
Gian Paolo Cangi, Secretary General of Fic
Prof. Giacomo Giancaspro,
FIC Department of Public Relations and Training

RUMMO
Lenta Lavorazione

Alberto di Pasqua, chef del Ristorante Enoteca "Estè di Modena"

CALAMARATA RUMMO LENTA LAVORAZIONE CON TOPINAMBUR, POLPO VERACE E FINOCCHIETTO SELVATICO

Ingredienti per 6 persone
- 500 g di calamarata Rummo
- un polpo verace di circa mezzo chilo
- tutto l'occorrente per confezionare un court-buillon per la cottura del polpo ovvero: sedano, carota, cipolla, una foglia di alloro, pepe in grani
- 300 g di topinambur fresco
- due rametti di finocchietto selvatico
- 30 g di porro già maturato in microonde
- olio extravergine da olive peranzane "Sapori di Capitanata"

Procedimento
Preparare il court-buillon, immergervi il polpo già pulito e portarlo a cottura, avendo cura di lasciarlo abbastanza calloso e di non spappolarlo. Tagliarlo in piccoli pezzi, tenere da parte un po' di court-buillon chiarificato. In un capace sauté porre tre cucchiai di olio extravergine "Sapori di Capitanata" e, quando caldo, rosolare il porro maturato, il topinambour lavato e ridotto a cubetti, il polpo tagliato a pezzetti. Lessare la Calamarata in abbondante acqua salata, scolarla al dente e terminare la cottura nel sauté aggiungendo poco court-buillon del polpo chiarificato, infine aggiungere due rametti di finocchietto selvatico fresco ed un filo di olio extravergine avendo cura che la pasta sia ben asciutta e gli ingredienti ben amalgamati.

In difesa dell'Italian Style

Di Paolo Fresilli, presidente della delegazione Fic d'Irlanda

È sabato mattina e ci si prepara ad affrontare una lunga giornata di lavoro, carichi e sorretti dal giusto entusiasmo per quella bellissima missione che accomuna chi, come me, crede in quello che sta facendo. Apro il giornale, quello che ogni sabato parla della cucina qui in Irlanda ed ecco che una foto e un titolo mi lasciano quasi a bocca aperta: la residenza dell'ambasciatore italiano in Irlanda prende due pagine con il titolo "The Italian Connection". Resto sgomento. Sono affranto per non essere stato menzionato o perché, ancora una volta, la nostra cucina è rappresentata dall'Italian Connection?
È brutto dover dire: "tanto, sarà sempre così". Brutto, perché forse non noi, ma il nostro lavoro, dovrebbe essere gratificato in qualche maniera. E invece no. Grandi menzioni a chi con la nostra cucina non ha niente a che fare e nulla a noi - dico noi perché siamo tre o quattro ristoranti a rispettare le regole che stabiliscono che cosa debba fare un ristoratore italiano all'estero.
Mi sto chiedendo se valga la pena davvero di continuare su questa strada, visto che anche le istituzioni sembrano dare supporto e avvalorare l'operato di coloro che sono lontani dalla nostra filosofia di lavoro. E anche la Fic non ci è d'aiuto: a che cosa serve pagare la tessera? In un'altra occasione ho già detto che stiamo combattendo una battaglia già persa e la Fic ci ha solo fornito le sciabole, mentre il nemico combatte con carri armati! Dovreste vedere qual è la realtà qui in Irlanda: ci si imbatte in cose che non stanno né in cielo né in terra.
Difficile continuare a proporre la genuinità dell'*Italian style* e le nostre millenarie tradizioni se manca il supporto delle istituzioni; difficile è anche poter pensare di migliorare quotidianamente la qualità del nostro servizio senza una seria campagna informativa che sostenga, più che avvalorare, il nostro operato.
Purtroppo, non è con gli atti eroici che a fine mese si può guardare ai bilanci in modo sereno; sappiamo che il rischio fa parte del nostro servizio e che l'amore che proviamo per il nostro lavoro ci porta a sopportare tante cose e che non c'è nulla di più gratificante dei complimenti ricevuti dai nostri ospiti. Ma c'è bisogno di altro!Abbiamo tanto amaro in bocca e ci sentiamo veramente soli, forse anche perdenti. È alla dirigenza Fic che ora rivolgiamo la stessa domanda: "Che cosa dobbiamo fare?". Non possiamo sentirci rispondere semplicemente di tirare avanti, non curanti di quello che accade. Lo sapete benissimo, nel nostro lavoro c'è bisogno anche di pacche sulle spalle, c'è bisogno anche di conferme. E chi darà a noi tutto questo? Il nostro è un grido sommesso, che non vuole sovrastare nessuno. Noi stiamo percorrendo una strada che così viene sbarrata.

Paolo Fresilli

In defence of Italian Style

by Paolo Fresilli, president of the FIC delegation in Ireland

It is Saturday morning and we are getting ready to face another long day of work, full of and supported by the right amount of enthusiasm for that fine mission that all of us, like me, have in common, and believe in what we are doing. I open the newspaper, the one which talks about cooking here in Ireland every Saturday and I see a photo and a title that almost leave me with my mouth open: the residence of the Italian ambassador in Ireland takes up two pages with the title "The Italian Connection". I am amazed. Am I upset because I haven't been mentioned or because, once again, our cuisine is represented by the Italian Connection?
It is not very nice to have to say: "anyway, it will always be like that"…. Not very nice, because perhaps not us, but our work, should be gratified in some way. And, on the contrary, no. A lot was said about those who have nothing to do with our cuisine and nothing about us – I say us because there are about three of four restaurants where we respect the rules that establish what an Italian restaurant should do abroad. I am asking myself it is really worth going on, seeing that even the institutions seem to support and corroborate those who are a long way from our work philosophy
Even FIC does nothing to help us: what point is there in paying for our membership card? On another occasion I already said that we are fighting a battle that is already lost and all FIC did was to provide us with the sabres, while the enemy fought with tanks! You should see the way things really are here in Ireland: we see things that have neither rhyme nor reason.
It is difficult to go on offering the wholesomeness of Italian style and our millenary traditions if we are not supported by the institutions: it is also difficult to be able to think of improving the quality of our service every day without a serious information campaign to support, more than corroborate, our work.
Unfortunately, heroic deeds do not help us look at our balance sheets without worries at the end of the month: we know that risk is part of our service and that the love we feel for our work makes us put up with a lot and that there is nothing more rewarding than the compliments we receive from our customers. But we need more than that! We have a very bitter taste in our mouths and we really feel alone, perhaps even losers. So we ask FIC management the same old question: "What should we do?" We don't want to be told just to go on, not bothering about what is happening. You know very well that in our work we also need to be patted on the shoulders, we also need confirmations. And who will give us all of this? Ours is a submerged cry, that doesn't want to dominate anyone. We are travelling along a road that has a barrier across it.

Paolo Fresilli

__Paolo Fresilli__ ha recentemente aperto un altro ristorante in Waterford e ha assunto un valido collaboratore ed executive chef. Prima che iniziasse il lavoro, gli ha spiegato: "non voglio compromessi: si cucina prettamente italiano senza togliere o aggiungere ingredienti nelle ricette". Lui ha subito inteso e insieme si sono incamminati per questa strada, che si rivela sempre più in salita di quanto non appaia. Dopo poche settimane, ecco che cosa riceve dal collega __Giorgio Trovato__, appena arrivato in Irlanda dalla Toscana. Più che una comunicazione, è uno sfogo che dovrebbe far riflettere un po' tutti.

Oggi ho capito, con ulteriore chiarezza, quanta poca capacità abbiamo nel difendere il nostro passato, il nostro bagaglio culturale, la nostra storia che da millenni si sussegue influenzando modi di vivere di popolazioni lontanissime da noi .
Da circa un mese mi trovo in Irlanda, delizioso paese ricco non solo di birra ma di tradizioni ed espressioni multietniche particolarmente interessanti, per la realizzazione di un ambizioso progetto: prima ancora che un ristorante, una sorte di "oasi Italiana".
Sin dai primi giorni ho notato, con mia grossa soddisfazione, la presenza di tanti ristoranti italiani purtroppo però la lettura dei menu mi ha portato a chiedermi che cosa ci fosse dietro e ho chiesto delucidazioni all'amico chef Paolo Fresilli, autorevole delegato Fic per l'Irlanda.
Ha confermato i miei timori, mi ha delucidato sulle battaglie che sta portando avanti da tempo, da buon "bastian contrario" e da spirito libero quale ogni berretta bianca dovrebbe essere.
Ebbene gran parte di questi "ristoranti italiani" non sono gestiti da italiani ma, nelle migliori delle ipotesi da "europei allargati" che hanno vissuto per qualche mese in Italia, magari facendo i lavapiatti e osservando da lontano.
Ci si ritrova quindi, al posto di una bella pizza a base di pomodoro, basilico, olio extravergine e mozzarella, una pizza con pollo, peperoni e ananas! Sono poi passato alla fase successiva, quella dei ristoratori che ai fini di un facile bilancio hanno pensato di mettere da parte tutta la storia, le tradizioni che contraddistinguono il "mangiar italico" per utilizzare creme, cremine, burri di tutti i tipi e l'onnipresente, malefica, "side salad"; sì, perché il motto è: "Bisogna fare quello che piace a loro (gli irlandesi) e non quello che facciamo quando cuciniamo per noi".
Eppure, le volte in cui un ospite nel mio locale chiede del burro, vado in sala a spiegare che questo non è parte della mia cultura e che offrendolo darei un'immagine che non è quella reale, che se mi onorano della loro presenza io ho l'obbligo e il piacere di permettergli una nuova esperienza, di fargli vivere "l'Italian lifestyle". L'ospite allora si scusa, mi ringrazia. Ma possibile che ci voglia così tanto a farlo capire a certa gente? Tutto ciò mi amareggia profondamente, perché significa svendere il nostro patrimonio, rinunciare all'eccellenza di cui dovremmo essere rappresentanti.
Appena arrivato da Siena, posto ove il rispetto per le nostre tradizioni è alla base della quotidianità di ogni soggetto, è veramente difficile poter accettare le cose che vengono permesse qui, in un sistema di assoluto lassismo. Lavoro da sempre con una clientela internazionale e so per certo che amano "essere educati all'Italian style". Allora, perché ci chiedete di rinunciarci? Perché non esiste tutela alcuna per chi, a suo rischio e pericolo, altro non è che un'ambasciatore della cultura italiana?
Stamane, come tutte la mattine ero intento a preparare del pane, è arrivata una graziosa signora americana che ha chiesto di parlare con me. Ci siamo presentati e lei ha pensato subito di chiedermi da dove venissi. Voleva essere sicura che fossi italiano, perché "è veramente difficile trovare italiani nei ristoranti italiani qui in Irlanda". Ed ha continuato, chiedendomi: **"Perché non esiste un riconoscimento per i veri ristoranti italiani? Perchè non c'è un decalogo, qualcosa che tuteli noi consumatori ammirati dal made in Italy?"**
Provateci voi come Fic a darle almeno una risposta; a lei prima ancora che a me!

Giorgio Trovato, executive chef "Il Veliero"
Italian Restaurant, Waterford - Ireland

Paolo Fresilli recently opened another restaurant in Waterford and took on a valid employee and executive chef. Before he started work, he explained to him "I don't want any compromises: we cook authentic Italian food without adding or taking off ingredients from the recipes". He understood immediately and together they took this path, which is turning out to be more of an uphill climb than they thought. After just a few weeks, this is what they received from their colleague Giorgio Trovato, who had just got back to Ireland from Tuscany. More than a communication it was an outburst that should make everyone think.
Today I have understood, even more clearly, how little we are able to defend our past, our cultural baggage and our history which for thousands of years have influenced the life styles of populations a long way from us.
I have been in Ireland for about a month. It is a lovely country, rich not only in beer but in multi-ethnic traditions and expressions that are particularly interesting for my ambitious project: a sort of "Italian oasis" rather than a restaurant.
Right from my first days here, I noticed, with great satisfaction, that there were many Italian restaurants. Unfortunately, however, when I read the menus I wondered what was behind it all and I asked for explanations from my friend, the chef Paolo Fresilli, the authoritative FIC delegate in Ireland.
He confirmed my fears. He explained to me about the battles he has been having for some time, as a good critic and free spirit as every wearer of the chef's hat should be.
Well, most of these "Italian restaurants" are not managed by Italians but, in the best hypothesis, but "widened Europeans" who have lived in Italy for a few months, perhaps washing dishes and watching from a distance.
So, instead of a delicious pizza made with tomato, basil, extra-virgin olive oil and mozzarella, we find ourselves with a pizza with chicken, peppers and pineapple!
Then I went on to the next stage, that of restaurant owners who in order to balance their books decided to ignore all the history, traditions that distinguish the "Italian way of eating" to use creams, butters of all types and the ubiquitous, evil "side salad"; yes, because the motto is: "we have to give them what they (the Irish) like and not what we cook for ourselves
And yet, the times when a guest in my restaurant asks for butter, I go front-of-house and explain that this isn't part of my culture and that if I gave it to him I would present an image that wasn't the true one, that if they honour me with their presence I have the obligation and the pleasure to give them a new experience, to help them live "the Italian lifestyle". Then the guest apologises and thanks me. But is it possible that it takes such a lot for certain people to understand? This makes me feel really bitter, because it means underselling our wealth, forfeiting the excellence that we should represent. Having just arrived from Siena, a place where respect for our traditions is at the basis of the daily life of everyone, it is truly difficult to be able to accept the things that are allowed here, in a system of absolute laxity. I have always worked with an international clientele and I know for sure that they like "to be educated about the Italian Style". So, why do they ask us to give it up? Why is there no protection for someone, who at his own risk, is nothing more than an ambassador of Italian culture?
This morning, like all other mornings, I was busy baking bread, when a nice American lady asked to speak to me. We introduced ourselves and she immediately asked me where I came from. She wanted to be sure I was Italian because "it is really difficult to find Italians in Italian restaurants here in Ireland? And she went on to ask me: "Why is there no recognition for true Italian restaurants? Why isn't there a guide, something that protects us consumers who admire the "made in Italy"?
What don't you, in your capacity of FIC, at least try to give her an answer, before you give it to me!

Giorgio Trovato, executive chef "Il Veliero"
Italian Restaurant, Waterford - Ireland

SURGITAL al 26° CONGRESSO NAZIONALE DELLA FIC

Surgital, conosciuta dagli chef di tutta Italia come azienda leader nella produzione di pasta fresca surgelata, è orgogliosa di essere sponsor ufficiale anche di questa edizione del Congresso nazionale della FIC, che si terrà a Roma in novembre.

La nostra presenza alla manifestazione si articola in diversi modi. Innanzitutto la sponsorizzazione più concreta e importante per noi, ossia l'inserimento dei nostri prodotti della linea Divine Creazioni a menù durante tutte le cene e i pranzi del congresso. Inoltre, siamo onorati di rientrare all'interno del paniere di prodotti selezionati per la competizione GLOBAL CHEF JUNIOR. Alcuni dei nostri prodotti saranno a disposizione degli chef in gara per la realizzazione delle ricette da presentare alla giuria.

Una parte importante della nostra presenza prevede la presentazione del progetto Ricettario alle Lady Chef, il cui statuto verrà presentato proprio in occasione di questo congresso. Un nostro incaricato raccoglierà le adesioni delle Lady Chef interessate a collaborare con noi per l'aggiornamento del Ricettario. Il Ricettario attualmente conta oltre 150 ricette realizzate dalle associazioni provinciali della FIC ed è stato presentato in occasione dello scorso Congresso tenutosi in Sardegna. Il nostro augurio è che le Lady chef possano essere ancora più numerose e partecipi nell'inviarci le ricette per l'aggiornamento del ricettario.

Non poteva mancare la presenza di Romana Tamburini, presidente Surgital e soprannominata dal segretario generale della FIC, Gian Paolo Cangi, lady chef di ferro, sul palco del congresso per presentare l'azienda e per ricordare a tutti gli chef presenti l'importanza per aziende come Surgital della collaborazione con organizzazioni quali la Federcuochi.

XXVI CONGRESSO NAZIONALE FIC

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

Cuochi contro gastronomi

di Eugenio Medagliani

Una querelle iniziata nella Parigi dell'Ottocento e rinnovata lo scorso giugno da Gualtiero Marchesi, che ha rifiutato le stelle sulla Guida Michelin

Gli zoologi classificano l'essere umano con il nome di *Homo sapiens*. E *sapiens*, dal latino *sapio*, oltre a significare saggio e assennato, vuol dire anche "sentire sapore", cioè gustare. Questo termine che l'uomo si è attribuito con orgogliosa modestia, indica un ideale da perseguire: diventare saggio assaporando e, nello stesso tempo, assaporare con saggezza, essere una persona illuminata il cui senso del gusto è giunto a perfetta maturità.
È possibile attribuire alla sempre più numerosa schiera di critici gastronomici, il possesso di un palato esigente che ottemperi ai dettami di un gusto veramente educato?
Il piacere della tavola è puramente soggettivo o esistono delle leggi oggettive che aiutano a distinguere ciò che è buono da ciò che lo è meno o da ciò che non lo è del tutto? Un antico detto ammonisce che *De gustibus non est disputandum*, però l'individuo illuminato, nonostante le sensazioni soggettive e le preferenze alimentari, addestra e affina le proprie capacità selettive nel paragone, nel confronto estimativo di quanto sta gustando lui e di quanti altri, prima di lui, degustarono e apprezzarono. In questo modo **il gastronomo (intenditore dell'alta cucina, ovverosia colui che sa gustare e giudicare il cibo) non si identifica con il buongustaio-gastrofilo (che ama la cucina come goloso moderato)**, sebbene entrambi abbiano le capacità di apprezzare quanto mangiano e siano di palato fino, ma è solo il gastronomo che sceglie il meglio dal buono facendo sempre attenzione, come *sapiens*, alla salute e alla misura, mentre il secondo è desideroso di quanto lusinga l'occhio, oltre che il palato.
Come dobbiamo dunque classificare i novelli critici: gastronomi o buongustai gastrofili? Spero solo che non si tratti di persone golose o peggio… affamate. Aver fame non è sempre una condizione favorevole per apprezzare e giudicare i cibi, perché con la fame tutti i cibi sembrano deliziosi.
La *querelle* (conflitto) tra il cuoco che crea, prepara e cuoce e il gastronomo (critico) che guarda, assaggia e giudica, inizia circa due secoli fa. Il 14 marzo 1830 nasce a Parigi il *Gastronome*. Dopo tanti almanacchi è il primo giornale (bisettimanale) per formato, carta e tipo di rubriche che, oltre a storia e politica, parla anche di teoria culinaria. Il 23 maggio del 1830 una lettera anonima giunge alla redazione con un attacco ai menu di Carême, famoso cuoco parigino. Forse neppure si tratta di una lettera anonima, ma di una manovra del direttore, Paul Lacroix, il famoso "bibliophile Jacob", che aveva raccolto, attorno a sé come collaboratori alcuni appassionati d'arte culinaria e un reputato intenditore, il Marchese di Cussy.
Il contenuto è perfido, il tono risentito: l'anonimo se la prende con il gotha dei fornelli e con i suoi complici.
L'editoriale stilato a commento della lettera anonima ha l'aria di un segnale di avvertimento: fra i lettori c'è chi mormora contro quei menu di cui si possono gustare solo il dettato e le illustrazioni (Carême e molti cuochi di quei tempi operavano presso dimore private, i pochi ristoranti non erano certo di alto livello) e contro i fantasmi dei palazzi aristocratici, insigniti di *toque* (cappello) grembiule e coltello.
Si diceva che Carême fosse il genio del XIX secolo, ma nessuno poteva accertarsene. Carême si sente punto sul vivo e invia una risposta: Paul Lacroix la inserisce nella *Correspondance*. Lo chef si affanna a difendere una professione ed esita a rispondere con gli insulti. Ribadisce l'esistenza di una élite di *toques*

Gastronomi o gastrofili?

Gastronomo: colui che ha la conoscenza ragionata di tutto ciò che si riferisce all'alimentazione dell'uomo e, per un intervento personale, come intenditore, nell'attività culinaria, anche con funzione critica. Gastronomo è anche la persona alla cui affidabilità sono connessi non soltanto il buon esito della confezione culinaria, vale a dire l'appagamento del gusto, ma anche la garanzia di buona salute a breve e a lungo termine (Brillat-Savarin).
Gastrofilo o buongustaio: chi ama la cucina e il mangiar bene. Si distingue dal ghiottone perché tiene alla qualità dei cibi, senza far conto della loro quantità, e tiene altresì a un'appropriata collocazione delle vivande e delle bevande nel contesto del pranzo, sul quale s'impegna non soltanto a dare suggerimenti in fase di progettazione, ma anche a formulare successivamente un giudizio particolare e generale su ciò che è stato servito.

(indissociabile dal censo dei propri mecenati), conferma il rifiorire dell'arte della pasticceria (nella quale sarebbe ipocrisia non scorgere l'autocitazione, Carême era anche valente pasticciere), l'aggiornamento delle forme e dei sapori in una ricerca che è tesoro di esperienza e perpetuo studio.
La baruffa creata con furbizia dal *Gastronome* fra il partito dei "forchettoni" e gli chef d'alto rango renderebbe plausibile l'inizio del duro conflitto fra critici e cuochi, che dura sino a oggi. Ecco che **nel giugno del 2008, il re dei cuochi italiani, Gualtiero Marchesi ha rinunciato, con gesto provocatorio, alle stelle della Guida Michelin. Critica alla casta dei gastrofili e dei gastronomi? Un guanto di sfida allo strapotere delle guide culinarie?** Alla soglia

degli 80 anni, Gualtiero vuole solo ascoltare il giudizio del suo pubblico sulla sua cucina, confrontarsi con i sì e i no dei suoi clienti, sapere quali emozioni provano gustando i suoi piatti. Niente voti, stelle, toque, forchette a indicare che è il più bravo, il più modesto o l'incapace. Fine delle classifiche? Ha ragione Gualtiero Marchesi a diffidare dei giudizi dei critici gastronomici?

Chefs versus gastronomes

A quarrel that began in Paris in the Nineteenth century was renewed last June by Gualtiero Marchesi when he rejected stars on the Michelin Guide

By Eugenio Medagliani

Zoologists classify human beings with the name Homo sapiens. And sapiens, from the Latin sapio, not only means wise and judicious, but also to "enjoy flavour" i.e. to taste. This term which man attributed to himself with proud modesty indicates an ideal to be pursued: becoming wise by tasting and, at the same time, tasting wisely, being an illuminated person whose sense of taste has reached perfect maturity.
Is it possible to attribute to the ever-increasing host of food critics, possession of a demanding pallet that observes the dictates of a truly educated taste? *Is the pleasure of the table purely subjective or do objective laws exist that help us to distinguish that which is good from that which is less so, or from that which is not good at all? An ancient saying warns that De gustibus non est disputandum, however the illuminated individual, in spite of subjective sensations and food preferences, trains and refines his own selective skills in comparison, in the estimative comparison of that which he is tasting and of that which many others before him tasted and appreciated. In this way, the gastronome (the connoisseur of haute cuisine, i.e. he who knows how to taste and judge food) is not identified as a gourmet-gastrophile (who loves cuisine as a moderate gourmand), even though both have the ability to appreciate what they eat and have a sophisticated palate, but it is only the gastronome who selects the best from the good, paying more and more attention, as sapiens, to health and measure, while the second longs for what tempts the eye as wells as what entices the palate.*
So, how should we classify the new critics: gastronomes or gourmet-gastrophiles? I just hope that they are not greedy or worse still ..... starving people. Being hungry is not always a favourable condition for appreciating and judging food, because when one is hungry all food seems to be delicious.
The querelle (conflict) between the chef who creates, prepares and cooks and the gastronome (critic) who looks, tastes and judges, started around two centuries ago. *The Gastronome was born in Paris on 14th March 1830. After lots of almanacs, it was the first (twice-weekly) newspaper in terms of format, paper and type of articles which spoke not only about history and politics but also about culinary theory. On 23rd May 1830 an anonymous letter arrived at the editorial department attacking the menus of Carême, the famous Parisian chef. Perhaps it wasn't even an anonymous letter, but a manoeuvre by the editor Paul Lacroix, the famous "bibliophile Jacob", who had gathered around him as co-workers some enthusiasts of culinary art and a famous connoisseur, the Marquis of Cussy.*
The contents were treacherous, the tone resentful: the anonymous author was annoyed with the exclusive circles of hobs and their accomplices. The editorial written to comment on the anonymous letter seemed to be a warning: among the readers, some murmured against those menus that could only be tasted in words and illustrations (Carême and many chefs at that time worked at private homes, the few restaurants that existed were certainly not of a high level) and against the ghosts of aristocratic palaces, decorated with toque (hat) aprons and knife.
They used to say that Carême was the genius of the XIX century, but no-one could be sure. Carême was offended and sent a reply: Paul Lacroix included it in his Correspondance. The chef rushed to defend a profession and hesitated to respond with insults. He confirmed the existence of an elite of toques (inseparable from the census of his own patrons), confirmed the re-blossoming of the art of pastry making (in which it would be hypocrisy not to see that he was referring to himself. Carême was also a brilliant pastry cook), the updating of forms and flavours in a research that is a treasure of experience and perpetual study.
The brawl created cunningly by the Gastronome between the party of the "big forks" and the top class chefs would make plausible the start of the hard conflict between critics and chefs that still goes on today. So in ***June 2008, the king of Italian chefs, Gualtiero Marchesi rejected, with a provocative gesture, the Michelin Guide stars. Is he a critic of the caste of gastrophiles and gastronomes?*** *Is he throwing down the gauntlet to the excessive power of culinary guides? On the threshold of the Eighties, Gualtiero only wanted to listen to the opinion of his public on his cooking, face the yeses and the nose of his customers and to know which emotions they felt when they tasted his dishes. No marks, stars, toques or forks to indicate who is the best, the worst or incapable. Is that the end of ratings? Was Gualtiero Marchesi right to challenge the opinions of gastronomic critics?*

Gastronomes or gastrophiles?

