

Cuoco

MAGAZINE UFFICIALE DELLA FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI

*Con la Fic,
per crescere insieme*

N. 284 - Novembre/Dicembre 2008

carine

Veste in esclusiva
i cuochi della FIC



Quel pizzico di umiltà

DI PAOLO CALDANA, PRESIDENTE NAZIONALE FIC

“**N**oi cuochi italiani siamo i più bravi e creativi, la nostra gastronomia ha una storia e una tradizione impareggiabili perché plurimillennaria e i nostri prodotti sono i più buoni del mondo”. Ecco tre affermazioni che riempiono d'orgoglio i cuochi italiani quando si trovano a lavorare a confronto con i colleghi di altri Paesi, durante una competizione internazionale oppure durante uno stage o esperienza di lavoro all'estero. Sono tre affermazioni potenzialmente veritiere, ma che diventano pericolose se ognuno di noi non si applica per dargli “sostanza” ogni giorno, con la qualità del suo lavoro e la serietà delle sue scelte professionali. Come l'eccellenza dei nostri prodotti agroalimentari va difesa da chi (e sono tanti!) vorrebbe abbassarne la qualità in nome di un maggiore fatturato, così l'eccellenza della nostra gastronomia va difesa da chi indossa in cucina il “tricolore”, ma solo per convenienza, perché poi ne tradisce lo spirito, soprattutto nelle attività all'estero. Perché le tre affermazioni iniziali possano essere davvero lo specchio della realtà oggi come domani, occorre un pizzico di umiltà, da parte di tutti noi: dirigenti Fic, cuochi di ristoranti stellati come di osterie, insegnanti, giovani e professionisti

attivi in ogni settore della ristorazione. Per crescere e per migliorare, occorre essere capaci di fare autocritica, di individuare i nostri difetti e avere l'onestà di riconoscerli e la volontà di eliminarli. Più facile, si sa, è vedere quelli degli altri; e in questo caso, l'importante è porli in evidenza in un modo che sia costruttivo e propositivo. Ben vengano sempre il confronto e la discussione, utili a trovare un punto d'incontro tra persone che la pensano magari in modo diverso, ma che hanno lo stesso obiettivo di miglioramento e di crescita professionale. In un momento di grande cambiamento per la nostra Federazione, bisogna anche saper accettare le difficoltà che il “nuovo” sempre comporta e vi invito a riflettere su tre concetti: umiltà, serietà e qualità. Che sono alla base del successo del nostro lavoro di cuochi e che sarebbe utile ci guidassero nelle scelte del nuovo anno 2009, che è ormai alle porte. Un augurio di Buon Natale e di serenità e gioia a tutti i cuochi italiani!



That pinch of humility

By PAOLO CALDANA, NATIONAL PRESIDENT OF FIC

“We Italian chefs are the best and the most creative. Our gastronomy has an incomparable history and tradition because it is centuries old and our products are the best in the world”. These are three statements that fill Italian chefs with pride when they are working with colleagues from other Countries, during an international competition or during a training course or work experience abroad. They are three potentially true statements, but that become dangerous if each of us does not apply himself to give them “substance” every day, with the quality of his work and the reliability of his professional choices. Just as the excellence of our good products must be defended from those (and there are many of them!) who would like to lower their quality in the name of a higher turnover, so the excellence of our gastronomy must be defended from those wearing the “tricolour”, but only for the sake of convenience, because they then betray its spirit, especially when working abroad. In order for the three initial statements to really reflect reality today as tomorrow, we all need a pinch of humility, all of us: FIC managers, star-awarded restaurants the same as taverns, teachers, youngsters and professionals working in every sector of catering. To grow and improve, we must be capable of criticising ourselves, of identifying our faults and having the honesty to recognise them and the determination to eliminate them. It is much easier, as we know, to see those of others: and in this case, the important thing is to highlight them in a way that is constructive and propositive. We should always welcome comparison and discussion as useful for finding a meeting place among people who perhaps think in a different way but who have the same aim of improvement and professional growth. In a time of great change for our Federation, we must also know how to accept the difficulties that “what’s new” always entails and we invite you to reflect on three concepts: humility, reliability and quality that form the basis of the success of our work as chefs and that could be a useful guide to us in our choices during the New Year 2009, that will soon be here. I wish all you Italian chefs a Happy Christmas full of peace and joy.

Comunica con tutti i cuochi italiani nel mondo.

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



La fiera degli “O’ bei O’ bei”

DI EUGENIO MEDAGLIANI

Accanto alla Storia con l’iniziale maiuscola, c’è sempre una storia minore, che è quella del costume. Ad essa appartiene la fiera degli “O’ bei O’ bei”, che si svolge attorno alla basilica di Sant’Ambrogio a Milano dal 7 al 10 dicembre e che gode da almeno 150 anni di grande popolarità.

Un tempo, quando ero fanciullo, pochi anni prima della seconda guerra mondiale, questa fiera era il paradiso dei robivecchi ed era frequentata dalla gente di umili origini, da chi cercava un paio di scarpe usate, un cappotto o una sella di bicicletta, in un’epoca in cui non si buttava via niente. Però, mescolati alla rigatteria, si potevano trovare

“pezzi” di autentico antiquariato, che i mercanti raccattavano chissà dove e che a quel tempo pochi avventori sapevano riconoscere.

La contrattazione era uno dei motivi di fascino. Lasciare o rilanciare, fino ad avere l’illusione di avere fatto un affare, in quelle mattine livide d’inverno, con i lumi ad acetilene che oscillavano nella nebbia. Sino all’anno 1940 era consuetudine che nonno Pasquale mi accompagnasse, insieme ai miei tre cuginetti, a visitare la fiera nel giorno di Sant’Ambrogio, con la promessa di un giocattolino di latta o di legno, a nostra scelta, e di un cartoccio di castagne arrosto. Era grande festa ed emozione.



In questa pagina, venditori di “cuni” di Cuneo e di caldarroste.



The fair of the “O’ bei O’ bei”

BY EUGENIO MEDAGLIANI

Alongside History with a capital letter there is always a lesser history - that of traditions. The fair of the “O’ bei O’ bei”, which is held around the Basilica of Sant’Ambrogio in Milan from 7th to 10th December and which has enjoyed great popularity for 150 years, belongs to this.

Years ago when I was a boy, just a few years before the Second World War, this fair was a paradise of junk dealers and it was frequented by people of humble origins, by those looking for a pair of second-hand shoes, a coat or a bicycle saddle, in a period when nothing was thrown away. However, in the midst of the junk, you could find authentic antique “pieces”, which the dealers found goodness knows where and which, at that time, only a few regular customers were able to recognise.

The dealing was one of the fascinating aspects of the fair: Take it or leave it, until you got the impression of getting a bargain, during those freezing winter mornings, with the acetylene lamps that swung in the fog.

Until 1940, Grandfather Pasquale used to take me, together with my three little cousins, to visit the fair on the day of

Sant’Ambrogio, with the promise of a little tin or wooden toy, which we were allowed to choose, and a bag of roast chestnuts. It was a great exciting event.



Venditore di acciughe e aringhe sotto sale.

La fiera

*Ho sostato in quelle piazze che mandano
un odore di fiera, di giorno che si consuma;
in mezzo alle grida delle bancarelle,
all'esultanza eccitata dei passanti,
alle strette di mano dei vecchi col cappello eguale
e la catena sul panciotto, in mezzo alle camicie a righe,
buone e vecchie, in mezzo a bambini scalzi e chiassosi,
in mezzo a quei colori sgargianti che così, all'improvviso,
cessano nel silenzio della sera
e col sopraggiungere del buio.
E allora ogni cosa fugge e scompare,
e la gente non saluta nemmeno
e le donne scapano in fretta la soglia, senza cantare
perché s'è fatto buio, e allora tutto sembra rubato
da una notte stanca,
soffocato nell'anno di miserie
che le separa dalla prossima festa.
E i cani randagi in quell'aria insofferente
sembrano stupirsi d'ogni rumore,
d'ogni presenza viva, e riprendono a vagare
col muso più basso.*

*Ed io,
stringo le spalle calando sugli occhi
quell'odore di melanconia che sale
dalle cartacce abbandonate.
E me ne torno a casa
con passo stanco.*



Il magnano.

The fair

*I stopped in those squares that
smelled of the fair, of the day that was passing;
midst the shouts of the stalls,
the excited joy of the passers-by,
the hand-shakes of the old men all wearing the same hat
and the chain on their waist-coats, in the middle of striped shirts,
good and old, in the middle of noisy, barefooted children,
in the midst of those flamboyant colours which, suddenly,
ceased in the silence of the evening
as darkness fell.
And then everything fled and disappeared,
and the people didn't even say goodbye
and the women brush their thresholds in a hurry, without singing,
because it is dark, and then everything seems to have been stolen
by a tired night,
suffocated in the year of hardships
that separates them from the next feast day.
And the stray dogs in that fretful air,
seem to be surprised by every noise,
by every live presence, and start strolling around
with their heads down.
And I,
I shrug my shoulders, letting down over my eyes
that smell of melancholy that rises from
the abandoned rubbish.
And I return home
with a tired step.*

Menu valtellinese

I piatti presentati in queste pagine sono tratti dal libro "Valtellina di gusto. Dalla tradizione all'innovazione in 130 ricette", edito da Geocooking (Sondrio 2008) in collaborazione con l'Associazione Cuochi di Valtellina e Valchiavenna e con l'apporto della delegazione Sommeliers della provincia di Sondrio, che ha curato l'accostamento dei vini ai piatti presentati nel volume e di Natale Contini, delegato provinciale Ais, che ha curato la Carta dei Vini della provincia di Sondrio.

Le ricette raccolte nel libro vedono la semplicità della tradizione combinarsi con la fantasia dell'innovazione e rivelano l'amore verso i singoli prodotti del territorio, il piacere della presentazione dei piatti e l'armonia degli accostamenti.

È un libro di ricette che si sfoglia ancor prima di leggerlo e che si legge cucinando. Proprio per questo, Geocooking ha ben curato anche l'informazione sui prodotti dell'eccellenza agroalimentare valtellinese, non solo inserendoli nella varie ricette con la loro corretta dizione di denominazione di origine e di qualità, ma anche riportando in chiusura del volume un utile glossario di cucina e una sintesi di scuola di cucina "Valtellina di gusto" porta la firma di Gian Enrico Ghilotti, che ne ha curato l'ideazione grafica ed editoriale, dello chef Fernando Bassi che ha coordinato il lavoro.



Pizzoccheri di Teglio

Ingredienti per 4 persone

- 400 g di farina di grano saraceno, fine
- 100 g di farina bianca
- 200 g di burro
- 250 g di formaggio Valtellina Casera DOP
- 150 g di Parmigiano Reggiano DOP
- 200 g di verze
- 250 g di patate
- uno spicchio d'aglio
- pepe, q.b.

Procedimento

Mescolate le due farine (nera e bianca), impastatele con acqua e lavoratele per circa cinque minuti. Con il matterello tirate la sfoglia fino ad uno spessore di 2-3 millimetri, dalla quale ricaverete delle fasce di 7-8 centimetri. Sovrapponete le fasce e tagliatele nel senso della larghezza, ottenendo delle tagliatelle larghe circa mezzo centimetro. Cuocete le verdure in acqua salata, le verze a piccoli pezzi e le patate tagliate a tocchetti. Unite i pizzoccheri dopo cinque minuti (le patate sono sempre presenti, mentre le verze possono essere sostituite, a seconda della stagione, con coste o fagiolini). Dopo una decina di minuti raccogliete i pizzoccheri con una schiumarola e versatene una parte in una teglia ben calda. Cospargete con il formaggio grattugiato e il Valtellina Casera a scaglie, proseguite alternando pizzoccheri e formaggio. Friggete il burro con l'aglio, lasciandolo colorire bene, quindi versatelo sui pizzoccheri. Senza mescolare, servite i pizzoccheri bollenti con una spruzzata di pepe.

Il vino: Valtellina Superiore Valgella Riserva.



Cocottina di fonduta al Bitto e rosso d'uovo

Ingredienti per 6 finger food

- 100 g di latte
- noce moscata, q.b.
- 150 g di formaggio Bitto DOP
- 6 uova
- 100 g di pane di segale
- 110 g di burro
- 5 g di fecola di patate
- pepe e sale, q.b.





Procedimento

Mettete a bollire il latte con la noce moscata ed aggiungete il Bitto tagliato a cubetti, la fecola sciolta in un po' di latte freddo e lasciate fondere il tutto fino ad ottenere la consistenza cremosa tipica della fonduta, quindi regolate di sale e pepe. Fate cuocere, uno alla volta, per pochi secondi in una padella antiaderente con un poco di burro i rossi d'uovo e conditeli con un pizzico di sale e una macinata di pepe. Preparate le singole cocottine, versandovi qualche cucchiata di fonduta, mettendo al centro il tuorlo d'uovo e guardando con una macinata di pepe e dei crostoni di pane di segale tostati. Per un'idea sfiziosa e scenografica, servite la fonduta di Bitto e rosso d'uovo in vasetti ermetici da confetture, che lasciate aperti portandoli in tavola.

Il vino: Terrazze Retiche di Sondrio da vendemmia tardiva.



Manfrigole alla grosina

Ingredienti per 4 persone

Per la sfoglia

- 150 g di farina 00
- 100 g di farina di grano saraceno, fine
- 1 dl di latte
- 3 uova intere
- sale, pepe nero, q.b.

Per il ripieno

- 100 g di pane raffermo
- 200 g di formaggio Valtellina Casera DOP, semigrasso
- 1 dl di latte
- 1 dl di panna da cucina

Per il condimento

- 50 g di burro
- 60 g di formaggio Valtellina Casera DOP, in dadi
- Parmigiano DOP grattugiato q.b.

Procedimento

Per le crespelle. Stemperate le due farine nel latte ed aggiungete le uova intere, il sale e il pepe nero, preparando una pastella piuttosto liquida. Scaldate una padella antiaderente del diametro di circa 20 centimetri. Versate un poco di pastella, tanto da coprirne il fondo, e fate delle crespelle sottili.

Per il ripieno. Fate ammolare il pane raffermo nel latte, aggiungete il formaggio Casera tagliato grossolanamente e passate tutto al frullatore. Unite al composto la panna e farcite le crespelle, spalmandovi sopra la crema ottenuta. Arrotolate le crespelle e tagliatele a fette dello spessore di circa 3-4 centimetri. Disponete le girelle così ottenute in una terrina e ricopritele ognuna con un cubetto di Casera. Passate le crespelle in forno, già caldo a 200°C, e fatele cuocere per 10 minuti, fin tanto che il formaggio si sia sciolto. Condite con burro fuso e servite con una spolverata di Parmigiano grattugiato.

Il vino: Rosso di Valtellina.

le nostre ricette



Spicchi di segale caramellati al vino

Ingredienti per 4 persone

- 1 ciambella di pane di segale, rafferma
- 100 g di zucchero
- 100 g di burro
- 1 dl di vino Rosso valtellinese

Procedimento

Fate rosolare in padella con il burro il pane di segale tagliato a spicchi, lasciandolo ben dorare. Zuccherate direttamente in padella, facendo caramellare gli spicchi e bagnate in ultimo con il vino rosso, facendolo evaporare fino a completo assorbimento. Servite gli spicchi di segale caldi. È un'antica ricetta che riporta alle semplici e sincere convivialità contadine.

Il vino: Rosso di Valtellina.

Costine al Lavéc

Ingredienti per 4-6 persone

- 1 Kg di costine di maiale
- 1 cipolla di media grandezza
- 4 foglie di verza
- un bicchiere di vino Rosso Valtellina DOC
- sale, q.b.
- pepe, q.b.
- rosmarino, q.b.
- salvia, q.b.
- olio, q.b.
- brodo di carne, q.b.

Procedimento

Fate rosolare leggermente le costine di maiale in padella. Nel frattempo, in un Lavéc, fate appassire la cipolla tagliata finemente, quindi aggiungete le costine rosolate e la verza spezzettata grossolanamente. Bagnate il tutto con il vino, facendolo evaporare e

aggiungete il brodo. Unite le erbe aromatiche e le spezie e lasciate cuocere lentamente per circa 50 minuti. Portate in tavola le costine direttamente nel Lavéc, o in pirofila, e servitele caldissime.

Il vino: Rosso di Valtellina.



Cuochi nel deserto

Dall'Italia all'Algeria: l'esperienza di un cuoco che ha trovato impiego in un campo nel Sahara

Nella vita accade talvolta di ritrovarsi in un luogo o fare cose che non si sarebbero potute immaginare. Io non potevo immaginarmi di potere un giorno raccontare questa mia esperienza. Inseguendo il desiderio di fare nuove esperienze professionali, inviai a una società di catering attiva a livello internazionale il mio curriculum vitae. Nel compilarlo, la mente fantasticava su eventuali sviluppi di quel gesto che consapevolmente mi avrebbe portato lontano dai miei affetti e dalla mia terra, pensando a navi da crociera, paesi lontani, lingue diverse, ma giammai al Sahara! Invece, eccomi qua, a raccontarvi la mia esperienza. Innanzitutto un'istantanea sul luogo:

- Continente: Africa (Nord);
- Paese: Algeria (seconda nazione più grande del continente);
- Località: Regione di Ouargla (Est Algeria, circa 1.500 km a Sud da Algeri, 30 km circa dal confine tunisino) deserto del Sahara;
- Base logistica: Hassi Messaoud (attualmente a 250 km di strada e pista nel deserto dal campo);
- Trasporti: su gomma per i rifornimenti ed in aereo (5 posti + 1) per il personale espatriato.

Il cliente che serviamo è una società italiana di perforazioni e ricerche petrolifere. Da un punto di vista logistico, ogni impianto è dotato di un campo che ospita circa 150 persone ed è servito da due cucine: una per il personale locale e l'altra per il personale espatriato e i dirigenti. Allo chef di cucina italiano spettano compiti di supervisione, coordinamento e gestione degli approvvigionamenti e del personale locale, nonché di conduzione della cucina per espatriati. Dal punto di vista umano si opera in un ambiente multietnico nel quale si parlano almeno tre lingue (francese, inglese e arabo).

In questi luoghi, dove la natura è ostile e il lavoro è duro, soprattutto per chi

opera sui pozzi, il cibo riveste aspetti fondamentali che passano dal soddisfacimento di bisogni primari alla gratificazione e compensazione di altre "assenze". Un piatto di spaghetti "all'italiana" si scopre poter essere un fantastico antidepressivo, ancorché un piatto leggero e nutriente: a queste latitudini è sempre apprezzato.

Anche qui la gastronomia è l'aspetto più piacevole del nostro lavoro, così come deve essere, nonostante non siano disponibili molte attrezzature e utensili e anche la possibilità di scelta di materia prima non sia delle più grandi; qui, elaboriamo piatti vari e appetibili attingendo dalla cucina tradizionale algerina e italiana, in una sintesi di gusto e di multiculturalità, toccando con mano l'enorme popolarità a livello globale della cucina italiana. In ambienti multietnici come questo, infatti, molte preparazioni, soprattutto riguardanti elaborazioni sul tema "pasta", sono popolari e richiestissime: spaghetti aglio, olio e peperoncino, pasta al ragù bolognese, pasta al pesto, etc.

Nell'impianto in cui lavoro, ho introdotto con successo alcuni piatti della cucina popolare pugliese e ormai preparazioni come gli spaghetti alla "Sanguannina" o pasta e "cime de 'cole" o "cime de rape" (qui uso i broccoli surgelati, sic!) sono entrati nel vocabolario corrente dei nostri ospiti. Inoltre, la formazione scolastica del personale di cucina risente fortemente della passata dominazione francese i cui piatti classici sono presenti nel bagaglio di questi cuochi e nei nostri menu.

Qui si presta particolare attenzione alla manipolazione dei salumi. Infatti, le preparazioni che richiedono l'uso di questi derivati del maiale sono di esclusiva pertinenza dello chef italiano, giacché elemento "out" per la religione musulmana, qui preponderante, ma enormemente graditi dalla gente di altre confessioni o provenienze. Molte le



precauzioni adottate nel loro utilizzo, dall'uso degli utensili da cucina, che vanno accuratamente ripuliti prima di riconsegnarli al personale, alla loro somministrazione che va sapientemente dosata nei tempi e nei modi per non ledere la suscettibilità di alcuno e nel pieno rispetto della cultura del Paese che ci ospita. Inoltre, questi vengono conservati separatamente e in maniera tale da non "contaminare" gli altri alimenti. Inoltre, sono riposti nella cella frigo in maniera da non essere nemmeno visibili. Le carni utilizzate, oltre le normali certificazioni sanitarie e di trasporto, sono dotate di una speciale certificazione, rilasciata dall'autorità islamica del paese di provenienza, che attesta che i capi di bestiame sono stati mattati secondo i precetti dell'Islam (che consistono nel solo sgozzare e dissanguare l'animale dopo aver ringraziato Allah per il dono ricevuto).

Una delle cose più difficili per chi opera nelle cucine da campo è l'aspetto igienico, dove l'attuazione delle norme Haccp sono particolarmente ostiche sia per la particolarità logistica sia per la scarsa professionalità del personale locale, al quale giornalmente bisogna ricordare tali procedure, vissute generalmente come una sorta di "punizione divina". Gli approvvigionamenti di derrate alimentari avvengono settimanalmente, ma c'è sempre da mettere nel conto delle previsioni di consumo e l'eventualità che queste possano saltare, sia pur di qualche giorno, per via di avarie dei mezzi costretti a estenuanti "rally" sulle piste o per tempeste di sabbia. Le regole dell'accoglienza e dell'ospitalità, proprie di una conduzione professionale dell'attività ristorativa e ricettiva, sia pur attuate in condizioni non facili, fanno sì che la vita dei nostri clienti sembri meno spigolosa

la Fic nel mondo

e il rigore del lavoro condotto in questo luogo sia attenuato. Come ricordo spesso alla mia équipe, la nostra responsabilità va ben oltre il corretto funzionamento dell'attività stessa: oltre il lavoro, ai nostri ospiti non rimane altro che il buon mangiare e il ben dormire ed entrambi i servizi sono curati dal nostro marchio. Grazie alle tecnologie oggi disponibili, il contatto periodico con i colleghi in Patria aiuta a trascorrere più serenamente il periodo di permanenza sul posto di lavoro, così che tra goliardie, consigli e saluti si rinnova frequentemente quella solidarietà e quel contatto umano e professionale che contraddistingue i valori della Associazione Cuochi Baresi e della Federazione Italiana Cuochi. Inoltre, i siti internet istituzionali fanno sì che anche a notevoli distanze le attività sociali possano essere seguite, sia pur a malincuore per il fatto di non esserci, ma tenen-



do unite idealmente tutte le berrette bianche italiane disseminate

nel mondo. A far da cornice a tutto questo c'è uno dei paesaggi più duri e affascinanti, ricco di miti, leggende e antiche culture, nonché di uomini che, a tutti i livelli, quotidianamente con umiltà, muta solidarietà e abnegazione lavorano per sostenere le proprie famiglie.

Menu du vendredi

DÉJEUNER

Les hors-d'œuvre

Le Fromage

Le Couscous/agneau

La Pasta "Sanguinanna"

La Pasta bolognese

La Pasta au "pesto"

Grillade: le poulet, la viande de bœuf, le poisson

Le Pomme de terre, la chou fleur, le haricot vert

Dessert: Fruit de saison

DINER

Les hors-d'œuvre

Le fromage

Le potage de légume

La chorba frik d'agneau «traditionnelle»

La pasta au "aglio e olio"

La Pasta bolognese

La Pasta au "pesto"

Grillade: le poulet, la viande de bœuf, le poisson

Le Pomme de terre, la chou fleur, le haricot vert

Dessert: Fruit de saison

aziende informano



Coverciano (FI) 13 ottobre 2008. Sembra proprio che in ogni italiano ci sia un allenatore di calcio, vista la grande partecipazione al concorso indetto da Birra Peroni, tramite il sito www.misterperoni.it, la scorsa estate in occasione dell'ultima edizione dei Campionati Europei disputati in Austria e Svizzera. Provenienti da tutta la Penisola, 18 fortunati saranno ospiti della Figc per 48 ore irripetibili: piatto forte il Corso intensivo per allenatori a Coverciano tenuto dai docenti Federali con lezioni teoriche e pratiche, dove verranno affrontati e svelati i segreti del "dietro le quinte" dello sport più amato d'Italia, dai principi di Medicina Sportiva, agli elementi di strategia e tattica calcistica, alla preparazione atletica fino alle "sgambate" sui campi di calcio del Centro federale dove potrebbero addirittura "incrociare" i Nazionali Under 20, allenati da Francesco Rocca! Grazie a Peroni potranno quindi coronare il loro sogno con un Premio unico e originale: varcare i cancelli dello storico ritiro dei calcia-

BIRRA PERONI E CALCIO: i due amori degli italiani a Coverciano con Spalletti

Italiani, popolo di santi, poeti, navigatori e ... allenatori. 18 fortunati nel tempio del calcio italiano, allievi dei docenti del Corso per allenatori e di Spalletti

tori azzurri e vivere due giorni densi di impegni e di emozioni percorrendo e "respirando" la storia e i percorsi dei Campioni del presente e del passato.

Guest Star d'eccezione l'allenatore Luciano Spalletti, reduce da una stagione eccellente alla guida della "sua" Roma (seconda in Campionato e vincitrice della Coppa Italia) che illustrerà le strategie calcistiche, le tattiche di gioco, i moduli tecnici, le ripartenze e molto altro ancora, tutto e soltanto per rendere gli appassionati di calcio legati a Peroni più edotti quando, in casa o al bar, con gli amici o i colleghi di lavoro parleranno, da veri esperti, delle scelte degli allenatori professionisti o delle performance dei calciatori.

Il "coach" della Roma, "Miglior Allenatore del campionato italiano" per gli anni 2006 e 2007, sarà a disposizione dei suoi "studenti" per rispondere ai loro quesiti sull'approccio in campo e la gestione delle partite.

