



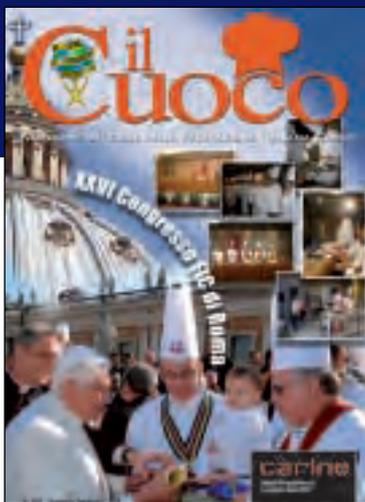
il CUOCO

MAGAZINE UFFICIALE DELLA FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI

XXVI Congresso FIC di Roma



carine
Veste in esclusiva
i cuochi della FIC



Il Cuoco n. 285

In copertina: il presidente Wacs Gissur Gudmundsson e il presidente Fic Paolo Caldana consegnano a Papa Benedetto XVI il Collare "Amici dei Cuochi", in occasione del XXVI Congresso nazionale Fic

La F.I.C. comprende

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

IL CUOCO

Rivista ufficiale della
Federazione Italiana Cuochi

Direzione - Redazione - Pubblicità

Via G.B. Pergolesi, 29 - 20124 Milano

Tel. 02.66983141 - 02.66712162

Fax 02.66984690

Tribunale di Varese aut. n.148 dell'8-12-1960

Presidente

PAOLO CALDANA

Direttore Responsabile

EUGENIO MEDAGLIANI

Direzione Editoriale

GIAN PAOLO CANGI

Consulenza Editoriale

CHIARA MOJANA

Traduzioni

HISPANIA

Collaboratori

Luigi Affoni, Franco Alessi, Raffaele Auriemma, Manuela Bartoli, Andrea Berton, Carlo Bresciani, Gian Paolo Cangi, Giuseppina Carbone, Carlo Casella, Alessandro Circiello, Luigi Cremona, Michele D'Agostino, Mariano Giaconia, Giovanni Guadagno, Eugenio Medagliani, Valter Mesar, Danilo Moresco, Umberto Moschini, Giorgio Nardelli, Romeo Palumbo, Giovanni Panzarotto, Stefano Pepe, Abramo Prandi, Giuseppe Prencipe, Bruno Stofella, Fabio Tacchella, Aldo Tiboni, Enio Tonelli, Marco Valletta, Gualtiero Viola, Vincenzo Vocele

Segreteria Fic

Susanna Scontrino

Grafica e stampa

PIGIERRE S.r.l. - Milano

Spedizione in abbonamento postale 45%

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

Abbonamento annuo: Italia € 21, Europa € 31,

Extra Europa € 36

Conto Corrente Postale N. 24775207

La rivista "Il Cuoco" lascia agli autori degli articoli

l'intera responsabilità dei loro testi.

Spedizione gratuita ai soci della

Federazione Italiana Cuochi.

Sommario

gennaio-febbraio 2009

Avviso ai lettori

La rivista *Il Cuoco*

è inviata ai soci della Fic
in Italia e anche all'estero.

Per questo si è messo in atto
un grande sforzo organizzativo
per editarla in versione bilingue
(italiano/inglese).

Si inizia qui con i principali
articoli, con l'intento futuro
di tradurla integralmente.

Editoriale	
5	Consulenti per caso
Lettera aperta	
7	Guerre di mercato
Saperi & sapori	
8	Gli stampi in silicone
Le nostre ricette	
11	Trentino: così la tradizione si rinnova
Incontri in cucina	
16	Alta cucina firmata A. Berton
Eventi	
20	Speciale XXVI Congresso Fic
Tecniche innovative	
29	La conservazione dei cibi
Ateneo della cucina italiana	
33	Gli additivi alimentari
Nazionale Italiana Cuochi	
36	Le medaglie a Erfurt
Spazio giovani	
39	Prodotti italiani e d'importazione
Scuola e formazione	
42	La riforma degli istituti tecnici
Scuola & scuole	
46	Il "Gianni Brera" alle Olimpiadi di Erfurt

Corsi e concorsi

48 Internazionali d'Italia 2009:
aperte le iscrizioni

Vita associativa

51	Agrigento
52	Alto Adige
55	Bergamo
	Brescia
58	Cagliari
61	Caltanissetta
62	Gargano e Capitanata
65	Lecco
67	Palermo
69	Pisa
70	Savona
73	Sorrento
	Trapani
75	Trentino
80	Varese
	Vulture Melfese

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



Associata all'USPI
Unione Stampa Periodica Italiana

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



Consulenti per caso

DI GIAN PAOLO CANGÌ, SEGRETARIO GENERALE FIC

Quando mi accingo a scrivere l'editoriale della nostra rivista *Il Cuoco*, mi chiedo sempre se sia meglio scrivere un pezzo a difesa della nostra categoria, oppure stuzzicare i lettori e trattare altri temi. Come segretario, dovrei sempre difendere la categoria, ma in alcuni casi fare un po' di autocritica è doveroso. Ecco allora che affronto il tema delle consulenze. C'era una volta (e non sono favole) la consuetudine per alcuni colleghi di fare dei "servizi extra" nei ristoranti o alberghi. Oggi, si fa ancora ma lo si chiama diversamente; si dice "fare una consulenza", e tutti sono diventati consulenti. Se è vero che non possiamo impedire a nessuno di scrivere sul suo biglietto di visita la parola "consulente", è doveroso richiamare i colleghi ad essere onesti; quando parliamo di professionalità, non scordiamoci di chi siamo veramente. La mania di essere tutti consulenti ha assunto in alcuni casi un aspetto ridicolo, che merita in ogni modo la nostra riflessione. Vi racconto un piccolo episodio: un giorno di dicembre ricevo la telefonata di una mamma, che avendo un figlio appena diplomato all'Alberghiero vuole incontrarmi per conoscere meglio la Federazione Italiana Cuochi. I genitori arrivano con il figlio in aereo e nell'incontro mi descrivono le grandi doti del giovane, che pensano sia

una nuova stella della categoria. Un giovane che mette in discussione la scuola, l'insegnante, i due stage che ha fatto e che, con la spinta dei genitori, è convinto di poter dare nuovi impulsi alla ristorazione italiana. Questi genitori si improvvisano addetti marketing del figlio e vanno in giro a proporlo come consulente a riviste, hotel e ristoranti. Resto di stucco quando vedo il biglietto di visita del ragazzo, dove a grandi caratteri appare come iscritto alla Fic, mentre di fatto non lo è, e dove come qualifica c'è scritto "Consulente tecnologo alberghiero per tutta la ristorazione"... Non sapevo che esistessero simili fenomeni, né che un giovane di vent'anni che non ha mai lavorato in un ristorante potesse essere un consulente! Vi racconto questo per poter affermare che abbiamo toccato il fondo, se permettiamo questi abusi professionali. Si diventa cuochi solo dopo avere fatto una lunga esperienza con chef che a loro volta hanno raccolto e quindi trasmesso i grandi segreti della cucina italiana. Si diventa consulenti solo dopo avere fatto una lunga esperienza lavorativa nei migliori ristoranti e hotel in Italia e nel mondo. Quindi, cerchiamo di non dare dei cattivi esempi, perché molti signori che si vantano di essere consulenti, farebbero bene a sostituire la loro qualifica con quella di... ciarlatani!

Consultant by chance

By GIAN PAOLO CANGÌ, SECRETARY GENERAL OF FIC

When I sit down to write the editorial for our magazine Il Cuoco, I always ask myself if I ought to write an article in defence of our category, or provoke and discuss other topics. As secretary I should always defend our category; but in some cases I think that some self-criticism is right and proper. So this is how I tackle the topic of consultancies.

Once upon a time (and this isn't a fairy tale) it was customary for some colleague to provide some "extra services" in restaurants or hotels. Today, it is still going on but it has a different name; we say "doing consultancy work" and everyone has become a consultant.

If it is true that we cannot stop anyone from writing the word "consultant" on his business card, we must remind our colleagues that they must be honest; when we speak of professionalism, let us not forget who we really are. The mania of everyone being consultants has, in some cases, become ridiculous and, in any case, is worthy of our reflection. I will tell you a little episode: one day in December I received a phone call from a mother, who, since her son had just graduated from Catering College, wanted to meet me to find out about the Italian Federation of Chefs. The parents arrived by plane with their son and during the meeting described to me the great qualities of this young man son, who, they believe is a new star in the category. A young man who challenges his school, teachers and the two training courses he did and who, encouraged by his parents, is convinced that he can give a new boost to Italian catering. These parents were marketing their son and were going around offering him as a consultant to magazines, hotels and restaurants. I was flabbergasted when I saw the son's business card, where, in large letters he said he was a member of FIC, while, in actual fact he is not, and where as qualification he wrote "Technological hotel consultant for all branches of catering"... I didn't know if such a phenomenon existed, nor if a young man of twenty who had never worked in a restaurant could be a consultant!

I am telling you this so that I can state that we have touched the bottom, if we allow these professional abuses to go on. You become a chef only after long experience working with chefs, who, in their turn have gathered and then transmitted the great secrets of Italian cuisine. You become a consultant only after gaining long professional experience in the best restaurants and hotels in Italy and the world. So, let us try not to give bad examples, because many gentlemen who brag that they are consultants would do better to substitute their qualification with that of... charlatans!

Comunica con tutti i cuochi italiani nel mondo.

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



Guerre di mercato

DI STEFANO PEPE,
COMPONENTE E SEGRETARIO TEAM VENETO

Da quando si è instaurata l'Unione Europea sempre più ci veniamo a trovare di fronte a delle vere e proprie guerre, dove non si sparano pallottole, ma direttive e ordinanze; sul campo non rimangono morti ammazzati, ma aziende produttrici con i loro lavoratori messi in vera difficoltà; guerre dove tutti i Paesi membri vorrebbero vincere e guadagnarci a discapito degli altri più deboli. Parlo delle famigerate "guerre commerciali" e delle quote prefissate di mercato fra membri dell'Ue; cito una fra tutte, la guerra delle quote sul latte. È notizia, riportata da una autorevole fonte, che l'Unione Europea vorrebbe mettere mano a una radicale riforma dell'Ocm (Organizzazione Comune del Mercato) riguardante la produzione di vino. Perché questo? In Europa si produce troppo vino, come latte, burro e altri prodotti di largo consumo. Un po' tutti invocano una direttiva che regolamenti le produzioni di ogni singola nazione, un innalzamento delle quote di distillazione e... premi comunitari (!) per il vino invenduto, cioè soldi e ancora soldi. Non sono molto ferrato in fatto di politica economica e di manovre commerciali ma credo, a giusta ragione, che tutto questo comporti delle ingenti coperture finanziarie, soldi a non finire, provenienti sempre dalle casse comunitarie, debitamente impinguite da ogni cittadino europeo (le nostre tasse e imposte dovute) a beneficio sempre e immancabilmente a multinazionali, grossi produttori e grosse finanziarie agroalimentari. Ne nasce una riflessione:

arriveremo a vedere autobotti di vino versato per le strade in segno di protesta, come è successo per il latte con le conseguenze che ben conosciamo? Vedremo in futuro, come per le arance e i limoni siciliani, i nostri prodotti migliori distrutti con le ruspe, solo perché superate le nostre quote di produzione o, peggio ancora, per poter tener alto il loro prezzo al consumo interno? In un'era che pian piano sta globalizzando ogni mercato, lo vedo come un prevedibile "pericolo", dove dovremo per ordine di cose vedere i nostri migliori prodotti venduti a prezzi esorbitanti; e chi non può permetterselo, comprare spaghetti dalla Germania, pomodori pelati dalla Cina, formaggio grana dall'Argentina. Trovo che non siano delle fantasticherie o il pensiero di chi ha solo dimestichezza con le padelle, ma una credibile e oggettiva prospettiva. Importiamo già olive da Spagna e Grecia per fare il "nostro" olio italiano, coscine di maiali tedeschi per farne prosciutto crudo "locale" e grano dall'America per fare i nostri rinomati spaghetti. Perché tutto questo? Perché comprare fuori casa per produrre i nostri migliori prodotti? Capisco che la domanda delle nostre più pregiate produzioni sia superiore all'offerta, ma non capisco perché ci impongano di produrre solo un quantitativo di latte per poi importare burro dalla Germania e così per altri generi ancora. Qualcuno mi aiuti a capire ciò che non capisco. Un cordiale saluto e un augurio di buon lavoro a tutti.

Market wars

BY STEFANO PEPE, MEMBER AND SECRETARY OF TEAM VENETO

Since the European Union was founded we have been facing veritable wars, where not bullets, but directives and rules are fired; they leave behind them, on the battle field, not dead soldiers, but manufacturers with their workers in real difficulty; wars were all member Countries would like to win and conquer us to the detriment of other weaker countries. I am talking about the notorious "trade wars" and the market quotas pre-established among EU members; I will mention just one of these, the milk quotas war.

There is news, reported by a reliable source, that the European Union would like to put its hands on a radical reform of the CMO (Common Market Organisation) concerning the production of wine. Why? Just about everybody is calling for a directive that regulates the productions of every individual nation, an increase in distillation quotas and... community premiums (!) for unsold wine, i.e. money and still more money.

I am not really very well-versed in economic policies and trade manoeuvres but I feel, even more because of this, that all of this entails considerable financial coverage, endless money, always coming from the community coffers, duly taken from every European citizen (the taxes and dues we owe) always and unfailingly to the advantage of multinationals and large-scale food and agriculture manufacturers and financiers.

This makes me think: will we ever see tank trucks pouring wine all over our streets in sign of protest, as happened for milk with the results we are well aware of? Will we see in the future, as happened with Sicilian oranges and lemons, our best products destroyed by excavators, only because we had exceeded our production quotas or, worse still, to be able to maintain their internal consumer price? In an age where every market is gradually becoming globalised, I see it as a foreseeable "danger", where we will, by the order of things, see our best products sold at exorbitant prices; and those who can't afford them, buy spaghetti from Germany, tinned tomatoes from China and Parmesan cheese from Argentina.

I don't think these are idle thoughts or the opinion of someone who only knows about cooking, but a credible and objective prospect. We already import olives from Spain and Greece to make "our" Italian oil, German legs of pork to make "local" raw ham and wheat from America to make our famous spaghetti. Why is this? Why do we buy from abroad to make our best products? I understand that demand for our best quality products is higher than the supply, but I don't understand why they force us to produce only a certain amount of milk and then we have to import butter from Germany, and so forth for other foods. Will someone please help me understand what I don't understand? Warm greetings and success in your work to you all.



Gli stampi di silicone in cucina e nella dolciaria

DI EUGENIO MEDAGLIANI

Leggeri, infrangibili, antiaderenti e atossici sono la migliore alternativa a tutte le teglie e stampi preformati fabbricati con metallo o altri materiali. Ecco perché

Gli stampi realizzati con silicone liquido Lsr al 100 per cento alimentare, sono ideali per la preparazione di ricette sia dolci sia salate. Il Liquid Silicone Rubber (Lsr) è una gomma siliconica bicomponente per la produzione di oggetti elastici attraverso il procedimento di stampaggio a iniezione. La struttura molecolare è caratterizzata da legami in cui il carbonio è sostituito dal silicio. Il Lsr ha maggior stabilità e resistenza termica rispetto al silicone solido, caratteristica che gli consente di conseguire i migliori risultati.

Valore aggiunto di alcuni stampi è rappresentato da un anello di supporto rimovibile, fabbricato con una speciale fibra di vetro. Questo supporto consente, con la sicura maneggevolezza e stabilità dello stampo, che l'impasto debordi. Gli stampi in silicone di qualità sono: flessibili (piegati e rilasciati, ritornano alla forma originaria); infrangibili (non si rompono né si danneggiano, come fanno gli stampi in altri materiali, quali il vetro e il metallo). Inoltre, gli stampi in silicone hanno stabilità termica e possono quindi essere impiegati per la cottura nel forno elettrico, a gas o microonde, sulle griglie e sulle piastre perforate; e anche per la congelazione nel freezer e la surgelazione negli abbattitori: resistono infatti a temperature da -60°C a +230°C. Permettono anche il passaggio diretto dal freezer al forno e viceversa, senza alcuna variazione delle caratteristiche tecniche del materiale.

La conducibilità termica del silicone alimentare puro garantisce ottimi risultati nella cottura, mentre la naturale antiaderenza e flessibilità consentono una sformatura facile, veloce e perfetta, eliminando sprechi di tempo e sciupio di ingredienti. Il loro lavaggio è semplice e veloce, sotto un getto di acqua calda, con l'aiuto di un panno spugna o in lavastoviglie.

Salva spazio

Richiedono il minimo ingombro, perché possono essere sovrapposti, piegati e arrotolati.

Durata

Il loro corretto utilizzo garantisce stabilità al processo di invecchiamento (circa 3mila cotture). Non origina fumo e odore.

Precauzioni

Prima dell'utilizzo lavare accuratamente lo stampo in acqua calda a 50°C o in lavastoviglie.

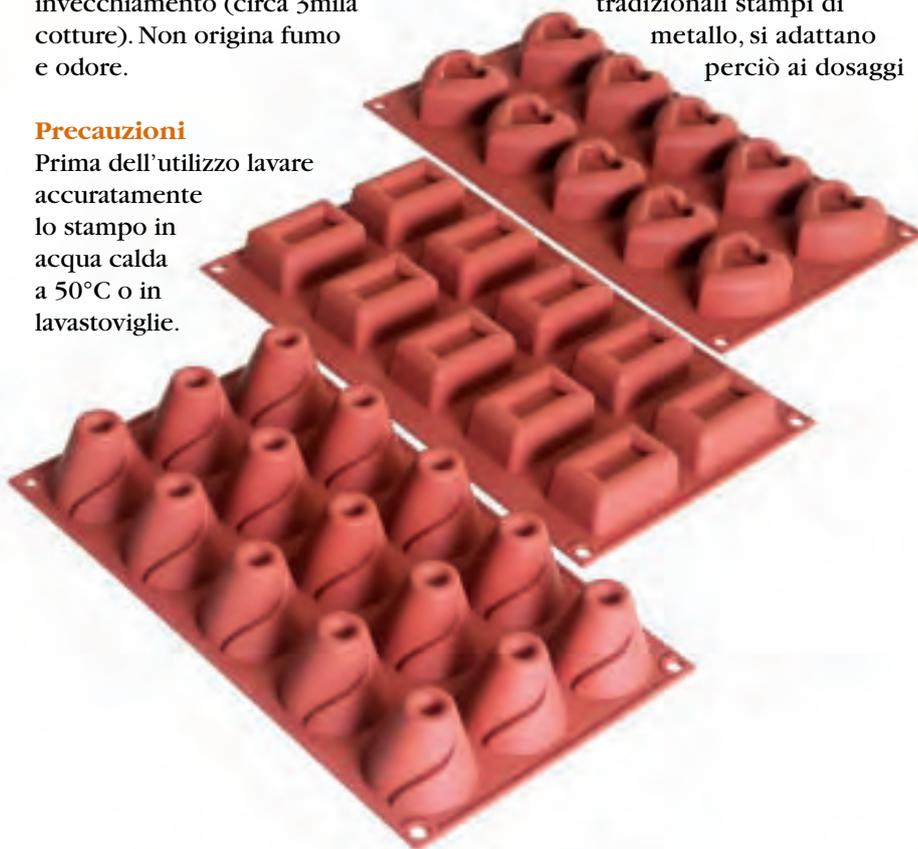
Al primo utilizzo, imburrare lo stampo per migliorarne l'antiaderenza. Per gli utilizzi successivi tale operazione non è necessaria.

Avvertenze

Non porre lo stampo a contatto diretto con fonti di calore (piastre elettriche, fiamme libere, grill, vetro-ceramiche ecc.). Non utilizzare coltelli e oggetti appuntiti direttamente nello stampo. Non pulire con detergenti aggressivi o spugne abrasive.

Consigli

Il volume e la capienza delle forme in silicone nelle linee professionali corrispondono a quelle dei tradizionali stampi di metallo, si adattano perciò ai dosaggi



di ingredienti indicati nelle più comuni ricette. Con impasti particolarmente collosi, si consiglia di far rapprendere completamente il preparato inserendolo nel freezer, prima di procedere alla formatura. Per impasti a basso contenuto di grassi, è possibile migliorare l'antiaderenza dello stampo imburrandone leggermente la superficie o cospargendola di farina o di cacao in polvere. Per rimuovere qualsiasi residuo, in caso di unto persistente, è sufficiente far bollire lo stampo in acqua per 10 minuti.



Nelle foto: stampi in silicone Silikomart Professional, delle collezioni Savarin e 60x40. Sono dotati di struttura flessibile, proprietà antiaderenti e di un particolare effetto lucido delle cavità che permette di realizzare con facilità anche i preparati più impegnativi. Adatti sia alla surgelazione, sia alla cottura in forni ventilati e microonde.

Silicone moulds in cooking and in confectionery

Light, unbreakable, non-stick and non-toxic, they are the best alternative to all preformed trays and moulds made with other materials. Here is why

BY EUGENIO MEDAGLIANI

Moulds made with 100% LSR liquid silicone for food use, are ideal for the preparation of sweet and savoury recipes. Liquid Silicone Rubber (LSR) is a two-component silicone rubber for the production of elastic objects through the injection moulding procedure. The molecular structure is characterised by bonds in which carbon is replaced by silicon. LSR has more thermal stability and resistance than solid silicon, a feature that allows it to achieve better results.

Added value of some moulds is represented by a removable support ring, made with a special glass fibre. Together with the safe handling and stability of the moulds, this support allows the mixture to overflow. Top quality silicon moulds are: flexible (when they are bent and released, they return to their original shape); unbreakable (they do not break nor can they be damaged, unlike moulds made in other materials such as glass and metal). Moreover, silicone moulds have thermal stability and can therefore be used for cooking in an electric, gas or microwave

oven, on the grill and on perforated plates; and also for freezing in the freezer and freezing in slaughterhouses: in fact they resist temperatures of from -60°C to +230°C. They can also be placed directly from the freezer into the oven and vice versa without any change in the technical characteristics of the material. The thermal conductivity of silicone for use with foods also guarantees excellent cooking results, with the natural non-stick property and flexibility allowing food to be turned out easily, quickly and perfectly, eliminating any wastage in time and ingredients.

They are easy and quick to wash, under hot water, with the help of a sponge cloth or in the dishwasher. They don't take up much room because they can be stacked, bent or rolled. Life span: if they are used correctly, they guarantee stability to the ageing process (they can be used about 3 thousand times). They do not give rise to smoke or smells.

Precautions: before use, the mould must be washed carefully in hot water at a

temperature of 50°C or in the dishwasher. When using for the first time, the mould should be buttered to improve its non-stick properties. This operation is not necessary for further use.

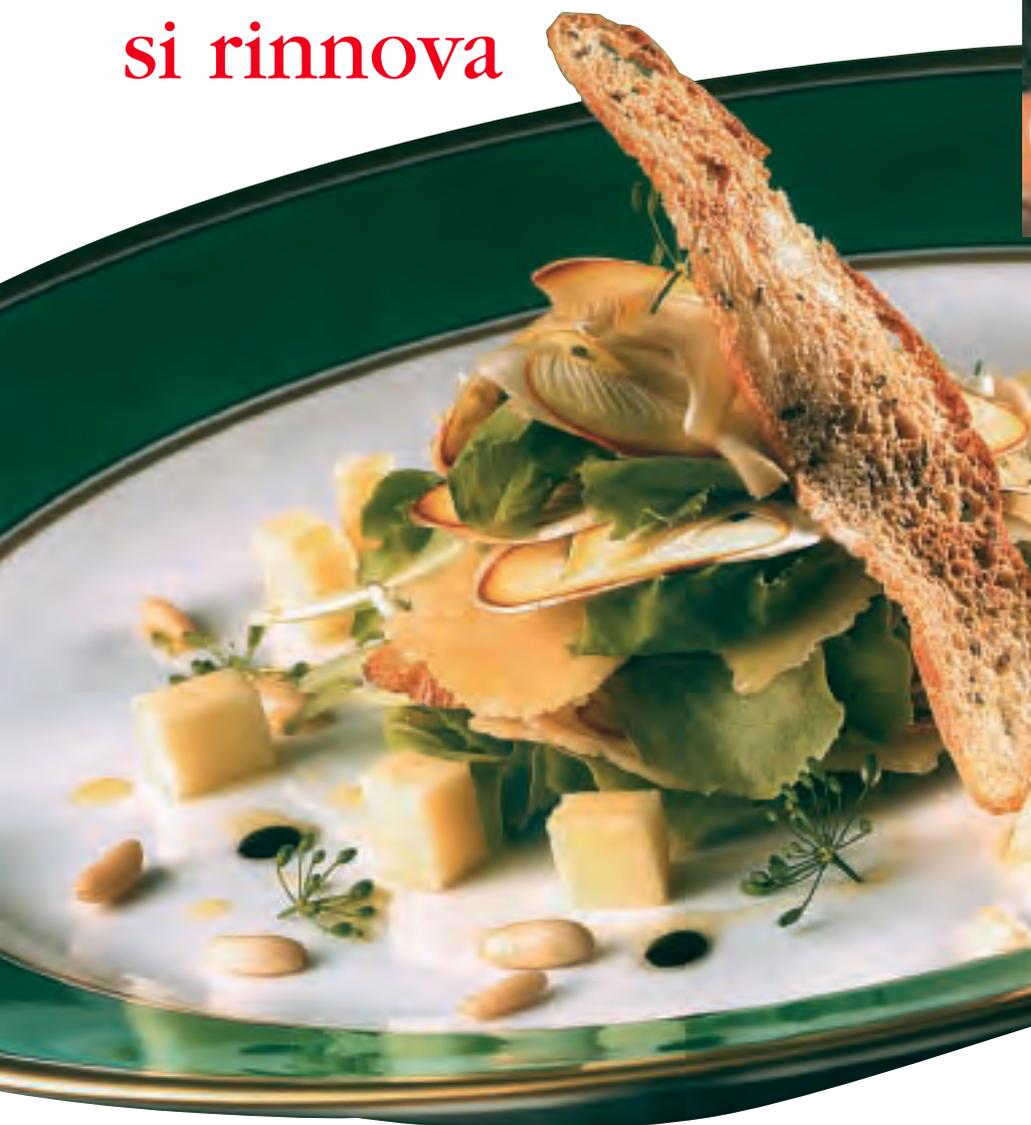
Warnings: do not place the mould in direct contact with direct heat sources (electric plates, open flames, grills, glass-ceramic etc.). Do not use knives and sharp objects on the mould. Do not clean with aggressive detergents or abrasive sponges.