Gastronome: *someone who has reasoned knowledge about everything referring to man's diet and, due to personal action, as a connoisseur, in the culinary field, also functions as a critic. A gastronome is also the person responsible not only for the success of a culinary dish, i.e. gratification of taste, but also for the guarantee of short and long term good health (Brillat-Savarin).*
Gastrophile and connoisseur: *a person who loves cooking and eating well. He differs from the gourmand in that he attaches importance to the quality of food, without counting on its quality, and also attaches importance to the appropriate position of foods and drinks within the context of a meal, on which he is committed not only to making suggestions during the planning phase, but also to expressing later a particular and general opinion on what has been served.*

Lo chef Bruno Barbieri

La rivincita della cucina d'albergo

Intervista a Bruno Barbieri, dal 2000 executive chef dell'Arquade, ristorante gourmet (due stelle Michelin) all'interno dell'Hotel Villa del Quar a Pedemonte (VR)

C'è differenza tra fare il cuoco nella cucina di un ristorante e in quella di un ristorante d'albergo?
"C'è una grande differenza. Innanzitutto perché quella di albergo presenta infinite sfaccettature. Infatti, non bisogna occuparsi solo del menu del ristorante, ma occorre anche fare fronte alle richieste dei clienti dell'hotel che, tra arrivi e partenze, devono poter mangiare quando vogliono e non solo negli orari stabiliti per un ristorante. Inoltre, la cucina d'albergo richiede al cuoco una buona elasticità mentale, anche perché se un cliente soggiorna per una settimana non si può proporgli ogni giorno lo stesso menu; e se c'è chi desidera un semplice Spaghetto al pomodoro e basilico, bisogna essere in grado di fare un grande Spaghetto di pomodoro e basilico. Questo tipo di cucina e di esperienza mi ha dato molto in questi quattro anni".

Arrivato all'Arquade, in soli quattro anni hai ottenuto i massimi riconoscimenti della critica e, in particolare, le due stelle sulla Guida Michelin. Quando vedremo brillare la terza?
"Un giornalista mi ha definito 'cacciatore di stelle' e probabilmente sono lo chef più stellato d'Italia, nel senso che in tutta la mia carriera ne ho conquistate ben sette: una alla Grotta di Brisighella (Fe), due al Trigabolo di Argenta (Fe), due alla Locanda Solarola (Bo) e due all'Arquade. Ora aspetto che arrivi la terza stella, ci spero molto e ci sto provando da anni".

Come sei diventato cuoco?
"La mia formazione è iniziata in famiglia, perché ho avuto la fortuna di nascere in una casa emiliana dove il cibo era considerato una cosa importante; ed è proseguita alla scuola alberghiera e poi imbarcandomi, nel 1980, sulle navi da crociera, dove ho lavorato con grandi chef e ho fatto una grande esperienza, anche di vita. Il nostro è un mestiere che bisogna amare, perché è un mestiere che chiede molto e che magari fa rinunciare a tante cose belle della vita perché non lascia il tempo di dedicarcisi. Credo che un cuoco dai 15 ai 35 anni si formi e che il meglio di sé lo dia dai 35 ai 50; oltre no, perché è un mestiere troppo pesante e logorante".

In Italia, dove va l'alta cucina?
"Da noi è complicato fare alta cucina o aprire nuove strade, perché l'Italia è un paese dalle forti radici gastronomiche, che non permettono quegli estremismi che sono possibili altrove. Sono comunque favorevole alle nuove tecnologie e ho rispetto per colleghi come Ferran Adria, Massimo Bottura e quanti hanno scelto questa strada, ma raccomando ai giovani di non trascurare la nostra tradizione gastronomica al punto di non saper preparare all'occorrenza una besciamella! Il futuro della nostra cucina è nel saper attualizzare le ricette della tradizione, dosando le nuove tecniche e tecnologie all'occorrenza".

Tagliatelle in gratin con ragù di piccione, uova barzotte e salsa all'aceto balsamico tradizionale di Modena

Ingredienti
Per il soffritto
- 1 sedano da agricoltura biologica
- 1 carota da agricoltura biologica
- 1 cipolla da agricoltura biologica
- 1scalogno da agricoltura biologica
- alloro
- salvia
- 1/2 fetta di lardo

Per il ragù
- polpa di piccione da agricoltura biologica
- noce moscata
- 1/2 cucchiaio di concentrato di pomodoro

Per le tagliatelle
- 1 kg di farina "00" da agricoltura biologica
- 10 uova da agricoltura biologica
- 4 uova da agricoltura biologica

Per la salsa
Aceto balsamico tradizionale di Modena

Tortelli di rane e porri con fondente di patate e cubetti di lingua al pepe nero

Per la pasta all'uovo
- 10 uova intere
- 1 kg di farina "00"

Per il ripieno
- 500 g di rane
- 1 porro
- 100 g di pecorino di Pienza
- q.b. timo
- q.b. prezzemolo tritato

Dorare le rane in un sauté molto caldo, saltare molto spesso in modo che si colorino uniformemente, due minuti prima di fine cottura aggiungere i porri tagliati a cubetti, aggiustare di sale e pepe e togliere dal fuoco. Successivamente, quando le rane si saranno raffreddate, spolparle accuratamente e unire alle rane il timo, il prezzemolo e il pecorino di Pienza, amalgamando per ottenere un composto omogeneo. Tirare poi la pasta all'altezza desiderata, quindi farcire i ravioli con la farcia e dargli la forma preferita.

Per il fondente di patate
- 500 g di patate
- 100 g di cipolla
- 1 spicchio di aglio
- 50 g di prezzemolo
- 1lt di brodo di pollo
- olio di oliva q.b.
- sale e pepe q.b.

Tagliare le patate a cubetti dopo averle spelate poi mettere in acqua corrente per almeno 30 min. In una casseruola fare imbiondire la cipolla, l'aglio e il rosmarino e, quando le verdure sono ben appassite, unire le patate e il prezzemolo, rosolare per 5 minuti, poi unire il brodo, aggiustare di sale e di pepe e portare a cottura le patate. Successivamente frullare il composto ottenuto e passare al colino fino, ottenendo una crema abbastanza fluida.

Per la lingua
- 1 lingua salmistrata
- 1 costa di sedano
- 1 cipolla
- 1 carota

Cuocere la lingua in abbondante acqua con gli aromi sopraindicati per almeno 3 ore. Raffreddare la lingua, pelarla e tagliarla a cubettini.

Composizione del piatto
Disporre la salsa di patate a specchio su un piatto piano, adagiarvi i ravioli precedentemente cotti in abbondante acqua salata e saltati in olio d'oliva, e 4-5 cubetti di lingua anch'essa saltata con una noce di burro. Guarnire il piatto con una foglia di cerfoglio e una manciata di pepe nero.

Per le tagliatelle
Impastare a mano la farina e le uova fino a ottenere un impasto liscio. Stendere la pasta al mattarello e tagliare delle tagliatelle di 1/2 cm di larghezza.

Per le uova barzotte
Cuocere le uova in acqua bollente per 5 minuti, quindi raffreddarle e ricavarne il tuorlo.

Per il ragù
Preparare un fondo di sedano, carote, cipolla, scalogno, lardo e alloro; fare appassire bene e aggiungere la polpa di piccione tagliata a cubetti e la salvia. Far asciugare e mettere il concentrato di pomodoro, bagnare con un po' di brodo e aggiustare di sale, pepe e noce moscata. Portare a cottura per circa un'ora.

Per il tortino
Saltare in padella le tagliatelle cotte in acqua salata con il ragù di piccione, metterle in uno stampino imburrato e attendere che si rapprenda un po'; sformare il tortino su una placca imburrata, cospargere di parmigiano e gratinare in forno a 180°C.

Presentazione
Porre al centro il tortino di tagliatelle, guarnire con un filo d'olio extravergine d'oliva, qualche goccia di aceto balsamico tradizionale di Modena e completare con i tuorli d'uovo.

Rollé di branzino e scampi in foglia di lattuga con brodetto di vongole veraci e pomodorini confit

Rollé di branzino
- 1 branzino grande (preferibilmente non di allevamento)
- 4 scampi grandi
- 12 foglie di lattuga
- burro aromatizzato ai crostacei
- sale e pepe

Squamare il branzino, eviscerarlo e lavarlo. Ricavare un filetto: aprire il pesce completamente lungo il ventre, tagliare la lisca centrale all'attaccatura della coda e della testa ed eliminare queste ultime due. Far scorrere la punta di un coltellino tra la polpa e le lische laterali staccandole, poi separare anche la lisca centrale ed estrarla tutta intera. Aprire il filetto a metà nel senso della lunghezza, batterlo leggermente nella parte più grossa, salarlo e prepararlo. Disporvi al centro gli scampi precedentemente sgusciati e privati del filo nero, insaporire con una grattata di burro ai crostacei e arrotolare accuratamente. Lavare la lattuga e sbollentarla per pochi secondi in acqua bollente, scolare e raffreddare subito in acqua e ghiaccio. Asciugare su carta assorbente, stendere, appoggiare sopra il filetto di pesce arrotolare il tutto in modo che le foglie coprano totalmente la superficie del filetto. Avvolgere il rotolo con la pellicola trasparente e stringere ai lati per dare la forma.

Brodetto di vongole veraci
- 1 kg di vongole veraci
- 2 spicchi d'aglio
- 4 pomodori medi
- prezzemolo tritato
- basilico tritato
- 1 piccolo peperoncino
- olio extravergine d'oliva
- sale grosso

Far spurgare le vongole in acqua salata per almeno un paio d'ore in modo che perdano la sabbia eventualmente contenuta. A parte scaldare qualche cucchiaio di olio in una padella, far imbiondire uno spicchio d'aglio, toglierlo una volta che avrà ceduto il suo profumo, aggiungere le vongole, coprire e togliere dal fuoco appena si aprono. Lavare i pomodori, farli sbollentare in acqua bollente salata per qualche secondo, eliminare i semi, spellarli, ricavarne la polpa e tagliarla a cubetti. Preparare un trito con l'aglio rimasto e un ciuffo di prezzemolo e di basilico poi far soffriggere in una casseruola con un filo d'olio. Aggiungere il fondo delle vongole, farlo ridurre e infine unire le vongole in modo che cuociano poco. Aggiungere il peperoncino tritato, la concassè di pomodori, regolare di sale. Far prendere bollore un attimo e ritirare dal fuoco.

Pomodorini confit
- 12 pomodorini datterini
- 1 spicchio d'aglio
- timo e basilico fresco
- olio extravergine d'oliva
- sale e pepe

Lavare e tagliare a metà i pomodorini. Disporli in una placca da forno, salare, pepare, insaporire con le erbe fresche e l'aglio a fettine. Coprire tutto con olio extravergine d'oliva e cuocere in forno già caldo a 80°C per 3 ore circa, finché risulteranno ben appassiti.

Presentazione: mettere il brodetto di vongole veraci nel tegame di porcellana, sovrapporre il rollé di branzino tagliato a fette grosse, passare tutto in forno per un paio di minuti e guarnire con i pomodori confit e un filo di olio extravergine d'oliva.

Spiedo di starna con fonduta di Morlacco e pistacchi al sale

Ingredienti (4 Persone)
- 4 starne
- 200 g di formaggio Morlacco alla griglia
- 300 g di panna liquida
- 50 g di pistacchi di Bronte sgusciati
- 2 tuorli d'uovo
- 10 g di Sumac (spezia libanese)
- sale e pepe q.b.

Spennare le starne e disossare i petti. Marinarli con aglio e alloro e infilarli nello spiedo. A parte preparare una fonduta facendo sciogliere il Morlacco nella panna bollente e legando il tutto con due tuorli. Tagliare a lamelle i pistacchi e farli tostare in forno salandoli leggermente. Cuocere a fuoco vivo gli spiedini di starna, mantenendo la carne rosa e sugosa. Versare la fonduta di Morlacco nel piatto, farla gratinare, appoggiarvi sopra lo spiedo e guarnire con i pistacchi e un pizzico di spezie di Sumac.

Parliamo di... nuove cotture al sale

Il sale offre molte più possibilità nella cottura degli alimenti di quante si potrebbe immaginare.

di Fabio Tacchella

Quella sotto sale è una delle forme di conservazione e cottura fra le più antiche e conosciute. Il principio è lo stesso di sabbia, creta e calcio che formano una sorta di "camera d'aria" che trattiene l'umidità dei cibi, che cuociono quindi in maniera più uniforme e delicata. **Un tipo di cottura non aggressiva e quindi particolarmente indicata per tutte le tipologie di cibo che normalmente vanno trattate con delicatezza**: pesci come branzino e cernia o carni pregiate come galletti ruspanti e faraone...
Soprattutto per questo genere di materie prime, rispetto alla tradizionale formula del sale grosso sotto e sopra gli alimenti, **ho messo a punto da qualche tempo anche una sorta di "meringa salata" che della cottura sotto sale è una variante interessante**. Mi spiego meglio: si fa montare in planetaria 1 kg di sale fino con 3 albumi e poi gli si incorpora – per dare struttura – 1 kg di sale grosso. Nel composto così ottenuto, la funzione assolta dall'umidità dell'albume è quella di caricarsi di calore e trasmetterlo in modo omogeneo al "contenuto". Si forma infatti una camera di cottura perfettamente sigillata che non consente nessuna dispersione, ed è persino più veloce di quella realizzata con semplice sale grosso. **Rispetto al metodo tradizionale, la "meringa" consente di sbizzarrirsi con decorazioni e personalizzazioni**: facilissimo riprodurre la sagoma di un pesce disegnando le squame con un semplice stecchino di legno. Per pesci interi dalla pezzatura di 1 kg occorrono, in forno tradizionale, 30 minuti a 180°C ma al microonde, piena potenza 1800 watt, ne sono sufficienti 5.
Il metodo tradizionale del sale grosso a diretto contatto con i cibi si presta, secondo me, soprattutto per la cottura dei crostacei che – protetti dal carapace che trattiene umori e aromi – prendono calore in maniera uniforme e delicatamente. Anche in questo caso però **si possono personalizzare con l'aggiunta di aromi e sapori a piacere**: oltre ai tradizionali agrumi ed erbe fresche, vorrei suggerire l'interessante contrasto con polvere di caffè e liquirizia. Con il dolciastro di fondo di scampi, aragoste e astici il risultato finale può essere sorprendente.

Anche la carne può ovviamente essere cotta con questo sistema: io l'avvolgo nei fogli di cottura Carta Fata®, gli speciali fogli di cottura per alimenti. Controfiletto o girello di manzo, tagli di vitello, maiale, agnello o anche selvaggina, come cervo e cinghiale, vanno aromatizzati (secondo il proprio gusto e i suggerimenti nella pagina accanto), non salati – il sale causerebbe la fuoriuscita dei liquidi rendendo la carne stopposa e molto meno saporita – quindi racchiusi nei fogli di cottura Carta Fata® e poi interamente ricoperti di sale grosso in una pirofila. Tempi e modalità variano a seconda della tipologia di carne e delle pezzature, ma la cosa migliore è la sonda al cuore del prodotto, in modo da sceglierne il punto di cottura più idoneo (54°C per il manzo, 60-62°C per il vitello, 65°C per il maiale).

Ad ogni ricetta, il suo aroma

La prima regola a cui cerco di attenermi nella scelta dell'aromatizzazione dei sali di cottura è quella della provenienza della materia prima. Sono convinto infatti che per valorizzare al meglio ogni ricetta l'ideale siano profumi e sapori del territorio di appartenenza. Vanno miscelati al sale nella quantità (e intensità) preferita. Ecco qualche esempio:

Con il pesce di mare: sono perfette tutte le erbe che la natura circostante offre, come basilico, origano, finocchietto selvatico; profumano in maniera significativa anche la scorza di limone e lime e i chiodi di garofano.

Con i pesci d'acqua dolce: dal crescione al rosmarino, alla salvia, all'alloro, al timo, con le varianti interessanti di finocchietto selvatico, mirto e – come ho potuto felicemente sperimentare – anice stellato pestato.

Con le carni bianche: sono particolarmente indicate le erbe provenzali e quelle tradizionali come rosmarino, salvia e alloro.

Con le carni rosse e la selvaggina: timo, mirto, finocchietto selvatico per quello che riguarda le erbe aromatiche; bacche di ginepro per cervo e cinghiale; scorza a julienne di arancia e mandarino per dare colore e oli essenziali agrumati.

Let's talk about... cooking in salt

BY FABIO TACCHELLA

Salt offers many more possibilities when cooking food than you might imagine

Preserving and cooking in salt is one of the oldest and best known methods: the principle is the same as salt, clay and chalk that form a sort of "air chamber" that keeps the moisture of the foods that are cooking in a more uniform and delicate way. It is a non-aggressive method of cooking and therefore particularly suitable for all types of food that must normally be treated with care: fish such as bass and grouper or top quality meats such as free-range chickens and guinea-fowl... For this kind of raw material in particular, compared with the traditional method using coarse salt under and over the food, I have also recently developed a sort of "salted meringue" which is an interesting alternative to cooking in salt. Let me explain better: beat a kilo of fine salt with 3 egg whites and then, to give the mixture more structure – add 1 kilo of coarse salt. In the mixture obtained in this way, the function of the egg white's moisture is to load itself with heat and to transmit it evenly to the "content". In fact, a perfectly sealed cooking chamber is formed that does not allow any heat loss, and is even faster than the one made using coarse salt on its own. Compared with the traditional method, the "meringue" also allows the chef to use his imagination with decorations and personalisation: it is very easy to reproduce the shape of a fish designing the scales using a tooth pick. For whole fish, weighing 1 kilo, in a traditional oven, it takes 30 minutes at 180°C, but with full power of 1800 watt, it takes only 5 minutes in the microwave.

The traditional method that we all know of coarse salt in direct contact with foods, I think, is perfectly suitable, above all, for cooking shell fish which – protected by their shells that keep the tastes and smell – take heat evenly and delicately. In this case too, however, the chef can add his own touch by adding herbs and spices as he wishes: in addition to traditional citrus fruits and fresh herbs, I would like to suggest the interesting contract with coffee powder and liquorice. With the sweetish background taste of scampi, crayfish and lobster the final result can be surprising.

Meat can obviously also be cooked with this system: however, wrap it in sheets of Carta Fata®, special paper for cooking food. Beef sirloin or steak, cuts of veal, pork, lamb or even game such as venison and wild boar must be flavoured (according to your own taste and suggestions in the table), not salted – salt would cause liquids to be released making the meat tough and much less tasty – then wrap in sheets of Carta Fata® and cover completely in coarse salt in a dish. Times and methods vary according to the type and size of the meat, but the best thing is to insert a meat thermometer into the product, so as to select the most suitable point of cooking (54°C or beef, 60-62 veal and 65 for pork).

Gamberoni al sale aromatico

Tradizionale cottura nel sale grosso per questi gamberi che vengono portati in tavola direttamente nella pentola di rame, estraendoli con una pinza. L'effetto scenografico è garantito e il profumo è preservato fino al momento in cui giunge ai clienti.

1

2

3

per ulteriori informazioni
www.decorfooditaly.it

Branzino in crosta di sale

1

2

3

4

5

La speciale "meringa salata" consente una cottura meno aggressiva e anche di realizzare facilmente particolari decorativi interessanti (vedi foto 4). Occorre non dimenticare però di praticare anche una piccola incisione prima di infornare in modo da evitare che in cottura la crosta si rompa.

Girello di vitello agli aromi cotto sotto sale

La carne è aromatizzata a piacere, avvolta nella Carta Fata e coperta di sale. Una volta portato a cottura il taglio di carne prescelto, si può utilizzare il liquido rimasto per la salsa di accompagnamento; basta incorporare olio d'oliva di qualità e montare con il minipimer, meglio ancora se unendo xantana (estratto di mais che ha la proprietà di legare i composti senza variare di consistenza con la temperatura).

1

2

3

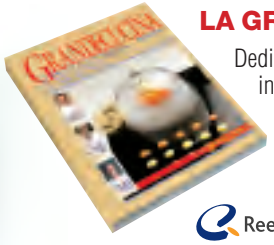
4

UN'OCCASIONE DA NON PERDERE !!

6 numeri a soli 52,00 €
sconto 20%

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

La cucina vegana

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

Prosegue in questo numero l'approfondimento dedicato all'alimentazione vegana, iniziato nel n. 282 de "*Il Cuoco*". In particolare, si affrontano qui gli argomenti relativi ai metodi e utensili di cottura e alle proprietà nutrizionali degli alimenti che sono alla base di questa dieta, oggi adottata da molte persone e con la quale ogni cuoco può imbattersi, sotto forma di richieste da soddisfare da parte dei clienti. Aspetto le vostre considerazioni e suggerimenti, scrivetemi: michele@fic.it

Metodi di cottura delle verdure

Ve ne sono diversi e i più importanti sono:

- *Nischimè*: le verdure sono cotte senza l'uso di olio, ma con pochissima acqua facendo degli strati di verdure partendo dalle più dure alle più morbide, tagliate in pezzetti di 2-3 cm e cotte su fiamma bassissima;
- *Verdure saltate* (o *soffrittura*). Ci sono tre modi di saltare le verdure: con olio, con acqua, senza olio né acqua.
  1. Con olio o *nitukè*: si usa preferibilmente olio di sesamo scuro (poche gocce), si deve scaldare bene l'olio e saltarci a fuoco alto la verdura, per 3-5 minuti, poi coprire e ridurre la fiamma;
  2. Con acqua: lo stesso come con l'olio, ma con molta più acqua scaldata bene prima di gettarci le verdure;
  3. Senza olio né acqua: si deve scaldare bene la pentola, gettare le verdure e saltare per 1 o 2 minuti, coprire e continuare per qualche minuto ancora;
- *Bollitura*. Ci sono due modi di bollire: in acqua calda e in acqua fredda.
  1. In acqua calda o scottare: si fa bollire abbondante acqua e a bollore si aggiungono le verdure, ma solo di un tipo per volta; non si deve usare il coperchio e il tempo varia da pochi secondi a venti minuti circa, in modo che risultino sempre croccanti;
  2. In acqua fredda: disporre le verdure a strati e coprire con acqua fredda, portare a bollore senza mai mescolare e cuocere da 5 a 15 minuti su fiamma alta;
- *Tempura*: gli alimenti vengono immessi, dapprima, in una pastella di acqua e farina e fritti in immersione in abbondante olio; tale cottura è ottima per seitan, tofu, alghe e fiori commestibili. Per una buona riuscita del tempura, la pastella va tenuta per un po' in frigorifero prima di essere usata oppure va fatta con acqua gelata;
- *A vapore*: indicata soprattutto per verdure come carote, daikon, cipolle, ravanelli, cardi, taccole, cavoli, broccoli, zucca, cavolfiore;
- *Al forno*: è bene usare questa cottura per le verdure solo nei mesi freddi, perché è una cottura che dà molto calore al cibo; le verdure migliori per questa cottura sono cipolle, barbabietole, cavoli, zucca, porri, cipollotti, cavolini, cavolo cinese, taccole, funghi;
- *A pressione*: secondo alcuni è da fare solo saltuariamente per l'alta temperatura raggiunta che distrugge molte vitamine contenute negli alimenti; secondo altre fonti, la cottura in pentola a pressione provoca minori perdite di vitamine grazie ai tempi di cottura più brevi;
- *Alla griglia*: le verdure migliori per tale cottura sono cipolle, funghi, carote, daikon, rape, broccoli, cavolfiori, zucca, cavolo, porri, mais fresco, cetrioli; è una cottura autunno-invernale da fare in forno ponendo le verdure su spiedini spalmati con una miscela di tamari e olio.

