il Cuoco

Magazine Ufficiale
della Federazione Italiana Cuochi

40 anni
Associazione Cuochi Baresi

40 anni di associazione per i cuochi baresi

carine
Veste in esclusiva
i cuochi della FIC

N. 286 - Marzo/aprile 2009

Il Cuoco n. 286
In copertina: una vignetta umoristica realizzata in occasione dei 40 anni dell'Associazione Cuochi di Bari

La F.I.C. comprende

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

IL CUOCO
Rivista ufficiale della
Federazione Italiana Cuochi
Direzione - Redazione - Pubblicità
Via G.B. Pergolesi, 29 - 20124 Milano
Tel. 02.66983141 - 02.66712162
Fax 02.66984690
Tribunale di Varese aut. n.148 dell'8-12-1960
Presidente
PAOLO CALDANA
Direttore Responsabile
EUGENIO MEDAGLIANI
Direzione Editoriale
GIAN PAOLO CANGI
Consulenza Editoriale
CHIARA MOJANA
Traduzioni
HISPANIA
Collaboratori
Franco Alessi, Marzia Aquilio, Paolo Caldana, Antonio Campitello, Alessandro Circiello, Luigi Cremona, Michele D'Agostino, Antonio Frascella, Sergio G. Grasso, Giovanni Guadagno, Eugenio Medagliani, Antonio Montalto, Lorenzo Pace, Cosimo Pasqualino, Stefano Pepe, Germano Pontoni, Fernando A. Rossi, Gabriella Valbusa, Marco Valletta
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

marzo-aprile 2009

Editoriale
5 In gara soprattutto con se stessi

Saperi & sapori
8 L'uomo che mangia come parla

Le nostre ricette
11 Menu trentino: così la tradizione si rinnova
16 I piatti di Alessandro Circiello
20 I dessert di Antonio Montalto

Il prodotto
22 Arancia: il sole in cucina

Ateneo della cucina italiana
25 Gli additivi alimentari (II parte)

Nazionale Italiana Cuochi
28 I finger food

Spazio giovani
32 La primavera in cucina

Scuola e formazione
34 Verso una nuova figura professionale
39 Cucinare d'amore e d'accordo

Corsi e concorsi
41 L'argento dell'Italia ai Mondiali di pasticceria

Le Lady Chef
42 Benvenute Lady del Trentino

Vita associativa
49 Avellino
52 Bologna
55 Brescia
57 Friuli Venezia Giulia
61 Pescara
65 Reggio Calabria
69 Salerno
71 Salice Terme
73 Sardegna
75 Savona
77 Taranto
79 Veneto
81 Vulture Melfese

Avviso ai lettori

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

Associata all'USPI
Unione Stampa Periodica Italiana

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

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

In gara, soprattutto con se stessi

di Paolo Caldana, *presidente nazionale Fic*

L'importante è partecipare, ma vincere è meglio!
La pensano senz'altro così le migliaia di cuochi italiani che ogni anno s'iscrivono a gare e concorsi professionali nei settori della gastronomia, della pasticceria e della cucina artistica. Si tratta di studenti e di professionisti giovani e meno giovani, accomunati dalla voglia confrontarsi con gli altri, fare vedere quello che sanno fare e tornare a casa con un riconoscimento che è una soddisfazione personale ma che può anche portare benefici nel lavoro di ogni giorno.
Tolti i grandi eventi internazionali, la maggior parte di queste competizioni si svolge a livello nazionale e anche regionale e locale, per merito delle tante Associazioni regionali e provinciali della Fic che si adoperano in tal senso e che spesso coinvolgono nell'organizzazione gli istituti alberghieri e le scuole di formazione.
Ai tanti colleghi che s'iscrivono a queste gare, voglio suggerire di pensare alla competizione come a una "palestra". Un luogo dove fare un esercizio di cucina diverso da quello quotidiano, perché è aperto al confronto diretto con gli altri e perché si svolge nel rispetto di regole e di tempi che sono molto diversi da quelli che si hanno del quotidiano. È un esercizio che va ripetuto più volte (non importa se all'inizio sarà una sconfitta!) prima di ottenere il risultato sperato e che in molte occasioni porta a migliorarsi non solo dal punto di vista professionale ma anche da quello umano.
Nei giovani, in particolare, il richiamo della competizione e dei concorsi si fa sentire con forza. Sono pieni di passione e di energia e vogliono "gridare" al mondo quanto sono bravi, per farsi notare. Spesso però partecipano senza sapere bene come si svolgerà la competizione o restano vittime della loro tensione e finiscono così con il portare a casa non una medaglia bensì tanta amarezza e delusione.
A loro, raccomando di non scoraggiarsi mai, di cercare le "dritte giuste" da parte colleghi più esperti, magari affiancandoli nelle competizioni, per fare un po' di esperienza, ricordandosi che le competizioni, soprattutto quando si è ancora inesperti, sono un momento di incontro e di onesto scambio tra colleghi, prima che di confronto competitivo.

Convocazione Assemblea Straordinaria

Come previsto dallo Statuto vigente, è convocata a Roma l'Assemblea Straordinaria dei Delegati della Fic il giorno domenica 19 aprile 2009, in prima convocazione alle ore 8.00 e in seconda convocazione alle ore 15.00, presso il Princess Hotel di Roma (via Aurelia 619, tel. 06.664931), con il seguente ordine del giorno:

1. *Apertura dei lavori assembleari;*
2. *Nomina del Collegio Verifica Poteri;*
3. *Relazione del Presidente, Paolo Caldana;*
4. *Discussione e approvazione nuovo statuto della Fic;*
5. *Interventi liberi dei Delegati;*
6. *Varie ed eventuali;*
7. *Approvazione del Verbale assembleare.*

Federazione Italiana Cuochi

In competition, especially with themselves

BY PAOLO CALDANA, NATIONAL PRESIDENT OF FIC

Taking part is important, but winning is even better! That is certainly what the thousands of Italian chefs who register in professional contests and competitions in the food and wine, pastry and artistic cuisine sectors think. They are students and young and not so young professionals, sharing the same wish to compete against others, to show what they can do and to return home with an award that gives them not only personal satisfaction but that can also bring benefits to their everyday job.

Apart from the great international events, most of these competitions take place at national and also regional and local level, thanks to the many regional and provincial Associations of FIC that operate in this way and that often involve hotels and training schools in the organisation. To the many colleagues who register in these competitions, I want to suggest that they should think of the competition as a "gym". A place where they can do cooking exercises that are different from the ones they do every day, because they are open to direct comparison with others and because they are carried out in respect of rules and timescales that are very different from those of everyday life. They are exercises that must be repeated more than once (it doesn't matter if you lose the first times!) before obtaining the hoped-for result and that in many occasions lead to improvement both from the professional and human point of view. In the young, in particular, the call of the competition and contests is felt strongly. They are full of passion and energy and want "to shout" to the world how good they are and to make themselves noticed. Often, however, they participate without having a good understanding of how the competition will take place or remain victims of their own stress and so end up not winning a medal but with great bitterness and disappointment. To them my advice is never to become discouraged and to seek "good tips" from their more expert colleagues, perhaps working alongside them in competitions, to get some experience, remembering that competitions, especially when they are not yet experts, are, first and foremost, an opportunity to meet others and for an honest exchange among colleagues, rather than of competitive confrontation.

Convocazione Assemblea Ordinaria

L'Assemblea Ordinaria dei Delegati Fic è convocata a Roma nel giorno 20 aprile 2009, in prima convocazione alle ore 8.00 e in seconda convocazione alle ore 9.00, presso il Princess Hotel di Roma (via Aurelia 619, tel. 06.664931), per discutere e deliberare sul seguente ordine del giorno:

1. *Apertura dei Lavori Assembleari;*
2. *Nomina del Collegio Verifica Poteri;*
3. *Relazione del Presidente, Paolo Caldana;*
4. *Relazione del Segretario Generale, Gian Paolo Cangi;*
5. *Relazione del Tesoriere, Carlo Cranchi;*
6. *Relazione del Consiglio Nazionale;*
7. *Relazione del Collegio dei Sindaci Revisori;*
8. *Approvazione Bilancio Consuntivo al 31/12/2008;*
9. *Approvazione Bilancio di previsione 2009;*
10. *Approvazione Programma annuale 2009;*
11. *Quota Associativa 2010;*
12. *Assegnazione "Coppa delle Associazioni";*
13. *Interventi liberi dei Delegati;*
14. *Varie ed eventuali;*
15. *Approvazione del Verbale di Assemblea.*

Federazione Italiana Cuochi

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

L'uomo che mangia come parla

di Eugenio Medagliani

Le usanze alimentari contribuiscono a formare l'identità culturale dei popoli. Lo afferma il famoso antropologo Lévi-Strauss, offrendo qualche gustoso esempio

Rovistando tra le carte della mia biblioteca, ho trovato un'intervista rilasciata dall'antropologo francese Claude Lévi-Strauss nel 1979, alla rivista norvegese *Samtiden* (tradotta nel 1983 per il mensile italiano *La Gola*).
Lévi-Strass considera le culture come linguaggi che possono essere decifrati. La natura, invece, sarebbe comune a tutti gli uomini: essa esiste indipendentemente dalle forme e dalle usanze sociali.
La cultura si identifica con tutto ciò che non è comune, ma deve essere appreso; essa dipende da norme sociali, collettive. **Mangiare è naturale, è un'azione che fanno tutti gli uomini per istinto. Ma le abitudini alimentari sono diverse da cultura a cultura e presentano molte differenze.** Le usanze alimentari contribuiscono a formare l'identità culturale. All'intervistatore che chiedeva come mai in tutte le civiltà esistano tabù per quanto riguarda le abitudini alimentari: Lévi-Strass rispose che "la ragione dei tabù è che **le piante e gli animali non sono soltanto parte del mondo naturale. Essi sono anche investiti di significati simbolici che variano da cultura a cultura. È a causa del loro significato simbolico che alcune forme di cibo vengono preferite, mentre altre sono rifiutate.** Per esempio, negli Usa vige un tabù che riguarda la carne di coniglio, perché per gli statunitensi esso è considerato un animale domestico al pari del gatto e del cane, che vivendo in famiglia sono considerati facenti parte, a un livello più basso, dell'umanità. È possibile trovare un cibo, come un coniglio, solo negli stati dove abitano italiani e greci.
Nel Mato Grosso, per gli indiani Borro, è tabù mangiare un tipo di cervo molto comune nella regione, perché questo animale svolge un ruolo molto importante nei miti che riguardano l'origine della tribù. Sulle coste del Pacifico del Canada e dell'Alaska si sviluppa, in alcuni periodi dell'anno, un plancton velenoso che rovina i molluschi. Naturalmente i molluschi sono tabù.
È stato molte volte affermato che ebrei ed arabi non mangino carne di maiale, adducendo argomentazioni scientifiche, come quella del deterioramento della carne di suino a causa delle regioni molto calde dove abitano questi popoli. Questa dovrebbe essere la vera ragione del tabù riguardante la carne di maiale.
Ci sono tuttavia popolazioni che abitano in aree più calde del Medioriente, le quali mangiano quasi esclusivamente carne suina. Ciò avviene anche in vaste regioni dell'Africa. Per Lévi-Strauss pare che sussistano ragioni più valide per sostenere che tabù del genere abbiano a che fare con la base culturale dell'alimentazione di un popolo. Per chi coltiva la terra, l'animale domestico più comune è spesso il maiale, mentre per i popoli nomadi e per quelli dediti alla pastorizia, gli animali più comuni sono i bovini e gli ovini.
Il maiale da una parte, il bue, la vacca e la pecora dall'altra, diventano simboli di modi di vivere diversi, dei quali l'uno viene considerato il "modo di vivere dell'altro" e quindi aborrito, e ciò che costituisce il cibo "dell'altro" (talvolta considerato nemico) diventa tabù.
L'insaporimento del cibo mediante le spezie, non è nato solo per accentuare il gusto dei cibi, ma anche perché le spezie possono essere, in un certo senso, utilizzate come una forma di comunicazione con forze esterne. L'impiego delle spezie si ricollega alla magia. **Il fatto di condire un cibo in un modo determinato contribuisce a definire l'identità di un gruppo all'interno di una cultura.** Pensiamo all'uso dell'aglio in alcune regioni (soprattutto nel sud della Francia e in Liguria) mentre in altre non si usa. Si potrebbe presumere che ciò abbia in qualche modo a che fare con il sapore, con l'odore o per altro impiego. Ma l'origine può essere ricercata in un movimento religioso che nel Medioevo era molto diffuso nella Francia meridionale, il cosiddetto "movimento cataro".