Grande successo per il XXVI Congresso della Fic a Roma

Il 17 novembre, nella sala congressi dell'hotel Sheraton di Roma si è aperto con grande emozione, sulle note dell'inno nazionale italiano, il XXVI Congresso Nazionale della Fic. Il presidente nazionale Paolo Caldana ha portato il saluto della Fic non solo ai tanti cuochi presenti in sala, giunti da regioni diverse e dall'estero (Brasile, Canada, Francia, Germania...), ma anche a tutti quei cuochi e soci della Fic non intervenuti a un momento così importante e significativo per l'ente.

Una positiva novità rispetto alle precedenti edizioni si è resa subito evidente: la presenza in sala di numerosi giovani, studenti della scuola alberghiera. A loro, il presidente mondiale della Wacs (World Association of Chefs Societies), Gissur Gudmundsson, ha voluto dedicare il suo intervento, salutandoli come il "futuro" della categoria e complimentandosi con la Fic per aver realizzato questo coinvolgimento dei giovani, una cosa che lui tanto

importante da trasmettere a noi: l'entusiasmo, la vitalità". Poi, il presidente è passato ad annunciare il programma del congresso, con il convegno sull'interessante tema di alimentazione e salute, le dimostrazioni dell'Agorà dei giovani cuochi, il concorso del Global Chef Challenge, l'ufficializzazione del regolamento per la nomina della presidentessa delle Lady chef italiane, la consegna dei collari del Collegium Cocorum ai colleghi che vantano 25 anni di lavoro in cucina.

La parola è poi passata al "padrone di casa", Carlo Zappulla, presidente dell'Unione Cuochi del Lazio, la regione che ha ospitato questa XXVI edizione del Congresso nazionale Fic. Zappulla ha dato il benvenuto ai congressisti e colleghi cuochi, insieme a Patrizia Prestipino, assessore alle Politiche del Turismo, sport e giovanili della provincia di Roma. Tanti sono stati i messaggi di augurio di buon lavoro ricevuti dalla Fic da parte di ministri e rappresentanti delle istituzioni, da



raccomanda di fare a tutte le Federazioni di cuochi attive nel mondo. Gli ha fatto eco Paolo Caldana, dicendo che "essere tutti insieme è una cosa meravigliosa, perché se è vero che noi possiamo trasmettere ai giovani la professione e le conoscenze, anche loro hanno qualcosa di

Schifani ad Alemanno, da Sacconi a Zaia, alle cui parole ha dato voce Giuseppe Casale, vice presidente vicario della Fic. Infine, alle parole si è sostituita la musica dell'allegro inno dei cuochi italiani, "Viva, viva la cucina" (la Fic è la sola associazione di cuochi nel mondo ad averne uno!).



La Federazione Italiana Cuochi ringrazia le aziende sponsor ufficiali e partner

SPONSOR UFFICIALI



PARTNERS

Decorificol Italy





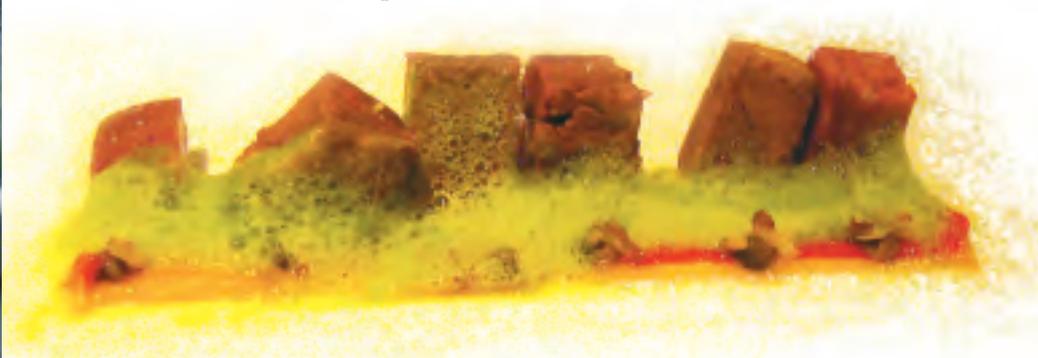
Il forum dei giovani cuochi

Lasciata la sala convegni, le più giovani berrette bianche hanno preso posto ai banchi dell'Agorà, per assistere alle interessanti lezioni e dimostrazioni di cucina organizzate da Alessandro Circiello, responsabile del dipartimento giovani della Fic. Tra i relatori, grandi cuochi, come Luciano Tona, direttore didattico di Alma di Colorno (PR), Massimo Bottura del famoso ristorante "Osteria Francescana" di Modena, Fabio Baldassare ex chef del ristorante "L'Altro Mastai" di Roma, Marco Valletta segretario della Nazionale Italiana Cuochi, il pasticciere Davide Malizia, Michele d'Agostino, coordinatore dell'Ateneo della Cucina Italiana della Fic e altri. Il segretario generale della Fic, Gian Paolo Cangini, ha dato inizio alle dimostrazioni, sottolineando come questa edizione del congresso segni una svolta, "perché

vinta a dispetto di chi nei mesi precedenti aveva dimostrato di crederci poco. Alessandro Circiello con grande simpatia ha presentato al pubblico di giovani cuochi i colleghi già affermati, che non si sono risparmiati nel raccontare e dare prova ai fornelli di che cosa significhi fare il cuoco al giorno d'oggi e di come sarà nel futuro.

Massimo Bottura: il bollito non bollito

Lo chef dell'Osteria Francescana di Modena ha illustrato alcuni suoi piatti, che pur essendo creativi e di sperimentazione, sono tuttavia ben ancorati al territorio dove nascono, l'Emilia, e ai suoi prodotti. La linea guida del suo intervento è stata quella di far capire ai ragazzi come tante volte si possa ottenere un piatto nuovo e convincente semplicemente presentando in modo diverso i classici della tradizione. Un modo



i giovani questa volta sono presenti, grazie alla collaborazione e volontà di persone come Giovanni Guadagno, insegnante al Collegio Ballerini di Seregno (MI), che ha portato qui a Roma le sue classi, interamente". La prima edizione dell'Agorà è stata un successo, una scommessa

diverso, che non è la "destrutturazione" fine a se stessa, ma che è finalizzato a valorizzare la percezione e il gusto degli ingredienti, per esempio. La ricetta eseguita dal vivo da Bottura per i giovani dell'Agorà è stata **il bollito, pietanza di tradizione di Modena,**

speciale congresso nazionale

realizzato però senza bollire la carne (testina, lingua, coda, guancia, cotichino...), ma cuocendola in sottovuoto a bassa temperatura 63°C. Le proprietà organolettiche della carne si mantengono e i succhi non si disperdono nell'acqua di cottura e si ottiene una carne tenerissima. Bottura ha poi sottolineato anche l'importanza della presentazione dei piatti, che è una scelta personale, dettata dall'esperienza di ognuno. Lui, per esempio, ha voluto ricreare con pezzi di bollito disposti in fila e irregolarmente, lo "skyline" (profilo dei grattacieli) di New York, città che ben conosce essendo sua moglie un'americana. Per completare il piatto, Bottura ricorre alle salse tradizionali di

semplicità e povertà, in fin dei conti, rappresentano l'italianità in cucina e che si può benissimo fare alta cucina usando ingredienti poveri (es. quinto quarto). Tona è poi passato ai fornelli e ha dato prova di quanto detto preparando l'Uovo in carbonara, un piatto da maestro usando solo cinque ingredienti: uovo, missoltino (pesce di lago essiccato), guanciale, pancetta e panna (in questa foto).



accompagnamento del bollito, come la salsa verde, che lui trasforma in "aria", e decorazioni giocate sui colori del peperone giallo e rosso (vedi la foto nella pagina precedente).

Infine, Bottura ricorda ai giovani che quello che conta per un cuoco è il dare emozioni ai clienti attraverso piatti che "arrivano" al palato, che hanno un riscontro al gusto.

Luciano Tona: l'Uovo in carbonara

"Ci sono tanti modi di fare il cuoco", ha esordito Tona di fronte ai giovani presenti in sala, "perché è vero che ci sono gli executive chef e i cuochi-immagine, ma ci sono anche tantissimi e bravissimi cuochi di brigata". Tona ha incentrato la sua dimostrazione sul valore della semplicità, ricordando che

Sorprendente! Infine, Tona ha concluso con un invito al rispetto della stagionalità dei prodotti e ad essere sempre dei "ricercatori", nei congressi e incontri tra cuochi, ma anche e soprattutto nella storia della nostra cucina.

**Marco Valletta:
gusto e salute nel piatto unico**
Da anni la Nazionale Italiana Cuochi ha fatto suo il concetto di cuoco come promotore di salute e all'Agorà dei giovani cuochi, il suo segretario Marco Valletta ha messo in luce i punti chiave del cucinare con occhio attento alla salubrità dei piatti. Un primo esempio è stato fatto con un classico della tradizione, la Pasta e fagioli (foto in alto a sinistra), che Valletta ha reinventato e proposto come ideale piatto unico. Nella dimostrazione non è mancata l'occasione per sottolineare l'importanza di pesare sempre gli ingredienti (soprattutto i grassi, come

l'olio) e di progettare bene il piatto prima di passare alla sua realizzazione.

Davide Malizia: cuoco o artista?

Alcune tecniche di cucina e di pasticceria, portate ai massimi livelli di perizia e creatività, arrivano a confondersi con l'arte. Per questo si parla di "cucina artistica" e i suoi interpreti più che cuochi o pasticceri sono artisti, intesi come scultori e pittori, a tutti gli effetti. Un esempio offerto in tal senso nella professione di cuoco pasticciere è stato portato all'Agorà dal giovane Davide Malizia, uno dei migliori interpreti della lavorazione artistica dello zucchero. Le sue opere e sculture (vedi un esempio nella foto) hanno la capacità di parlare da sole, mentre lasciano senza parole chi le osserva e ne apprezza i



particolari. Malizia ha illustrato le basi della lavorazione artistica dello zucchero e ha sottolineato l'importanza, per chi voglia seguire questa strada professionale, di completare la sua formazione di pasticciere frequentando corsi anche fuori dall'ambito della cucina, come quelli di scultura o di disegno.



La salute vien mangiando!

Il 18 novembre allo Sheraton Hotel di Roma, sede del XXVI Congresso nazionale della Federazione Italiana Cuochi, si è svolto un convegno su un tema di grande attualità e importanza per la categoria, "Il futuro è questo: il cuoco promotore di salute". **Al tavolo dei relatori, medici, giornalisti ed esperti, che hanno sottolineato il ruolo fondamentale svolto dai cuochi, ossia da chi somministra pasti quotidianamente, nella prevenzione della salute** e non solo nel soddisfare le esigenze di persone che soffrono di patologie specifiche (es. cardiopatie) o intolleranze alimentari (es. celiachia). Gli interventi sono stati generosi di informazioni utili ai cuochi presenti e hanno offerto dati e interessanti spunti di ulteriore riflessione. Eccone una sintesi, per poter condividere queste conoscenze anche con i soci Fic che non hanno partecipato al Congresso. Il giornalista enogastronomico **Sergio Grasso**, noto ai più per la sua partecipazione a trasmissioni tv (es. *La prova del cuoco*), ha aperto i lavori con una domanda simpaticamente provocatoria al pubblico in sala: "Quanti tra voi cuochi ancora preparano un buon brodo vegetale a partire dalle verdure? La minoranza, credo. Eppure, non è una questione di tempi di preparazione, dal momento che si impiegano 15 minuti per farlo "in casa". Allora, non è forse perché i preparati per brodo insaporiscono quei cibi e ingredienti che al giorno d'oggi di gusto ne hanno proprio poco?". L'argomento ha offerto lo spunto per sottolineare come questi preparati, se usati sconsideratamente possano essere dannosi per la salute, perché ricchi di glutammato monosodico, pericoloso per chi soffre di ipertensione. E sono in molti. Come in molti sono coloro che, facendo una vita sedentaria, si ritrovano a consumare circa mille calorie più del necessario al giorno e dunque a ingrassare e, per questo, ad ammalarsi. Grasso, prima di lasciare la parola agli autorevoli relatori, ha concluso con **un**

invito ai cuochi: "Informatevi, studiate, pesate gli ingredienti e combinatevi in modo tale da preparare piatti che sazino e che siano anche ben equilibrati dal punto vista nutrizionale". La sfida per i professionisti della ristorazione di domani sarà questa: soddisfare il palato e l'appetito dei clienti con porzioni ridotte e menu bilanciati, salutistici. Più specifico e ricco di informazioni è stato l'intervento del **prof. Diana dell'Istituto nazionale per la ricerca**



degli alimenti e la nutrizione.

Ecco i dati presentati al convegno, che parlano da soli:

- il 40 per cento degli italiani è in sovrappeso e oltre il 10 per cento è in obesità, con una serie di patologie ed eventi cardiovascolari drammatici.
- circa 80mila persone ogni anno restano "offese" da queste patologie, solo perché non hanno saputo prevenirle. E in questo, l'alimentazione gioca un ruolo fondamentale.

Il Ministero della Salute ha dunque tracciato le "Linee guida per una sana alimentazione", che tutti dovremmo conoscere, approfondire e seguire. Eccone alcune:

- è bene consumare più cereali, legumi, ortaggi e frutta freschi, che dovrebbero essere la base dell'alimentazione quotidiana;
- occorre assumere meno grassi e preferire quelli di qualità; no ai saturi (di origine animale, soprattutto), sì agli insaturi (es. pesce);
- limitare il consumo di zuccheri e dolci, che elevano i livelli di insulina, ormone che ci fa ingrassare e non solo;
- limitare il consumo di sale;
- limitare il consumo di vino, che è molto calorico e dannoso, se assunto in grande quantità.

L'argomento della sicurezza alimentare è stato affrontato dal dr. Silvio Borrello, direttore generale della Sicurezza degli alimenti e della nutrizione del Ministero della Salute. "Organi di controllo della sicurezza alimentare ce ne sono tantissimi. Il cibo è fonte di nutrimento, ma anche di



benessere e di piacere. Deve essere sicuro e avere una sua tracciabilità e rintracciabilità nel caso in cui ci siano motivi di rischio per il consumatore". Anche Borrello, **a partire dai dati Istat sull'obesità, ha sottolineato come la cattiva o scorretta alimentazione sia causa di malattie e di conseguenza anche di costi enormi per spesa pubblica sanitaria, che ogni anno ammontano a miliardi di euro!**

speciale congresso nazionale

Per tutte queste motivazioni, bisogna incentivare l'incontro e la collaborazione tra i cuochi e i medici, dietologi o nutrizionisti, perché insieme possono realizzare nel quotidiano le linee guida della sana alimentazione.

Un esempio concreto di questa collaborazione tra cuochi e medici è stato illustrato dal dottor Paolo Bellotti, direttore del reparto di Cardiologia dell'Ospedale S. Paolo di Savona, che ha curato il progetto delle "Ricette salvacuore". Bellotti ha anche fatto notare come molti ristoratori si siano organizzati per

andare incontro alle esigenze dei clienti celiaci (intolleranti al glutine), mentre non si considera che numericamente i cardiopatici in Italia sono di più dei celiaci e che le malattie cardiovascolari sono la prima causa di morte in Italia. Il progetto ha anche voluto creare un circuito di locali i cui cuochi hanno partecipato a un corso di prevenzione cardiovascolare in cucina (vedi articolo su *Il Cuoco* n. 283, pag. 41).

Infine, la parola è passata al giornalista specializzato nel settore della ristorazione **Alberto Lupini, che ha rilevato come nei menu della**

maggioranza dei ristoranti non esprimano le "linee guida" della sana alimentazione, non avendo per esempio nei piatti la tanto raccomandata prevalenza di verdure e cereali.

Insomma, c'è ancora tanto da studiare e da applicare. Ma convegni e momenti d'incontro tra cuochi e professionisti della ristorazione, medici e nutrizionisti dovranno essere più frequenti e la Fic s'impegna a crearli anche in futuro. Il futuro della cucina va sempre più nella direzione dell'alimentazione intesa come strumento di prevenzione e benessere.

Eating makes you healthy!

On 18th November at the Sberaton Hotel in Rome, venue of the XXVI National Congress of the Italian Chefs Federation, a meeting was held on a topic of great interest and importance for the category: "The future is this: the chef, promoter of health". A discussion led by speakers, doctors, journalists and experts, who emphasised the fundamental role of chefs, i.e. by those who serve meals daily, in health protection and not only in satisfying the needs of people who suffer from specific pathologies (e.g. heart complaints) or food intolerances (e.g. coeliac disease).

The debates were full of useful information for the attending chefs and offered information and interesting ideas for further reflection. Here is a brief summary, so that we can also share this information with FIC members who did not attend the Congress.

The food and wine journalist **Sergio Grasso**, well-known for his participation in TV programs (e.g. *La prova del cuoco*), opened the discussions with a question intended to provoke the audience in a nice way: "How many of you chefs still prepare a good

vegetable broth from vegetables? The minority, I believe. And yet, it isn't a matter of preparation time, since it only takes 15 minutes to make it "at home". So, isn't it perhaps because stock cubes give flavour to those foods and ingredients which nowadays have very little taste of their own?" The topic was the starting point for emphasising that if used heedlessly, these products can be damaging for the health, because they are rich in monosodium glutamate, dangerous for anyone suffering from hypertension. And there are many of them. Like the many people who, leading a sedentary life, consume around a thousand calories more than necessary per day and

therefore put on weight and, for this reason, fall ill. Before giving the floor to the authoritative speakers, Sergio Grasso concluded with an invitation to the chefs: "Find out, study, weigh ingredients and combine them so as to prepare dishes that are filling and that are also well balanced from the nutritional point of view". The challenge for those working in the catering profession of tomorrow will be this: to satisfy the palate and the appetite of customers with reduced portions and healthy, balanced menus.

The contribution of **prof. Diana?** of the national institute for research into foodstuffs and nutrition was more specific and full of information. Here are the figures presented at the conference that speak alone:

40 per cent of Italians are overweight and more than 10 per cent are obese, with a series of dramatic pathologies and cardiovascular events. Around 80 thousand people every year are "offended by these pathologies, only because they were unable to prevent them. And in this, diet plays a fundamental role.

The Ministry of Health has therefore produced "Guidelines for a healthy diet", which we should all get to know, examine and follow. Here are a few of them:

- We should eat more grains, pulses, fresh vegetables and fruit, which should form the basis of our daily diet;
- We must eat fewer fats and prefer quality ones: no to saturates (above all those of animal origin) and yes to non-saturates (e.g. fish);
- We must limit the consumption of sugars and desserts which increase insulin levels, a hormone that causes us to put on weight, and not just that.
- We must limit the consumption of salt;
- We must limit the consumption of wine, which is heavy in calories and harmful, if assumed in large quantities.

The topic of food safety was tackled by Dr. Silvio Borrello, director general of the Safety of foodstuffs and nutrition of the Ministry of Health. "There are a great many bodies monitoring food

safety. Food is the source of nutrients, but also of wellbeing and pleasure. It must be safe and must be possible to trace and track down if there are any risks for the consumer". Starting from ISTAT figures on obesity, Borrello also emphasised that a bad or incorrect diet is the cause of diseases and consequently also of enormous costs for public health expenditure, which amounts to billions of Euros every year!

For all these reasons we must encourage meetings and conferences among chefs and doctors, dieticians or nutritionists, so that they can observe the guidelines of a healthy diet in their daily work.

A tangible example of this collaboration between chefs and doctors was illustrated by **Dr. Paolo Bellotti**, Director of the Cardiology department of Ospedale S. Paolo of Savona, who was responsible for the "Ricette salvacuore" "Save-the-heart recipes" project. Bellotti also pointed out that many restaurants have organised themselves to meet the needs of coeliac customers (intolerant to glutes), while they do not take into consideration the fact that there are many more heart patients in Italy than there are coeliac sufferers and that cardiovascular diseases are the first cause of death in Italy. The project also intended creating a circuit of places in which chefs took part in a cardiovascular prevention in the kitchen course (see the article on this on *Il Cuoco* no. 283, pag. 41).

Finally, the journalist specialising in the catering sector took the floor, namely **Alberto Lupini**, who pointed out that menus in most restaurants do not express the "guidelines" of a healthy diet, since, for example, their dishes do not contain the so heavily recommended prevalence of vegetables and grains.

In short, there is still a lot to be studied and applied. But conferences and meetings among chefs and catering professionals, doctors and nutritionists must be more frequent and FIC must also create them in the future. The future of cooking is going more and more in the direction of diet understood as an instrument of prevention and wellbeing.



Il Global Chef Junior

DI MARCO VALLETTA



Durante il XXVI Congresso Ficsi è svolta un'iniziativa molto importante, il Global Junior Chef. La segreteria Ficsi ha voluto da subito un concorso gastronomico che potesse dare il via a nuove opportunità per i congressisti, in modo particolare coinvolgendo i giovani chef under 23, per questo ha affidato alla Nic l'organizzazione dell'iniziativa.

Assistere dal vivo a sistemi di promozione culturale e gastronomica, facendo in modo che il concorrente Junior Chef fosse il protagonista assoluto, è sicuramente la strada da percorrere anche per il futuro.

Hanno partecipato giovani provenienti dalle diverse regioni italiane, tutti hanno avuto l'opportunità di esprimersi, in un concorso gastronomico fuori dal comune, lavorando davanti al pubblico.

Nei tre turni di lavoro, dove a gruppi di cinque, abbiamo avuto la possibilità di verificare le abilità professionali di ciascuno, osservando il loro approccio alla competizione, perché lavoravano su nuove tecnologie, in questa edizione, la prima, i giovani chef hanno promosso le loro ricette sugli Onfalós.

Dovevano cucinare in trenta minuti una ricetta da loro costruita usando appunto l'Obfalos, che è la nuova interpretazione del fry-top, il miglior sistema per la cottura a contatto con piastra, una nuova tecnologia da poco sul mercato, rivolta alla ristorazione professionale. È una tecnologia avanzata dall'alta funzionalità, una macchina mobile e indipendente, che produce un calore controllato dall'operatore e che per i materiali impiegati, ad alta qualità di cromo del fry top, permette una polifunzionalità di

cotture per qualsiasi tipologia di prodotto.

I giovani erano emozionati, ma devo dire la verità sono stati tutti bravi, soprattutto per lo spirito di squadra che hanno dimostrato. Hanno svolto con attenzione i loro compiti, hanno rispettato i tempi, hanno gestito le attività di preparazione della mise en place e della cottura, in modo molto professionale. E la cosa è andata sempre più in crescendo. E poi molto bello è stato vedere che questi giovani erano accompagnati dai loro genitori, che dimostravano più tensione dei loro figli.

I giudici erano guidati dal rettore dell'Ordine dei Maestri di Cucina chef Giorgio Nardelli, che ha

lavorato con molta attenzione e nel rispetto delle regole promosso dalla WACS. Giudice attento è stato Il Team Manager Nic Chef Fabio Tacchella che per il suo ruolo istituzionale ha osservato tutti i concorrenti incoraggiandoli costantemente. Poi i giudici sono stati, come da regolamento, una rappresentate delle Lady Chef, alcuni chef della NIC. Sono intervenuti Angelo Giovanni Di Lena, Fabio Momolo, Fabio Mancuso, Gianluca Tomasi, che hanno potuto tenere sotto controllo tutte le fasi degli indicatori del concorso.

I Concorrenti sono stati valutati dai giudici che hanno usato le apposite schede con i seguenti parametri:

- ORDINE E PULIZIA
- PRECISIONE DEI TAGLI
- CONTROLLO DEGLI SPRECHI
- GESTIONE DELLA MISE EN PLACE
- COTTURA DEI DIVERSI ALIMENTI
- ASPETTO VISIVO
- ASPETTO GUSTATIVO
- ORIGINALITÀ DELLA RICETTA

I CONCORRENTI UNDER 23

- ARBACE SAMUEL, Toscana
- BARBABELLA ANDREA, Marche
- DE ANNA ALEX, Veneto
- DE NAPOLI FRANCESCO, Calabria
- FRANCALACCI FRANCESCO, Toscana
- ICARDI JOHN TOMAS, Umbria
- MAUGGERI GAETANO ANDREA, Sicilia
- NAGLIERI COSIMO, Emilia Romagna
- PADDEU ROBERTO, Sardegna
- PAZZONA RICCARDO, Sardegna
- PULEIO DAVIDE, Lazio
- PUPPIO ANTONIO, Basilicata
- SIGNORE PASQUALE, Campania
- TRICARICO SIMONE, Lombardia

A seguire il Concorso come Tutor è stato lo Chef Patron Stefano Marinucci, team chef della squadra del Lazio, che ha organizzato per ogni singolo concorrente i panieri, le strutture di cucina che li ospitavano, coadiuvando poi tutto il lavoro di segreteria per il calcolo dei punteggi riportati, insomma una presenza indispensabile per la buona riuscita dell'evento. Tutti giovanissimi, hanno dimostrato di avere quel giusto tono di padronanza lavorando davanti al pubblico, hanno controllato molto bene l'emozione, hanno respirato e fatto respirare quell'aria di gruppo, ricca di umanità e sensibilità, andando oltre la logica della competizione in senso stretto. Come vuole ogni concorso esiste un solo vincitore, e di conseguenza una graduatoria che nell'osservarla nel dettaglio vedrete come i punti di separazione erano davvero pochi.