Advice: the volume and capacity of silicone shapes in professional lines correspond to those of traditional metal moulds. Therefore they adapt to the doses of ingredients indicated in the most common recipes. With particularly runny mixtures, you are advised to allow the mixture to rest completely in the freezer before filling the mould. For mixtures with a low fat content, you can improve the mould's non-stick property by lightly buttering the surface or coating it with flour or cocoa powder. In the event of persistent grease, any residue can be removed by boiling the mould in water for 10 minutes.

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

Menù trentino: così la tradizione si rinnova



La copertina del libro di Giorgio Nardelli, Danilo Moresco e Giuseppe Prencipe, "La cucina delle nostre Valli", che raccoglie 100 ricette creative nel rispetto delle tradizioni trentine, con le belle fotografie di Giovanni Panzarotto. È edito da Curcu&Genovese (Trento 2008) e costa 15 euro (www.libritrentini.it).

Le ricette pubblicate in queste pagine sono tratte dal libro "La cucina delle nostre Valli", realizzato da un maestro della cucina trentina e nazionale quale è Giorgio Nardelli, con Danilo Moresco, presidente provinciale dei ristoratori, e Giuseppe Prencipe, suo braccio destro.

Il libro si presenta come un invito ai giovani cuochi trentini (e non solo) a fare proprie le ricette della tradizione, ma anche a sentirsi liberi di elaborarle, creando così nuove e gustose rivisitazioni che sono meglio rispondenti al gusto moderno della gente e alle attuali esigenze salutistiche a tavola. Ecco così che i prodotti tipici trentini, come i funghi, i frutti di bosco, la cacciagione e i formaggi, trovano nuovi accostamenti di sapori e le ricette-simbolo della regione un nuovo gusto e presentazione, pur senza perdere il loro legame con la tradizione.

Insalata di ovoli e Trentingrana

Ingredienti per 4 insalate

Per gli ovoli nostrani

- 150 g di insalatine miste croccanti
- 160 g di ovoli (Amanita Cesarea) o ovolo buono
- 60 g di Trentingrana
- 20 g di pane essiccato

Per il dressing alle mele

- 30 g di acqua tiepida
- 30 g di aceto di mele o sidro
- 50 g di mele a cubetti
- pinoli tostati
- 50 g di olio extravergine di oliva

Procedimento

Pulire accuratamente gli ovoli, soprattutto quando sono chiusi; tagliarli sottilmente con il taglia tartufo o affettatrice, facendo attenzione a non rovinarli. Pulire le insalate e sminuzzarle. Emulsionare l'acqua con l'aceto leggermente riscaldato, aggiungere le mele a cubetti, i pinoli leggermente tostati e, per ultimo, l'olio.

Alternare gli ovoli alle insalatine, al pane e al Trentingrana; condire con il dressing e decorare con mele, pinoli e riduzione di aceto. Macchiare con l'olio e decorare con una fettina di pane essiccato e fiori di finocchietto selvatico.



Tortelli al mirtillo nero con finferli trifolati e speck croccante

Ingredienti per 4 persone

- 200 g di farina 00
- 40 g di tuorlo
- 40 g di polpa di mirtillo nero
- poco vino rosso

Per il ripieno

- 200 g di polpa di vitello cotta
- 100 g di finferli spadellati
- 20 g di Trentingrana
- 2 g di prezzemolo tritato
- 50 g di ricotta nostrana
- 50 g di speck arrostito

Per il condimento

- 30 g di burro
- 30 g di olio di oliva
- 5 g di aglio
- 100 g di funghi finferli
- 30 g di speck

Procedimento

Amalgamare la farina con i tuorli, la polpa di mirtillo e il vino; quando la massa è liscia e compatta, farla riposare avvolta in un canovaccio per 20 minuti. Tirare al mattarello sfogliandola il più sottile possibile; tagliare a quadrati da 6x6 cm, inserire il ripieno, ripiegare e accartocciare i tortelloni.

Per il ripieno: sminuzzare tutti gli ingredienti al coltello legandoli con il Trentingrana e poca ricotta nostrana. Per il condimento: soffriggere l'olio e il burro, aggiungere i finferli filettati e lo speck tagliato finissimo. Cuocere per pochi minuti. Aggiustare con sale e pepe.

Cuocere i tortelloni in acqua salata; disporli a raggiera decorandoli nel centro con i finferli spadellati. Condire con Trentingrana e decorare con maggiorana fresca.



Ingredienti per 8 persone

Per i canederli

- 600 g di pane raffermo
- 300 g di latte
- 70 g di burro
- 10 g di scalogno a brunoise
- 240 g di uova
- 300 g di porcini scottati
- sale e pepe
- erba cipollina
- 50 g di Trentingrana

Per il condimento

- 50 g di burro fuso
- 5 g di aglio da taglio
- 400 g di porcini tagliati sottilmente
- 1 dl di fondo chiaro
- 1 rametto di rosmarino

• sale e pepe

Per fondere

- formaggio di malga
- maggiorana in foglia
- emulsione di extravergine con erbette fini

Procedimento

Dopo aver tagliato il pane bianco a piccoli quadrucci, bagnarlo con poco latte e condire con sale, pepe. Rosolare nel burro lo scalogno, aggiungerlo al pane insieme ai porcini; amalgamare le uova; condire con il Trentingrana. Riposare la massa per almeno 20 minuti; la massa deve risultare morbida ma compatta. Con le mani bagna-

Canederlo pressato ai porcini arrostito con formaggio di malga fuso



te in acqua pulita, formare i tipici canederli a forma rotonda classica per poi pressare. Arrostiti in padella per pochi minuti e terminare la cottura in acqua per 5 minuti.

Per il condimento: rosolare i porcini nel burro chiarificato, aggiustare di sale ed erba cipollina. Sistemare nei piatti singoli i porcini scottati, sormontare con il canederlo glassato con il formaggio fuso di malga. Guarnire con maggiorana ed olio extravergine alle erbette.

Tortino ai frutti di bosco con coulis e piccoli frutti

Ingredienti per 12 stampini da 12 cm

Per la pasta frolla

- 250 g di burro
- 285 g di zucchero
- sale e scorza di limone
- 1/2 bustina di zucchero vanigliato
- 150 g di uova intere
- 575 g di farina
- 1/2 bustina di lievito

Per il ripieno

- 500 g di piccoli frutti di S. Orsola (non troppo maturi)
- 70 g di zucchero
- 20 g di distillato ai frutti di bosco
- 40 g di ricotta fresca
- vanillina q.b.
- 70 g di pane leggermente tostato in burro

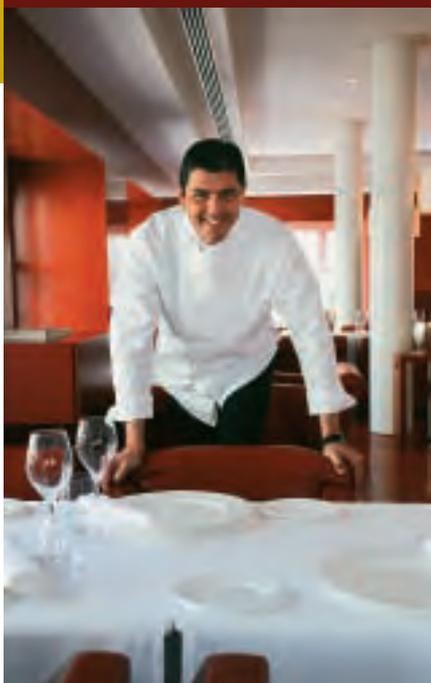
Per il coulis di fruttini

- 250 g di fruttini misti
- 50 g di zucchero a velo
- succo di limone

Procedimento

Per la frolla: ammorbidite il burro con lo zucchero, aromatizzate con sale e scorza di limone. Create la fontana classica con la farina mescolata al lievito, le uova e il burro morbido con lo zucchero. Amalgamate senza surriscaldare la massa. Riposare in frigorifero per almeno un'ora. Per il ripieno: amalgamare gli ingredienti senza comprimere troppo; tirare la frolla sottilmente e rivestire 12 stampini rotondi dopo averli imburati. Farcire con il ripieno e completare con il coperchio di frolla. Lucidare con tuorlo mescolato a poco latte e decorare con la forchetta. Cuocere in forno preriscaldato a 160°C per 25 minuti. Per il coulis: mescolare i fruttini con lo zucchero a velo e il succo di limone; passare al setaccio eliminando i semi. Decorare il piatto con il coulis, sormontare il tortino tagliandolo a metà. Decorare con misto di fruttini e foglie di menta.





Friulano, classe 1970, Andrea Berton inizia la sua avventura in cucina a Milano, dal grande Gualtiero Marchesi, in via Bonvesin della Riva. Negli anni a seguire, lavora in alcuni dei più importanti ristoranti del mondo: a Londra da Mossimanni's, a Firenze all'Enoteca Pinchiorri, con Carlo Cracco, a Montecarlo, al Louis XV da Alain Ducasse. Dal 1997 al 2001 è chef della Taverna di Colloredo di Monte Albano (UD), che sotto la sua guida guadagna una stella Michelin. Dopo questa importante esperienza torna da Marchesi, come executive chef del gruppo. Dal 2005 inizia a collaborare con Trussardi per lo studio che porterà, nel mese di giugno 2006, all'apertura del nuovo locale di cui oggi è direttore e chef di cucina: il Trussardi Alla Scala Ristorante. Nel 2007 è nominato "migliore novità dell'anno" dalla Guida ai Ristoranti d'Italia de L'Espresso; nell'edizione 2008 della Guida Michelin Italia ottiene la prima stella, in quella del 2009 la seconda. In Italia solo a Gualtiero Marchesi era riuscita tale impresa, nel 1977 e nel 1978!

L'alta cucina firmata *Andrea Berton*

Nel curriculum di questo giovane cuoco di talento compaiono i nomi di Alain Ducasse, Gualtiero Marchesi, l'Enoteca Pinchiorri... Oggi è direttore e chef di cucina di un ristorante milanese che in soli due anni ha conquistato due stelle Michelin, il Trussardi Alla Scala. Qui, in una cornice moderna ed elegante, Berton propone la sua cucina creativa nel segno della contemporaneità e dell'eccellenza, grazie alla scelta delle migliori materie prime e al sapiente utilizzo degli ingredienti

Il Trussardi Alla Scala Ristorante (Piazza della Scala 5, tel. 02.80688201) si è affermato come punto di riferimento dell'alta cucina a Milano. Sei mesi di studio e di lavori di ristrutturazione che hanno coinvolto l'arredamento, la proposta gastronomica e, in generale, tutta l'atmosfera del locale, hanno portato all'apertura, nel mese di giugno 2006, di un locale di altissima qualità. Il ristorante si affaccia, grazie alle ampie vetrate, sull'omonima piazza: una straordinaria posizione per un ambiente che si caratterizza per il colore rosso delle pareti in stucco, del parquet, delle comode poltrone in pelle e per il bianco impeccabile della mise en place.

Nella Carta, legata alle stagioni, trovano spazio preparazioni basate soprattutto sugli equilibri e sulla pulizia dei sapori grazie, anche, alle più ricercate tecniche di cottura. Tra i piatti proposti: *Gamberi rossi di Sicilia crudi e cotti, amaranto croccante, olio di oliva taggiasca, gelato alla barbabietola*; il *Riso mantecato alla milanese con animelle di vitello dorate* (vedi la ricetta in queste pagine); la *Sella di capriolo con mostarda di zucca, gelatina al whisky e salsa civet*; la *Terra di cioccolato con sfera calda al cioccolato e crema al caffè* (vedi la ricetta in queste pagine).

La cucina, composta da un unico blocco in acciaio, è un "gioiello" di tecnologico dotato di strumenti di lavoro all'avanguardia, ed è divisa dalla sala da una parete di vetro che permette un diretto coinvolgimento del cliente che, se ne ha il desiderio, può diventare lo spettatore della cucina. Anche la cantina è a vista e presenta una selezione di oltre 550 etichette, tra le più prestigiose, ma non solo, provenienti da tutte le più importanti regioni vitivinicole internazionali.



Ingredienti per 4 persone

Crema di arachidi

- 200 g di arachidi sbucciate e spellate
- 200 g di consommé di pollo
- 200 g di acqua
- 8 g di sale

Zenzero

- 100 g di zenzero marinato giapponese (quello in accompagnamento al sushi)

Schiuma

- 250 g di fumetto ridotto
- 2 g lecitina di soia o sucro
- capesante 75 g a porzione

*Noci di capesante
alla plancia
con polvere di zenzero e crema di arachidi*



Per la crema

Cuocere le arachidi in acqua per 15 minuti. Versare tutto nel Bimby e frullare con il consommé ed il sale fino ad ottenere una crema perfettamente liscia.

Per lo zenzero

Scolare dal liquido di marinatura i petali di zenzero e farli essiccare in forno a 55/60°C per 8 ore con le valvole aperte, quindi frullare il tutto e passare al setaccio fine.

Per la schiuma

Emulsionare il fumetto e la lecitina di soia con il minipimer.

Disporre la crema al centro del piatto allargandola con un cucchiaino ed appoggiarci le capesante precedentemente cotte alla plancia. Spolverare sopra ed attorno la polvere di zenzero, aggiungere qualche petalo di viole o di fiore edibile e due foglie di red chard (foglie di barbabietole). Ultimare con la schiuma di fumetto e il sale Maldon.



Riso mantecato alla milanese

con animelle di vitello dorate

Ingredienti per 4 persone

- 300 g di riso Carnaroli
- 80 g di burro
- 10 g di parmigiano grattugiato
- 5 g di stimmi di zafferano
- 50 g di scalogno tritato
- 2 dl di vino bianco secco
- 1 l brodo di pollo
- sale e pepe bianco
- 300 g di animelle di vitello fresche

Procedimento

Fare tostare il riso in casseruola con 20 grammi di burro. Aggiungere 1 dl di vino bianco secco, lasciar evaporare, bagnare con il brodo bollente poi aggiungere lo zafferano e portare a cottura mescolando di tanto in tanto. In una piccola casseruola a parte, far sudare lo scalogno in 10 grammi di burro. Aggiungere il restante vino, lasciar ridurre quasi completamente il liquido. Allontanare la pentola dal fuoco unire il rimanente burro ridotto a fiocchetti

ed emulsionare con la frusta. Filtrare attraverso un colino (se si volesse eliminare lo scalogno). Lasciar raffreddare. A cottura ultimata del riso, mantecare con il burro preparato e il parmigiano. Sbollentare le animelle in acqua bollente salata per circa 5/6 minuti, scolarle e tagliarle a piccoli cubi. Prendere una padel-

la bassa aggiungere una piccola noce di burro e rosolare i cubi di animella fino ad ottenere una consistenza croccante all'esterno e morbida all'interno. Servire il riso utilizzando un piatto fondo, stendere il riso in modo uniforme e appoggiare sopra le animelle al centro del piatto.

Agnello da latte arrosto e brasato con patata fritta, avocado e lime

Procedimento

Tagliare le patate a parallelepipedo nella misura di 3x3x5cm. In una casseruola far sciogliere il burro con l'acqua, aggiungere del timo, uno spicchio di aglio, le patate e portare ad ebollizione.

Dopo una cottura di circa 20 minuti, le patate dovranno essere cotte-fondenti. Raffreddarle a 4°C.

Per l'agnello: rosolare la spalla con cura in padella con poco olio, aglio e timo poi trasferirla in una casseruola con un fondo di scalogno aglio e timo, spruzzare con vino bianco, lasciar evaporare e continuare la cottura bagnando con brodo leggero. A cottura ultimata spolare la spalla con le mani sfilacciandola. Raccogliere tutta la carne e con l'aiuto di un foglio di pellicola formare dei rotoli e metterli in frigorifero.

Per il fondo spezzare le ossa della coscia a piccoli pezzi, recuperare tutte le carcasse del carrè e della coscia facendoli tostare con olio in una brasiera. Sgrassare, far scendere la temperatura, aggiungere del burro, gli aromi e far caramellare il tutto. Deglassare con poca acqua e far evaporare. Ripete-

re questa operazione per tre volte, quindi aggiungere acqua e ghiaccio fino a coprire gli ossi. Far bollire il tutto per un'ora avendo cura di schiumare continuamente, infine filtrare e ridurre fino a consistenza di una salsa.

Disossare la coscia e tagliare in 4 pezzi, scalzare il carrè pulendo con cura le costole e togliendo la paletta sottostante quindi procedere alla cottura con aglio e timo dopo averli leggermente salati.

Per l'avocado: togliere la pelle ed il nocciolo centrale quindi frullarlo con il succo del lime, sale e pepe. Con l'aiuto di uno scavino praticare un'incisione al centro delle patate, friggerle in olio a 180°C scolarle bene dall'olio e farcire con la crema di guacamole. Impiattare disponendo la patata nella parte alta del piatto farcita con la crema di avocado, sistemare 2 pezzi di coscia, una costoletta doppia, un pezzo di rotolo di spalla brasata.

Salsare con il fondo e ultimare con qualche foglia di barbabietola, una fetta di lime essiccato.

Ingredienti per 4 persone

- 4 patate novelle grosse
- 2 avocado maturi
- 300 gr di burro
- 300 gr acqua
- agnello da latte per complessivi 3 kg
- 2 scalogni
- 4 spicchi di aglio
- 1 mazzo di timo
- 1 dl di vino bianco
- sale Maldon
- 1 lime

Terra di cioccolato *con sfera calda di cacao e crema al caffè*



SPUMA DI CIOCCOLATO

- 200 g di cioccolato fondente 70%
- 200 g di panna
- 200 g di albume pastorizzato

Scaldare la panna aggiungendo il cioccolato e l'albume e frullare. Riempire il sifone. Caricare con una capsula di gas. Mantenere a 55/60°C a bagnomaria.

CREMOSO AL CAFFÈ

- 500 g panna
- 500 g di latte
- 200 g di tuorlo
- 100 g di zucchero
- 400 g di cioccolato fondente 70%
- 170 g di cioccolato bianco
- 30 g di Nescafé polvere

Versare latte e panna, caldi, sul tuorlo battuto con lo zucchero e, poi, riporre sul fuoco fino a 82°C. Togliere dal fuoco ed aggiungere i cioccolati ed il caffè in polvere.

SFERA

- 350 g di glucosio
- 400 g di fondente
- 34 g di cacao

Portare il glucosio ed il fondente a 165°C. Togliere dal fuoco e aggiungere il cacao quindi stendere il cacao e stendere su un silpat. Quando il caramello si sarà raffreddato, spaccare dei pezzi e passarli in forno a microonde per poi soffiarli con l'apposita pompetta formando una sfera.

CRUMBLE

- 375 g di farina di mandorla extra fine
- 315 g di farina "0"
- 360 g di zucchero di canna
- 65 g di cacao
- 20 g di sale
- 8 g di cannella
- 365 g di burro
- 2 fave di Tonka grattugiate

Amalgamare il burro e lo zucchero e, successivamente, aggiungere tutti gli altri ingredienti. Impastare poco, fare dei panetti e congelare. Grattarli da congelati e cuocerli a 175°C per qualche minuto.

GELATO

- 900 g di latte
- 350 g di panna
- 110 g di zucchero
- 8 g di stabilizzante
- 100 g di latte in polvere
- 20 g di miele
- 300 g di cioccolato fondente 70%
- 125 g di cioccolato fondente 40%

Scaldare il latte con la panna e togliere dal fuoco. Aggiungere tutti gli altri ingredienti e frullarli con il minipimer. A questo punto versare il tutto in un contenitore da Pacojet e congelare a -18°C, mantecare con il Pacojet solo quando serve.

MISE EN PLACE

Formare sul piatto una spirale di crumble. Riempire la parte interna della spirale con il cremoso al caffè, posizionare 2 lamponi tagliati a metà. Grattare del lime, mettere una quenelle di gelato al cioccolato ed infine riempire la sfera di cremoso con la spuma calda e posizionarla vicino al gelato.



I cuochi incontrano il Papa

DI PADRE LUIGI AFFONI, ASSISTENTE SPIRITUALE FIC

Nel numero 284 (novembre-dicembre) de *Il Cuoco* è stato ricordato il Congresso nazionale svoltosi in novembre, evidenziando soprattutto il Global Chef Junior, iniziativa rivolta a coinvolgimento delle future leve dell'Associazione. Marco Valletta ha sottolineato l'impegno della Segreteria generale della giornata in Vaticano. Desidero tornare su questa giornata perché mi sembra significativa nel cammino che la dirigenza dell'Ente sta cercando di perseguire.

Il programma prevedeva da tempo il ritrovarsi in San Pietro il 19 novembre intorno al Papa e una Messa speciale per la categoria nella Basilica vaticana. È stato assegnato a tutti cuochi un settore particolare davanti alla Basilica, davanti al Papa per poter ascoltare le sue parole - incentrate per l'occasione sulla fede in Cristo che ci fa affidare, attaccare e conformarci alla sua vita - e poterlo anche avvicinare per esprimergli devozione e ricevere la sua benedizione. Sono stati ammessi all'ossequio particolare il presidente mondiale dei cuochi e il nostro presidente Caldana. Benedetto XVI è rimasto toccato dall'entusiasmo e dalla vivacità dei congressisti, tanto che ha fatto chiamare il Cardinale Comastri, prima della celebrazione della Messa, chiedendogli



Il presidente Mondiale Wacs, Gissur Gudmundsson, con il suo bambino e il presidente Fic Paolo Caldana, ammessi all'ossequio di Papa Benedetto XVI.
The World President of Wacs, Gissur Gudmundsson, with his son and the president of the FIC Paolo Caldana, who attended the service of Pope Benedict XVI.

di farsi portavoce presso i cuochi per ringraziarli della loro partecipazione e dell'ascolto attento ai suoi insegnamenti. La Messa, presieduta dal Cardinale Comastri, Arciprete della Basilica Vaticana, è stata seguita con fede dai partecipanti aiutati da un libretto stampato per l'occasione e dalle toccanti melodie della Schola Cantorum "Angeli Custodi" diretta dal Maestro Eduardo Notrica. Alcuni hanno proclamato molto bene le letture e le intenzioni della preghiera universale. L'assemblea era collocata proprio sotto l'imponente statua del Santo patrono dei Cuochi, San Francesco Caracciolo. Il Cardinale nell'omelia ha invitato i cuochi a preparare con amore e professionalità la mensa collegandola alla mensa durante la quale Gesù istituì la santa Eucaristia e di cui San Francesco Caracciolo è stato un fervido adoratore.

All'offertorio, cura dell'Associazione del Lazio, sono stati portati all'altare bellissimi e ben forniti cesti. Raccomando alle Associazioni di ricordare questa giornata e imitarne la celebrazione eucaristica auspicando che essa sia il riferimento e il cuore delle loro manifestazioni più importanti.



Il Papa saluta i numerosi cuochi radunati intorno a Lui davanti alla basilica di S. Pietro.
The Pope greets the many chefs gathered around him before the Basilica of Saint Peter.



La Federazione Italiana Cuochi ringrazia le aziende sponsor ufficiali e partner

SPONSOR UFFICIALI



italianoprofessionals.it

PARTNERS

italianoprofessionals.it



speciale Congresso Nazionale

When the cooks met the Pope Benedetto XVI

By FATHER LUIGI AFFONI, SPIRITUAL ASSISTANT FOR FIC

In number 284 (November-December) of *Il Cuoco* we remembered the National Congress held during November, discussing in particular the Global Chef Junior, an event aimed at involving the future generations of the Association. Marco Valletta emphasised the commitment of the Secretary General of the day at the Vatican. I would like to return to this day because it seems to me to be significant in the path that the Association's management is trying to pursue.