Cuocere secondo stagione

È consigliato preferire ingredienti legati al ciclo naturale delle stagioni, permettendo di variare la propria alimentazione a basso costo e limitando l'assunzione (oltre che l'impiego) di additivi alimentari. In inverno la cottura del cibo può essere prolungata, si possono usare quantità maggiori di sale, miso, shoyu. In primavera: diminuire la cottura, consumare verdure scottate, ridurre sali e grassi. In estate: cottura più breve, meno sale, più verdure crude e frutta. In autunno: diminuire leggermente la verdura cruda, aumentare di poco grassi e prolungare i tempi di cottura, usare più verdure a bulbo e radici.

Gli utensili giusti

Le migliori pentole sono quelle in ghisa, terracotta e acciaio inox, meglio se con un fondo spesso. Una pentola molto usata di origine asiatica è il wok in ferro, ghisa o acciaio, utile per friggere, saltare, stufare. Altri utili utensili sono il *suribachi*, mortaio in terracotta dura, utile per la preparazione del gomasio, per le salse, le creme di verdure, per sciogliere il miso. Evitare, se possibile, contenitori in plastica preferendo quelli in vetro e acciaio; le posate migliori sono quelle in legno.

Gli alimenti alla base dell'alimentazione vegana

Soia e derivati

- **Soia**: ha un alto contenuto proteico, ricca in sali minerali, vitamine e grassi buoni, priva di colesterolo. Ve ne sono vari tipi:
  - **rossa** o **azuki**, ricchissima di proteine, ha la proprietà di stimolare la diuresi e rafforzare la funzionalità dei reni;
  - **nera**, indicata per la tosse e l'asma, ma soprattutto per migliorare le condizioni degli organi riproduttivi;
  - **gialla** è consigliata per acquistare peso e dare vitalità;

- **Natto**: cibo fermentato preparato con fagioli di soia gialla lasciati interi, molto digeribile, ricco in proteine, vitamina B2 e B12, ferro e calcio, aiuta la digestione, è ottimo in zuppe e insalate o scottato in padella con shoyu e olio;
- **Tempeh**: prodotto ottenuto dai fagioli di soia gialla leggermente cotti e inoculati con un batterio, lasciati fermentare a bassa temperatura per 24 ore, ricco in proteine, vitamina B12 e povero di grassi; è utilizzato in aggiunta a insalate o cotto con verdure, con zuppe o saltato in padella;
- **Tofu**: alimento a base di soia gialla, acqua e nigari, ha un sapore neutro, è molto digeribile, quindi adatto ai bambini, agli anziani e a chi ha problemi di digestione; ha un elevato contenuto proteico, è ricco di calcio e fosforo, ha poche calorie, è privo di colesterolo; lo si può lessare, saltare, friggere, cuocere al forno o alla piastra condito con shoyu, olio e limone, può anche essere usato nelle preparazioni dolci, poiché è privo di sapore.

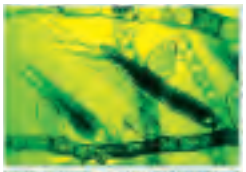
Derivati del grano

- **Fu**: glutine di grano secco, ricco in proteine;
- **Seitan**: glutine del grano duro, cotto in acqua e tamari e kombu, è un buon sostituto dei cibi animali, ottima fonte di proteine, sali minerali e oligoelementi; è usato unito alle insalate, cotto con verdure o misto alle zuppe, scottato in padella con shoyu e olio.

Alghe

Le alghe hanno molte proprietà alimentari, ricche di sali minerali come ferro, calcio, magnesio, iodio, potassio e di vitamine A, B, C, E, K; questi elementi sono contenuti in misura da 10 a 20 volte superiore rispetto alle verdure. La vitamina B12 non compare nelle alghe, come erroneamente si credeva tempo fa, bensì principalmente negli alimenti di origine animale e nei cibi biologici: essa è dunque l'unica vitamina generalmente carente in una dieta vegana. Si può ovviare facilmente con una grande varietà di integratori, per la maggior parte vegani, quindi non sperimentati né contenenti derivati animali. Le alghe hanno la proprietà di dissolvere depositi di muco e grassi, un effetto alcalinizzante e purificante del sangue e dell'organismo in generale, facilitano l'eliminazione di sostanze tossiche. Le più note sono:

- **Agar agar**: nota anche col nome di muschio di Ceylon, è ricca di sali minerali, di vitamine A, B1, C, D, K, si trova in polvere, fiocchi e barre, è ottima per preparare gelatine sia dolci sia salate, è poco calorica quindi adatta a regimi dietetici;
- **Arame**: alga ricca di ferro e calcio, coadiuvante per la pressione alta, è adatta per i disturbi agli organi riproduttivi femminili, è ottima per condimenti, salse, zuppe, insalate;
- **Carragheen**: nota anche come muschio d'Irlanda o lichene, ha proprietà addensanti e risulta più soffice rispetto all'agar-agar, è utile in casi di dissenteria, infezioni delle vie urinarie e infezioni polmonari croniche;
- **Dulse**: alga dal colore rosso scuro, ricchissima di ferro e sodio, quindi ideale nei casi di anemia e in gravidanza, sono ottime tostate al forno, ammollate e mangiate cotte anche da sole, nelle zuppe, in condimenti e con verdure;
- **Hijiki**: ricchissima di calcio, ferro, potassio, iodio e fosforo, vitamina A, B1, B2 e niacina (vitamina PP), è regolatrice della pressione sanguigna, particolarmente indicata per problemi a ossa e caduta di capelli, utile per la prevenzione della carie; sono ottime per zuppe, nishimè, insalate, condimenti, salse;
- **Kelp**: laminaria sinclairii, alga verde seccata, tostata e polverizzata, fa parte delle varietà di alga kombu atlantica;
- **Kombu**: alga marrone laminaria, ricchissima di sali minerali e vitamine, è indicata nei casi di sclerosi, nei disturbi cardio vascolari, per la funzionalità renale e digestiva, regola la pressione alta, previene le malattie degenerative; è ottima per condimenti, in zuppe, brodi, per la cottura dei legumi e di altre verdure;
- **Nori**: alga seccata e compressa in fogli rettangolari, ricca di vitamina A, calcio, ferro e iodio e una percentuale di proteine del 35%, ne esistono due varietà,
  - le Nori rosse, che sono ricche di fosforo, proteine e vitamine A, ma anche B e C; aiutano la digestione, abbassano il tasso di colesterolo, sono ideali in gravidanza;
  - le Nori verdi, che hanno le stesse proprietà; entrambe le varietà si trovano in fogli e servono anche per fare il sushi una volta tostate alla fiamma.
- **Wakame**: undaria pinnatifida, è ideale per pelle e unghie fragili, disintossicante per il fegato e coadiuvante della circolazione sanguigna; contengono quantità rilevanti di vitamina C, calcio, tiamina e niacina, sono utili in ogni tipo di piatto.



Cereali e assimilati

- **Avena**: cereale ricco in proteine e grassi, ferro e calcio, buon remineralizzante, è ottima per chi svolge un'attività intensa, è indicata durante l'allattamento e per la funzionalità renale, è stimolante della tiroide;
- **Farro**: è l'antenato del grano tenero, è ottimo per il fegato e in casi di stipsi;
- **Frumento**: cereale utile per il fegato, è il più usato perché si usa nella preparazione della pasta;
- **Bulgur**: grano duro integrale spezzettato, parzialmente bollito e poi seccato, è ottimo con insalate e verdure cotte;
- **Cuscus**: semola di grano duro precotta e ridotta in piccolissimi grani gialli; bulgur e cuscus risultano più digeribili rispetto al chicco intero e alla pasta, per questo sono adatti all'alimentazione di bambini, anziani, convalescenti;
- **Grano saraceno**: alimento privo di glutine, molto energetico, indicato soprattutto nel periodo freddo perché produce rapidamente calore, è ottimo per capillari, reni e intestino;

- **Kamut**: è l'antenato del grano duro, è molto più assimilabile e digeribile del grano recente ed è più ricco in grassi e proteine, è tra l'altro ben tollerato da chi presenta problemi di intolleranza al grano;
- **Kasha**: è il grano saraceno tostato;
- **Mais**: alimento privo di glutine, è un moderatore della tiroide, è calmante, è ottimo per il cuore;
- **Miglio**: alimento privo di glutine, ricchissimo di minerali, indicato per stomaco, milza e pancreas, ricco di vitamina A, fosforo, magnesio, e ferro;
- **Orzo**: è nutriente, rinfrescante e purificante, quello selvatico aiuta a ripulire la pelle, è leggermente lassativo e molto digeribile;
- **Riso integrale**: alimento privo di glutine, molto energetico, è ottimo per intestino e polmoni;
- **Segale**: è leggermente lassativa, fluidifica il sangue, ristabilisce l'elasticità nei tessuti, dà potenza muscolare e resistenza alla fatica.

Dolcificanti

- **Malto**: ottenuto da riso integrale germogliato o da orzo germogliato, simile per consistenza al miele;
- **Amasake**: significa dolce sakè ed è una bevanda più o meno liquida e dolcificante ricavata dal riso integrale e dal koji, utile nella preparazione di dolci;
- **Succo d'agave**;
- **Sciroppo d'acero**: viene ricavato cuocendo la linfa degli alberi di acero con delle spezie sino a raggiungere la consistenza di uno sciroppo, è ricchissimo di vitamine e minerali, ha un alto potere dolcificante; esistono sciroppi a diversa gradazione, la qualità migliore è quella a gradazione "c".

Condimenti

Vi è una gran varietà di condimenti ottenuti anche con la combinazione dei condimenti principali.

- **Natto miso**: prodotto fermentato per breve tempo fatto con miso, kombu e zenzero.
- **Gomasio**: condimento a base di sale e semi di sesamo tostati, utile per combatte l'acidità di stomaco e le fermentazioni intestinali, ricchissimo di calcio; le proporzioni tra sale e semi rendono tale condimento differente per sapore e proprietà.
- **Shoyu/tamari**: prodotti fermentati ricavati dalla soia, il shoyu contiene soia, acqua, grano e sale, il tamari è più denso rispetto al shoyu, è fatto da soia, acqua e sale; entrambi vanno usati con moderazione come condimenti direttamente nel piatto, nelle zuppe, sui legumi, meglio se aggiunti alla cottura all'ultimo minuto.
- **Semi di sesamo e girasole**: tostati sono usati come condimento per le insalate.
- **Umeboshi**: frutti del *prunus mume*, seccate al sole e fermentate con sale e foglie di shiso da tre a sei mesi, fortemente alcalinizzanti, aiutano la digestione, ripuliscono fegato e sangue, hanno benefiche proprietà per l'intestino, vengono usate direttamente nel piatto con cereali, verdure, sushi, insalate o in cottura.
- **Tekka**: condimento a base di miso, bardana, carote, radice di loto, olio di sesamo e zenzero e cotto per molte ore; è da usare con moderazione.
- **Miso non pastorizzato**: è una pasta fermentata a base di fagioli di soia, acqua e sale con aggiunta a volte di orzo o riso o grano; ricco di sali minerali, di proteine, di vitamine ed enzimi che aiutano il buon funzionamento della flora intestinale, produce un'azione alcalinizzante nel sangue, è un ottimo depuratore del fegato.

Zuppe

Sono un'importante fonte di proteine, vitamine, sali minerali e alimenti fermentati come miso e tamari; gli ingredienti base sono verdure, alghe, cereali, legumi e i condimenti usati sono tamari, miso, sale; il miso va sciolto nella zuppa a cottura ultimata. Le zuppe hanno la proprietà di contribuire a preparare il sistema digerente ai cibi che seguono.

Insalate

Preparate durante tutto l'anno, hanno una forte azione digestiva e mantengono in buona salute la flora batterica intestinale grazie al processo di fermentazione controllato dal sale con cui vengono condite, il quale le arricchisce in enzimi; il loro uso è indicato per un'alimentazione ricca di cereali poiché aiutano ad assimilare bene il cibo vegetale.

Vegan cuisine

This number continues with our in-depth study dedicated to the vegan diet, which we began in no. 282 of "Il Cuoco". In particular, we will discuss here topics relating to cooking methods and tools and to the nutritional properties of the food-stuffs that are at the basis of this diet, currently adopted by many people and which every chef may encounter, in the form of requests to be satisfied for customers. I look forward to hearing your remarks and suggestions. Write to me at: michele@fic.it

by Michele D'Agostino, co-ordinator of Ateneo Cucina Italiana, master chef and FIC executive chef

Methods for cooking vegetables

There are many. The most important are:

- ***Nischimè**: the vegetables are cooked without oil, but with very little water, layering the vegetables with the hardest at the bottom and the softest at the top, cut into 2-3 cm bits and cooked over a very low heat;*
- ***Sautéed (or browned) vegetables**. There are three ways of sautéing vegetables: with oil, with water or without oil or water.*
  1. With oil or nitukè: dark sesame oil (just a few drops) is used preferably. The oil must be heated well and the vegetables sautéed over a high heat for 3-5 minutes, Then cover and reduce the heat;
  2. With water: the same as with oil, but with much more water heated well before throwing in the vegetables;
  3. Without oil or water: heat the pan well, throw in the vegetables and sauté for 1 or 2 minutes. Cover and continue for a few more minutes;
- ***Boiling**. There are two ways of boiling: in hot water and in cold water.*
  1. In hot or very hot water: boil plenty of hot water and then add the vegetables, but only one type at a time; never use the lid and the time varies from a few seconds to about twenty minutes, so that they are always crisp;
  2. In cold water: layer the vegetables and cover with cold water. Bring to the boil without mixing and cook from 5 to 15 minutes over a high heat.
- ***Tempura**: first of all, the food is put into a batter of water and flour and deep-fried in oil; this cooking method is excellent for seitan, tofu, seaweeds and edible flowers. For a successful tempura, the batter should be kept in the fridge before being used or made with iced water;*
- ***Steamed**: this method is suitable above all for vegetables such as carrots, daikon, onion,*

radishes, cardoons, mange touts, cauliflower, broccoli, pumpkin, cabbage;
- **Baked**: this method should only be used for vegetables during the winter because it makes the food very hot; the best vegetables for this type of cooking are onions, beetroot, cabbage, pumpkins, leeks, brussel sprouts , Chinese cabbage, mange touts and mushrooms;
- **Pressure**: some people say that this method should only be used every now and again because of the high temperature reached which destroys many of the vitamins contained in the food; others say that pressure cooking causes less loss of vitamins thanks to the shorter cooking time;
- **Grilled**: the best vegetables for this cooking method are onions, mushrooms, carrots, dailkon, turnips, broccoli, cauliflower, pumpkin, cabbage, leeks, fresh corn, cucumbers; it is a method typical of autumn-winter to be carried out in the oven placing the vegetables on skewers spread with a blend of tamari and oil.

Cooking according to the season

You are advised to use ingredients linked to the natural cycle of the seasons, which allows you to vary your diet at a low cost and limiting the consumption (as well as the use) of food additives. In winter, the length of time you cook foods can be increased. You can use larger quantities of salt, miso and shoyu. In spring: decrease the cooking time. Use blanched vegetables, reduce salts and fats. In summer: cook for a shorter time, use less salt, and more raw vegetables and fruit. In autumn, slightly decrease raw vegetables, increase fats just a little and increase cooking times. Use more root vegetables.

The right tools

The best saucepans are those in cast iron, terracotta and stainless steel, better if with a thick bottom. A very popular pan, of Indian origin, is the wok made in iron, cast iron or steel, used for frying, sautéing and stewing.

Other useful tools are the suribachi, a mortar in hard terracotta, used for preparing gomasio, for sauces, vegetable creams and for dissolving miso. If possible, avoid plastic containers, preferring those in glass and steel; the best cutlery is in wood.

Foods on which the vegan diet is based

Soya and derivatives:

Soya: it has a high protein content, rich in mineral salts, vitamins and good fats, without cholesterol. There are various types:
- **red or azuki**, very rich in protein. It has the property of stimulated diuresis and strengthens the functioning of the kidneys;
- **black**, recommended for coughs and asthma, but above all for improving the conditions of the reproductive organs;
- **yellow** is recommended for putting on weight and to give vitality;

Natto: fermented food prepared with yellow soya beans left whole. Very digestible, rich in proteins, vitamin B2 and B12, iron and calcium, helps the digestion. It is excellent in soups and salads or blanched in a saucepan
with shoyu and oil;

Tempeh: a product obtained from lightly cooked yellow soya beans inoculated with bacteria, left to ferment at a low temperature for 24 hours. It is rich in protein, vitamin B12 and poor in fats; it is used in addition to salads or cooked with vegetables, with soups or sautéed in a pan;

Tofu: food based on yellow soya, water and nigari. It has a neutral taste and is very digestible, therefore suitable for children, the elderly and for those with digestive problems; it has a high protein content. It is rich in calcium and phosphorus. It has few calories and is without cholesterol; it can be boiled, sautéed, fried, baked or cooked on the plate dressed with shoyu, oil and lemon. It can also be used in preparing desserts since it has no flavour.

Wheat derivatives:

Fu: dried wheat gluten, rich in protein;

Seitan: durum wheat gluten, cooked in water and tamari and kombu. It is a good substitute for animal foods, an excellent source of protein, mineral salts and oligo-elements; it is used with salads, cooked with vegetables or mixed with soups, blanched in a pan with shoyu and olio.

Algae

Algae have many food properties, rich in mineral salts such as iron, calcium, magnesium, iodine, potassium and vitamins A, B, C, E and K; they contain 10 to 20 times the amount of these elements compared with vegetables.

Vitamin B12 does not appear in algae, unlike what was believed some time again, although mainly in foods of animal origin and in organic foods; it is therefore the only vitamin that is usually lacking in a vegan diet. This can obviously be overcome by consuming a large variety of integrators, mainly vegan, therefore not experimented nor containing animal derivatives.

Algae have the property of dissolving deposits of mucus and fats, an alkalizing and purifying effect on the blood and organism in general and facilitate the elimination of toxic substances. The best known are:
- **Agar agar**: known also with the name of Ceylon moss, is rich in mineral salts and vitamins A, B1, C, D, K. It is found in powder, flakes and bars and is excellent for preparing sweet and savoury jellies. It has few calories and is therefore recommended for diets;
- **Arame**: an alga rich in iron and calcium, it combats high blood pressure and is suitable for problems with the female reproduction organs. It is excellent as a condiment and for sauces, soups and salads;
- **Carragheen**: also known as Irish moss or lichen, it has thickening properties and is softer than agar-agar. It is useful to combat dysentery, infections of the urinary tracts and chronic lung infections;
- **Dulse**: a dark red alga, very rich in iron and sodium. Therefore it is ideal in cases of anaemia and pregnancy. It is excellent toasted in the oven, soaked and eaten cooked on its own, in soups, in condiments and with vegetables;
- **Hijiki**: very rich in calcium, iron, potassium, iodine and phosphorus, vitamins A, B1, B2 and niacin, it regulates blood pressure and is particularly recommended for bone problems and hair loss and is useful for the prevention of tooth decay; it is excellent for soups, nishimè, salads, condiments and sauces;
- **Kelp**: laminaria sinclairii, a dried green alga, toasted and pulverised, it is part of the variety of kombu atlantica algae;
- **Kombu**: brown, sea-tangle alga, very rich is mineral salts and vitamins, it is recommended in cases of sclerosis and cardio-vascular, kidney and digestive disorders. It regulates high blood pressure and prevents degenerative diseases; it is excellent for condiments, in soups, broths and for cooking pulses and other vegetables;
- **Nori**: dried alga compressed into rectangular sheets, rich in vitamin A, calcium, iron and iodine and contains 35% of protein. It exists in two varieties, red Nori, rich in phosphorus, proteins and vitamin A, but also B and C; it helps digestion, lowers cholesterol and is ideal in pregnancy; green Nori that has the same properties; both varieties can be found in sheets and are also used in sushi after being toasted over a flame.
- **Wakame**: undaria pinnatifida, this is ideal for the skin and fragile nails. It is detoxifying for the liver and helps blood circulation; it contains a high quantity of vitamin C, calcium, tiamin and niacin and can be used in all types of dishes.

Cereals and suchlike:
- **Oatmeal**: a cereal rich in protein and fats, iron and calcium. It is a good re-mineraliser and is excellent for those with intensive activities. It is recommended during breastfeeding and for kidney functionality. It also stimulates the thyroid;
- **Spelt**: this is the ancestor of durum wheat and is excellent for the liver and in cases of stipsis;
- **Wheat**: a cereal that is useful for the liver and is the most widely used since it is used to make pasta;
- **Bulgur**: wholemeal, split durum wheat, partially boiled and then dried. It is excellent with salads and cooked vegetables;
- **Couscous**: superfine durum wheat precooked and reduced to tiny yellow grains; bulgur and couscous are more digestible than the whole grain and pasta so they are recommended for the diet of children, the elderly and convalescents;
- **Buckwheat**: a gluten-free food, with high energy content, recommended above all during cold weather because it produces heat quickly. It is excellent for capillaries, kidneys and the intestine;
- **Kamut**: this is the ancestor of durum wheat. It is much easier to assimilate and digest than

wheat and is richer in fats and protein. It is also well tolerated by those with wheat intolerance;
- ***Kasha**: this is toasted buckwheat;*
- ***Corn**: a gluten-free food. It is a moderator of the thyroid and is calming. Excellent for the heart;*
- ***Millet**: a gluten-free food, very rich in minerals, recommended for the stomach, spleen and pancreas, rich in vitamin A, phosphorus, magnesium and iron;*
- ***Barley**: a refreshing, purifying nutrient. Wild barley helps to clean the skin. It is slightly laxative and very digestible;*
- ***Brown rice**: gluten-free, high-energy food. It is excellent for the intestine and lungs;*
- ***Rye**: slightly laxative, it makes the blood more fluid, re-establishes elasticity in tissues, gives power to the muscles and is resistant to fatigue.*

Sweeteners:
- ***Malt**: obtained from brown germinated rice or from germinated barley, and has a consistency similar to honey;*
- ***Amasake**: it means sweet sake and is a more or less liquid, sweetening drink obtained from brown rice and koji. It is useful in the preparation of desserts;*
- ***Agave juice**;*
- ***Maple syrup**; this is obtained by cooking the lymph of maple trees with spices until it reaches the consistency of a syrup. It is very rich in vitamins and minerals. It has a high sweetening power; different degrees of syrup exist. The best quality is "c" proof.*

Condiments:

There is a great variety of condiments also obtained with the combination of the main condiments.
- ***Natto miso**: a product fermented for a short time made with miso, kombu and ginger.*
- ***Gomasio**: condiment made from salt and toasted sesame seeds, used to combat stomach acidity and intestinal fermentations, very rich in calcium; varying the proportions of salt and seeds produce different flavours and properties in this condiment.*
- ***Shoyu/tamari**: fermented products obtained from soya, shoyu contains soya, water, wheat and salt. Tamari is denser than shoyu and is made from soya, water and salt; both are used in moderation as condiments directly onto the plate, in soups and pulses and it is better if added to the dish at the last minute.*
- ***Sesame and sunflower seeds**; toasted these are used as a condiment for salads.*
- ***Umeboshi**: fruit of the prunus mume, dried in the sun and fermented with salt and shiso leaves for three to six months, highly alkalizing, it helps digestion, cleans the liver and blood and has beneficial properties for the intestine. It is used directly on the plate with cereals, vegetables, sushi, salads and when cooking.*
- ***Tekka**: condiment based on miso, burdock, carrot, lotus root, sesame oil and ginger and is cooked for many hours; it should be used with moderation.*
- ***Unpasteurised miso**: this is a fermented paste made from soya beans, water and salt with the addition, sometimes, of barley, rice or wheat; rich in mineral salts, protein, vitamins and enzymes that help the intestinal flora to work well, it produces an alkalizing action in the blood. It is an excellent purifier of the liver.*

Soups

They are an important source of protein, vitamins, mineral salts and fermented foods with miso and tarari; the basic ingredients are vegetables, algae, cereals, pulses and the condiments used are tamari, miso and salt; the miso is dissolved in the soup at the end of the cooking process. Soups have the property of helping to prepare the digestive system for the foods that follow.