Secondo tale movimento l'aglio era connesso con il maligno ed era proibito farne uso nel cibo. Nei secoli seguenti si scoprì, invece, che l'allicina, sostanza contenuta nell'aglio, era un potente antisettico, capace di inibire l'azione dei batteri, tanto che una maschera imbottita di aglio era impiegata dai medici, nel tardo medioevo, durante le epidemie, per prevenire il contagio per la cura degli appestati.

The man who eats as he speaks

Dietary habits contribute to forming the cultural identity of peoples. The famous anthropologist Lévi-Strauss confirms this, offering some tasty examples

By Eugenio Medagliani

Rummaging through the papers in my library, I found an interview given by the French anthropologist Claude Lévi-Strauss in 1979, to the Norwegian magazine Samtiden (translated in 1983 for the Italian monthly La Gola). Lévi-Strass considers cultures as languages that can be deciphered. Nature, on the other hand, is common to all men: it exists irrespective of social forms and customs. Culture is identified with all that which is not common, but must be learned; it depends on social, collective norms. ***Eating is natural; it is an action that all men do by instinct. But dietary habits differ from one culture to another and present many differences.*** *Dietary customs contribute to forming cultural identity. Levi-Strauss answered the interviewer who asked why taboos exist in all civilisations regarding dietary habits by saying that the reason for taboos is that* ***plants and animals are not only a part of the natural world. They are also invested with symbolic meanings that change from one culture to another. It is because of their symbolic meaning that some forms of food are preferred, while others are refused.*** *For example, in the USA there is a taboo concerning rabbit's meat, because for the Americans it is considered a pet just like a cat or a dog, which lives in and is considered part of the family, just one level lower than humanity. A food like rabbit can only be found in countries where Italians and Greeks live. In the Mato Grosso it is taboo for Borro Indians to eat a type of deer that is very common in the region because this animal carries out a very important role in the myths regarding the origin of the tribe. On the Pacific coasts of Canada and Alaska, in certain periods of the year, poisonous plankton develops that ruins shellfish. Naturally, the shellfish are taboo. It has been stated many times that Jews and Arabs do not eat pork, advancing scientific arguments, such as the one about the deterioration of pork due to the very hot regions where these peoples live. This should be the real reason for the taboo regarding pork. However, there are populations who live in much hotter areas of the Middle East who eat pork almost exclusively. This also occurs in vast regions of Africa. For Lévi-Strauss it appears that more valid reasons exist to support the idea that taboos of the kind concern the cultural basis of a people's diet. For those who farm, the most common domestic animal is the pig, while for nomadic and sheep-breeding peoples, the most common animals are cattle and sheep.* ***The pig on one hand and the ox, cow and sheep on the other, become symbols of different life styles****, of which one is considered the "life style of the other" and therefore abhorred, and that which constitutes the food "of the other" (sometimes considered as the enemy) becomes taboo.*

The flavouring of food through spices was born not only in order to accentuate the taste of foods, but also because spices can, in a certain sense, be used as a form of communication with external forces. The use of spices is linked to magic. ***The fact of dressing a food in a specific way contributes to defining the identity of a group within a culture.*** *Let's think of the use of garlic in certain regions (especially in the south of France and Liguria) while in other regions it is not used. We could presume that this in some way has something to do with flavour, smell or use. But the origin can be sought in a religious movement which in the Middle Ages was very popular in the south of France, the so-called "Cathar movement". According to this movement, garlic was linked with evil and its use was banned in foods. In the following centuries, it was discovered, instead, that allicine, a substance contained in garlic, was a powerful antiseptic, capable of preventing the action of bacteria, so that a mask padded with garlic was used by doctors, in the late Middle Ages, during epidemics, to prevent contagion when treating those suffering from the plague.*

Menu 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.

La soppressata di polpo con insalatine e finferli croccanti

Ingredienti per 4 persone
Per la soppressata:
- 1.500 g polpo nostrano
- 100 g sedano e carota
- sale
- acqua

Per l'insalata di Vezzana:
- 100 g insalatine miste croccanti
- 80 g scaglie di Vezzana stagionato

Per i finferli croccanti:
- 40 g olio di oliva
- 3 g aglio intero
- 2 g prezzemolo
- 200 g finferli freschi (Cantharellus cibarius)

Procedimento
Pulire accuratamente il polpo e cuocere in acqua bollente con sedano e carota per almeno 45 minuti. Scolare ed ancora a caldo mettere in budello artificiale per insaccare legandolo con cura. Raffreddare per almeno una notte. È molto importante non lavare il polpo dopo cotto, altrimenti perde la collosità. Pulire i finferli accuratamente, filettarli e soffriggerli in olio ed aglio intero. Aggiustare con sale e pepe di macinino. Tagliare sottilmente la soppressata di polpo, disporla in piatti singoli ed alternare alle insalatine e le scaglie di Vezzena. Sistemare i finferli in piccole cocottine. Macchiare con l'olio extravergine e decorare con maggiorana e alloro fritto.

Coda di rospo ai porcini con sauté di patate

Ingredienti per 4 persone
- 800 g coda di rospo pulita
- sale e pepe di macinino
- la buccia di 1/2 limone grattata
- 40 g vino bianco

Per il condimento:
- 30 g burro
- 30 g olio di oliva
- 1 rametto di timo limonato

Per i porcini:
- 20 g olio di oliva e burro
- 5 g aglio da taglio
- 160 g porcini freschi
- sale e pepe di macinino

Per il sauté di patate:
- 20 g olio di oliva e burro
- 320 patate cotte e tagliate a rondelle spesse
- sale e pepe di macinino

Per guarnire:
- burro fritto
- pepe verde
- fiori eduli

Capesante in salsa con porcini

Ingredienti per 4 persone
- 360 g polpa di capesante
- 150 g porcini piccoli

Per la salsa:
- 50 g olio di oliva extravergine
- 5 g aglio
- 30 g scalogno
- 1 rametto di timo limonato
- 50 g vino bianco aromatico Nosiola o Traminer
- 40 g fumetto di pesce
- sale e pepe di macinino
- prezzemolo tritato
- 120 g falde di pomodoro

Procedimento

Rosolare in olio di oliva l'aglio e lo scalogno, aggiungere i porcini tagliati a pezzettoni, aggiustare con sale e pepe. Togliere e mantenere al caldo. Nello stesso tegame rosolare la polpa di capesante, bagnare con il vino bianco aromatico lasciandolo evaporare e completare con il fumetto di pesce. Aggiustare con sale e pepe di macinino.

Disporre le capesante in piatti singoli decorando con i porcini e le falde di pomodoro. Nappare con il fondo rimasto ed il prezzemolo tritato.

Procedimento
Parare perfettamente la coda di rospo, togliere tutte le pellicine e le cartilagini, tagliare a medaglioni, profumare con la buccia di limone grattata ed il sale e pepe. Rosolare delicatamente in olio e burro misti assieme al timo limonato. Bagnare con il vino bianco secco. Mantenere al caldo.
Tagliare i porcini a fette spesse, profumare con l'aglio da taglio e rosolare in olio e burro.
Separatamente cuocere le patate al vapore, tagliare a fette spesse e rosolare con lo scalogno in tegame antiaderente. Aggiustare con il sale.
Sistemare le patate nei piatti singoli, alternare con le fette di porcini e sormontare con i medaglioni di coda di rospo. Nappare con il fondo filtrato e decorare con grani di pepe verde, con porro fritto e piccoli fiori eduli.

Strudel alle mele salsa al caramello e mele saltate

Ingredienti per 2 strudel
Per la massa:
- 250 g burro
- 285 g zucchero
- sale e buccia di limone
- 1/2 bustina di zucchero vanigliato
- 150 g uova intere
- 575 g farina
- 1/2 bustina di lievito

Per il ripieno:
- 600 g mele renette
- 70 g zucchero
- vanillina q.b.
- 60 g pane leggermente tostato in burro
- 30 g pinoli
- 40 g uva sultanina
- 3 g cannella in polvere
- Rhum q.b.
  + buccia e succo di limone

Per la salsa al caramello e le mele:
- 100 g zucchero di canna
- poca acqua e succo di limone
- 200 g panna fresca
- 30 g burro
- 150 g cubetti di mela
- 30 g liquore alle mele
- 20 g distillato di ciliegie

Procedimento per la massa
Ammorbidire il burro con lo zucchero, aromatizzare con sale e buccia di limone, creare la fontana classica con la farina mescolata al lievito, le uova ed il burro ammorbidito con lo zucchero. Amalgamare senza surriscaldare la massa. Riposare in frigo per almeno 1 ora.

Per il ripieno
Pelare le mele e tagliarle a pezzettoni, condire con lo zucchero e gli aromi. Passare in forno preriscaldato a 160 °C per 15 minuti. Raffreddare. Tirare la pasta frolla sottilmente in un rettangolo da 40 cm per 25. Sistemare nel centro il ripieno freddo ed accartocciare. Lucidare con tuorlo mescolato a poco latte. Cuocere in forno preriscaldato a 160 °C per 35 minuti.

Per la salsa al caramello e le mele
Cuocere lo zucchero al caramello biondo ed aggiungere poi la panna leggermente riscaldata. Raffreddare. Rosolare il burro e lo zucchero di canna, versare le mele a cubetti e sfumare con il distillato.

Presentazione
Tagliare lo strudel a fetta spessa ed accompagnare con la salsa al caramello e le mele spadellate. Decorare con foglia di menta e fettina di mela appassita in forno.

Strangolapreti alle ortiche con crema di ricotta, speck arrostito e pinoli tostati

Ingredienti per 6 persone
Per gli strangolapreti:
- 500 g pane raffermo
- 2 dl latte
- 50 g cipolla
- 50 g olio di oliva
- 300 g punte di ortiche
- 4/5 uova
- 20 g farina
- sale, pepe, noce moscata
- 50 Trentingrana

Per il condimento:
- 60 g burro
- 150 g ricotta fresca
- 60 g crema di latte
- 30 g Trentingrana
- sale

Per decorare:
- punte di ortica
- julienne di speck

Procedimento per gli strangolapreti
Bagnare il pane tagliato a cubetti con poco latte, condire con sale, pepe e noce moscata. Rosolare la cipolla in olio d'oliva del Garda, aggiungere le ortiche scottate e sminuzzate (in precedenza messe a bagno con poca Amuchina) completando con le uova, il Trentingrana e poca farina. La massa deve risultare compatta. Formare dei classici filoncini, tagliare poi piccoli gnocchi rotondi. Per velocizzare la forma passarli attraverso un setaccio di crine grosso.