The program had planned for some time to meet in Saint Peter's on 19th November around the Pope and a special Mass for the category in the Vatican Basilica. All chefs were assigned a special sector in front of the Basilica, in front of the Pope, so that

they could listen to his words - focused for the occasion on faith in Christ who helps us trust, follow and comply with his life - and also to be able to approach him to express devotion and to receive his blessing. The world President of chefs and our President Caldana were allowed to enter the special service. Benedict XVI was touched by the enthusiasm and vivacity of those attending the congress, so much so that he called Cardinal Comastri, before celebrating Mass, and asked him to act as his spokesman before the chefs to thank them for attending and listening carefully to his teachings. The Mass, presided over by Cardinal Den of the Vatican Basilica, was followed with faith by the participants, helped by a booklet printed for the occasion and by the

touching tunes of the Schola Cantorum "Angeli Custodi" conducted by Maestro Eduardo Notrica. Some proclaimed the readings very well and the intentions of universal prayer.

The meeting was held right under the impressive statue of the patron saint of Chefs, Saint Francesco Caracciolo. In his sermon, the Cardinal invited the chefs to prepare meals with love and professionalism linking it to the meal during which Jesus established the holy Eucharist and of which Saint Francesco Caracciolo was a fervent worshiper. At the Offertory, lead by the Association of Lazio, beautiful, well-supplied baskets were brought to the altar.

I commend the Associations to remember this day and to imitate its celebration of the Eucharist, hoping that it will be the reference and heart of their most important events.

Saluto del Sindaco di Roma per il XXVI Congresso Nazionale Cuochi Italiani

La tradizione colloca noi Italiani fra i popoli che più amano la cultura del mangiare bene; lo conferma il fatto che molti dei piatti classici del nostro Paese hanno compiuto il giro del mondo, conquistandosi l'apprezzamento di milioni di consumatori.

L'enogastronomia italiana è la nostra migliore ambasciatrice e il fatto più importante è che sono proprio i turisti e i visitatori stranieri a diffondere la fama nei loro Paesi d'origine, piuttosto che

le politiche di promozione e commercializzazione dei nostri prodotti all'estero.

Se cultura, arte e moda sono il simbolo del

Made in Italy, gli aspetti gastronomici sono quelli che rimangono più impressi

e meglio aiutano a tenere vivo il ricordo della nostra nazione, dei suoi paesaggi, dei suoi colori e dei suoi profumi; l'accoppiamento cibo - vino stravinca grazie anche ad una offerta che non ha pari nel mondo per il gran numero di tipicità che hanno avuto il riconoscimento dell'Unione

Europea e per le migliaia di prodotti regionali.

Tutto questo è frutto non solo della nostra buona terra e delle valide mani dei nostri contadini, ma è anche merito Vostro, dell'arte che mettete nel coniugare sapori e saperi, nella cura per dare giusta importanza al piacere legato al cibo, insegnando a far godere delle diversità delle ricette e dei gusti, a riconoscere la varietà dei luoghi di produzione e degli artefici, a rispettare i ritmi delle stagioni e del convivio.

Il Vostro impegno per educare al gusto è tanto più importante quanto più alcuni lontani Paesi continuano nell'opera di clonazione dei nostri prodotti migliori, indispensabile per potersi difendere dalla cattiva qualità e dalle frodi e per non farsi trascinare sulla strada dell'omologazione, dell'industrializzazione, della globalizzazione anche alimentare. La Vostra è quindi una figura chiave che deve rappresentare sempre meglio il vero interprete della cultura del cibo e rendere il

patrimonio enogastronomico uno dei più forti "motori" del turismo.

Saluto con viva cordialità i convenuti al XXVI Congresso Nazionale della Federazione Italiana Cuochi che quest'anno hanno la fortuna di essere ospitati nella Città Eterna, quella che meglio incarna tutte le tradizioni, storiche e culturali, in grado di rappresentare ai massimi livelli tutte le arti, compresa quella culinaria.

Nell'augurare a tutti buon lavoro, Vi chiedo un impegno per indirizzare il consumatore verso un'alimentazione che sia gustosa, ma anche consapevole sana e corretta, fornendogli i criteri che consentano di salvaguardare una scelta di qualità compatibile con il lievitare dei costi, soprattutto oggi che siamo condizionati dalla crisi economica.

Abbiamo tutto, materie prime eccezionali e tradizioni familiari, locali e regionali che il mondo ci invidia: un patrimonio che è affidato alle Vostre sapienti mani.

**Il Sindaco di Roma
Gianni Alemanno**

tutti i momenti del XXVI



Congresso Nazionale



tutti i momenti del XXVI



Congresso Nazionale



speciale Congresso Nazionale

Il saluto del Ministro del Lavoro, Maurizio Sacconi



Rivolgo un cordiale saluto a tutti i presenti e un ringraziamento particolare al Presidente sig. Caldana e al segretario generale sig. Cangì per l'invito a partecipare al XXVI Congresso Nazionale dei Cuochi Italiani. Purtroppo impegni governativi non mi consentono di aderire al graditissimo invito.

Ritengo di particolare utilità, in questo specifico momento storico, sottolineare l'importanza che il settore gastronomico riveste non solo per il nostro Paese, ma per l'intera società.

I cuochi italiani sono apprezzati in tutto il mondo per le loro squisite capacità dovute anche all'alta qualità dei prodotti utilizzati e alla sapiente combinazione dei sapori. La qualità e la genuinità dei prodotti impiegati consentono di salvaguardare la memoria del palato, evitando i dannosi effetti della

globalizzazione alimentare, e di diffondere una sana ed equilibrata alimentazione con effetti benefici per la salute. Ciò ha consentito di valorizzare il patrimonio della nostra cucina regionale che, uscita dai propri confini, è stata reinterpretata a livello nazionale e internazionale, facendone una vera e propria arte.

Desidero ricordare che siamo in presenza di un settore in continua crescita ed evoluzione, il quale incide positivamente sull'economia nazionale, sviluppando il turismo e l'occupazione.

Con la convinzione che i risultati ottenuti saranno sempre più brillanti, è con immenso piacere che auguro un buon lavoro a tutti coloro che con il loro impegno contribuiscono a diffondere la cucina italiana nel mondo.

**Ministro del Lavoro,
Salute e Politiche
Sociali,
Maurizio Sacconi**

Avrei aderito molto volentieri al Suo cortese invito al XXVI Congresso Nazionale dei Cuochi Italiani, che si svolgerà



dal 17 al 21 novembre prossimi a Roma, ma i numerosi impegni in calendario mi impediscono di essere tra di Voi. Desidero ringraziare Lei e, Suo tramite, il gentile Presidente, Dr. Paolo Caldana, per l'attenzione riservatami. Ricambio a entrambi i miei più calorosi saluti, da estendere a tutti i partecipanti.

**Ministro delle Politiche
agricole alimentari e forestali
Luca Zaia**

Gentili Signori,
vi ringrazio sinceramente per l'invito a intervenire al XXVI Congresso Nazionale, dal 17 al 21 novembre. Concomitanti impegni non mi consentono di essere tra voi ma, esprimendo il mio plauso per quanti si sono prodigati per la migliore riuscita dell'evento, vi prego di considerarmi idealmente presente.

Invio a voi e a tutti gli intervenuti un sentito e affettuoso saluto.

Con viva cordialità

Il Presidente del Senato della Repubblica Renato Schifani

Sono spiacenti dovervi comunicare che a causa di imprevedibili inattesi motivi strettamente personali, sono costretto a rinunciare alla mia partecipazione, prevista originariamente per il 18 novembre. Aggiungo la mia più sincera delusione per non poter essere presente all'eccezionale interessantissimo evento, ma resto nella speranza di un prossimo possibile incontro.

Vi prego gradire i miei più cordiali saluti.

Gualtiero Marchesi





DI FABIO TACCHELLA

Parliamo di... **conservazione dei cibi**

Il problema dell'ossidazione degli alimenti è fra i più sentiti dagli operatori della cucina. Ma forse non tutti sanno che, oltre all'impiego del succo di limone, esistono altri sistemi per porvi rimedio. Ve li illustra il team manager della Nazionale italiana cuochi

Il rimedio a cui tutti ricorrono, nel quotidiano, in laboratorio come a casa, per evitare l'ossidazione degli alimenti (penso alla frutta o - su tutte le verdure - ai carciofi) è il succo di limone. Perfetto, niente da eccepire. A patto che non si consideri la durata limitata dell'espedito, non superiore a un paio di giorni, né il fatto che si alteri - in parte - il gusto delle preparazioni (un leggero aroma di limone infatti resta).

Ci sono invece anche altre possibilità: ho avuto modo di "studiare" il problema e oggi voglio proporvi qualche sistema alternativo per lavorare in maniera sana, pulita e controllata.

Il latte scremato

Privo com'è di grassi e ricco invece di proteine e calcio, **il latte scremato è un antiossidante naturale: grazie all'elevata acidità può infatti conservare moltissimi prodotti alimentari, dai carciofi alla frutta, per diversi giorni (fino a circa una settimana)**. Non lascia aromi e non ha bisogno di essere risciacquato. Ottimo per i crostacei (preserva dall'annerimento zampette e sottopancia di gamberi, scampi, granseole ecc.), è adatto anche

per i filetti (salmoni, sogliole, branzini). Il latte scremato forma attorno a questi alimenti una specie di pellicola che li mantiene sodi e trattiene i liquidi, ma lo stesso può dirsi per le verdure: dal classico esempio dei carciofi, alle verdure fritte (carote, zucchine, cipolle e quant'altro) possono essere comodamente preparate giorni prima, tenute a bagno nel



latte, e quindi passate in pastella o nella farina e fritte al momento di servire.

L'acido ascorbico

In commercio esistono anche preparati derivanti dall'acido ascorbico: si tratta di polveri da diluire in acqua in una percentuale

di circa il 20% (ovvero 20 g per ogni litro). Come per il latte scremato, i prodotti immersi in questa soluzione dovranno essere coperti con della carta per alimenti in modo da creare una sorta di 'ricircolo' che riassorbendo e rilasciando il liquido lo mantiene in movimento anche sulla superficie. Considerando poi che è soprattutto la frutta tagliata a soffrire del passare del tempo, direi che **la soluzione di acido ascorbico in polvere è quella più adatta alle macedonie: incolore e insapore com'è, infatti, può essere veramente risolutiva per tutte le situazioni che prevedano la preparazione in anticipo** e in grande numero di frutta a pezzetti.



L'alcol etilico

Veniamo infine alla soluzione con alcol etilico: io la impiego al 30-40%, usando uno spruzzino. Ottimo disinfettante, brucia la carica batterica e mantiene la shelf-life di moltissimi prodotti, da cui poi evapora naturalmente. Che cosa occorre? Un contenitore con coperchio e della carta assorbente (quello che si deve creare infatti è un ambiente saturo di alcol). Facciamo l'esempio del pesce, con due possibilità:

nel primo caso possiamo preparare un batuffolo di carta imbevuto di soluzione alcolica da collocare nella pancia del branzino di turno. Oppure possiamo sistemare il foglio di carta sul fondo del contenitore e spruzzarlo di alcol prima di posarvi sopra i pesci. In entrambi i casi una volta richiuso il contenitore si creerà un ambiente saturo di alcol in cui la carica batterica non avrà vita facile. L'umidità relativa inoltre non permetterà che gli alimenti si 'asciughino' e perdano di conseguenza sapore e proprietà organolettiche. In queste condizioni i nostri branzini si manterranno in frigorifero senza problemi per 2/3 giorni.



tecniche innovative



La soluzione di acqua e alcol etilico è perfetta per la conservazione, oltre che del pesce, anche di carni, salumi e frutta. Pensate ai frutti di bosco e alla loro velocissima deperibilità, ma anche ai funghi: tutti i prodotti caratterizzati da un livello di acidità molto basso sono destinati a tempi di conservazione particolarmente brevi. Ecco allora che questa può essere una soluzione davvero utile al lavoro quotidiano: creare una "camera di conservazione" è veloce ed economico. Basta non dimenticare però che ogni volta che l'apriamo si disperde alcol!

Un'ultima annotazione: pensate alla conservazione dei tramezzini (anche di quelli esposti in vetrina: basta metterli sotto una campana di vetro dopo averli posati su un foglio di carta imbevuto della soluzione) o ai piatti per buffet e banchetti che spesso abbiamo necessità di preparare in anticipo: si compongono,

si ricoprono con la carta imbevuta di acqua e alcol e si richiudono con pellicola per alimenti. Al momento di servire saranno perfetti perché l'alcol evaporerà senza lasciar sapore né odori. Infine, pensate alle insalate: volatile e inconsistente, l'alcol è perfetto per le verdure in foglia.

Ci sono elementi che per le loro proprie caratteristiche sono più facilmente deperibili. Hanno, in gergo, una brevissima shelf-life. È il caso delle patate cotte (non resistono un solo giorno), ma anche semplicemente di frutta tagliata come mele, pere, banane, o di verdure come i carciofi, nei quali casi l'ossidazione conferisce un brutto annerimento spiacevole da vedersi. Ecco le tecniche che potete usare per conservarli meglio.

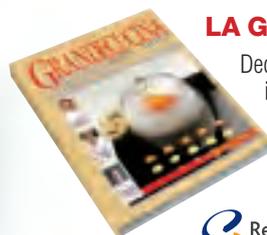
- **LATTE SCREMATO:** particolarmente indicato per le verdure che possono essere lasciate a bagno opportunamente tagliate sino al momento dell'utilizzo e cottura.
- **ACIDO ASCORBICO:** è comodo perché sempre disponibile. Va semplicemente diluito in acqua. In percentuali bassissime è totalmente insapore; è anche indicato per le macedonie o le insalate.
- **ALCOL ETILICO:** la soluzione a base di alcol etilico è specialmente consigliabile per le preparazioni da "vetrina".

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



Gli additivi alimentari

In questo numero affronto un argomento di cui oggi molti parlano e pochi sanno. La materia è complessa e scelgo di prendere in considerazione solo alcuni additivi, quelli di cui si sente di più parlare, come se fossero stati inventati oggi, mentre sono usati nell'industria alimentare da molto tempo. Il mio contributo è anche un invito a capire e a sfruttare le potenzialità di queste sostanze che, senza creare problemi alla salute, possono migliorare le nostre prestazioni tecniche. Scrivetemi le vostre considerazioni e suggerimenti: michele@fic.it

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

Sono definiti per legge, a livello europeo, come "qualsiasi sostanza normalmente non consumata come alimento in quanto tale e non utilizzata come ingrediente tipico degli alimenti, indipendentemente dal fatto di avere un valore nutritivo, che aggiunta intenzionalmente ai prodotti alimentari per un fine tecnologico nelle fasi di produzione, trasformazione, preparazione, trattamento, imballaggio, trasporto o immagazzinamento degli alimenti, si possa ragionevolmente presumere che diventi, essa stessa o i suoi derivati, un componente di tali alimenti, direttamente o indirettamente" (Direttiva del Consiglio 89/107/CEE). Si possono classificare in tre grandi gruppi:

- Additivi che aiutano a conservare.
- Additivi che migliorano colore, struttura, viscosità, dolcezza e sapidità.
- Additivi tecnologici adiuvanti perché anti-schiuma, anti-agglomeranti ecc.

Coloranti (da E100 a E199): colorano il prodotto o la sola superficie di questo. Lo scopo principale è quello di presentare un prodotto più invitante, più bello. La maggior parte di essi è di origine sintetica.

Conservanti (da E200 a E299): rallentano o impediscono il deterioramento del cibo da parte di batteri, lieviti e muffe. Il loro impiego potrebbe essere diminuito o eliminato ricorrendo a sistemi di conservazione quali zucchero, sale da cucina, alcol etilico, olio, aceto e selezionando prodotti migliori e aumentando l'igiene nei processi produttivi.

Antiossidanti (da E300 a E322): rallentano o impediscono il processo di ossidazione derivante dall'ossigeno presente nell'aria.

Correttori di acidità (da E325 a E385).

Addensanti, emulsionanti e stabilizzanti (da E400 a E495): legano i componenti del cibo che altrimenti tenderebbero a separarsi.

Aromatizzanti. Non hanno un nome in codice. Conferiscono particolari odori e sapori al prodotto. La legge italiana prevede che siano indicati sull'etichetta in modo generico come aromi, sia gli aromi di origine naturale sia di origine sintetica. Attenzione: per aromi naturali si intendono anche quelli prodotti in laboratorio e che abbiano formula chimica corrispondente a quella dell'aroma naturale.

Gli additivi subiscono a livello europeo e internazionale un processo di valutazione della sicurezza prima di essere autorizzati per l'uso alimentare. In Europa la valutazione viene effettuata dall'Agenzia per la Sicurezza Alimentare (EFSA) e a livello internazionale dal Comitato congiunto di esperti sugli additivi alimentari (JECFA - Joint Expert Committee on Food Additives) dell'Organizzazione per l'Alimentazione e l'Agricoltura (FAO) e dell'Organizzazione Mondiale della Sanità (OMS).

In poche parole, normalmente ne mangiamo in gran quantità, anche se a volte non lo sappiamo. Allora, qualcuno potrebbe dire: "ma io leggo l'etichetta!". Ed io rispondo: "ma non tutti gli additivi risultano in etichetta" e spesso si preferisce chiamarlo con il suo nome piuttosto che farlo rientrare con una sigla "E". Un esempio sono le caramelle gommose che le mamme danno ai bambini. Si preferisce dire che contengono gelatina piuttosto che E441...

E poi ci sono additivi che appositamen-

te entrano in un dosaggio massimo che è quello che veramente serve, quindi non superare quel limite potrebbe in alcuni casi non rendere obbligatorio il loro nome sull'etichetta.

GLI ENZIMI

Sono proteine che esplicano una speciale funzione: facilitano lo svolgimento di certe reazioni chimiche nel nostro corpo (e anche in piante e animali). Gli enzimi esercitano la loro azione in maniera molto specifica; la loro specificità di azione è solitamente maggiore di quella svolta dai prodotti chimici. Sono largamente impiegati nell'industria alimentare.

Il succo di mela, ad esempio, viene chiarificato da enzimi che dissolvono la membrana cellulare della mela; anche molti ingredienti sono prodotti usando enzimi. Quelli naturali giocano un ruolo importante nella maturazione dei frutti, nella produzione di yogurt dal latte e nella colorazione degli alimenti. Gli enzimi appartengono a un particolare gruppo di sostanze chimiche, dette catalizzatori. Un catalizzatore è una sostanza che accelera o controlla una reazione chimica senza consumarsi. Ne bastano quantità piccolissime per consentire lo svolgimento di oltre un milione di reazioni; un enzima può essere usato più e più volte, appunto perché non viene consumato durante le reazioni. Gli enzimi sono i catalizzatori della vita, prendono parte a quasi tutte le reazioni delle cellule, accelerandone la velocità di svolgimento.

La funzione biologica degli enzimi è quella di ridurre l'energia necessaria per attivare le trasformazioni metaboliche, consentendo in tal modo lo svolgimento di attività chimiche cellulari, che

ateneo della cucina italiana

altrimenti risulterebbero troppo dispendiose per l'organismo.

Gli enzimi hanno proprietà molto particolari, sono grandi molecole proteiche formate da lunghe catene di aminoacidi, caratterizzate dalla specificità. La sostanza su cui l'enzima esercita il suo controllo catalitico si chiama substrato. Di solito il nome di un enzima si ottiene aggiungendo il suffisso "asi" al nome del substrato

su cui agisce. Per esempio: il Saccarosio e il Maltosio vengono scissi dagli enzimi saccarasi e maltasi.

Quindi, che cosa sono enzimi? Siamo circondati da esempi di attività degli enzimi ogni giorno. Prendi una banana verde. Mettila sul davanzale della finestra per un paio di giorni. Diventerà gialla e murerà. Quella è l'azione degli enzimi. Un cane seppellisce un osso. Era troppo duro.

Due settimane più tardi lo dissotterra. Buono e soffice. Yum-yum. Sono gli enzimi al lavoro.

"Senza enzimi, i semi non germoglierebbero, la frutta non maturerebbe, le foglie non cambierebbero colore e tu non esisteresti." - Dr Raye.

La trattazione proseguirà nel prossimo numero de Il Cuoco.

Food additives

In this number we are going to talk about a topic that is currently much discussed but about which very few know very much. The matter is complex and I have decided to take only certain additives into consideration, i.e. those that have been used in the food industry for a long time. My contribution is also an invitation to understand and exploit the potentials of these substances which, without creating problems for our health, can improve our technical performances. Send your opinions and suggestions to: michele@fic.it

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

They are defined by law, at European level, as "any substance not normally consumed as a food in itself and not normally used as a characteristic ingredient of food whether or not it has nutritive value, the intentional addition of which to food for a technological purpose in the manufacture, processing, preparation, treatment, packaging, transport or storage of such food results, may be reasonably expected to result, in it or its by-products becoming directly or indirectly a component of such foods." (Council Directive 89/107/EEC). Three large groups can be classified:

- *Additives that help preserve.*
- *Additives that improve colour, structure, viscosity, sweetness and flavour.*
- *Technological helping additives because they are anti-foam, anti-binding etc.*

"coloranti" Colouring agents (from E100 to E199): they colour the product or just its surface. The main aim is to present a more inviting, attractive product. Most of them have a synthetic origin.

"conservanti" Preservatives (from E200 to E299): slow down or prevent the deterioration of food by bacteria, yeasts and mould. Their use could be decreased or eliminated by resorting to preservation systems such as sugar, salt, ethyl alcohol, oil, vinegar and by selecting the best products and increasing hygiene in production processes.

"antiossidanti" Anti-oxidants (from E300 to E322): they slow down or prevent the oxidation process deriving from oxygen in the air.

"correttori acidità" Acidity correctors (from E325 to E385).

"addensanti" Thickeners, emulsifiers and stabilisers (from E400 to E495): they bind food components that otherwise would tend to separate.

"vari" Aromatisers: They do not have a code name. They give particular smells and flavours to food. Italian law stipulates that they must be

indicated generally on labels as aromas, both for those of a natural and synthetic origin. Warning: by natural aromas we also mean those products in the laboratory and which have a chemical formula corresponding to that of the natural aroma.

At European and international level, additives undergo a safety assessment process before being authorised for use in foods. In Europe the assessment is carried out by the Food Safety Agency (FSA) and at international level by the JECFA - Joint Expert Committee on Food Additives) of the Food and Agricultural Organisation (FAO) and the World Health Organisation (WHO).

In brief, normally we eat them in large quantities, even if we are sometimes unaware of it. So, someone could say: "but I read the label!". And I reply: "but not all additives appear on the label" and often we prefer to call it by its name rather than allowing it to be identified by an "E". An example is the chewy sweets mothers give their children. The manufacturer prefers to say they contain gelatine rather than E441...

And then there are additives that are used deliberately in a maximum dose which is the one that is really needed, and therefore not exceeding that limit could in some cases not make it obligatory to put their name on the label.

ENZYMES

They are proteins that carry out a special function: they help carry out certain chemical reactions in our bodies (and also in plants and animals).

Enzymes carry out their action in a very specific way; the specific nature of their action is usually greater than that carried out by chemical products.

They are widely used in the food industry. Apple juice, for example, is clarified by enzymes that dissolve the cellular membrane of the apple; many ingredients are also produced using

enzymes. The natural ones play an important role in ripening fruits, in the production of yogurt from milk and in the colouring of foods. Enzymes belong to a particular group of chemical substances, called catalysts. A catalyst is a substance that speeds up or controls a chemical reaction without consuming it. Very small quantities of it are enough to allow more than a million reactions to take place; an enzyme can be used over and over again, just because it is not used up during reactions. Enzymes are the catalysts of life. They take part in almost all cell reactions, accelerating the speed at which they take place.

The biological function of enzymes is to reduce the energy necessary for activating metabolic transformations, in this way allowing cellular chemical activities to take place, which otherwise would be too wasteful for the organism. Enzymes have very special properties. They are great protein molecules formed by long chains of amino acids, characterised by specificity. The substance on which the enzyme exercises its catalytic control is called the substratum.

Usually the name of an enzyme is obtained by adding the suffix "ase" to the name of the substratum on which it acts. For example: Saccharose and Maltose are split by the saccharase and maltose enzymes.

So, what are enzymes? We are surrounded by examples of enzyme activities every day. Take a green banana. Put it on the windowsill for a couple of days. It will become yellow and will ripen. That is the action of the enzymes. A dog buries a bone. It is too hard. Two weeks later he digs it up. It is good and soft. Yum-yum. The enzymes were at work.

"Without enzymes, seeds would not sprout, fruit would not ripen, leaves would not change colour and you wouldn't exist." - Dr Raye.

The discussion will continue in the next number of Il Cuoco.