Salads

Prepared the whole year round, they have a strong digestive action and maintain the bacterial flora of the intestine in good health thanks to the fermentation process controlled by the salt with which they are seasoned which enriches them with enzymes; they are recommended for a diet rich in cereals since they help to assimilate vegetables well.

CIOCCOLATA-ZENZERO rallegra i sensi

Una prestazione davvero splendida – la marcia trionfale delle glasse balsamiche WIBERG non si arresta. Oggi si alza il sipario sulla nuova generazione di questa creativa linea di prodotti. Oggi la nuova varietà **Balsamico Glace cioccolata-zenzero WIBERG** solletica il palato e si unisce alle tre varietà già presenti (classico, ibisco-peperoncino e zafferano) per conquistare i Vostri piatti. **L'inconsueto abbinamento della cioccolata con lo zenzero**, spezia di tendenza, saprà portare "su di giri" anche i palati più pigri e Vi permetterà di mettere in scena piatti dolci e piccanti di grande effetto.

INGREDIENTI PER 10 PERSONE
- 5 avocado di media grandezza
- 1 limone
- 10 gamberoni
- 1 mango tagliato a ventaglio

Condimento WIBERG
- sale dell'Himalaya fino
- olio di semi di arachidi
- sale alle erbe Carabi – aroma per pesce
- Balsamico Glace Cioccolata-zenzero Wiberg

PREPARAZIONE

Tagliare gli avocado a metà, spennellarli con il succo di limone e aromatizzarli con il sale dell'Himalaya fino. Tagliare a metà i gamberoni con tutto il guscio, aromatizzarli con l'aroma per pesce Caraibi e arrostirli nell'olio di arachidi. Disporre i ventagli di mango sugli avocado, porvi sopra i gamberoni e decorare il tutto con la glassa balsamica cioccolata-zenzero di Wiberg.

SAPORE E COLORE

Delicato tocco aspro abbinato a pregiate note di cacao e al sapore fruttato e infrescante dello zenzero. Lucente colore bruno-cioccolato.

USO

Universale, per decorare e insaporire piatti piccanti e dolci.

WIBERG

5020 Salzburg / A.-Schemel-Str. 9
Tel: +43(0)662.6382.41
Fax: +43(0)662.6382.880
gastronomie@wiberg.eu
www.wiberg.eu

L'Ice affida alla Fic i corsi di cucina italiana in India

Oltre cento piatti delle regioni italiane sono stati eseguiti nei corsi intensivi per cuochi indiani organizzati dall'Ateneo presso il Taj Palace Hotel di New Delhi

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

Gli chef del Gruppo Taj Maha Hotels, il dott. Lamio dell'Ice e i due docenti dell'Ateneo, D'Agostino e Caduco.
Chefs of the Taj Maha Hotels Group, Dr. Lamio dell'Ice and the two Ateneo lecturers, D'Agostino and Caduco.

Il maestro di cucina ed executive chef Michele D'Agostino, consigliere dell'Associazione Cuochi Baresi, presidente vicario dell'Unione Cuochi Regione Puglia, coordinatore nazionale dell'Ateneo della Cucina Italiana (scuola di formazione e di aggiornamento della Federcuochi), si è recato in India, a New Delhi, per promuovere la cucina tradizionale delle regioni d'Italia.

Il progetto vede come attori l'Ice Italia (Istituto Commercio Estero), il Gruppo Taj Maha Hotels India e la Federazione Italiana Cuochi, rappresentata dal suo Ateneo.

Dal 13 luglio al 25, Michele D'Agostino e lo chef tecnologo della Lainox Ali, Glauco Massimo Caduco, esperto in lingua inglese, hanno tenuto 12 giorni di corsi intensivi, tecnico-pratico-teorici presso il Taj Palace Hotel di New Delhi. Durante il corso sono stati realizzati oltre 100 piatti delle regioni d'Italia, fra i più importanti e conosciuti anche oltre oceano. Oltre alla corretta realizzazione dei piatti, seguita da un'analisi sensoriale, le lezioni hanno spaziato sulle peculiarità dei prodotti Dop e Igp, formaggi, olio extravergine d'oliva, prosciutti, pasta, riso, ecc., con analisi organolettica e panel test.

PRESENTATIONE DELL'INIZIATIVA

L'Ice organizza in collaborazione con il gruppo Taj Mahal Hotels una serie di azioni di promozione della gastronomia italiana in India e di formazione in cucina regionale italiana dei cuochi del gruppo Taj. La realizzazione degli interventi, affidata alla Federazione Italiana Cuochi, prevede:

- un corso di formazione di due settimane in India per 30 chef indiani degli hotel del gruppo Taj;
- un corso di formazione di tre settimane in Italia per 10 chef indiani degli hotel del gruppo Taj;
- un festival gastronomico italiano di una settimana presso sei hotel del gruppo Taj in India.

La Federazione Italiana Cuochi si avvale, per la realizzazione di tutte le attività, dell'esperienza del suo "Ateneo della Cucina Italiana in the world", che nasce come espressione culturale dei professionisti della gastronomia italiana con lo scopo di garantire una formazione, a livello internazionale, delle risorse umane del settore, capace di agire come un volano per la diffusione dei prodotti autentici della cucina regionale e della cultura enogastronomia italiana.

Le attività di formazione e in particolare il festival gastronomico italiano, mirano alla valorizzazione dei prodotti più rinomati della cucina italiana, ma anche alla promozione dei cosiddetti "prodotti del territorio", tipici della nostra cucina, che è essenzialmente una cucina regionale. Molti prodotti italiani "di nicchia", che impegnano migliaia di produttori del territorio, sono ancora internazionalmente poco conosciuti, ma costituiscono un patrimonio che è possibile promuovere, in linea con le tendenze del gusto in altri Paesi. **La conoscenza e la diffusione delle nostre produzioni passa innanzitutto attraverso i professionisti della cucina internazionale.**

La collaborazione dell'Ice con il gruppo Taj costituisce un'occasione preziosa per un'opera di formazione dei "professionisti" non fine a se stessa, ma capace di effetti indotti benefici sia per l'India sia per l'Italia.

Le metodologie didattiche saranno di tipo attivo, fondate sulla sperimentazione diretta delle ricette, cioè sulla produzione gastronomica ad opera degli allievi indiani in situazione di laboratorio, assistiti non soltanto dai migliori chef della Fic, scelti tra le migliaia di suoi aderenti, ma anche dalle più moderne tecnologie applicate alle preparazioni gastronomiche più significative in termini di "italianità" dei prodotti utilizzati e dei piatti realizzati.

L'obiettivo non consiste soltanto nell'insegnare a preparare qualche ricetta, ma ad assumere anche uno "stile" italiano, nel senso dell'orientamento al rigore

dell'autenticità nell'intero processo di preparazione, dalla scelta degli ingredienti, alla loro manipolazione e corretta combinazione, alle modalità tradizionali di cottura, sino alla presentazione finale al cliente.
I corsi comprenderanno anche una parte "teorica", che verrà "spalmata" trasversalmente lungo le due settimane di corso, mentre si svolgeranno le esercitazioni pratiche, evitando così di appesantire il percorso formativo con una o più giornate gravate da uno o più moduli esclusivamente dedicati alla teoria.
L'esperienza dimostra che gli chef sono più ricettivi e orientabili quando gli aspetti teorici vengono trattati in "sovrapposizione orizzontale" alle esercitazioni pratiche.

Gli aspetti teorici riguarderanno:
- il profilo e l'identità della cucina regionale italiana nel panorama della cucina mediterranea e internazionale;
- le tecniche di analisi sensoriale degli ingredienti e dei piatti della cucina italiana;
- l'analisi di alcuni prodotti tipici di base (olio extravergine di oliva, formaggi e salumi tipici, vini, pasta);
- la gastronomia italiana nel rapporto con le tradizioni e la cultura del paese;
- la diffusione nel mondo delle produzioni enogastronomiche italiane, con particolare attenzione alle tendenze del gusto in Asia e in India rispetto alla penetrazione dei preparati di base e dei semilavorati di origine italiana.

Il percorso didattico dei corsi in India e in Italia si presenterà come un "viaggio gastronomico fra prodotti e peculiarità della cucina delle regioni d'Italia".

Training courses in India

More than one hundred regional Italian dishes were prepared during intensive courses for Indian chefs organised by the University at the Taj Palace Hotel in New Delhi

BY MICHELE D'AGOSTINO

The master chef and executive chef Michele D'Agostino, member of the board of Associazione Cuochi Baresi, deputy president of the Unione Cuochi Regione Puglia and national coordinator of the Ateneo della Cucina Italiana (the Federcuochi's school providing training and refresher courses), went to New Delhi, India to promote traditional Italian regional cooking.
From 13 – 25 July, Michele D'Agostino and the chef-technologist of Lainox Ali, Glauco Massimo Caduco, expert in English, held 12 days of intensive technical-practical-theoretical courses at the Taj Palace Hotel in New Delhi.
During the course more than 100 regional Italian dishes were cooked, including the most important and best known ones overseas. In addition to the correct preparation of the dishes, followed by a sensory analysis, the lessons also discussed the peculiarities of DOP and IGP products, cheeses, extra-virgin olive oil, hams, pasta, rice, etc. with organoleptic analysis and test panel.

PRESENTATION OF THE VENTURE

Ice organised, in collaboration with the Taj Mahal Hotels Group, a series of ventures to promote Italian gastronomy in India and to train chefs belonging to the Taj group in Italian regional cooking. The venture, entrusted to the Federazione Italiana Cuochi, included:
- *a two-week training course in India for 30 Indian chefs from hotels belonging to the Taj group;*
- *a three-week training course in Italy for 10 Indian chefs from hotels belonging to the Taj group;*
- *a one-week Italian gastronomy festival at six hotels of the Taj group in India.*

In carrying out all the ventures, Federazione Italiana Cuochi was helped by the experience of its "Ateneo della Cucina Italiana in the world", which was established as the cultural expression of Italian gastronomy professionals with the aim of guaranteeing training, at international level, of human resources in the sector, to encourage the spread of authentic products from Italian regional cookery and THE wine and food culture.
The aim of the training activities, and in particular the Italian gastronomy festival, was to valorise the most famous products of Italian cuisine, but also to promote the so-called "local products", typical of our essentially regional cuisine.
Many Italian "niche" products, that employ thousands of local producers, are still little known internationally, but constitute a wealth that can be promoted, in line with the taste trends of other countries. Knowledge about our products and their spread relies mainly on the professionals of international cuisine.
ICE's collaboration with the Taj group is a precious opportunity to train "professionals" not just as an end unto itself but also as a means to produce results that will benefit both India and Italy.
Teaching methods will be of the active type, based on the direct experimentation of recipes, i.e. on gastronomic production by the Indian pupils in a laboratory situation, helped not only by the best FIC chefs, selected from thousands of its members, but also by the most modern technologies applied to the most significant gastronomic preparations in terms of the "Italian nature" of the products used and the dishes produced.
The aim is not only to teach how to prepare recipes, but also to assume an Italian "style", in the sense of orientation to the rigour of authenticity in the whole preparation process, from the choice of ingredients, their handling and correct combinations and traditional methods of cooking to final preparation for the client.
The courses will also include a "technical" part that will be "spread" transversally throughout the two weeks of the course while the practical exercises are taking place, so as not to make the training too heavy with one or more days containing one or more modules exclusively dedicated to theory.
Experience shows that chefs are more receptive and orientable when technical aspects are horizontally overlapped with practical exercises.

Theoretical aspects will include:
- *the profile and identity of Italian regional cookery within the sphere of Mediterranean and international cuisine;*
- *sensory analysis techniques of ingredients and dishes of Italian cuisine;*
- *analysis of some basic typical products (extra-virgin olive oil, cheeses and typical salamis, wines, pasta);*
- *Italian gastronomy in relation to the country's traditions and culture;*
- *the worldwide spread of Italian food and wine products, with particular attention to taste trends in Asia and India compared with the penetration of basic preparations and semi-finished products of Italian origin.*

The teaching program of courses in India and Italy will be presented as a "gastronomic journey" through the products and peculiarities of Italian regional cuisine".

I ristoranti amici del cuore

Siprec promuove un corso per sensibilizzare i cuochi a mettere in tavola non solo il gusto, ma anche la salute. Ed ecco che medici, dietisti e cuochi trovano insieme le ricette giuste per fare prevenzione cardiovascolare

Promuovere strategie e interventi per contrastare la continua crescita delle malattie del cuore degli italiani: è questa la sfida della Società Italiana per la Prevenzione Cardiovascolare (Siprec)", dichiara il presidente prof. Massimo Volpe, direttore della Cattedra e Struttura complessa di Cardiologia della II Facoltà di Medicina e Chirurgia dell'Università degli Studi di Roma "La Sapienza".

Si tratta di una sfida difficile che vede le malattie cardiovascolari al primo posto in assoluto come causa di morte e ospedalizzazione nel nostro Paese. La strategia è quindi una sola: diffondere l'educazione a stili di vita sempre più corretti e insegnare ai cittadini a monitorare i propri valori clinici con un occhio di particolare riguardo ai cosiddetti fattori di rischio, quali obesità, diabete mellito, fumo e ipertensione.

Nasce in quest'ottica l'iniziativa Siprec "I Ristoranti del Cuore", dettata dalla consolidata abitudine a consumare sempre più spesso pasti fuori casa e quindi dalla necessità di sollecitare i cuochi a una maggiore attenzione alla salute dei clienti senza però trascurare la ricerca del binomio gusto/salute.

Il progetto, avviato per ora in forma "pilota" solo nel Savonese, grazie alla collaborazione tra il reparto di Cardiologia dell'Ospedale San Paolo di Savona, la Camera di Commercio di Savona e la Scuola Alberghiera Miretti di Varazze, prevede l'organizzazione di incontri e seminari tra medici, dietisti e cuochi, per diffondere le regole delle ricette "Salvacuore", pensate per coniugare le conoscenze scientifiche sulla prevenzione cardiovascolare con la qualità sensoriale della cucina d'autore.

Al termine del corso, Siprec rilascerà, oltre a dispense e materiale informativo con tabelle dettagliate sui valori nutrizionali e dietetici di ciascun alimento, un diploma a garanzia del rigore medico-scientifico dell'iniziativa e a certificazione dell'acquisizione dei partecipanti delle regole basilari della prevenzione cardiovascolare da attuare a tavola.

Il professor Paolo Bellotti, direttore del reparto di Cardiologia dell'Ospedale San Paolo di Savona e promotore dell'iniziativa, in un'intervista rilasciata a *Savona Economica*, dichiara: "L'obiettivo de "I Ristoranti del Cuore" è diffondere la cultura della prevenzione cardiovascolare legata a una corretta e sana alimentazione, a partire da chi, tutti i giorni, cucina per noi e che con piccoli ma importanti accorgimenti è in grado di garantirci un futuro di salute." Sulla stessa lunghezza d'onda, Giancarlo Pizzo del Ristorante Antico Genovese di Varazze, che afferma: "Un'iniziativa straordinaria, che ci ha aperto le porte di un mondo finora a noi sconosciuto. Il professor Bellotti, oltre a trasmetterci una formazione medico scientifica di ottimo livello e, soprattutto, adeguata ai nostri scopi, ci ha introdotti - con grande passione e abnegazione - a una nuova cultura della cucina. Grazie anche al confronto con i colleghi e all'apporto di Angelo Gatta del centro Miretti, abbiamo elaborato dei piatti che non sono solo rigorosi ai fini della prevenzione, ma anche eccellenti per il gusto!". Insomma, **ormai anche chef e titolari di ristoranti hanno raggiunto la consapevolezza del valore aggiunto della cucina salutare e la certezza che il cliente che mangia in modo corretto ha più possibilità di andare più a lungo al ristorante**.

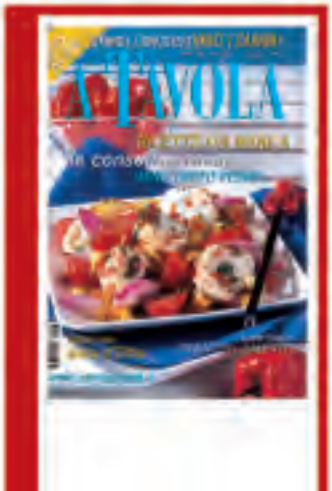
Per diffondere al meglio l'idea che la prevenzione cardiovascolare può e deve iniziare a tavola, il professor Bellotti, sotto il patrocinio della Siprec, ha dato alle stampe due libri, *Le Ricette Salvacuore* e *Le Ricette Salvacuore 2: il pesce*, in cui sono contenute numerose ricette accuratamente selezionate e studiate per aiutare, oltre ai propri pazienti, anche tutti coloro che temono danni da cardiopatie. Il libro sul pesce, scritto in collaborazione con il dott. Gualtiero Fazio, veterinario e grande esperto di biologia marina, è stato tradotto anche in inglese ed è presentato a Eataly a Torino il 4 ottobre 2008, e in America al Global Health di Washington il 16 ottobre.

Tutte queste iniziative aprono nuovi orizzonti sulla prevenzione cardiovascolare, una prevenzione nuova, non più strettamente legata a medicinali e restrizioni, perché il cuore può essere aiutato a cautelarsi contro i principali pericoli della salute anche grazie al buonumore e soprattutto alla buona cucina!

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 NOE, 17 - 20133 MILANO

www.atavolaweb.it

Dal braciere all'induzione

Non è certo nelle cucine che si è scritta la grande storia, ma queste sono un luogo ideale per osservare l'evoluzione dei popoli nel corso della storia e anche per curiosare nella loro vita privata. Vediamo perché.

DI ENZO DELLEA

Potrebbe anche essere che il grande incendio che distrusse Roma nel 41 a.C. non sia stato appiccato né da Nerone né dai cristiani, bensì da una massaia distratta e intenta a cucinare sopra un grande braciere posto al centro di uno stanzone dalle pareti in legno e dai soffitti incannicciati, dove bastava una scintilla per far scoppiare un incendio vero e proprio.
Non è certo nell'ambiente delle cucine che si è scritta la storia dei popoli, ma queste sono un luogo ideale per avere informazioni sulla loro vita privata. **I Greci, per esempio, non le avevano, anche perché il clima consentiva loro di cucinare sempre all'esterno delle case.** Tanto sobri e intellettuali i Greci, tanto ricchi ed epicurei gli Etruschi che, infatti, ci hanno lasciato affreschi di grandi cucine dove lavoravano brigare intere di cuochi sommersi da montagne di provviste. I Romani delle campagne avevano installato i loro focolari nella zona atriale tra le cisterne e il pozzo di casa. Fu solo nel III secolo che spostarono le loro cucine in zone più privilegiate della casa, ovvero tra atrio e peristilio vicino alla sala dei triclini. Le ampie finestre del locale-cucina permettevano la fuoriuscita del fumo, le vasche di pietra con relative condutture convogliavano le acque di scarico, vi erano cisterne per l'acqua e forni per il pane o per gli arrosti. Accanto a tutto ciò le dispense, orientate a nord, in modo che fossero fresche e buie.
Nell'Alto Medioevo le cucine dei castelli facevano ancora corpo a sé ed erano collocate generalmente sopra le stalle o le porcilaie, all'esterno si trovavano forni e spiedi. Le prime cucine medioevali di una certa imponenza, ben costruite e attrezzate furono quelle delle abbazie benedettine che, attenendosi alla loro "regola" davano da mangiare ai bisognosi.
Non dimentichiamo che proprio dalla cucina, nel XII secolo, parte una profonda rivoluzione della vita quotidiana. Si ritorna alle costruzioni in pietra che consentono di dotare l'ambiente cucina di un focolare. Si ritorna così all'usanza di cucinare bolliti, spezzatini e salse che abbisognano di lunghi tempi di cottura. Si giunge addirittura a collocare due diversi ambienti cucina nelle case dei ricchi mercanti o dei nobili: una all'ultimo piano, in modo che i fumi e gli odori si sfoghino a cielo aperto, e una seconda a pianoterra per agevolare il servizio.
Nel Rinascimento gli architetti danno ampio spazio alle cucine e sotto cupole e archi vi sono ampie cappe per la cottura di buoi e montoni interi. Le cucine si riempiono di brigate di cuochi e i signori non lesinano loro le più svariate attrezzature dell'epoca: calderoni, marmitte, girarrosti, griglie, setacci, mortai, padelle e ogni tipo di utensile in ferro o in rame. Nel '500, quando le fontane per l'acqua diventano in marmo o in rame, le batterie di tegami dei signori sono addirittura in argento. E mentre i signorotti del '5 e '600 europeo gareggiano per avere le cucine meglio attrezzate e funzionali, il sultano di Istanbul, Solimano, fa costruire dall'architetto del Topkapi, Sinan, le cucine più imponenti di tutto l'Oriente, ornate della più preziosa collezione di porcellane dell'epoca. Dieci cucine costituite di due ambienti a cupola ciascuna, dotate di otto finestre. Tutt'intorno i depositi, i magazzini e gli alloggi - pare per 1.100

addetti - con i bagni e la moschea. Anche il re Sole e il cardinale Mazarino non potevano essere da meno e attrezzarono perciò le cucine dei loro palazzi con di tutto e di più: argenti e porcellane di pregio si sprecavano, pescere, tortiere, passini, marmitte adornavano le pareti e le credenze ostentando lusso e abbondanza.
I ristoranti che si aprirono numerosi nell'epoca della Rivoluzione francese erano dotati di ampie cucine, seppur malsane, in quanto i cuochi erano costretti a respirare l'ossido di carbonio di innumerevoli fornelli (ne fa menzione anche uno dei più grandi gastronomi dell'epoca Maire-Antoine Carême).
Finalmente, **a metà dell'800, l'inglese Alexis Soyer introdusse l'uso del gas per cottura, questa rivoluzione permise di avere cucine più igieniche, arieggiate e luminose**. Una piccola rivoluzione si ebbe allora anche nelle case private, che furono tutte dotate di un apposito ambiente cucina a se stante. Ma mentre la borghesia francese e italiana relegano la cucina nella zona dei servizi dove solo il personale può accedere - perché per la padrona di casa è squalificante mettervi piede - la cultura dei paesi anglosassoni e tedeschi permette di dotare gli

appartamenti e i cottage di ampie cucine nella zona principale della casa dove sia comodo accedervi e intrattenersi.

Dal focolare si passa alle stufe: di ferro o di ceramica decorate con piedini e pomoli d'ottone accessoriate di tutto punto. Agli inizi del '900, le cucine dei paesi del nord sono ampie, areate, luminose e servono anche da soggiorno per la famiglia. L'introduzione definitiva del gas per cucinare segna la svolta decisiva e, negli anni fra le due guerre, ogni casa è sufficientemente attrezzata per preparare pranzi completi in famiglia. Il progresso poi ha fatto il resto: gli elettrodomestici sono entrati nell'uso quotidiano dopo la seconda guerra.

La cucina bella, funzionale, attrezzata è stata rivalutata ed è tornata a essere il luogo dove parenti o amici si divertono a cucinare insieme, a tutto vantaggio della cultura gastronomica.

La cucina al giorno d'oggi è diventata quasi uno *status symbol* da mostrare con orgoglio, tanto gli architetti d'interni fanno a gara per disegnarle, belle e attrezzate con elettrodomestici futuristici e stoviglie tanto preziose da considerarsi quasi soprammobili di valore.

From the brazier to induction

Great history was certainly not written in kitchens, but they are an ideal place to observe the development of people throughout history and also to browse through their private lives. Let's see why

BY ENZO D'ELLEA

Maybe it is true that the great fire that destroyed Rome in 41 B.C. was not started by Nero or by Christians, but by a careless housewife busy cooking on a large brazier in the centre of a big room with wooden walls and lathwork ceilings, where all it took was a spark to set off a veritable fire.

The history of people certainly wasn't written in kitchens, but these are an ideal place to gather information about their private lives. The Greeks, for example, didn't have kitchens, also because the climate always allowed them to cook outdoors. The Etruscans, on the other hand were as rich and Epicurean as the Greeks were austere and intellectual, and, in fact, they left us frescoes of great kitchens where entire brigades of chefs worked submerged by mountains of provisions. The rural Romans installed their hearths in the atrium between the water tank and the home well. It was only in the III century that they moved their kitchens to a more privileged part of the house, i.e. between the atrium and the peristyle near the hall of the triclinium. The large windows of the kitchen allowed the smoke to go out. The stone tanks with their pipes carried the dirty water away. There were tanks for the water and ovens for the bread or roasts. Larders were found near these, pointing north to keep them cool and dark.