CANDIDATO	REGIONE	ORDINE	PRECISIONE	GESTIONE	COTTURA	ASPETTO	ASPETTO	ORIGINALITÀ	TOT	TOTALE	
		E	DEI TAGLI E	DELLA							
		PULIZIA	CONTROLLO	MISE							
		DEGLI SPRECHI	EN PLACE								
		da 1 a 5	da 1 a 5	da 1 a 10	TOT	da 1 a 10	da 1 a 5	da 1 a 10	da 1 a 5	TOT	TOTALE
ARBACE Samuel	Toscana	3,40	3,40	6,00	12,80	6,80	3,60	8,00	4,00	22,40	35,20
BARBABELLA Andrea	Marche	3,60	3,40	7,00	14,00	7,00	4,20	4,40	2,80	18,40	32,40
DE ANNA Alex	Veneto	3,20	2,60	6,40	12,20	6,80	3,20	7,20	2,60	19,80	32,00
DE NAPOLI Francesci	Calabria	3,40	3,40	6,40	13,20	5,80	4,00	6,20	3,00	19,00	32,20
FRANCALACCI Francesco	Toscana	3,20	3,40	5,80	12,40	6,00	3,60	6,20	2,20	18,00	30,40
ICARDI John Tomas	Umbria	3,60	3,40	6,60	13,60	6,80	3,40	6,40	3,60	20,20	33,80
MAUGGERI Gaetano Andrea	Sicilia	2,80	3,20	6,00	12,00	5,60	3,40	6,00	2,20	17,20	29,20
NAGLIERI Cosimo	Eilia Romagna	3,80	3,80	7,40	15,00	7,60	3,60	7,40	3,40	22,00	37,00
PADDEU Roberto	Sardegna	3,20	3,00	5,80	12,00	5,00	3,20	5,60	2,20	16,00	28,00
PAZZONA Riccardo	Sardegna	3,00	3,20	4,80	11,00	3,40	2,60	4,60	2,20	12,80	23,80
PULEIO Davide	Lazio	3,20	3,00	6,20	12,40	6,20	5,00	6,80	3,00	21,00	33,40
PUPPIO Antonio	Basilicata	3,20	2,60	5,20	11,00	4,40	3,20	5,20	2,20	15,00	26,00
SIGNORE Pasquale	Campania	3	3	5,6	11,60	5,2	3,2	5,4	2,4	16,20	27,80
TRICARICO Simone	Lombardia	4	4	8	16,00	7,4	3,8	4,4	3,2	18,8	34,80

Queste che seguono le ricette presentate dai candidati:

FRANCALACCI FRANCESCO:

Suprema di anatra su coppa di spinaci e crema di zucca.

ARBACE SAMUEL: Anitra scaloppata con fagioli al fiasco in cestino di parmigiano e salsa delicata al pomodoro.

BARBABELLA ANDREA: Fesa di Tacchino alla clorofilla di odori su ventaglio di zuccina margherita di zucca e letto di broccoletti e pera di pomodori.

DE ANNA ALEX: Rollé di tacchino e spinaci su mazzetti di carote e zucchine con emulsione di olio e timo.

DE NAPOLI FRANCESCO: Ventagli d'anitra su spinaci croccanti e noci accompagnata con rosse di tropea in agrodolce e patate.

ICARDI JOHN TOMAS: Ventaglio di petto d'anitra con zucca gialla e salsa di cannella con involtino di melanzana alla parmigiana.

MAUGGERI GAETANO ANDREA: Filetto di tacchino in crosta di spinaci su caponata di verdure con crema di zucca.

NAGLIERI COSIMO: Tagliata di anitra su caponatina di verdure accompagnate da salsa all'arancia.

PADDEU ROBERTO: Scaloppa di anitra al balsamico e rosmarino con giardinetto tricolore e palline

di patate croccanti col cuore morbido.

PAZZONA RICCARDO: Suprema d'anitra rosata con confettura di cipolle e spinaci scottati.

PULEIO DAVIDE: Petto di tacchino alle erbe con contorno di spinaci all'agro e zucca alla piastra.

PUPPIO ANTONIO: Straccetti di anitra e tacchino su tartare di zucchine e melanzane e nuvola di cipolla di Tropea con sale di Maldon.

SIGNORE PASQUALE: Millefoglie di anitra su bouquet di verdure croccanti in crosta di parmigiano.

TRICARICO SIMONE: Quadratura d'anitra profumata al baganush, baffi di peperone e zucca.

Pensate che **queste ricette nascevano in trenta minuti di tempo, perché i candidati scoprivano solo al momento della competizione gli ingredienti del panier che potevano impiegare.** Tutto sotto il controllo vigile dei giurati, che veramente hanno espresso parole di apprezzamento per tutti. Ascoltando le voci di quanti hanno potuto assistere, ci siamo resi conto che la cosa è stata molto gradita, a dire la verità tutto ha funzionato a dovere, il grado di soddisfazione misurato è stato molto alto.

I concorrenti poi hanno ricevuto, oltre al diploma di partecipazione, una serie di omaggi messi a disposizione dalle aziende Sponsor. Dalla **Surgital** hanno avuto regalati la possibilità di godere di uno stage aziendale presso la loro realtà, oltre che ad una divisa completa da chef. La **Kenwood** ha regalato loro un ferro da stiro da viaggio, mentre la **Durobor** ha messo a disposizione una confezione da 24 di bicchieri da finger-food, mentre la **Silkomart** ha offerto una serie di prodotti specifici per pasticceria.

La premiazione ha visto assegnare le targhe della FIC durante la serata di Gala, una grande emozione per tutti e soprattutto per questi giovanissimi concorrenti. Abbiamo deciso di pubblicare tutta la tabella dei voti analitica, proprio per far comprendere che una gara ha una funzione didattica, solo così è possibile capire dove si è sbagliato, ed in questo modo potremmo evitare che in futuro si rifacciano gli stessi errori.

Grazie veramente a tutti quanti hanno lavorato per la realizzazione di questo evento, l'unico rammarico è che speravamo di avere tutte le regioni presenti, proprio per la dimensione Nazionale che il Congresso FIC deve avere. Siamo certi che ci rifaremo alla prossima edizione.



Under 23



Il backstage del Congresso

DI MARCO VALLETTA

Non si può mai immaginare, se non si vive sulle proprie spalle, cosa vuol dire organizzare e realizzare un Congresso FIC, dove spesso le attese di collaborazione sono tante e poi devi contare solo sulle forze di alcuni. Ma poi tutto va, tutti i partecipanti ricordano solo le cose belle, alla fine di tutto già pensi al prossimo Congresso. Porti a casa i nuovi incontri ricchi di emozioni vissute nei momenti ufficiali e non.

Ma dietro la FIC ci sono persone, coloro che hanno dato e fatto molto per tutti i congressisti, per farli sentire a loro agio accogliendoli sempre con un sorriso. Credo che tutti desiderino porgere un sentito ringraziamento alle due referenti di segreteria, Giulia e Raffaella, premurose e ospitali con tutti, anche quando lo stress le incalzava.

Ma il mio grazie istituzionale, che immagino sia supportato da molti di voi, lo rivolgo in questa occasione al Segretario Generale Gian Paolo Cangini per il suo sforzo, e per la sua instancabile presenza. Molte cose hanno funzionato perché dietro le quinte hanno lavorato incessantemente i colleghi dell'Assocuochi di Roma e dell'Unione del Lazio offrendo un grande sostegno indispensabile, senza badare alle ore, alla fatica, e agli anni portati sulle spalle. Siamo stati tutti molto contenti che il nostro Presidente Paolo Caldana abbia fatto di tutto per avere ospite il Presidente Mondiale WACS Gissur

Gudmundsson, personaggio che ha dimostrato grande senso di affabilità con tutti, lavorando a ritmo serrato, presenziando a tutte le attività proposte dal programma del XXVI Congresso FIC. Grazie di cuore ai referenti di Agorà, Giancaspro e Circiello, che hanno dato vita ad un nuovo percorso in FIC. Una piacevole sorpresa è stata la presenza degli allievi delle classi quarte dell'Istituto Professionale per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione Collegio Arcivescovile P.A. Ballerini, accompagnati dai Prof.ri Guadagno, Somaschini, Pellizzoni. Ragazzi che hanno partecipato con vivo interesse agli eventi del Convegno legati all'Agorà. Sono stati, a mio avviso i veri protagonisti di questo Congresso FIC, un'immagine di gioventù, di bella presenza, di qualità educativa, hanno venduto un'immagine piacevolissima non solo del loro istituto, ma dell'intero mondo giovanile delle scuole alberghiere, fatto di ragazzi schietti, sinceri che, se ben motivati, riescono a dare il meglio.

Un Congresso molto particolare e suggestivo, soprattutto quando abbiamo avuto la possibilità di essere Ospiti del Santo Padre Benedetto XVI, udienza privata in San Pietro, dove la Piazza gremita di Berrete Bianche è stata vista da tutti come un grande omaggio a tutta la categoria dei cuochi. Credo che vedere sulle scalinate della Basilica di San Pietro ricoperte dagli chef FIC, sia un'immagine storica.

Momento topico è stata la Santa Messa, con la suggestiva ed emozionante celebrazione presieduta dal Cardinale Angelo Comastri Arciprete della Basilica Vaticana, e noi un po' contenti perché a concelebbrare c'era il nostro amatissimo Padre Affoni, che ci segue ormai da molti anni in qualità di Padre Spirituale. Emozioni, tanto lavoro, a volte momenti di tensione, ma di certo la serata della consegna del Collegium Cocorum è stata un momento, dove il riconoscimento ufficiale dei cinque lustri dedicati al lavoro di cucina diventa il momento più importante per gli chef Italiani della FIC. Nella serata oltre 450 onorificenze sono state consegnate a chef di tutte le Province d'Italia. Forse, il Presidente Mondiale Waacs, Mr. Gissur non ha mai visto una platea così ricca di chef in alta uniforme. Peccato per quanti hanno perso quest'immagine, e mi convinco sempre di più che solo ai Congressi Nazionali deve essere assegnato il Cocorum. Il Congresso sta assumendo sempre più un valore culturale, professionale, umano, di interscambio, dovrebbe essere sentito da tutti gli associati come una vera ed unica opportunità. Ecco che l'auspicio è quello di vedere congressi Nazionali FIC sempre più numerosi, dove giovani e meno giovani si identifichino in una categoria, forte e solida, ma al di sopra di tutto avere la possibilità di respirare l'aria di una grande famiglia di amici.



tecniche innovative

Parliamo di... cottura lenta in olio

Dopo l'accurata scelta della materia prima, a far la differenza per la riuscita di un piatto è la tipologia di cottura: qualunque specialissimo taglio di carne o filetto di pesce o primizia dell'orto può venir compromessa dalla tecnica utilizzata. Analizziamo nel dettaglio i segreti della di cottura lenta nell'olio

DI FABIO TACHELLA

I perché di una scelta

Spesso in cucina vale la pena di guardare indietro, studiare il passato, porsi qualche domanda e... prendere spunto per migliorare la qualità del nostro presente. Sto parlando dei tempi di cottura, anticamente molto più lunghi di quel che avviene al giorno d'oggi, dove la frenesia e la rapidità hanno preso il sopravvento. Certo ci sono settori gastronomici in cui la velocità è una virtù: penso soprattutto alle verdure, che cotte rapidamente mantengono la maggior parte delle loro proprietà nutrizionali, come le vitamine, e risultano più leggere e gustose. Ma se penso invece a tagli pregiati di carne o prelibati filetti di pesci o ancora ai crostacei, è facile giungere alla conclusione che **la perdita di liquidi – e relativi sali minerali – che consegue la cottura violenta nuoce sempre al sapore degli alimenti e al loro apporto nutrizionale.** Quello che resta infatti è la parte dei grassi, della fibra, che rende stoppose le preparazioni, con evidenti effetti anche sulla consistenza di ciò che mettiamo in bocca, privo in sostanza dei succhi che la masticazione mette in circolo.

L'abituale tipologia di cottura che finiva per impoverire le carni e obbliga lo chef a sopperire alla mancanza di liquidi con salse che finivano per reintrodurre grassi (burro, panna, olio...) e sale.

E allora? Rispolveriamo la cottura lenta. Io ho scelto di parlare di quella in olio (ma ci sono anche quella al forno o in acqua, nel calce di marmo o in crosta disabbia), perché in questo caso posso – anche – aromatizzare il prodotto finale attraverso il liquido di cottura.

Come procedere

Scegliere l'olio più adatto è fondamentale, poi utilizzarne il quantitativo occorren-

te a coprire completamente l'alimento da cuocere, infine portare a temperatura (vi rimando alla tabella) e immergervi il prodotto. È necessario quindi portarlo a cottura con sonda al cuore: in questo modo **l'olio, mantenuto alle basse temperature, non fa giungere a ebollizione e quindi non fa evaporare l'acqua contenuta negli alimenti, che quindi non si disperde.** Attorno alla polpa di carne o pesce, sia di piccola che di grande pezzatura, si forma una specie di pellicola che permette la cottura dolce e graduale, senza alcuno shock, esattamente come avveniva in passato ad opera delle popolazioni dai costumi più vari (penso ai maori che cuocevano in una buca sotto la sabbia, con pietre incandescenti, avvolgendo il cibo in foglie di banano, ma anche alla Sardegna rurale, solita cuocere l'agnello o la pecora in una maniera simile).

Quale tipo di olio scegliere per questo genere di cottura? Direi di selezionare un extravergine d'oliva di provenienza diversa secondo il genere di alimenti da cuocere: un delicato del Garda o un olio sardo per pesci e crostacei, mentre carni bovine e selvaggina saranno valorizzate da varietà pugliesi o toscane.

Ma il bello è che in questo caso **l'olio si può anche aromatizzare a piacere: io lo faccio al microonde.** Per quale motivo? Perché con questa tecnica l'olio non si surriscalda, mentre invece prendono calore le erbe in esso contenute (liposolubili: del rosmarino e del timo, per esempio) e rilasciano i loro profumi nell'olio che può essere filtrato e usato anche – a piacere – come condimento a crudo. Via libera allora alla fantasia: oli profumati con scorza d'arancio, zenzero, persino boccioli di rosa (magari per la cottura delle cappellette, ma è solo un'idea).

Un esempio per tutti: alla piena potenza del microonde (1800 watt), per 1 litro d'olio, 30 g di rosmarino e 1 spicchio d'aglio, sono sufficienti 60-80 secondi.

Per il risultato ottimale

Quello che è fondamentale è la possibilità di monitorare con precisione il livello di temperatura, sia dell'olio di cottura sia degli alimenti, che va rilevata attraverso due sonde. Nel primo caso, il range varia fra i 50 e i 60°C (perfette le piastre a induzione, al minimo, per mantenere il valore costante); nel secondo, si tratti di carni rosse o pesci, l'intervallo varia fra i 48 e i 62°C.

Una volta raggiunto il perfetto grado di



cottura, gli alimenti vanno semplicemente tamponati con delicatezza.

Nel caso si tratti di pesci e crostacei, sono pronti per essere impiattati e serviti con salse e accompagnamenti leggerissimi (devono solo sottolineare la freschezza della materia prima), mentre nel caso di carni importanti come filetti o fiorentine necessitano di un velocissimo passaggio alla griglia, in padella o in forno (230°C). Questo perché il procedimento di cottura in olio non consente la cosiddetta reazione di Maillard che necessita infatti di una temperatura di almeno 140°C e che in sostanza 'caramellizza' la superficie delle carni. La tradizionale doratura, la crosticina croccante necessaria alla rifinitura si ottiene con un ultimo rapido passaggio, ma a quel punto la carne è già cotta e avrà mantenuto tutta la sua ricchezza di sapore e sarà morbidissima.

Le temperature per una cottura perfetta (1)

gli alimenti	T sonda al cuore
carni rosse cottura al sangue (bleu): tagli pregiati (filetti di manzo, fiorentine, petti d'anatra, lombi e filetti di selvaggina)	45°C
carni rosse cottura media (a pint): tagli pregiati (filetti di manzo, fiorentine, petti d'anatra, lombi e filetti di selvaggina)	52-54°C
carni rosse cottura rosa: fegato d'oca o anatra, roast beef ben cotto	56-58°C
carni bianche cottura alla goccia: petti di faraona, petti di pollo, fesa di vitello ecc.	62°C
pesci interi cottura in spina	62°C
carni di vitello e maiale (noce, fesa)	65-68°C
carni con farce e ripieni	70-72°C
cosciotti carni rosse e bianche, in osso	78-82°C
brasati e bolliti	85-90°C

Le temperature per una cottura perfetta (2)

gli alimenti	T dell'olio
pesci e carni delicate di qualità (branzini, filetti d'anatra, di manzo, torchon fegato d'oca)	55-58°C
grandi pezzature (cosciotti, fese, prosciutti, pesci di peso superiore ai 2 kg)	58-62°C
tagli anteriori di carne (parti nervose)	65-70°C
uova sode, salsicce, insaccati vari	70-75°C

Let's talk about... *slow cooking in oil* BY FABIO TACCHIELLA

After carefully choosing the raw material, what makes the difference in the success of a dish is the type of cooking: any very special cut of meat or filet of fish, or early fruit or vegetable from the kitchen garden can be compromised by the technique used. Today, we are going to analyse in detail the secret of slow cooking in oil.

The reasons behind a choice

Often, in cooking, it is a good idea to look back, to study the past, to ask ourselves some questions and ... to take hints for improving the quality of what we make today. I am talking about cooking times, in the past much longer than today, where frenzy and speed have taken over. Of course there are gastronomic sectors where speed is a virtue: I am thinking, in particular, about vegetables, which, when cooked quickly, keep most of their nutritional properties, such as vitamins, and are lighter and tastier. But, if, on the other hand, I think about top-class cuts of meat or delicious filets of fish, or even more so, of shellfish, it is easy to reach the conclusion that the loss of liquids - and the relevant mineral salts - which follow violent cooking, always damage the flavour of food and its nutritional content. What, in fact, remains is the part of the fats, and the fibre that make preparations tough, with also the obvious effects on the texture of what we put in our mouths, deprived of the juices that chewing puts into circulation. The usual type of cooking that ended up making meat poorer and which forces the chef to remedy the lack of liquids with sauces that end up by reintroducing fats (butter, cream, oil...) and salt. So? Let's brush up on slow cooking. I have decided to discuss the method using oil (but there are also methods in the oven or in water, in a marble pot or in a sand crust), because in this case I can also flavour the end product through the cooking liquid.

How to proceed

Choosing the most suitable oil is fundamental,

then, using it in the quantity necessary to completely cover the food being cooked and finally bringing it to the right temperature (I refer you to the table) and emerging the product in it.

Therefore, it must be cooked with a thermometer inserted: in this way, when the oil is kept at a very low temperature, it does not reach boiling point and therefore the water contained in the food does not evaporate and is not lost. A kind of film is formed around the piece of meat or fish, both large and small pieces, allowing gentle, gradual cooking, without any shock, exactly like what used to happen in the past in populations with the widest range of traditions (I am thinking of the Maoris who used to cook in a hole under the sand, with incandescent stones, wrapping the food in banana leaves, but also in rural Sardinia, where they used to cook lamb or sheep in a similar way). Which type of oil do you choose for this type of cooking? I would suggest selecting an extra-virgin olive oil of different provenance depending on the kind of food to be cooked: delicate oil from Garda or Sardinian oil for fish and shellfish, while beef and game would be enhanced by varieties from Puglia or Tuscany.

But the beauty is that in this case you can also flavour the oil as you like: I do it in the microwave. Why? Because using this technique, the oil doesn't overheat while, on the other hand, the herbs in it beat up (liposoluble: rosemary and thyme, for example) and release their flavours into the oil that can be filtered and also used - if you like - as a raw condiment.

So, you can use your imagination: oils flavoured

with orange peel, ginger and even rose petals (perhaps for cooking scallops, but that's only an idea). For example for everyone: with the microwave on full power (1800 watt), for 1 litre of oil, 30 g of rosemary and 1 clove of garlic, you just need 60-80 seconds.

For the best result

What is fundamental is the possibility of monitoring with accuracy the temperature level, both of the cooking oil and the food, which must be recorded through two thermometers. In the first case, the range varies from between 50 and 60°C (induction plates at minimum heat, are perfect for keeping the value constant); in the second case, for red meats or fish, the interval varies from between 48 and 62°C.

Once the perfect level of cooking is reached, the foods must just be patted delicately. Fish and shellfish are ready to be disbed up and served with sauces and very light side dishes (they must only underline the freshness of the raw material), while fine cuts of meat such as filets or Tbone steaks, need to be cooked on the grill, in the pan or in the oven (230°C) very quickly. The reason for this is that the cooking in oil procedure does not allow the so-called Maillard reaction which, in fact, requires a temperature of at least 140°C and which essentially 'caramelizes' the surface of the meat. The traditional searing, the crispy crust necessary for finishing off, is obtained by a last fast cooking, but at that point the meat is already cooked and will have kept its wealth of flavour and will be very tender.



Ingredienti per 1 persona

controfiletto 200 g

per l'olio di cottura:

olio extravergine d'oliva 2 l

rosmarino 5 g

alloro 2 g

bacche di ginepro 2 g

pepe nero in grani 3 g

scorza di limone 10 g

aglio in camicia 20 g

per il contorno:

asparagi verdi lessati 100 g

patate arrostiti 60 g

olio extravergine

d'oliva aromatizzato 1 cl

Procedimento

Porre tutti gli ingredienti freschi nell'olio d'oliva; passare nel microonde a piena potenza fino a quando si vedranno microbollicine d'aria fuoriuscire dagli aromi. Togliere dal forno e coprire fino a raffreddamento. Per l'utilizzo nella cottura della carne, mantenere a una temperatura costante di 60-64°C, immergervi la costata e portare a 56°C al cuore. Prima di servire, rosolare su griglia rovente, fry top o in padella, a fuoco vivo e senza condimenti.

Controfiletto di manzo alla griglia con asparagi



Finitura e presentazione

Scaloppare, impiattare come in fotografia e servire con il contorno di asparagi lessati (scottati velocemente in acqua poi posti a raffreddare in un bagnomaria di

acqua e ghiaccio perché mantengano il colore vivo) e le patate arrostiti.

Condire con un filo d'olio aromatizzato alle erbe e pepe.

Olio aromatizzato

Per le carni rosse:

4 l di olio di oliva intenso e fruttato

50 g di rosmarino

2 chiodi di garofano

10 g di pepe nero, bagnato con vino

3 foglie d'alloro

20 g di scorza d'arancia

(senza parte bianca)

4 spicchi d'aglio interi

Per le carni bianche:

4 l di olio d'oliva

30 g di salvia

10 g di timo limonato

1 cipolla

10 bacche di ginepro

10 g di pepe bianco, bagnato con vino

Per i pesci:

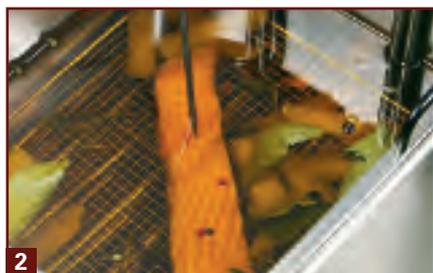
4 l di olio extravergine sapore delicato

20 g di aneto

10 g di timo

15 g di basilico

scorza di un limone (senza parte bianca)



Filetto di salmone con tagliatelle di verdure



Ingredienti per 1 persona

olio extravergine d'oliva delicato	2 l
pepe rosa	10 g
salvia	15 g
basilico	15 g
peperoni rossi e gialli	30 g
sedano bianco	50 g
cipolla	50 g
aglio in camicia	10 g
scorza di limone	10 g
trancio di salmone fresco	150 g
porro maturato	20 g
zucchine	50 g
carote	50 g
lampascioni	30 g
aceto balsamico	1 ml
zucchero	1 g
pasta fillo	

Procedimento

Porre tutti gli ingredienti freschi nell'olio d'oliva; passare nel microonde a piena potenza fino a quando si vedranno microbollicine d'aria fuoriuscire dagli aromi. Togliere dal forno e coprire fino a raffreddamento. Per l'utilizzo nella cottura del pesce, mantenere a una temperatura

costante di 63°C, immergervi il salmone e controllare con la sonda la temperatura al cuore. Scolare e servire con le verdure tagliate in tagliatella e spadellate con il porro e i lampascioni fritti. Insaporire con la salsa allo yogurt, servita nei coni di pasta fillo.

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



ateneo della cucina italiana

C'era una volta, il cibo

Indispensabile per la sopravvivenza, è anche una delle gioie della vita, oltre che simbolo di tradizione e veicolo di salute. A noi cuochi spetta il compito di renderlo sempre più buono e sano, con l'ausilio dei nuovi metodi di cottura e di una migliore conoscenza scientifica della materia e della sua trasformazione. Scrivetemi: michele@fic.it

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

Caldo, freddo, crudo, cotto, molecolare, macrobiotico, accompagnato da stuzzicanti salse ed eccellenti vini, aspro e amarognolo o infinitamente dolce... il cibo è comunque e da sempre una delle gioie della vita. Non solo in quanto principio di sopravvivenza, ma sempre più spesso perché simbolo di tradizione, strumento di conoscenza, elemento di scambio culturale, fattore di salute e di armonia fisica. Dietro alla preparazione del cibo si nasconde una vera e propria arte, quella culinaria, che affonda le sue radici nell'antichità, nella sapienza dei grandi maestri che al pari degli attuali chef sapevano "cogliere l'anima" di ogni alimento.

Dal mangiare all'assaporare

La primitiva forma di cucina fu la semplice cottura del cibo, praticata fin dai tempi dell'uomo di Neandertal, già mezzo milione di anni fa: rendeva commestibili numerosi alimenti altrimenti indigeribili. Si passò poi ad arrostitire la carne sul fuoco vivo, poi sulla brace, che garantiva una cottura più uniforme e una minore perdita di peso degli alimenti, infine si scoprì la cottura in buche, dove la carne e le radici avvolte in foglie, subivano una specie di cottura a vapore.

Nel VI millennio a.C. arrivarono i recipienti di ceramica, le polente di cereali tostati e macinati grossolanamente, il pane non lievitato. I primi stufati di cereali e carne risalgono al Neolitico, età in cui si scoprì anche il fenomeno della fermentazione, che permise sia la produzione di pane lievitato (originario dell'Egitto) sia quella di bevande alcoliche, la birra, originaria della Mesopotamia, il vino e l'idromele.

Verso il IV secolo a.C., dalla Grecia si fe-

ce largo il consumo di pesce: fritto, arrostito, al forno e in zuppa; Arcestrato di Gela ha tramandato prolisse ricette di piatti di pesce: triglie condite con olio, formaggio e cumino, saraghi all'aceto e cacio, anguille cotte in foglia di bietola. Si giunse poi alla cucina romana, che in contrasto con quella sobria e rudimentale dell'età repubblicana, nell'età imperiale mostrò una singolare e quasi morbosa attrazione per l'esotico e lo stravagante. L'imperatore Vitellio, con testimone Svetonio, spese 25 mila scudi per un piatto a base di fegati di scaro, parti di murena, cervelli di pavone e di fagiolo. Un caso limite, forse, ma anche volendo tralasciare tali eccessi, l'impressione che si trae dal *De re coquinaria*, la raccolta di ricette attribuita ad Apicio, e dalle altre fonti storiche e letterarie, è quella di una cucina votata all'esuberanza e all'artificio. Manzo e agnello, maiale e cinghiale, cervo e lepre, tonno e sgombrò, uova e lenticchie sono sommersi di miele, mosto, vino speziato e aceto; imbottiti di esuberanti miscele di spezie ed erbe odorose; sopraffatti, infine, dal *garum* (o *liquamen*), l'onnipresente e violenta salsa di pesce fermentato.