La Nazionale a Erfurt

La Nazionale Italiana Cuochi ha tenuto la sua ultima performance alle Olimpiadi di Erfurt, in Germania, svoltesi dal 17 al 22 ottobre. In questa occasione i team Senior e Junior hanno portato a casa le seguenti medaglie

Nazionale Italiana – NIC

	Categoria	Medaglia	Posizione
LUN. 19/10/08	FREDDO CAT.A	Argento	23
	FREDDO CAT.B	Bronzo	23
	FREDDO CAT.C	Bronzo	23
MERC. 21/10/08	CALDO	Argento	23

Nazionale Italiana Junior – NIC

	Categoria	Medaglia	Posizione
MERC. 21/10/08	CALDO	Diploma	15

DI MARCO VALLETTA

Medaglie un po' inaspettate e, probabilmente, al di sotto delle nostre possibilità. Con il senno di poi e, come accade sempre, solo dopo si scopre dove si è sbagliato e a chi attribuire le colpe, perché si sono verificati degli inconvenienti, il tutto per poter giungere a riflessioni utili per crescere ancora, e magari guardare avanti alla prossima competizione. La prova del freddo è stata la più tumultuosa, ma nel contempo quella che ci ha riservato più sorprese. Da un lato, mai una squadra Nic così numerosa, tanti chef e chef pastry pronti all'uso della produzione per la gara, programmi della cucina fredda

molto articolati e ricchi di belle cose, la linea del salato anche con belle interpretazioni, la pasticceria studiata da quattro chef; insomma tutto secondo noi era stato ponderato all'ultimo dettaglio. Invece, solo un argento e due bronzi. I giudici sul nostro tavolo hanno apprezzato alcune cose, il piatto da buffet e il programma dei finger food, per citare alcune cose, ma hanno trovato anche delle non conformità, attenendosi a quelli che sono i parametri del regolamento. Hanno sottolineato alcune nostre imprecisioni sui tagli di alcuni antipasti, sulle disposizioni dei piatti, quest'ultima critica a nostro avviso

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

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

non proprio giusta, diremo opinabile. Il giudice referente della pasticceria, Mr. Gilles, nostro caro amico, ha evidenziato alcune imprecisioni sulla linea presentata e posto l'accento sulla presenza di elementi estranei nella piece di zucchero. La prova del caldo è stata, invece, una buona prova; la squadra aveva lavorato sodo e bene, tutti gli chef erano molto affiatati, ricchi di entusiasmo e con tanta voglia di conquistare una buona posizione.

SIRMAN LAINOX pastaZARA IRINOX WÜSTHOF carine





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.

Ma così non è stato e ancora un'altra medaglia d'argento si è legata al nostro collo.

Tirate le somme, alla fine dell'esperienza tutti noi portiamo a casa una grande emozione, il bel ricordo lo portano soprattutto coloro che per la prima volta hanno partecipato a questa competizione; per i veterani, come sempre, resta l'affiatamento umano, vera ricchezza di tutte queste competizioni. Il tutto si perpetua con una sorta di sentimento di amicizia che dura anche dopo l'evento. È stato il 2008 un anno ricco di iniziative dove la Nic è stata protagonista; tutte queste attività si sono realizzate grazie al sostegno degli sponsor Sirman, Pasta Zara, Lainox, Mbm, Irinox, Wusthof, che hanno creduto in un progetto della rappresentanza professionale, della palestra di vita per tutti gli chef Senior e Junior, hanno garantito con il loro sostegno economico e professionale l'arricchimento tecnico e tecnologico, promosso la cultura della qualità in senso ampio. Tutte le aziende hanno evidenziato che uno chef di cucina, uno chef Nic deve perseguire una strada per un "lavoro per regole" sempre e in ogni luogo, andando anche oltre alla conquista di una medaglia.

www.nazionaleitalianacuochi.com



Nuovo Lainox Heart

"Cucinare con il cuore"



Cucina creativa o ripetitiva? Cottura manuale o automatica?

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

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

LAINOX[®]
L'eccellenza in cucina

Raccomandato dalla
Nazionale Italiana Cuochi



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





Alessandro Circiello, coordinatore "Giovani Cuochi" della Fic.



Il critico enogastronomico Luigi Cremona.

Prodotti italiani e d'importazione

DI ALESSANDRO CIRCIELLO E LUIGI CREMONA

Luigi Cremona a colloquio con Alessandro Circiello su un tema di grande interesse e attualità per tutti i cuochi

Nella scelta delle materie prime, uno chef come dovrebbe comportarsi?

“È fondamentale per uno chef italiano usare quanto più possibile i prodotti del suo Paese e del suo territorio, comprati nel modo migliore possibile, ossia nella stagione giusta (che permette la migliore espressione organolettica dei prodotti in questione) e presso fornitori che ne garantiscano la qualità ottimale. Certo, anche il prezzo ha la sua logica e importanza, ma alla fine si vede che quasi sempre il risparmio a tutti i costi finisce per compromettere la qualità e le caratteristiche dei prodotti acquistati. Spesso pagare un tantino di più si rivela conveniente in termini di freschezza, di minore scarto e di maggiore gusto finale”.

Bisognerebbe fare barriera ai prodotti che arrivano da lontano?

“Le barriere nella vita come nella storia dell'uomo non hanno mai portato nulla di buono. L'umanità e anche la cucina di conseguenza, sono cresciute grazie al commercio, allo scambio alla mescolanza. Senza di questo, non avremmo sulla nostra tavola prodotti come le patate, i pomodori, i peperoni, le melanzane, il tacchino, il tabacco (che sono arrivati dal Nuovo Mondo) e tante spezie che arrivano dall'Oriente. La conoscenza di questi prodotti ha arricchito nel corso dei secoli, prima il gusto, poi anche il nostro patrimonio agroalimentare grazie all'ambientazione di queste varietà che spesso nel nostro “benedetto

territorio” hanno saputo dare origine a varianti ancora più interessanti e a volte a specie originali”.

Sono d'accordo. E non scordiamoci che chi fa battaglie di principio, poi sconta le ritorsioni altrui. Come dire, non possiamo pensare di bere solo spumante e non champagne, solo formaggi italiani e mai lo stilton, solo vongole e mai ostriche. Darei come consiglio (ma non regola) quello di cercare di comprare dall'estero quei prodotti che sono effettivamente migliori, in modo che servano anche da stimolo per noi a cercare di migliorare la nostra qualità.

“Un caso emblematico è quello del kiwi. Fino a trent'anni fa era sconosciuto da noi e considerato una varietà esotica. Poi, ha attecchito così bene nelle nostre campagne che l'Italia ne è diventata il primo produttore mondiale. Considerando che il nostro Paese non è al “primo posto” per nessun altro frutto (nemmeno per gli agrumi), possiamo affermare che il kiwi è il frutto più italiano in assoluto!”.

Come si trova il giusto equilibrio nella spesa tra prodotti italiani e non?

“Ci sono tante variabili da considerare ed è difficile fare discorsi che valgano per tutti. Dipende dalla linea di cucina, dalla classe del ristorante, dalla variazione che si vuole dare alla carta delle vivande, dal numero di coperti e così via”.

È il buon senso, una qualità professionale che non si insegna ma che ogni chef che si rispetti deve possedere. Il buon senso di comprare bene, nell'interesse e nella salvaguardia del consumatore e valorizzando quanto più possibile i prodotti del territorio dove viviamo. Il buonsenso anche di cercare di aggiungere un qualche valore alla spesa che viene fatta, altrimenti il cuoco diventa un semplice ripetitore di ricette, un assemblatore di ingredienti.

“Un bravo chef capisce che in quel momento ai pomodori a “chilometri zero”, magari può aggiungere un altro prodotto particolare e, perché no, anche una spezia venuta da lontano, per innovare senza comunque tradire le proprie radici. L'importante è avere la misura delle cose, cercare di evitare i due opposti: da una parte vivere il territorio passivamente e in modo ripetitivo; dall'altra, farsi incantare da prodotti “esotici” solo per il gusto di mescolare senza senso, di pasticciare senza uno stile personale e senza quel valore aggiunto che, come dicevamo prima, fa la differenza tra un vero cuoco e un modesto artigiano”.

Prodotto italiano: il mondo lo cerca e noi ci giochiamo; è vero?

“La gastronomia italiana ha espresso prodotti che non hanno uguali: dal Parmigiano ai prodotti della norcineria, a carni pregiate a prodotti dell'agricoltura... La nostra gastronomia è apprezzata in tutto il mondo, senza eccezioni e fin nelle

cose più semplici, basti pensare all'apprezzamento che gli stranieri dimostrano per il nostro cappuccino e i nostri gelati artigianali, per non parlare del vino. Tutto questo è potuto avvenire perché i nostri prodotti esprimono secoli di cultura, un susseguirsi di generazioni che hanno apportato miglioramenti all'allevamento, all'agricoltura e alle tecniche di trasformazione degli alimenti in un continuo scambio con l'ambiente che diventa co-protagonista in questa grande storia, che conferisce livelli di qualità eccellenti e non riproducibili. Tutto il mondo riconosce la validità del made in Italy e se ciò non bastasse i più grandi economisti ci dicono che perseguire e migliorare la qualità e l'unicità della nostra grande tradizione è la strada giusta anche per avere un futuro prospero, al riparo da alcuni preoccupanti scenari che la globalizzazione prospetta. Ciononostante, è proprio da alcuni di noi che spesso vengono gli attacchi al nostro sistema di eccellenze e spesso siamo pronti a farci incantare da tecniche improbabili, come la liofilizzazione o la cucina omogeneizzata. Siamo pronti a buttare tutto "a mare" con leggerezza. Non ho nulla contro la ricerca, ma credo che il futuro della nostra gastronomia sia soltanto nella tradizione del prodotto radicato nella cultura e nel territorio; una tradizione che non è ferma ma che si rinnova continuamente. Questo messaggio dovrebbe raggiungere anche i consumatori, perché possano imparare a spendere meglio i propri soldi, a scegliere i prodotti giusti e a immettere sul mercato un tipo di domanda che contribuisca a modificare l'offerta del mercato stesso. Si tratterebbe di una collaborazione tra consumatori e operatori del settore gastronomico che porterebbe un grande giovamento a tutti".

Italian and importation products

Luigi Cremona talks to Alessandro Circiello about a very interesting topic of great relevance for all chefs

By ALESSANDRO CIRCIELLO AND LUIGI CREMONA

How should a chef go about selecting raw materials?

"It is fundamental for an Italian chef, whenever possible, to use products from his own country and area, bought in the best possible way, i.e. in the correct season (which allows the best organoleptic expression of the products in question) and from suppliers who can guarantee the best quality. Of course, price also has its own logic and importance, but at the end we see that almost always, saving at all cost ends up by compromising the quality and the characteristics of the products we buy. Often paying a bit more turns out to be more worthwhile in terms of freshness, less wastage and a better final taste".

Should we block products arriving from far away?

"Blockades in life as in the history of mankind never lead to anything good. Humanity, and thus cooking also, have grown thanks to trade, exchange and mingling. Without this, we wouldn't have products on our table like potatoes, tomatoes, peppers, aubergines, turkey, tobacco (which came from the New World) and many spices that come from the East. Knowledge of these products has, over the centuries, enriched taste, first of all, and then our food and agricultural heritage thanks to planting these varieties which often, in our "blessed land" have been able to develop even more interesting varieties and often original species".

I agree. And let us not forget that anyone who fights on principle later has to suffer the retaliation of others. I mean, we cannot think we can just drink spumante and not champagne, only Italian cheeses and never Stilton, only clams and never oysters. I would give as advice (but not as a rule) that we should try to buy from abroad those products that are actually better, so that they can also stimulate us to try to improve our own quality.

"An emblematic example is that of the kiwi. Until thirty years ago it was unknown in Italy and considered an exotic variety. Then, it caught on so well in our countryside that Italy became the largest producer of it in the world. Considering that our Country is not in "first place" for any other fruit (not even citrus fruits), we can state that the kiwi is the most Italian fruit by far!"

How do you find the right balance in expenditure between Italian and non-Italian products?

"There are so many variables to be considered and it is difficult to make statements that are valid for all. It depends on the line of cuisine, the class of restaurant, the variation you want to give to the food menu, on the number of covers and so forth".

Common sense is a professional quality that you cannot teach but which every respectable chef must possess. The common sense to buy well, in

the interest and protection of the consumer and valorising as much as possible the products of the area where we live. Common sense also to try to add some value to the expenditure that is made, otherwise the chef becomes a simple repeater of recipes, an assembler of ingredient.

"A good chef understands that he can perhaps add another particular product at that time to tomatoes at "zero kilometres", and why not, also a spice that has come from a long way off, to innovate his own roots without betraying them. The important thing is to understand things, to try to avoid the two opposites: on one hand living in the area passively and repetitively; on the other, allowing ourselves to be charmed by "exotic" products only because we like to mix them without any sense, to mess about without a personal style and without that added value which, as we were saying before, makes the difference between a true chef and a modest artisan".

The Italian product: the world is looking for it and we are gambling it away; is it true?

"Italian gastronomy has expressed products that have no equal: from Parmesan cheese to pork products, top quality meats and agricultural products... Our gastronomy is appreciated all over the world, without exception and even in the simplest of things. Just think of the appreciation that foreigners show for our cappuccino and are home-made ice creams, not to mention our wine. All of this was able to happen because our products express centuries of culture, a succession of generations that have brought improvements to cattle-rearing, agriculture and the techniques of transforming foods in an on-going exchange with the environment that becomes the co-player in this great story, which gives excellent levels of quality that cannot be reproduced. The whole world recognises the validity of products made in Italy and if that wasn't enough, the greatest economists tell us that to pursue and improve the quality and uniqueness of our great tradition is also the right road towards a prosperous future, sheltered from certain worrying situations that globalisation has in store. In spite of this, it is from some of us that attacks often arrive on our system of excellence and often we are ready to be charmed by improbable techniques, such as lyophilisation or homogenised cooking. We are ready to throw everything overboard thoughtlessly. I have nothing against research, but I believe that the future of our gastronomy is only in the tradition of the product deep-rooted in culture and the territory; a tradition that has not stopped but which renews itself constantly. This message should also reach the consumers, so that they can learn to spend their money better, to choose the right products and to put onto the market a type of demand that contributes to modifying the supply of the market itself. It would be a collaboration between consumers and operators in the gastronomic sector that would greatly benefit everyone".

Pre(o)messe di riforma



DI GIOVANNI GUADAGNO

Ecco alcune novità! Si tratta della proposta di riforma degli istituti tecnici e professionali formulata dalla commissione incaricata dal Ministero di sviluppare il progetto di riforma. Dagli spunti del documento nasce l'esigenza di proporre la Federazione italiana cuochi come naturale interlocutore per la stesura dei contenuti, dei programmi e della metodologia del comparto ristorazione. Aspetto le vostre considerazioni. Continuate a scrivermi: chef.guadagno@alice.it

La "Commissione ministeriale per la riorganizzazione degli istituti tecnici e professionali" in data 11 novembre 2008 ha pubblicato una relazione intitolata "Riordino degli istituti professionali: documento di base per la discussione". Il documento indica la necessità di provvedere ad accorpate i numerosi indirizzi dell'istruzione professionale in due ambiti. Il primo relativo al settore "Industria e Artigianato" e il secondo relativo ai "Servizi" e comprendente cinque indirizzi (servizi per l'eno-gastronomia e l'ospitalità alberghiera, agricoltura, manutenzione, socio sanitaria e servizi commerciali).

L'intenzione è quella di mettere un po' d'ordine nella "babele" della formazione professionale accorpando fra loro istituti con indirizzi e programmi simili e abolendo i doppioni anche rispetto la formazione tecnica.

Un presupposto è l'intenzione di mettere definitivamente in rete l'istruzione e la formazione professionale, da anni oggetto di contendere fra stato e regioni, eliminando i duplicati e, sembrerebbe, delegando alle regioni la formazione specifica finalizzata all'inserimento nel mondo del lavoro (l'attuale qualifica di terzo anno) e portando a cinque anni obbligatori gli istituti professionali che seguono l'ordinamento statale. Si legge infatti nel documento:

"Il riordino degli istituti professionali è concepito per rispondere soprattutto alle seguenti esigenze sociali e formative: organizzare percorsi formativi in grado di far conseguire titoli di studio, di durata quinquennale (e non più qualifiche), fondati su una solida base di istruzione generale e tecnico-professionale in ambiti di rilevanza nazionale distinti da quelli degli

istituti tecnici. Mentre, infatti, l'istruzione tecnica sviluppa competenze in precisi ambiti tecnologici (o metodologici), l'istruzione professionale sviluppa competenze in precisi ambiti settoriali.

Gli istituti professionali preparano a operare autonomamente in determinate filiere economiche, con particolare attenzione alle esigenze di personalizzazione del prodotto e del servizio". Tuttavia, rimane la facoltà agli istituti di svolgere ruolo sussidiario alla formazione regionale e di attivare e percorsi di formazione professionale triennali utili ad assolvere il diritto-dovere di conseguire almeno una qualifica professionale, di durata triennale, entro il 18° anno di età.

Altro elemento di importanza rilevante è la conferma delle metodologie di lavoro che molti istituti, soprattutto quelli alberghieri, hanno consolidato negli ultimi anni. Si prevede di sviluppare ulteriormente metodologie basate: "sulla didattica in laboratorio, anche per valorizzare stili di apprendimento induttivi; sull'analisi e la soluzione dei problemi; sul lavoro cooperativo per progetti; sull'orientamento progressivo per l'acquisizione di un approccio sistemico della filiera economica di riferimento; sulla personalizzazione dei prodotti e dei servizi attraverso l'uso delle tecnologie e del pensiero creativo; sulla gestione di processi in contesti organizzati e sull'uso di modelli e linguaggi specifici". Viene inoltre sottolineata l'importanza di:

- facilitare i passaggi tra i sistemi di istruzione, formazione e lavoro e favorire la

spendibilità delle acquisizioni nell'ambito dell'Unione europea;

- favorire un collegamento organico con il mondo del lavoro e delle professioni, ivi compresi il volontariato ed il privato sociale, soprattutto attraverso stage, tirocini e l'alternanza scuola-lavoro;

- Avvalersi: ... per la definizione del piano dell'offerta formativa e soprattutto per l'organizzazione delle aree di indirizzo - della consulenza di un comitato tecnico-scientifico paritetico, composto dal dirigente scolastico, da docenti e da esperti del mondo del lavoro e delle professioni; e ancora, attraverso la stipula di contratti d'opera in relazione ai criteri indicati dal comitato - di esperti del mondo del lavoro e delle professioni con una specifica e documentata esperienza professionale, per l'arricchimento della attività didattica in relazione a esigenze di competenze specialistiche.

La struttura e l'organizzazione dei percorsi prevede una struttura analoga a quella proposta per gli Istituti tecnici, quindi:

- **un orario complessivo annuale di 1.056 ore**, corrispondente a 32 ore settimanali di lezione; un'area di istruzione generale comune a tutti i percorsi e aree di indirizzo specifiche, che possono essere ulteriormente specificate in opzioni, con riferimento alle esigenze del mondo del lavoro e del territorio;

- **un'articolazione basata su: un primo biennio**, caratterizzato, per ciascun anno, da 660 ore di attività e insegnamenti generali, comuni ai citati due settori, e 396 ore di attività e insegnamenti

L'aforisma del professore

"Riformate, affinché possiate conservare."

Thomas Babington Macaulay, "Dibattito sul First Reform Bill", 2 marzo 1831

Reform Pre(o)mises

Here is some news! It's about the proposal to reform, technical and professional schools made by the commission appointed by the Ministry to develop the reform project. From the ideas expressed in the document a need was seen to propose Federazione italiana cuochi (the Italian Federation of Chefs) as the natural interlocutor in drafting the contents, programs and methodology of the catering sector. I look forward to receiving your remarks. Don't stop writing to me: chef.guadagno@alice.it

By GIOVANNI GUADAGNO

obbligatoria per ciascun indirizzo, nel quale gli studenti completano l'assolvimento dell'obbligo di istruzione e cominciano ad acquisire i saperi e le competenze di indirizzo in funzione orientativa, soprattutto attraverso la pratica di laboratorio, anche ai fini della reversibilità delle loro scelte;

- un secondo biennio, caratterizzato per ciascun anno, da 495 ore di attività e insegnamenti generali, comuni ai citati due settori, e 561 ore di attività e insegnamenti obbligatori per ciascun indirizzo. Si prevede di descrivere i risultati di apprendimento anche a conclusione del primo anno di questo secondo biennio, per facilitare i passaggi tra i sistemi formativi;

- un quinto anno, caratterizzato da 495 ore di attività e insegnamenti generali, comuni ai citati settori, e 561 ore di attività e insegnamenti obbligatori per ciascun indirizzo.

Nel complesso, quindi, si insinua l'idea che sia necessario distribuire l'insegnamento delle discipline laboratoriali specifiche sul quinquennio e non più solo sui primi tre anni di corso. Nella bozza di riforma si legge fra l'altro: "I percorsi degli istituti professionali si concludono con un esame di Stato, secondo le vigenti disposizioni in materia, per il rilascio del diploma di istruzione professionale, nel quale è specificato l'indirizzo seguito dallo studente, anche con riferimento alle eventuali opzioni scelte. **Le prove per la valutazione periodica e finale e per gli esami di Stato sono definite in modo da accertare la capacità dello studente di utilizzare i saperi e le competenze acquisiti nel corso degli studi anche in contesti operativi.**

Come premessa non è male. Gli insegnanti formatori associati alla Fic possono e devono giocare il loro ruolo per dare senso pieno a queste parole e soprattutto adeguato contenuto didattico e metodologico. Tutto ciò a dimostrare che ciò che abbiamo da dire non è né scontato né superficiale e soprattutto è frutto di un'esperienza decennale nel campo della formazione maturata a stretto contatto con i giovani, le loro problematiche e il loro futuro.

On 11th November 2008 the "Ministerial Commission for reorganisation of technical and professional schools" published a report entitled "Reorganisation of professional schools: basic document for discussion". The document indicates the need to incorporate the numerous disciplines of professional education into two spheres. The first relating to the "Industry and Artisan" sector and the second relating to "Services" and including five disciplines (services for food and wine and hotel hospitality, agriculture, maintenance, health and welfare and commercial services). **The intention is to put some order in the chaos of professional training amalgamating institutes with similar disciplines and programs and abolishing doubles also with respect to technical training.**

A premise is the intention of finally putting on the net, education and professional training, which for years has been fought over by state and regions, eliminating duplicates and, it would seem, delegating to the regions specific training aimed at entering the employment world (the current third year qualification) and bringing professional schools that follow the state system, to five obligatory years. In fact the document states:

"The reorganisation of professional schools is conceived above all in order to respond to the following social and training needs: to organise training paths capable of helping students obtain educational certificates, lasting five years (and no longer qualifications), founded on a solid basis of general and technical-professional education in spheres of national importance separate from those of technical schools. In fact, while technical education develops skills in precise technological (or methodological) spheres, professional education develops skills in precise sectorial spheres.

Professional schools prepare students to operate autonomously in specific economic sectors, with particular attention to product personalisation and service needs". However, schools still have the option of playing subsidiary roles in regional training and activating three-year professional training paths useful for discharging the right-duty to achieve at least a professional, three-year qualification, before the student reaches 18 years of age. **Another element of considerable importance is confirmation of the working methods that many schools, especially hotel colleges, have consolidated in recent years.** It is expected that further methodologies will be developed based: "on teaching in the laboratory, also in order to valorise inductive learning styles; on analysis and problem solving; on joint work for projects; on progressive orientation for acquiring a systematic approach towards the reference economic sector; on the personalisation of products and services through the use of technologies and creative thought; on the management of processes in organised contexts and on the use of specific models and languages".

The importance of the following aspects should also be emphasized:

- facilitating transfers among education, training and work systems and fostering the availability for spending of acquisitions in the sphere of the European Union;
- fostering an organic link with the world of employment and the professions, including the voluntary and the private social sectors, especially through a period of training, courses and alternating periods of school and work;

- making use: ... when defining the training offer plan and above all when organising areas of policy - of the consultancy of a technical-scientific joint committee, composed of the scholastic management, of teachers and experts in the world of employment and the professions; and again, through stipulating work contracts regarding the criteria indicated by the committee - of experts in the world of employment and the professions with specific, documented professional experience, for the enrichment of teaching activities in relation to the needs of specialist competences;

The structure and organisation of the paths envisage a structure similar to the one proposed for technical schools, therefore:

- a total annual timetable of 1,056 hours, corresponding to 32 hours of lessons a week; an area of general education common to all paths and specific discipline areas, that can be further specified in options, with reference to the needs of the world of employment and the local area;

- articulation based on: an initial two-year period, characterised, for each year, by 660 hours of activities and general teaching, common to both sectors mentioned, and 396 hours of obligatory activities and teaching for each discipline, in which students complete their education obligation and start acquiring knowledge and skills especially through laboratory practices, also for the purposes of being able to reverse their choices; a second two-year period, characterised for each year, by 495 hours of general activities and teaching, common to the two sectors mentioned, and 561 hours of obligatory activities and teaching for each discipline. It is expected that the learning results will also be described at the end of the first year of this second two-year period, in order to facilitate transfers among teaching systems; a fifth year, characterised by 495 hours of general activities and teaching, common to the mentioned sectors, and 561 hours of obligatory activities and teaching for each discipline."

Therefore, on the whole there is an idea that it is necessary to distribute teaching of specific laboratory disciplines over the five year period and no longer only over the first three years of the course. In the reform draft we read, among other things, that: "The paths of professional schools conclude with a State examination, according to current provisions concerning this matter; for the issue of the professional education diploma, in which the discipline followed by the student is specified, also with reference to any chosen options. **The tests for the periodic and final assessment and for State examinations are defined so as to ascertain the capacity of the student to use the knowledge and skills acquired during his or her studies in operating contexts also.**

As a premise this isn't bad. The teachers-trainers associated to Fic can and must play their role in order to give a sense, and above all, adequate teaching and methodological content, to these words. All of this so as to demonstrate that what we have to say should not be taken for granted and is not superficial. And above all it is the result of decades of experience in the training field obtained in close contact with young people, their problems and their future.

The teacher's aphorism

"Reform, so that you can preserve".