In the Middle Ages, the kitchens in castles were still located in their own building, usually located over the stables or pig-sties. Ovens and spits were installed outside. The first reasonably large, well-built and equipped medieval kitchens were those of the Benedictine abbeys which, in observance of their "rule", fed the needy. Let us not forget that it was from the kitchen, in the XII century that a profound revolution in daily life began.

Kitchens were once again built in stone allowing a hearth to be built inside. Thus, once again, boiled meat, stews and sauces that require long cooking, became popular. Two different cooking environments were even built in the homes of rich merchants or noblemen: one on the top floor, so that the smoke and smells could be released outside, and a second one on the ground floor to make serving easier.

During the Renaissance, architects gave plenty of space to kitchens and under domes and arches large hobs were built for cooking whole oxen and sheep. The kitchens were full of brigades of chefs and the lords did not deny them the best equipment available at the time: cauldrons, pots, spits, grills, sieves, pestle and mortars, saucepans and every type of utensil in iron or copper. In the 16th century, when fountains for water were built in marble or copper, the lords' batteries of pots and pans were even made in silver. And while the European lords of the 16th and 17th centuries competed to have the best equipped and functional kitchens, the Sultan of Istanbul, Suleiman, had the architect of Topkapi, Sinan, build the most impressive kitchen of the whole East, decorated with the most impressive collection of porcelain of the time. Ten kitchens were built in two domed rooms, with eight windows. All around were larders, store rooms and houses – for 1,100 kitchen staff, it appears – with bathrooms and a mosque.

The Sun King and cardinal Mazarin had to do even better and therefore equipped the kitchens of their palaces with everything and even more: valuable silver and porcelain were to be found everywhere, fish-kettles, cake tins, sieves and pots decorated the walls and the dressers were full of luxurious, plentiful displays.

The numerous restaurants that opened during the French Revolution were equipped with large, if unhealthy, kitchens, since the chefs were forced to breath in the carbon dioxide of numerous hobs (even one of the greatest gourmets of the time Maire-Antoine Carême mentioned it).

Finally, in the middle of the 19th century, the British Alexis Soyer introduced the use of gas for cooking. This revolution resulted in more hygienic, airy and light kitchens. A small revolution that also took place in private homes that were all fitted with an independent kitchen. But, while the French and Italian bourgeoisie relegated their kitchens to the services area to which only the staff had access – because it was beneath the lady of the house to enter – the culture of Anglo-Saxon and German countries allowed apartments and cottages to be fitted with large kitchens in the main part of the house with convenient access for entertainment.

The hearth gave way to stoves: in iron or ceramic decorated with multi-accessorised legs and knobs in brass. At the beginning of the 20th century, the kitchens of northern countries were large, airy and light and were also used as a living-room by families. The final introduction of gas for cooking was a crucial turning point and, during the years between the two world wars, every home was sufficiently equipped to prepare full meals for the family. Progress then did the rest: electrical household appliances became widely used after the Second World War.

The attractive, functional, well-equipped kitchen has been revalued and is once more the place where family and friends enjoy preparing delicious meals together, to the great advantage of the gastronomic culture. Today, the kitchen has almost become a status symbol to be shown off with pride; interior designers compete to design the most beautiful, kitchen, fitted with futuristic, skilfully concealed electrical appliances and kitchenware that is so expensive that it can almost be considered a valuable ornament.

La scuola si fa bella

È in vista l'ennesima riforma. Ci saranno dei vantaggi? Vedremo. Tutti auspichiamo un cambiamento, ma le ripetute e continuate "riforme" della scuola mal si addicono all'ambito educativo dove i tempi per valutare i risultati di un'azione sono mediamente di dieci anni. Aspetto le vostre considerazioni. Scrivete: guadagno@libero.it

DI GIOVANNI GUADAGNO, INSEGNANTE ITP

Anno 2008, settembre. Ritorno al passato. La scuola italiana indietro tutta verso la riforma Gentile del 1923. Ma la scuola non dovrebbe guardare al futuro? Zeppa com'è di idealisti improduttivi la scuola italiana se lo può e deve permettere. I docenti, laureati dalla carriera inibita, faticano a inventarsi obiettivi di produttività: che riescano ancora a trasmettere qualche briciolo di conoscenza?
A nulla sono valsi gli slogan del ministro Moratti e alle tre "i" (inglese, informatica e impresa) ne potremmo aggiungere qualche decina sciorinando in un lento rosario le mille "i" della scuola italiana: ignoranza, incompetenza, incapacità, indolenza, indifferenza...
A nulla è valso il breve periodo del ministro Fioroni, che ha richiamato l'importanza dello studio della lingua madre (che sia forse l'italiano?) e della storia. Richiamo sui contenuti, ma riforma del contenitore per Decreto (sua la diminuzione da 40 a 36 ore negli istituti professionali).
Riuscirà dove altri hanno fallito, il neo ministro Maria Stella Gelmini? Apparentemente i primi interventi hanno ridato dignità alla scuola e ai suoi protagonisti, i docenti *in primis*, ridisegnando le responsabilità e la gestione del potere nelle istituzioni scolastiche. Come docente, valuto positivamente i provvedimenti che mi consentono di mantenere l'ordine e la disciplina in classe, quali quelli relativi al voto di condotta che, se insufficiente, preclude il passaggio alla classe successiva. Anche il ritorno al maestro unico potrebbe essere salutato con favore da chi, certo di avere una preparazione pedagogica appropriata, lavora nella scuola elementare. Ma siamo certi che sia così? Le maestre (inciso: perché si continua a parlare di maestro unico quando la quasi totalità delle maestre sono donne), possono tornare a essere punto unico di riferimento dei bambini solo se accetteranno in pieno il loro ruolo educativo rinunciando, una volta per tutte, a prolungare all'infinito il tempodell'adolescenza.
Chiarezza e ordine, quindi! Funzionerà? Solo se ognuno farà la sua parte e ciascuno sarà al suo posto. È indispensabile che si premi l'eccellenza e la si ricompensi con stipendi adeguati e una progressione di carriera adeguata.
Non dobbiamo dimenticare però che la scuola è spazio per la crescita dei giovani e che nulla può essere anteposto al loro benessere.
Abbiamo il dovere di indicare loro la via alternando incoraggiamenti a "no" decisi. Potrà funzionare se non ci limiteremo a ritoccare i contorni del pianeta scuola, ma sapremo affrontare i problemi con competenza e decisione badando innanzitutto al contenuto e al perché e, solo successivamente, ai fronzoli e al contenitore.

L'aforisma del professore

"Una seconda realtà scolastica voglio ricordare: quella della formazione professionale. Questa, ben più che un semplice addestramento al lavoro, dovrebbe essere un percorso di crescita umana e culturale, entro cui sviluppare le competenze utili per un inserimento da protagonisti nell'attività lavorativa."

Dionigi card. Tettamanzi, *"Famiglia diventa anima del mondo"*, a.p. 2008-2009

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

The education system is sprucing itself up

The umpteenth reform is imminent. Will there be any advantages? We will see. We all hope for a change, but repetitive and constant school "reforms" are not the right way for the educational sphere where it takes, on average, ten years before the results of an action can be assessed. I look forward to hearing your remarks. Don't stop writing to me. chef. HYPERLINK "mailto:guadagno@libero.it" guadagno@libero.it

BY GIOVANNI GUADAGNO, LTP TEACHER

The year 2008, September. I am going back to the past. To the Italian education system and the Gentile reform of 1923. But shouldn't schools look to the future? Full as it is of unproductive idealists, the Italian education system can and must do so. Do teachers, graduates with an inhibited career, find it difficult to invent productivity targets that still manage to transmit some crumbs of knowledge? The slogans of Minister Moratti were pointless and we could add another ten subjects to the three "i"s ((inglese, informatica e impresa) i.e. English, computer studies and business) rattling off in a slow rosary the thousands of "i"s of the Italian school: ignorance, incompetence, incapacity, indolence, indifference... The short period of minister Fioroni, who reminded us of the importance of studying the mother tongue (which is perhaps Italian") and history, did not achieve anything. A reference to contents, but he reformed the container by Decree (he was responsible for cutting back the number of hours of lessons at professional schools from 40 to 36). Will the new minister Maria Stella Gelmini succeed where others have failed?

Apparently, the first actions have returned dignity to schools and to their main players, the teachers in primis, re-designing responsibilities and management of power in scholastic institutions. As a teacher, I consider as positive the measures that allow me to keep order and discipline in the class room, such as marks for good behaviour which, if insufficient, prevent the pupil from going on to the next year. Even the return to the single teacher could be a good thing and could be greeted positively by those who are sure that they have appropriate teaching preparation for teaching in the elementary school. But are we sure it is like that? Women teachers (I insist: because we continue to speak of the single male teacher when nearly all teachers are women), can return to being the sole reference point for children only if they will fully accept their educational role and if they stop, once and for all, prolonging the time of adolescence forever.

Clarity and order, therefore!! Will it work? Only if everyone does their bit and if each person stays in his or her place. We must reward excellence and this must be rewarded with adequate salaries and an adequate career progression. We mustn't forget however that school is a place for the growth of youngsters and that nothing is more important than their wellbeing. It is our duty to show them the way alternating encouragement with decisive "no"'s. It may work if we don't just limit ourselves to touching up the outlines of the planet school, but we must tackle problems with skill and decision, paying attention, above all, to the content and to the why and, only after this, to frills and the container.

The teacher's aphorism

"I want to remind you of a second scholastic reality: that of professional training. Much more than simple training for work, this should be a path of human and cultural growth, within which to develop useful skills for inserting players into work."

Dionigi card. Tettamanzi, "*The family becomes the soul of the world*" a.p. 2008-2009

Alessandro Circiello, coordinatore "Giovani Cuochi" della Fic.

Il critico enogastronomico Luigi Cremona.

L'importanza di puntare sull'ospitalità

di Alessandro Circiello e Luigi Cremona

Oggi non esistono più soltanto i ristoranti eleganti o le osterie alla mano. C'è piuttosto una vasta gamma di esercizi che si differenziano per lo stile dell'ambiente e della cucina e dove quello che fa la differenza – almeno per i clienti – è l'ospitalità. Un concetto importante, da non sottovalutare

Fino a qualche anno fa l'approccio ai ristoranti era ben diverso da com'è oggi. Il cliente non aveva l'ampia scelta di cui dispone attualmente e si trovava perlopiù a doversi decidere fra locali d'altissimo livello, con qualità della cucina e servizio eccellenti, e ristoranti che mantenevano sì i prezzi a portata di tutte le tasche, ma che spesso e volentieri erano semplicemente un'alternativa poco invitante a un pranzo a casa.

Oggi, il panorama si è profondamente diversificato. Il livello dei ristoranti è molto più vario e, bisogna ammetterlo, anche la qualità generale si è alzata. **Uno degli aspetti più importanti nei ristoranti al giorno d'oggi è l'ospitalità,** dove per ospitalità s'intende una disciplina complessa perché multiforme, in cui sono contemplati il servizio, la decorazione, l'ambiente e la mise en place della tavola.

Essenziale è prima di tutto la creazione di un ambiente adeguato ai gusti del pubblico, perché è l'ambiente che cattura lo sguardo del cliente e ne provoca la prima impressione. Se il cliente prova una sensazione di benessere, allora l'impatto è stato positivo. Ma non basta, perché l'ospitalità è anche conseguenza del talento di chi accoglie gli ospiti. Il cliente deve provare la sensazione di trovarsi in una sorta di seconda casa: il sentirsi a proprio agio è una condizione essenziale per gustare meglio le portate proposte. La stretta di mano del gestore, il sorriso dei camerieri, l'impressione che il proprio benessere sia sempre al centro degli interessi di tutto il personale fanno sì che il cliente provi la sensazione di libertà e di agio che proverebbe a casa propria. **La soddisfazione dell'ospite, ovviamente, è anche la soddisfazione di chi cucina e di chi gestisce un ristorante: l'ospitalità è la capacità di trasformare un momento in un ricordo e non è un talento alla portata di tutti.**

Ed è sempre l'ospitalità quella caratteristica che fa la differenza fra ristorante e ristorante: una semplice Hostaria, per esempio, non è il contraltare negativo di un ristorante di lusso, ma è un altro modo di accogliere l'ospite. Non è detto che tutti apprezzino lo stesso stile in un locale o la stessa cucina: come per tutti gli altri ambiti della vita, anche in quello gastronomico fortunatamente i gusti sono vari. Ecco che una locanda o Hostaria semplicemente propone un'altra idea di ospitalità: è giusto che ciascuno sia libero di scegliersi il locale preferito, così come seleziona gli amici. **La cucina è un'istantanea della società, è l'espressione degli stati d'animo delle persone ed evolve e s'adatta ai desideri e ai ritmi di ciascuno. Per questo motivo esistono tanti modi e tanti luoghi per fare ristorazione quanti sono gli stili di vita, dal semplice e veloce banco di un bar al ristorante di un albergo a cinque stelle.**

Fino a pochi anni fa, come accennavamo prima, esistevano due modi completamente diversi di occuparsi della ristorazione, due mondi agli antipodi: da una parte l'alta gastronomia, che era estremamente costosa, dove il pranzo durava a lungo e l'atmosfera era un po'antica. Dall'altro il pranzo veloce, in cui il mangiare in fretta era sinonimo di scomodità, di cibi scadenti e servizio approssimativo, con la contropartita, tuttavia, di prezzi leggeri. Fortunatamente stiamo riscontrando in questo periodo che questi mondi non sono più separati, ma spesso si mescolano: **in altri termini oggi possiamo mangiare velocemente, e in una cornice più che dignitosa, cibi di qualità a costi moderati.** L'unico rischio effettivo nel panorama attuale è l'eccessiva globalizzazione e omologazione dei locali. Rimaniamo sempre più sorpresi da questi ristoranti che offrono tutti lo stesso standard, con prezzi magari non troppo elevati, ma menù che presentano il cinquanta per cento di piatti orientali e non danno nessun peso alla specificità del territorio.

Per questo motivo, ora che c'è la possibilità di scegliere fra diverse tipologie di ristoranti e che, soprattutto, il numero dei locali è aumentato esponenzialmente, bisognerebbe iniziare a raffinare il proprio gusto e a capire dove si può mangiare con prezzi contenuti, ma muovendosi all'interno di un'offerta in cui si dà il giusto valore ai prodotti utilizzati. Per lo stesso motivo, prima di giudicare negativamente un ristorante perché troppo costoso, bisognerebbe prendere in considerazione tutti i fattori di discriminazione: il luogo, la ricercatezza delle materie prime e la preparazione e professionalità delle risorse umane.

Trends in restaurants

Today we don't just have elegant restaurants and simple taverns. There is, on the contrary, a wide range of businesses with different styles of decor and cuisine and where what makes the difference – at least for the customers – is the hospitality. An important concept, discussed here by Alessandro Circiello, co-ordinator of Giovani Cuochi Fic, with the food and wine journalist Luigi Cremona

Until a few years ago deciding which restaurant to go to was very different from today. The customer didn't have the wide choice he has today and had to decide, more or less, between very high level restaurants, with excellent quality in terms of cuisine and service, and restaurants whose prices were for everyone's pocket, but which more often than not were simply a not very inviting alternative to eating at home.

Today, things have changed in a big way. The level of restaurants is much more varied and, we have to admit, the general quality has also improved. ***One of the most important aspects in restaurants today is the hospitality****, where by hospitality we mean a discipline that is complex because it takes on many forms including service, decoration the surroundings and the mise en place of the table. First of all, the creation of surroundings that suit the tastes of the public is essential because surroundings are what capture the customer's eye and cause the first reaction. If the customer feels a sensation of wellbeing, then the impact has been positive. But that's not enough, because hospitality is also the result of the talent of those who welcome the guests. The customer must feel the sensation of being in a kind of second home: feeling at ease is an essential condition if customers are to enjoy the offered dishes. The manager's handshake, the waiter's smile, the impression that the customer's own wellbeing is always at the centre of the interests of all the staff ensure that the customer feels the sensation of freedom and ease that he would feel in his own home.* ***The satisfaction of the guest is also obviously the satisfaction of those who cook and who manage a restaurant: hospitality is the ability to transform a moment into a memory and is not a talent that everyone has.***

And hospitality is again the characteristic that makes the difference between one restaurant and another: a simple Tavern, for example, is not the negative opposite of a top class restaurant, but is only another way of welcoming the guest. We cannot assume that everyone appreciates the same style in a restaurant or the same cuisine: as in all other spheres of life, in the gastronomic field also, tastes are fortunately varied. So, an inn or tavern simply proposes another idea of hospitality: it is right that everyone is free to choose the restaurant they prefer, just as they choose their own friends. ***Cuisine is an instantaneous aspect of society, it is the expression of the state of mind of people and develops and adapts to the wishes and rhythms of everyone. For this reason there are as many ways to run a restaurant and places in which to do so as there are life styles, from the simple and speedy counter of a bar to the restaurant of a five star hotel.*** *Until just a few years ago, as we said before, there were two completely different ways to deal with restaurants, two worlds, poles apart: on one hand, haute cuisine, which was extremely expensive, where lunch lasted for hours and the atmosphere was rather outdated. On the other, the fast meal, in which eating in a hurry was synonymous with uncomfortable surroundings, poor food and approximate service, with the advantage however, of cheap prices. Fortunately nowadays we are discovering that these worlds are no longer separate, but that they often combined: in other words,* ***today we can eat quality foods at moderate prices quickly, in more decorous surroundings****. The only actual risk in the current scenario is the excessive globalisation and homologation of restaurants. We are increasingly surprised by these restaurants that all offer the same standard, with prices that may not be too high, but a menu that has fifty percent oriental dishes and do not attach any importance to the specific nature of the territory. For this reason, now that it is possible to choose from various types of restaurants and that, above all, the number of restaurants has increased exponentially, we should start to refine our taste and to understand where we can eat at reasonable prices, but by moving within an offer in which we give the right value to the products used. For the same reason, before judging a restaurant negatively because it is too expensive, we should take into consideration all the factors of discrimination: the place, the sophistication of the raw materials and the preparation and professionalism of the staff.*

+ sughi

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

- tempo

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

Numero Verde Servizio Clienti
800-733525
Dal lunedì al venerdì
dalle 8.30 alle 13.00 e
dalle 14.00 alle 19.00

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

SURGITAL Lavezzola (RA) - Emilia Romagna - Italy - surgital@surgital.it - www.surgital.com

Il menu nel bicchiere

Chef Alessandro Circiello

Le mode gastronomiche ormai impazzano. E da mode, sempre più spesso, diventano vere e proprie abitudini. Ai *Tapas* di tradizione spagnola sta accadendo più o meno questo e ben oltre le tendenze. Non è ancora la pratica corrente di tutti i pasti domestici, ma potrebbe diventarlo. Il nome spiega già tutto, l'idea di degustare piccole porzioni in simpatici contenitori, magari variando nella verticale della degustazione con abbinamenti semplici e insoliti, passando dalla carne al pesce in piccoli antipasti, primi concepiti nell'idea delle micro-porzioni, secondi a modo di piccolo bocconcino e, infine, e dessert variopinti con i colori della frutta di stagione. Ma in questo caso, è la vista che prima di tutto vuole la sua parte.

Mangiare con gli occhi, dunque. Si viene attratti alla vista, perché **le pietanze servite in piccoli bicchieri di vetro, in modo da far risaltare i contenuti, hanno come caratteristica imprescindibile quella di essere sfiziose, colorate, belle**. Insomma, capaci di vincere la ritrosia di molti a usare le mani, spiedini, piccoli cucchiai abitualmente usati per il caffè. Poi, se ci pensate, può risultare persino più comodo. O quantomeno più pratico, anche a casa. Ormai lo si può ordinare d'asporto.

PASSATINA DI ZUCCA CON SPIEDINO DI TONNO E PISTACCHI

Ingredienti per 4 persone

per la passatina di zucca
- 300 g zucca
- 30 g cipolla
- olio extravergine d'oliva q.b.
- 300 g brodo vegetale

per lo spiedino
- 300 g tonno fresco parte centrale
- spaghetti q.b.
- pistacchi freschi q.b.

Procedimento

Per la passatina di zucca dorare in casseruola la cipolla con l'olio, unire la zucca e poi continuare a cuocere con il brodo vegetale, frullare il tutto. Per lo spiedino dorare i cubi di tonno in padella ben calda per pochi secondi da ambo i lati, passare alla granella di pistacchi e spiedinare con spaghetti fritti.

Composizione

In un bicchierino Durobor a base larga versare la passatine di zucca unire lo spiedino di tonno.

TARTARE DI TONNO CON INSALATINA DI FINOCCHIO E ARANCIA

Ingredienti per 4 persone
- 300 g tonno fresco (parte centrale)
- menta fresca q.b.
- olio extravergine d'oliva q.b.
- sale di grotta q.b.
- 400 g finocchi
- 3 arance
- aneto q.b.

Procedimento

Tagliare a piccoli cubetti il tonno, condirlo con olio, sale di grotta e menta fresca.

Composizione

Inserire la tartare in un bicchiere mini tumbler partendo dalla base con il rosso della tartare, ultimare con il finocchio e le arance pelate a vivo.

MACEDONIA DI FRUTTA CON SORBETTO ALLA ROSA

Ingredienti per 4 persone
- 200 g ananas
- 150 g kiwi
- 200 g albicocche
- 200 g melone

per il sorbetto
- 200 g acqua
- 300 g zucchero semolato
- 30 g essenza di rosa
- 40 g petali di rose biologiche
- 10 g farina di carruba

Procedimento

Tagliare a piccoli dadini la frutta.
Per il sorbetto: ottenere uno sciroppo con acqua e zucchero, unire l'essenza di rose e i petali di rosa, lasciare in infusione per alcune ore, filtrare, unire la farina di carrube e porre nella sorbettiera.

Composizione

disporre alternando alla base della trasparenza del bicchiere la frutta, ultimare con il sorbetto alla rosa.

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 Bruno Ranuio, Ass. Cuochi Cosentini
Ingredienti per 4 persone

660 g di Gnocchi caserecci alla zucca
100 g di mela verde
50 g di olio extravergine di oliva dolce
40 g di gherigli di noce
40 g di Parmigiano Reggiano grattugiato
80 g di foglie di rucola dolce
40 g di concassea di pomodoro
sale, pepe

Gnocchi caserecci alla zucca con frullato di mele verdi, rucola e noci

Sbucciate la mela verde e adagiatela in un bicchiere cilindrico. Aggiungete l'olio, i gherigli di noci, le foglie di rucola, la concassea di pomodoro e frullate il tutto con il mixer; ultimate con il Parmigiano Reggiano grattugiato, il pepe nero e il sale.
Cuocete gli Gnocchi caserecci alla zucca in abbondante acqua bollente salata, scolateli e mantecate con la salsetta frullata. Servite molto caldo.

Gnocchi caserecci alle castagne con pesto fresco

Chef Riccardo Vecchi, Surgital
Ingredienti per 4 persone

660 g di Gnocchi caserecci alle castagne
Per il pesto:
4 mazzetti di basilico
40 g di pecorino
40 g di Parmigiano Reggiano grattugiato
100 g di olio extravergine di oliva
una manciata di pinoli
uno spicchio d'aglio
un pizzico di sale

Preparate il pesto frullando tutti gli ingredienti. Cuocete gli Gnocchi caserecci alle castagne in abbondante acqua bollente salata, scolateli e mantecateli con il pesto.

New

Cuoco dell'anno 2009

Aperte le iscrizioni al 5° Concorso interregionale di cucina calda individuale

1. NORME GENERALI

1.1. La manifestazione è aperta ai cuochi professionisti operanti in Italia e all'estero iscritti alle rispettive associazioni di categoria. Età minima anni diciotto.

1.2. La manifestazione prevede una categoria unica. Il concorso di cucina CALDA è rivolto a **concorrenti singoli** per la **preparazione di un**:
Piatto a base di carni bianche ed erbe aromatiche tra tradizione e innovazione.

2. GIORNI E ORARI DI APERTURA

2.1. La manifestazione, si svolgerà dal giorno 22 al giorno 25 febbraio 2009, in occasione della 12a edizione della fiera "Ristorexpo" presso il complesso fieristico di Erba (CO).

2.2. La manifestazione avrà i seguenti orari: per i visitatori apertura ore 10.00, chiusura ore 19.30; per i concorrenti apertura ore 08.30.