Per il condimento
Sciogliere il burro, aggiungere la crema di latte e la ricotta fresca, aggiustare con sale. Tostare i pinoli e rosolare nello stesso tegame lo speck a julienne.
Cuocere gli strangolapreti in abbondante acqua salata (con poco olio) per 5 minuti, poi amalgamare alla salsa. Presentare in piatti semifondi decorando per ultimo con lo speck arrostito ed i pinoli. Richiamare la decorazione con foglie di ortica.

Guazzetto di gamberoni imperiali su crostone integrale

Ingredienti per 4 persone
- 50 g olio di oliva
- 5 g aglio da taglio
- 1 g peperoncino
- 100 g pomodoro a falde o concassea
- 1 rametto di origano fresco
- 50 g olive taggiasche denocciolate
- 200 g bisque di gamberi
- 100 g pane pugliese o toscano per crostoni

Per la panure di gamberoni:
- 50 g pane bianco sminuzzato
- 30 g prezzemolo
- 30 g mandorle bianche
- 5 g aglio
- 16 gamberoni imperiali

Per la riduzione al balsamico:
- 200 g zucchero di canna
- 300 g aceto balsamico
- 20 g buccia di arancia, succo d'arancia
- 2 g rametto di timo limonato

Per il condimento finale:
- basilico fritto con olio extravergine del Garda

Procedimento per il guazzetto
Soffriggere l'aglio e peperoncino in olio d'oliva, aggiungere il pomodoro concassea, le olive taggiasche e la bisque di gamberoni (realizzata con i gusci e fumetto di crostacei). Profumare con il rametto di rosmarino, sale e pepe bianco. Arrostire i crostoni di pane in tegame antiaderente. Scolare i gamberoni e passarli nella prezzemolata. Togliere il carapace alla testa dei gamberoni, infarinarli e friggerli in olio d'arachide ed utilizzarli come decorazione. Sistemare il guazzetto nei piatti fondi, mettere nel centro i crostoni e sormontare con le code di gamberoni cotti in tegame antiaderente. Decorare con gocce di olio extravergine all'arancia e le foglie di basilico fritte.

Per la panure di gamberoni
Sminuzzare al cutter e passare i gamberoni sgusciate nella stessa panura. Cuocere in tegame antiaderente o in forno a temperatura medio alta per pochi minuti.

Per la riduzione al balsamico
Cuocere al tegame portandolo a 106 °C.

Il tortino alle prugne di Dro

Ingredienti per 14 stampini da 12 cm
Per la massa:
- 250 g burro
- 285 g zucchero
- sale e buccia di limone
- 1/2 bustina di zucchero vanigliato
- 150 g uova intere
- 575 g farina
- 1/2 bustina di lievito

Per il ripieno:
- 500 g prugne di Dro (non troppo mature)
- 70 g zucchero
- 20 g distillato di prugne
- vanillina q.b.
- 70 g pane leggermente tostato in burro

Per le prugne arrostite:
- 40 g zucchero di canna
- 40 g burro
- 200 g prugne a pezzettoni
- 50 g distillato di prugne

Procedimento per la massa
Ammorbidire il burro con lo zucchero, aromatizzare con sale e buccia di limone, creare la fontana classica con la farina mescolata al lievito, le uova ed il burro ammorbidito con lo zucchero. Amalgamare senza surriscaldare la massa. Riposare in frigo per almeno 1 ora.

Per il ripieno
Amalgamare gli ingredienti senza comprimere troppo. Tirare la pasta frolla sottilmente e rivestire i 12 stampini rotondi dopo averli imburrati. Riempire con la massa 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 le prugne arrostite
Cuocere lo zucchero in burro quasi senza caramellare, rosolare le prugne sfumando poi con il distillato. Servire tiepide.

Presentazione
Decorare il piatto con lo zucchero a velo, sormontare il tortino ed accompagnare con le prugne arrostite. Decorare con foglia di menta.

Alessandro Circiello

Coordinatore del compartimento giovani cuochi della Fic, executive chef al Boscolo Luxury Hotel Exedra di Roma, cura una rubrica culinaria ai programmi tv di Rai Uno "La Prova del Cuoco" e "Uno Mattina".

Per informazioni:
www.alessandrocircicello.com

Zuppetta di verdurine e cereali

con uovo al vapore

Ingredienti per 4 persone
Per la zuppetta:
- 100 g di orzo perlato
- 50 g di farro perlato
- 100 g di carote
- 200 g di zucchine
- 20 g di cipolla
- 30 g di olio extravergine d'oliva
- 200 di pomodori rossi
- 2 fette di pane bianco
- timo fresco q.b.

Per l'uovo al vapore:
- 4 uova
- sale, erba cipollina q.b.

Procedimento
Come primo passaggio, tenere in acqua per qualche ora l'orzo e il farro. Subito dopo, tostarli in casseruola con poco olio e cipolla tritata, bagnare con brodo vegetale bollente e portare a cottura come un normale risotto. A parte, tagliare a piccoli cubetti le zucchine e le carote e dorarle separatamente in padella con l'olio. Unire alla zuppetta di cereali le verdurine croccanti, i pomodori privi di buccia a cubetti. A parte, stendere sottilmente le fette di pane bianco, ottenere dei cerchi e dorarli velocemente in padella.
Per l'uovo al vapore: montare l'albume dell'uovo a neve ben ferma; con l'aiuto di una sacca da pasticceria e di un cerchietto d'acciaio porre il composto di albume per metà dell'altezza dello stampino, inserire al centro dello stesso il tuorlo e ultimare con il restante albume. Cuocere in forno a vapore per pochi minuti: in questo modo si ottiene un classico uovo in camicia con l'interno del tuorlo semi liquido e l'albume compatto.
Composizione: disporre al centro del piatto la zuppetta di verdurine, unire al centro l'uovo al vapore con i cerchi di pane friabile.

Capesante con asparagi in tre consistenze

Ingredienti per 4 persone
- 400 g di capesante senza guscio
- 200 g di asparagi verdi
- 220 g di asparagi bianchi
- 10 g di aglio
- 20 g di olio extravergine di oliva

Preparazione
Dorare le capesante per pochi secondi in una padella antiaderente con l'olio e l'aglio intero. *Per la consistenza n. 1*: cuocere gli asparagi verdi in casseruola con olio e cipolla, unire acqua e poi frullare. *Per la consistenza n. 2*: lessare al dente gli asparagi e poi spadellare le punte con olio e aglio intero. *Per la consistenza n. 3*: affettare gli asparagi verdi a filamenti con un pelapatate e condirli prima del servizio con sale aromatico, olio e timo.
Per gli asparagi bianchi: tagliarli a filamenti con il pelapatate e trasferirli in acqua e ghiaccio per alcune ore; al momento del servizio riservare su carta panno.
Composizione sul piatto a tre elementi: servire sul fondo le tre consistenze di asparago verde, unire le capesante e ultimare con gli asparagi bianchi, ultimare con erbe aromatiche fresche (timo, cerfoglio).

Mousse al cioccolato speziato

Ingredienti per 4 persone
- 400 g di panna
- 500 g di cioccolato fondente di copertura
- 350 g di tuorlo
- 350 g di albume
- 120 g di zucchero semolato
- 20 g di cannella
- 15 g di zenzero

Procedimento
Versare la panna bollente sulla copertura, quando la ganache sarà fredda aggiungere i tuorli. Incorporare poi gli albumi montati a neve con lo zucchero e, infine, le spezie. Porre in stampino in silicone a cupola, abbattere in negativo, sformare e decorare con cioccolato modellato e ganache di cioccolato fondente.

I dessert
di Antonio Montalto

Bicchiere di Mousse crema al cioccolato, Giapponese morbido e Crumble

Ingredienti per la mousse
- 70 g di sciroppo (41°B)
- 45 g di tuorli
- 130 g di cioccolato fondente
- 260 g di panna fresca semimontata

Per il giapponese
- 125 g di albumi
- 50 g di zucchero semolato
- 250 g di T.P.T.
- 20 g di cacao
- 100g di miele

Per il crumble
- 125 g di zucchero cristallo
- 125 g di burro
- 85 g di polvere di nocciole
- 125 g di farina debole

Crumble
Montare lo zucchero cristallo con il burro. Aggiungere in un solo colpo la povere di nocciole e la farina e sabbiare. Far riposare il composto sbriciolato su delle placche per 5-6 ore e successivamente cuocere in forno a 180°C finché risulta ben dorato. Raffreddare e pestare prima dell'utilizzo.

Giapponese morbido
Montare a neve gli albumi con lo zucchero, aggiungere il T.P.T. e il cacao dall'alto verso il basso con una spatola, continuando sempre a girare, aggiungere il miele. Infornare a 210°C per 7 minuti dopo aver spolverato la superficie con zucchero a velo.

Mousse crema al cioccolato
Fare un pâte à bombe con i tuorli e lo sciroppo, portare il tutto a 80°C e montare fino a raffreddamento. Scaldare il cioccolato a 40°C e incorporarlo delicatamente alla panna semimontata. Unire i due composti delicatamente.

Mela al passito di Pantelleria, briciole di Streuzel con Gelato di mela e sedano

Per la mela
- 4 mele Granny Smith
- 40 cl di passito di Pantelleria

Per lo streuzel
- 30 g di burro
- 30 g di farina debole
- 30 g di zucchero
- 30 g di polvere di mandorle

Per il gelato
- 100 g di panna liquida 35% MG
- 50 g di succo di gambo di sedano
- 50 g di succo di mele
- 40 g tuorli
- 10 g di zucchero semolato

Gelato
Realizzare un succo freddo di sedano e mela con la centrifuga. Montare i tuorli con lo zucchero. Scaldare la panna, aggiungere il succo di sedano e mela poi realizzare una crema inglese con la miscela e i tuorli. Portare tutto a 85°C, abbattere in contenitori per Paco Jet.

Mela
Mondare le mele formando un coperchio e scavando tutto il torsolo. Far macerare le mele in frigorifero con il Passito per 12 ore. Scolare le mele e inserirle singolarmente in sacchetti da sottovuoto, fare il vuoto, cuocere a vapore per 9 minuti.

Streuzel
Impastare le farine con il burro freddo tagliato a cubetti, quando risulterà omogeneo, stendere ad uno spessore di 5 mm e conservare in congelatore. Cuocere a 150-160°C con valvola chiusa fino a ottenere un colore biondo caldo. Quando è ben freddo sbriciolare.

Tortino tiepido di cioccolato con cuore di kumquat, Miele al guaranà e Scorzette di pompelmo candite

Per il tortino
- 260 g di cioccolato fondente
- 260 g di burro
- 8 uova
- 100 g di zucchero semolato
- 75 g di farina

Per il cuore di kumquat
- 200 g di panna
- 120 g di praliné Avorio
- 30 g di purea di kumquat

Cuore di kumquat
Portare la panna a ebollizione, aggiungere il praliné, fuori dal fuoco, fino a ottenere un composto liscio e omogeneo. Appena si abbassa un poco di temperatura aggiungere la purea di kumquat. Versare il composto in stampini di silicone a mezza sfera e abbattere.

Tortino al cioccolato
Sciogliere il burro con il cioccolato. Nel frattempo, sbattere le uova con lo zucchero, senza farli montare, aggiungere al composto precedente e girare. Aggiungere la farina setacciata, quando il composto risulterà liscio, conservare in frigorifero. Aiutandosi con una sacca da pasticceria versare il composto di cioccolato in anelli d'acciaio da 6 cm di diametro, inserire in mezzo una mezza sfera di cuore di kumquat, cuocere in forno a 180°C per 7-8 minuti. Servire alla temperatura di 18°C, accompagnando con miele al guaranà e scorzette di pompelmo candite.