Thomas Babington Macaulay, "Debate on the First Reform Bill", 2 March 1831

I primi studenti alle Olimpiadi

L'Istituto alberghiero Gianni Brera di Como è l'unica scuola al mondo ad aver partecipato sinora alle Olimpiadi di Cucina, ottenendo un buon piazzamento con Diploma di Merito

Alla recente edizione delle Olimpiadi della Cucina, che ogni quattro anni si svolgono a Erfurt (Germania), l'Istituto Alberghiero "Gianni Brera" di Como ha osato partecipare con una squadra formata da quattro studenti del quinto anno, che si è cimentata in un concorso che ha visto la partecipazione di 150 squadre provenienti da 53 nazioni. Ebbene, il loro ardire giovanile è stato premiato: anche se non sono saliti sui primi gradini del podio, si sono piazzati subito dopo, aggiudicandosi un Diploma di Merito in una categoria di concorso (Categoria A - Arte Culinaria) che ha visto più della metà delle 150

squadre in competizione (ricordiamo che stiamo parlando di chef professionisti) non raggiungere nemmeno il punteggio minimo per avere il Diploma.

Era la prima volta in assoluto, a livello mondiale, che un Istituto alberghiero partecipava a un concorso di questa rilevanza mondiale e la fatica nello studio, nella preparazione e nell'esecuzione finale delle 27 ricette è stata premiata con un risultato impensabile prima della partenza. Infatti, la squadra si è affacciata al concorso consapevole del fatto che avrebbero gareggiato contro professionisti, alcuni dei quali già da

diversi anni vi partecipavano e quindi conoscevano le modalità di svolgimento del concorso stesso; conoscevano le insidie di un regolamento ferreo che non ammetteva sbagli: eppure ce l'hanno fatta, sbaragliando la concorrenza di fior di professionisti!

Questo risultato significa molto per gli Istituti alberghieri italiani in quanto dimostra ancora una volta la validità del loro essere nel sistema scolastico italiano, non solo in termini didattici, ma soprattutto in quanto centri di eccellenza, capaci di preparare dei seri professionisti per il domani.

Un grazie quindi a Giovanni Arcidiaco,

I piatti presentati alle Olimpiadi

Antipasti completi

- Millefoglie di foie gras d'anatra al naturale e cialda alle due patate con salsa di albicocche, ristretto di aceto balsamico tradizionale e sale al sesamo
- Carpaccio di polpo all'erba cipollina su insalatina spagnola e sassolini di olio con spuma di Spumante, tartare di mele verdi e alchechengi
- Trilogia di coniglio
- Insalatina mista di frutta e verdure con salsa ai fichi e sedano rapa
- Corona di pesci del lago di Como accompagnati da frutti di stagione, sorbetto di pomodorini ciliegia e salsa di pomodori verdi
- Cubi di salmone in pastella al nero di seppia con salsa al ribes e cipollotti disidratati.

Finger food, stuzzichini e/o snack

- Cruditè di gamberi rossi di Sicilia su granita Bloody Mary
- Alici marinate al Martini con le sue fragole in cialda di mais
- Mignon di zucchine e formaggio
- Involtino di pesce persico e verza
- Cubetti di tonno ripieni al basilico in cornice di semi di papavero
- Foie gras caramellato in vela di cialda dolce/salata, croccante con goccioline di aceto balsamico tradizionale
- Sfogliata di polenta tricolore e merluzzo
- Ovetto di quaglia croccante con tuorlo di crema di asparagi all'essenza di rosmarino su nido di spaghetti al nero di seppia

Una portata ovo-latto-vegetariana

- Mosaico di verdure con formaggio light
- Pacchero ripieno al caprino e salsa verde agli asparagi
- Flan di finferli con lacrima di zucca
- Fonduta di grana padano in cipollina
- Carciofo romano con il suo risottino in bicolore

Un menu da tre portate

- Insalatina di mare su letto di germogli e collibia con il suo sorbetto all'arancia
- Gamberi croccanti profumati al curry in crosta di riso battuto su tortino di merluzzo affumicato e patate con cavolo cinese brasato al miele, marmellata di chily e avocado marinato al sale nero
- Tartare di ananas con cremoso al cocco, carote fritte e crema inglese al curry

Pasticceria da esposizione

- Una pièce in cioccolato - l'Universo e le sue forme

Pasticceria - Quattro dessert esclusivi al piatto

- Pera semicandita al vino rosso con mousse di cioccolato bianco
- Sinfonia di crème brûlée con ventaglietti allo zenzero
- Bavarese al mascarpone con cuore liquido al caffè e biscotto savoiardo
- Millefoglie al gianduia con mirepoix di pesca e gelato al pistacchio di Bronte

The first students of the Olympics

The Istituto alberghiero Gianni Brera of Como is the only school in the world to have taken part to date in the Cooking Olympics, winning a place worthy of respect with the Diploma of Merit

Davide Caranchini, Stefano Coden, Marco La Porta, capitanati dalla professoressa Elisabetta Frigerio e aiutati dai commis del quarto anno e quinto anno Federica Padovano, Eleonora Molteni, Alessandro Munaretto, Alessandro Scaccia e Matteo Casati. Oltre a loro, altri hanno concorso al successo: lo chef Mauro Elli del ristorante stellato "Il Cantuccio" di Albavilla (CO) per la grande disponibilità mostrata nei nostri confronti, sempre pronto a un consiglio su come preparare o modificare un piatto; lo chef pasticciere Fabrizio Molteni di Villa d'Este e il suo commis, nonché ex-alunna del Gianni Brera, Valentina Vassalli per i consigli dati in occasione dello studio prima, della sperimentazione nelle cucine di Villa d'Este poi, delle ricette dei dessert; la Guardia di Finanza, nelle persone del colonnello Mecarelli, comandante del Gruppo Guardia di Finanza di Como e del maggiore Luchini, comandante del Gruppo Guardia di Finanza di Como-Ponte Chiasso, il signor Lupi, responsabile della Dogana elvetica di Chiasso e il dottor Fernandez della Dogana di Como che ci hanno aiutato a superare un empasse burocratico che si sarebbe potuto rivelare un impedimento di notevole portata al punto di mettere a rischio la nostra partecipazione; gli studenti del nostro Liceo Linguistico, indirizzo interpreti e traduttori, che hanno tradotto le 27 ricette per la giuria; i due major sponsor: l'Agenzia Bianchi & Tonghini dell'Aurora Assicurazioni di Como e la Viaggi Olinad, l'agenzia di viaggi interna al nostro Centro Studi Casnati. Ringraziamo anche quelle istituzioni, pubbliche e private, che non ci hanno voluto aiutare stimolandoci in questo modo a fare ancora meglio, a dimostrare loro che hanno perso un'occasione, non per apparire, ma per sostenere dei giovani che sono sempre nei loro pensieri quando ne hanno bisogno, ma mai quando è il contrario.

At the recent edition of the Cooking Olympics, which is held every four years at Erfurt (Germany), the Istituto Alberghiero "Gianni Brera" of Como dared to take part with a team of four fifth-year students, that tested its strength in a competition in which 150 teams took part coming from 53 nations.

Well, their youthful daring was rewarded: even if they didn't climb onto the first steps of the podium, they came immediately after this, winning a Diploma of Merit in one of the categories of the competition (Category A - Culinary Art) in which more than half of the 150 teams that competed (remember we are talking about professional chefs) didn't even reach the minimum score for obtaining the Diploma.

It was the very first time, at world level, that a catering College had taken part in a competition of importance in the world and the effort of the team in studying, preparing and in its final execution of 27 recipes was rewarded with a result that non-one thought possible at the beginning.

In fact, the team took part in the competition aware of the fact that they would be competing against professionals, some of whom had been taking part in the event for several years and therefore knew the ins and outs of the competition very well; they knew the dangers of an inflexible rule that did not allow errors; and yet, they succeeded, thrashing the competition of true professionals!

This result means a lot for Italian catering Colleges since it demonstrated yet again their validity as part of the Italian school system, not only in didactic terms, but above all in their capacity of centres of excellence, capable of preparing true professionals for tomorrow.

Thanks therefore go to Giovanni Arcidiaco, Davide Caranchini, Stefano Coden, Marco La Porta,

captained by Professoressa Frigerio Elisabetta and helped by assistant chefs of the fourth and fifth year Federica Padovano, Eleonora Molteni, Alessandro Munaretto, Alessandro Scaccia and Matteo Casati.

As well as them, others also contributed to their success: the chef Mauro Elli of the star-awarded restaurant "Il Cantuccio" of Albavilla (CO) for the great help he gave us, always ready with advice on how to prepare or change a dish; the pastry chef Fabrizio Molteni of Villa d'Este and his assistant chef, as well as the former pupil of the Gianni Brera College, Valentina Vassalli for the advice she gave during the initial study phase, experimentation in the kitchens of Villa d'Este later and her dessert recipes; the Guardia di Finanza, in the persons of Colonel Mecarelli, Commanding Officer of the Gruppo Guardia di Finanza of Como and Major Luchini, Commanding Officer of the Gruppo Guardia di Finanza of Como-Ponte Chiasso, Mr. Lupi, Head of Swiss Customers at Chiasso and Dr. Fernandez from the Como Customs who helped us overcome a bureaucratic problem that could have been so serious that it could have put us out of the competition; the students of the interpreters and translators department at our Linguistic Grammar School, who translated the 27 recipes for the jury; the two major sponsors: Agenzia Bianchi & Tonghini dell'Aurora Assicurazioni of Como and Viaggi Olinad, the travel agency belonging to our Centro Studi Casnati; We would also like to thank those public and private institutions that did not want to help us, stimulating us, in this way, to do even better, and to show them that they lost an opportunity, not to appear, but to support those young people who are always in their thought when they need them, but not when the opposite is true.

The dishes presented at the Olympics

Complete starters

- Millefeuille of organic foie gras and wafer of two potatoes with apricot sauce, jus of traditional balsamic vinegar and sesame salt
- Paper-thin octopus with chives on Spanish salad and drops of oil with Spumante froth, tartare of green apples and winter cherries
- Tris of rabbit
- Mixed fruit and vegetable salad with fig and celeriac sauce
- Crown of fish from Lake Como accompanied by seasonal fruit, sorbet of cherry tomatoes and green tomato sauce
- Cubes of salmon in batter with cuttle-fish ink with red current and dehydrated onion sauce

Finger food

- Raw red prawns from Sicily on Bloody Mary water ice
- Anchovies marinated in Martini with strawberries in a corn wafer
- Cheese and courgette mignons; bass and cabbage rolls
- Cubes of tuna stuffed with basil in a frame of poppy seeds
- Caramelised foie gras in a veil of sweet/savoury wafer, Almond brittle with drops of traditional balsamic vinegar
- Puff-pastry case with three-coloured polenta and cod

- Crunchy quail's egg with cream of asparagus yoke with rosemary essence on a nest of spaghetti with cuttle-fish ink

Egg-milk-vegetarian dish

- Mosaic of vegetables with light cheese
- Pacchero stuffed with goat's cheese and green asparagus sauce
- Mushroom flan with pumpkin flakes
- Fondue of grana padana cheese with spring onions
- Roman artichoke with its two-coloured risotto

A three-dish menu

- Fish salad on a bed of shoots and collibia with its orange sorbet
- Crunchy prawns flavoured with curry in a crust of beaten rice on a smoked cod tart and potatoes with Chinese cabbage braised in honey, hot pepper and avocado marinated in black salt
- Tartare of pineapple with coconut cream, fried carrots and curried custard

Display pastries

- A pièce in chocolate – The Universe and its shapes

Pastry – four exclusive desserts

- Semi-candied pear with red wine with white chocolate mousse
- Symphony of crème brûlée with fans of ginger
- Mascarpone Bavarese with liquid coffee centre and sponge finger biscuits
- Gianduia chocolate millefeuille with peach mirepoix and Bronte pistachio ice-cream



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

+

INTERNAZIONALE 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**

+

INTERNAZIONALE 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.

Un tocco femminile nella nuova edizione del *Ricettario Laboratorio Tortellini*

La prima edizione del **Ricettario Laboratorio Tortellini** è stata pubblicata in 11.000 copie e ha avuto un successo al di sopra delle nostre aspettative. Segno che il contributo di alta professionalità da parte dell'*Associazione Italiana Cuochi* è stato molto apprezzato. Col tempo, altre novità si sono aggiunte nella gamma e, visto il successo della prima edizione, abbiamo pensato ad un bis che coinvolgesse interpreti di gran classe: le Lady Chef. Si tratta di un omaggio che abbiamo voluto tributare alla nuova associazione, tutta al femminile, nata nel 2008 all'interno della Federazione Italiana Cuochi, con il giusto intento di dare risalto alle massicce dosi di professionalità, creatività e intraprendenza che ogni donna deve dimostrare di avere per distinguersi nelle cucine top e nei concorsi.



CHEF ALESSANDRO PATANÈ, ASS. CUOCHI DI IMPERIA INGREDIENTI PER 4 PERSONE

500 g di Ravioli alla borragine
500 g di pesce spada
1 melanzana viola di misura media
4 pomodori pelati
cipolla
aglio
sedano
prezzemolo
capperi
pinoli
1 acciuga sott'olio
origano
peperoncino
10 pomodori pachino
olio di oliva
vino bianco secco
sale

RAVIOLI ALLA BORRAGINE con TAGLIATA DI PESCE SPADA E MELANZANE VIOLA FRITTE

Preparate un soffritto con cipolla, sedano, aglio, prezzemolo e un'acciuga sott'olio. A parte irrorate di olio una pentola di media grandezza con bordo alto, unite il soffritto e mettetelo sul fuoco a fiamma bassa.

Pulite il pesce spada eliminando le spine e la pelle, tagliate a cubetti di 1 cm ed aggiungete al soffritto una manciata di capperi, una di pinoli, un pizzico di origano e un pizzico di peperoncino. Fate soffriggere il tutto e sfumate con vino bianco secco. Aggiungete quindi i pomodori pelati, che avrete precedentemente sminuzzato insieme ad un cucchiaino della loro passata. Procedete quindi spellando la melanzana e tagliandola a cubetti di uguale dimensione del pesce spada. Frigeteli quindi in abbondante olio. Una volta dorati, aggiungetele al sugo. Cuocete i Ravioli alla borragine in abbondante acqua bollente salata, colateli e salateli in padella con il sugo. Aggiungete infine i pomodori pachino tagliati in quattro e terminate la preparazione sino a quando i ravioli avranno assorbito tutto il liquido di cottura.

Servite in ampi piatti con una manciata di prezzemolo come guarnizione.



I RIMINESI con CANOCCHIE e GRANCHIO DEL NOSTRO MARE

Pulite le canocchie e tagliatele in 4 parti, avendo cura di conservarne 4 intere per la decorazione finale. Pulite successivamente i granchi e apriteli a metà.

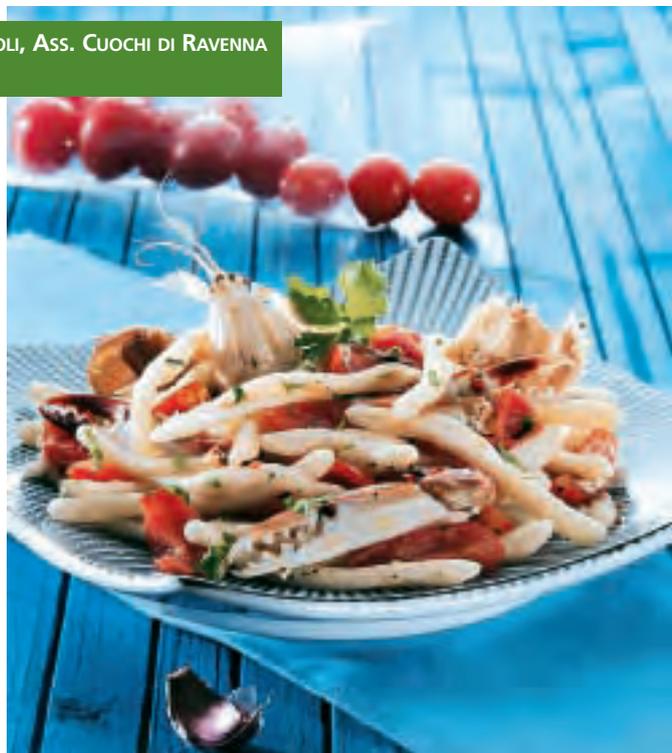
Mettete l'aglio e lo scalogno, tritati finemente, in un tegame con olio. Appassite quindi a fuoco lento, aggiungete le canocchie e i granchi e, dopo 5 minuti, sfumate con il vino bianco. Aggiungete infine i pomodori pendolini, che avrete precedentemente tagliato in 4 parti. Continuate la cottura per altri 10 minuti.

Cuocete i Riminesi in abbondante acqua bollente salata, colateli e conditeli con il sugo preparato.

Guarnite il piatto di portata con le canocchie intere e il prezzemolo tritato.

LADY CHEF ALBA ROSA ZOFFOLI, ASS. CUOCHI DI RAVENNA INGREDIENTI PER 4 PERSONE

400 g di I Riminesi
500 g di canocchie
8 granchi
2 spicchi di aglio
4 spicchi di scalogno
1 bicchiere di vino bianco secco
1 bicchiere di olio extravergine di oliva
10 pomodori pendolini
qualche foglia di prezzemolo



Erfurt: le medaglie dei cuochi agrigentini

A Erfurt in Germania, dal 19 al 22 ottobre si sono svolte le Olimpiadi culinarie 2008. Una manifestazione di altissimo livello, la cui caratteristica è quella "mondialità" che è specifica delle Olimpiadi. Erano presenti circa 2mila concorrenti, che hanno gareggiato in diverse specialità di cucina e di pasticceria. Il team agrigentino non si è fatto intimidire dalle squadre più blasonate e di più antica tradizione, essendo un team giovane, anzi giovanissimo.

Accompagnava le squadre siciliane il presidente regionale dell'Unione Cuochi di Sicilia, Mario Consentino. La squadra di Agrigento si è esibita individualmente nelle specialità D1, D2, B. I cinque concorrenti agrigentini hanno conquistato una medaglia d'argento, quattro di bronzo e un diploma.

Al presidente provinciale, Salvatore Gambuzza sono andati l'argento e un bronzo per le sculture vegetali (ceramicate e non); l'argento per una composizione intitolata "Acquario mediterraneo", opera di pregevole fattura, grande difficoltà ed eccezionale bellezza. Allo chef Giuseppe Patania è

andato il bronzo sempre per le sculture vegetali. Allo chef pasticciere Bruno Dimaria è andato il bronzo per le sculture di cioccolato. Ha avuto il diploma lo chef Vincenzo Di Palma per la cucina fredda. Un cenno a parte merita il lavoro dello chef Antonio Butera, principalmente per il materiale usato per le sue sculture; un materiale che viene dalle viscere della nostra terra e che è il salgemma o sale da

cucina proveniente da Racalmuto, patria di Leonardo Sciascia. Lo chef Butera ha presentato un cavallo in movimento e una testa di cavallo e il bronzo è stato più che meritato. Tutti e cinque i concorrenti agrigentini hanno avuto un riconoscimento e pertanto nessuno è ritornato a mani vuote: questo testimonia il valore del gruppo e fa presagire altri futuri traguardi.



OFFERTA ESCLUSIVA

Abbonamento privilegiato per i SOCI della FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI

12 NUMERI di

A TAVOLA

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

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

COMPILI IN STAMPATELLO. NON INVII DENARO ORA.

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

RITAGLI E SPEDISCA QUESTO COUPON IN BUSTA CHIUSA A:
A TAVOLA - VIA ENRICO NOÈ, 17 - 20133 MILANO
OPPURE LO TRASMETTA VIA FAX ALLO 02.58431571

L'Editore garantisce la riservatezza dei dati personali, raccolti, trattati e conservati nel rispetto del D.lgs. 196/03; i soggetti interessati potranno consultare, modificare o cancellare i propri dati, scrivendo a IeO Srl, responsabile del trattamento dati personali, via Melchiorre Gioia 66, 20125 Milano.

www.atavolaweb.it

Convivere e condividere per crescere professionalmente



In Alto Adige, esiste una realtà particolare dove, in un piccolo territorio, vivono tre distinte popolazioni: italiana, sudtirolese e ladina. È facile capire come sia bello vivere in un contesto così vario, un incrocio tra usanze e costumi diversi, ma allo stesso tempo simili. Per quanto riguarda poi l'accrescimento professionale, siamo all'avanguardia a livello europeo. In questo contesto, convivono due Associazioni in rappresentanza delle "Berrette Bianche", l'Associazione Cuochi Merano-Bolzano e la consorella Südtiroler Köche Verband in rappresentanza di quasi 2mila soci di madrelingua tedesca abitanti in provincia di Bolzano. E proprio quest'ultima che, in data 15 novembre 2008 presso l'Hotel Four Point Sheraton di Bolzano, ha tenuto la sua 37a Assemblea generale. Alla presenza di circa 420 soci dell'Unione Provinciale Cuochi Sudtirolesi, numerosi rappresentanti della politica e della gastronomia locale e anche di Presidenti delle maggiori Associazioni Cuochi pervenuti da Austria, Svizzera, Italia e Germania, il Segretario Generale della Köcheverband, Konrad Spinell, elenca i maggiori successi e attività svolti nell'arco dell'anno; dalla premiazione da parte del Presidente della Giunta Provinciale Luis Durnwalder e del Presidente dell'Unione dei Cuochi Sudtirolesi, Reinhard Steger dei migliori sei apprendisti cuochi sudtirolesi:

- Birgit Lanthaler di Corvara/Val Passiria (19) - Esercizio d'apprendistato Hotel Jagdhof a Marlengo
- Petra Nock di Lana (20) - Esercizio d'apprendistato Hotel Feldhof a Naturno



163 Chef e le 4 Lady Chef insigniti del titolo Wacs "Global Master Chef" insieme ai 6 apprendisti.

- Marc Bernhart di Burgusio (20) - Esercizio d'apprendistato Romantikhôtel Oberwirt a Marlengo
- Tamara Leitner di Racines (18) - Esercizio d'apprendistato Hotel Stafler a Mules
- Ivo Messner aus Bressanone (19) - Esercizio d'apprendistato Restaurant Fink a Bressanone
- Damian Pörnbacher di Valdaora (19) - Esercizio d'apprendistato Hotel Orso Grigio a S. Candido

Alla premiazione da parte dell'assessore Otto Saurer de "Il miglior esercizio d'addestramento professionale del 2008" e del "Miglior addestratore (chef di cucina) dell'anno 2008"

"L'esercizio di addestramento del 2008"

Ristorante Fink di Bressanone della famiglia Fink

Helmuth Fink - proprietario "L'addestratore del 2008" è la capocuoca Antonia Fink

Ma il clou dell'assemblea è arrivato quando il presidente europeo della Federazione mondiale dei Cuochi Wacs, Reinhold Metz (Germania) ha conferito a 63 chef e 4 Lady Chef i primi diplomi e collari "Wacs Global Master Chef". Nel maggio scorso al Congresso Mondiale dei Cuochi nel Dubai, **la Skv ha ottenuto la**



Il presidente dell'Associazione Cuochi Merano-Bolzano, Marco De Majo con il presidente della SKV, Reinhard Steger ed il segretario generale SKV, Konrad Spinell.

Alto Adige

aziende informano

certificazione mondiale del titolo “Maestro di Cucina” da parte della Wacs. L'Alto Adige è la prima provincia, assieme alle nazioni Svizzera, Germania, Austria, Olanda e Stati Uniti d'America, a ricevere questa certificazione, che attesta una qualità della formazione dei professionisti cuochi molto alta. L'Alto Adige, infine, è l'unica provincia d'Italia che può vantarsi d'una formazione professionale a questo altissimo livello. I cuochi e le cuoche devono frequentare nell'arco di tre anni una formazione con oltre 1.200 ore di lezioni nelle diverse materie del mestiere. Alla fine devono superare un esame pratico, scritto e orale davanti a una commissione provinciale. Anche questo esame molto impegnativo (qualche volta non lo supera il 50 per cento dei candidati) è l'unico in Italia. L'Assemblea è proseguita con l'intervento di Martin Sieberer, chef presso l'Hotel a 5 stelle “Trofana Royal” a Ischgl/Paznaun nel Tirolo (una delle stazioni sciistiche d'avanguardia in Austria) e autore di diversi libri di cucina. Inoltre, “Cuoco dell'anno 2000” in Austria. Fondatore del gruppo di operatori nel settore turistico “Zona delle prelibatezze della regione” nella valle di Paznaun. Coronato con una stella Michelin e 3 capelli Gault Millau. Quale presidente dell'Associazione Cuochi Merano-Bolzano, sono stato invitato a partecipare all'Assemblea della Skv e a tutti i soci intervenuti ho portato il saluto da parte del presidente nazionale, del segretario generale e il mio e ho espresso la mia invidia per l'ottima organizzazione dell'Associazione Cuochi Sudtirolesi, molto ben radicata sul territorio. Devo ricordare che la Skv è stata fondata da un illustre cuoco di fama internazionale, Andreas

Hellrigl, gastronomo del Ristorante “Andrea” di Merano. Il presidente fondatore, dopo aver aperto la lussuosa “Villa Mozart” a Maia Alta, è stato chiamato a New York, per gestire il ristorante “Palio”, in seguito il più famoso negli Stati Uniti. Purtroppo nell'anno 1993 fu stroncato da una malattia incurabile. Negli ultimi 35 anni i suoi discepoli in cucina sono riusciti a portare la cucina Sudtirolese a un alto livello, che è riconosciuto in tutta Europa. **La Köcheverband vede il maggior impegno nella formazione professionale delle cuoche e dei cuochi.** L'Alto Adige è l'unica provincia d'Italia con il sistema più efficace per l'addestramento degli apprendisti, la formazione duale, per dire in cucina con lo chef e nella scuola professionale. Inoltre, è l'unica provincia, che conferisce la qualifica di “Maestro di Cucina”. I candidati devono partecipare ai corsi di formazione per quasi tre anni e terminare con tre esami, di cui il più importante è sicuramente la prova pratica davanti alla commissione provinciale. In provincia abbiamo anche l'unico corso per la formazione nella cucina dietetica, che prevede due semestri di sei settimane alla Scuola Alberghiera “Kaiserhof” di Merano. La qualifica è “Cuoco diplomato in Dietetica”, riconosciuto in tutta l'Europa. Concludo facendo una considerazione: se nel nostro piccolo territorio provinciale convivono amichevolmente popolazioni diverse con una mescolanza di usanze, costumi, tradizioni, esperienze e Associazioni di cuochi professionisti di diverse lingue e nazionalità, è possibile che anche nel resto del mondo questo possa avvenire senza rivalità, ripicche e odi razziali?