Cibo significava dunque inventiva, fantasia. Petronio Arbitro nel *Satyricon* affermava a tal proposito che l'abilità di un cuoco stava proprio nel contraffare e nel travestire gli alimenti: nel "cavare un pesce da una vulva, un piccione da un pezzo di lardo, una tortora da un prosciutto e una gallina da un culatello".

Alla fine del XIII secolo la cucina raggiunse il livello tecnico dell'età romana, riscoprendo la cottura al forno e gli umidi. Gli anonimi ricettari trecenteschi italiani e quelli francesi, primo fra tutti il Viandier di Taillevent, documentano una cucina che, pur non rinunciando al primato delle carni, alle cotture

multiple, al gusto dolce-salato e alle miscele di erbe e spezie, valorizzò le verdure, accolse preparazioni di probabile origine popolare, fece uso di salse non ingombranti e, più in generale, optò per una relativa linearità e sobrietà.

In età rinascimentale e barocca si tornò a una cucina radicalmente artificiosa, consacrata all'occultamento programmatico dei sapori naturali. Carni assoggettate a cotture ripetute, intrisi di agresto e acqua di rose, rimpinzati di spezie, zuccherati senza risparmio, ricoperti di salse complicate e invadenti.

Cibo come cura di se stessi

Oggi, tutti questi antichi modi e segreti culinari vengono ripresi, rielaborati e conciliati con un'attenzione diversa e più matura al cibo. Davanti alla sovrabbondanza e alla smisurata offerta di alimenti al naturale o precotti e confezionati, temendo lo spettro dei grassi in eccesso o del colesterolo, la regola da seguire è quella di una giusta "educazione alimentare", primo passo per la prevenzione e la tutela della salute.

L'educazione alimentare coinvolge tutti, indistintamente, sollecitando la formazione di una consapevolezza nutrizionale, poiché imparare ad alimentarsi in modo corretto e autonomo, è la strada giusta per apprezzare di più la buona cucina, senza sottovalutare i benefici psicologici che ne derivano: massimizzare il piacere senza eccedere nel consumo per essere soddisfatti. **Il cibo assume così anche valenza di benessere, inteso come gratificazione, gusto, piacere.**

Il compito del cuoco moderno non si esaurisce in un'attenta quanto gustosa preparazione di una portata; egli deve essere educatore del proprio commen-



sale, al quale deve saper raccontare della materia e del pensiero che è alla base delle sue creazioni.

Cucina è prevenzione

Chi sconsiglia la carne e chi la consiglia, chi afferma che il vino va evitato, ma che un bicchiere a pasto aiuta le arterie, chi assicura che i dolci vanno eliminati, ma che il cioccolato fa bene perché antipressivo... Qual è la linea da seguire per un cuoco che non voglia sentirsi in difetto con il suo cliente?

Vi sono alcune regole che, se rispettate, consentono al cuoco di operare meglio, senza privare il suo cliente dei piaceri della tavola.

1) Ci sono cibi che possono aiutare la salute e cibi che possono aggravare determinate patologie. Tenuto conto che l'organismo ha bisogno di tutti gli alimenti, la prima regola è la "moderazione". Fare attenzione a ciò che prepariamo e serviamo ai clienti è una forma di prevenzione medica. Lo stomaco e l'intestino, invece, sono il miglior giudice nello stabilire ciò che ognuno digerisce meglio: se un cibo non è gradito, ci avvertiranno con sensazioni di pesantezza, nausea o dolori.

Nella preparazione di un pasto bisogna tenere presente che ingredienti di natura differente uniti insieme in un solo piatto sono di difficile digeribilità; meglio tanti cibi divisi tra loro piuttosto che un piatto cucinato tutto insieme. È consigliabile anche usare pesce e carne in proporzioni minori e aumentare quelle di cereali e ortaggi, avere a ogni pasto alimenti fermentati che aiutano la digestione (pane, birra, ecc.) e per chi ha problemi di dieta bisogna favorire alimenti voluminosi e a bassa concentrazione energetica.

2) Di solito si guarda di più alla qualità dei cibi e di meno al metodo di cottura e di conservazione e ancor meno alle associazioni alimentari e ai recipienti con cui si cucina, che possono alterare le qualità dei cibi. Il saper preparare un piatto che sia gustoso, abbinando gli alimenti in modo che aiutino la digestione, in cui i principi nutritivi siano salvaguardati e che nel momento della cottura non si produ-

cano sostanze tossiche è meno complicato di quanto possa sembrare.

Iniziando a cucinare gli alimenti (sperando nella loro freschezza) bisogna tenere presente che: dobbiamo prepararli senza distruggere troppe vitamine, evitando di fabbricare sostanze cancerogene, combinando gli alimenti in modo che si completino e prepararli nei giusti recipienti che non li alterino. L'argomento è ovviamente più vasto di com'è descritto in questo articolo e vi consiglio di approfondirlo ulteriormente.

Molte sostanze vanno perdute già all'inizio per vari fattori come: la raccolta prima della maturazione, i tempi d'immissione sul mercato, le raffinazioni e lavorazioni dei prodotti, con la cottura si rischia di eliminare le restanti sostanze, questo si può evitare tenendo presente al momento di preparare un prodotto che: **quasi tutte le vitamine del gruppo B sono resistenti al calore mentre la vitamina C si perde per il 10 per cento, quando si superano i 100°C per almeno 30 minuti, anche** la preparazione con troppo anticipo di verdure favorisce perdita di vitamine, tutte le sostanze organiche vegetali o animali si modificano alla presenza dell'aria, ma più è vasta la superficie di contatto con l'aria più la rapidità d'ossidazione aumenta con la temperatura, semplificando, più tardi si taglia o si lavora un prodotto meno sono i rischi di perdere vitamine.

3) L'eccessivo apporto di nitrosamine aumenta il rischio di cancro, per cucinare senza fabbricare o usare troppe sostanze cancerogene, non consumate eccessive quantità d'ortaggi ricchi di nitrati come spinaci, ravanelli, lattuga di serra, sedano bianco ecc., non conservateli in sacchetti di plastica chiusi, consumate rapidamente o mettete nel frigo gli ortaggi ricchi di nitrati e le preparazioni che contengono nitrati, non consumate minestrone o succhi d'ortaggi rimasti diverso tempo a temperatura ambiente, limitate il consumo di pancetta e lardo fritti. Cercate di avere un apporto sufficiente di vitamina C, poiché essa inibisce la formazione di nitrosamine. La cottura alla brace produce sostanze cancerogene, i ri-

schi diminuiscono se si consumano insieme alimenti ricchi di sostanze anticancerogene contenenti vitamina A (carote, indivia, peperoncino, prezzemolo, ecc.) la vitamina E, che impedisce la formazione di nitrosamine, anche alimenti contenenti le fibre aiutano, perché accelerando il passaggio intestinale riducono il tempo di contatto delle sostanze tossiche nell'intestino.

I recipienti di cottura

La scelta dei recipienti e del vasellame in cucina ha la sua importanza; l'alluminio può presentare l'inconveniente del verderame e la pulitura con pagliette di ferro produce un distacco di parte di questo materiale che, se non è sciacquato molto bene, possiamo ingerire con i cibi. La cottura in contenitori d'alluminio favorisce la distruzione della vitamina C negli alimenti e sembra trattenga il piombo presente nell'acqua, favorisce anche la formazione di sostanze mutagene in cotture alla griglia.

Il teflon, usato come rivestimento nelle pentole che permette la cottura senza grassi è teoricamente inoffensivo se: non si superano i 250°C, altrimenti si decompone e diventa tossico, ma anche ogni volta che incomincia a consumarsi e appaiono parti della pentola senza rivestimento è consigliabile sostituire la pentola.

Pentole di ferro o ghisa lasciano negli alimenti, come nel caso dell'alluminio piccole particelle di metallo, tuttavia si possono considerare quasi benefiche al fabbisogno dell'organismo che soprattutto per quanto riguarda il ferro non n'assimila abbastanza dai cibi.

Il rame presenta lo stesso inconveniente e se usato spesso diventa tossico per l'organismo, anche la cottura in questi contenitori favorisce la distruzione della vitamina C nei cibi.

Le pentole smaltate, il vetro, la terracotta e la porcellana sono ottimi materiali inerti, ma presentano l'inconveniente della fragilità. I contenitori di legno e i mestoli di questo materiale sono ottimi in cucina, in caso di contatto con salse acide o calore non rilasciano particelle metalliche e ortaggi o frutta si ossidano meno rapidamente di quando sono a contatto con i metalli.

ateneo della cucina italiana

Le materie plastiche usate per utensili non sono aggredite dai prodotti alimentari, salvo che questi non siano molto acidi o molto caldi, in questo caso rilasciano quantità irrisorie di materie plastiche che passano negli alimenti.

Ricette: piccoli e preziosi tesori

Cucinare è saper scegliere, avere pazienza, gusto, occhio e un briciolo di... follia. È un'arte che ha bisogno di attenzione e capacità, va alimentata, custodita e tramandata. Ogni ricetta ha il suo segreto e ognuna può diventare il punto di partenza per una nuova creazione.

La parola deriva dal latino "recepta",

participio passato del verbo "recipere", cioè ricevere; ricetta è ciò che si riceve, un regalo, il ripetersi di un atto d'amore e ciò dovrebbe renderci felici. Far da mangiare in fondo è il modo attraverso il quale si esprime non solo la creatività, ma anche l'amore e la cura per gli altri, perché l'empatia con un'altra persona passa spesso attraverso gli stessi gusti (un film, un luogo, un libro), una pietanza e quindi una ricetta. **La ricetta dunque è ciò che si riceve, si regala, si trasmette agli altri. È una condivisione, uno scambio, un dono** che in alcuni casi rimane celato dietro un segreto o diventa conoscenza per pochi pochissimi eletti.

Ricevere una ricetta è come ricevere un'iniziazione; chi sa fare quel piatto partecipa a una "liturgia": le azioni si devono susseguire secondo un certo cerimoniale, dove le quantità e le proporzioni degli ingredienti sono in genere rigide, proprio come nella liturgia. Una piccola variante, un elemento mancante, una dose sbagliata pregiudicano il sapore conclusivo, quando non sono addirittura fatali per l'esito finale. La ricetta è tradizione, è memoria del passato e rientra a buon diritto fra gli elementi essenziali del patrimonio culturale di una comunità e certe preparazioni sono fondamentali testimonianze della vita e dell'ingegno degli uomini.

Once upon a time there was food

Indispensable for survival, it is also one of the joys of life as well as a symbol of tradition and a provider of health.

It is the duty of us chefs to make it better and healthier, with the help of new cooking methods and a better scientific knowledge of the subject and its transformation. Write to me: michele@fic.it

By MICHELE D'AGOSTINO, CUISINE MAESTRO AND EXECUTIVE CHEF, COORDINATOR OF ATENEIO DELLA CUCINA ITALIANA (UNIVERSITY OF ITALIAN CUISINE)

Hot, cold, raw, cooked, molecular, macrobiotic, accompanied by tasty sauces and excellent wines, sharp and bitter or infinitely sweet... Food is, in any case, and has always been, one of the joys of life. Not only as the principle of survival, but more and more often because it is a symbol of tradition, an instrument of knowledge, an element of cultural exchange and a factor of health and physical harmony. The preparation of food bids a veritable art, culinary art, which has its roots in ancient times, in the knowledge of great maestros who, like current chefs, knew how to "seize the soul" of every kind of food.

From eating to savouring

The primitive form of cooking consisted in just cooking food, carried out since the time of Neanderthal man, already half a million years ago: it made numerous kinds of otherwise indigestible foodstuffs edible. Then we progressed to roasting meat over an open fire, then over embers, guaranteeing a more even cooking and less loss of weight in foodstuffs, until finally we discovered cooking in holes, where meat and roots wrapped in leaves, were subjected to a kind of steaming. In the VI millennium B.C., ceramic containers, polentas of toasted and coarsely ground cereals and un-leaven bread arrived. The first stews of cereals and meat date back to Neolithic times, when the phenomenon of fermentation was also discovered, allowing both the production of leaven bread (originating from Egypt) and alcoholic drinks, beer, originating from Mesopotamia, wine and mead. Towards the IV century B.A., starting from

*Greece, fish was widely consumed: fried, roasted, baked and in soups; Archestrato of Gela passed down numerous recipes of fish dishes: mullet dressed with oil, cheese and cumin, white bream in vinegar and cheese, eels cooked in chard leaves. Then this was added to Roman cooking, which in contrast with the plain, rudimentary cuisine of the republican age, during the imperial age showed a singular and almost unhealthy attraction for the exotic and the extravagant. As witnessed by Svetonio, the Emperor Vitellio spent 25 thousand escudos for a plate of parrotfish livers, parts of morays, peacock and pheasant brains. An extreme case, perhaps, but also wishing to ignore such excesses, the impression we get from the *De re coquinaria*, the collection of recipes attributed to Apicio, and from other historical and literary sources, is that of a cuisine focused on exuberance and artifice. Beef and lamb, pork and boar, venison and hare, tuna and mackerel, eggs and lentils are submerged in honey, must, spiced wine and vinegar; stuffed with exuberant mixtures of spices and flavoursome herbs; overcome, finally, by garum (or liquamen), the ever-present and violent sauce of fermented fish. So, food meant inventiveness and imagination. Petronio Arbitro in *Satyricon* stated concerning this that the skill of a chef was in the art of falsifying and disguising foodstuffs: in "obtaining a fish from a weed, a pigeon from a piece of bacon fat, a turtledove from a ham and a chicken from a culatello". At the end of the XIII century, cooking reached the technical level of the Roman age, rediscovering baking in the oven and stews. The*

anonymous fourteenth century Italian and French recipe collections, the most important of which was Viandier by Taillevent, document a cuisine which, although not giving up the primacy of meats, multiple cooking, the sweet-savoury taste and blends of herbs and spices, made good use of vegetables, welcomed preparations of probable popular origin, used light sauces and, more in general, opted for a relative linearity and moderation. During the Renaissance and Baroque age there was a return to a radically contrived cuisine, consecrated to the programmatic concealment of natural flavours. Meat subjected to repeated cooking processes, soaked in verjuice and rose water, stuffed full of spices, sugared unstintingly and covered in complicated, intrusive sauces.

Food as a way of looking after ourselves

Today, all these ancient and secret culinary ways are being used again, reprocessed and adapted to be compatible with a different and more mature attention to food. Before the overabundance and immeasurable offer of foods ranging from the natural to the precooked and wrapped, fearing the ghost of excessive fats or cholesterol, the rule to follow is that of a correct "dietary education", the first step towards prevention and health protection. Dietary education involves everyone, without distinction, urging the formation of a nutritional awareness, since learning to eat in a correct and autonomous way is the right way to appreciate cooking more, without underestimating the psychological benefits that derive from it: maximising pleasure without

ateneo della cucina italiana

overeating in order to be satisfied. **In this way food also assumes the quality of wellbeing, understood, as gratification, taste and pleasure.**

The task of the modern cook is not only to provide a careful and tasty preparation of a dish; he must also educate his own guest, to whom he must be able to explain the subject and the thought that is at the basis of his creations.

Cooking is prevention

Those who advise against eating meat and those who recommend it, those who say that wine should be avoided, but that a glass at mealtimes helps the arteries, those who assure that sweet foods should be eliminated, but that chocolate is good for you because it is anti-depressive.... Which line should be chosen by a chef who does not want to fail his customer? **Here are some rules which, if respected, allow the chef to work better, without depriving his customer of the pleasures of the table.**

1) There are certain foods that help the health and foods that may worsen specific complaints. Bearing in mind that the organism needs all types of food, the first rule is "moderation". Being careful about what we prepare and serve to customers is a form of medical prevention. The stomach and the intestine, on the other hand, are the best judge in establishing what each of us digests the best: if a food is not well accepted, we notice it by feeling sensations of heaviness, nausea or pain.

In the preparation of a meal we must bear in mind that ingredients of different kinds used together in one dish are difficult to digest; it is better to use many different foods separately rather than one dish cooked all together. It is also recommended to use fish and meat in smaller proportions and to increase cereals and vegetables, to have, at each meal, fermented foods that help digestion (bread, beer, etc.) and for those who have diet problems, voluminous foods with a low energetic concentration must be preferred.

2) Usually, we pay more attention to the quality of foods and less to the method of cooking and preservation and less again to food associations and the pots and pans with which we cook, which may change the quality of foods. Knowing how to prepare a tasty dish, combining foods in a way that helps digestion, in which the main nutrients are protected and which, at the time of cooking, do not produce toxic substances, is less complicated than it may seem. When we start to cook foods (hoping they are fresh) we must bear in mind that: we must prepare them without destroying too many vitamins, avoiding the production of carcinogenic substances, combining foods so that they complement each other and preparing them in the right pots and pans that do not

damage them. The topic is obviously wider than described in this article and we advise you to examine it in greater depth.

Many substances are lost right from the beginning due to various factors such as: they are picked before they are ripe; the time it takes for them to reach the market, refining and processing carried out on the products. With cooking there is the risk of eliminating the remaining substances. This can be avoided bearing in mind when preparing a product that: almost all group B vitamins are heat resistant while 10 per cent of vitamin C is lost when they are cooked at 100°C for at least 30 minutes. Preparation of vegetables too far in advance also fosters the loss of vitamins, all organic vegetable or animal substances change when exposed to the air; but the larger the surface area that comes into contact with the air the faster oxidation increases with temperature. More simply, the later you cut or process a product the lower the risks of losing too many vitamins.

3) An excessive nitrosamine content increases the risk of cancer. In order to cook without producing or using too many carcinogenic substances, do not eat excessive amounts of vegetables that are rich in nitrates such as spinach, radishes, greenhouse-grown lettuce, white celery etc. Do not keep them in sealed plastic bags, eat vegetables rich in nitrates and preparations that contain nitrates quickly or put them in the fridge. Do not eat vegetable soups or vegetable juices that have been left at room temperature for some time. Limit the consumption of fried bacon and bacon fat. Try to have a sufficient amount of vitamin C, since it prevents the formation of nitrosamine. Cooking over a barbecue produces carcinogenic substances. The risks decrease if you eat together foods that are rich in anti-carcinogenic substances containing vitamin A (carrots, endive, chilli pepper, parsley, etc.) vitamin E, that prevents the formation of nitrosamine, also foods containing fibres help, because they accelerate digestion reducing the time toxic substances come into contact with the intestine.

Pots and pans

The choice of pots and pans and crockery for cooking is important; aluminium can present the problem of verdigris and cleaning with iron scourers causes parts of this material to be removed. If not rinsed well, we may swallow it with the food; cooking in aluminium containers helps destroy vitamin C in foods and it appears that it withholds lead in the water and also fosters the formation of mutagenic substances when using the grilling method. Teflon, used as a cladding in saucepans that allows cooking without fats is theoretically inoffensive if you do not exceed 250°C, otherwise it decomposes and becomes toxic, but

also every time it starts to wear out and parts of the saucepan appear without cladding, it is advisable to change the pan.

As in the case of aluminium, pots and pans in iron or cast-iron leave small particles of metal in foods. However they can almost be considered as beneficial to the organism's needs, especially in the case of iron, which is not assimilated from foods enough.

Copper has the same disadvantages and if used often becomes toxic for the organism. Cooking in these containers also fosters the destruction of vitamin C in foods.

Enamelled pots and pans, glass, terracotta and porcelain are excellent but have the disadvantage of being fragile.

Wooden containers and ladles made in this material are excellent in the kitchen. When they come into contact with acidic sauces or heat, they do not release metallic particles and vegetables or fruit oxidise slower than when they are in contact with metals.

Plastic materials used for tools are not attacked by food products unless they are very acidic or very hot. In this case they release negligible quantities of plastic materials that pass into the foods.

Recipes: precious little treasures

Cooking is knowing how to choose, be patient, have taste, a good eye and a littlemadness. It is an art that needs attention and skill. It must be fed, protected and handed down. Each recipe has its own secret and each can become the starting point for a new creation.

The word derives from the Latin "recepta", past participle of the verb "recipere", i.e. to receive; a recipe is that which is received, a gift, the repetition of an act of love and that which should make us happy. Basically cooking is the way through which we express not only creativity, but also love and care for others, because empathy for another person often passes through the same tastes (a film, a place, a book), a dish and therefore a recipe. The recipe, therefore, is what we receive, give as a gift and transmit to others. It is a sharing, an exchange, a gift which in some cases, remains concealed behind a secret or becomes knowledge for just a few chosen people.

Receiving a recipe is like receiving an initiation; who knows how to prepare that dish takes part in a "liturgy": actions that must follow each other according to a certain ritual, where the quantities and proportions of the ingredients are generally rigid, just as in liturgy. A small change, a missing element or a wrong amount, prejudice the final flavour; when they are not fatal for the final result. The recipe is traditional. It is a memory of the past and falls into the essential elements of the cultural wealth of a community and certain preparations are fundamental testimonials of the life and ingenuity of men.

Una sana alimentazione, suggerita dalla Nic

DI MARCO VALLETTA

Assistiamo spesso a trasmissioni televisive dove l'importanza della sana alimentazione è proposta adeguatamente da nutrizionisti e dietologi, ma non sempre ciò è verificabile nella pratica di alcuni colleghi "televisivi". Molti messaggi di sana nutrizione non sono sostenuti adeguatamente da quanti dimostrano l'arte del cucinare in Tv. È importante la scelta dell'alimento, così come sono ancora più importanti l'adeguato accostamento tra i prodotti e la comprensione di come gli alimenti sono "trattati" in cucina. Se pratichiamo una cucina veloce, oppure attuiamo una cucina ricercata, dobbiamo prestare attenzione alle tecniche di cottura adeguate, affinché gli alimenti non deperiscano e non si alterino.

Bisogna che una sana alimentazione tenga conto della corretta prassi igienica della manipolazione degli alimenti, ma soprattutto tenga conto del sistema di cottura, che permette il mantenimento della qualità iniziale del prodotto. Molti sono i

casi in cui, pur partendo da una materia prima di assoluta qualità, il prodotto finito non è stato buono, ciò accade per la cattiva applicazione dell'arte culinaria. In molte occasioni osserviamo e ascoltiamo dei fuoriclasse della cucina parlare e manipolare dei prodotti eccezionali, ma non sempre questi chef nel cucinarli sono rispettosi delle adeguate manipolazioni e tecniche di cottura. Assistiamo così a spettacoli gastronomici dove il messaggio di

una sana alimentazione non passa, forse perché sono chef un po' distratti nella scelta dei materiali, forse perché sono un po' sbadati nel corretto uso dei materiali di cottura, oppure perché ignorano la scientificità del loro operato. Noi chef della Nic, non ci siamo mai sottratti al confronto e al dialogo con esperti della nutrizione, manifestando il nostro stile qualitativo, promuovendo un'alimentazione sana, non solo perché abbiamo scelto un prodotto a monte di qualità, ma perché abbiamo cercato di applicare una costante "qualità esecutiva" della ricetta. Per noi è una sana alimentazione, dieta adeguata per tutti, se il cuoco sa interpretare il prodotto nella sua veste naturale ed è in grado di manipolarlo nel rispetto delle norme igieniche e lo trasforma rispettando la sua struttura nutrizionale.

Quando partecipiamo alle diverse competizioni internazionali, siamo obbligati a far capire al giudice Wacs la cura e l'attenzione che viene dedicata alla formulazione del menu in fase di competizione. Siamo obbligati a rispettare i canoni di varietà nutrizionale, di quantità alimentare, di attenzioni culinarie; insomma dobbiamo essere dei cuochi, in questo caso chef, che nel rispetto delle indicazioni fissate devono saper valorizzare la cucina dei nostri territori d'Italia e promuoverli a livello internazionale.

Il cuoco della Nic è attento alla presentazione finale del piatto, perché lo studia e lo progetta molto



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

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



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

www.nazionaleitalianacuochi.com

le pagine della Nic

tempo prima dell'esecuzione. In ogni ricetta lo chef Nic cerca sempre il rispetto della corretta prassi igienica, promuove una salubrità nutrizionale ed è attento alla composizione e alla costruzione armonica dell'ensemble.

Le nostre ricette sono sempre proposte con adeguatezza all'evento, suggeriscono la variabilità dei prodotti, promuovono alimenti tipici, di stagione, danno spunto ad accostamenti non strani e tanto meno esotici, ma sempre accostamenti oculati, o per analogia o per contrasto. Questa procedura

per regole è vagliata dal Team Manager Fabio Tacchella, che studia sempre l'innovazione tecnologica più appropriata da applicare poi ai prodotti selezionati, affinché diventino menu sì di tradizione italiana, ma ricette riviste e corrette per gli occhi e per i palati di una giuria internazionale.

In molte trasmissioni televisive, gli chef della Nic hanno avuto apprezzamenti positivi da volti noti (dott. Barcella, prof. Cannella, prof. De Amicis, per citarne alcuni) del mondo della nutrizione per le ricette presentate, per gli accostamenti e per le idee originali ma mai stravaganti.

Abitualmente ci avvaliamo della collaborazione da parte di alcuni docenti d'Alimenti e Alimentazione presso l'Istituto Alberghiero di Castelfranco Veneto (TV), che verificano il nostro operare qualitativo e nutrizionale. Per parafrasare Pellegrino Artusi potremmo dire che: "gli chef della Nic desiderano fare della cucina, la vera scienza per far da mangiare bene, per giungere all'arte codificata". Cerchiamo di fare del nostro meglio, in ogni occasione, e per essere sintetici, diremo ai colleghi che operano nelle cucine cosa fare per promuovere una sana alimentazione.