2.3. L'organizzazione si riserva il diritto di cancellare la manifestazione, di posticipare o di modificarne la durata o gli orari di apertura.

3. REGISTRAZIONE

3.1. La domanda d'iscrizione, **redatta sullo stampato ufficiale allegato**, deve pervenire entro e non oltre il 31.01.2009 al seguente recapito:

Unione Cuochi Regione Lombardia
c/o "Ristorante Vecchia Soria"
Via Leonardo da Vinci, 4 - 20080 Ozzero (MI)
Tel. e Fax 0381.31.17.00 - Cell. 338.92.21.496
E-mail: ucrl@lombardia-chef.com

3.2. La **quota di partecipazione** è di € 40,00 e deve essere versata, con bonifico bancario, entro la data del 31 gennaio 2009 alle seguenti coordinate:

CARIPARMA & PIACENZA
CONTO CORRENTE N. 310367/18
INTESTATO A UNIONE CUOCHI REGIONE LOMBARDIA
cod. IBAN IT34S0623023000000031036718
Causale: "Iscrizione al concorso Cuoco dell'anno 2009"

La quota di partecipazione comprende: area di parcheggio all'interno della fiera per un mezzo; ingresso in fiera; diploma di partecipazione. **I concorrenti devono procurare in modo autonomo tutte le materie prime necessarie per la realizzazione del piatto in concorso, non è previsto alcun rimborso spese.**

Nel caso di cancellazione della manifestazione o di mancata accettazione della domanda d'iscrizione, la quota di partecipazione versata sarà restituita per intero ai concorrenti.

3.3. L'iscrizione sarà **ritenuta valida** se completa di:
a. **domanda d'iscrizione compilata** in tutte le sue parti e completa di data e firma;
b. copia della **ricevuta del versamento**;
c. **ricetta dattiloscritta per quattro persone** (una sola facciata formato A4);

Le **domande incomplete** verranno considerate come **non pervenute**. L'organizzazione comunicherà, ad ogni concorrente, l'ammissione al concorso e la data assegnata.

3.4. All'organizzazione vanno tutti i diritti derivanti dall'uso delle ricette, delle foto e dei filmati realizzati in occasione del concorso.

3.5. L'organizzazione declina ogni responsabilità per eventuali danni o smarrimenti di attrezzatura o vasellame e di ogni altro oggetto utilizzato nel concorso.

4. ORGANIZZAZIONE E LOGISTICA

4.1. L'organizzazione allestirà quattro cucine a vista provviste di impianti e attrezzature convenzionali:

4.2. **Le cucine non saranno in alcun modo dotate di altro tipo di attrezzatura** quindi **non saranno fornite né le pentole né i piatti** (per l'assaggio della giuria), **che dovranno essere portati dai concorrenti**.

4.3. **La cucina dovrà essere riconsegnata**, al termine del proprio turno di lavoro, **in ottimo stato di manutenzione e pulizia**. Il commissario di cucina verificherà eventuali ammanchi, o danneggiamenti, che saranno addebitati ai concorrenti responsabili.

5.

5.1. Ogni concorrente dovrà interpretare la sua ricetta sul tema: **Piatto a base di carni bianche ed erbe aromatiche tra tradizione e innovazione.**

Le carni bianche ammesse al concorso sono: vitello, maiale, coniglio, tacchino, pollo. Si precisa che i secondi piatti devono essere accompagnati da tre contorni. **Predisponendo quanto segue**:

- Una **porzione da esporre, gelatinata** di regola, che dovrà essere realizzata **obbligatoriamente in anticipo**, portata in fiera già pronta, e collocata al mattino nell'apposita vetrinetta per rimanere in esposizione fino a sera. **In fiera è consentito esclusivamente di assemblare il piatto da esposizione ma non di realizzarlo.**
- **Cinque mezze porzioni per l'assaggio dei giudici.** La presentazione deve avvenire "al piatto" e in porzioni singole. I piatti per l'assaggio devono essere approntati nei laboratori predisposti all'interno del centro fieristico negli orari previsti.

5.2. È ammesso l'uso di materie prime già pulite, ma **non porzionate** (es.: verdure lavate, pollame eviscerato). **Non è ammesso l'uso di materie prime già cotte o lavorate** (es.: verdure tornite, filetti spadellati), è altresì ammesso l'uso di prodotti preconfezionati, che richiedono lunghi tempi di lavorazione (es.: brodi e fondi di cucina). Si sottolinea che il tempo a disposizione di ogni concorrente è di un'ora, pertanto sono da escludere le cotture a bassa temperatura. È consentito l'utilizzo di carne disossata.

Tuttavia, per garantire l'imparzialità i commissari di cucina **verificheranno che i materiali siano conformi al bando di concorso (ingrediente tipico) e non già completamente elaborati. I commissari hanno facoltà di impedire l'utilizzo di materiale non idoneo da parte dei concorrenti.**

6 .TEMPI

6.1. I tempi sono stabiliti nei modi seguenti: un'ora per la preparazione, cottura e l'allestimento del piatto. Quindici minuti per la pulizia e il riordino della cucina.

6.2. Ore 9.00 i commissari di cucina provvederanno all'estrazione dell'ordine di uscita dei concorrenti, fotografia dei partecipanti e presentazione del piatto gelatinato.

6.3. Ore 10.00 il primo concorrente potrà accedere alla cucina assegnata e così, a scalare con un margine di quindici minuti, tutti gli altri.

6.4. Ore 17.00 premiazione di giornata.

7. CRITERI VALUTAZIONE

Mise-en-place e pulizia - punti 0-20: capacità di organizzare il proprio lavoro, rispetto dei tempi di esecuzione, capacità di predisporre e riordinare le attrezzature; rispetto dei programmi e degli orari stabiliti; pulizia e ordine durante le fasi di lavorazione; efficacia delle tecniche impiegate.

Preparazione professionale - punti 0-20: corretta manipolazione e conservazione degli alimenti; rispetto delle norme igieniche; corretta cottura degli alimenti; corretto calcolo delle grammature e delle porzioni; corretta impostazione del menu.

Disposizione e presentazione - punti 0-20: disposizione pulita ed ordinata dei cibi nel piatto, senza guarnizioni non alimentari; uso di tecniche di confezionamento efficaci che non comportino inutile perdita di tempo; uso di piatti e porcellane sobri ed adatti ad esaltare il cibo in essi contenuto.

Aspetto estetico e sapore - punti 0-20: aspetto estetico ed impatto cromatico piacevole ed elegante; sapore gradevole e in armonia con il tipo di alimento impiegato; uso adeguato dei condimenti e corretta elaborazione del piatto di presentazione esposto in vetrina.

8. GIURIA

8.1. I cinque membri della Giuria sono esperti designati dalla Fic e dall'Unione Cuochi Regione Lombardia.

8.2. La giuria opera ogni giorno con il seguente orario:
- ore 08.00 - 16.45: analisi e valutazione delle ricette in concorso;
- ore 16.45: riunione e delibera dei verdetti;
- ore 17.00: premiazione.

8.3. **Le decisioni della giuria sono definitive e inappellabili; non sono ammessi ricorsi**.

9. RICONOSCIMENTI

9.1. I premi e le medaglie sono assegnati ai concorrenti sulla base delle valutazioni e dei verdetti espressi dalla Giuria secondo i criteri previsti in tabella:

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

9.2. La consegna dei "diplomi" e delle "medaglie" si effettua, al termine di ogni giornata di gara, alle ore 17,00, i concorrenti devono intervenire in **divisa perfetta**.

9.3. Il **titolo di "Cuoco dell'anno 2009"** e il **Trofeo Ristorexpo** verranno assegnati al termine della manifestazione, mercoledì 25 febbraio alle ore 17.00, previa ulteriore analisi da parte della giuria, al concorrente che otterrà il maggior punteggio assoluto sui quattro giorni del concorso. **I primi classificati di ogni giornata sono tenuti a partecipare alla premiazione del giorno 25 febbraio 2009, pena la non assegnazione del titolo e dei premi.**

10. PREMI

10.1. Premio primo assoluto di tutta la manifestazione: € 1.300,00 (trofeo Ristorexpo, Titolo e Medaglia).

10.2. Premio secondo assoluto di tutta la manifestazione: € 900,00 (trofeo Ristorexpo).

10.3. Premio terzo assoluto (pari merito) di tutta la manifestazione: € 500,00 (trofeo Ristorexpo). Premio terzo assoluto (pari merito) di tutta la manifestazione: € 500,00 (trofeo Ristorexpo).

L'UNIONE CUOCHI DELLA REGIONE LOMBARDIA ISTITUISCE INOLTRE IL PREMIO SPECIALE DELLA GIURIA ALLA MEMORIA "ALDO SACCHI" CHE SARÀ ASSEGNATO, A DISCREZIONE DELLA STESSA, IN OCCASIONE DELLA PREMIAZIONE FINALE.

CUOCO DELL'ANNO 2009
5° Concorso di cucina calda individuale
ISCRIZIONE entro e non oltre il 31 gennaio 2009

Le decisioni della giuria sono definitive e inappellabili; non sono ammessi ricorsi.

INVIARE A: Unione Cuochi regione Lombardia. Questa pagina deve essere dattilografata. Se ciò non è possibile, scrivere in maniera perfettamente leggibile.

IO SOTTOSCRITTO .....

ABITANTE IN VIA .....

Città ..... PR ..... CAP .....

TEL. PERSONALE ..... FAX ..... CELL .....

E-MAIL .....

ISCRITTO ALL'ASSOCIAZIONE CUOCHI DI .....

CHIEDO

Di essere ammesso al concorso con il piatto .....

.....

.....

.....

Indico, come preferenziale, il giorno ☐ 22/02 ☐ 23/02 ☐ 24/02 ☐ 25/02
(cancellare i giorni non preferenziali, la preferenza non è vincolante).

Alla presente domanda d'iscrizione, compilata in tutte le sue parti, datata e firmata allego:
A. Copia della **ricevuta di avvenuto versamento** bonifico bancario di € 40,00 effettuato a favore:
Unione Cuochi Regione Lombardia Banca Cariparma & Piacenza
Cod. IBAN IT34S0623023000000031036718
Causale del versamento: **iscrizione al concorso "Cuoco dell'anno 2009"**
B. Ricetta dattiloscritta per quattro persone (una sola facciata formato A4)

Le domande incomplete vengono considerate come non pervenute. Nel caso di cancellazione della manifestazione, o di mancata accettazione della domanda d'iscrizione, la quota di partecipazione versata, sarà restituita per intero ai concorrenti. All'organizzazione vanno tutti i diritti derivanti dall'uso delle ricette, delle foto e dei filmati realizzati in occasione del concorso. L'organizzazione declina ogni responsabilità per eventuali danni o smarrimenti di attrezzatura o vasellame e di ogni altro oggetto utilizzato nel concorso. **Il trattamento dei dati personali, per i quali garantiremo la massima riservatezza, viene effettuato nel rispetto di quanto stabilito dalla D.L. 196/03 sulla tutela dei dati personali. I dati non saranno diffusi a terzi e potrà essere richiesta in qualsiasi momento la modifica o la cancellazione.**

Data ...../...../..... Firma del Concorrente .....

Non scrivere nello spazio sottostante - Riservato all'organizzazione

Ricevuto il ...../...../..... Firma del Responsabile .....

Assegnato il numero progressivo .....

Comitato tecnico: Egidio Rossi, Leo Bacherini, Fiorenzo Baroni, Fernando Bassi, Ferruccio Castelli, Carlo Cranchi.
Progetto: Giovanni Guadagno.

In ricordo di Sergio

Un giovane cuoco è rimasto vittima di una delle stragi del sabato sera. Adesso cucinerà per gli angeli

DI LUCREZIA D'AMBROSIO

All'uscita della Chiesa Madonna della Pace di Molfetta, comune a nord di Bari, il feretro viene portato a spalla dai colleghi dell'Associazione Cuochi Baresi. All'interno c'è il corpo di Sergio De Gennaro, 23 anni, giovane promessa della cucina pugliese. La sua vita si è spenta all'improvviso. Uno schianto frontale con l'auto, la Mercedes di un amico, lanciata a forte velocità, contro una Volvo che viaggiava in direzione opposta; poi il nulla. Sergio non era alla guida. Era in auto con la sua ragazza e un'altra coppia di amici. Rientravano tutti da una festa di compleanno. Era quasi l'alba di domenica 24 agosto. Sono morti tutti. Sergio e i suoi amici e uno dei due giovani che viaggiava sulla Volvo. Cinque giovani vite spezzate in quella che la cronaca ha bollato come l'ennesima strage del sabato sera. Fino alle 21.30 del sabato precedente Sergio aveva lavorato. Era aiuto chef in una rinomata Sala Ricevimenti della zona. Due anni fa proprio Sergio aveva fondato con alcuni colleghi la Melficta Culinary Team.

Il vescovo della Diocesi di Molfetta, nell'omelia, non ha parole per descrivere il dolore. Sergio e gli altri quattro ragazzi morti in quell'incidente stradale avevano ancora una vita davanti a loro. Ora non ci sono più.
Gli chef per tutta la durata del funerale indossano la giacca della divisa. Sono in divisa anche quelli che portano la bara di Sergio. È la seconda volta in meno di un anno che questa scena si ripete. A marzo scorso è successo ancora. Sempre sui gradini della stessa chiesa è toccato ancora agli chef il compito di portare a spalla il feretro di un altro giovanissimo componente della famiglia dei cuochi. In quella occasione perse la vita Michele Tasca, 21enne. Il suo nome è legato alla tragedia della Truck center e agli uomini che hanno perso la vita all'intero di una cisterna killer. Michele aveva le valigie pronte per una stagione a Cesenatico.
Questa volta, con le ferite ancora aperte, bisogna accompagnare un altro collega nell'ultimo viaggio terreno. "Sergio - ha detto Giacomo

Giancaspro, presidente dell'Associazione Cuochi Baresi e vice presidente nazionale della Fic, al termine della cerimonia religiosa - rimarrà per sempre vivo nel ricordo di tutti noi. Era un giovane chef molto capace, con noi ha partecipato a competizioni e per lui sperimentare, mettersi in gioco, era una cosa naturale. Aveva davanti a sé una lunga e promettente carriera.
Per la categoria è una perdita. Quanto è successo ci addolora".

Cibi, territorio, cuochi e tecniche

Dal 25 ottobre al 2 novembre, alla Fiera Campionaria di Bergamo, si svolge il concorso per allievi intitolato ad Alfredo Sonzogni. Per le iscrizioni, leggete il regolamento pubblicato in queste pagine

In occasione della Fiera Campionaria di Bergamo, dal 25 ottobre al 2 novembre, con il patrocinio della Provincia di Bergamo, Assessorato Agricoltura Caccia e Pesca, in collaborazione con Agripromo e Promoberg, l'Associazione Cuochi Bergamaschi (Acb) organizza la manifestazione "Cibi e territorio, cuochi e tecniche", all'interno della quale, intitolato alla memoria di Alfredo Sonzogni, socio co-fondatore dell'Associazione, un Concorso per allievi delle scuole professionali alberghiere e cuochi professionisti, dedicato ai prodotti tipici del territorio.
Il programma della manifestazione che si avvale della presenza di chef prestigiosi e argomenti interessanti e innovativi, prevede le conferenze

e le dimostrazioni qui sotto indicate. All'interno della stessa, il Concorso gastronomico dal titolo "**Prodotti del territorio, qualità e bontà**" (per il regolamento, leggere oltre).
L'Associazione Cuochi Bergamaschi, presente da 30 anni sul territorio, conta circa 200 soci, tra allievi delle scuole alberghiere e professionisti, l'occasione della Fiera Campionaria di Bergamo è motivo di orgoglio per incontrare il territorio e far conoscere la propria professionalità anche al di fuori degli spazi tradizionali. Vi aspettiamo in tanti per conoscere le nuove tecniche della cucina del futuro, per saper riconoscere il cibo di qualità, ma anche solo per fare due parole con serenità.

REGOLAMENTO DEL CONCORSO

L'Associazione Cuochi Bergamaschi, in occasione della fiera campionaria di Bergamo, organizza un concorso gastronomico interprovinciale per cuochi professionisti e allievi delle scuole alberghiere. La manifestazione si alternerà nei giorni 27 e 28 ottobre 2008 presso gli spazi messi a disposizione dalla Promoberg alla fiera campionaria di Bergamo. Il giorno 27 sarà dedicato ai professionisti e il giorno 28 agli allievi delle scuole alberghiere. Il concorso delle scuole sarà intitolato alla memoria dello Chef Alfredo Sonzogni, indimenticato docente dell'Istituto Alberghiero di San Pellegrino Terme (Ipssar) e co-fondatore dell'Associazione Cuochi Bergamo.

PREMESSA

Allo scopo di approfondire e migliorare la professionalità e la creatività dei cuochi bergamaschi l'Associazione Cuochi bandisce un concorso di arte culinaria a tema: "Prodotti del territorio, qualità e bontà".

SVOLGIMENTO DEL CONCORSO

I concorrenti che vorranno partecipare dovranno far pervenire all'Acb il nome del piatto con la ricetta per quattro persone, entro e non oltre il 23 ottobre 2008.

PARTECIPAZIONE

Sono ammessi alla partecipazione tutti i cuochi professionisti operanti in Bergamo e provincia e tutti gli allievi iscritti alle scuole alberghiere bergamasche di ogni ordine e grado. I concorrenti dovranno spedire, consegnare di persona o inviare per posta presso il segretario dell'Acb, in Via Lecco 71 a Curno, o via e-mail a: info@cuochibergamo.it – la ricetta dattiloscritta con il Nome, Cognome e numero di telefono del partecipante e il titolo del piatto.
Le ricette pervenute entro la data stabilita saranno vagliate da un'apposita commissione e in mancanza di altre comunicazioni verrà ritenuta accettata.

TEMA

Il tema è: "Prodotti del territorio, qualità e bontà". Ogni cuoco dovrà preparare un piatto per una persona di una portata di sua scelta (antipasto, primo, secondo o dessert). Il piatto da presentare deve avere le caratteristiche esposte in seguito e deve essere presentato freddo, anche se pensato caldo. La ricetta, per ragioni pratiche, dovrà essere scritta per 4 persone.

PRESENTAZIONE DEI PIATTI

I piatti in gara per il concorso dovranno essere presentati alle ore 16.00 del lunedì 27 ottobre per i professionisti dalle ore 16.00 del giorno successivo per gli allievi. I piatti dovranno essere ritirati alle ore 22.00 del giorno di concorso.
Alcuni addetti dell'Acb saranno presenti per agevolare le fasi di esposizione e ritiro.
I piatti del concorso dovranno essere realizzati al di fuori del luogo di esposizione.
Per la presentazione del piatto dovrà essere impiegato un piatto di porcellana, tradizionale o creativo che non superi i 31 cm di diametro.
Gli alimenti presenti sul piatto dovranno essere gelatinati come dalle norme dei concorsi internazionali.

CRITERI DI VALUTAZIONE

Composizione	**Da 0 a 10 punti**
Esecuzione professionale	**Da 0 a 10 punti**
Difficoltà di esecuzione	**Da 0 a 10 punti**
Presentazione e impressione generale	**Da 0 a 10 punti**
Rispetto del tema proposto	**Da 0 a 6 punti**

GIURIA

La Giuria sarà composta 5 da valenti cuochi professionisti, esperti in concorsi gastronomici. Il giudizio della giuria sarà insindacabile.

PREMI

Per gli allievi. Orobica Pesca mette in palio, per l'allievo che si classificherà 1° assoluto e la sua classe un corso sul pesce che si terrà in data da concordare, tra l'Istituto Alberghiero e Orobica Pesca, periodo possibile gennaio - febbraio presso l'Accademia di Cucina di Osio Sotto.
Per i professionisti. Al concorrente che si qualificherà 1° assoluto sarà riconosciuta la partecipazione a una lezione alla Scuola di cucina "Buon Gusto Da Vittorio" presso la Cantalupa a Brusaporto (BG), in data da concordare.
A tutti i partecipanti sarà rilasciato il diploma di partecipazione e, in base al punteggio ottenuto, verrà consegnata la medaglia d'oro, d'argento o di bronzo. Le premiazioni avverranno alle ore 20,00 circa dello stesso giorno.
L'Acb declina ogni responsabilità derivante da qualsiasi causa che possa provocare danni a chicchessia e che potrà verificarsi durante l'intera manifestazione. Le ricette pervenute non saranno restituite e resteranno come patrimonio dell'Acb.

PROGRAMMA DELLA MANIFESTAZIONE

27 e 28 ottobre		
Acb	Concorso gastronomico provinciale "Professionisti - allievi" "Prodotti del territorio, qualità e bontà"	Associazione Cuochi Bergamaschi
29 ottobre		
Enrico Radicchi	Biodiversità	Slow Food
30 ottobre		
Chicco Cerea	"Stessa tecnica - Sapori diversi"	Ristorante Da Vittorio
31 ottobre		
Ezio Gritti	Selvaggina e Foiegras	Osteria di via Solata
1 novembre		
Mario Cornali	Pesci d'acqua dolce "Tradizione e modernità"	Ristorante Collina
2 novembre		
Daniel Facen	"Tecniche Nuove "	Ristorante Anteprima

Cena di gala per i 30 anni dell'Ant

Il 15 maggio si è svolto il Gran Galà per il trentennale della fondazione Ant (Associazione Nazionale Tumori) nella splendida cornice di Palazzo Albergati, maestosa residenza di Zola Predosa, che ha ospitato oltre 600 invitati, giunti da tutta Italia per festeggiare i primi trent'anni di questa organizzazione fondata dall'oncologo bolognese prof. Franco Pannuti.
In questa serata conviviale, dai toni piacevoli e raffinati, tra i tavoli c'erano le autorità più illustri della città di Bologna. La cena, ricca e sontuosa, è stata servita dall'Ipssar "Bartolomeo Scappi" di Castel San Pietro Terme, sede di Casalecchio di Reno, preparata e curata dall'Unione Cuochi Bolognesi presieduta da Giuseppe Boccuzzi e dai cuochi: David Bartolini, Alessio Battaglioli, Giacomo Belotti, Francesco Boccuzzi, Davide Braile, Alex Cabua, Elio Facchini, Angelo Fretto, Janes Gualandi, Marco Hilera, Massimo Melotti, Alessia Millina, Ivan Muzzarini, Stefano Matteo Nigro, William Orsi, Luca Pacella, Giovanni Petrucci, Pasquale Rofrano, Ciro Sorrentino. Momento magico è stato quello del taglio della torta, avvenuto dopo un'elegante parata dell'Unione Cuochi Bolognesi che alla fine delle portate ha sfilato in tutte le sale di Palazzo Albergati portando la torta sul palco. Tagliata dal presidente Ant, Franco Pannuti, e dal segretario generale Raffaella Pannuti, padre e figlia, che nell'occasione hanno ringraziato tutti i volontari e i testimoni della serata, come il cantante Michele Zarrillo che ha rianimato la serata.

Il menu della serata

Sformato e vellutata di asparagi con pancetta croccante

Strigoli con brunoise alle verdure di maggio e salsa allo zafferano

Mignon di maialino allo sherry e miele di castagno con ricotta salata, in crosta di sesamo

Spinaci in foglia all'aceto balsamico e patate novelle alle erbe

Frutta e torta del Trentennale

Il concorso "Innovazione gastronomica"

I giovani chef crescono e con loro cresce la cucina d'autore che punta sulla creatività partendo però dai prodotti del territorio. Si è svolta a Bologna l'edizione 2008, la settima, del concorso di "Innovazione gastronomica" intitolato allo chef Domenico Cirigliano, prematuramente scomparso, iniziativa organizzata a cura dell'Unione Cuochi Bolognesi, presieduta da Giuseppe Boccuzzi. Tema del concorso, quest'anno, l'asparago di Altedo, abbinato di volta in volta ad alimenti e ingredienti diversi a discrezione degli otto concorrenti, tutti giovanissimi, suddivisi nelle due categorie dei professionisti e degli allievi. La vittoria, fra i professionisti, è andata ad Andrea Passarini e al suo *Risotto con asparagi di Altedo, ragù di tettina di vacca, vinomiele e cialdine di sedanorapa*, mentre gli altri due gradini del podio sono stati occupati da Alex Cabua con un *Risotto agli asparagi e mazzancolle con cialda al Parmigiano* e da Ciro Sorrentino, che ha presentato le *Crespelle agli asparagi su vellutata di Parmigiano*. Quarti pari merito, i *Passatelli agli asparagi mediterranei* di Roberto Di Sante e le *Fantasie di mare con asparago verde di Altedo* di Elio Facchini.
Nella categoria allievi la giuria, composta da chef, sommelier, giornalisti ed esperti di cucina, ha decretato la palma del primo posto a Francesco Boccuzzi, autore del *Tortino di asparagi con fonduta di pecorino*, mentre seconda si è piazzata Alessia Millina, con i suoi *Triangoli filanti agli asparagi e sesamo*, e sul gradino più basso del podio si è assiso Luca Pacella, che ha presentato le semplici *Crêpes con asparagi*.
Al di là della graduatoria ufficiale, tanto gli organizzatori del concorso quanto i componenti della giuria, si sono voluti complimentare personalmente con tutti i giovanissimi partecipanti per il lavoro svolto e la passione dimostrata nello svolgimento della competizione.