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

“MEZZI RIGATONI” RUMMO LENTA LAVORAZIONE AI POMODORI SECCHI, CAPOCOLLO, BROCCOLO E PECORINO ROMANO

Ingredienti per 4-6 persone

- 400 g di Mezzi Rigatoni Rummo
- 1 broccolo romano (500g)
- 200 g di pomodori secchi
- 200 g di capocollo
- 100 g di Pecorino romano
- 2 scalogni
- olio extra vergine di oliva
- sale e pepe



Procedimento

Tagliare finemente lo scalogno e soffriggerlo nell'olio fino a farlo imbiondire, aggiungere il broccolo romano fatto a pezzettini molto piccoli (spezzettato a mano) e rosolare per 10 minuti circa, poi aggiungere il capocollo e i pomodori secchi tagliati entrambi a julienne. Terminare la cottura per altri 3 o 4 minuti. Cuocere i mezzi rigatoni e unirli al composto mantecando il tutto con un po' di acqua di cottura. Impiattare e spolverare con il Pecorino romano a scaglette.



In ricordo di Fiorenzo Baroni DI RAFFAELE AURIEMMA

Ricordare Fiorenzo Baroni senza cadere nella retorica e nel buonismo di chi ricorda qualcuno dopo la sua dipartita, è difficile. Ogni parola detta è piena di ricordi di un uomo speciale, un uomo piccolo come si autodefiniva, un uomo con una passione così grande per il suo lavoro da cambiargli la vita.

Ho avuto la fortuna di incontrarlo quando ero alla Scuola alberghiera di San Pellegrino, giovane e in cerca di miti, Fiorenzo (Baroni come lo chiamavano tutti) si è subito lasciato voler bene, perché era davvero un esempio di umanità e umiltà.

Fu così che cominciai a interessarmi dell'Associazione cuochi, a partecipare agli eventi o a rendermi disponibile dove c'era da dare una mano. La tragedia del terremoto in Irpinia ci aveva portato insieme a Lioni, non per cercare onori e gloria, ma per mettere a disposizione degli altri il nostro lavoro. Fu una settimana molto dura, le ore non si contavano e le condizioni di lavoro non erano certo di hotel a 5 stelle; eppure, alla fine di ogni giornata trovava sempre il tempo di fare quattro chiacchiere insieme a noi allievi della scuola che lo aiutavamo, disquisendo di cucina o raccontando qualche storiella buffa, sempre con il sorriso sulle labbra e senza far tra-

pelare la stanchezza che sicuramente sentiva più di noi. Lavorare vicino a lui dava sicurezza di non sbagliare; sapeva trasmettere l'amore per la cucina e la passione per il nostro lavoro. Lo ricordo ancora, finita la scuola, quando metteva a disposizione il suo sapere per avviare me e altri giovani cuochi a partecipare ai concorsi di cucina, ore ed ore rubate alla famiglia e al sonno per preparare i piatti che avremmo presentato a questo o a quel concorso con la pazienza del maestro che vede gli errori grossolani e che te li corregge senza farti sentire in colpa. Era il primo a chiamarci per sapere com'era andata e alle delusioni dei miseri risultati, ci spronava a fare meglio, imparando dagli errori per non ripeterli, senza mai mollare, fino a portarci a ottenere risultati prestigiosi. O quando eravamo a Ginevra per una "Settimana di cucina Bergamasca" presso il ristorante dell'aeroporto che al pomeriggio invece di riposarsi mi spronava ad accompagnarlo giro per l'aerostazione vestiti da cuoco, per reclamizzare il nostro territorio e i nostri cibi, facendomi sentire fiero di indossare la divisa bianca e il cappello.

Purtroppo, l'ardore giovanile non sempre è buon consigliere e abbagliato da falsi "fari" rivelatisi poi misere lanterne è arrivato

anche il momento del tradimento; non gli sono stato fedele quando lui aveva bisogno del mio supporto e anni dopo, rinsavito dalla mia defezione, è stata una vera liberazione chiedergli scusa. Lui, con la sua saggezza e umiltà, ha reso talmente facili le mie scuse che ne ero sorpreso. Questo era Baroni, "Il Cuoco presidente dei Cuochi", spesso da quando era andato in pensione passava nei ristoranti a trovare i colleghi, per salutarli, per bere un caffè insieme ("un caffè lungo per un uomo corto", era la sua battuta preferita) per scambiare due chiacchiere o per risolvergli il problema del cuoco, che se ne era andato.

È stato il presidente dei cuochi che mi sono sforzato di emulare, ma per quanto mi sia stato vicino e abbia saputo darmi i consigli giusti per portare avanti la presidenza dell'Associazione Cuochi Bergamaschi sono riuscito a fare poca cosa rispetto alle sue grandi iniziative.

Se n'è andato in silenzio, non senza combattere, la sua tenacia è riuscita ad affrontare e a vincere anche qualche battaglia contro il male che lo affliggeva. Non ti sono stato vicino in questo tuo ultimo periodo e di questo ne porterò sempre nel cuore il rimorso. Soprattutto il rimpianto di non averti mai detto... ti voglio bene Baroni.

I nostri primi... cinquant'anni DI FRANCO ALESSI

Correvano l'anno 1958, un gruppo di amici chef di cucina che lavoravano nei più prestigiosi alberghi e ristoranti di Milano, fondò l'Acis (Associazione Cuochi Italia Settentrionale). Detta associazione, come da statuto, perseguiva lo scopo di favorire con ogni mezzo il miglioramento e il progresso della professione del cuoco, sotto l'aspetto umano, tecnico, lavorativo e sociale.

Luigi Morandi, chef del ristorante Tantalò di Milano, fu il primo presidente eletto della neonata associazione. Con gli anni a venire si susseguirono: Saverio Facchinetti, Enzo Dellea nominato nel 1971,

Bruno Bordoli e Angelo Minoglio.

Da questa associazione nacquero altre delegazioni distribuite sul territorio nazionale, che in seguito saranno trasformate in Associazioni provinciali.

Il 10 maggio del 1968, presso l'Hotel Parco dei Principi di Roma è stata sancita la Costituzione ufficiale della Federazione Italiana Cuochi, su proposta dell'Acis di Milano, presieduta da Saverio Facchinetti, da Marco Tannini dei cuochi Piemontesi e da Mario Ercoli dell'associazione cuochi di Roma. Presidente Reggente è stato eletto Pino Capogna come primo socio promotore della Federcuochi.

Il 17 giugno del 1968 a Milano si teneva la prima Assemblea generale ordinaria della Federcuochi, con l'ordine del giorno delle nomine, del consiglio nazionale e delle cariche sociali, il 18 e 19 novembre a Genova si teneva il primo Congresso nazionale.

Nel 1972 si costituiscono le Associazioni provinciali e a Brescia guidata da Enzo Dellea si costituisce l'Associazione Cuochi Bresciani (AcB), una delle prime a organizzare un Congresso nazionale a Gardone Riviera nel 1974, grazie anche all'apporto della prestigiosa Scuola alberghiera Caterina De' Medici e tutti i suoi collaboratori,

creando lo stimolo anche per altre associazioni provinciali.

L'Acb si è distinta nell'organizzare fra le prime, corsi di cucina e concorsi, nazionali e internazionali. Grazie anche alle nove scuole alberghiere statali e regionali distribuite sul territorio, è riuscita ad avere fino a 400 soci iscritti, creando anche "Le giornate del cuoco" e concorsi fra Scuole alberghiere.

L'Acb annovera anche una squadra di chef professionisti, guidata dal segretario Carlo Bresciani, che partecipa alle gare più importanti del mondo e tra queste le Olimpiadi di Cucina fredda e calda.

Attualmente il presidente è Carlo Bresciani, con il Consiglio formato da Onelio Lippi, Walter Mesar, Ezio Colombo, Damiano Vallini, Giorgio Lecchi, Paolo Bresciani, Bruno Piovaneli e Franco Alessi.

Possiamo ben festeggiare gli oltre 50 di storia dalla nascita dell'Acis, che arricchisce noi tutti di cultura culinaria all'insegna dell'amicizia, della cordialità e collaborazione di tutti i soci, non certo in queste poche righe che si esaurisce questo

excursus, festeggiare questo evento, riportando la mente all'indietro e ringraziare tutti coloro che si sono prodigati, immaginiamo con quanta difficoltà, ma con gran-

de entusiasmo. L'Associazione di Brescia ha voluto fare omaggio a tutti i soci di un piatto, con lo stemma originale della fondazione.

La cena degli auguri DI FRANCO ALESSI

I soci dell'Associazione Cuochi di Brescia hanno partecipato numerosi allo scambio di auguri natalizi, con la cena organizzata il 1° dicembre presso il Ristorante "Hostaria 1735" di Rezzato (BS).

I soci e le autorità della Provincia di Brescia, con la presenza dell'assessore al Turismo Riccardo Minini, sono stati deliziati da una magistrale cena presentata e curata dallo chef Philippe Leveillé e dal suo staff, patron del ristorante Miramonti l'Altro di Concesio (BS), che vanta due stelle Michelin.

Gli ospiti, ricevuti dal gran maestro Enzo Dellea, dal presidente Bresciani e dal consiglio al completo, hanno potuto partecipare a un forum sul tema: "Viaggio nel mondo della carne tra tradizione e

innovazione", relatore Silvano Bonfatti. La serata è proseguita ringraziando la squadra della Lombardia che si è aggiudicata una medaglia di Bronzo alle Olimpiadi di Erfurt in Germania, capitanata da Carlo Bresciani con Giorgio Lecchi, Luca Cecchetto, Paolo Bresciani, Adriano Orsenigo e Luca Bernasconi.

Riservando uno scrosciante applauso all'emozionatissimo Silvio Goffi dell'Associazione di Brescia che ha presentato nella categoria Singolo un pezzo artistico di margarina e che ha conquistato la Medaglia d'Oro.

L'Associazione di Brescia partecipa gli auguri a tutti i nostri soci, alle loro famiglie e a tutte le Berrette bianche d'Italia di felicissimo Anno Nuovo.

Buon viaggio Maestro

DI VALTER MESAR E CARLO BRESCIANI, *EX PRESIDENTE E PRESIDENTE DELL'ASSOCIAZIONE CUOCHI DI BRESCIA*

Nella provincia di Brescia, ma ovviamente anche fuori, era da tutti chiamato "Maestro" per i numerosi anni trascorsi come validissimo insegnante presso l'Istituto alberghiero di Gardone Riviera, ma soprattutto per come ha saputo vivere così intensamente la sua vita; una vita ancora piena di impegni, progetti e idee e che improvvisamente si è spezzata lasciandoci attoniti e increduli. Enzo Dellea (nella foto) amava raccontare di come la sua fosse una famiglia di cuochi e di come poi i cuochi fossero diventati la sua famiglia, una famiglia che nel corso del tempo si è continuamente allargata. Non aveva figli, ma era diventato un po' il papà di noi tutti ed ecco che se c'era bisogno di un consiglio, di trovare un posto di lavoro, organizzare un concorso o un corso di cucina ci si rivolgeva a lui, sicuri che la sua grande esperienza ci avrebbe orientati verso un sicuro successo. L'associazionismo era per lui vitale ed è stato fra i promotori e fondatori dell'Acis

(di cui è stato presidente), successivamente della Federazione e di altre associazioni del settore enogastronomico; per tutti questi Enti ha cercato di dare sempre il meglio e, grazie al carattere mite che lo contraddistingueva, sempre in sordina e senza gesti plateali.

Abbiamo avuto l'onore di essere stati suoi allievi a scuola e suoi successori alla guida dell'Associazione Cuochi di Brescia proponendolo immediatamente come presidente onorario, carica di cui andava fiero, così come andava fiero di tutte le numerose cariche che ricopriva, impossibili conoscerle tutte. Dotato di grande acume e intelligenza, era stato fra i primi a capire come la cucina italiana dovesse essere meglio conosciuta nel mondo intero; ed ecco allora i suoi continui viaggi in tutti i continenti, primo vero Ambasciatore della cucina italiana del mondo e unico italiano membro onorario della Wacs. Forse troppo precursore dei tempi e per questo un po' incompreso ha ricevuto forse

troppo tardi il giusto riconoscimento in seno alla Fic, quello di "senatore a vita", ma per i "grandi" la Storia riserva sempre un posto di privilegio, Enzo era un grande e per questo sarà sempre ricordato.

Ora ci piace immaginarlo con indosso la sua candida divisa, di cui era tanto orgoglioso, in partenza per uno dei suoi innumerevoli viaggi, quello più impegnativo. Senza ritorno. E allora, buon viaggio Maestro e... grazie!

Ringrazio tutte le "berrette bianche" d'Italia che mi sono state vicine per la scomparsa improvvisa di mio marito Enzo Dellea, che se ne è andato in silenzio dopo aver dedicato un'intera vita alla tanto amata professione culinaria.

Daniela Portieri Dellea



Cuochi in festa

La Festa del Cuoco è un appuntamento molto atteso nel cagliaritano e richiede una preparazione lunga. Lo scorso anno era prevista per ottobre, ma l'alluvione ha modificato i programmi e ha indotto l'Associazione a posticiparla all'8 e 9 novembre. È stata



inaugurata dal sindaco di Sestu, Aldo Pili, attorniato dai "berretti bianchi" nel Santuario della chiesa romanica di San Gemiliano.

Le antiche cumbessias (72 loggiati intorno alla chiesa) sono state trasformate in nicchie gastronomiche e dell'artigianato tipico. L'Associazione Cuochi di Cagliari, che comprende anche le province di Medio Campidano e Carbonia-Iglesias - tanto che viene più corretto chiamarla

Associazione cuochi Sud Sardegna - insieme all'Associazione Sinergia Femminile e alla disponibilità del parroco di Sestu don Onofrio Serra, grazie alla collaborazione dei



loco di Sestu, agli sponsor come Banca Intesa San Paolo, il Centro Agroalimentare Sardegna, Marr, Unox cucine e la Cantina del medio - campidano, ha potuto realizzare i festeggiamenti in onore di san



una ventata di giovanile entusiasmo, l'immane partecipazione della dinamica associazione Lady Chef, impegnata ormai a livello internazionale alla riscoperta dei cibi



della tradizione e della cucina povera, rappresentata da Concetta Cinus coordinatrice per il sud Sardegna. Per due giorni sono stati distribuiti i bei

piatti di ceramica, personalizzati per l'occasione con lo stemma dell'Associazione Cuochi Sud Sardegna, che i visitatori hanno potuto riempire di ogni ben di dio cucinato dai cuochi, che è d'obbligo ringraziare: Vincenzo Chirigu, Mauro Forresu, Benito Aresu, Antonio



Francesco Caracciolo, patrono dei cuochi, e raccogliere altri fondi per l'acquisto di un macchinario per la diagnosi precoce e la cura del tumore al seno.

partner, la Provincia di Cagliari, il Comune di Sestu, la Coldiretti Cagliari, il centro servizi promozione della Camera di Commercio e la Pro

Anche quest'anno ha partecipato l'Associazione Cuochi della Gallura con tante prelibatezze, gli istituti alberghieri di Monserrato e di Pula con

Doppiu, Concetta Cinus, Alessandro Medda, Elio Marongiu, Luciano Sanna, Tristano Orrù, Paolo Sechi, Samuel Rainey e altri ancora.

Le tantissime persone che sono venute hanno potuto partecipare alla degustazione guidata del pane, organizzata da Laore, che ha attratto un folto pubblico assai interessato; hanno seguito: una dimostrazione

sulla preparazione della pasta fresca tradizionale, tenuta dalle Lady Chef; la preparazione di un raffinato menu dello staff di cucina, guidati dallo chef Andrea Fadda del Chia Laguna. Le Lady Chef hanno riproposto i piatti unici della tradizione campidanese (fregola con anguille, lumache o salsiccia) e come il pane rafferma possa trasformarsi in goloso alimento. Si sono diffusi nell'aria gli indimenticabili profumi dei cibi dell'infanzia, quando le nonne preparavano su pani indorau o su mazzamurru o sa suppasa, sa pudda prena. La riproposta di sani e deliziosi alimenti di una volta ci richiama al tempo, non lontano, in cui le famiglie erano numerose e la carne era il cibo della domenica; non esisteva l'anoressia, ma solo e sempre un grande appetito!

Oltre il consueto apprezzamento per il cibo locale è stata una sorpresa, per i pochi fortunati, gustare l'oca della tradizione friulana. Per l'occasione è stato fatto l'annullo filatelico per ricordare le giornate di festa su delle cartoline che riproducevano San Francesco Caracciolo e foto della scorsa festa del cuoco con il francobollo di San Francesco Caracciolo stampato dalle Poste Italiane in occasione del Giubileo. Le due giornate all'aria aperta sono state rallegrate da una convivialità serena e da numerose esibizioni, da saggi di scuole di danza e da balli di gruppi folcloristici. La banda cittadina ha dato avvio ai festeggiamenti, cui ha partecipato il sindaco Aldo Pili, che ha fortemente voluto l'evento nel territorio di Sestu.

Domenica pomeriggio nella

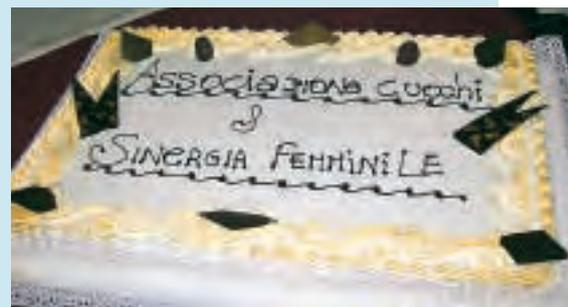
suggestiva chiesa medievale è stata celebrata la messa che ha avuto nell'offertorio un momento molto intenso, quando i cuochi hanno portato all'altare i loro doni, composizioni di frutta, cestini colmi di prodotti locali e una statua di margarina con l'effigie del santo patrono dei cuochi, al quale ha dato volto la Lady Chef Paola Piroddi. Il suono sublime delle launeddas (Cuncordia a Launeddas), il coro (Voci insieme di Sestu) e le commoventi parole del parroco don Onofrio Serra della presidente di SF signora Anna Maria Massetti, del presidente provinciale dei cuochi Antonello Pintus, hanno reso la serata indimenticabile. La festa è continuata con l'attesissima distribuzione della grande e meravigliosa torta preparata dallo chef pasticciere Leonildo Contis per poi concludersi a tarda sera con balli e canti in un clima di serenità. Tutti splendidi i 250 premi, messi in palio da un gran numero di sponsor sensibili alla causa, che per valore e qualità hanno ripagato la tanto attesa estrazione rendendo ancora più lieta la giornata ai vincitori.



IL GALA DINNER

Il 12 dicembre l'Associazione cuochi ha organizzato una cena di gala a chiusura della Festa del Cuoco, presenti le autorità locali, l'assessore provinciale alle Attività produttive sig. Commandini, il nostro presidente onorario chef Salvatore Barra, il direttivo tutto dell'Associazione e le amiche della Sinergia Femminile, cuore pulsante di tutta la manifestazione. In quell'occasione sono stati consegnati agli chef che hanno collaborato gli attestati di merito; un ringraziamento è andato a tutti gli sponsor, cui è stato consegnato il piatto in ceramica della festa con il nostro logo.

Abbiamo ricevuto le targhe di ringraziamento della Sinergia Femminile e subito dopo il taglio della torta è stato consegnato l'assegno dei soldi raccolti nelle mani della presidentessa Anna Maria Massetti della Sinergia Femminile.



Caltanissetta

Una festa, anche per il palato!

Per festeggiare il santo patrono Francesco Caracciolo, i cuochi nisseni con il loro presidente Ottavio Miraglia, hanno offerto un pranzo a circa 80 persone bisognose che quotidianamente consumano il pasto all'Istituto Testasecca. Nella stessa giornata del 13 ottobre, i cuochi nisseni hanno incontrato gli studenti dell'alberghiero Di Rocco e hanno dato dimostrazione delle loro capacità professionali, nella preparazione dello zucchero soffiato, pastigliaggio e marzapane. Alla parte didattica, è seguito un buffet con varie pietanze con la torta celebrativa con l'immagine di S. Francesco Caracciolo.



Quando il cibo fa bene, davvero!

In occasione della Festa del Cuoco, sono stati raccolti 1600 euro, devoluti in beneficenza all'Istituto delle Suore Riparatrice del Sacro Cuore "Mario Zaccagnino"

DI VINCENZO VOCALE

Singolare iniziativa nella città di S. Nicandro Garganico (FG) dove la figura del cuoco è ancora sconosciuta.

La locale associazione cuochi ha curato la 7ª Festa Provinciale del Cuoco con grande passione e voglia di confrontarsi. Per l'occasione, si è svolto il 7° raduno dei cuochi della provincia di Foggia, si sono incontrati allievi/e delle scuole alberghiere della provincia di Foggia, cuochi professionisti, ristoratori, sostenitori ed autorità.

Più di 200 i cuochi provenienti da tutta la provincia, hanno colorato di bianco le strade del borgo antico e del centro cittadino con una allegra ed insolita sfilata in divisa, preceduta dalla banda musicale di S. Nicandro Garganico e dalle majorettes della Scuola Media Mons. "Aristide D'Alessandro".

Una giornata di festa che i cuochi hanno condiviso con la città in un'atmosfera di grande allegria, è risultata un'occasione per valorizzare una professione che soprattutto nel territorio garganico ad alta vocazione turistica ricopre un ruolo di grande rilievo.

Nel mezzo della sfilata, nella chiesa Maria S. S. del Carmine Don Giancarlo Borrelli ha officiato la Messa in onore di S. Francesco Caracciolo, patrono dei cuochi (nel 4° centenario della sua morte).

Dopo la messa la manifestazione ha proseguito la sfilata nel centro della città presieduta dal Sindaco Costantino Squeo; autorità civili e militari; vice presidente Comunità Montana del Gargano Luigi Vergura; Maestro di cucina Sebastiano D'Onghia presidente uscente dell'Unione Cuochi regione Puglia; Tommaso Guerra figura significativa dell'Unione cuochi regione Puglia;



Pietro Martinelli presidente onorario dell'Unione cuochi Regione Puglia; Primiano Parigino presidente in carica, Associazione cuochi Gargano e Capitanata, entrambi primi maestri di cucina della provincia di Foggia; Vincenzo Vocale vice presidente e tutto il Direttivo dell'Associazione cuochi Gargano e Capitanata; Antonio Esposito Consigliere Nazionale; tutte le delegazioni delle Scuole Alberghiere della Provincia di Foggia "Vieste, San Giovanni Rotondo, Foggia, Margherita di Savoia e Lucera", tutte le delegazioni della provincia "Vieste, S.Nicandro Garganico, San Giovanni Rotondo, Lesina, Monte Sant'Angelo, Foggia, Lucera, Mattinata, Vico Garganico, Rodi Garganico, Peschici, Manfredonia e Margherita di Savoia". Le mascotte della giornata, la "cheffina" Miriam Vocale e lo "cheffino" Francesco Giagnorio di 8 e

10 anni, per un giorno hanno indossato la divisa del cuoco accompagnati da Rosa Mercaldi e Antonio



Gargano e Capitanata

Battista vestiti da “pastore e pacchiana”, abiti singolari e caratteristici del folklore Sannicandrese.

La manifestazione è proseguita con un ricco buffet in Piazza IV Novembre, offerto e curato dal Ristorante Sala Ricevimenti “Beny” Si è conclusa con un incontro

agrumi del Gargano, caciocavallo podolico e latticini di bufala casereccio, il tutto condito con olio extravergine d.o.p. Dauno.