Il decalogo della sana alimentazione

1. Scegli sempre prodotti di stagione.
2. Impara a leggere le etichette di ciascun alimento e se non sai, informati.
3. Ricorda che non tutti possono mangiare tutto.
4. Proponi una cucina sempre varia, per alimenti, per prodotti e per sistemi di cottura.
5. Ricordati di calibrare le tue offerte ristorative.
6. Esegui con ordine e pulizia tutte le fasi preliminari per la manipolazione dei prodotti.
7. Scegli sempre il sistema di cottura adeguato per l'alimento, controlla i tempi di cottura.
8. Fai di tutto per costruire piatti armoniosi nel colore, nel sapore, nel gusto ed equilibrati.
9. Regola il tuo estro, non per ricercare stravaganze alimentari, ma per scoprire le armonie gustative che dovrai saper ripetere sempre e costantemente.
10. Aggiornati sempre, perché non si finisce mai di imparare.



LAINOX

pastaZARA



IRINOX



WÜSTHOF carine

Surgital: IL GUSTO DI ESSERE ITALIANI

Nata nel 1980 come piccolo laboratorio artigianale, **Surgital** è oggi la prima azienda italiana di produzione di pasta fresca surgelata e sughi per la ristorazione di qualità, piatti pronti surgelati per il canale bar e snack.

Il suo stabilimento a Lavezzola, in provincia di Ravenna, occupa una superficie totale di ben 60mila mq di cui 26mila mq di superficie produttiva e 25mila mq di celle frigorifere a -18°C.

Costruita sulle solide basi della famiglia Bacchini, discendente da quattro generazioni di pastai - e di sua unica proprietà - **Surgital** è un'azienda italiana in tutto e per tutto. La sua missione d'impresa è da sempre quella di offrire un prodotto di altissima qualità e ad alto contenuto di servizio. A questo scopo sono impiegate tutte le energie e l'impegno dell'azienda che, in nome di una qualità assoluta, tanto dedica alla ricerca e all'innovazione. Per Surgital la qualità delle materie prime è un imperativo, perché dalla loro selezione dipende la qualità del prodotto finale.

Ricercate tra le migliori sul mercato, sono controllate all'arrivo dai biologi che ne verificano la conformità agli standard indicati nelle schede tecniche dei fornitori e sono conservate a seconda della tipologia in celle di stoccaggio dedicate. Le materie prime provengono il più delle volte dai luoghi originari di produzione e spesso sono garantite dalla certificazione Dop (Denominazione d'origine protetta). Pesce, carne, verdure, formaggi, erbe aromatiche, tutte sono acquistate integre e lavorate internamente all'azienda. Il risultato è che nei ripieni della pasta Surgital, gli ingredienti si riconoscono visivamente e l'intensità del gusto e la sua naturalezza sono assai elevati.



Nella foto, Romana Tamburini e lo staff chef di Surgital.



SE SPENDI IN QUALITÀ, CI GUADAGNI

Intervista alla signora Romana Tamburini, presidente e direttore di produzione di Surgital



Come si posizionano sul mercato i prodotti Surgital?

“La nostra pasta fresca è destinata alla ristorazione di qualità e di primo impatto al ristoratore può sembrare costosa. Invece, il prezzo del nostro prodotto è adeguato alla qualità e, inoltre, è bene considerare che con soli 100-120 grammi del nostro prodotto si può proporre un’ottima porzione e che i nostri ripieni sono così gustosi di per sé che non richiedono l’aggiunta di molto condimento. E questo significa un risparmio per il ristoratore, che forse spende di più per preparare il condimento per un piatto di pasta secca, come gli spaghetti. Il nostro prodotto è già ricco di per sé, vuoi per la pasta e per le uova che questa contiene, vuoi per i ripieni fatti con materie prime eccellenti e con un sapere che è tutto artigianale. Insomma, alla prova del “food cost”, i conti tornano e sono a vantaggio del prodotto Surgital”.



Che strategia adottate per interpretare e difendere il made in Italy?

“Di fronte alle sfide della globalizzazione e nella difesa del Made in Italy, Surgital gioca la carta della qualità. Una scelta che ci porta a sostenere un costo elevato per l’acquisto di materie prime di qualità, ma che ripaga sempre in termini di fidelizzazione del cliente, perché quando si offre la qualità il cliente ritorna, perché tutti siamo disposti a pagare qualche euro in più per mangiare meglio. Il nostro lavoro è una ricerca continua, di ricette, di abbinamenti, di ingredienti, ma anche dei formati che dovranno racchiudere e esaltare il gusto dei diversi ripieni e, infine, delle confezioni che proteggono il prodotto finito durante il trasporto. Ad oggi abbiamo 120 formati in listino, suddivisi in diversi marchi, ma tutti autentici interpreti del made in Italy”.



Il nuovo marchio di Surgital e il “bollo” che l’azienda appone su tutte le confezioni, a garanzia del “made in Italy”

Surgital S.p.A.
via Bastia, 16/1 - 48017 Lavezzola (RA)
Tel. +39 0545.80328 Fax +39 0545.80121
surgital@surgital.it • www.surgital.it



L'italiana preferita dalla chef.





Alessandro Circiello, coordinatore "Giovani Cuochi" della Fic.



Il critico enogastronomico Luigi Cremona.

Cucina tipica: prendiamola sul serio!

DI ALESSANDRO CIRCELLO E LUIGI CREMONA

Il giornalista enogastronomico Luigi Cremona intervista Alessandro Circiello, sull'importanza dei prodotti tipici italiani, che tutto il mondo ci invidia

La cucina tipica non è solo folclore o attrattiva per i turisti. È espressione del clima, della storia, della cultura e delle persone che abitano un determinato luogo e attinge a prodotti che sono unici e inimitabili.

“La gastronomia italiana è sinonimo di prodotti di qualità. Dal Parmigiano Reggiano a tutte le declinazioni della norcineria, dalle carni pregiate come la Chianina alle varietà ortofrutticole che assumono caratteristiche differenti da provincia a provincia. Elencare i prodotti che danno lustro al nostro Paese è un'impresa non indifferente. La nostra gastronomia è apprezzata in tutto il mondo senza eccezioni, fin nelle cose più semplici; anzi, proprio a partire da queste. Una zuppa, un piatto di pasta, i secondi piatti, un gelato artigianale, un cappuccino: tutti capisaldi della nostra alimentazione quotidiana, tutti talmente semplici da diventare quasi banali ai nostri occhi. Eppure, sono proprio questi i sapori che più ci mancano quando siamo in viaggio all'estero e che gli stranieri cercano appena giunti in Italia”.

Ogni prodotto tipico ha un valore incalcolabile, perché è spesso frutto della genialità di qualche produttore che nel corso dei secoli è riuscito a migliorare con la tecnica

materie prime già di per sé eccellenti. I nostri prodotti esprimono secoli di cultura, il susseguirsi di generazioni che hanno apportato miglioramenti all'allevamento, all'agricoltura e alle tecniche di trasformazione degli alimenti.

“Tutto il mondo riconosce la validità del *made in Italy* e dello stile Italiano, in molti settori merceologici e soprattutto in quello del cibo e del vino, dove alla qualità oggettiva si aggiunge anche un'importante dinamica psicologica: in un mondo che corre verso la globalizzazione e l'omologazione, il settore enogastronomico italiano continua a rappresentare un baluardo sicuro per la differenziazione. E i grandi economisti sostengono che perseguire e migliorare la qualità e l'unicità della nostra grande tradizione è la strada giusta anche per avere un futuro prospero anche in termini economici”.

Eppure, proprio tu mi hai recentemente parlato di una mancanza di capacità da parte di molti chef italiani di apprezzare la tradizione del nostro Paese, a vantaggio di tecniche e prodotti stranieri.

“Sì, spesso è proprio da alcuni cuochi che arrivano gli attacchi più pericolosi all'integrità della nostra produzione. Sono proprio loro che

per primi si fanno attrarre da esotiche sirene e che sono pronti a farsi incantare da tecniche improbabili, come la liofilizzazione o la cucina omogeneizzata o destrutturata. Siamo pronti a buttare tutto “a mare” con la leggerezza di bambini che giocano e seguono la prima bolla di sapone che vedono volteggiare nell'aria. Non ho nulla contro la ricerca, ma credo che il futuro della nostra gastronomia possa essere garantito soltanto dal recupero e dal rispetto della tradizione, con attenta cura per la cultura e il territorio, sempre seguendo una linea che non è ferma, ma che si rinnova continuamente con creatività, serietà, impegno. Questo va comunicato anche ai consumatori, in modo che maturino più consapevolezza negli acquisti, riuscendo a spendere meglio i propri soldi, a immettere sul mercato un tipo di domanda che contribuisca a modificare l'offerta del mercato stesso e a scegliere materie prime genuine e preferibilmente legate al territorio in cui si trovano, incrementando il valore della filiera a “kilometri zero”. Si tratterebbe di una collaborazione tra consumatori e operatori del settore gastronomico che porterebbe grande giovamento a tutti. Sta proprio ai giovani cuochi portare avanti lo stile italiano”.

Typical cooking: let's take it seriously!

The wine and food journalist Luigi Cremona interviews Alessandro Circiello, about the importance of the typical Italian products for which we are the envy of the world

BY ALESSANDRO CIRCIELLO AND LUIGI CREMONA

Typical cooking is not just folklore or an attraction for tourists. It is the expression of the climate, history, culture and the people that live in a specific place and use products that are unique and incomparable.

"Italian gastronomy is synonymous with quality products. From Parmigiano Reggiano cheese to all types of pork meats, top quality meats such as Chianina to the varieties of fruit and vegetables that assume different characteristics from one province to another. Listing the products that give prestige to our Country is not an easy job. Our gastronomy is appreciated all over the world without exceptions, even in the simplest things; on the contrary, right from these things. A soup, a plate of pasta, second courses, a home-made ice-cream, a cappuccino: all strong points of our daily diet, all so simple that we almost take them for granted. And yet, these are the very flavours that we miss when we go abroad and that foreigners seek as soon as they arrive in Italy".

Each typical product has an incalculable value, because it is often the result of the genius of some producer who, over the centuries, has succeeded in improving, with technology, raw materials which were already excellent in their own right. Our products express centuries of culture, the succession of generations who have made improvements to cattle rearing, agriculture and the techniques of transforming foodstuffs.

"The whole world recognises the validity of products made in Italy and of Italian style, in many product sectors and above all in that of food and wine, where important psychological dynamics are added to objective quality: in a world that is heading towards globalisation and homologation, the Italian food and wine sector continues to represent a

safe bastion for differentiation. And the great economists maintain that continuing to improve the quality and unique nature of our great tradition is the right way to enjoy a prosperous future in economic terms also".

And yet, it was you who recently spoke to me about a lack of capacity, in many Italian chefs, to appreciate the tradition of our Country, to the advantage of foreign techniques and products.

"Yes, it is often from certain chefs that we get the most dangerous attacks on the integrity of our production. They are the very ones who are the first to allow themselves to be attracted by exotic sirens and who are ready to allow themselves to be bewitched by improbable techniques, such as lyophilisation or homogenised or de-structured cuisine. We are ready to throw everything "into the sea" with the irresponsibility of children who play and follow the first soap bubble they see floating in the air. I don't have anything against research, but I believe that the future of our gastronomy can only be guaranteed by recovering and respecting tradition, with attentive care for culture and the territory, always following a line that is not still, but which renews itself constantly with creativity, seriousness and commitment. This must also be communicated to the consumers so that they gain more awareness in their purchases, succeeding in spending their money in a better way, putting onto the market a type of demand that contributes to modifying the supply of the market itself and selecting wholesome raw materials, preferably linked to the territory where they are, increasing the value of the food chain to "zero kilometres". This would be collaboration between consumers and operators in the food sector that would benefit everyone. It is up to young chefs to carry forward the Italian style".



e Paolo Baldassarre, chef di Palazzo Brancaccio di Roma, presentano:

"PANTACCE" RUMMO LENTA LAVORAZIONE "ALL'ARANCIA"

Ingredienti per 4-6 persone

- 400 g di Pantacce Rummo
- 4 arance di Sicilia
- 100 g di carne di manzo
- 100 g di petto di pollo
- 100 g di carne di vitella
- 20 cl brandy all'arancia
- olio extra vergine d'oliva
- sale, pepe
- Parmigiano Reggiano grattugiato
- Qualche ciuffo di finocchietto selvatico per la guarnizione del piatto

Procedimento

Tagliare a cubetti piccoli i tre tipi di carne e farli rosolare in una padella con l'olio a fuoco lento. Quando le carni saranno ben rosolate sfumarle con il brandy e unirvi delle scorze d'arancia precedentemente tagliate a julienne. Cuocere le Pantacce al dente, scolarle e ed unirle al condimento per la mantecatura. Disporre sul piatto e decorare con spicchi d'arancia pelati al vivo e ciuffetti di finocchio. Infine spolverare con il Parmigiano Reggiano e servire.





Zucchero: attenti alla cottura

Si ottiene dalla canna da zucchero e dalla barbabietola e se ne consuma in gran quantità in tutto il mondo.

Ecco le diverse tipologie e le indicazioni utili per usarlo in pasticceria.

DI ENZO DELLEA

Sembra che lo zucchero fosse conosciuto già dagli antichi Romani e dai Greci, che ne importavano piccole quantità dai paesi orientali e le usavano per scopi terapeutici. E fu così per molti secoli. Bisogna, infatti, giungere al Medioevo e al Rinascimento per riscontrare l'uso di zucchero in campo culinario.

Solo nel XVI e XVII secolo si capì quanto potesse essere proficua la coltivazione della canna da zucchero. Mentre nel XVII secolo questo dolce prodotto aveva prezzi proibitivi ed era pertanto a solo uso e consumo di grandi signori o principi, nel secolo successivo, lo zucchero proveniente dalle coltivazioni delle Antille e dall'America tropicale, divenne un prodotto di largo consumo, addirittura indispensabile e del quale si sentì la mancanza nell'epoca napoleonica a causa del blocco continentale. Iniziò allora il successo della coltivazione della barbabietola da zucchero, il cui prodotto fece ben presto concorrenza allo zucchero di canna.

Grandi produttori di canna da zucchero sono oggi i paesi delle Antille, Cuba, i paesi del Golfo del Messico, i Caraibi, il Brasile, l'Asia meridionale e più recentemente l'Australia.

La barbabietola da zucchero viene invece coltivata in Russia, in Francia, in Germania e, soprattutto, negli Stati Uniti. Ed è proprio il mercato statunitense che determina le oscillazioni del prezzo dello zucchero grazie al larghissimo consumo effettuato proprio negli Stati della Confederazione.

Lo zucchero è quindi il prodotto dolcificante derivato dalla lavorazione della canna e della barbabietola da zucchero, ma esso viene anche

I GRADI DELLO ZUCCHERO DURANTE I VARI STADI DI COTTURA

VELATURA	leggero velo di sciroppo sugli utensili impiegati		
FILO SOTTILE	densità 33°B	temperatura 84°R	105°C
FILO FORTE	densità 35°B	temperatura 86°R	107,5°C
PIUMA	densità 38°B	temperatura 89°R	111,5°C
PIUMA FORTE	densità 39°B	temperatura 90°R	112,5°C
PICCOLA PALLA	densità 40°B	temperatura 94°R	117,5°C
GRANDE PALLA		temperatura 97°R	121°C
PICCOLO CASSÉ		temperatura 105°R	132°C
GRAN CASSÉ		temperatura 115°R	145°C

Oltre queste temperature lo zucchero prende colore e si caramella, in questo caso viene denominato caramello o caramello forte.

estratto in piccole quantità da alcune qualità di mais, di sorgo e di acero canadese. In commercio il saccarosio si trova sotto diverse forme: "semolato", piccolissimi cristalli di colore bianco-azzurro facilmente solubili; "cristallizzato", cristalli leggermente più grossi di colore bianco-paglierino meno solubili del precedente; "a velo" finissimo, quasi impalpabile di colore bianco; "pilè", in grosse pezzature di colore bianco; "in zollette" di colore bianco; "in granella" di colore bianco formato da piccoli granelli che ben si adattano alle decorazioni di dolci; "liquido", soluzione di zucchero di canna al 62%. In Italia, il consumo dello zucchero è inferiore a quello degli Stati Uniti o dei Paesi Scandinavi, ma comunque superiore ai valori raccomandati da dietologi e nutrizionisti. Lo zucchero fornisce energia di pronto consumo (4 kcal per grammo), è facilmente

assimilabile dall'organismo ed entra subito nel sangue, dove viene prontamente utilizzato dalle cellule. Inoltre, è bene ricordare che non si assume zucchero solo dal prodotto dolcificante che aggiungiamo al caffè o al tè, ma anche con bibite analcoliche, dolci, marmellate, ecc. Il suo utilizzo va dunque "controllato", per non eccedere. Errato è però eliminare completamente il saccarosio dalla dieta, poiché grazie alla sua velocità di metabolizzazione, riesce a riequilibrare facilmente la glicemia nel sangue dopo sforzi fisici o stati debilitanti.

RAME, SPATOLA E IL GIUSTO CALORE

La cottura dello zucchero è un'operazione che, per quanto semplice, necessita di qualche piccola attenzione. Innanzi tutto dovranno essere impiegati utensili in rame non



stagnato o in acciaio inossidabile, questo per quanto riguarda il “polsonetto” (recipiente concavo e spesso con impugnatura), la paletta e la schiumarola. Sarà utile poi una spatola di legno e un pennello da pasticceria. Il tutto dovrà essere ben pulito, in quanto anche un piccolissimo residuo di grasso potrà compromettere la corretta cottura dello zucchero facendolo granire.

Ogni 500 grammi di zucchero si aggiungeranno 50 grammi di glucosio e 1,5 decilitri di acqua. Prima dell'ebollizione si potrà versarvi anche qualche goccia di acido citrico.

Lo stadio di cottura dello zucchero potrà essere sempre tenuto sotto controllo con due appositi strumenti: il “pesa-sciroppo” e il “caramellometro”. Il primo indica la densità dello sciroppo e raggiunge al massimo i 40° Beaume, il secondo il punto di cottura in gradi Celsius o Réaumur. Accanto al polsonetto, è necessario tenere a portata un recipiente con acqua molto fredda con aggiunta anche di cubetti di ghiaccio dove collocare il recipiente di cottura una volta raggiunto il grado desiderato. Il freddo fermerà la cottura impedendo allo zucchero di oltrepassare lo stadio di cottura di cui abbiamo bisogno.

Sugar: careful how you cook it

Sugar is obtained from sugarcane or sugar beet and is consumed in enormous quantities all over the world. Here are the different types and useful indications about how to use it in pastry cooking.

By ENZO DELLEA

It appears that sugar was known right from the time of the ancient Romans and Greeks, who imported small quantities of it from eastern countries and used it for therapeutic purposes. And that's the way it was for many centuries. In fact, you have to go back to the Middle Ages and to the Renaissance to discover that sugar was used for cooking. Only in the XVI and XVII centuries did people understand how profitable it could be to grow sugarcane. While in the XVII century this sweet product had prohibitive prices and was therefore only used and consumed by great lords or princes, in the following century, sugar coming from plantations in the Antilles and from tropical American, became a widely used, even indispensable product which was greatly missed during the Napoleonic era due to the continental blockade. The success of sugar beet growing started right then and the product soon became a rival of sugarcane.

The great sugarcane producers today are the Antilles, Cuba, the countries of the Gulf of Mexico, the Caribbean, Brazil, Southern Asia and, more recently Australia. Sugar beet, on the other hand is grown in Russia, France, and Germany and, above all, the United States. And it is the United States that determines the fluctuations in the price of sugar thanks to its very large consumption in the States of the Confederation. Sugar is therefore the sweetening product deriving from processing the sugarcane and beet, but it is also extracted in small quantities from some qualities of corn, sorghum and Canadian maple. On the market, saccharine found in various forms: “refined”, very small, easily-soluble white-bluish crystals, “crystallised”, slightly larger, whitish-yellow crystals, less soluble than the previous one; very fine, almost impalpable, white “icing sugar”; “pâte”, in large white pieces; white “cubes”; in small white “grains” suitable for decorating cakes and “liquid” a 62% sugarcane solution.

In Italy, less sugar is consumed than in the United States or the Scandinavian Countries, but in any case more than the values recommended by dieticians and nutritionists. Sugar provides energy ready to be consumed (4 kcal per gram), is easily assimilated by the organism and enters the blood immediately, where it is readily used by the cells. It is also worth remembering that sugar does not only come from the sweetening product we add to coffee and tea, but is also found in non-alcoholic drinks, desserts, jams, etc. Its usage should therefore be “controlled”, so as not to eat too much of it. It would however be wrong to eliminate saccharine completely from the diet, since thanks to its metabolism speed, it manages to re-balance the glycaemia in the blood after physical exercise or debilitating conditions.

COPPER, SPATULA AND THE RIGHT HEAT

Cooking with sugar is an operation which, even if simple, needs some attention. Above all, non-tin-plated copper or stainless steel tools must be used, with regard to the “polsonetto” (concave pan often with a handle), the pallet-knife and the skimming spoon. A wooden spatula and a pastry-chef brush would also be useful. Everything must be very clean since even a small amount of grease could compromise the correct cooking of the sugar, making it become grainy. 50 grams of glucose and 1.5 decilitres of water. Before boiling, you may also add a few drops of citric acid. The sugar cooking stage can always be kept under control with two special tools: the “syrup-weigher” and the “caramel-meter”. The first indicates the density of the syrup and reaches the maximum 40° Beaume and the second the cooking point in degrees Celsius or Réaumur. Beside the pan you must also keep within reach a container with very cold water and ice-cubes where you will place the cooking pan once it has reached the required temperature. The cold will stop the mixture from cooking, preventing sugar from going beyond the cooking stage we need.

THE SUGAR'S DEGREES DURING THE VARIOUS COOKING STAGES

FILM	a light film of syrup on the tools used		
THIN TRICKLE	density 33°B	temperature 84°R	105°C
STRONG TRICKLE	density 35°B	temperature 86°R	107.5°C
FEATHER	density 38°B	temperature 89°R	111.5°C
STRONG FEATHER	density 39°B	temperature 90°R	112.5°C
SMALL BALL	density 40°B	temperature 94°R	117.5°C
LARGE BALL		temperature 97°R	121°C
SMALL CASSE		temperature 105°R	132°C
LARGE CASSE		temperature 115°R	145°C

Beyond these temperatures the sugar will become coloured and will caramelize. In this case it will be called caramel or strong caramel.

L'Italian Style alle Olimpiadi 2008

Grande successo e note positive da parte di tutti allo Stand italiano alla XXII edizione delle Olimpiadi Culinarie di Erfurt

DI STEFANO PEPE

Grande consenso e note di elogio sono giunte da parte di tutti i visitatori allo Stand italiano sotto la direzione della Fic. Si è rivelato subito un grande successo l'idea di Graziano Manzatto (presidente dell'Unione Cuochi del Veneto) di allestire all'interno dell'INOGA e delle XXII Olimpiadi Culinarie di Erfurt uno spazio all'insegna della italianità, della cultura e delle sue tradizioni, con le eccellenze enogastronomiche del territorio presentate con la spontanea cordialità, la simpatia e l'allegria di noi italiani. Non a caso lo spazio Fic nella Fiera era intitolata "Italian Style" (Stile Italiano), quello stesso che ci ha fatto apprezzare in tutto il mondo nel campo della moda, del design, delle arti figurative e dei veri talenti, e ora finalmente, dopo anni di rivalità non necessarie con le altre culture gastronomiche, per la vera e sana cucina.

Grande soddisfazione anche da parte del presidente Fic Paolo Caldana, che si è visto metà dei più illustri personaggi del nostro panorama mondiale di categoria, nonché della cultura, del giornalismo e delle Istituzioni tedesche. Si sono svolte all'interno dell'"Italian Style" conferenze stampa con numerosi giornalisti, dibattiti, assaggi di prodotti enogastronomici di varie Regioni che hanno aderito alla iniziativa, ma si è vista soprattutto tanta simpatia e cordialità nei nostri confronti. Altra iniziativa, ritenuta assai importante da tutti i



Il Presidente Caldana assieme al presidente onorario mondiale della WACS Siegfried Schaber e un giornalista tedesco.



Il presidente Caldana intrattiene un gruppo di ospiti e giornalisti intervenuti presso lo stand "Italian Style".

partecipanti italiani alle Olimpiadi, l'assistenza, all'interno dello Stand Fic, a coloro che ne avessero avuto bisogno: chiarimenti, indicazioni o difficoltà dei suoi tesserati, subito l'organizzazione si attivava per risolverli, ogni piccola cosa per loro poteva essere un grande dramma in un contesto così importante. "Italian Style" allestito con eleganza e con i colori della bandiera italiana subito è stata meta sin dalla apertura dei Padiglioni al pubblico fra i più frequentati della Fiera dando quel "tocco" in più rispetto agli altri stand espositori. Grande collaborazione ed entusiasmo sono e stati riscontrati nelle hostess messe a disposizione dalla Camera di Commercio italiana di Berlino, che nel progetto Fic è stata partner. Le regioni italiane che si sono

attivate per la riuscita della kermesse di Erfurt, oltre che il Veneto sono state la Lombardia, l'Emilia Romagna, il Trentino, il Friuli Venezia Giulia, la Val d'Aosta, l'Abruzzo e il Lazio. Grande risonanza e curiosità già dal primo giorno di apertura dei lavori ha suscitato "Italian Style" tanto da avere trovato "spazio" nei maggiori quotidiani della stampa tedesca.

È intervenuta pure una troupe della Rai giunta apposta sino ad Erfurt per riprendere e relazionare nelle reti nazionali in Italia. Un esordio più che positivo che vedrà senza dubbio in futuro un seguito; e un esempio da seguire anche dagli altri Stati, affinché queste grosse competizioni a carattere mondiale non rimangano fine a se stesse ma un veicolo per dibattiti, promozione e scambi fra più culture all'insegna della fratellanza e del... buon e sano mangiare.



Il presidente Caldana intervistato dalla Rai.



Il Team manager della Nic Fabio Tacchella e il presidente Manzatto alla conferenza stampa ad apertura dei lavori di "Italian Style".



Il presidente onorario mondiale della WACS Schaber e un gruppo di giornalisti tedeschi si complimentano a fine manifestazione con il presidente Manzatto e la referente della Camera di Commercio italiana di Berlino per il successo di immagine ottenuto dall'Italia alla INOGA 2008 ed alle Olimpiadi Culinarie.

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.