Cena di beneficenza a Decima

Un gruppo di volontari di Decima (tra i quali anche Angelo Davoli, Antonio Allegretta e Rita Valeria Finessi) ha organizzato una cena di beneficenza, il cui ricavato è andato a sostegno delle missioni delle suore Ancelle della Visitazione. L'iniziativa - spiegano gli organizzatori - svoltasi al circolo Arci, è stata possibile anche grazie al prezioso aiuto dell'Unione Cuochi Bolognesi e dell'Ascom, che ha mandato tre chef di provata esperienza. Alla cena hanno partecipato oltre 200 persone, oltre a un gruppo di consorelle della congregazione. Nel corso della serata, madre Vincenza ha dichiarato che l'intero ricavato sarà inviato in Camerun, nella missione Evodulà; qui, si stanno completando i lavori nella casa delle Comunità e si sta anche costruendo una scuola materna con la biblioteca.

Le iniziative delle Lady Chef

Tanti sono gli eventi educativi che hanno visto protagoniste le Lady Chef della Fic, schierate in difesa dei bambini, della famiglia e della tradizione

Per le Lady Chef del Friuli Venezia Giulia, la primavera e l'estate sono state stagioni molto impegnative. Con il primo incontro, che si è tenuto presso la Scuola per l'Infanzia di Pasian di Prato (UD) e che ha suscitato interesse e critiche positive per l'iniziativa rivolta alla famiglia e, in particolare, ai bambini della prima e della seconda fascia d'età, con una giornata fitta di interventi e di momenti legati all'alimentazione e ai prodotti del territorio. Il titolo accattivante "A scuola cibo biologico e a casa…" sin dai primi interventi

dei relatori ha suscitato curiosità, partendo dal sindaco Lorenzo Tosolini che ha voluto ospitare e patrocinare l'evento e arrivando alla Lady Elena Gozzoli del Lazio che ha sottolineato l'impegno profuso dalle colleghe italiane nel conservare le tradizioni e le tipicità abbinandole a iniziative nel sociale e di solidarietà. Sono seguite le parole degli altri relatori, come la presidente della Coldiretti Rosanna Clocchiatti. La collaborazione delle Lady della Regione è stata menzionata anche dalla loro presenza e supporto a iniziative come "Le fattorie didattiche" e interventi in "Campagna Amica", un filmato dove si approfondisce l'impegno verso i bambini e la terra. Curati da Annalisa Giordano, agronoma che "dalla semina al piatto" segue con lezioni ad hoc i bambini nelle scuole primarie, con il tema "Un percorso tra gli orti", nozioni seguite dai presenti con particolare interesse e partecipazione per i contenuti, come il primo approccio con la terra prima della semina, ha seguito un momento di pausa dove gli ingredienti da "pausa caffè" erano il latte appena munto (con controllo e certificazione), caffè di orzo, pane sfornato poco prima e marmellate di provenienza bio, arricchito dalla preparazione in diretta di biscotti della collega Silvana Mozzon, che con il progetto "Biscottando" realizza con i bambini momenti di solidarietà al "Natale in Piazza" a Pordenone.

Non poteva mancare l'approfondimento sul titolo, curato da Maria Rosaria Peri, dietista del Polo Universitario di Udine, che pur riconoscendo ai genitori un grande impegno verso i piccoli, con una serie di immagini ha voluto far capire quali sono stati i grandi cambiamenti

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!

nel modo di interpretare il cibo, suggerendo a genitori presenti alcune linee guida non traumatiche per la scelta e la trasformazione degli alimenti sia nei pasti principali sia nelle merende dei piccoli.
Tutto questo, ma altro ancora come un pranzo a buffet con i prodotti tipici del territorio, nel pomeriggio pizza con prodotti di qualità come la farina di grano kamut e di farro con levitazione naturale, per accontentare oltre 300 fra bambini e genitori, curato dalla Lady romagnola Fabiola Nardi, ma anche il momento culturale nella serata, con una lezione frontale con tema "Gli ortaggi, i cereali, i legumi e la frutta", ingredienti del benessere abbinati a carni bianche, trota e formaggi del territorio, presentati con grande professionalità a un numero limitato di invitati in rappresentanza delle amministrazioni comunali del territorio, dei comitati dei genitori, delle rappresentanti delle cucine di collettività scolastica e tecniche alimentari dei presidi scolastici locali e della dirigente scolastica del Circolo Didattico locale Carla Ferrari. Grande interesse sia nel seguire le lezioni curate dalle Lady Chef Alessandra Baruzzi, Albarosa Zoffoli, Mirca Pillon, Lucia Delise, con il prezioso aiuto di Marina Ferigo e Neva Scussat.
Gli interventi e gli auguri per gli eventi a seguire e già in calendario dal vice presidente della Camera di Commercio di Udine, Claudio Ferri, che ha ringraziato la coordinatrice Bertilla Prevedel e che ha voluto applaudire le Lady Chef che con determinazione si propongono in questi eventi professionali come "talenti", dedite all'arricchimento professionale, economico e di solidarietà di questa regione.
A questo primo evento ne sono seguiti altri, sempre nel territorio, con bambini, anziani e arricchiti con alimenti tipici; forse il più sentito quello con i bambini che si sono cimentati per la preparazione di una frittata nel concorso "La migliore frittata della bassa friulana", ormai presente da oltre 25 edizioni a Fauglis (UD). Le Lady Bertilla Prevedel e Preeti Della Ricca hanno coordinato l'evento dei piccoli e la grande partecipazione degli adulti.

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

Una giacca da cuoco per Benedetto XVI

Donata dai cuochi campani al Papa, durante l'evento conclusivo dell'anno giubilare caracciolino

di Ciro D'Elia

Dopo un anno di innumerevoli iniziative (festa del cuoco, lotteria di beneficenza, adozioni a distanza, solenni celebrazioni, mostra fotografica, francobollo commemorativo, convegni e tanto altro ancora) organizzate dall'Ordine dei chierici regolari minori di S. Francesco Caracciolo, alle quali non è mancato il significativo contributo e sostegno di tutte le "berrette bianche d'Italia", si è concluso con il suggestivo incontro con Papa Benedetto XVI l'anno giubilare caracciolino.

Una nutrita delegazione di oltre 50 cuochi, in rappresentanza delle nove Associazioni dell'Unione Regionale Cuochi della Campania, accompagnati da monsignor Alfonso D'Errico, guida spirituale del sodalizio, ha partecipato il 4 giugno alla solenne cerimonia di conclusione dell'anno giubilare caracciolino (28 maggio 2007 - 4 giugno 2008).

L'udienza con Benedetto XVI, in piazza San Pietro, ha dato ufficiale inizio alla densa giornata in onore del Santo Patrono. Nella gremita piazza, oltre ai cuochi campani hanno preso posto le rappresentanze dei cuochi abruzzesi, molisani e laziali, nonché la famiglia Caracciolo con tutti i suoi componenti a partire dal duca Nicola, legato da fraterna amicizia alla grande famiglia delle berrette bianche. Altrettanto nutrita la rappresentanza delle parrocchie e di tutti i confratelli caracciolini convenuti a Roma da tutto il mondo per l'eccezionale evento.

Il Santo Padre, nel suo saluto, non ha lesinato parole di grande apprezzamento per la nobile figura del Santo della carità e della divina provvidenza che della sua breve ma significativa esistenza terrena ha lasciato indelebili tracce di altruismo, solidarietà e carità cristiana. La grande emozione si è manifestata poi, quando il Papa si è avvicinato a una ristretta rappresentanza di cuochi dirigenti dell'Urcc per salutarli e per apprezzare con senso di paterna benevolenza la giacca da cuoco dalla quale spiccavano lo stemma papale e il suo nome. Benedetto XVI ha veramente gradito l'omaggio che i cuochi campani hanno voluto offrirgli attraverso le mani del presidente Gaetano Riccio in segno di saluto e di appartenenza onoraria alla categoria e ha voluto esprimere parole di sostegno per la grande responsabilità che il nostro umile lavoro ci impegna quotidianamente. Al termine dell'udienza, nella basilica Pontificia del Santo fondatore della Chiesa Cristiana, Sua Eminenza Cardinale Tarcisio Bertone, Segretario di Stato Vaticano, ha presieduto la

celebrazione eucaristica con la straordinaria partecipazione di numerosi vescovi e dei sacerdoti caracciolini impegnati nei luoghi ove il Santo ha trascorso i momenti terreni di devozione e passione in Cristo. Il suggestivo scenario interno della basilica ha reso altrettanto significativa l'omelia del porporato che ha esaltato con estremo convincimento la figura di San Francesco Caracciolo. "È stato sicuramente il paladino per eccellenza della lotta alla fame nel mondo che, tutt'oggi, nel terzo millennio, è ancora un tema di drammatica attualità, bene hanno fatto i cuochi che lo hanno scelto come loro Santo Patrono". Infine, il Cardinale Bertone ha esortato i cuochi a seguire gli esempi del loro Patrono nello svolgimento del lavoro quotidiano avendolo come riferimento e guida, inoltre ha apprezzato con grande interesse i doni dell'offertorio, frutto del lavoro dell'uomo e della tipicità dei luoghi di provenienza dei cuochi, ha infine ammirato convinto la recita della preghiera del cuoco a San Francesco Caracciolo e ha piacevolmente posato con gli stessi per una foto ricordo.

La Fic ospite d'onore a Vitigno Italia

Vitigno Italia, la fiera campionaria di enogastronomia che si tiene a Napoli nel mese di maggio, è una realtà consolidata, come pure tutte le rassegne che si tengono al suo interno. Una di queste, forse la più significativa per noi cuochi, è "Cooking for Wine" che ha visto la presenza di numerosi chef di livello internazionale interpretare il tema delle nuove tecnologie applicate alla cottura dei prodotti tipici italiani, argomento che ha scatenato la fantasia dei numerosi partecipanti.
La rassegna è organizzata e presentata da Luigi Cremona, noto giornalista enogastronomico, che è riuscito in pochi anni a dare enfasi e importanza alla kermesse. Martedì 27 maggio è stata la volta della Fic e di due delle sue punte di diamante, Fabio Tacchella e Alessandro Circiello, che si sono cimentati nella realizzazione di alcuni piatti utilizzando tecniche innovative, come la cottura sottovuoto in vetro. Il folto pubblico ha risposto positivamente alla lezione, intervenendo più volte con richieste di delucidazioni e tributando agli chef-docenti calorose manifestazioni di approvazione.
Unitamente agli chef della Federcuochi e ai molti ospiti della stessa, erano presenti il presidente nazionale Fic Paolo Caldana e il presidente dell'Unione Regionale Cuochi Campania (Urcc), Gaetano Riccio, che hanno relazionato sull'importanza che riveste la cucina italiana nel più ampio contesto delle cucine internazionali maggiormente apprezzate al mondo e della necessità di diffondere e salvaguardare con più incisività i prodotti tipici italiani. È stata una giornata gioiosa, all'insegna dell'accrescimento professionale dovuto alla competente destrezza dei docenti, alle dotte dissertazioni degli oratori e al grande fascino che esercita Luigi Cremona nel contatto con le persone; per non parlare poi della capillare organizzazione messa su dalla sua azienda per la ghiotta occasione.
Un altro tassello posizionato nel complesso mosaico che la Federazione Italiana Cuochi sta creando intorno a sé e che premia gli sforzi dei tanti impegnati a dotarla di una nuova veste, più consona alle esigenze dei nostri giorni.
Per la prossima edizione già si preannunciano grandi novità e intriganti chicche, ancora allo studio degli organizzatori, certi che il binomio tra Fic e Vitigno Italia darà in futuro risultati ancor più sorprendenti.

Il giornalista Luigi Cremona, tra Paolo Caldana e Gaetano Riccio, indossa simpaticamente la "sua" giacca da cuoco, consegnatagli dal presidente Fic in segno di stima e riconoscenza.

Luigi Cremona con Fabio Tacchella e con Alessandro Circiello (qui sotto), all'ultima edizione di "Cooking for Wine".

L'impegno sociale del cuochi

L'Associazione Cuochi Padova e Terme Euganee, impegnata da sempre a partecipare a manifestazioni con scopi benefici e promozionali, anche quest'anno si è distinta nella partecipazione alla manifestazione "Cioccolando" e nell'organizzazione della seconda edizione del Premio Vergani-Ballotta.

DI DIEGO BERNARDI

CIOCCOLANDO

Nei giorni di 23 e 24 febbraio si è svolta a Padova, nel cortile di Palazzo Moroni, la 4ª edizione di questa manifestazione ideata e voluta dal professor Moretti, primario del Dipartimento di Pediatria dell'ospedale di Padova. Scopo della manifestazione è raccogliere fondi per l'acquisto di macchinari sempre più all'avanguardia per il reparto di Pediatria. Tutte le preparazioni offerte durante la manifestazione prevedevano l'utilizzo di cacao o cioccolato e la nostra Associazione ha dato il suo contributo preparando al momento pietanze a base di cioccolato. La curiosità dei partecipanti è stata notevole, in quanto oltre alle solite crêpes al cioccolato, brioches etc. venivano serviti anche piatti di cucina salata, come *Tagliatelle di cioccolato con carbonara delicata* e *Gnocchi di patate al cacao con salsa al Gorgonzola e noci*. La soddisfazione più grande è stata la raccolta di ben 50mila euro circa e vedere intere famiglie che apprezzavano questi piatti a base di cioccolato e chiedevano ai cuochi consigli sull'eventuale preparazione degli stessi a casa propria.

PREMIO VERGANI-BALLOTTA

La manifestazione è nata tre anni fa dall'idea di Diego Bernardi, vice presidente dell'Associazione Cuochi Padova e Terme Euganee, e di Fabio Legnaro titolare dell'Antica Trattoria Ballotta 1615, con lo scopo di promuovere la cucina regionale veneta e in particolare la cucina delle province venete. Il primo anno è stata una festa di prova, come si fa con le serie televisive, si sonda il terreno per vedere se piace e poi, visto il successo, si è cercato di trasformare la festa in un evento annuale. Così la nostra Associazione in collaborazione con l'Antica Trattoria Ballotta, Enrico Panzarasa e Terra Ferma Edizioni - Terme Euganee, l'Accademia Italiana della Cucina - Delegazione Eugania, l'anno scorso hanno indetto la prima edizione del Premio Vergani Ballotta. Il premio riassume nel suo nome il senso dell'operazione: è dedicato all'antico gestore della trattoria ospite, Toni Carta detto Ballotta e al suo fraterno amico Orio Vergani, più tardi fondatore dell'Accademia Italiana della Cucina: sia Ballotta sia Vergani si distinsero infatti nelle rispettive professioni per la loro particolare attenzione nei confronti dell'identità della tradizione gastronomica veneta. La prima edizione ha visto protagonisti i piatti delle sette province, preparati dalle delegazioni provinciali venete, con l'impegno da parte dei partecipanti di promuovere anche dopo la manifestazione i piatti proposti. Quest'anno la manifestazione ha visto protagonisti a mezzogiorno gli chef "under 25", ciascuno segnalato dalle rispettive Associazioni Cuochi provinciali, i quali dovevano proporre un piatto che prevedesse soprattutto l'utilizzo di prodotti tipici della provincia di appartenenza. Eccoli:

Belluno
Agnello affumicato su cavernola e fagioli di Lamon

Treviso
Millefoglie di anguilla del Sile con asparagi bianchi di Badoere

Venezia
Zuppetta di pesce con cannelloni di corallo d'astice

Padova
Raviolo di patate ripieno con ragù di coniglio e carletti su crema di perle di Baone

Verona
Zuppetta di pane con verza e Tastasal

Rovigo
Gallina di Rovigo: confettata e marinata

Vicenza
Coscia di coniglio con farcia di Sopressa Dop vicentina e funghi dell'Altopiano su letto di polenta di mais di Marano

Alla sera le sette delegazioni provinciali delle Associazioni si sono sfidate preparando ciascuna quattro piatti della tradizione, tra cui uno a base di coniglio. Il coniglio in Veneto è sempre stato una fonte di sostentamento e guadagno relativamente facile e per questo rientra in moltissime preparazioni tradizionali. Si è voluto dare risalto in questa manifestazione a una carne troppo spesso sottovalutata o dimenticata.

Provincia di Padova

- Insalatina di nervetti con zucca in saor e germogli di rapa
- Raviolo ripieno con patate e anguilla affumicata al burro e erba cipollina
- Porchetta ripiena
- Coniglio spezzato al dolce forte
- Mignon di zuppa inglese e tortino alle pere con salsa cioccolato.

Provincia di Venezia
- Baccalà mantecato
- Zuppa di gô e fagioli
- Coniglio in saôr
- Zabaione freddo coi Baicoli.

Provincia di Verona
- Fritto misto veronese
- Risotto all'Amarone con gelato al Monte Veronese
- Trilogia di coniglio delle valli veronesi
- Valpolicella/Valpantena/Val d'Illasi
- Fogassa in gradela.

Provincia di Belluno
- Coniglio in porchetta con insalatine novelle
- Orzotto con trota fumé del Piave e erbe di campo
- Lumache in umido con polenta
- Torta di fagioli Lamon.

Provincia di Vicenza
- Gargati col consiero della Val Leogra
- Quaje polenta nova
- Coniglio alla Valleogrina in salsa agrodolce
- Pandoli

Provincia di Treviso
- Bisata coi amoi
- Crema di piselli con luganega bianca
- Degustazione di Casatella Trevigiana con crostini
- Roselline gratinate con siero di coniglio e rosmarino.

Provincia di Rovigo
- Millefoglie di piovra con misticanze e salsa al basilico e melone
- Riso Carnaroli del delta del Po con ragù di pesci bianchi dell'Adriatico
- Tagliolini gialli con ragù di vongole veraci e cozze della sacca di Scardovari con pomodorini, capperi e bottarga di muggine
- Coniglio alle prugne.

La giuria, composta da accademici della cucina italiana (delegazione Eugania), gastronomi e giornalisti per la sezione under 25 ha premiato: al primo posto Treviso e al secondo posto ex aequo Venezia e Verona. La giuria tecnica ha consegnato il Premio Vergani-Ballotta alla provincia di Vicenza per il miglior piatto a base di coniglio, mentre la giuria popolare ha premiato la provincia di Verona.
Alla manifestazione era presente anche la delegazione Lady Chef della regione Veneto, che ha preparato diversi tipi di dolci tipici regionali. La festa come di consueto è stata animata da gruppi di musici e saltimbanchi e dalla goliardia dei cuochi veneti. È stato un lungo lavoro organizzativo, ma il successo che ha avuto questa manifestazione ha appagato tutti.

LA VANIGLIA seduce i sensi

Cosa ne sarebbe della creatività dell'arte culinaria senza la vaniglia? Il suo aroma inconfondibile regala quel tocco in più a seducenti piatti dolci, ma trasforma anche i piatti piccanti in qualcosa di speciale. Lasciatevi avvolgere dalla magia dei prodotti WIBERG Vaniglia Bourbon e scoprite il lato più sensuale dell'arte culinaria!

Vaniglia Bourbon in polvere

Da oggi sarà possibile dosare il gusto della vaniglia Bourbon naturale anche con il cucchiaio. La Vaniglia Bourbon in polvere WIBERG Vi offre infatti tutto il vero piacere della vaniglia nella sua forma più comoda.

Vantaggi
- Impiego semplice e veloce
- Aspetto attraente per piatti e bevande
- Dosaggio facile

Vaniglia Bourbon intera WIBERG

E se la confezione da 10 stecche Vi sembrava piccola, ecco a Voi la nuova, pratica confezione grande: 25 stecche della migliore qualità Bourbon subito pronte per regalare quel TOCCO IN PIU' al piacere del palato.

Vantaggi
25 stecche della migliore qualità Bourbon & Pratica confezione di grandi dimensioni

Anche lo **Zucchero vanigliato Bourbon WIBERG** splende di luce nuova: arricchito di semi di vaniglia Bourbon naturale garantisce un pregiato aspetto invitante e un sapore ancora più delicato.

Vantaggi
- Aspetto pregiato grazie ai semi di vaniglia a vista

WIBERG

5020 Salzburg / A.-Schemel-Str. 9
Tel: +43(0)662.6382.41 / Fax: +43(0)662.6382.880
gastronomie@wiberg.eu • www.wiberg.eu

Studenti in gara in memoria di Flavio Manzali

Tanti bravi cuochi, motivati e giovanissimi, hanno partecipato al concorso intitolato alla memoria di Flavio Manzali, lo chef pasticciere di Vigevano (PV), componente del Team Cuochi di Pavia, scomparso lo scorso mese di marzo.
"Da tempo, come Associazione Cuochi Pavia, pensavamo di organizzare un evento che potesse ricordare Flavio, una persona buona e disponibile, con la quale era bello e gratificante lavorare - ha detto Mario Becciolini, presidente dell'Associazione Cuochi Pavia - e ci è sembrato che indire un concorso per cercare tra i giovani qualcuno che ricordi la sua passione in cucina fosse un buon modo per ricordarlo sempre".
Detto fatto.
L'associazione ha così organizzato il Premio "Flavio Manzali", concorso volto a premiare i migliori alunni degli Istituti alberghieri della provincia pavese.
Sul gradino più alto del podio, Marco Mazzongo dell'Istituto "Ciro Pollini" di Mortara (PV). La premiazione si è tenuta nella cornice agreste della Cascina Marzana di Pavia, nell'ambito di una serata di gala, iniziata con l'incontro sul tema "Scuola e ristorazione: quali prospettive professionali?", al quale hanno partecipato: Annamaria Giuntoli, dirigente dell'Ufficio scolastico provinciale; Paolo Caldana, presidente nazionale Fic; M.A. Cescon, direttore Cfp di Pavia; il direttore dell'Ass. culturale Guido Barbieri; il dirigente dell'Istituto Pollini di Mortara; Fondazione Luigi Clerici di Vigevano, Ips Cossa di Pavia, Santachiara di Stradella.
"Abbiamo voluto istituire questo premio - ha spiegato il presidente dell'Associazione Cuochi Pavia, Mario Becciolini - per perpetuare il ricordo di un grande professionista della cucina e dell'arte bianca come Flavio Manzali e, in particolare, per premiare i migliori allievi degli istituti provinciali".
Il premio "Manzali" va ad aggiungersi al premio "Bramante", che è assegnato a professionisti di tutti i settori che con il loro lavoro hanno contribuito alla valorizzazione dell'enogastronomia e al premio alla carriera "Sacchi", nato per ricordare con quale impegno Aldo Sacchi svolse la sua lunga carriera.

1.300 primi piatti per l'Unicef

Grande successo per "Risotto day: il giro del mondo in 80 risotti" tenutosi alla cupola Arnaboldi di Pavia. Sono stati serviti oltre 1.300 risotti realizzati a partire da 80 diverse ricette, tradizionali e non, che hanno voluto raccontare la geografia e la cultura di molti Paesi del mondo, attraverso i loro prodotti tipici abbinati al riso o risotto. Tra le ricette più apprezzate dal pubblico: il *risotto all'arancia con bresaola, taleggio e olive, il risotto ai quattro sapori d'oriente* e quello *ai fiori di zucca e polpettine*.
L'iniziativa è stata realizzata dall'Associazione Cuochi Pavia (Acp) e dal comitato provinciale Unicef con il patrocinio del Comune di Pavia. Ai fornelli si sono alternati il maestro di cucina Mario Becciolini, Carlo Cacciottolo, Agostino D'Anna, Massimiliano Sturini, Francesco Ducoli, Aldo Becciolini, Franco Napoli, Spiaggi Gabriele, Crescenzo Aniello. Ad animare la cucina e il servizio erano presenti gli studenti del Cfp di Pavia, il Cossa di Pavia e l'Istituto Ciro Pollini di Mortara (PV), per il servizio di sala coordinati dal segretario dell'Acp Giansandro Moncaglieri. Nel corso della manifestazione sono stati raccolti circa 3mila euro, devoluti all'Unicef per gli interventi d'emergenza in Uganda e Burkina Faso e alla Comunità per minori Mulino di Suardi a sostegno dei suoi programmi educativi.