Tutti i prodotti sono stati forniti dalle aziende della Comunità Montana del Gargano e sono stati elaborati da un team di chef sannicandresi:

Grazia Coviello e Angelo Lorusso. Il gruppo di Sala Bar guidato da Giuseppe Zimotti, Domenico Gallo, Michele Lapomarda e l'assistente Donato Piano. L'evento interamente sponsorizzato e completamente



gratuito a tutti i soci e convenuti. La manifestazione è stata organizzata dall'Associazione Cuochi Gargano e Capitanata, patrocinata dal Comune di S. Nicandro Garganico, Gruppo d'azione locale “Gal” Gargano e Comunità Montana del Gargano. Nel mezzo della Festa ha trovato spazio anche un momento di beneficenza, grazie a dei premi offerti dalla Ditta Scanzano “Grandi cucine” Agenzia Zanussi Professional, Area Foggia di S. Nicandro Garganico:

- Macchina planetaria con accessori, multifunzione;
- Mixer professionale;
- Divisa cuoco completa;

hanno permesso la raccolta di 1600 euro devoluti all'Istituto Religioso delle Suore Riparatrice del Sacro Cuore “Mario Zaccagnino” di S. Nicandro Garganico.

La premiazione è avvenuta direttamente dal capo area management Sud Italia Electrolux Professional, Pasquale Esposito. La serata si è conclusa con un brindisi di auguri, con spari di fuochi pirotecnici ed un arrivederci in una nuova piazza della Capitanata.

conviviale, oltre 350 gli ospiti, presso l'Hotel Ristorante Sala Ricevimenti “La Gardenia”, località Torre Mileto - S. Nicandro Garganico, con la degustazione di un menù con piatti della cucina tradizionale preparati con prodotti tipici del paniere garganico: vitello podolico, capretto garganico, fave di Carpino, anguilla di Lesina,

Matteo Palmieri, Mario Falco, Domenico Vocale, Francesco Sticozzi e Domenico Panza con la partecipazione straordinaria degli allievi dell'Istituto Professionale di Stato per i servizi Alberghieri e della Ristorazione “M. Lecce” di San Giovanni Rotondo (FG) guidati da Vincenzo Vocale e Michele Di Lella. Il gruppo di Ricevimento guidato da

Il gusto della beneficenza

L'Associazione Cuochi di Lecco e provincia ha festeggiato il Santo patrono dei cuochi con una grande manifestazione presso i Frati Cappuccini di via Turate a Lecco, presenti molte autorità locali, il vice presidente della Provincia Italo Bruseghini, l'assessore Cinzia Bottega in rappresentanza del sindaco, il presidente dell'Associazione Commercianti Giuseppe Ciresa, il vice prefetto, il vice questore, il comandante dei Carabinieri e della Guardia di Finanza, il senatore Lorenzo Bodega, il presidente Giuseppe Crippa e molti cuochi e allievi delle scuole alberghiere. Il ritrovo era sul sagrato della chiesa, prima della celebrazione della Santa Messa

celebrata dal parroco Saverio Corti, che ha ricordato Francesco Caracciolo con grandi parole e documentandosi. La giornata di festa è proseguita con una cena per 200 persone, il cui ricavato è stato interamente devoluto in beneficenza. Un ringraziamento per il lavoro svolto va ai consiglieri per la

preparazione della cena e, in particolare, agli allievi dell'Istituto alberghiero Aldo Moro di Valmadrera per il servizio svolto. Nel discorso delle autorità, è stato apprezzato in modo particolare il lavoro che l'Associazione Cuochi di Lecco svolge e lo scopo benefico della manifestazione.



Il bronzo conquistato alle Olimpiadi

Il Culinary Team Palermo dell'Associazione Provinciale Cuochi e Pasticceri conquista la medaglia di bronzo alle Olimpiadi di cucina, che si sono svolte ad Erfurt, in Germania, dal 19 al 22 ottobre. Cinquante le nazioni che hanno partecipato all'evento e più di 1.100 i cuochi che si sono confrontati nei grandi stand della città tedesca per ottenere l'assegnazione dell'oro, l'argento o il bronzo olimpionico.

La squadra siciliana si è distinta per l'originalità dei piatti e per il fil rouge che li univa tutti. Quest'anno, infatti, il Culinary Team ha voluto fare un grande omaggio alla danza e soprattutto al grande repertorio del balletto classico. Sono nati così i menu ispirati a Sheherazade e alla favola delle "Mille e una notte", al "Sogno di una notte di mezza estate" di Shakespeare e ancora a "Cenerentola" e alla "Bella addormentata nel bosco". Si è scelto di intitolare i vari piatti alle figure femminili dei balletti, un

modo per riconoscere le donne di ogni tempo protagoniste assolute degli eventi. A dare maggiore eleganza al tavolo espositivo era l'unica figura maschile al centro del tavolo "Il satiro danzante", il bronzo del maestro Domenico Zora ispirato al capolavoro greco.

"Sono soddisfatto del risultato ottenuto - ha dichiarato Giuseppe Giuliano, presidente dell'Associazione e coach della squadra - soprattutto se si pensa che le Olimpiadi sono un evento di rilievo mondiale e che il nostro è l'unico Team per la Provincia di Palermo a partecipare con la condivisione dell'Unione Regionale Cuochi che ha voluto consegnare il gagliardetto da esporre sul tavolo olimpico. Un plauso - ha dichiarato, infine, Giuliano - lo rivolgo a tutti i ragazzi della squadra che hanno lavorato con grande sinergia e impegno notte e giorno per ottenere il migliore dei risultati. Ho notato dei grandi passi in avanti nell'organizzazione e nella

realizzazione del tavolo espositivo negli ultimi mesi e questo mi rende orgoglioso e pronto ad affrontare i prossimi impegni competitivi".

"Il grande successo conseguito è espressione di un ponderato percorso di maturazione professionale e sportiva del Team, dichiara l'avv. Davide Maniscalco, responsabile degli affari legali dell'Associazione provinciale Cuochi e Pasticceri di Palermo, da condividersi con tutti i nostri partner che, con il loro generoso contributo hanno reso possibili la ribalta internazionale della nostra squadra e il clamore dei suoi successi".



WÜSTHOF



Per informazioni:
Valsodo SRL
Tel: 055 - 8878751
e-mail: valsodo@iol.it
www.wuesthof.de



Quality - Made in Solingen/Germany

Il menu di festa

DI UMBERTO MOSCHINI

Si è svolta con grande successo l'annuale festa del santo patrono dei cuochi, San Francesco Caracciolo, tenutasi a Villa Magnolia di Gello di Lavaiano.

Dopo un momento di ricordo religioso in onore del Santo, con la recita della preghiera a lui dedicata dai cuochi, si è tenuta la tradizionale conviviale che ha registrato una notevole presenza di cuochi e di



invitati. Ottimo il menu, realizzato dalla brigata di cuochi dell'Associazione: Claudio Campani, Riccardo Melotto, Yuri Massai, Donatella Paolinelli, Fulvia Carnaciali, Simone Belluomini e Francesco Francalacci, che hanno confermato le loro capacità professionali.

Si è iniziato con un antipasto di mare caldo molto gradevole, seguito da un eccezionale *Risotto di mare* e dai gustosi *Tacconi al pesce spada con verdure* che hanno preceduto un piatto che ha riscosso unanimi consensi, sia per la presentazione che la sostanza, il *Turbante di orata con verdure brasate e gamberone al brandy*. Il tutto si è concluso con un dolce diplomatico realizzato dai fratelli Fornai. Gradevole il vino San Giorgio, bianco toscano Igt dell'Azienda agricola San Martino di Ponsacco. Perfetto il servizio svolto dai camerieri della organizzazione Fornai e il servizio dei vini a cura dei

sommelier della Fisar delegazione della Valdera.

Tra gli intervenuti, il vice sindaco di Pontedera Renzo Bartoli, il console del Touring Club Umberto Ascani, il rappresentante dell'Ascom e il maestro di cucina e docente all'Alberghiero di Pisa Massimo Tesseri.

Alla conclusione, il presidente dei Cuochi Pisani Pierluigi Pampana, dopo il saluto e il ringraziamento ai presenti unitamente al vice presidente vicario Carmine Jovine, ha proceduto alla consegna di particolari targhe; al Comune di Pontedera per l'attenzione e la disponibilità sempre offerta, a Claudio Campani per



l'impegno dato alla ricostituzione dell'Associazione dal 1998, ad Alessandra Bechi per il 40 anni di attività e per il coordinamento offerto per le nostre Lady Chef e Dino Arzilli (cultore e decantatore dei tartufi) per avere onorato l'Associazione con le sue sempre apprezzate "missioni" in Italia e all'estero.

Un grazie a quanti hanno sostenuto la festa: la Fredditalia, la

Maar, la soc. Acqua S. Carlo, il pastificio Morelli, la D.A. Navacchio, la Tirrenia Surgelati, i ristoranti La Buca, La Rota e Circolo dar prete, la pizzereria da Pierino e il comune di Pontedera.

In precedenza si era tenuta l'assemblea generale per alcuni adempimenti statuari in previsione del Congresso regionale dell'Unione regionale Cuochi Toscani, nella quale sono stati eletti quali consiglieri regionali: Pierluigi Pampana, Claudio Campani e Umberto Moschini; delegati al congresso: Pierluigi Pampana, Carmine Jovine, Alessandra Bechi, Claudio Campani, Mario Edoardo Carta, Yuri Massai, Riccardo Melotto e Umberto Moschini.



Savona

Chef e verdure in piazza

Si è svolta ad Albenga (SV) la prima edizione di Cip & Vip, manifestazione organizzata dalla Compagnia dei Sapori, col patrocinio di Regione e Provincia, e con la collaborazione della locale Associazione Cuochi. L'evento è interessante per la decisione di far coesistere i "quattro di Albenga", cioè i prodotti più caratterizzanti del territorio: carciofo viola, pomodoro cuore di bue, asparago viola, zucchine e zucche trombetta. Per due fine settimana Albenga si è trasformata nel più grosso Green Park italiano, con situazioni di conoscenza e vendita sparse per tutto il centro storico, dove la nostra collaborazione e gli interventi erano a tutto campo, dai laboratori, come "La magia delle verdure" e la mostra delle piante aromatiche, con la presentazione di particolari creazioni e incroci molto interessanti, a cura dei florivivaisti di Albenga, e accompagnati dalla relazione di illustri professori, come

il dott. Marengo. Mentre infuriava la mostra, e anche un notevole sciocco, in piazza S. Francesco era stato allestito un miniparco con gli animali della fattoria. Non si era ancora spento l'eco delle grida di stupore dei bimbi che iniziavano le curiosità e l'interesse per i nostri rappresentanti che, in piazza del Duomo, iniziavano a scolpire tutto quello che i coltivatori e la piana di Albenga offriva. Gli chef Gregorio Meligrana, Giovanni Gangi, Luca Fabio si esibivano in alcune ore di intaglio, tra le domande e le curiosità del numeroso pubblico presente, oltre alle autorità, attirati dalla curiosità e dall'assemblamento, gestite in una specie di lezione aperta, dal presidente chef Noli, che poneva anche dei paralleli tra i quattro di Albenga, le coltivazioni della piana, i nuovi germogli sperimentali delle piante aromatiche, in un excursus che prendeva tutto ciò che era

inerente alla manifestazione. La settimana dopo era l'apoteosi della cucina e della conoscenza della materia: la preparazione sulla base dei "quattro di Albenga", quindi il pomodoro, il carciofo, l'asparago e la melanzana, in parallelo tra chef francesi e chef italiani, tutto proiettato su maxischermo. Le esibizioni erano contenute su uno schema di monoporzione da esposizione, mentre alcuni tecnici spiegavano al pubblico la lavorazione e il percorso enogastronomico effettuato. Il fine settimana è stato caratterizzato anche da proposte gastronomiche in tema che i ristoratori del comprensorio hanno voluto dedicare al tema dei "quattro d'Albenga", con la prospettiva di aumentare la collaborazione, per l'anno prossimo, con la Federcuochi per uno sviluppo della manifestazione aperta alla vicina Francia.

La cucina "a vela"

Grande soddisfazione per la quinta edizione del trofeo gastronomico in onore di Ferrer Manuelli

La Liguria ha due anime: a levante prevalgono la prudenza e il raziocinio; a ponente si impongono l'estro e la fantasia. Uno scritto di Umberto Cavassa notava come nei liguri di levante facciano spicco la freddezza nel giudicare l'imprevisto, una calma acutezza, pronta a distinguere il bene dal male e una certa diffidenza cautelosa nel discernere l'utile dal dannoso. Nei liguri di ponente, invece, è facile ravvisare un'impetuosità un po' trovadorica, con la poesia che si sostituisce alla legge e il sogno alla realtà. In Ferrer Manuelli, ponentino, le due

anime coesistono: imparò dal levante il senso della misura, il concetto fondamentale che la qualità deve essere sempre il primo requisito; dal ponente, il coraggio, il gusto per il nuovo, la voglia, qualche volta, di improvvisare. **È stato uno dei grandi interpreti della cucina fatta con ingredienti semplici ma di prim'ordine, curati amorevolmente, scelti da fornitori amici e sapientemente composti** in cucina; ed è stato anche un Ulisside perché con lui gustavi il ritorno, proprio come gli antichi naviganti, cui montava il desiderio della casa, agli odori, ai

sapori della gioventù, al caldo abbraccio del ricordo del desco domestico, ai grembiuli che sapevano di basilico appena raccolto e di minestrone. Nel 1927, mentre a Savona Alda Borelli recitava ne "L'avventuriera" di Augier, al Giardino d'Italia a Genova debuttava un attore giovane, un certo Gilberto Govi, Ferrer, appena 11enne, aveva conosciuto la tragedia della miseria e mentre Lindberg trasvolava, a Zinola, borgo di Savona, c'era poco lavoro, tanta disoccupazione e i ragazzi cercavano lavoro sulle barche da pesca.

Dopo alterne vicende, tra le quali la grande guerra, il nostro navigò per il mondo e fece conoscere la “sua” cucina, fatta di cose semplici ma freschissime e di tradizioni millenarie, decise di fermarsi e nella ricostruzione aprì un primo ristorante a Loano. Ma il ristorante aveva un grosso difetto per Ferrer: era a ben 200 metri dal mare! Ecco che, grazie ad alcuni amici che lo convinsero, anche col loro aiuto, ne aprì un secondo a Borghetto, sul mare, con l'appoggio del famoso enogastronomo Silvio Torre, con la scenografia di Emanuele Luzzati e con i disegni di Salino. Gratis.

Semplicemente in nome dell'amicizia e della sua cucina, del suo zimino di ceci. **In quel periodo però divenne amico di altri, come l'ammiraglio Viglieri, uno degli eroi della tenda Rossa, lo scrittore Hemingway, goloso delle tomaxelle, Janne Moreau, che ritornava con gli amici a mangiare gli *excellent* bucatini agli scampi, Antonioni e la Vitti,** che cercarono per anni di portarlo a Roma, con la promessa di aprirgli un locale, così come un importante armatore greco, particolarmente noto in quegli anni, così come un imprenditore genovese che voleva portarlo in America. Ma non si poteva portare Ferrer Manuelli lontano dal mare, da quei litorali che conosceva a memoria.

Misteriosamente ci sono dei fili che uniscono tutti quelli che sono nati dalla falce di terra che si chiama Liguria. Ci sono dei fili che sono fatti non solo di canzoni, ma che legano la nostra memoria a determinati sapori: sono i sapori dell'infanzia, l'uomo e la donna come esseri completi; e soprattutto una parte di ricordi, una parte di esperienza e come una canzone immediatamente riascoltata dopo lungo silenzio, ci ripropone delle immagini precise e ci rivediamo in quel determinato momento, così come accade per un aroma di pesto. Ce l'ho col pesto, che è una misteriosa cipria botanica, una specie di alchimia irriproducibile.

Gli eroi di Salgari masticavano il betel, io masticavo il basilico per ricordare e rivedo la mia casa, mia madre e scopro che la cucina ligure si distingue da tutte le altre perché alla base ci sono due elementi fondamentali: il tempo e l'amore. Purtroppo nella vita contemporanea vanno scomparendo e la cucina ligure si trova così al bivio: mantenere fede alla tradizione o venire a patti con la globalizzazione. Del resto, il tempo è denaro e ciò è vero e importante anche e soprattutto in Liguria. Il tempo delle donne è mutato, il tempo biologico delle famiglie non segna più le ore lunghe e calde della nostra infanzia. **La nostra era una “cucina a vela” nell'epoca delle velocità delle superstrade.**

Sentiamo il dovere di mantenere viva la tradizione, di non dimenticare e di continuare a celebrare gli antichi riti dei giorni nei quali in cucina erano le donne a governare, a stare al timone. Far conoscere la cucina ligure e sottrarla alla scomparsa vuol dire rendere un servizio alla cultura non solo nostra, ma di quanti, italiani e stranieri, vengono a trascorrere le loro vacanze in questa terra. **Ecco perché la Federcuochi savonese ha pensato, dopo aver reso onore per 15 anni allo chef Mangiarotti di Alassio, di far conoscere un altro grande maestro della cucina, famoso in altri Paesi, ma poco riconosciuto in patria.** Quindi, con l'aiuto della famiglia Ferrer Manuelli, il figlio Giorgio e la figlia

Giulia, decidemmo di creare un percorso caratterizzato dalla tipologia della “cucina a vela”, semplice e naturale, iniziando **un concorso tra giovani chef.** **Quest'anno la quinta edizione si è svolta presso il Grand Hotel Garden Lido,** dove la direzione ha partecipato, assieme all'Associazione Cuochi Liguri, allo staff della cucina, gli chef Enrico Zamboni, Francesco Indimberge, Alessandro Di Masci, Giovanni Gangi, Clark Maycol, capitanati dall'executive Gregorio Meligrana, assistito per l'organizzazione da Francesco Impieri del residence Loano 2, che hanno valutato la prestazione a livello del lavoro organizzativo e manuale in cucina, prima della valutazione della giuria. La giuria, composta da rappresentanti dei sommelier, barman, direttori d'albergo, dall'ex presidente regionale della Federcuochi liguri Denis Terrosi, dal rappresentante di Casa Artusi Vittorio Maltoni, ha dovuto fare l'impossibile per decidere chi tra i concorrenti, meritasse il premio. **I concorrenti si sono sbizzarriti sui tre ingredienti base - pesce lama, acciughe, coniglio - confezionando piatti prestigiosi. Hanno vinto a pari merito Mauro Rivera e Fabio Bottazzi,** La cena di gala con ben 150 persone, ospitava la premiazione e la presentazione della ristampa del libro di ricette di Ferrer, fortemente voluta dall'Associazione Cuochi, che si è battuta per ben tre anni affinché ciò avvenisse.

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

Inviaci il materiale da pubblicare sulla nostra rivista!

Un giorno di festa

Come ogni anno, i Cuochi della Penisola Sorrentina hanno festeggiato tutti insieme il loro protettore San Francesco Caracciolo. Il presidente Antonino Morvillo ha fatto sì che tutto fosse organizzato bene e nel rispetto della tradizione. Quest'anno (VI edizione) l'Associazione Cuochi ha scelto Massa Lubrense per ricordare il Santo con una messa, officiata da don Carmine Giudici, e per mostrare al grande pubblico le capacità e la bravura dei suoi soci. Infatti, gli chef e i pasticceri sorrentini hanno dato dimostrazione di estro culinario e arte

scultorea, lavorando verdure, farina, ghiaccio, pasta, dolci e frutta. Non mancavano gli assaggi che, offerti al pubblico nella piazza di Massa Lubrense, hanno ottenuto grande consenso, a coronamento del lavoro di cuochi e pasticceri dell'intera penisola che annovera sei esercizi "stellati", da Vico Equense a Massa Lubrense. Ha fatto da cornice alla festa l'assegnazione di particolari onorificenze - pergamena e medaglia d'oro - a due cuochi, Carmine Tramontano e Raffaele Cementano, e a due cuochi, bandiere per i più giovani,

Antonino e Giuseppe Milano. Altro riconoscimento è andato al cuoco sorrentino Vincenzo Guarino dell'Hotel Cocumella, che a Verona ha vinto il premio "riso d'oro", istituito per la valorizzazione di questo alimento. È stata una serata memorabile, nella cui scia l'Associazione sta preparando il suo quarantennale - nel 2012 - traguardo eccezionale al quale si dovrà tendere con l'organizzazione di un programma che consacri il ruolo degli chef e pasticceri sorrentini nell'economia turistica, con il richiamo che essi, nei ristoranti e negli hotel, sanno esercitare.

Trapani

La festa raddoppia DI MARIANO GIACONIA

Il tradizionale appuntamento con la Festa del Cuoco, in onore del santo patrono della categoria, quest'anno è stato una festa nella festa. Infatti, i cuochi dell'Associazione provinciale dei cuochi di Trapani, insieme ai ragazzi della parrocchia Cristo Re di Valderice, hanno festeggiato anche la nomina a parroco di don Tonino Adragna, loro padre

spirituale. Molte persone hanno assistito alla celebrazione della santa messa e hanno potuto apprezzare le belle parole che don Tonino, emozionato, ha speso nei confronti della categoria dei cuochi e delle iniziative organizzate. Terminata la funzione, i presenti hanno partecipato al rinfresco allestito dai cuochi e pasticceri della provincia di Trapani.

Nel discorso di rito, don Tonino ha ribadito come ormai si senza in famiglia quando è in mezzo a noi cuochi. Il presidente dell'Associazione, Matteo Giurlanda, gli ha augurato una lunga permanenza nella parrocchia di Valderice e ha ricambiato la gratitudine per la disponibilità dimostrata in ogni occasione.

IL PIACERE DI INFORMARSI E FORMARSI

ECCEZIONALE OFFERTA

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

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

Pasticceria Internazionale

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

Per richiedere il catalogo e abbonarsi

compilare e spedire a **CHIRIOTTI EDITORI sas**
Viale Rimembranza, 60 - 10064 Pinerolo TO

FIC

nome cognome

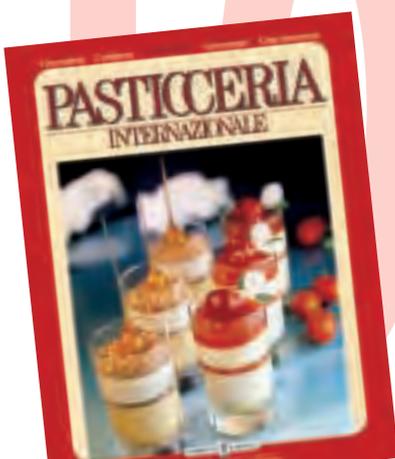
via

cap città prov

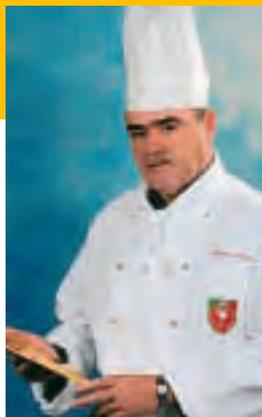
Ai sensi dell'art. 11 della Legge 675/96 ed in relazione all'informativa che avete fornito sui dati richiesti, si esprime il consenso al trattamento ed alla comunicazione degli stessi.

Firma

www.pasticceriainternazionale.it



Trent'anni di Associazione



I cuochi trentini hanno festeggiato nel 2008 il trentesimo anniversario della fondazione della loro associazione e ne hanno ripercorso la storia con una pubblicazione che raccoglie interventi e articoli di giornale che testimoniano gli eventi organizzati in tutti questi anni

Vorrei ringraziare tutto il gruppo di amici che con spirito professionale e con qualche fatica hanno con me perseguito e realizzato progetti ambiziosi: Gualtiero Viola, Fausto Grossi, Antonio Miorelli, Ennio Tonelli, Angelo Civettini, Tonino Priano, Giuliana Bonora, Alessandro De Marco, Loris Vincenzi, Bruno Lunelli, Giuseppe Perina, Adolfo Pelizzari, Mario Tarolli, Aldo Tamburini e Carlo Girardini. Ricordare tutte le aziende alberghiere e ristoratrici che hanno collaborato con noi per la realizzazione delle nostre manifestazioni è impossibile. Ma tre famiglie le devo assolutamente ricordare e ringraziare per lo spirito collaborativo e per aver creduto sempre nei nostri progetti:

- La famiglia Cattoni con l'hotel Cattoni Plaza di Ponte Arche;
- La famiglia Zontini con l'hotel Du Lac di Riva del Garda;
- La famiglia Moresco con il ristorante "da Pino" di S. Michele.

Le manifestazioni realizzate dall'Associazione sono state molte, una per tutte vorrei ricordare "Il Trentino a tavola" che ha fatto incontrare 35 aziende di tutto il Trentino con 35 aziende di tutta Italia, valorizzando i prodotti trentini con ricette delle loro province.

È stato un successo totale di partecipazione, di interesse culturale e gastronomico.

La Signora Emanuela Bartoli è stata impegnata per questa manifestazione e per molte altre ed è stata per me una collaboratrice importantissima, a lei il mio grazie e un abbraccio speciale. Per me tutti gli eventi sono stati importanti ma

quelli che ho preferito e che ci hanno dato più soddisfazioni sono stati quelli in cui abbiamo coinvolto anche le aziende.

È sempre stato difficile, quasi ci fosse una separazione fra noi e le proprietà: ci vedevano quasi come fossimo un sindacato. Questa situazione non ci ha permesso di raggiungere obiettivi ancor più importanti e ambiziosi e senz'altro l'unico rammarico che ho, è di non aver creato sinergie importanti con tutti gli operatori.

Oggi si sente solo dire che le sinergie sono indispensabili per crescere ed ottenere risultati importanti.

Noi però abbiamo inventato TURITING! Una manifestazione di prestigio che ha coinvolto tutte le categorie della gastronomia e le professioni, abbinata ad un concorso nazionale e internazionale con un successo di oltre 120 partecipanti, unica manifestazione ancora non copiata ma invidiata a livello nazionale.