Medagliere IKA 2008

	ORO	ARGENTO	BRONZO
USA	17	22	19
Canada	15	7	7
Ungheria	10	18	21
Italia	9	31	56
Svizzera	9	5	2
Germania	8	7	18
Emirati Arabi	7	2	3
Svezia	6	6	1
Egitto	5	2	1
Repubblica Ceca	5	5	14
Austria	4	1	5
Danimarca	4	0	0
Norvegia	4	0	0
Australia	3	2	2
Regno Unito	3	9	1
Singapore	3	1	0
Sud Korea	3	9	17
Taiwan	3	0	0
Giappone	2	8	6
Gran Bretagna	2	13	4
Olanda	2	1	2
Cipro	1	3	2
Francia	1	2	0
Hong Kong	1	3	0
Islanda	1	3	0
Slovacchia	1	1	4
Slovenia	1	1	7
Sudafrica	1	2	1
Bahamas	0	0	1
Bielorussia	0	0	1
Bulgaria	0	0	2
Croazia	0	0	0
Finlandia	0	3	0
Galles	0	3	1
Grecia	0	0	1
Guatemala	0	1	0
Irlanda	0	3	5
Israele	0	4	2
Lussemburgo	0	3	2
Messico	0	0	2
Polonia	0	1	4
Portogallo	0	2	3
Romania	0	0	4
Russia	0	4	7
Scozia	0	1	0
Spagna	0	0	1
Turchia	0	0	4

Raccomandato dalla
Nazionale Italiana Cuochi



LAINOX®

L'eccellenza in cucina

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



Storico epilogo alle Olimpiadi Culinarie di Erfurt

DI STEFANO PEPE

Si chiude il sipario sulle XXII Olimpiadi Culinarie di Erfurt, con vinti e vincitori, ma questa edizione verrà ricordata per un evento unico e memorabile: la firma congiunta da parte dei grandi della cucina di un documento redatto dalla Fic e dall'Unione dei Cuochi del Veneto, nelle persone di Paolo Caldana e Graziano Manzatto a fine manifestazione. Un documento che vede i cuochi in questo preciso contesto storico operatori del "buon e sano mangiare", consapevoli però che al mondo esistono problemi gravi come la malnutrizione, la fame e la mortalità infantile, dovuta alla povertà e all'apatia generale di un mondo rivolto solo al profitto e agli interessi, quasi incuranti alle grida di dolore e di sofferenza dei meno abbienti e dei più deboli. La categoria dei cuochi non è insensibile a questa piaga quasi a sentirsi "colpevoli" della loro professionalità e della loro effimera arte. Il documento recita:

"Noi, Chef partecipanti alle XXII Olimpiadi Culinarie 2008 a Erfurt, dichiariamo di essere a favore di un'alimentazione sana, di qualità e sostenibile per tutti. Ci poniamo la domanda di quale possa essere il nostro contributo creativo in veste di Chef per affrontare le sfide globali nel campo dell'alimentazione. Con questa premessa vogliamo fare un appello alla responsabilità comune di tutti gli Chef del mondo e invitare tutti i professionisti

del nostro campo a fornire un contributo attivo per questo scopo. Oggi proponiamo l'organizzazione di una conferenza sulle sfide globali nel campo dell'alimentazione da tenersi nell'ambito di una delle prossime competizioni internazionali".

Seguono per prime le firme di **Paolo Caldana** (presidente Fic), **Gissur Gudmundsson** (presidente Wacs, World Association of Chef Societies), **Harald Wohlfeil** (presidente dei Cuochi della Federazione Tedesca), **Fabio Tacchella** (Team Manager della Nazionale Italiana), **Uwe Scotland** (Team Manager della Nazionale Tedesca), **Graziano Manzatto** (presidente Unione Cuochi Veneto).



Caldana, Manzatto, Gudmundsson, Wohlfeil.

Historic epilogue at the XXII Erfurt Olympics

BY STEFANO PEPE

The curtain closes on the XXII Culinary Olympics at Erfurt, with its winners and losers, but this year it will be remembered for a unique and memorable event: the joint signature by the great from the cooking world, of a document drafted by FIC and by the Veneto Union of Chefs, in the person of Paolo Caldana and Graziano Manzatto at the end of the event. A document which sees chefs, in this precise historical context, as operators of "good and healthy eating", aware, however, that there are serious problems in the world such as malnutrition, famine and child mortality, due to poverty and the general indifference of a world interested only in profit and interests, also unaware of the shouts of pain and suffering of the poor and the weak. The category of chefs is not insensitive to this scourge almost to the point where it feels "guilty" of its profession and ephemeral art. The document states:

We Chefs who have taken part in the XXII Culinary Olympics at Erfurt in 2008, declare that we are in favour of a healthy, quality diet that is sustainable for everyone. We ask ourselves the question of what creative contribution we can make as chefs to tackle global challenges in the field of nutrition.

with this premise we would like to appeal to the common responsibility of all chefs in the world and invite all professionals in our field to make an active contribution in this sense.

today we propose the organisation of a conference on global challenges in the nutrition field to be held during one of the next international competitions.

The first to sign were Paolo Caldana (President of FIC), Gissur Gudmundsson (President of Wacs, World Association of Chef Societies), Harald Wohlfeil (President of the German Federation of Chefs), Fabio Tacchella (Manager of the Italian National Team), Uwe Scotland (Manager of the German National Team), Graziano Manzatto (President of the Veneto Union of chefs).

Con la presente lettera, vogliamo evidenziare un episodio alquanto spiacevole, verificatosi alle Olimpiadi IKA 2008.

Nonostante la nostra "non partecipazione" all'evento, abbiamo appreso dalla classifica finale delle squadre regionali che una fantomatica squadra di provincia si è presentata con il nostro nome: "Culinary Team Puglia". Tale episodio ha recato notevolissimi danni di immagine e di prestigio nei confronti della nostra squadra, che in questi anni ha raggiunto con notevoli sforzi ambiziosi traguardi. Infatti, la fantomatica squadra si è aggiudicata il 60° posto nella classifica finale.

Con la presente lettera chiediamo alla presidenza e segreteria della Fic di smentire, pubblicando un comunicato, che il Culinary Team Puglia non era presente alla manifestazione IKA 2008.

Piero Pezzolla, Team manager Culinary Team Puglia



DI GIOVANNI GUADAGNO,
INSEGNANTE ITP

In cattedra: elementi di didattica

In attesa di novità concrete nel campo della scuola e dell'università, che rinnovino nel profondo il nostro fare scuola (la riduzione delle discipline e una revisione dei programmi), mi accingo a suggerire una serie di attenzioni di carattere didattico ed educativo da adottare entrando in classe. Aspetto le vostre considerazioni, scrivetemi: guadagno@libero.it

Apriamo un confronto sui metodi didattici ed educativi da adottare entrando in classe. Spesso il docente non si confronta con i colleghi e non dichiara né alla scuola né ai genitori né tantomeno agli alunni quali strategie intende adottare per portare i discenti a un buon livello di preparazione. Apriamo il cancello del nostro "orticello" e permettiamo agli altri di sbirciare all'interno. Cercasi docenti competenti disposti al confronto e allo scambio.

Che giorno è?

Spesso i ragazzi non sanno che giorno sia. L'ora è un concetto relativo. Se si chiede loro di scrivere la data cadono in un'assai strana confusione cronologica. Come è possibile lavorare senza sapere che giorno è! Come poter essere puntuali senza guardare l'orologio. Il docente può partire da questo semplice elemento; pretendere che i ragazzi conoscano e scrivano ogni giorno la data all'inizio di ogni lezione prima di scrivere gli appunti.

I tempi

L'insegnante deve dichiarare il programma della giornata e gli alunni dovranno prendere nota sul diario. La lezione dovrà avere una durata adeguata al tempo a disposizione e aver termine un minuto prima del suono della campana.

Ordine delle risposte nelle verifiche

Spesso i ragazzi tendono a invertire l'ordine delle risposte nelle verifiche. È un non-metodo di lavoro che vanifica

l'essenza stessa della metodologia tecnica alla base delle discipline specifiche di apprendimento delle professionalità nell'ambito alberghiero. Le materie tecniche, infatti, presuppongono una certa metodologia ordinata e sequenziale (es: la mise en place in sala o in cucina piuttosto che il metodo stesso di preparazione di una ricetta).

Distacco ed empatia

Mantenere le distanze fra docente e discente è elemento essenziale per l'apprendimento. Questo obiettivo non deve intendersi come insensibilità o freddezza. L'insegnante nel contempo dovrà esercitare una buona dose di empatia, altra abilità specifica del settore dell'ospitalità che è obbligo trasmettere ai propri allievi. Usare il cognome per rivolgersi all'alunno mantiene un certo rapporto formale e l'indispensabile distacco emotivo.

Didattica accurata

La didattica altro non è che l'utilizzo di un metodo specifico nell'insegnamento della disciplina. Pertanto ogni docente svilupperà il proprio metodo calibrato sulla specificità della materia e sulla difficoltà dell'argomento da affrontare, tenuto conto tuttavia di una serie di fattori che possono favorire o intralciare l'apprendimento. In una situazione di difficoltà ambientale o psicologica del discente anche un piccolo passo in avanti può essere considerato un successo.

L'aforisma del professore

*"Imparare senza pensare è fatica perduta;
pensare senza imparare è pericoloso."*

Confucio, *I colloqui*

In the chair: teaching elements

Pending concrete news in the field of school and university, that will bring about profound changes in our schools (the reduction of disciplines and a review of programs), I would like to suggest a series of matters of a didactic and educational nature to be adopted when entering class. I look forward to hearing what you have to say about them. Write to me: guadagno@libero.it

Let us discuss the teaching and educational methods to be adopted when entering class. Often the teacher does not discuss with his colleagues and does not declare to the school or to the parents, and certainly not to the pupils, the strategies he intends adopting to bring his class to a good level of preparation. Let us open the gate of our "garden" and allow others to peep inside. Wanted competent teachers open to discussion and exchanges of ideas.

What day is it?

Often youngsters don't know what day it is. The time is a relative concept. If you ask them to write the date they fall into a rather strange chronological confusion. How is it possible to work without knowing what day it is? How can you be punctual if you don't look at your watch? The teacher can start from this simple element; expecting that the children know and write the date every day at the beginning of each lesson before writing their notes.

Times

The teacher must declare the program of the day and the pupils must take note in their diaries. The lesson should last for an adequate amount of time and must end one minute before the bell rings.

Order of replies in tests

Often children tend to reverse the order of their replies in tests.

It is a non-working method that defeats the very essence of the technical methodology at the basis of the specific learning disciplines of the professions in the hotel sphere. In fact, technical subjects presuppose a certain ordered and sequential methodology (for example mise en place in the dining room or in the kitchen rather than the method of preparing a recipe).

Detachment and empathy

Keeping distance between teacher and pupil is an essential element for learning. This aim must not be understood as insensitivity or coldness. At the same time the teacher must exercise a good dose of empathy, another specific ability in the hospitality sector that he must transmit to his own pupils. Using surnames when speaking to pupils keeps a certain formal relationship and indispensable emotional detachment.

Accurate didactics

Didactics are nothing more than the use of specific methods in teaching. Therefore, every teacher will develop his own method calibrated to the specific nature of the subject and to the difficulty of the topic to be discussed, bearing in mind, however, a series of factors that may foster or hinder learning. In a situation of environmental or psychological difficulty on the part of a pupil, even a small step forward can be considered a success.



Internazionali d'Italia Esposizione Culinaria 2009

The International Italian Culinary Expo 2009

CAMPIONATI NAZIONALI TITOLI A SQUADRE 2009

CAMPIONE NAZIONALE "ASSOLUTO"

+
TROFEO INTERNAZIONALI D'ITALIA
concorso caldo + concorso freddo

CAMPIONE NAZIONALE "CUCINA MEDITERRANEA"

+
TROFEO INTERNAZIONALI D'ITALIA
concorso caldo

CAMPIONE NAZIONALE "CUCINA ARTISTICA"

+
TROFEO INTERNAZIONALI D'ITALIA
concorso freddo

TITOLI INDIVIDUALI 2009

CAMPIONE NAZIONALE "CUCINA MEDITERRANEA"

+
TROFEO INTERNAZIONALI D'ITALIA

CAMPIONE NAZIONALE "CUCINA FREDDA"

+
TROFEO INTERNAZIONALI D'ITALIA

CAMPIONE NAZIONALE "CUCINA ARTISTICA"

+
TROFEO INTERNAZIONALI D'ITALIA

CAMPIONE NAZIONALE "PASTICCERIA"

+
TROFEO INTERNAZIONALI D'ITALIA

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

+
TROFEO INTERNAZIONALI D'ITALIA

**CAMPIONE NAZIONALE UNDER 23
CUCINA ARTISTICA**

+
TROFEO INTERNAZIONALI D'ITALIA

MEDAGLIA e DIPLOMA INTERNAZIONALI D'ITALIA

NATIONAL CHAMPIONSHIP TEAM AWARDS 2009

NATIONAL CHAMPION

+
INTERNAZIONAL OF ITALY TROPHY
Warm Cooking Comp. + Cold Cooking Comp.

**NATIONAL CHAMPION IN MEDITERRANEAN WARM
COOKING**

+
INTERNATIONAL TROPHY OF ITALY
Warm Cooking Competition

NATIONAL CHAMPION IN ARTISTIC COLD COOKING

+
INTERNATIONAL TROPHY OF ITALY
Cold Cooking Competition

INDIVIDUAL AWARDS 2009

**NATIONAL CHAMPION OF MEDITERRANEAN
WARM COOKING**

+
INTERNAZIONAL OF ITALY TROPHY

NATIONAL CHAMPION OF COLD COOKING

+
INTERNATIONAL TROPHY OF ITALY

NATIONAL CHAMPION OF ARTISTIC COOKING

+
INTERNATIONAL TROPHY OF ITALY

NATIONAL CHAMPION OF PASTRY

+
INTERNATIONAL TROPHY OF ITALY

**UNDER 23 NATIONAL CHAMPION
OF MEDITERRANEA WARM COOKING**

+
INTERNATIONAL TROPHY OF ITALY

**UNDER 23 NATIONAL CHAMPION OF ARTISTIC
COOKING**

+
INTERNATIONAL TROPHY OF ITALY

INTERNATIONAL OF ITALY MEDALS and DIPLOMA

REALIZZATO DA:
Mario Gasperetti "Responsabile del Concorso"
SUPERVISIONE DI:
Giorgio Nardelli " Rettore Ordine dei Maestri di Cucina"

MADE BY:
Mario Gasperetti "Competition Manager"
SUPERVISION BY:
Giorgio Nardelli "Rector of the Cooking Master Order"

1 - NORME GENERALI

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

2 - GIORNI ED ORARI DI APERTURA

- 4) La manifestazione, si svolgerà dal giorno 01/03 al giorno 05/03, 2009, in occasione della 29ª edizione della "Mostra Convegno Tirreno CT - Ospitalità Italia", presso il complesso fieristico "Carrara Fiere", sito in viale Galileo Galilei, 133 - 54036 Marina di Carrara (MS).
- 5) La manifestazione avrà i seguenti orari:
 - per i visitatori apertura ore 10,00, chiusura ore 18,00;
 - per i concorrenti, ingresso riservato, apertura ore 06,00.
- 6) L'organizzazione si riserva il diritto di cancellare la manifestazione, di posticipare o di modificarne la durata o gli orari di apertura.

3 - CONDIZIONI PER I PARTECIPANTI

- 7) Alla manifestazione è ammessa la partecipazione di:
 - a) **SQUADRE** in rappresentanza di associazioni riconosciute dalla FIC e dalla WACS.
La squadra deve risultare composta da:
 - uno chef caposquadra;
 - due cuochi;
 - un pasticcere;
 - un eventuale Team-Manager;
 - b) Concorrenti **INDIVIDUALI SENIOR**, di età maggiore a 23 anni;
 - c) Concorrenti **INDIVIDUALI JUNIOR**, di età inferiore a 23 anni (comprende tutti i nati fino all'anno 1986).

4 - REGISTRAZIONE

- 8) La **REGISTRAZIONE**, redatta sullo stampato ufficiale deve essere inviata al seguente recapito: **INTERNAZIONALI D'ITALIA c/o TIRRENO TRADE S.R.L. CENTRO DIREZIONALE OLIDOR via Dorsale,9 - scala 9/b - Int.29 - 54100 MASSA (MS) Tel. +39(-0)585.79.17.70 - Fax +39(-0)585.79.17.81 e-mail: info@tirrenotrade.it**
- 9) La **QUOTA DI PARTECIPAZIONE** è stabilita nel seguente modo:

SQUADRE
a) concorso caldo + concorso freddo: € 300,00 a squadra;
b) solo concorso caldo: € 250,00 a squadra;
c) solo concorso freddo: € 200,00 a squadra;

TERMINE ULTIMO PER LA REGISTRAZIONE IL 14/02/2009

INDIVIDUALI
d) concorso caldo: € 60,00 a partecipante (senior e junior);
e) concorso freddo ed artistico: € 60,00 a programma (senior e junior);

TERMINE ULTIMO PER LA REGISTRAZIONE IL 24/02/2009

 - 10) La quota di partecipazione deve pervenire all'organizzazione a mezzo vaglia postale, all'indirizzo: **Tirreno Trade S.R.L. - via Dorsale, 9 - Scala 9/b - Int.29 - 54100 MASSA - ITALY**
Una copia della ricevuta del versamento deve essere allegata alla domanda d'iscrizione. Le domande prive della prova del versamento della quota d'iscrizione o di cauzione, vengono considerate come non pervenute.
 - 11) La quota di partecipazione comprende: aera di parcheggio all'interno della fiera per un mezzo; ingresso in fiera; diploma di partecipazione.
 - 12) L'organizzazione confermerà, a tutti i concorrenti, l'ammissione al concorso e la data d'esposizione loro assegnata.
 - 13) 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.
 - 14) All'organizzazione vanno tutti i diritti derivanti dall'uso delle ricette, delle foto e dei filmati, delle preparazioni in concorso.
 - 15) L'organizzazione declina ogni responsabilità per eventuali danni o smarrimenti di piatti, argenteria ed ogni altro oggetto di valore utilizzato nel concorso.

1 - GENERAL INFORMATION

- 1) The 9th edition of our exhibition is open to all restaurant affiliates located in Italy or otherwise.
- 2) The venue is also valid as 7th edition of FIC National Championship.
- 3) The exhibition has:
 - an "**WARM COOKING COMPETITION**" (Category: K) open to teams and to individual exhibitors;
 - a "**COLD COOKING COMPETITION**" (Categories: A, B, C) open to teams and to individual exhibitors;
 - an "**ARTISTIC COMPETITION**" (Categories: D1 and D2) open to teams and to individual exhibitors.

2 - DATES AND HOURS OF OPENING

- 4) The exhibition dates are from March 1st to March 05th 2009, on the occasion of the 29th edition of the "Mostra Convegno Tirreno CT". The exhibition will take place in Marina di Carrara (MS).
- 5) The exhibition is open every day
 - to visitors from 10:00 to 18:00
 - to participants at 06:00
- 6) The organization can decide to cancel or to change the dates and times of the exhibition.

3 - REGULATIONS FOR PARTICIPANTS

- 7) The exhibition is open to the following participants:
 - a) **TEAMS** which are representing an organization or association which is officially recognized by the WACS.
Teams must consist of:
 - one head chef;
 - two cooks;
 - one pastry chef;
 - an optional team manager;
 - b) **INDIVIDUAL SENIOR** competitors, over 23 years old;
 - c) **INDIVIDUAL JUNIOR** competitors, under 23 years old (including those born up to 1986).

4 - PARTICIPANTS REGISTRATION

- 8) The official entry form must be completed and submitted to the following address: **INTERNAZIONALI D'ITALIA c/o TIRRENO TRADE S.R.L. CENTRO DIREZIONALE OLIDOR via Dorsale,9 - scala 9/b - Int.29 - 54100 MASSA (MS) Tel. +39(-0)585.79.17.70 - Fax +39(-0)585.79.17.81 e-mail: info@tirrenotrade.it**
- 9) The registration prices are the following:

TEAMS
a) Warm Cooking Competition + Cold Cooking Competition € 300.00 entry fee per team;
b) Only Warm Cooking Competition € 250.00 entry fee per team;
c) Only Cold Competition € 200.00 entry fee per team.

CLOSING DATE FEBRUARY 14TH 2009

INDIVIDUALS
d) Warm Cooking Competition € 50.00 entry fee per person (senior and junior);
e) Cold and Artistic Competition € 50.00 entry fee for each program (senior and junior).

CLOSING DATE FEBRUARY 24TH 2009

 - 10) The subscription fee is to be sent to the organization through postal money order to the following address: **Tirreno Trade S.R.L. - via Dorsale, 9 - Scala 9/b - Int.29 - 54100 MASSA - ITALY**
A copy of the receipt of payment must be enclosed with the request of enrolment. Applications lacking receipt of payment of subscription fee or deposit will not be accepted for enrolment.
 - 11) Registration fees include parking inside the complex (for cars, vans, etc.), free entry passes for each participant and a participation diploma.
 - 12) The organization will confirm admission and the exhibition dates for each entry form.
 - 13) Registration fees will be refunded in case of cancellation of the exhibition or denial of application.
 - 14) The organization reserves the right to use all recipes, photos and films regarding the competition.
 - 15) The organization does not accept any responsibility for theft or property damage.

ISCRIZIONE • APPLICATION FORM • INSCRIPTION • ANMELDUNGSFORMULAR

INVIARE A • LES DEMANDES DE PARTECIPATION SONT A' ADDRESSER À
SEND THIS APPLICATION FORM TO • DAS FORMULAR SENDEN SIE AN

"INTERNAZIONALI D'ITALIA" c/o TIRRENO TRADE SRL - CENTRO DIREZIONALE OLIDOR
via Dorsale, 9 - scala 9/b - Int.29
54100 MASSA (MS)
tel. +39.(-0)585.791770 • fax +39.(-0)585.791781
e-mail: info@tirrenotrade.it

FIC +39.(-0)2.66983141 • www.fic.it • e-mail: info@fic.it

Mario Gasperetti +39.347.7042439 • e-mail: mariogasperetti@virgilio.it
www.internazionaliditalia.eu



SQUADRA • TEAM • ÉQUIPE • MANNSCHAFT

Nome della squadra • Team name

Nom de l'équipe • Mannschaftsname _____

Desideriamo partecipare al CONCORSO DI CUCINA CALDA • We would like to take part in the HOT COOKING COMPETITION
Nous desirons participer à la COMPETITION DE CUISINE CHAUDE • Wir möchten am WETTBEWERB FÜR WARMER KÜCHE TEILNEHMEN

Desideriamo partecipare al CONCORSO DI CUCINA FREDDA • We would like to take part in the COLD COOKING COMPETITION
Nous desirons participer à la COMPETITION DE CUISINE FROIDE • Wir möchten am WETTBEWERB FÜR KALTE KÜCHE TEILNEHMEN

	Nome • First Name • Prénom • Vorname	Cognome • Last Name • Nom • Nachname	Categoria • Category • Catégorie • Kategorie				
			A	B	C	D1	D2
Capo Squadra - Team Leader Chef de l'équipe - Team Chef							
1. Chef							
2. Chef							
Chef pasticciere - Chef pâtissier - Der Konditor							
Team manager							

INDIRIZZO • ADDRESS • ADRESSE

via • street rue • Straße	Città • Place Ville • Stadt
telefono e fax telephone and fax	e-mail

Desideriamo esporre nei giorni indicati • We'd like to exhibit on the following days • Nous desirons exposer les jours suivants • Wir möchten an folgenden Tagen ausstellen

ESPOSITORE SINGOLO • SINGLE EXHIBITOR • EXPOSANT INDIVIDUEL • INDIVIDUELLER TEILNEHMER

Desidero partecipare al CONCORSO SENIOR [OVER 23] • I would like to take part in the SENIOR COMPETITION [OVER 23]
Je desire participer à la COMPETITION SENIOR [OVER 23] • Ich möchte am WETTBEWERB SENIOR [OVER 23] TEILNEHMEN

Desidero partecipare al CONCORSO JUNIOR [UNDER 23] • I would like to take part in the JUNIOR COMPETITION [UNDER 23]
Je desire participer à la COMPETITION JUNIOR [UNDER 23] • Ich möchte am WETTBEWERB JUNIOR [UNDER 23] TEILNEHMEN

	Nome • First Name • Prénom • Vorname	Cognome • Last Name • Nom • Nachname
Chef		

	Categoria • Category • Catégorie • Kategorie				
comp. cucina fredda ed artistica cold cooking and artistic comp. comp. de cuisine froide et artistique wettb. für kalte und Künstl. Küche	A	B	C	D1	D2
comp. cucina calda mediterranea mediterranean hot cooking comp. comp. de cuisine chaude méditerranéenne wettb. für warme u. Mittelmeer Küche		K1	K2	K3	K4

INDIRIZZO • ADDRESS • ADRESSE

via • street rue • Straße	Città • Place Ville • Stadt
telefono e fax telephone and fax	e-mail

Desidero esporre nei giorni indicati • I'd like to exhibit on the following days • Je désire exposer les jours suivants • Ich möchte an folgenden Tagen ausstellen

TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI • PERSONAL DATA PROTECTION • DATENSCHUTZERKLÄRUNG • TRAITEMENT DES ÉTATES PERSONNELS
Gentile Concorrente ai sensi dell'art. 13 del D.Lgs. 30 giugno 2003 n. 196 Vi informiamo che i dati personali da Voi comunicati verranno trattati dal titolare del trattamento per permetterVi di partecipare alle prossime edizioni del concorso culinario "Internazionali d'Italia". Il trattamento avrà luogo con modalità sia automatizzate che non automatizzate e nel rispetto delle regole di riservatezza e di sicurezza previste dalla legge. I dati non saranno comunicati né diffusi. Il Vs indirizzo email è richiesto al solo fine di intracciareVi in modo più agevole. Il conferimento di questo dato è facoltativo. Relativamente ai dati medesimi potete esercitare i diritti previsti dall'art. 7 del citato Decreto (accesso, aggiornamento, rettifica, integrazione, cancellazione e opposizione al trattamento) nei limiti ed alle condizioni previste dagli articoli 8, 9 e 10. Per esercitare i suddetti diritti potete scrivere a: info@tirrenotrade.it. Il titolare del trattamento dei dati è la Tirreno Trade srl avente sede c/o Centro Direzionale Oloro, Via Dorsale n. 9 - scala 9/b Int. 29 - 54100 Massa.
Dear Participant, According to article 13 of the decree of 30 June 2003 no. 196, we inform you that your personal data will be kept by the holder of the data in order to allow you to participate in the next edition of the cookery competition "The Italian Internationals (Internazionali d'Italia)". The data will be treated both in automated and non-automated mode and, in accordance with the privacy laws, it will neither be communicated nor circulated. An e-mail address is required so as to facilitate contacting you, but it is to be considered optional. Regarding this data, you have the right, according to art. 7 of the aforementioned decree (to access, update, rectify, integrate, cancel and oppose holding) within the limits and in conformity with the conditions provided for in articles 8, 9 and 10. To access this right, write to: info@tirrenotrade.it. The holder of your data is Tirreno Trade srl, whose registered office is c/o Centro Direzionale Oloro, Via Dorsale n. 9 - scala 9/b Int. 29 - 54100 Massa.
Liebhaber TeilnehmerIn, laut Art. 13 des Stellvertretenden Dekrets Nr. 196 vom 30. Juni 2003 geben wir Ihnen bekannt, dass die personenbezogenen Daten vom Datenschutzbeauftragten nur zu Zwecken Ihrer Teilnahme an den nächsten Veranstaltungen des Kochwettbewerbs "Internazionali d'Italia" erhoben werden. Alle personenbezogenen Daten werden entweder durch automatisierte oder nicht automatisierte Verfahren gespeichert, sowie in Übereinstimmung mit den gesetzlichen Vorschriften über Vertraulichkeit und Sicherheit genutzt. Gespeicherte Daten werden nicht weitergeleitet. Die freiwillige Angabe der E-Mail-Adresse hat den Zweck, Sie leichter zu erreichen. Laut dem genannten Stellvertretenden Dekret, Art. 7, und unter Rücksichtnahme der vom Art. 8, 9 u. 10 vorgesehenen Einschränkungen und Bedingungen, haben Sie freien Zugang zu den gespeicherten Daten und können sie aktualisieren, berichtigen, ergänzen, löschen und die Einwilligung in die Datennutzung widerrufen. Bei Bedarf können Sie schreiben an info@tirrenotrade.it. Datenschutzbeauftragter ist "Tirreno Trade srl" mit Sitz im "Centro Direzionale Oloro", Via Dorsale 9, - scala 9/b int. 29 - 54100 Massa.