Arancia: il sole in cucina (tutto l'anno)

DI SERGIO G. GRASSO, *ANTROPOLOGO ALIMENTARE*

Arance e mandarini di Sicilia, mandaranci, limoni di Procida, cedri di Calabria: una galassia di soli e lune trionfanti sui banchi dei mercati, raggianti nei cesti della frutta in luminoso contrasto con i colori del mondo, smorzati dall'inverno.
Gli antichi chiamavano agrumi (acer significa "acido" in latino) gli ortaggi dal sapore agro, come l'aglio e le cipolle ma con questo nome, dal Medioevo, si indicano le piante del genere Citrus e i loro prodotti, quasi tutti originari della Cina e del Giappone dove la loro coltivazione ha una storia millenaria.
Piante sempreverdi anche di alto valore ornamentale, sono da sempre abituali elementi decorativi in molte dimore storiche e, dove il clima non lo consente, sono ricoverati in serre con ampie vetrate, chiamate Limonaie od Orangerie.
La frutta in genere fornisce all'organismo poche calorie, ma gli agrumi hanno un "indice di appetibilità" piuttosto elevato e un "indice di sazietà" decisamente basso (prima di avvertire il senso di "pieno" allo stomaco se ne saranno dunque mangiati parecchi). Questo è il motivo per cui molte diete "fai da te", costruite sulla falsa idea che chi mangia molta frutta dimagrisce facilmente, sono destinate al fallimento. Tre mandarini "pesano" sul nostro bilancio calorico come tre fette di pane e cinque arance hanno lo stesso contenuto calorico di un piatto di spaghetti. Ciò non toglie che io sia un grande consumatore d'arance, non solo d'inverno ma tutto l'anno (la stagionalità va da novembre a maggio e ora sono pronte le "Valencia late") e non solo come frutto o spuntino ma anche in cucina. Con il succo fresco sgrasso e aromatizzo volatili, carne di maiale e pesci bianchi. Faccio tesoro della buccia delle arance biologiche non trattate - privata della parte bianca, amara e sgradevole - che faccio seccare in forno a calore moderato e riduco in polvere per usarla su brasati di carne, polpette e addirittura nella panatura delle costolette di maiale. La buccia non trattata e fresca grattugiata o ridotta a filamenti (zest) con l'apposito strumento ben si sposa, aggiunta a crudo, ai pesci grassi al vapore o in umido, al baccalà alla siciliana, ad alcune zuppe di verdura o semplicemente mescolata al finocchio crudo in insalata. Sempre la buccia, grattugiata o a julienne, regala una nota di freschezza ai cartocci di salmone e di storione, agli spezzatini di manzo sia in bianco che al pomodoro. Si usa in alcuni salumi, nelle salsicce di fegato e in tutte le preparazioni che prevedono l'uso di finocchio, cumino, anice e aneto. È indispensabile complemento alla salvia, alla noce moscata e ai chiodi di garofano. Insostituibile per il condimento delle olive nere sott'olio.

PREZIOSA COME L'ORO

L'etimologia spicciola fa derivare il nome della pianta (Citrus aurantium) dal latino aurum, oro. Suona bene, è poetico, profuma di sole e di ricchezza… ma non è così. L'origine della parola è da ricercare nell'antichissima lingua sanscrita dove nga-rang'a significa "il frutto amato dagli elefanti". Più di 5mila anni fa l'arancio era coltivato in Cina e da lì si diffuse in India dove lo incontrarono i mercanti portoghesi nel XIV secolo. Dal canto loro gli arabi lo piantano con successo in Nordafrica e nel XII secolo lo portano in Spagna e in Italia, soprattutto in Sicilia, dove se ne producono 2 milioni di tonnellate l'anno. In America la pianta fu introdotta nel XVI secolo e oggi gli Usa sono il secondo produttore mondiale d'arance.
Il frutto fresco e maturo (35 Kcal/100gr) contiene acido citrico, zuccheri, vitamine e sali minerali e viene usato sia per il consumo talquale sia per produrre succhi e spremute, marmellate e gelatine, frutta candita ed essenze da profumi. Le varietà rosse con semi stanno scomparendo a vantaggio di quelle senza semi (seedless). Esiste anche una varietà amara, destinata alla produzione di liquori, canditi e marmellate. La raccolta va da ottobre a giugno a seconda delle varietà.

AD OGNI MESE LA SUA VARIETà

Mio padre, galantuomo come ormai ne nascono pochi, aveva un rapporto tutto personale con le arance. Le

assaporava già con lo sguardo; al solo sbucciarne una gli era impossibile nascondere il sottile piacere del gusto dolce-acido e cominciava a muovere la bocca passandosi la lingua sulle labbra. Valutava la scorza al naso con commozione e serietà ma, ancora prima, sapeva coglierne l'eccellenza con una sola occhiata, tanto da prendere sempre l'arancia migliore da un'intera cassa a colpo sicuro. L'arrivo delle arance e dei mandarini era il rituale "profumato" di ogni inizio di dicembre: Tarocco dolcissime, profumate, sanguigne e senza semi, incartate una per una in carta di riso sottile come una carezza. Arrivavano dalla Sicilia, raccolte il giorno prima nell'agrumeto personale di un notabile Catanese e grazie a lui, i miei primi diciotto Natali sono stati sempre avvolti dal profumo inebriante degli aranci e dei mandarini. Ne usavamo le bucce, carnose e sode (ma lo faccio ancora oggi) come deodorante naturale spargendole su stufe a caloriferi accesi; le appendevamo perfino all'albero di Natale assieme agli addobbi in cioccolato (rigorosamente fondente) e alla fine delle Feste, consolati in bocca dal commovente abbinamento di arancia e cioccolato, eravamo un po' meno infelici mentre riponevamo in buon ordine presepe, albero e addobbi.

Orange: sun in the kitchen (the whole year round)

By Sergio G. Grasso, food anthropologist

Oranges and mandarins from Sicily, clementines, lemons from Procida, citrons from Calabria: a galaxy of suns and moons triumphing over the market stalls, radiant in baskets of fruit in luminous contrast with the colours of the world, deadened by the winter. The ancients gave the name citrus fruits (acer means "bitter" in Latin) to vegetables with a bitter taste, such as garlic and onions, but since the Middle Ages, this name has been used for plants of the Citrus kind and their products, almost all coming from China and Japan where they had been grown for thousands of years. Ever-green plants which also had a high ornamental value, have always been used as decorative elements in many historical homes and, where the climate does not allow it, have been kept in greenhouses with huge windows called Lemon or Orange Houses.
Generally speaking, fruit provides the organism with few calories, but citrus fruits have a rather high "desirability level" and a decidedly low "satiety index" *(we have to eat a lot of them before the stomach feels full). This is why many "do-it-yourself" diets, based on the false idea that anyone who eats a lot of fruit loses weight easily, are destined to fail.* ***Three mandarins contain as many calories as three slices of bread and five oranges have the same amount of calories as a plate of spaghetti.*** *This doesn't change the fact that I am a great orange eater, not only in winter but the whole year round (the season goes from November to May and now the "Valencia lates" are ready) and not only as fruit or a snack but also in cooking. With its fresh, fat-free, flavoursome juice, poultry, pork and white fish. I treasure the peel of untreated, organic oranges – without the white, bitter, unpleasant part – which I dry in the oven at a moderate heat and reduce to powder to use it with brased meats, meat balls and even in the coating for pork chops. Untreated, fresh peel, grated or reduced to strands (zest) with the appropriate tool adaps very well, when added uncooked, to fat fish steamed or in a sauce, to dried cod cooked alla siciliana, to some vegetable soups or simply mixed with raw fennel in a salad.* ***Again, the peel, grated or julienne, gives a note of freshness to salmon and sturgeon baked in foil and beef stew with or without tomato sauce.*** *It is used in some salamis, in liver sausages and in all preparations that use fennel, cumin, aniseed and dill. It is an indispensable complement to sage, nutmeg and cloves. Irreplaceable for dressing black olives in oil.*

PRECIOUS LIKE GOLD
Plain etymology says that the name of the plant (Citrus aurantium) derives from the Latin aurum, gold. It sounds nice, it smells of the sun and richness … but it's not true. The origin of the word must be sought in the very ancient Sanskrit language where nga-rang'a means "the fruit loved by elephants". More than 5 thousand years ago, the orange was grown in China and from there it spread to India where the Portuguese merchants met it in the XIV century. For their part, the Arabs planted it successfully in North Africa and in the XII century took it to Spain and Italy, especially Sicily, where 2 million tons are produced a year. ***The plant was introduced into America in the XVI century and today the United States are the second largest producer of oranges in the world.***
The fresh, ripe fruit (35 Kcal/100gr) contains citric acid, sugars, vitamins and mineral salts and is eaten as it is or is used to produce juices and squashes, jams and jellies, candied fruit and perfume essences. The red varieties with seeds are disappearing in favour of seedless ones. There is also a bitter variety that is used to produce liquers, candied peel and jams. Oranges are harvested from October to June, depending on the variety.

EACH MONTH HAS ITS OWN VARIETY
My father, a gentleman like no other, had a totally personal relationship with oranges. They gave him pleasure just by looking at them. By peeling just one of them, it was impossible for him to hide the subtle pleasure of the sweet-sour flavour and he began moving his mouth, licking his lips. He assessed the peel by smelling it with emotion and seriousness but, even before this, was able to recognise its excellence just with one glance, so that he was always certain to pick the best orange from a whole crate. ***The arrival of oranges and mandarins was the "perfumed" ritual of the beginning of each December: Sweet Taroccos, scented, full of blood-red juice and without seeds, each wrapped in thin rice paper like a caress.*** *They used to arrive from Sicily, picked the day before from the personal orange grove of a well-known gentleman from Catania and thanks to him, my first eighteen Christmases were always surrounded by the intoxicating scent of oranges and mandarins. We used the fleshy, hard peels (but I still do so today) as a natural deodorant sprinkling it on stoves with the radiators on; we even hung them on the Christmas tree together with the chocolate (rigorously plain) decorations and at the end of the Holidays, we consoled ourselves by savouring the moving combination of oranges and chocolate and were a little less unhappy while we put away the crib, tree and decorations.*

Gli additivi alimentari

Continua in queste pagine l'articolo iniziato su *Il Cuoco* n. 285 e dedicato agli additivi alimentari. Tra questi meritano un approfondimento gli enzimi e il Fibrimex, un prodotto molto usato in America e in Canada e approvato dai più grandi marchi di controllo. Aspetto le vostre considerazioni e suggerimenti, scrivetemi a: michele@fic.it

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

GLI ADDITIVI "NATURALI"

ACETO

È frutto della fermentazione del vino. Conosciuto già dagli antichi Romani, era usato anche come dissetante. L'aceto è impiegato come conservante per le verdure (sottaceti) e nella fase di preparazione delle verdure (scottatura o bollitura) per la successiva conservazione sott'olio.

ALCOOL

Ha la proprietà di creare un ambiente poco favorevole allo sviluppo di microrganismi già da concentrazioni superiori al 15%. Puro o come liquore (es. grappa) è impiegato per la conservazione di frutta come albicocche, amarene, ciliege, prugne, uva.

LIMONE

Il succo di limone è un buon antiossidante. Viene usato per evitare che verdure e frutta diventino nere dopo il taglio (es. carciofi, melanzane, macedonia di frutta...)