Momenti di partecipazione importante sono stati i corsi di aggiornamento, soprattutto quelli in collaborazione con gli istituti alberghieri di tutta la provincia.

Avevamo due obiettivi da perseguire, il primo l'aggiornamento vero ed il secondo quello di far conoscere l'associazione agli allievi e la nostra disponibilità ad aiutarli nell'inserimento nel mondo del lavoro.

Sono stato il fondatore dell'Associazione, ma soprattutto sono stato aiutato dagli amici e da molti altri, ed insieme abbiamo creato un gruppo di lavoro per crescere e farci crescere

professionalmente, il merito è anche dei presidenti che si sono succeduti alla guida condividendo progetti e spirito associativo.

Il mio grazie va ad Enio Tonelli, Aldo Tiboni e Bruno Stofella attuale presidente e grande lavoratore.

Una preghiera che ci assistano "da lassù" per continuare la ricerca della qualità a coloro i

quali ci hanno lasciato e sono passati a miglior vita. Un grande abbraccio a tutti i familiari.

A tutti i colleghi associati e non, vorrei chiedere uno sforzo di credibilità nella più

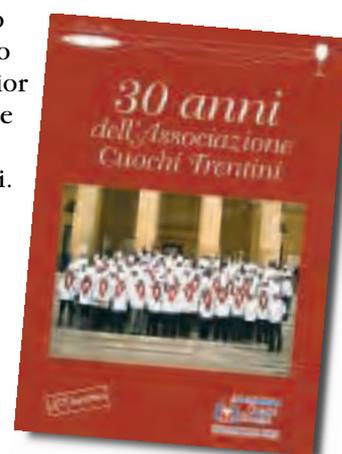
bella professione del mondo, perché insieme si può crescere per una gastronomia più bella, più sana e più appetitosa.

Un messaggio agli albergatori e ristoratori: il vostro futuro è anche il nostro futuro, lavoriamo insieme per una formazione continua che ci permetta un ricambio naturale alla ricerca della qualità garantita, oggi in modo particolare solo la qualità ci aiuta a crescere.

Lo dimostra la qualità delle strutture, il Trentino oggi è al primo posto per l'offerta turistica nel suo complesso.

Bisogna crederci e insistere di più nella professionalità: la gastronomia è determinante per il completamento.

Auguri a tutti.



**Il Fondatore
Cav. Abramo Prandi**



Un'Associazione di amici

Cortesissimi Colleghi, Soci, Amici sono trascorsi 30 anni da quando un piccolo gruppo di amici e colleghi hanno dato il via a quella che oggi è una realtà radicata in tutto il territorio trentino e un tassello integrante di un grande mosaico Nazionale. Un'iniziativa dalle molteplici possibilità, con importanti compiti territoriali di aggregazione, di formazione post diploma istituendo corsi, visite guidate, concorsi, manifestazioni a carattere Nazionale, ed altro ancora, tutto questo con l'obiettivo di dare stimoli e attivare sinergie che diano beneficio ai soci ed indirettamente a tutti coloro che fanno parte del settore. È appunto sotto la Toque della nostra Associazione che abbiamo potuto seguire l'evoluzione, lo

sviluppo e la proiezione nel futuro della cucina tradizionale, nazionale ed internazionale, potendola apprendere e praticare in molti casi senza nemmeno doverci spostare dalle nostre zone di appartenenza, potendo così mantenere un proprio aggiornamento professionale ad alti livelli.

A tal proposito darei merito a coloro che hanno lavorato e lavorano in consiglio e all'interno dei gruppi attuativi, con impegno, amicizia e sensibilità verso gli altri umilmente e tenacemente, caratteristiche che contraddistinguono da sempre questi Grandi Cuochi, che sanno e hanno saputo dare vita ad eventi di grande rispetto lavorando con passione e spirito associativo.

Questo dovrebbe essere uno sprono

a vivere la vostra professione e collaborando con Associazione, non con la pretesa di avere ma con l'umiltà di dare per avere soddisfazioni personali, formazione ed interessi diversi, per un "Valore Aggiunto" che vi possa contraddistinguere.

Non si deve dimenticare che L'Associazione Cuochi Trentini è formata da persone, non è un'azienda che a fronte di compensi economici produce, ma è una grande collaborazione di cuochi che a fronte di un impegno personale produce.

Date il Vostro impegno per Voi e per uno sviluppo uni-forme della nostra grande Professionalità in tutto il Trentino.

*Cordialmente
Aldo Tiboni*

È per me motivo di gioia essere assieme a voi portando il mio personale saluto per festeggiare questo nostro ambito 30° anniversario di fondazione. Trent'anni di esperienze vissute in una grande famiglia che ha dato a tutti molteplici opportunità di crescere nella professione e nella vita. Descrivere ed analizzare nel dettaglio cosa è stato fatto durante questo 30° trentennale sociale in poche righe a disposizione forse non è sufficiente, anzi forse non basterebbe neanche un libro, ma vorrei sintetizzare il contenuto morale e sociale.

L'obiettivo primario dell'associazione era quello di condividere la crescita professionale nelle sue sfaccettature diverse. Da vent'anni a questa parte la crescita e la formazione di noi cuochi trentini sono state e continuano ad esserlo assai accelerate, soprattutto come risultato di una sprovvincializzazione generale delle nostre abitudini di vita, ma anche ad una apertura mentale amplificata.

E se dunque la cucina Trentina ha potuto allargare i propri orizzonti a gusti e palati diversi talvolta più o



meno sofisticati e talvolta regionalistici, questo piccolo merito lo si deve anche alla nostra associazione. Inoltre il buon coordinamento dell'associazione nelle sue varie proposte ha potuto contribuire al cambiamento turistico e della ristorazione in genere e nessuno può negare che il cambiamento c'è stato, basta vedere il risultato riportato recentemente nelle guide enogastronomiche più importati.

La ricerca del prodotto di qualità, l'attenzione al servizio, il giusto rapporto qualità-prezzo sono le basi di un metodo di lavoro che tutti i seri professionisti dovrebbero cercare di raggiungere come fine.

Questo è l'obiettivo primario della nostra associazione, contribuire socialmente a formare dei bravi Chef, ma anche dei Grandi Manager della cucina.

Un grazie particolare al presidente FIC Paolo Caldana per aver creduto ed investito nell'acquisto della nostra nuova sede Sociale a Roma e al Segretario Gian Paolo Cangini per l'ammirevole gestione della Segreteria e della rivista ufficiale.

*Giorgio Nardelli
Presidente U.C.T.A.A.
 Rettore dell'Ordine Professionale
Maestri di Cucina ed Executive Chef*



È con vero piacere che accolgo l'invito a ricordare i trent'anni di attività dell'Associazione Cuochi Trentini e molti sono i momenti che si affacciano alla

memoria della mia lunga collaborazione con voi. Ripenso alle molteplici attività, iniziative e proposte realizzate per gli associati, per "farli uscire dalla cucina" e farsi conoscere non solo attraverso le loro proposte gastronomiche, per valorizzare il loro impegno e professionalità, per stimolarli a crescere e migliorare, in un percorso che oggi si chiama "formazione continua". Sono tante le sfide che l'Associazione ha lanciato, attraverso i dinamici presidenti ed i consiglieri che si sono succeduti nel tempo.

Ricordo il primo viaggio ed esperienza di stage per un gruppo di cuochi al prestigioso Savoy di Londra, alla lezione di grande ospitalità ed apertura che abbiamo avuto oltre al beneficio del confronto con una realtà allora molto diversa da quella trentina.

Mi tornano in mente le mostre ed i concorsi organizzati per valorizzare i prodotti tipici della nostra terra e offrire un'occasione di stimolo alla creatività dei giovani ed una vetrina ai cuochi già esperti.

Ripenso anche alle Rassegne di Arte Culinaria di livello nazionale ed internazionale ed alle composizioni che hanno suscitato l'interesse e

l'approvazione del numeroso pubblico che ha potuto apprezzare le abilità con le quali può articolarsi ed evolvere la professionalità del cuoco.

Anche i primi corsi di informatica per l'utilizzo del computer e l'archivio

delle ricette piuttosto che i primi rudimenti per un "calcolo

computerizzato" per la definizione di un costo-pasto o costo-ricetta quando lo strumento

era ancora molto primordiale e

l'informatica non alla portata di tutti.

Ricordi di convegni e seminari e della collaborazione

con un ente di formazione per la

realizzazione di corsi e stage all'estero e degli chef dell'Associazione che

hanno contribuito come formatori e tutor alla

loro realizzazione, ma soprattutto del gran numero di cuochi locali che chiedevano di partecipare per cogliere l'occasione per mettersi in gioco, aggiornare la loro professionalità e confrontarsi.

Non è possibile dimenticare "il Trentino a Tavola" esperienza ambiziosa che ha permesso di far incontrare e lavorare cuochi e ristoratori di quasi tutte le regioni di Italia qui, fuori stagione, e di far conoscere la nostra e la loro proposta gastronomica nelle aziende ed al pubblico trentino, senza trascurare cene di gala ed incontri gastronomici per far conoscere le aziende di produzione locali, i nostri "prodotti di nicchia" ma anche visite guidate per conoscere tecniche, macchinari e prodotti di altre regioni.

Ripenso alle tante riunioni, alle difficoltà a "far quadrare i conti e trovare sponsor", al tempo scucito tra un turno di lavoro in cucina e l'altro per incontrarvi e portare a termine ogni iniziativa. Non solo pensieri e ricordi ma anche odori, sapori ed emozioni. Le ore piccole davanti a piatti prelibati hanno talvolta minato la mia dieta ma l'entusiasmo che ho visto pervadere il lavoro comune, il lavoro dei tanti che hanno volontariamente collaborato, il senso di appartenenza e di amicizia e la soddisfazione per aver via via visto raggiunti gli scopi dell'Associazione hanno sopperito alle inevitabili difficoltà incontrate sul percorso.

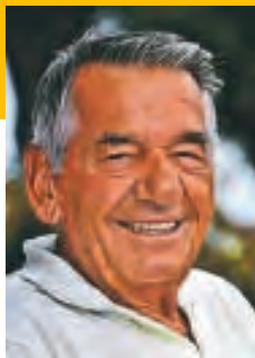
Credo che l'Associazione Cuochi Trentini in questi anni abbia contribuito alla crescita "dal basso" di tutti coloro che operano in cucina e nella ristorazione; ripenso a "Toureating" iniziativa fieristica che metteva in rete le associazioni di tutti gli operatori del turismo e della ristorazione per conoscersi e farsi conoscere con l'obiettivo di favorire iniziative congiunte.

I fatti credo abbiano dimostrato che in molti casi l'Associazione Cuochi Trentini ha precorso i tempi, la professionalità dei cuochi si è notevolmente aperta ed evoluta, arricchita da nuovi spunti, e confronti, sostenuta da un senso di appartenenza che si è tradotto, oggi, nell'evoluzione dell'offerta gastronomica nel suo insieme.

Tutto ciò fa ritenere che il nuovo progetto "Crescere Insieme", che mira alla specializzazione professionale dei cuochi in sinergia con il mondo del lavoro e gli altri attori istituzionali, così come le altre innumerevoli iniziative in cantiere, possano centrare anche in futuro gli obiettivi lungimiranti che l'Associazione si propone.

Non resta che celebrare questo importante traguardo dei trent'anni di vita associativa augurandoci molte altre sfide ed auspicando che lo spirito collaborativo verso un obiettivo comune e la voglia di crescere e migliorare continuino, con lo stesso entusiasmo ed energia.

Manuela Bartoli
Consulente



Gualtiero Viola presidente onorario, nato nel 1928; credo di essere il più anziano dell'associazione. Incominciò a lavorare nel 1943 da ragazzo, con i tedeschi e a fine guerra con gli americani.

Da Stresa a Taormina, Salsomaggiore, Riva del Garda e tutte le Dolomiti, da Cortina a Madonna di Campiglio. All'estero lavorai in Svizzera a Locarno a Witzmann assieme allo chef Renato Ramponi che poi divenne presidente nazionale per diversi anni, decaduto qualche anno fa. Dovetti lasciare la mia professione perché mi ammalai di celiachia, un'allergia al glutine. Feci il commerciante per 20 anni fino alla pensione, però non

lasciai mai la mia grande passione per la cucina. Conobbi Abramo Prandi quando lasciò il Griso di Lecco per il Palace Hotel di Arco e poi il Du Lac. Personaggio straordinario, trascinatore instancabile, fu lui a far nascere in primis l'associazione Cuochi che fu chiamata Alto Garda e che poi divenne provinciale. Con lui si fecero grandi manifestazioni, corsi di aggiornamento professionali, seminari, gare gastronomiche a livello nazionale presso il salone delle feste al Casinò di Arco. Eravamo arrivati a 370 associati. Prandi lasciò la presidenza per lavoro essendosi trasferito in Liguria. Termine augurando lunga vita all'associazione.

Gualtiero Viola
Fondatore e presidente onorario

Carissimi amici, anch'io voglio essere partecipe a questa manifestazione per testimoniare quanto ho creduto nell'associazione.

Nei miei ormai cinquant'anni passati in cucina, devo dire che ho sempre amato questa mia scelta. Quando negli anni Settanta un gruppo di amici ha dato vita all'associazione, ho aderito con entusiasmo, trascinato poi da un amico come Abramo è difficile non sentirsi coinvolto. E come tanti altri mi sono chiesto parecchie volte a cosa potesse servire un'associazione tra cuochi. Gli aspetti positivi sono molteplici: conoscersi, aggiornarsi, trasmettere esperienze, favorire nel modo più assoluto l'accertarsi ad una professione che da sempre è in auge. In questo mio lungo periodo professionale di cambiamenti, a livello alimentare, ne ho visti tanti, ma un fattore però è molto importante che ogni cuoco deve rispettare: la base della cucina, una base alimentare corretta nel rispetto di ogni alimento che viene manipolato. Tutto questo avviene solo se il soggetto lavora con amore e passione.

Momenti di aggiornamenti nei nostri convegni annuali ne abbiamo vissuti parecchi, in ogni località del Trentino dove ci siamo trovati.

Negli anni Ottanta, per tre anni, ho avuto l'onore della presidenza, e per me è stato facile portare avanti tutti i progetti che l'assemblea proponeva, con l'aiuto di tanti amici che nella professionalità del cuoco hanno sempre creduto, si è potuto realizzarli.

Nel concludere questo mio breve scritto, auguro all'associazione di proseguire sulla strada intrapresa in questi anni, con l'aiuto di tanti amici che hanno dedicato tempo e risorse per valorizzare la figura del cuoco che fa onore a chi la professa.

Enio Tonelli
Presidente



Noi tutti siamo orgogliosi di questo momento, e mi preme ricordare tutti coloro che in passato hanno creduto in questa associazione ed hanno fatto sì che si realizzasse. Quale presidente in carica è doveroso ringraziare tutti coloro che hanno creduto e sostenuto in questi anni, è difficile ricordare tutto e tutti coloro che sono passati, i miei precedenti presidenti i consigli e i soci, che si sono propagati nelle nostre manifestazioni, competizioni, e feste. La storia dell'associazione è articolata che pubblichiamo una parte in questo giornale, ci sono stati periodi di grande spirito associativo che ci portato a fare delle grandi cose, forse non sono stati centrati tutti gli obiettivi, forse ci sono mancate le forze, il tempo, i personaggi, per migliorare i nostri interessi, in questi anni è stato fatto quello che la nostra modestia ci ha sempre identificati.

La tecnologia, le mode, la globalizzazione, l'innovazione anche nelle cucine, hanno portato a questo periodo di evoluzione e talvolta di stravolgimento, cambiando gli schemi di fare ospitalità. Oggi è un giorno di festa un bel traguardo. Usciamo dalle nostre particolarità e rinnovo un grazie che viene dal cuore, con grande senso d'affetto e di amicizia.

Bruno Stofella
Presidente e maestro di cucina executive chef



A lezione di pasticceria e gelati

Ultima iniziativa in ordine di tempo dell'Apvc, ma non certo in ordine d'importanza, è la collaborazione con la ditta Gianni Pan, che offre ai nostri soci dei mini-seminari di cucina, di pasticceria o panificazione da 4 a 7 ore.

I corsi, tenuti da diversi specialisti del settore, sono gratuiti e si terranno nelle giornate di lunedì presso la sede dell'azienda a Cassano Magnano dove è attrezzata un'aula organizzata e moderna.

La giornata ufficiale che ha dato il via all'iniziativa ha avuto come tema la Piccola pasticceria al cucchiaino, i Gelati e i Sorbetti, da accompagnare anche a tutto pasto, rivisitati con le nuove tecnologie e abbinati in modo non tradizionale, con i quali in tempi brevi e senza lavorazione eccessivamente elaborate si possono confezionare piatti accattivanti, gustosi e personalizzati.

Alla lezione, tenuta da Stefano Zaffaroni coadiuvato da Davide

Angei, erano presenti molti rappresentanti del consiglio provinciale, il presidente Girolamo Elisir e numerosi associati. I soci che desiderassero avere

informazioni per prenotare la partecipazione o avere l'elenco dei corsi dettagliati, possono contattare la nostra Associazione o l'azienda al tel. 0331.283000.



Vulture-Melfese

I cuochi al “Santa Fermina expo”

DI ROMEO PALUMBO

Nella splendida cornice della città di Civitavecchia, in onore di Santa Fermina, patrona della città, si è svolta la prima edizione del “Santa Fermina expo 2008”: una settimana vivacissima e ricca di iniziative. Grazie alla collaborazione dell'Assobalneari di Civitavecchia, Chef in Tour, l'Associazione Cuochi Vulture-Melfese e l'Ipssar di Melfi è stato possibile far assaporare alle

migliaia di persone presenti, piatti tipici della cucina lucana. Lo chef Romeo T. Palumbo, segretario Acvm, il prof. Pastore Vittorio e i ragazzi, soci Fic allievi dell'Ipssar di Melfi, hanno realizzato piatti dal vivo, facendosi apprezzare per la professionalità dimostrata e per l'impegno dei giovani, futuri cuochi, della scuola alberghiera melfitana. Creatività nelle preparazioni, una

sfilata del gusto al quale ha fatto da sfondo l'azzurro del mare che dava maggiore risalto al bianco delle giacche, sotto l'imponenza delle mura del porto progettato dal grande Michelangelo. Grande affluenza di turisti, che si imbarcano e sbarcano nel porto laziale, e grande affluenza anche dei locali, che hanno potuto assaporare in piena questa grande iniziativa.

La dieta macrobiotica

DI GIUSEPPINA CARBONE

Il 20 gennaio l'Acvm nella Sala Mostre del Comune di Melfi, ha organizzato un convegno sul tema "Dieta macrobiotica e prevenzione delle malattie oncologiche".

L'Associazione, che ha elaborato un programma con numerosi eventi nel 2008, ha avviato il suo lavoro nel 2009 con un appuntamento importante, che ha sottoposto all'attenzione di un pubblico qualificato un argomento di grande interesse generale.

L'obiettivo è non solo quello di essere presenti sul territorio, ma soprattutto di rendere un servizio alla comunità e offrire agli altri la propria esperienza e professionalità acquisita in tanti anni spesi nel lavoro e nella formazione. Essere fra la gente è un modo per valorizzare se stessi e la categoria di cui si fa parte: la grande famiglia dell'arte culinaria.

Seguire le fasi di organizzazione del convegno è stato impegnativo. Non poteva mancare anche in questo anno la collaborazione proficua dell'Amministrazione comunale che, oltre a offrire la disponibilità della sede, ha contribuito in forme diverse alla buona riuscita dell'evento. Si può

affermare con grande soddisfazione che il lavoro ha prodotto i risultati attesi. Si è prestata massima attenzione alla delicata fase della comunicazione che è stata certamente la più laboriosa: occorre, infatti, essere credibili e saper selezionare il tipo di pubblico che si



ritiene possa manifestare interesse per l'argomento proposto. Inoltre, la qualità dei relatori, esperti in campo medico e rappresentanti del mondo della politica, è stata la carta vincente.

Grande risonanza ha avuto l'evento sui quotidiani e TV regionali e locali.

Questo riempie di orgoglio e invita a lavorare con sempre maggiore energia per portare alto il nome dell'Associazione e degli chef che la compongono, che cercano di fornire risposte alle numerose domande di un pubblico sempre più esigente ed attento al tema della salute e del benessere fisico.

Ospite il prof. Franco Berrino, ricercatore nutrizionista

DI ANTONIO ZAZZERINI

Il convegno si è aperto con i saluti del presidente dell'Acvm, Antonio Zazzerini, che ha coordinato l'evento; di Rocco Pozzulo, presidente dell'Urcl, che è direttamente coinvolta insieme ad altre associazioni nel progetto regionale "Diana5"; di Giuseppina Carbone, assessore alla Cultura del Comune di Melfi, che ha portato anche i saluti da parte del sindaco A. E. Navazio.

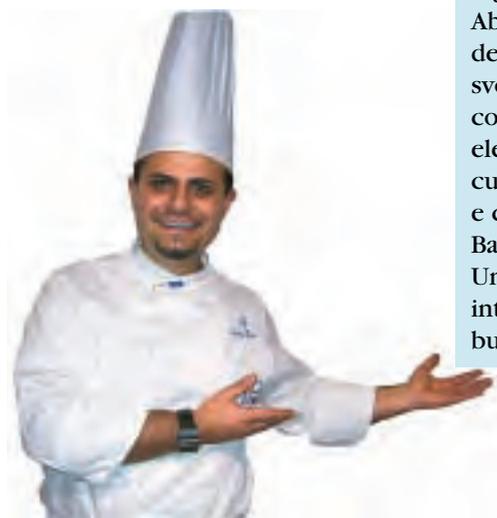
Siamo entrati nel vivo del convegno con gli interventi di: prof. Franco Berrino, ricercatore nutrizionista dell'Istituto nazionale dei Tumori di Milano, ideatore del lavoro di ricerca "Stili di vita e prevenzione del cancro"; dott. Rocco Salasso - oncologo presso il Crob di Rionero in Vulture, coordinatore regionale del progetto nazionale "Diana 5", che è uno studio di prevenzione delle recidive del tumore al seno attraverso l'alimentazione e lo stile di vita; Gaetano Fierro, consigliere regionale della Basilicata, che ha proposto la legge regionale "Istituzione dei centri di educazione alimentare e benessere della salute".

Abbiamo concluso i lavori con l'intervento dello chef Andrea Barone, capo Team dell'Acvm, che in rappresentanza dell'Urcl ha svolto presso Int a Milano con il prof. Berrini, un corso di formazione sulla cucina macrobiotica e ha elencato ai presenti, stupiti, i piatti della tradizione culinaria lucana che sono macrobiotici: dal Lagana e ceci di Orazio ai Calzoncelli di castagne, dal Baccalà e peperoni secchi ai Fusilli mollicati.

Un grazie a tutti i nostri colleghi e iscritti che sono intervenuti che hanno contribuito a favorire la buona riuscita dell'evento.



Da sinistra: R. Pozzulo, A. Barone, R. Galasso, F. Berrino, G. Carbone, G. Fierro.



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.

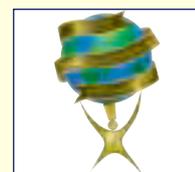


**PROVIDER UFFICIALE DELLA
FEDERCUOCHI NETWORK SOLUTION**

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
Presidente Onorario Scalisi Gaetano
Segretario Generale Gian Paolo Cangì
Vice Presidente Vicario Giuseppe Casale
Vice Presidente Nord Fernando Bassi
Vice Presidente Centro Gabriella Bugari
Vice Presidente Sud Giacomo Giancaspro
Tesoriere Carlo Cranchi

GIUNTA ESECUTIVA

Caldana Paolo - Casale Giuseppe - Giancaspro Giacomo - Bassi Fernando
Bugari Gabriella - Privitera Domenico - Bruno Salvatore - Nardelli Giorgio
Saba Elia - Corapi Francesco - Guidotti Maurizio - Riccio Gaetano
Cranchi Carlo

COMPARTIMENTI FIC

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

DIPARTIMENTI FIC

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

MEMBRI ONORARI

Drago Rinaldo - Di Vita Giovacchino - Scalisi Gaetano
Cascino Salvatore - Di Cristo Benito - Caprio Nono - Morbillo 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 - Dal Lago Gastone - De Sanctis Antonio - D'Elia Ciro - Di Giulio Cesare Ettore - Elisir Girolamo - Esposito Antonio - Fabbricatore Carmelo - Faccio Fabrizio - Finamore Giuseppe - Gambuzza Salvatore - Giancaspro Giacomo - Giuliano Giuseppe - Guerrer Lamberto - Guidotti Maurizio - Lillo Giuseppe Domenico - Lombardi Luigi - Macario Angelo - Macrì Antonio - Manzatto Graziano - Mariani Franco - Marzi Giulio - Mazzi Angelo - Miracolo Maria Antonietta - Montone Pietro Roberto - Montano Carlo - Morelli Antonio - Morvillo Antonino - Nardelli Giorgio - Ortolani Robert - Perrone Luigi - Pintus Antonello - Pontoni Germano - Pozzulo Rocco - Prevedel Bertilla - Privitera Domenico - Riccio Gaetano - Rossi Egidio - Saba Elia - Saccone Antonio - Sallustio Vittorio - 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