Con la presente accetto/accettiamo le condizioni di partecipazione • By signing this form I/we agree with the conditions of participation • Par la présente J'accepte/nous acceptons les conditions de participation • Mit diesem Anmeldeformular akzeptiere ich/akzeptieren wir die Teilnahmebedingungen

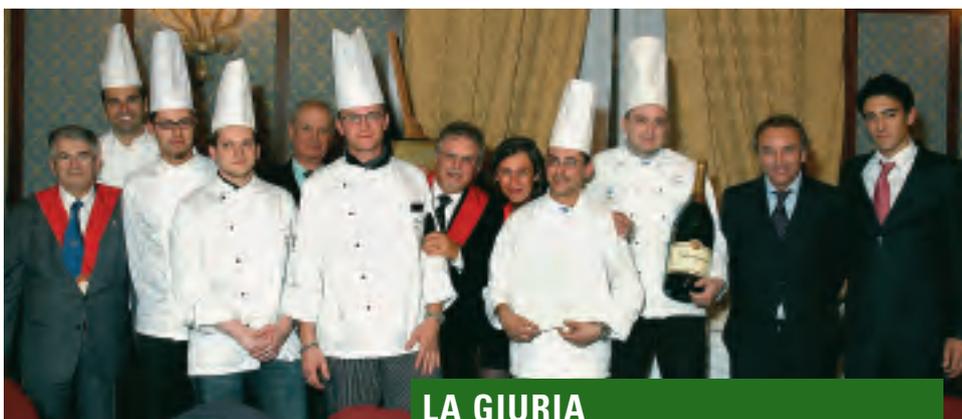
42° Premio culinario internazionale “Taittinger” 2008

Fabio Groppi vince la selezione italiana e parte per la finale di Parigi

Sarà **Fabio Groppi** a rappresentare l'Italia nella finale internazionale del Premio Culinario “Taittinger” 2008. Infatti, lo chef dell'Osteria La Vecchia Pesa a Volon di Zevio (VR), ha vinto la selezione italiana, qualificandosi così per la finale che si svolgerà a Parigi il 2 dicembre e che vedrà competere 12 chef, tutti di età compresa tra i 24 e i 39 anni e provenienti da Belgio, Francia, Italia, Giappone, Lussemburgo, Olanda e Svizzera.

La finale italiana si è svolta il 22 ottobre all'Hotel Excelsior Gallia di Milano, in collaborazione con la Federazione Italiana Cuochi e alla presenza di Dominique Garreta della maison Taittinger, promotrice dell'importante Premio, che è giunto quest'anno alla sua 42a edizione.

È stato proclamato il vincitore, scelto tra 8 finalisti, da una giuria di professionisti che hanno assaggiato i due piatti preparati da ciascun



da 400 grammi di peso, presentati interi con due contorni liberi e un sugo o salsa a base di Champagne, servito/a in salsiera”), l'altra imposta dal presidente della giuria nazionale.

Al secondo posto, dietro Groppi, si è classificato **Andrea Muggiano**, chef del ristorante Vicania di Arbostora Sagl (CH), terzo classificato **Marco Moroni**, chef dell'Hotel

Salastrains di St. Moritz (CH), quarti pari merito **Stefano Marinucci** e **Matteo Rossetti**,

rispettivamente chef del ristorante Robivecchio di Roma e della Trattoria La Barca di Rho (MI). Erano presenti anche madame Claude Bontoux, segretaria del Premio Taittinger, e Dominique Garreta,

rispettivamente presidente e segretario della Federazione Italiana Cuochi, Paolo e Pietro Pescarmona, famiglia che da quasi 50 anni importa in Italia il rinomato Champagne Taittinger.

candidato in cinque ore, secondo il regolamento. Una ricetta era libera sul tema imposto dal Comitato organizzatore (“Quattro sgombri

LA GIURIA

PAOLO CALDANA *Presidente FIC*
AUGUSTO TOMBOLATO *Chef Executive Westin' Palace, Milano*
CARLO CRANCHI *Presidente Associazione Cuochi Como e Tesoriere FIC*
FERNANDO BASSI *Presidente Associazione Cuochi Valtellina*
DARIO RANZA *Chef Executive, Bergamo*
WALTER DALLA POZZA *Chef Executive*
SERGIO MAURI *Patron Chef Ristorante “La Rimessa” di Mariano Comense*
SERGIO MIAN *Segretario dei Maestri di Cucina ed Executive Chef FIC*
LUCIANO PAROLARI *Chef Executive Grand Hotel Villa d'Este, Cernobbio (CO)*
BERNARD FORNIER *Chef Ristorante “Stellato” Campione d'Italia*
FERRUCCIO CASTELLI *Presidente Associazione Provinciale Cuochi Lecco e Patron Chef Ristorante “Montecodeno”, Varenna*
LEO BACHERINI *Presidente Associazione Cuochi Milano*
MARIO BECCIOLINI *Presidente Associazione Cuochi Pavia*
DOMENICO VIRGILIO *Patron Chef presso Ristorante “La Barca”, Rho (mi)*



42nd "Taittinger" International culinary award 2008

Fabio Groppi wins the Italian selection and leaves for the final in Paris

Fabio Groppi will represent Italy in the international final of the 2008 Taittinger Culinary Prize. In fact the chef from the Osteria La Vecchia Pesa at Volon di Zevio (VR), has won the Italian selection, thus qualifying for the final that will be held in Paris on 2nd December in which 12 chefs

will compete, all between 24 and 39 years of age, coming from Belgium, France, Italy, Japan, Luxembourg, Holland and Switzerland.

The Italian final was held on 22nd October at the Hotel Excelsior Gallia in Milano, in collaboration with the Italian Federation of Chefs and in the presence of Dominique Garreta from maison Taittinger, promoter of the important Award which this year is celebrating its 42nd edition.

He was proclaimed the winner from 8 finalists by a jury of professionals who tasted the two dishes prepared by each candidate in five hours, according to the rules. One recipe was chosen freely

from the topic set by the organising Committee ("Four mackerel weighing 400 grams, presented whole with two side-dishes chosen freely and a Champagne-based juice or sauce, served in a sauce dish"), the other set by the president of the national jury.

After Groppi, second place went to Andrea Muggiano, chef of the restaurant Vicania di Arbostora Sagl (CH), third place to Marco Moroni, chef of the Hotel Salastrains di St. Moritz (CH) and a tie in fourth place between Stefano Marinucci and Matteo Rossetti, respectively chef of the restaurant Robivecchio in Rome and the Trattoria La Barca in Rbo (MI).

Also present were Madame Claude Bontoux, secretary of the Taittinger Award, and Dominique Garreta, marketing and communications manager of maison Taittinger, Michel Astie, member of the Award's international jury, Paolo Caldana and Gian Paolo Cangì, respectively president and secretary of the Italian Federation of Chefs and Paolo and Pietro Pescarmona, members of the family that has imported the famous Taittinger Champagne into Italy for almost 50 years.



WÜSTHOF



Per Informazioni:

Valsodo SRL

Tel: 055 - 8878751

e-mail: valsodo@iol.it

www.wuesthof.de



Coltelli
Forgiati

Quality - Made in Solingen/Germany

Surgital e FIC:

continua il progetto ricettario

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



CHEF RICCARDO VECCHI, SURGITAL INGREDIENTI PER 4 PERSONE

500 g di Prontosfoglia
1 kg di vongole fresche spurgate
400 g di polpa di nasello lessata
1 l di latte
40 g di farina
50 g di burro
prezzemolo tritato
sale, pepe

LASAGNETTE con VONGOLE e NASELLO

Fate aprire le vongole e sgusciatele. Filtrate il liquido di cottura e mescolatelo al latte. Preparate una vellutata con 30 g di burro, la farina e la miscela di latte e brodo di vongole.

Mescolate energicamente. Regolate di sale e pepe e aggiungete il prezzemolo tritato. Farcite quindi la vellutata con la polpa di nasello sbriciolata e le vongole sgusciate. In una pirofila imburrata con il restante burro confezionate delle lasagne, alternando la Prontosfoglia alla vellutata farcita. terminate con la vellutata.

Passate la pirofila in forno per 15/20 minuti a 180°C. Lasciate riposare per 10 minuti prima di servire.



BOMBOLONI di SFOGLIDEA con VELLUTATA DI VERDURA e FONDUTA DI FORMAGGI

Stendete la Sfoflidea fino a uno spessore di 4 mm e ritagliate con il colapasta dei bottoni di circa 5 cm di diametro. Spennellate con l'uovo sbattuto e cuocete in forno caldo a 180°C per 14/15 minuti. A parte nel frattempo tagliate a cubetti le verdure e cuocetele coperte con la pellicola nel microonde per 3/5 minuti alla massima potenza. Frullatele separatamente l'una dall'altra, regolate tutte e tre le creme con sale e pepe e un'aggiunta di alcune foglioline di maggiorana.

Addensate quindi le tre creme ottenute con la ricotta. Sforname i bomboloni e con la sacca da pasticceria farcitele con le creme. Servite caldo adagiando i bomboloni sulla fonduta di formaggi disposta a specchio.

CHEF RICCARDO VECCHI, SURGITAL INGREDIENTI PER 4 PERSONE

1 kg (1 confezione) di Sfoflidea
200 g di polpa di melanzana spellata
200 g di zucchine
200 g di peperone rosso
100 g di ricotta
200 g di fonduta di formaggi
3 rametti di maggiorana
1 uovo, sale, pepe





San Giuseppe e la minestra dei poveri

DI CALOGERO VETRO

Un ricordo preciso affiora da un tempo lontano: il ricordo della minestra di San Giuseppe, un pranzo molto povero che veniva condiviso in una strada, in un quartiere, in un angolo della città... Per grazia ricevuta o per implorarne una, i fedeli si rivolgevano a San Giuseppe, che essendo il padre putativo di Gesù, doveva avere una grande "influenza".

Ricordo il "viaggio" a piedi scalzi delle donne dalla propria casa alla chiesa del santo o addirittura un "viaggio" dalla porta della chiesa all'altare del Santo, strisciando la lingua sul pavimento, come qui si dice "a lingua a strascinuni": terribile il gesto di umiltà, perché terribile era il bisogno o tremendo era il pericolo scampato.

Ma il ricordo più nitido è quello della minestra: uno o due giorni prima della festa qualcuno di casa andava di porta in porta nel quartiere a elemosinare o un po' di pasta o un po' di farina o quella piccola somma di danaro che poteva circolare tra la povera gente; questo "elemosinare" era la vera offerta a San Giuseppe. Poi, nel giorno stabilito, in un angolo della strada, in un pentolone annerito si mettevano a cuocere un po' di cavoli, delle fave, del finocchietto selvatico e si metteva giù quella pasta di tante forme diverse. A una tavola, apparecchiata con carta colorata, si sedeva San Giuseppe, il più povero tra i mendicanti con il suo bastone fiorito di gigli e, poveri anch'essi, un bambino e una ragazzina vestita d'azzurro come la Madonna; una ragazzina, perché una donna adulta per pudore non l'avrebbe mai fatto. A questa "sacra famiglia" si offriva la minestra, un po' di salsiccia, il pane benedetto, olive, qualche dolce fatto in casa, una bottiglia di vino. Ma la

minestra veniva condivisa con i vicini che si presentavano con piatto e cucchiaino.

Tutto questo mi è sembrato di rivedere una sera a Montallegro, un paese della costa agrigentina, con la sua piccola comunità attiva, vivace, fortemente motivata. Qui i festeggiamenti in onore di San Giuseppe durano una settimana (quest'anno dal 31 marzo al 6 aprile) e una serata viene dedicata alla minestra, ma non solo. C'erano le

dell'Associazione, degli chef e dei ragazzi che predisponavano e servivano piatti e dell'ottimo vino rosso locale, con le loro divise, i loro bianchi berretti e con una professionalità che non è casuale. E questo avveniva in una piazzetta dove un arredo di canne intrecciate, decorato con quadri realizzati con legumi incollati e decorato anche con forme votive di pane, rendeva l'atmosfera intima, molto dolce e perfino struggente.



donne del comitato che accudivano a grosse pentole, ma c'era anche l'Associazione Cuochi "Salvatore Schifano" di Agrigento, con il presidente Salvatore Gambuzza e alcuni collaboratori. E poi una trentina di ragazzi delle due Scuole alberghiere di Favara e di Sciacca. E c'era un grande buffet stracolmo di pizze, torte salate, tartine e dolci tra cui un'imponente torta di due metri per un metro, preparata da Villa Sikania, da tagliare finita la messa e distribuito il Collare ai nuovi soci del Comitato. L'eccezionalità e il tono della serata si capivano dalla presenza





Macerata

La cucina del sorriso



offrirli al termine del convegno.

Una splendida iniziativa organizzata a Monte San Giusto durante la prima settimana di ottobre, dove seminari, conferenze e incontri hanno promosso la "Clown Terapia", che conta ormai tanti operatori e volontari nel mondo che alleviano i dolori e le sofferenze di migliaia di bambini sofferenti negli ospedali.

Un'esperienza che al termine della manifestazione Iginia ha definito a dir poco interessante e che colpisce nel cuore per lo spirito che infonde Patch Adams ma anche per tutte quelle persone che gratuitamente cercano di aiutare gli altri.

la prossima manifestazione.

L'Associazione Cuochi di Macerata ha offerto un buffet al termine del convegno "Umanizzare la Sanità: dalla cura della malattia alla cura della persona", cui ha partecipato fra gli altri il famoso dottor Hunter Patch Adams, promotore a livello mondiale della risata-terapia. L'idea di offrire un buffet è stata caldeggiata già da tempo dal presidente dell'Associazione, Iginia Carducci, che già dallo scorso anno ha proposto agli chef di condividere questa esperienza e che si sono riproposti di contribuire anche per

Così, nei giorni precedenti il convegno, tantissimi iscritti si sono dati da fare nei loro ristoranti e laboratori preparando stuzzichini, dolci e tante prelibatezze da portare poi a Monte San Giusto, dove altrettanti cuochi si sono resi disponibili a



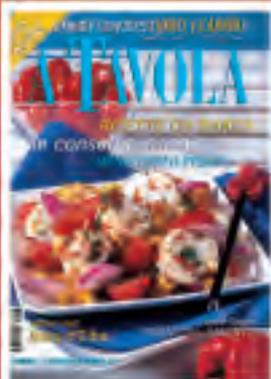
ECCEZIONALE OFFERTA

Abbonamento privilegiato per i SOCI della FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI

12 NUMERI DI A TAVOLA

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

Offerta valida solo per l'Italia.
Per l'estero sono da aggiungere
le spese di spedizione.



COMPILI IN STAMPATELLO, NON INVI DENARO CIRA.

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

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

www.atavolaweb.it

sei uno Chef professionista?



**esponi la targa FIC
nel tuo ristorante**



Cuochi in festa nella città dei Sassi

DI FRANCESCO COLONNA

Si è svolta il 13 ottobre a Matera la Festa nazionale del cuoco, in onore del Santo protettore S. Francesco Caracciolo. Le berrette bianche delle Associazioni della Basilicata si sono date appuntamento alle ore 10 presso la chiesa di S. Francesco per iniziare la giornata, come da tradizione, con la celebrazione della S. Messa. L'invito e la disponibilità a celebrare da parte di S.E. monsignor Salvatore Ligorio ha onorato doppiamente i cuochi in quanto ricorreva il suo 60° compleanno. Durante l'omelia, il vescovo ha avuto parole di elogio nei confronti della categoria. La celebrazione si è conclusa con la lettura della preghiera del Santo Patrono dei cuochi e gli auguri di buon compleanno a S.E. monsignor da parte del presidente Carlo Montano a nome di tutti i cuochi della Basilicata.

Dopo la celebrazione, il direttivo dell'Associazione Cuochi Materani (Acm) ha organizzato un workshop presso la Derado Srl di Matera, sponsor dell'Acm. Dopo la visita ai reparti di lavorazione del pesce fresco e dei surgelati, illustrati dal manager Massimo Desalvo, i cuochi hanno degustato una serie di preparazioni di piatti realizzati dal team di cuochi coordinati da Battista Guastamacchia. Il workshop è stato un'ottima esperienza formativa per i presenti che, entusiasti, hanno richiesto al presidente Carlo Montano di ripetere in futuro simili



esperienze, importanti per la crescita professionale. Di certo non poteva mancare la visita ai Sassi, che si è svolta nel primo pomeriggio con la guida di Raffaele Natale, amico dei cuochi. Successivamente tutti con il pullman della Casam di Matera hanno raggiunto la maestosa sala ricevimenti "Imperatore di Puglia" presso la vicina Puglia, messa a disposizione per l'evento dai gestori (soci dell'Acm) per la cena di gala (vedi box in questa pagina), realizzata grazie agli sponsor: Desalvo, Pennella Giuseppe, Supermercato Superemme, Pastificio Il Tortellino, La Riunione del Sud, Qurtiglia, Dimarno.

Le vivande servite per l'occasione hanno dato l'opportunità di degustare una cucina salubre e creativa grazie alla collaborazione dei soci: Vitantonio Colonna, Michele Lorusso, Francesco Fiore, Mario Demuro, Angelo Lillo, Rosario Titolo,

Enza Crucino, Battista Guastamacchia, Pina Galotto, Francesco Montrone, Vincenzo Pepe, Giuseppe Passarelli e Nicola Tarasco, Vito Incarbona e Francesco Colonna, Giuseppe Di Pede, Eustachio Braia, Tommaso Vivilecchia; coordinati da Antonio Farella.

Durante la cena è stato assegnato il premio "Cuoco dell'anno 2008": per i soci di Melfi si è distinto lo chef Romeo Palumbo, per i soci potentini lo chef Vito Amato e per i materani il ristoratore Antonio Scalera. Un grande evento ben riuscito, grazie alla disponibilità degli sponsor e alla collaborazione dei soci, che hanno contribuito con i loro sforzi a realizzare ancora una volta un grande successo. Il presidente provinciale Carlo Montano ha chiuso la serata e insieme al vice presidente regionale Vitantonio Colonna hanno passato lo scettro ai soci potentini per la Festa del cuoco del 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



Il Principe mendicante

DI GAETANO RICCIO

A 400 anni dalla morte e a 200 anni dalla canonizzazione di San Francesco Caracciolo, fondatore dell'Ordine dei Chierici Regolari Minori, compatrono di Napoli e protettore dei cuochi d'Italia, si è celebrato l'anno del giubileo Caracciolino con una serie di attività di grande interesse. Una di queste è stata la mostra fotografica intitolata "Il Principe Mendicante" inaugurata il 15 dicembre scorso e protrattasi fino al 30 maggio 2008. Ospitata dal complesso monumentale di Santa Maria Maggiore - detta La Pietrasanta, nel cuore del centro storico di Napoli - ripercorreva attraverso 30 suggestive foto, realizzate da Luigi Spina, i luoghi dove visse e operò il santo. Un percorso di fede lungo i sentieri della memoria. Le bellissime immagini, che partendo da Villa Santa Maria, dove nacque San Francesco Caracciolo, attraversano

città, paesi, chiese, cappelle, conventi e distese di campi accarezzati dal vento, è stato arricchito da un supporto video di Monica Romano: un cortometraggio dal titolo "28 Km di fede". Una rilettura visiva delle peregrinazioni del Santo. Le foto, invece, intrammezzate da una serie di testimonianze di autorevoli personalità, volontari e missionari

Caracciolo di San Vito in testa; ai massimi responsabili dell'ordine dei chierici regolari minori con il proposito Padre Raffaele Mandolesi e Padre Pier Paolo Ottone e ai tanti ospiti e visitatori, erano presenti anche Gaetano Riccio in rappresentanza dell'Urcc e Felice Franzese per l'Apcn, accompagnati da un folto gruppo di giovani cuochi.



Napoli e Roma fino a giungere ad Agnone dove morì nel 1608, sono la scenografia naturale di un uomo che lasciò tutti i suoi averi e la sua posizione sociale per diventare umile servo di Dio, dedito a opere di evangelizzazione e di carità cristiana. Il percorso della mostra, che illustrava

Caracciolini sparsi per il mondo, sono state raccolte in un pregiato volume edito da Electra, disponibile per quanti lo volessero a un prezzo davvero interessante. All'inaugurazione, oltre ai rappresentanti della famiglia gentilizia, con il duca Nicola

Il taglio del nastro è stato affidato a monsignor Di Donna, arcivescovo Vicario di Napoli, che affascinato dall'allestimento e dai contenuti del *vernissage*, in una speciale visita guidata raccontata e interpretata dagli stessi autori della mostra, ha voluto esprimere parole di encomio per l'intera iniziativa, sottolineando l'opera di assistenza che tutt'ora i Caracciolini esercitano nelle tante missioni che curano direttamente. I cuochi e i padri Caracciolini, un binomio indissolubile, cementato da sentimenti di stima e benevolenza reciproca e anche dalle tante occasioni messe in essere, convinti che l'ordine religioso dia a tutti noi un esempio di bontà e di amore per il prossimo che dovrebbe essere emulato in ogni occasione e in ogni momento possibile. Noi ci crediamo e viviamo nella speranza che un giorno ci sia per tutti un mondo migliore.



Tarantella Fine Food

DI GAETANO RICCIO

Poche persone sono capaci di coinvolgere tante componenti diverse in una manifestazione tanto ambiziosa quanto articolata come il Tarantella Fine Food, che si è tenuta dal 10 al 14 febbraio presso il Palapartenope di Napoli. Ciro Fiola, presidente dell'Associazione Esercenti Macellai e accorto cerimoniere, ci è riuscito: ha radunato intorno a sé una gran quantità di aziende produttrici e distributrici di macchinari, tante aziende del comparto agroalimentare e

Antonio Pace, presidente Ascom, e arricchita dai preziosi interventi di Ciro Fiola, Arsenio Musiello, Raffaele Maddaloni, Giuseppe Ioimo, Luigi Avolio, Olimpia Criscuolo e da quello di Nicola Di Filippo, presidente dell'Associazione Cuochi Napoli. Nella stessa giornata, c'è stata l'esibizione di Marcello Calasurdo e la sua "Paranza", inoltre prove di abilità dell'associazione Panificatori; preparazione di piatti pronti a cuocere a cura delle delegazioni intervenute da tutta Italia dei maestri macellai e

eseguire correttamente i tagli sulle varie parti dell'animale macellato. Martedì è stata la giornata che maggiormente ha visto protagonisti pasticceri e cuochi napoletani, gli uni si sono confrontati su la torta alla nocciola e gli altri su un primo piatto spadellato. Trenta cuochi divisi in tre batterie, distribuite nell'arco della giornata, che si affrontano a spron battuto per arrivare ad avere tre finalisti, i quali, a loro volta, hanno gareggiato in una finale mozzafiato che ha decretato il vincitore, che, manco a dirlo, si chiama Antonio Pizza, il quale si è aggiudicato una crociera di sette giorni nel Mediterraneo. Una goduria per gli occhi, ogni batteria prevedeva dieci professionisti del fuoco, ognuno nella sua postazione, con dieci padelle che volteggiavano in aria.

La prospettiva è stata una delle più belle immagini della manifestazione. Mercoledì 13 è stata la giornata dedicata ai vini e agli abbinamenti con i cibi. Di sera, invece, presso il ristorante "La Lanterna" di Villaricca, si è tenuto il gala dinner della manifestazione per oltre 500 invitati. Il tema della serata è stato: "La gastronomia a Napoli fra tradizioni e futuro".

L'ultimo giorno, in un carosello di prove, che ha visto tutte le associazioni partecipi, c'è stata la premiazione finale delle gare. Un'esperienza unica che ha visto i cuochi di Napoli interagire fattivamente con le altre associazioni in una simbiosi che poche volte ha avuto eguali. Ci auguriamo che opportunità del genere siano sempre più frequenti, al fine di portare la nostra categoria a maggiore consapevolezza delle proprie e delle altrui capacità e per capire l'importanza di sinergie d'intenti; *da soli non si va da nessuna parte*. Aspettiamo con gioia la terza edizione, certi che saremo ancora una volta protagonisti e spettatori di una kermesse d'eccezione.