Piatti gourmet con i prodotti abruzzesi

L'Associazione Cuochi di Pescara ha partecipato alla XXIII edizione della mostra dei prodotti agroalimentari "Mediterranea", che si è svolta dal 31 luglio al 3 agosto presso il porto turistico di Pescara. Per questo evento, uno dei momenti più importanti di promozione dei prodotti tipici abruzzesi, l'Associazione ha organizzato otto dimostrazioni di cucina creativa per far conoscere alle casalinghe e agli appassionati di cucina come attraverso i prodotti semplici e naturali dell'Abruzzo si possano realizzare piatti gourmet, degni della più alta ristorazione. Questi i piatti oggetto delle degustazioni e i nomi degli chef che li hanno preparati: *Insalata di farro all'anice con frutti di mare all'olio extravergine d'oliva Dop Aprutino-Pescarese* -Gianluca Sergiacomo, Rosciano (PE); *Totani all'olio extravergine d'oliva Dop Aprutino-Pescarese su purea di fave con cascjgni* - Enzo Piccirilli, Torino di Sangro (CH); *Cencioni con pomodorucci, cacio marcetto e olive nere secche* - Vito Giansante, Vacri (CH); *Cestino di nevule con spuma di ricotta di pecora e salsa di sclucchijate* - Lorenzo Pace, Spoltore (PE); *Baccalà mantecato all'olio extravergine d'oliva Dop Aprutino-Pescarese su vellutata di peperoni e cialda di pecorino di Farindola* - Michele Ottalevi, Pescara; *Sgombro alla scapece con ortaggi in carpione* - Mario Rabottini, Atri (TE); *Orzotto con ventricina teramana profumato al rosmarino e ragù di funghi pioppini* - Gianluca Carrozzi, L'Aquila; *Sagne con fagioli e cozze e crostini di pane al limone* - Silvestro Ruggieri, Montesilvano (PE).

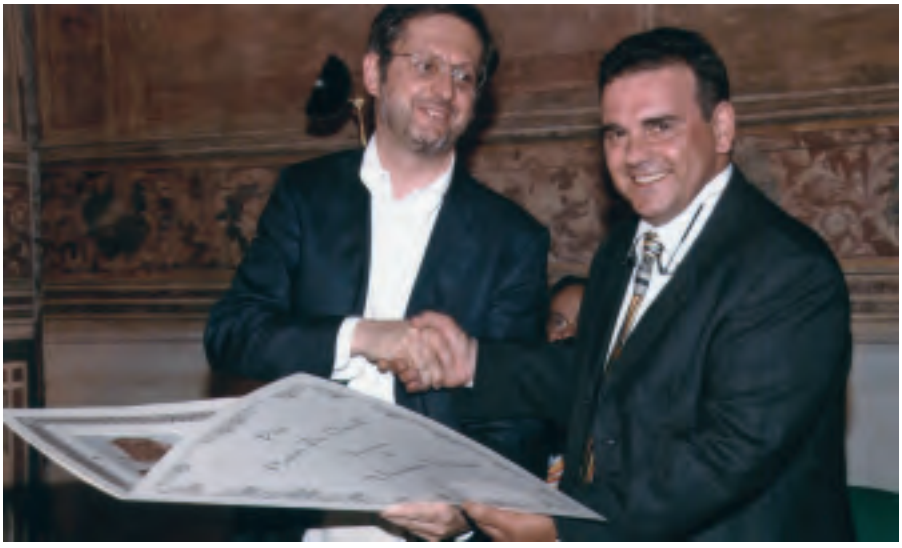
Assegnati i premi "Piazza de' Chavoli"

DI UMBERTO MOSCHINI

Quest'anno, la consegna dei premi "Piazza de' Chavoli" (VIII edizione), tenutasi nella Sala del Capitolo annesso alla monumentale Chiesa di San Francesco, ha davvero segnato un meritato successo, che li conferma come gli "oscar" dell'enogastronomia e che pone la nostra città all'attenzione di questo importante settore anche grazie al partner, la Servair AirChef.

Dopo il saluto del presidente dell'Associazione Cuochi Pisani, PierLuigi Pampana, il coordinatore del Premio Umberto Moschini ha tenuto la prolusione ufficiale, nella quale ha sottolineato la necessità di difendere le peculiarità che il nostro suolo sa offrire al gusto e che danno valore all'impegno dei produttori, che i premiati ben rappresentano. Inoltre, ha affermato: "la filosofia della nostra iniziativa, lo scrupoloso lavoro dei nostri soci, che come cuochi ogni giorno combattono la battaglia per garantire la genuinità dei piatti che con orgoglio creano e cucinano, nonché i premiati di sempre ma in particolare di quest'anno, ci obbligano di richiedere una maggiore presa di coscienza da parte dei Comuni della ricchezza culturale, umana ed economica che possono salvaguardare e tutelare adottando lo strumento legislativo della Denominazione Comunale (De.Co.). Successivamente, vi è stata la consegna del premio: il Sindaco di Pisa Marco Filippeschi lo ha consegnato a Fabio Tachella (cat. Cuoco), il rappresentante della Provincia di Pisa Graziano Pardini a Gian Paolo Belloni (cat. Ristoratore), l'ammiraglio Roberto Liberi direttore del Cisam a Roberto Conterno (cat. Viticoltore), il presidente della Fic Paolo Caldana a Franco Maria Ricci (cat. Giornalista). Il vice sindaco di Pontedera Renzo Bartoli a Riccardo Lagorio (cat. Storico del settore) e il direttore generale della Servair AirChef a Valentino Valentini (cat. Personaggio impegnato nella diffusione dell'enogastronomia). Roberto Conterno, titolare della azienda vitivinicola Giacomo Conterno, fondata nel 1770, ha consegnato una targa d'onore alla più giovane azienda del settore della nostra provincia e cioè al Podere La Valletta di Francesco Costa, mentre il presidente dei Cuochi Pisani PierLuigi Pampana ha consegnato un'analoga targa al Enzo Monaco, fondatore e presidente dell'Accademia Italiana del Peperoncino. Infine, hanno ricevuto la nomina di "Ambasciatori della Cucina Pisana": Carmine Jiovine, Ignazio Diana e Stefania Matii. Si è conclusa la cerimonia con la consegna, da parte del presidente Pampana, di una pergamena alla Servair AirChef al dr. Gaudino.

Nel mirabile chiostro del Museo dell'Opera, luogo veramente unico e incantato, si è tenuta la cena di gala in onore dei premiati, preparata e servita in modo impeccabile da: Nara Party catering di Massarosa, ottimo il servizio vini (offerti da Il Podere La valletta di Francesco Costa e l'az. agricola Gli Archi di Romano Salvatori) dei sommelier della Fisar Pisa-litorale guidati da Piero Ristori. Veramente monumentale e squisito il dolce realizzato dai maestri dolciari di Salza. Con un arrivederci al primo martedì di luglio del 2009, autorità, premiati, personalità pisane e invitati si sono accomiatati portando con sé un indimenticabile ricordo della stupenda serata trascorsa.



Cena di gala con ingredienti "poveri"

Grandi chef ed esponenti delle istituzioni e della Fic hanno partecipato alla cerimonia gourmet per l'inaugurazione dell'Emporio alimentare della Caritas

DI LUIGI CREMONA

Una cena di beneficenza in favore della Caritas è stata organizzata per festeggiare la nascita di un Emporio che non ha eguali nel nostro Paese: le persone indigenti possono farvi la spesa senza dover pagare di tasca propria, ma usando una speciale Card magnetica che viene loro ricaricata. Grandi marchi del settore alimentare presenti a livello internazionale hanno contribuito alla nascita dell'Emporio, concorrendo alla raccolta fondi e partecipando alla donazione di prodotti volti a colmare gli scaffali. Il vero valore aggiunto, nonché l'effettiva innovazione di questa iniziativa, è proprio in questa semplice formula: poter scegliere secondo i propri gusti e reali necessità, invece di ricevere un pacco dono a scatola chiusa. Insomma, il *de gustibus* vale per tutti e non solo per chi se lo può permettere…
Per questo motivo credo che sia stata un'idea vincente quella di dare all'inaugurazione un taglio gourmet e di coinvolgere grandi chef del territorio, come Heinz Beck, Angelo Troiani, Antonello Colonna e Filippo La Mantia, oltre naturalmente ad Alessandro Circiello (tutti insieme nella foto di apertura) e al Compartimento giovani della Fic, che si sono occupati ciascuno di un momento della cena.
Proprio alla Fic è toccata l'apertura, con una selezione di piccola pasticceria salata: una rielaborazione in formato ridotto di piatti preparati con prodotti di stagione, come i *Mignon di pollo ai peperoni su bruschetta cacio e pepe*, la *Gelatina al pomodoro e basilico su biscotto salato*, i *Savarin di baccalà con insalatina di agrumi* e il *Pacchero farcito con ricotta di pecora ed erbe aromatiche*. Per antipasto, una *Caponata di melanzane con cioccolata di Modica*, proposta dallo chef Filippo La Mantia, mentre come primo piatto Antonello Colonna ha preparato il *Cappello di maialino e finocchiella con lacca di mostarda in zuppa di topinambur e croccante di arachidi*. Il secondo di Angelo Troiani, la *Coscia di pollo speziata nel barattolo con funghi, patate e verdure*, è stato presentato all'interno di barattoli ermetici, assieme a un contorno curioso: le bucce delle patate e la pelle del pollo avanzati sono stati serviti fritti all'interno di un sacchettino per il pane. Il dessert era, invece, affidato al talento di Heinz Beck, autore di una *Mousse al caffè con cilindro al rum e gelato al latte ridotto*.
La seconda parte della chiusura è stata opera sempre dei giovani della Fic con una selezione di piccola

pasticceria, degna conclusione di una cena di livello difficilmente raggiungibile! Se poi si considera che i piatti sono stati accompagnati da grandi vini, si può facilmente immaginare come l'entusiasmo degli invitati sia stato giustificato. Soprattutto degli ospiti della struttura, che per una volta hanno avuto modo di apprezzare una cucina che normalmente non potrebbe essere alla loro portata. Spesso, infatti, le cene di gala e le iniziative benefiche vengono organizzate tenendo al di fuori i diretti interessati, che sicuramente traggono giovamento dalla raccolta di fondi, ma a volte avrebbero più piacere a essere invitati e considerati individualmente come parte del progetto. E visti il riscontro

ottenuto e la festa che ne è nata, siamo sicuri di aver fatto la scelta migliore mettendo proprio gli ospiti dell'ostello al centro dell'attenzione. Ma questo non è stato l'unico lato positivo e contro tendenza della serata. Infatti, gli chef erano stati precedentemente invitati a non usare materie prime troppo ricercate. Non c'erano caviale, scampi o aragoste alla cena, ma ingredienti che si possono tranquillamente trovare anche all'Emporio Caritas. E altrettanto ho apprezzato come tutti abbiano accolto con entusiasmo la proposta.

Forse è proprio questa la discriminante fra uno chef e un grande chef: sapere realizzare una cena di gala con ingredienti "poveri". Alla serata organizzata da Luigi Cremona, la Caritas e il Comune di Roma, non sono mancati personaggi dello spettacolo, televisioni, il sindaco di Roma Gianni Alemanno (nella foto della pagina accanto) e il presidente Fic Paolo Caldana.
Una sorta di "strizzatina d'occhio" ai benestanti che sono in genere abituati a spendere cifre esorbitanti per materie prime d'alto livello. Mangiare gomito a gomito con chi non sempre ci riesce e godere tutti insieme di una cena preparata con ingredienti semplici: forse è proprio questa la migliore forma di solidarietà…

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

Olimpiadi 2008: vince il "made in Italy"

L'Unione dei Cuochi del Veneto a Erfurt non solo per vincere la competizione, ma soprattutto per far conoscere meglio e valorizzare i più pregiati prodotti veneti e italiani

di Stefano Pepe

Una politica volta a difendere la qualità di un prodotto enogastronomico esige un'ampia consapevolezza, che si basa non solo su organismi di controllo e norme rigorose che lo tutelino, ma anche su un'ampia cultura delle tradizioni e delle nostre più profonde radici. Preservare la tipicità della produzione italiana significa approfondire la conoscenza del territorio, recuperare antiche memorie, trasmettendo il concetto che una moderna cultura enogastronomica affonda comunque le radici più profonde nel passato e nella tradizione.
L'Unione Cuochi Veneto, nella persona del suo presidente Graziano Manzatto, in perfetta sintonia con le istituzioni preposte, da tempo favorisce iniziative in grado di esprimere, anche all'estero, un'immagine della nostra produzione, fedele ai suoi caratteri di originalità e tradizione, non disgiunti comunque da una perseverante ricerca dei massimi standard qualitativi.
In concomitanza con la trasferta olimpica di Erfurt, l'Unione Cuochi Veneto sta attivando un ambizioso "progetto" atto a promuovere non solo i prodotti veneti e il suo territorio, ma anche il restante patrimonio enogastronomico del nostro "Bel Paese", unitamente alle regioni che sposeranno l'iniziativa.
Interpellato per avere maggiori ragguagli, il presidente Manzatto ha così risposto: "Con il patrocinio del ministero delle Politiche Agricole e Alimentari e su proposta della Camera di Commercio Italiana per la Germania, si sta dando vita a una serie di iniziative atte a rivitalizzare il mercato tedesco dei nostri prodotti, che ultimamente ha subito negativi contraccolpi dovuti a fenomeni di imitazione e contraffazione. Questo fenomeno, ormai divenuto un problema "globale", sottrae importanti e ingenti introiti monetari alle nostre casse, oltre che far perdere la profonda "simpatia" del mercato e del consumatore tedesco per la cucina italiana, sinonimo di genuinità, tradizione e alta qualità.
L'enogastronomia italiana ha sempre rappresentato in Germania uno dei principali punti di partenza per l'introduzione di nuovi prodotti e l'incremento di quelli tradizionali già più conosciuti, ma necessita di attività di appoggio e consolidamento del nostro "patrimonio". Ci stiamo muovendo in questa direzione per rendere onore ai nostri prodotti italiani, ai loro produttori, alle nostre culture e tradizioni, l'Italia non è fatta di soli scandali o brutti fatti di cronaca e altro, c'è gente che lavora sodo, con onestà e rispetto altrui in un mercato che è sempre pieno di insidie e difficoltà e dedito continuamente al richiamo del facile profitto. Io, l'Unione Cuochi del Veneto in rappresentanza della nostra Fic e i partner di questo progetto porteremo a Erfurt questa immagine positiva dell'Italia, che tanto ci fa onore e che ci ha fatto conoscere al mondo intero. Porteremo i nostri "marchi" e i nostri produttori nei padiglioni fieristici di Erfurt a ridosso di una delle più prestigiose manifestazioni culinarie mondiali per noi berrette bianche, le Olimpiadi. Effettueremo "master" dal vivo per gli operatori del settore con la presenza dei nostri associati Fic, porteremo piatti con la nostra ricca e varia produzione agroalimentare italiana, dando sfogo della creatività del singolo cuoco, ma soprattutto alle peculiarità dei nostri prodotti che hanno saputo occupare posizioni di rilievo nel mercato dei consumi dentro e fuori i nostri confini. Verrà installato all'interno dello stand fieristico un vero e proprio ristorante in ogni senso italiano, dove ognuno potrà mangiare italiano. Appuntamento, dunque, a Erfurt con le Olimpiadi della cucina e con il meglio dell'enogastronomia mondiale.

Ora tocca alle Berette bianche!

Le Olimpiadi di Pechino si sono da poco concluse ed è già è scattato il conto rovescia per delle altre Olimpiadi, del tutto particolari e quasi totalmente sconosciute ai non addetti del settore. Nella bellissima cittadina medievale di Erfurt, capoluogo della Turingia (Germania), si svolge un evento importantissimo. Uno di quelli che si ripetono solo una volta ogni quattro anni: le Olimpiadi della Cucina. Meglio conosciute come Ika, ossia "International Culinary Art Exhibition", videro la loro prima edizione a Francoforte nel 1900 e da allora sono diventate la "Mecca" per cuochi e pasticcieri professionisti di tutto il mondo. Il particolare evento si svolge all'interno dell'Inoga Gastronomy Trade Fair, evento fieristico mondiale per eccellenza degli ultimi sviluppi in materia di ristorazione, business alberghiero e servizi di catering. L'edizione, giunta alla 22° edizione, vedrà la presenza di quasi 2mila partecipanti, accompagnati dai rispettivi gruppi di sostegno provenienti da 42 nazioni, che faranno di questa edizione quella con il più alto numero di competitori di tutti i suoi 108 anni di storia, nonché l'evento culinario più importante non solo per i professionisti, ma anche per gli amanti di tutto il mondo della buona cucina. L'Italia sarà presente con la Nazionale Italiana Cuochi (Nic) Senior diretta da Fabio Tacchella, dalla Nic Junior diretta dal giovane Antinori, da numerosi Team Regionali di tutto rispetto e da una considerevole e massiccia presenza di "Singoli concorrenti", che assicureranno certo l'alto profilo agonistico e tecnico della manifestazione. Si prospettano grandi cose dalle compagini italiane che hanno sempre ben figurato in ogni manifestazione di questo tipo, a tradizione della cultura gastronomica italiana. Un occhio di riguardo va rivolto ai concorrenti provenienti dal Veneto e facenti parte dell'Unione Cuochi del Veneto, che sotto la presidenza di Graziano Manzatto cercherà di portare alti i colori della regione e di annoverare i risultati alla Coppa del Mondo di Lussemburgo.

Le Olimpiadi Culinarie 2008 di Erfurt

Il 18 ottobre 2008 ad Erfurt (Germania) chef provenienti da oltre 42 diversi Paesi del globo, tutti vestiti con la divisa bianca di cuoco, portando le loro bandiere nazionali, inaugureranno con una spettacolare e suggestiva parata l' inizio di una delle più prestigiose gare culinarie di tutto il mondo: LE OLIMPIADI MONDIALI DI CUCINA. Organizzata dalla "VERBAND DER KÖCHE DEUTSCHLANDS" (la Federazione dei Cuochi tedeschi); l'IKA (Internationale Kochkunst Ausstellung) con l'annessa mostra fieristica INOGA , è la più grande esposizione del mondo per i servizi ricettivi, turistici, alberghieri, per l' ospitabilità e la culinaria, ponendola fra le più prestigiose e qualificate del settore. Questa manifestazione fu organizzata per la prima volta nel lontano 1900 a Francoforte per iniziativa di Carl Friedrich Assia, Principessa Prussiana giungendo sino alla attuale 22° edizione, cambiando logisticamente più volte, (Francoforte, Berlino) sino a giungere ai giorni nostri (per tre edizioni consecutive) ad Erfurt, graziosa località della Caringia, in un continuo crescendo di partecipazioni e consensi. L'edizione del 2004, ha visto la partecipazione di 32 nazionali maggiori, 12 nazionali militari, 8 squadre nazionali di pasticceria, 16 nazionali giovanili e 1200 partecipanti provenienti da 40 Paesi, 23mila visitatori e più di 300 giornalisti in rappresentanza dei "media". I partecipanti al concorso culinario daranno vita ad una gara l'uno contro l'altro in diverse discipline e categorie, come squadra o singoli, nazionali o regionali, come junior chef o concorrenti senza limite di età. La categoria delle nazionali comunque è senza dubbio il "clou" della manifestazione dove si potrà ammirare la perfezione e l' altissima preparazione professionale di queste squadre. Ma le "OLIMPIADI CULINARIE DI ERFURT" non rappresentano per i cuochi solo una grandissima manifestazione, essa è vista anche come vetrina per il "Know-how culinario", un oggetto di scambio, di informazione e di perfezionamento professionale trasmesso, e dove chef di tutto il mondo hanno la possibilità di incontrare. Difatti la natura di questo evento in se stesso, è di mostrare al mondo gli ultimi sviluppi nell'arte culinaria e le nuove tendenze.

Le OLIMPIADI MONDIALI DI CUCINA si svolgono ogni quattro anni a ridosso di quelle più famose dei Giochi Olimpici di Atletica quasi a voler emulare l'importanza e la risonanza di consensi aggiudicatosi. Per quest'anno, l'organizzazione ha già registrato la partecipazione di 32 Nazionali Maggiori e complessivamente oltre 2mila cuochi fra nazionali militari, nazionali junior, team regionali, team culinari associativi e singoli concorrenti assicurandosi una kermesse di grandissimi livelli.

L' Italia sarà presente, naturalmente con la NIC diretta da Fabio Tacchella, un numero considerevole di qualificati Team Regionali e singoli concorrenti.

L' Unione Cuochi del Veneto sotto la direzione del suo Presidente Graziano Manzatto (nella foto con il Presidente Fic Paolo Caldana) sarà presente con i suoi due gruppi: il "Team Veneto Chef" per la sezione di cucina ed il "Team Cucina Artistica", nonché di un numero considerevole di competitori singoli, con la speranza di emulare i risultati conseguiti nella precedente competizione di Coppa del Mondo in Lussemburgo, e aggiudicandosi (seppur virtuale) il titolo di Regione più medagliata al mondo!

STATI PARTECIPANTI E RELATIVE SQUADRE

1. LITUANIA Team Regionali
2. AUSTRALIA Nazionale Senior, Nazionale Junior
3. AUSTRIA Team Regionali, Nazionale Junior, Comunità Catering, Concorrenti Singoli
4. BAHAMAS Nazionale Senior
5. BULGARIA Nazionale Senior
6. CANADA Team Regionali, Nazionale Senior, Nazionale Junior, Concorrenti Singoli
7. CROAZIA Nazionale Senior
8. CIPRO Nazionale Senior
9. REPUBBLICA CECA Team Regionali, Nazionale Senior, Nazionale Junior, Concorrenti Singoli
10. DANIMARCA Nazionale Senior, Nazionale Junior
11. EGITTO Concorrenti Singoli
12. FINLANDIA Nazionale Senior
13. GERMANIA Nazionale Militare, Team Regionale, Nazionale Senior, Nazionale Junior, Comunità Catering, Concorrenti Singoli
14. GUATEMALA Team Regionali, Concorrenti Singoli
15. HONG KONG Nazionale Senior
16. UNGHERIA Nazionale Militare, Team Regionali, Nazionale Senior, Comunità Catering, Concorrenti Singoli
17. ISLANDA Nazionale Senior
18. IRLANDA Nazionale Militare, Nazionale Senior, Nazionale Junior, Concorrenti Singoli
19. ISRAELE Nazionale Junior
20. **ITALIA Team Regionali, Nazionale Senior, Nazionale Junior, Concorrenti Singoli**
21. GIAPPONE Nazionale Senior, Nazionale Junior
22. LUSSEMBURGO Nazionale Senior, Nazionale Junior
23. PAESI BASSI Nazionale Militare, Team Regionale, Nazionale Senior
24. NORVEGIA Nazionale Senior, Concorrenti Singoli
25. POLONIA Nazionale Militare, Team Regionali, Nazionale Junior, Concorrenti Singoli
26. PORTOGALLO Nazionale Senior, Nazionale Junior
27. ROMANIA Nazionale Senior, Nazionale Junior
28. RUSSIA Concorrenti Singoli
29. SCOZIA Nazionale Junior
30. SINGAPORE Nazionale-Senior
31. SLOVACCHIA Nazionale Senior, Concorrenti Singoli
32. SLOVENIA Nazionale Militare, Team Regionale, Nazionale Senior
33. SUD AFRICA Nazionale Senior
34. COREA DEL SUD Nazionale Senior
35. SVEZIA Nazionale Militare, Regional Regionali, Nazionale Senior, Nazionale Junior, Comunità Catering
36. SVIZZERA Nazionale Militare, Team Regionali, Nazionale Senior, Nazionale Junior, Concorrenti Singoli
37. TAIWAN Concorrenti Singoli
38. TURCHIA Nazionale Senior
39. EMIRATI ARABI UNITI Concorrenti Singoli
40. REGNO UNITO Nazionale Militare, Nazionale Senior, Nazionale Junior, Concorrenti Singoli
41. USA Nazionale Militare, Team Regionali, Nazionale Senior, Nazionale Junior, Concorrenti Singoli
42. GALLES Nazionale Senior, Nazionale Junior

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