OLIO

Ottenuto dalla spremitura delle olive (o per estrazione dalle arachidi, semi di girasole, mais, soia...) permette la conservazione degli alimenti isolandoli dall'aria e quindi dai germi. Acciughe, funghi, ortaggi, sgombro e tonno sono i principali alimenti conservati sott'olio.

SALE

Uno dei metodi più antichi di conservazione degli alimenti. Usando il sale è possibile conservare gli alimenti in due modi.
Salatura: consiste nello stipare il prodotto alternando strati di sale all'alimento. La conservazione, in un periodo iniziale, deve avvenire pressando il prodotto. È usata soprattutto per acciughe e baccalà, ma anche per i capperi, la bresaola e altri insaccati.
Salamoia: consiste nel conservare il prodotto in una soluzione di acqua e sale (circa 10%). La salamoia è usata soprattutto per olive e ortaggi.

ZUCCHERO

In elevate concentrazioni impedisce la fermentazione. Con il 60-70% di zucchero, le confetture si riescono a conservare per lunghi periodi senza difficoltà. Soluzioni zuccherine con concentrazioni più basse, circa 20-25%, consentono, previa sterilizzazione, la conservazione della frutta. Vari sono i tipi di zucchero: fruttosio - nella frutta e nel miele; glucosio - nella frutta e nel miele; lattosio - nel latte; maltosio - dai cereali; saccarosio - deriva dalla canna da zucchero o dalla barbabietola da zucchero, è il più usato nelle nostre case.

ENZIMI IN CUCINA. IL FIBRIMEX

Fibrimex è un prodotto naturale utilizzato per carni fresche come legante medio. La sua azione si basa sulla costituzione di una rete di fibrina enzima attivato dalla trombina. Sia il fibrinogeno e la trombina sono proteine naturali che si trovano in tutte le carni nel tessuto muscolare. Queste proteine sono estratte da un processo molto tradizionale, senza l'uso di sostanze chimiche. L'applicazione di Fibrimex è semplice. Le due proteine sono mescolate e applicate in proporzione alla superficie per il rivestimento di carni fresche porzioni, che possono poi essere modellati nella forma desiderata. I prodotti possono essere commercializzati allo stato greggio-refrigerati, congelati o pre-cotti.
Fibrimex permette di creare nuovi prodotti, il controllo e la quota del valore aggiunto nei settori delle carni, pollame, pesce e frutti di mare industria. Si inserisce perfettamente in un mercato in cui le esigenze dei consumatori per l'alta qualità e tagli di bistecche preporzionate sono aumentate. Una carenza nei centro-carni di primi tagli ha portato alla possibilità di sviluppare l'utilizzo di altri muscoli scarsamente valutati per andare bene in questo mercato.
Il risultato di automazione e la meccanizzazione della tecnologia del taglio di carne hanno anche aumentato la quantità di ritagli di qualità. Con Fibrimex l'utilizzo e il valore di sottoutilizzati tagli e ritagli di qualità può essere aumentato.

Fibrimex Inc. offre non solo un prodotto, ma del resto un concetto in cui lo sviluppo del prodotto, di processo e di sviluppo tecnico-impianto sostegno sono fondamentali. Numerosi concetti di prodotto sono disponibili per le carni bovine, suine, pollame, compresi i prodotti speciali. Con il recente Fibri-carne-System Fibrimex Inc. offre ora un volume elevato Fibrimex trattamento fino a 10mila libre di carne all'ora. Con questa nuova linea è possibile passare dalle materie prime al porzionato bistecca entro un'ora e mezza/due ore.

VANTAGGI

Questo processo rivoluzionario nella produzione di carne trattata consente nuove soluzioni di prodotti porzionati senza ricorrere alla trinciatura o la macinazione delle carni. Per legare le carni non è più necessario l'uso di sodio, fosfati o altri prodotti chimici. Fibrimex può essere utilizzato in combinazione con soluzioni marinate, se lo si desidera. Fibrimex prodotti trasformati sono sani prodotti naturali. Prodotti a base di carne con questo sistema conservano invariati il valore nutrizionale e chimicamente invariato il che significa che l'integrità delle carni è mantenuta.

QUALITÀ

Fibrimex è approvato dalla Usda, Fda e Cfia (Canada) per l'uso con tutte le specie di carni, pollame, pesce e frutti di mare. A garanzia della qualità c'è un programma molto rigoroso. Le strutture sono in Agricoltura Canada, Usda e Fdaispezione. Tutti i Fibrimex alimentare e gli impianti di trasformazione sono certificate Haccp.

Qui sotto, trovate un esempio dell'applicazione sil prodotto naturale e del risultato finale.

GLI ADDITIVI ALIMENTARI LA CLASSIFICAZIONE IN BASE AL NUMERO

E100–E199	coloranti
E200–E299	conservanti
E300–E399	antiossidanti e regolatori di acidità
E400–E499	addensanti, stabilizzanti e emulsionanti
E500–E599	regolatori di acidità e anti-agglomeranti
E600–E699	esaltatori di sapidità
E900–E999	vari

100-199 Coloranti

100-109	gialli
110-119	arancione
120-129	rossi
130-139	blu e violetti
140-149	verdi
150-159	marroni e neri
160-199	altri

200-299 Conservanti

200-209	sorbati
210-219	benzoati
220-229	solfuri
230-239	fenoli e formiati
240-259	nitrati
260-269	acetati
270-279	lattati
280-289	propionati
290-299	altri

300-399 Antiossidanti e regolatori di acidità

300-109	ascorbati (vitamina C)
310-319	gallati e eritorbati
320-329	lattati
330-339	citrati e tartrati
340-349	fosfati
350-359	malati e adipati
360-369	succinati e fumarati
370-399	altri

400-499 Addensanti, stabilizzanti e emulsionanti

400-409	alginati
410-419	gomma naturale
420-429	altri agenti naturali
430-439	derivati del poliossietilene
440-449	emulsionanti naturali
450-459	fosfati
460-469	derivati della cellulosa
470-489	derivati degli acidi grassi
490-499	altri

500-599 Regolatori di acidità e anti-agglomeranti

500-509	acidi e basi inorganiche
510-519	cloruri e solfati
520-529	solfati e idrossidi
530-549	sali dei metalli alcalini
550-559	silicati
570-579	stearati e gluconati
580-599	altri

600-699 Esaltatori di sapidità

620-629	glutammati
630-639	inosinati
640-699	altri

900-999 Vari

900-909	cere
910-919	glasse
920-929	agenti ausiliari
930-949	gas per confezionamento
950-969	dolcificanti
990-999	schiumogeni

1100-1599 Altri prodotti

Sostanze che non rientrano nelle classificazioni sopra indicate

"Natural" additives

In these pages the article which started on Il Cuoco no. 285, dedicated to food additives continues. Of these, enzymes and Fribrimex, a product frequently used in America and Canada and approved by the largest control brands, deserve a detailed examination.
I look forwarding to receiving your remarks and suggestions. Write to me at: michele@fic.it

BY MICHELE D'AGOSTINO, MAESTRO OF CUISINE, EXECUTIVE CHEF AND TEACHING AND GASTRONOMIC COORDINATOR OF THE ATENEO DELLA CUCINA ITALIANA

Vinegar
This is the result of the fermentation of wine. Known as far back as during the time of the ancient Romans, it was also used as a thirst-quencher. Vinegar is used as a preservative for vegetables (pickles) and during the preparation phase of vegetables (blanching or boiling) for preservation later in oil.

Alcohol
This has the property of creating an environment that does not foster the development of micro-organisms already from concentrations over 15%. Pure or as a liqueur (e.g. Grappa), it is used for the preservation of fruits such as apricots, sour cherries, cherry, plums and grapes.

Lemon
Lemon juice is a good anti-oxidant. It is used to prevent vegetables and fruit from going black after cutting (e.g. artichokes, aubergines, fruit salad…)

Oil
Obtained from pressing olives (or by extraction from peanuts, sun-flower seeds, corn, soya…) it allows the preservation of food by insulating it from the air and therefore from germs. Anchovies, mushrooms, vegetables, mackerel and tuna are the main foods preserved in oil.

Salt
One of the most ancient methods of preserving foods. The use of salt makes it possible to preserve foods in two ways. Salting: this consists in storing the product by alternating layers of food with layers of salt. Preservation, in the initial period, must take place by pressing the product. It is used above all for anchovies and dried salted cod, but also for capers, Bresaola and other cold pork meats. Brine: this consists in preserving the product in a solution of salt (around 10%) and water. Brine is used above all for olives and vegetables.

Sugar
In high concentrations this prevents fermentation. With 60-70% of sugar, jams can be preserved for long periods without any problem. Sugary solutions with lower concentrations, around 20-25%, following sterilisation, can also be used to preserve fruit. There are various types of sugar: fructose - in fruit and honey; glucose - in fruit and honey; lactose - in milk; maltose - from cereals; saccharose - derives from sugar cane or from sugar beet and is the most common type used in our homes.

www.lainox.it

Studioverde

Nuovo Lainox Heart

"Cucinare con il cuore"

Cucina creativa o ripetitiva?
Cottura manuale o automatica?

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

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

LAINOX®
L'eccellenza in cucina

Raccomandato dalla Nazionale Italiana Cuochi

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

Questi sono i veri Finger Food

Stuzzicanti e invitanti, si mangiano in punta di dita, in un sol boccone. Sono costruiti con almeno tre ingredienti, armoniosamente combinati tra loro

A CURA DI MARCO VALLETTA

Il termine *Finger Food* è nato formalmente nel 2002 alla competizione triennale Expo-Gast di Salisburgo, il cui regolamento prevedeva un programma specialistico di *Finger Food* per le Nazionali di chef di cucina che vi partecipavano. Nei parametri, del resto molto generalizzati, erano indicati come un'idea gastronomica articolata, da inizio pasto e che potesse essere mangiata "in punta di dita". Da qui in poi, queste preparazioni hanno suscitato grande entusiasmo in molti chef che si sono divertiti nella ricerca di ricette, spunti, leccornie, aperitivi sempre diversi. D'altro canto, il patrimonio culturale enogastronomico della cucina classica già aveva un'idea di Petit Bouches, piccoli bocconi e aperitivi; mancavano però di un'essenziale codifica legata non solo alla dimensione, ma all'intera struttura.

Oggi, un comitato scientifico sostenuto dalla rivista di settore Zafferano, ha voluto mettere nero su bianco che cosa sia il *Finger Food*, dopo aver analizzato quanto in questi sette anni è stato fatto, visto, detto e presentato a proposito. La ricerca ha preso spunto da tutte quelle occasioni a livello internazionale e nazionale dove i *Finger Food* sono stati oggetto di valutazione da parte dei giudici e ha messo in luce un sistema ragionato utile a quanti desiderano promuovere e valorizzare nella propria realtà ristorativa questa particolare offerta gastronomica.
Gli chef Roberto Carcangiu, Gianluca Tomasi e Marco Valletta, esperti del settore in differenti ambienti gastronomici e culinari, in occasione dell'evento "In punta di dita" hanno messo a punto una serie di norme referenziate per poter giungere a una codifica del *Finger Food* e a fissarne le linee guida per la corretta preparazione.

FINALITÀ DEL *FINGER FOOD*

È un'offerta gastronomico-alimentare che si presenta in piccole dimensioni, in un boccone appunto, e che prevede un'articolazione nella sua struttura. Il *Finger Food* può essere servito in qualsiasi formula ristorativa, dal bar di provincia all'American Bar di centro città, dal ristorante top alla terrazza sul mare di un chiosco, ma è sempre presentato con uno stile "appetibile", cioè che fa venir voglia di mangiarlo. La cultura gastronomica italiana, legata alle cucine territoriali prevede una serie di piccole cose da mangiare in un boccone, come le bruschette toscane, gli spunciotti ciccheti veneti, i fritti napoletani, le focaccine liguri, etc. Ma il *Finger Food* è un'altra cosa. È preferibile presentarlo in piccole quantità e nelle sue articolate e policromi forme, il commensale, l'avventore, deve scorgere le emozioni gastronomiche. È opportuno che ciascun *Finger Food* garantisca, una volta prelevato dal vassoio, l'opportunità di diventare un boccone per i cinque sensi.