I tre cuochi finalisti con Riccio, Di Filippo, Franzese e Fiola.

associazioni di categoria, facendole partecipare a questa manifestazione che ha come obiettivo la diffusione, la valorizzazione, la conoscenza e la degustazione dell'intero paniere dei prodotti Doc della tradizione campana. Questa seconda edizione conferma la volontà di fare sistema sul territorio ricercando ogni possibile interazione e integrazione tra il mondo dell'artigianato e della produzione, con particolare riferimento alla piccola e media impresa. Tantissimi sono stati i momenti interessanti che hanno visto partecipare il folto pubblico, che fin dal primo giorno ha affollato i padiglioni della fiera, a incominciare dal saluto delle autorità e dalla conferenza di apertura che è stata presieduta da

dimostrazioni di abbinamento tra vini e formaggi. Oltre a ciò, più di cento macellai si sono sfidati sul gustoso tema de "Il Polpettone". Magnifico il colpo d'occhio, vedere tutti quei professionisti tritare, condire, impastare, cuocere e infine far degustare a un'attenta giuria e a una straripante folla, polpettoni di tutte le forme, colori, misure e gusti diversi. Il secondo giorno si è aperto con prove di abilità dell'associazione pescivendoli che ha presentato: "I Crudi: come sfilettare, marinare e decorare". Sono seguiti assaggi di vini delle varie province della Campania e, ancora una volta, prove di abilità dei macellai che hanno dimostrato come

Tutti a bocca aperta!

Un modo inedito, ma destinato a diventare la norma, quello trovato dagli chef umbri aderenti alla Federazione Italiana Cuochi, in collaborazione con il Comune di Perugia, per celebrare la propria festa. Il 13 ottobre, giorno del loro patrono, San Francesco Caracciolo, i cuochi dell'Unione regionale cuochi Umbria hanno cucinato per le persone indigenti e bisognose assistite dal Comune e dalla Caritas. Il "ristorante" scelto per l'occasione è stato il Cva del quartiere perugino di Madonna Alta, la "Piramide", dove hanno imbandito, per il pranzo, una lunga tavolata per circa 200 commensali. Ospiti d'onore sono stati gli abituali frequentatori dei centri di assistenza alla cittadinanza, del centro di accoglienza per immigrati, delle strutture della Caritas. Con loro erano presenti anche gli operatori che li assistono quotidianamente, insieme al sindaco di Perugia, Renato Locchi, S.E. rev.ma arcivescovo di Perugia e Città della Pieve, Giuseppe Chiaretti, gli assessori Tiziana Capaldini e Wladimiro Boccali e il dirigente delle Politiche sociali del Comune di Perugia, Ivo Mariani. All'iniziativa, promossa dal presidente regionale dei cuochi umbri, Alviero Bigi, è stato dato un nome significativo "A bocca aperta", e rappresenta, nella intenzione di tutti gli chef umbri, la voglia di "regalare la propria professionalità offrendo un pranzo ai meno fortunati".

L'evento è stato illustrato, in una conferenza stampa a Palazzo dei Priori, sede del Comune di Perugia, dall'assessore alle politiche sociali, Tiziana Capaldini, e dal presidente Bigi, che era accompagnato da alcuni colleghi cuochi "in uniforme".

La Capaldini ha fatto notare che le ultime iniziative del Comune hanno avuto come tema il cibo, "che per



molte persone - ha detto - oggi è un problema". Ha ricordato il servizio dei pasti a domicilio per anziani, e il nuovo centro di Via Imbriani.

Il presidente Bigi ha espresso la volontà di portare l'idea dei cuochi umbri in sede di consiglio nazionale, affinché anche altrove la festa dei cuochi, "che si risolveva prima in un convivio tra noi", diventi una occasione di solidarietà. Solidarietà alla quale hanno contribuito con entusiasmo i diversi fornitori che hanno messo a disposizione tutto l'occorrente, dalle tovaglie alla pasta fresca fatta a mano alle stoviglie. "Noi - ha detto Bigi - ci abbiamo messo, con orgoglio, la mano d'opera e la professionalità".

Un'iniziativa che può costituire un piccolo segno - ha detto il presidente Bigi - ma non per questo meno importante, verso la condivisione di strategie per la coesione sociale vieppiù rilevante in un momento di grandi trasformazioni della nostra società le quali richiedono uno sforzo corale per la costruzione di un futuro migliore tutti.

Per questo è intenzione ferma di Bigi di proporre ufficialmente alla Fic e a tutti i presidenti regionali che tale iniziativa - nel giorno dei

festeggiamenti per il Santo Patrono dei cuochi d'Italia - venga adottata nel futuro da tutte le regioni italiane e anche dalle delegazioni estere, auspicando la stretta collaborazione con le Istituzioni locali che già a vario titolo si

Il menu

Antipasti

- Frittatina al tartufo nero di Norcia in farcia di ricotta di Colfiorito
- Crostino di pane integrale al paté di fegato di pollo
- Crostino su pane salato allo stracchino e rucola
- Salamino della Valnerina con sfoglia d'ananas

Primo piatto

- Tagliatelle al rasagnolo con sugo alla perugina
- Tagliatelle alla perugina

Secondo piatto

- Petto di tacchino farcito in salsa di verdure
- Lombetto di suino al forno accompagnati da patate arrosto

Dolci

- Torcolo tradizionale di San Costanzo
- Crostate

Vini

- Grechetto dell'Umbria
- Vin Santo umbro

occupano delle persone cosiddette "svantaggiate".

"Iniziativa che, senza dubbio, può rappresentare un momento di qualificazione sociale e morale per chi come noi svolge questo dura ma, altrettanto bellissima professione".

Un caloroso ringraziamento va alle aziende che hanno fornito i prodotti per l'evento: BM Acquemineri, Cancelloni Food Service, Assisi Gastronomia, Lavanderia Berardi, Pasticceria Alunni e Pasticceria



Umbria

Mela, Olii Farchioni, Cantine Bellucci.

Gli chef che hanno collaborato alla realizzazione dell'evento: Brunelli Angelo, Andrea Fuso, Luciana

Scimmi, Ivano Micucci, Scassellati Eugenio, Moroni Elda, Dominguez Viviana, Fortunato d'Alessandro, Zara Giuliana, Santarelli Marisa, Letana Marina. Il personale di sala:

Marisa Trabalza, Marenga Davide, Pascal Maria, Renzo Gennari, Giorgio Ricci, Bruno Rossetti, Angeli Fernando, Moretti Franco, Passeri Giancarlo.

La selezione per il Global Chef Junior

DI ALVIERO BIGI

UFinalmente anche l'Umbria va in scena! Era il 30 settembre quando il presidente della Unione regionale cuochi umbri, Alviero Bigi, ha riunito, presso la sede del Ristorante Bigi Catering & Banqueting, giovani chef della propria regione per sottoporli a una selezione volta a identificare il rappresentante dei colori dell'Umbria a Roma, in occasione del concorso "Global Chef Junior", riservato ai Junior Chef della Federazione Italiana Cuochi che non abbiano compiuto il 23esimo anno d'età.

Il concorso ha avuto luogo a Roma presso l'Hotel Sheraton in concomitanza del XXVI Congresso Nazionale della Fic, dal 17 al 21 novembre.

Il presidente regionale Bigi ha fortemente voluto la partecipazione di un giovane chef umbro alla manifestazione, ritenendola una

grande opportunità per il giovane concorrente Junior Chef under 23 che ha l'opportunità di presentare un suo stile culinario e gastronomico, confrontandosi con altri colleghi provenienti da ogni parte del mondo.

Per questo ha chiamato a raccolta importanti istituti scolastici alberghieri della Regione Umbria, quali l'Istituto Statale Alberghiero di Città di Castello e l'Istituto Statale Alberghiero di Assisi. Oltre agli allievi delle scuole, ha partecipato alla selezione anche il giovane chef del Ristorante La Piazzetta di Perugia.

I giovani intervenuti alla selezione hanno tutti dimostrato di essere all'altezza del compito che veniva chiesto loro: dare il meglio sapendo



che, chi tra loro fosse stato selezionato, avrebbe avuto un duro compito:

competere e confrontarsi con i migliori giovani chef d'Italia! Tutti i partecipanti hanno dimostrato

saggezza, professionalità e quel pizzico di allegria che ben si sposa con la giovinezza e che non guasta nel duro mestiere del cuoco!

La giuria che è stata chiamata a giudicare i giovani ha avuto, dunque, un difficilissimo compito, perché tutti i partecipanti hanno dimostrato di essere bravi oltre a un sano desiderio di farsi strada professionalmente.

Il vincitore della selezione regionale è stato, Icordi Jhon Thomas, giovanissimo allievo dell'Istituto alberghiero di Assisi, che si è imposto con il piatto: Petto di faraona farcito di spinaci e porcini su letto di cavolfiore.

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

nomecognome

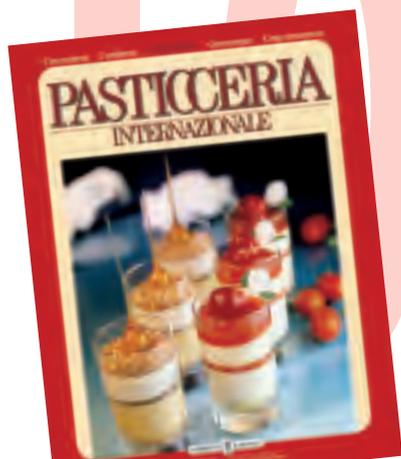
via.....

capcittà.....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





Pioggia di medaglie alle Olimpiadi

Le due compagini di cuochi dell'Unione che rappresentano i colori della Regione Veneto hanno fatto incetta di medaglie alle Olimpiadi Culinarie di Erfurt 2008. In una gara che inizialmente sembrava compromessa, hanno conquistato complessivamente 3 ori, 8 argenti e 10 bronzi, che vanno ad arricchire un già cospicuo palmarès vinto in questi anni nella gestione del presidente Graziano Manzatto

DI STEFANO PEPE

Difficilissima gara quella di Erfurt e di altissimo livello tecnico, dove l'inizio delle giornate dei lavori ha visto penalizzati un po' tutti gli schieramenti italiani e in tutte le discipline previste; ma la caparbietà e l'estro dei componenti delle squadre hanno fatto evolvere le sorti delle esibizioni a loro profitto, in un vera pioggia di medaglie conquistate. Da leoni hanno fatto il gruppo del Team Intagliatori che con i due ori di **Renato Cattapan** e l'oro finale di **Berto Tomasi** ha trascinato letteralmente la squadra e gli aggregati verso un exploit senza precedenti. Merita menzione l'argento della Lady Chef **Alison Dairion** di Padova, che era alla sua prima comparizione internazionale.

Dal **Team Veneto Chef** è arrivata dalla competizione dedicata ai Team Regionali una medaglia di bronzo per la cucina fredda, che qui a Erfurt ha il sapore di un oro a una Coppa del Mondo, mentre con il suo pasticciere **Mirko della Vecchia** nel Programma D2 (Pasticceria Artistica individuali) sono giunte due medaglie di bronzo. Soddisfazione di Graziano Manzatto anche per gli altri concorrenti veneti, anche se non aggregati, per le medaglie conquistate, che portano prestigio e onore ai colori della Regione, a riprova che il Veneto è terra "attiva", vivaio e fucina di veri talenti e promesse. Per dovere di cronaca citiamo - e merita una grande lode - il bronzo meritatissimo del "piccolo" (15 anni, il più giovane della competizione) **Pietro Prebianca** di Vicenza, che ha vinto per noi tutti il seppur virtuale titolo olimpionico di tenerezza, simpatia e affetto.



“Sono onorato di essere presidente di questa Unione - dice **Graziano Manzatto** - mi commuove e mi rallegra che i sacrifici di noi tutti vengano riconosciuti e meritatamente premiati. Siamo, a parere delle altre squadre e gruppi internazionali, un esempio da seguire e ammirare, questo mi lusinga e a giusta ragione felicità me e tutti i miei collaboratori. È da lunghi mesi che prepariamo questa uscita di Erfurt, grandiosa e spettacolare vetrina a carattere mondiale e volevamo dare di noi un'immagine forte e di stile. Da quello che ho potuto recepire, sembra proprio che abbiamo centrato il nostro obiettivo. Voglio annunciare ufficialmente, a conferma delle potenzialità dell'Unione, l'ingresso alle finali del Premio Taittinger 2008 da parte del veronese Fabio Groppi, presidente dell'Associazione Cuochi di Verona.

Un plauso a lui e un augurio di un'ambita vittoria. Voglio concludere con un ringraziamento alle Istituzioni, quali il Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali, la Regione Veneto e l'Assessorato regionale delle Attività agricole e produttive, ai partner delle due

squadre e ai supporter che hanno creduto in noi, nelle nostre capacità quali ambasciatori dell'enogastronomia 'made in Veneto' nel mondo”.

“Ringrazio enormemente - commenta a caldo **Alessandro Silvestri** (nella foto) manager del Team Veneto Chef, - tutte le aziende che ci hanno supportato, gli Enti e le Istituzioni che hanno reso possibile la partecipazione di questa squadra in questa manifestazione per mezzo di finanziamenti, assistenza e altro. Non nascondo un filo di tristezza e di delusione, perdere una medaglia di argento per un soffio... ci rimani un po' male, ma voglio essere positivo in quello che abbiamo fatto: tutta la squadra ha dato per me il massimo e se ci sono stati degli errori (poi lo appureremo dai giudici) ricorremo ai ripari, facendo tesoro di ogni cosa. Comunque sono felice di essere arrivato sin qui, ho visto squadre di una bravura e di una tecnica inaudita: signori siamo alle Olimpiadi! Va bene così, grazie ancora di cuore a tutti”.



I COMPONENTI DEL TEAM INTAGLIATORI ALLE OLIMPIADI

Graziano Manzatto, team manager	Trieste	
Alberto Tomasi, team chef	Venezia	1 oro, 1 argento e 1 bronzo
Renato Cattapan, art director	Venezia	2 ori
Luca Giacomel, coordinatore	Trieste	2 diplomi
Valter Crema, art director	Trieste	1 argento, 1 diploma
Agostino Cureli	Trieste	1 argento, 1 diploma
Luca Dal Lago	Venezia	1 bronzo, 1 diploma
Mirco Favero	Trieste	1 argento, 1 bronzo
Vincenzo Martella	Milano	2 argenti
Terenzio Scapin	Venezia	1 bronzo, 1 diploma
Roberto Zerini	Padova	2 bronzi



GLI AGGREGATI PARTECIPANTI ALLE OLIMPIADI

FIorenzo GAZZOLA	Venezia	1 argento, 1 diploma
ENNIO SECCO	Venezia	diploma
MARCO SQUIZZATO	Padova	diploma
STEFANO PEPE	Padova	diploma
FILIPPO BONDI	Padova	diploma
ALISON DAIRION	Padova	argento
PRISCILLA DAIRION	Padova	diploma



IL TEAM VENETO CHEF ALLE OLIMPIADI

Alessandro Silvestri	Venezia	Team Manager
Michele Nobile	Belluno	Team Chef
Stefano Pepe	Padova	Segretario
Fabrizio Trevisanato	Venezia	Coordinatore
Damiano Molin	Venezia	Responsabile coordinamento programmi
Franco Sanna	Venezia	Responsabile cucina fredda
Maurizio Aluotto	Belluno	Responsabile cucina calda
Luca Bertolini	Belluno	Responsabile cucina calda
Francesco Chiaranda	Venezia	Art Director
Marco Squizzato	Padova	Responsabile cucina fredda
Francesco Benetton	Trieste	Responsabile cucina artistica
Valter Casanova	Belluno	Responsabile cucina fredda
Denis Trolese	Venezia	Collaboratore Art Director
Marco Salin	Trieste	Collaboratore Art Director
Marco Capra	Belluno	Responsabile cucina fredda
Massimiliano De Candido	Belluno	Collaboratore cucina fredda
Mirco Della Vecchia	Belluno	Pasticcere



“È stata una bella esperienza - ha commentato **Michele**, chef del rinomato Hotel Ancora di Cortina d'Ampezzo e leader del gruppo dedito alla gara di cucina - non nascondo una leggera amarezza: solo tre punti ci staccavano da quell'argento tanto desiderato e accarezzato; ci speravamo un po' tutti, avevamo lavorato sodo e con determinazione, ma evidentemente non è bastato; abbiamo fatto dei piccoli errori, veniali direi, ma che alla fine sono stati determinanti al computo del punteggio finale. Ci avevano detto che Erfurt era una gara molto tecnica e difficile e si è confermato. Per me e molti altri collaboratori era la prima volta alle Olimpiadi, faremo tesoro di questa esperienza per trarre validi insegnamenti e indicazioni. Comunque, a mente fredda e sbollita un po' di delusione, devo affermare che le Olimpiadi di Erfurt si sono confermate un evento importante, di ottima

levatura e una grandiosa vetrina: la presenza di 52 Stati partecipanti non è cosa da poco per una manifestazione culinaria, per cui va bene così”.

“Una bella esperienza e una bella sensazione - ha commentato **Renato Cattapan** - non posso che essere felicissimo per i due ori conseguiti. Mi sono preparato a lungo con prove e controprove, non nascondo che già in agosto mi ero messo all'opera per portare qui a Erfurt dei programmi di gara all'altezza della manifestazione; non volevo sfigurare dopo gli altri due conquistati alla Coppa del Mondo di Lussemburgo. Per me avere una continuità e conferme dopo aver raggiunto risultati di rilievo è importante per la mia persona, per la mia professione e la mia passione. Dedico queste due mie medaglie alla mia famiglia, che tanto crede in me e che per ovvi motivi subisce tutte le negatività

di una pre-gara così importante”.

“Anche se sono anziano e di esperienza, salire sul palco mi emoziona sempre, specie qui a Erfurt, alle Olimpiadi - ha commentato il buon e vecchio **Berto Tomasi** - scendere con una medaglia d'oro al collo è una cosa che ti alleggerisce e ti toglie venti anni di botto, per cui per effetto di tutte le medaglie d'oro che ho portato a casa... sono ancora un ragazzino!”, scherza Berto. “Si sono viste cose grandiose e di una tecnica inaudita, specie nell'intaglio vegetale da parte degli orientali, anche giovanissimi, merito e onore a loro; ma noi non siamo da meno, l'arte, il bello estetico, l'estro fa parte del nostro Dna di italiani, per cui i risultati vengono fuori sempre, applicandosi e impegnandosi però, ricercando la perfezione e la bellezza con ogni tecnica”.



Villa Santa Maria

Al via la XXX Rassegna dei Cuochi

A Villa Santa Maria, in Abruzzo, appuntamento con la grande kermesse enogastronomica, con degustazioni ed esposizioni di opere culinarie

Dal 3 al 5 ottobre, a Villa Santa Maria, in provincia di Chieti, è tornata la Rassegna dei Cuochi, che quest'anno festeggia la sua trentesima edizione, coincidente con la celebrazione dei 400 anni dalla morte di San Francesco Caracciolo, patrono dei cuochi d'Italia. Cominciata nel 1977 la festa, organizzata dal Comune di Villa Santa Maria, in collaborazione con la Federazione italiana Cuochi, ogni anno diventa un rito, un momento di grande emozione nel quale si ritrovano decine e decine di cuochi che, partiti da Villa Santa Maria, oggi operano a servizio nei più grandi alberghi e ristoranti, e nelle ambasciate e case nobiliari di

tutto il mondo. Ad aprire la kermesse, quest'anno è stata l'Associazione Cuochi della Lombardia con l'offerta di olio votivo al patrono San Francesco Caracciolo e, dopo il momento devozionale, apertura dei punti gourmet. Non è mancato lo spettacolo con l'esibizione dei barman Aibes che, tra mille evoluzioni, hanno preparato coloratissimi cocktail. L'Associazione cuochi della Valle del Sangro (Acvs), in collaborazione con l'Istituto alberghiero "Marchitelli" di Villa Manta Maria (Ipssar), nelle tre giornate ha deliziato i palati dei visitatori con veri e propri piatti d'autore accompagnati dai vini abruzzesi e da "sua Maestà" la pasta, nei formati proposti dal



pastificio Delverde di Fara San Martino e nei condimenti che prendono ispirazione dai prodotti del territorio reinterpretati dalla creatività degli chef.



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!



Vulture melfese

Gli chef e le sagre

DI MAURA PINTO

A colpi di pentole e fornelli i cuochi, scesi in piazza durante le sagre che si sono tenute nel Vulture, sono stati chiamati a vincere la sfida più difficile: conquistare il palato dei degustatori. In cucina gli "scribacchini" hanno mescolato colori e sapori. Abili mani che insieme hanno composto sinfonie di profumi e decorato piatti appartenenti alla tradizione culinaria locale.

Giallo, arancio, rosso, bianco, verde e viola. Una moltitudine di colori ha animato la "tavolozza" dell'artista che nel suo laboratorio si è apprestato a preparare deliziosi manicaretti. Sono gli occhi a declinare le sfumature, l'olfatto a catturare suggestioni, ma solo il gusto nella sua pienezza ad appagare. Guai a entrare nel "sancta sanctorum" dove il cuoco muoveva le sue mani febbrilmente nelle tipologie del gusto per mantenere vive le manifestazioni legate ai prodotti della terra, alla cultura e alla musica popolare, alla fede e ai lavori artigianali.

Talento, costanza e capacità di mettersi in gioco, di rinnovarsi e anticipare i cambiamenti del gusto sono le carte che le "berrette bianche" si giocano in eventi particolari come le sagre, che hanno lo scopo di promuovere un luo-

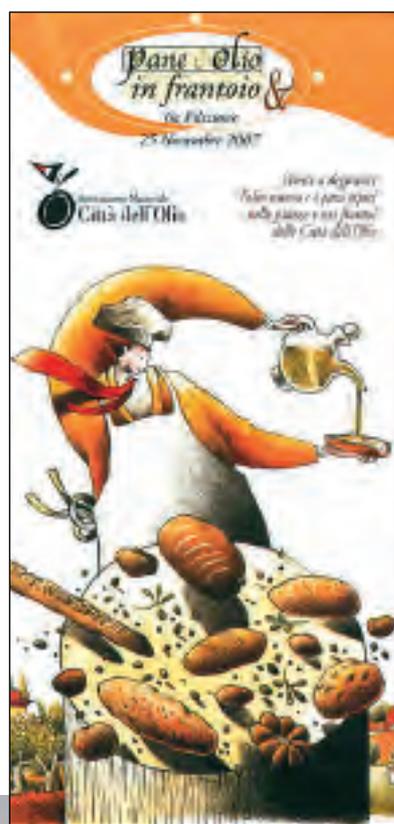
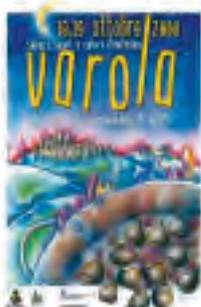
go e per mezzo delle quali si vuole conciliare il gusto per la riscoperta dei piatti dell'antica tradizione culinaria.

Gli artigiani del cibo non vogliono tradire le aspettative del degustatore, al contrario, vogliono soddisfarle con una cucina rassicurante e di qualità tanto da diventare le vere figure di spicco delle manifestazioni dedicate alla cucina tipica. Non solo più serate all'insegna della buona cucina dove il protagonista è il "cavatello" sia di semola o di castagne, la buona carne locale o le sformatine all'olio di extravergine di oliva, ma soprattutto serate all'insegna del buon cuoco, dove a trionfare è per l'appunto il re dei fornelli.

Oggi come ieri, la cucina è un aspetto della vita da non sottovalutare. Persino lo scrittore inglese Oscar Wilde non sopportava "quelli che non prendono sul serio il cibo", tanto da annoverarlo tra le tentazioni alle quali non intendeva resistere. Fantasia e tocchi di classe da soli non bastano a realizzare un buon piatto. Servono anche professionalità ed esperienza. Sono queste due

caratteristiche a rendere un cuoco grande e una grande cucina.

E non importa se l'esperto lavora in un locale o in piazza. A fare la differenza è il risultato. E nel caso specifico delle sagre il successo è dato dalla soddisfazione di pance e palato.



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
GIURIDICO N.171 DEL 31.10.2001
UNICO RAPPRESENTANTE
PER L'ITALIA NELLA WACS
SOCIETÀ MONDIALE DEI CUOCHI



Presidente Paolo Caldana
Segretario Generale Gian Paolo Cangini
Vice Presidente Vicario Giuseppe Casale
Vice Presidente Nord Fernando Bassi
Vice Presidente Centro Gabriella Bugari
Vice Presidente Sud Giacomo Giancaspro
Tesoriere Carlo Cranchi

GIUNTA ESECUTIVA

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

COMPARTIMENTI F.I.C.

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

DIPARTIMENTI F.I.C.

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

SENATORI A VITA

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

COLLEGIO SINDACI REVISORI

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

COLLEGIO PROBIVIRI

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

CONSIGLIO NAZIONALE

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

Bassi Fernando - Battaglia Massimo - Becciolini Mario - Belloni Gian Paolo - Bigi Alviero - Blasi Wilson - Bresciani Carlo - Bruno Salvatore - Bugari Gabriella - Caldana Paolo - Casale Giuseppe - Castelli Ferruccio - Cicolini Bruno - Circiello Alessandro - Consentino Mario - Corapi Francesco - Cranchi Carlo - D'Agostino Michele - De Sanctis Antonio - D'Elia Ciro - Di Giulio Cesare Ettore - Elisir Girolamo - Esposito Antonio - Fabbricatore Carmelo - Facio Fabrizio - Finamore Giuseppe - Gambuzza Salvatore - Giancaspro Giacomo - Giuliano Giuseppe - Guerrer Lambert - Guidotti Maurizio - Lillo Giuseppe Domenico - Lombardi Luigi - Macario Angelo - Macrì Antonio - Manzatto Graziano - Marzi Giulio - Miracolo Maria Antonietta - Montone Pietro Roberto - Montano Carlo - Morelli Antonio - Morvillo Antonino - Nardelli Giorgio - Ortolani Robert - Pampuna 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