La Nazionale Italiana Cuochi (Nic) è nata nel 2004 come emanazione della Federazione Italiana Cuochi, che riunisce 20mila cuochi italiani. È strutturata in due distinte squadre: la Nazionale Maggiore e la Nazionale Under, composta da giovani chef che potranno in seguito ambire a far parte del team Nic Entrambe le squadre, nelle rispettive categorie, partecipano alle più importanti competizioni internazionali e manifestazioni culinarie riservate agli chef. Team manager e referente unico di tutta l'attività della Nic è lo chef Fabio Tacchella. In tre anni di attività il palmares si è arricchito di premi, medaglie e riconoscimenti in occasione delle più importanti manifestazioni culinarie degli ultimi anni. Grazie a questi la Nic sta contribuendo in modo determinate alla diffusione della cultura gastronomica italiana e del Made in Italy.

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

Linee guida per un sistema *Finger Food*

- È una proposta gastronomica adatta a qualsiasi formula ristorativa;
- Può diventare un sistema di interscambio gastronomico tra le realtà di offerte ristorative di vendita e quelle prettamente legate alla produzione, valorizzando un sistema di interscambio tra varie formule della ristorazione;
- È una proposta gastronomica intesa come opportunità qualitativa per dare il via a qualsiasi tipologia di "menu";
- È un'opportunità di produzione e vendita di alimenti e prodotti che creano spettacolo per la loro preparazione, che si possono intendere come una filosofia dello *Chef on Show*;
- È un'idea gastronomica di piccole dimensioni che si può mangiare con l'uso delle dita o con attrezzature adeguate, preferibilmente in un unico boccone;
- Non è mai inteso come dolce o piccolo boccone dolce, perché già esiste una cultura codificata del "mignon".

Definizione dei canoni per i Finger Food

- È un prodotto che si degusta in un boccone;
- È costruito con una logica ben precisa, gli alimenti impiegati per la sua produzione possono essere accostati per analogia o per contrasto (dolce/più dolce; salato/più salato; morbido/croccante; dolce/salato; etc.);

- Per la sua natura di essere gustato in un boccone, deve prevedere una facilità d'esecuzione e non richiedere tempi di realizzazione eccessivamente lunghi;
- Inteso come "un boccone" può essere afferrato con le dita di una mano, o con attrezzature minute e adeguate;
- Può prevedere liquidi, gelatine, salse di accompagnamento, basta che siano in armonia con il principio del boccone e della presa con una mano;
- Si degusta con una "mise en bouche" (messa in bocca);

- La struttura deve prevedere un minimo tre ingredienti, armoniosamente messi insieme;
- Non è classificabile con un sistema di cottura unico, può essere cotto e crudo, ma nel contempo sempre articolato nell'accostamento alimentare;
- Può prevedere una dimensione calda e fredda, indipendentemente dai metodi di cottura impiegati;
- È sempre preciso nella sua forma di presentazione, è regolare nei tagli, si presenta sempre in un insieme di precisione;
- È a tutti gli effetti un elaborato culinario e deve essere costruito con un'attenzione ai principi di una sana ed equilibrata alimentazione;
- Deve essere presentato tenendo conto di una sua dimensione visiva e di conseguenza la struttura deve essere attenta alle forme e alle policromie degli alimenti impiegati;
- Come espressione sensoriale, deve permettere una percezione tattile e uditiva definita, così come l'aspetto olfattivo deve essere riconoscibile;
- È un modo di intendere la visione gastronomica, culinaria e di conseguenza è un fatto di gusto; per questo è espressione chiara di un gusto equilibrato;
- Non è una qualsiasi ricetta ridotta nella quantità.

SIRMAN LAINOX pastaZARA IRINOX WÜSTHOF carine Il Cuoco

These are the real Finger Foods

Tantalizing and inviting, they are eaten using the fingers, in a single mouthful. They are composed of at least three harmoniously combined ingredients.

By Marco Valletta

The term Finger Food was born formally in 2002 at the three-yearly Expo-Gast competition in Salzburg, the rules of which envisaged a specialist program of Finger Foods for the national chef teams taking part. In the somewhat generalised parameters, they were indicated as an articulated gastronomic idea, to be eaten at the beginning of the meal, and which could be eaten "with the fingers". Since then, these preparations have been met with great enthusiasm by many chefs who enjoy themselves looking for recipes, ideas, delicacies and always different appetisers.

On the other hand, the wine and food cultural heritage of classical cuisine already had an idea of Petit Bouches, little snacks and appetisers; what was missing however was an essential code linked not only to the size but also to the whole structure.

Today, a scientific committee supported by the magazine Zafferano, decided to put down in black and white what Finger Food really is, after analysing what has been done, seen, said and presented about it during these last seven years. Research has taken ideas from all those occasions at international and national level in which Finger Foods have undergone assessment by the judges and has created a reasoned system useful to those who wish to promote and valorise this particular gastronomic offer in their own catering realities.

The chefs Roberto Carcangiu, Gianluca Tomasi and Marco Valletta, experts in the sector in various gastronomic and culinary areas, on the occasion of the "Finger-tip" event have devised a series of referenced rules for arriving at a Finger Food code and for establishing guidelines for its correct preparation.

The aims of Finger Food

It is a gastronomic-food offer that is presented in small sizes, in a mouthful, in fact, and that envisages articulation in its structure. Finger Food can be served in any catering formula, from the provincial bar to the American Bar in the city centre, from the top restaurant to the terrace of a refreshment stand overlooking the sea, but it is always presented with an "appetising" style, i.e. it makes you want to eat it.

The Italian gastronomic culture, linked to local cuisines, envisages a series of small things to be eaten in one mouthful, such as Tuscan bruschettas, spunciotti ciccheti from the Veneto, Neapolitan fried foods, Ligurian focaccias, etc. But Finger Food is another thing. It is preferable to present it in small quantities and the table companions and patron must enjoy gastronomic emotions in its articulated, multi-coloured forms. Once removed from the tray, each Finger Food must become a mouthful for the five senses.

Guidelines for a Finger Food system

- *It is a type of gastronomy that is suitable for any catering formula;*
- *It can become a system of gastronomic inter-exchange between the realities of catering offers and those purely linked to production, valorising a system of inter-exchange among the various catering formulas;*
- *It is a gastronomic proposal understood as a qualitative opportunity to give life to any type of "menu";*
- *It is an opportunity to produce and sell foods and products that create a show in their preparation, that can be understood as a philosophy of the Chef on Show;*
- *It is a gastronomic idea of small dimensions that we can image to be eaten using the fingers or with suitable means, preferably in one mouthful;*

- *It is never understood as a dessert or a sweet titbit, because a coded culture of the "mignon" already exists.*

Definition of the canons for Finger Food

- *It is a product that can be eaten in one mouthful;*
- *It is constructed with a very precise logic, the foods used for its production can be combine by analogy or by contrast (sweet / sweeter; savoury / more savoury; soft / crunchy; sweet / savoury; etc.);*
- *Due to its very nature of being eaten in one mouthful, it must be easy to execute and must not require excessively lengthy preparation times;*
- *Understood as a mouthful, it can be picked up with the fingers of one hand, or with small, suitable equipment;*
- *It may consist of liquids, jellies, accompanying sauces. They just have to be in harmony with the principle of the mouthful and of being picked up with one hand;*

- *It is tasted with a "mise en bouche";*
- *The structure must consist of a minimum of three, harmoniously combined ingredients;*
- *It cannot be classified with a single cooking system. It can be cooked and raw, but at the same time it must always be articulated in its combination of foods;*
- *It may consist in a hot and cold dimension, irrespective of the cooking methods used;*
- *It is always precise in its form of presentation. It is regular in its sizes and is always presented in a precise manner;*
- *It is, to all effects, a culinary product and must be constructed with an attention to the principles of a healthy, balanced diet;*
- *It must be presented taking into account its visual dimension and consequently the structure must be attentive to the shapes and colours of the foods used;*
- *As an expression of the senses, it must permit a tactile and defined auditory perception, and the olfactory aspect must also be recognisable;*
- *It is a way of understanding the gastronomic, culinary vision and consequently it is a question of taste; for this reason it is the clear expression of a balanced taste;*
- *It is not just any recipe reduced to a small quantity.*

Alessandro Circiello, coordinatore "Giovani Cuochi" della Fic.

Il critico enogastronomico Luigi Cremona.

La primavera in cucina

Frutta e verdura sono tornate sul mercato in quantità e offrono al cuoco tante possibilità di creare, giocando i loro sapori, colori e consistenze. Un tema d'interesse, qui affrontato da Luigi Cremona in un'intervista ad Alessandro Circiello

Ogni stagione porta nuovi prodotti e invita a cucinare in modo diverso. Ora, che è giunta primavera, quale atteggiamento dovrebbe avere un giovane cuoco?
"Innanzitutto dovrebbe giocare sugli elementi offerti dalla stagione stessa: il verde e i colori in genere, la freschezza e la leggerezza, i fiori, la verdura e la spontaneità. Poi, dovrebbe mettere via tutte le conserve per concentrarsi sui prodotti freschi, poco elaborati e che, se appena raccolti, possono venire presentati nel piatto senza troppe modifiche. Una cucina che è meno ricercata, garantisce maggiore leggerezza e digeribilità ed è in linea con l'esigenza di praticare più sport e attività fisica, dopo il "letargo" invernale".

Le materie prime primaverili, con la loro freschezza e colori, invitano il cuoco a comporre piatti appetitosi e belli da vedere. Il bravo cuoco, poi, aggiunge qualcosa in più: elabora i prodotti salvaguardandone non solo i colori ma anche le proprietà organolettiche. Quali sono gli accorgimenti utili a tal fine?
"Il colore degli ortaggi primaverili è minacciato dalle reazioni chimiche naturali e dalle cotture. Per esempio, i carciofi in genere vengono tagliati e tenuti a bagno in acqua e limone prima di essere cotti. Il succo di limone è efficace per limitare l'ossidazione, ma provoca la macerazione dei carciofi e ne altera leggermente il sapore. Di qui, una proposta: perché, invece di usare il limone per l'acido ascorbico che contiene, non usare direttamente l'acido ascorbico? In questo modo, non si altera il sapore dei carciofi e non si sprecano preziosi limoni! Lo stesso discorso vale per le cotture troppo prolungate, che privano le materie prime dei loro bei colori e principi nutritivi. Conviene sempre fare in modo che i prodotti restino quanto più possibile vicini alla loro condizione originaria".

Abbiamo la fortuna di vivere in un Paese ricco di varietà e di prodotti di stagione, che consentono di caratterizzare i menu in modo diverso a seconda dei mesi dell'anno...
"In passato durante l'inverno si aprivano barattoli di conserve e si faceva largo uso di prodotti essiccati. E non appena si riaffacciava il sole nelle campagne e i contadini ricominciavano a raccogliere ortaggi freschi, era tanta la voglia di assaporare di nuovo il gusto "puro" di un peperone o di una carota, che non si pensava affatto a cucinarli. Penso che sia fermo dovere di un cuoco rispettare queste tradizioni, interpretandole non come un vincolo che lega al passato e impedisce di muoversi liberamente, quanto come una fucina di saggezza, di nozioni raccolte nei secoli da esperienze ed errori. Questo non significa per uno chef non mettere del "suo" nella presentazione di un piatto, ma vuol dire consentire ai sapori di realizzarsi nella loro massima espressione. E, in più, di conservare intatte le caratteristiche nutrizionali di un cibo: quando si ha la fortuna di avere a disposizione ottime materie prime, sta a noi cuochi non rovinarle, magari con cotture prolungate".

Cosa ne penseresti se come messaggio ai giovani si trasmettesse il concetto di "più prodotto meno cucina"?
"Sarebbe un buono slogan per valorizzare sia il nostro territorio sia la tradizione culinaria dell'Italia, che da sempre attribuisce grande importanza ai prodotti di stagione e che li usa senza modificarne troppo l'aspetto e il sapore. Il rischio della ristorazione attuale è che, per preparare ricette che possono fare colpo sulla clientela, molti cuochi incidono esageratamente sulla natura delle materie prime, alterandone alcune caratteristiche fondamentali. Se si prestasse più attenzione al singolo prodotto e meno alla cucina (intesa come "manipolazione" dello stesso), non si potrebbe che ottenere il migliore risultato possibile".

Spring in the kitchen

Fruit and vegetables have returned to the market in large quantities and offer the chef so many possibilities to create, playing with their flavours, colours and textures. An interesting topic, discussed here by the food and wine critic Luigi Cremona in his interview with Alessandro Circiello, coordinator of the Young Chefs Division of FIC.

By Alessandro Circiello and Luigi Cremona

Every season brings new products and invites us to cook in a different way. Now that spring is on the way, how should a young chef behave?

"First of all, he should use the elements offered by the season itself: green and colours in general, freshness and lightness, flowers, vegetables and spontaneity. Then, he should put away all preserves to concentrate on fresh, less sophisticated products which, if just picked, can be presented on the plate without too many changes. A cuisine that is less refined guarantees greater lightness and is easier to digest and is in line with the need to practice more sports and physical exercise, after our hibernation.

With their freshness and colours, spring raw materials invite the chef to compose appetising, attractive dishes. Then, the good chef adds something more: he works on the products, protecting not only the colours but also the organoleptic properties. What stratagems are useful for this purpose?

"The colour of spring vegetables is threatened by natural chemical reactions and cooking. For example, artichokes are usually cut and kept in water and lemon juice before being cooked. Lemon juice is effective for preventing oxidation, but causes artichokes to macerate, slightly changing their flavour. So, here is a suggestion: instead of using lemons for the ascorbic acid they contain, why not use ascorbic acid directly? In this way, you do not change the flavour of the artichokes and precious lemons are not wasted! The same applies to prolonged cooking methods that deprive raw materials of their lovely colour and nutritional principles. It is always better to try to keep products as close as possible to their original condition".

We are lucky enough to live in a Country that has a rich variety of seasonal products that allow us to characterise menus in a different way according to the months of the year…

"In the past, in winter, we used to open jars and used a lot of dried products. As soon as the sun started to shine in the countryside and farmers started to collect fresh vegetables again, there was a great desire to enjoy, once again, the "pure" taste of a pepper or a carrot, which we didn't think of cooking at all. I think it is the duty of a chef to respect these traditions, interpreting them not as a constraint that links us to the past and prevents us from moving freely, but more as a source of wisdom, of notions collected over the centuries from experiences and mistakes. This doesn't mean, for a chef, not putting something of his own into the presentation of a dish, but it means allowing flavours to realise themselves in their maximum expression. And, even more, to keep the nutritional characteristics of a food intact: when we are lucky enough to have excellent raw materials at hand, it is up to us chefs not to ruin them, perhaps with prolonged cooking".

What would you think if we transmitted the concept of "more product less cooking" as a message to our youngsters"?

"It would be a good slogan to valorise both our territory and the culinary tradition of Italy, which has always given great importance to seasonal products and uses them without changing their appearance and flavour too much. The risk of current catering is that, in order to prepare recipes that can surprise customers, many chefs make too much of an impact on the nature of raw materials, changing some of their fundamental characteristics. If we paid more attention to the individual product and less to the cuisine (understood as "manipulation" of it), we could only obtain the best possible result".

Verso una nuova figura professionale

di Giovanni Guadagno

Approfondiamo il progetto di riforma degli istituti professionali. Si tratta del profilo del "tecnico dei servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" e della proposta di quadro orario pubblicata in data 18 dicembre 2008. Il materiale a nostra disposizione rende urgente un intervento da parte della categoria dei Cuochi sui contenuti del progr amma e sui metodi didattici da mettere in atto nei contenitori dei laboratori. Quindi, al lavoro! A noi tutti il compito di esprimere proposte sui contenuti e sui programmi. Alle istituzioni il dovere di dare ascolto alla categoria professionale che meglio rappresenta l'enogastronomia nel mondo. Aspetto le vostre considerazioni. Continuate a scrivermi: guadagno@alice.it

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

Dal documento del 18 dicembre 2008 indirizzi, profili e quadri orari per gli istituti professionali: il "**Tecnico dei servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera**" ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi. È in grado di:

- usare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità;
- organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane;
- applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;
- usare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio;
- comunicare in almeno due lingue straniere;
- reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi;
- attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici valorizzando, anche attraverso la progettazione e programmazione di eventi, il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali e di costume del territorio;
- documentare il proprio lavoro e redigere relazioni tecniche.

Nella filiera dell'enogastronomia:

- agisce nel sistema di qualità per la trasformazione, conservazione, presentazione e servizio dei prodotti agroalimentari;
- integra le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche e comunicative;
- opera nel sistema produttivo sia promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, sia individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

Nella filiera dell'ospitalità alberghiera:

- svolge attività operative e gestionali funzionali all'amministrazione, produzione ed erogazione dei servizi."

Dal profilo emerge una preoccupazione relativa alla professionalità specifica di chi esegue il lavoro, oltre che organizzarlo e gestirlo. L'abilità manuale e le caratteristiche professionali del cuoco non si trasmettono attraverso "belle

L'aforisma del professore

"Non conosco un nuovo programma, so solo che l'arte si manifesta sempre in nuove forme, poiché ci sono sempre nuove personalità. Come insegnante credo che la migliore espressione dell'insegnante sia l'esempio."

Luigi Cerri, *formatore appassionato*, 2009

parolone" ma innanzi tutto con il duro lavoro ai fornelli. Il rischio è che gli istituti professionali diventino un altro luogo, come molti altri della scuola italiana, dove tutto si basa sulle parole e sulle idee perdendo definitivamente il delicato rapporto fra teoria e pratica. Il rischio è che definitivamente si passi alla formazione di tecnici incompetenti e improduttivi e cioè inutili in quanto bisognosi di un supporto operativo di bassa manovalanza, magari di provenienza extra comunitaria, per la produzione dei pasti e per il servizio. Interveniamo tutti sulla questione: il dibattito è più che mai aperto. Che gli istituti continuino a formare i cuochi ambasciatori della cucina nel mondo.

TABELLA A - QUADRO ORARIO DEI NUOVI ISTITUTI PROFESSIONALI

Area comune

Ipotesi di 32 ore (da 60') a settimana per 33 settimane per anno scolastico

	1° biennio		2° biennio		Ultimo anno
	1^	2^	3^	4^	5^
Attività e insegnamenti comuni a tutti gli indirizzi					
Lingua e letteratura italiana	132 (4)	132 (4)	132 (4)	132 (4)	132 (4)
Lingua inglese	99 (3)	99 (3)	99 (3)	99 (3)	99 (3)
Storia, cittadinanza e costituzione	66 (2)	66 (2)	66 (2)	66 (2)	66 (2)
Matematica	132 (4)	132 (4)	99 (3)	99 (3)	99 (3)
Diritto ed economia	66 (2)	66 (2)	—	—	—
Scienze integrate (Scienze della Terra e Biologia)	66 (2)	66 (2)	—	—	—
Scienze motorie e sportive	66 (2)	66 (2)	66 (2)	66 (2)	66 (2)
RC o attività alternative	33 (1)	33 (1)	33 (1)	33 (1)	33 (1)
Totale ore	**660 (20)**	**660 (20)**	**495 (15)**	**495 (15)**	**495 (15)**
Attività e insegnamenti obbligatori di indirizzo totale ore (vedi tab. B)	**396 (12)**	**396 (12)**	**561 (17)**	**561 (17)**	**561 (17)**
Totale complessivo ore	**1056 (32)**	**1056 (32)**	**1056 (32)**	**1056 (32)**	**1056 (32)**

TABELLA B - QUADRO ORARIO DEI NUOVI ISTITUTI PROFESSIONALI

Attività e insegnamenti obbligatori nell'area di indirizzo: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

Ipotesi di 32 ore (da 60') a settimana per 33 settimane ad anno scolastico

	1° biennio		2° biennio		Ultimo anno
	1^	2^	3^	4^	5^
Scienze integrate (Fisica)	66 (2)	—	—	—	—
Scienze integrate (Chimica)	—	66 (2)	—	—	—
Scienza degli alimenti	66 (2)	66 (2)	—	—	—
Laboratorio di servizi enogastronomici insegnamento affidato al docente tecnico pratico	99 (3)	99 (3)	—	—	—
Laboratorio di servizi di ospitalità insegnamento affidato al docente tecnico pratico	99 (3)	99 (3)	—	—	—
Seconda lingua straniera	66 (2)	66 (2)	99 (3)	99 (3)	99 (3)
Scienza e cultura dell'alimentazione	—	—	66 (2)	66 (2)	66 (2)
Laboratorio di servizi enogastronomici e della ricettività alberghiera insegnamento affidato al docente tecnico pratico	—	—	264 (8)	198 (6)	198 (6)
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	—	—	132 (4)	198 (6)	198 (6)
Attività e insegnamenti obbligatori di indirizzo totale ore (riportate nella tab. A)	**396 (12)**	**396 (12)**	**561 (17)**	**561 (17)**	**561 (17)**

Towards a new professional figure

Let us examine with further information the project to reform professional colleges. We are talking about the professional profile of the "technician for wine and food and hotel accommodation services" and of the proposal of a general timetable published on 18th December 2008. The material at our disposal makes even more urgent action by the Chefs category concerning the contents of the program and the teaching methods to be adopted in laboratories. So, to work! It is the duty of all of us to make proposals regarding contents and programs. Colleges have the duty of listening to the professional category that best represents food and wine in the world. In fact, the chef is the first local ambassador. I look forward to receiving your remarks. Don't stop writing to me: chef.guadagno@alice.it

By Giovanni Guadagno

SERVICES FOR FOOD AND WINE AND HOTEL ACCOMMODATION

*From the document of 18th December 2008, courses, profiles and general timetables for professional colleges: "The **Technician for wine and food and hotel accommodation services**" has specific technical, economic and prescriptive competences in the sectors of food and wine and hotel accommodation, in whose spheres such a professional intervenes in the whole cycle of organising and managing services. He/she is able to:*

- *use techniques for managing food and wine services and organising the commercialisation of hospitality and accommodation services;*
- *organise pertinent activities, with references to plants, equipment and human resources;*
- *apply regulations relating to running the business, quality certification, health and safety in the work places;*
- *use communication and relation techniques in a professional sphere aimed at optimising the service's quality;*
- *communicate in at least two foreign languages;*
- *obtain and process data relating to the sale, production and provision of services using IT tools and application programs;*
- *activate synergies between hospitality-accommodation services and wine-food services valorising, also through the planning and scheduling of events, the wealth of local environmental, artistic, cultural and artisan resources and customs;*
- *document his/her own work and draft technical reports.*

In the food and wine sector, he/she:

- *operates in the quality system to transform, preserve, present and serve food products;*
- *integrates client-orientated professional skills with linguistic and communication skills;*
- *operates in the production system both by promoting local, national and international traditions and by identifying new food-wine trends;*

In the hotel accommodation sector, he/she:

- *carries out operational and management activities functional to the administration, production and provision of services."*

***A preoccupation relating to the specific professionalism of those who carry out the job, as well as those who organise and manage it, emerges from the profile. The manual ability and professional characteristics of the chef are not transmitted through "find words" but, above all, through hard work over the stove.** The risk is that professional colleges may become another place, like many others in Italian schools, where everything is based on words and ideas, losing forever the delicate relationship between theory and practice. The risk is that we will go on forever training incompetent, unproductive, and therefore useless, technicians since they need the operating support of low-level unskilled workers, perhaps coming from outside the European Community, for the production of meals and for service. Let us all take action on this matter: the debate is more open than ever. Let colleges continue to train chefs who are the ambassadors of cooking all over the world.*

The teacher's aphorism

"I do not know a new program; I only know that art is always manifested in new forms, since there are always new personalities. As a teacher, I believe that the best thing a teacher can do is to set an example".

Luigi Cerri, *"enthusiastic teacher"* 2009

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 NÖE, 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

Cucinare d'amore e d'accordo

di Giovanni Guadagno e Gabriella Valbusa

"Ho difeso il mio amore"
I Nomadi

"D'amore e d'accordo" è una sintesi delle principali ricette e tecniche contenute nelle oltre mille pagine della collana *ABCuoco* ed è rivolto a tutti coloro che vogliono cucinare. Tutti possono farlo e la cucina può tornare a essere l'azione quotidiana che può dare vita e profumo alle nostre case.
Cucinare è un'azione sociale di importanza rilevante: un buon pasto scatena il buon umore. Una pessima cena provoca notti insonni e sviluppa pessime relazioni umane. Se ai fornelli i più si avvicinano per necessità non è detto che, superata la difficoltà nel padroneggiare le tecniche di base, la cucina non diventi una vera e propria passione. Cucinare quindi è un hobby quotidiano che ci permette di entrare in relazione con gli altri sia perché è bello, oltre che gratificante, cucinare insieme, sia perché ciò che cuciniamo entra a far parte di noi oltre che essere offerto ad altri.
Il primo passo per andare d'amore e d'accordo, in cucina come nella vita, è evitare di creare complicazioni rimuovendo gli ostacoli di tipo tecnico e materiale che si possono generare affrontando le più disparate pratiche quotidiane. Il pregio di questo libro è quello di concentrare in poche pagine l'essenza della tecnica e dell'arte della cucina. Le ricette sono al tempo stesso raffinate e semplici, tutte rigorosamente sperimentate. Questo manuale può permettervi quindi di affrontare con spensieratezza l'argomento cucina.

Cucinare in coppia presuppone armonia e complicità. Non è facile andare d'amore e d'accordo tuttavia, per necessità o per piacere, gli ostacoli si affrontano e si superano e in famiglia, o con gli amici, si finisce per gustare succulenti manicaretti.
L'avvento di tecnologie evolute nella trasformazione e nella conservazione dei cibi permette oggi di avere sul mercato grandi quantità di prodotti alimentari, di discreta qualità, già precotti e pronti da rigenerare con qualche minuto nel "magico" microonde.
La difficoltà di "metter insieme il pranzo con la cena" è, per fortuna, in grande parte superata; a che pro quindi imparare a cucinare? Perché tanta fatica?
Ci sono aspetti concreti che ci inducono a riprendere la pratica del cucinare quotidiano: il portafoglio e lo stomaco. Il cibo preconfezionato e precotto, igienicamente fin troppo perfetto, è dal punto di vista nutrizionale spesso eccessivamente raffinato ed elaborato. Nei cibi pronti i nutrienti contenuti naturalmente negli alimenti sono integrati da altri introdotti per ragioni diverse che vanno dalla consistenza al colore. Si tratta spesso di sostanze alimentari comuni, come la farina lattea o l'albumina, di per sé innocue ma che assunte in eccesso mandano in sovraccarico il nostro organismo. Un altro aspetto importante è quello economico.
I cibi pronti costano molto e rendono poco. Mediamente la carne già lavorata costa il 30 per cento in più di quella da lavorare (anche solo da tagliare a pezzi per fare uno spezzatino) ma il vero record lo toccano i piatti precucinati da rigenerare con punte che toccano il 300-400 per cento del valore della merce iniziale!

L'Italia vince la medaglia d'argento alla XX edizione della Coppa del Mondo di Pasticceria

Oro alla Francia, argento all'Italia e bronzo al Belgio: il 20° anniversario della Coppa del Mondo di Pasticceria di Lione vede un podio tutto europeo.

Lunedì 26 gennaio presso il Sirha di Lione - Salone internazionale della ristorazione, dell'industria alberghiera e dell'alimentazione - le 22 nazioni finaliste si sono disputate il titolo di Campioni del Mondo, vinto dalla Francia. L'Italia è ancora una volta protagonista nel settore alimentare e primeggia nella classifica di degustazione.

La squadra, composta da Alessandro Dalmasso, Giancarlo Cortinovis e Domenico Longo, guidati dal commissario tecnico Luigi Biasetto e allenatisi in CAST Alimenti a Brescia, ha conquistato il podio grazie alla capacità di abbinare con maestria e spirito d'innovazione i sapori tradizionali.
Ha vinto, fra i dolci al piatto, un'interpretazione moderna dello strudel che ha saputo conservarne l'equilibrio di aromi e consistenze. Nel cioccolato hanno trionfato i sapori puliti di mandorla, nocciola e amarena e nel gelato è stata premiata la capacità tecnica di saper ricreare l'estetica di un ciuffo di panna montata.
I dolci sono stati accompagnati da tre pezzi artistici rigorosamente commestibili, realizzati sul filo conduttore de *La Divina Commedia*: l'Inferno in zucchero di Alessandro Dalmasso, il Purgatorio in cioccolato di Giancarlo Cortinovis, e gli angeli di ghiaccio del Paradiso di Domenico Longo.
Il Giappone si è distinto per la parte artistica dimostrando capacità tecnica, fantasia e gusto estetico di alto livello.
Un paradosso fa riflettere: se il ministro belga e l'ambasciatore thailandese hanno accompagnato personalmente la propria squadra, così come numerose altre autorità internazionali, per l'Italia è stato il calore dei tifosi a sopperire all'assenza di autorità istituzionali.
Fa pensare ancor di più in un momento storico in cui il settore alimentare è un bene prezioso che va difeso e promosso.
Sarebbe un compito facile per l'Italia, capace di offrire sapori inconfondibili: 5 squadre in gara hanno utilizzato il mascarpone, fra cui la Thailandia che ha presentato un confit al gusto di pomodoro, con basilico e mascarpone.
L'augurio di Luigi Biasetto è "che manifestazioni come questa ci insegnino a saper valorizzare un patrimonio di sapori e di conoscenze tecniche che il resto del mondo guarda con ammirazione".
Uno speciale ringraziamento agli sponsor che sostengono la squadra e gli allenamenti: Agrimontana, Camel, Corman, CAST Alimenti, Fugar, Hausbrandt, Ilsa, Irinox, Molino Quaglia, Kitchen Aid, Ravifruit, Pasticceria Internazionale, Sirman, Valrhona, Sigep.

Benvenute Lady del Trentino

Da destra, Wanda Moser, Loredana Caola, Patrizia Pedrotti, Rita Fedrizzi, Rosa Weithaler; dietro, Renata Bertamini, Zita Dantone e la coordinatrice provinciale delle Lady Chef trentine Vera Franca Bernardi. Fanno parte del gruppo anche le Lady Chef Antonella Bova e Maria Teresa Zanol Foppa.

Durante le celebrazioni per il trentennale dell'Associazione Cuochi Trentini, svoltosi al Casinò di Arco (TN) il 26 novembre, è stato presentato il gruppo delle Lady Chef del Trentino (nella foto). Nove cuoche che sono desiderose di mettersi a confronto con le loro colleghe d'Italia, "riscoprendo così insieme quei cibi che ci hanno permesso di crescere fisicamente, cibi poveri, ma ricchi. Ricchi dei profumi della loro genuinità", commenta la coordinatrice Franca Bernardi.
Il latte appena munto preso con il secchiello "la celota", la panna (tolta al mattino da quel latte che per tutta la notte era rimasto al fresco fuori dalla finestra, perché il frigorifero non esisteva) sbattuta con un cucchiaio di zucchero, le "garnele" in Val di Fiemme, la minestra di "fregolotti" a Trento, la minestra di "fradagoi" a Madonna di Campiglio, molti nomi ma per tutti gnocchetti di farina cotti nel latte. "La mosa" fatta con farina bianca e gialla cotta nel latte mangiata direttamente dalla padella di ferro per poi litigare per prendere le "groste"; la "panada", minestra fatta con il pane raffermo; "la mauca de lat vert" in Val di Fiemme, ovvero una torta fatta solo con il latte che la mucca dava dopo aver avuto il vitello; "el tortel de patate" in Val di Non; "patugol" a Madonna di Campiglio: patate, fagiolini, formaggio della zona, il tutto saltato nella padella di ferro.
In occasione di Expo Riva Hotel, tenutosi a Riva del Garda dall'1 al 4 febbraio, le Lady Chef del Trentino sono state ospiti degli stand della Gestor e hanno portato a conoscenza dei visitatori i canederli, lo strudel, la confettura di pere, zenzero candito e noci del Bleggio realizzati rispettivamente dalle Lady Emanula Signoretti e Anna Luisa Lutterotti, Renata Bertamini e Loredana Caola, Rosa Weithaler che con i suoi 71 anni è ancora attiva dietro i fornelli e Patrizia Pedrotti.

Il nostro gruppo è nato il 26 novembre 2008 seguendo l'esempio di "Mamma Bertilla", grande Lady Chef di Udine. Siamo donne, mogli, madri, abbiamo scelto la professione della cuoca e da anni passiamo le nostre giornate dietro i fornelli per preparare, rivisitare e creare nuove ricette con cui proporci agli ospiti dei nostri hotel. Il motivo primario però è di portare sulle tavole "i piatti de sti ani", quei piatti che ci hanno permesso di crescere, cibi poveri ma ricchi di genuinità, facendo in modo che vengano gustati, apprezzati, ma soprattutto non dimenticati.

Vera Franca Bernardi, coordinatrice provinciale Lady Chef del Trentino

CONFETTURA DI PERE, ZENZERO CANDITO E NOCI DEL BLEGGIO
Ricetta di Rosa Weithaler

Ingredienti
500 g di pere
500 g di zucchero semolato
100 g di noci del Bleggio
40 g di zenzero candito, 2 limoni

Procedimento
Lavare e sbucciare le pere, eliminare i torsoli e tagliarle a cubetti; trasferirli in una casseruola e aggiungere lo zucchero, il succo dei due limoni e la buccia di uno solo; cuocere su fuoco medio rimestando di tanto in tanto; se necessario, schiumare le impurità che verranno a galla. Cuocere la confettura finché il termometro segnerà 104°; all'ultimo, aggiungere le noci tagliuzzate e lo zenzero candito tagliato a julienne. Per conservarla a lungo, invasatela calda nei vasi sterilizzati, riempiendoli fino a 1/2 cm dall'imboccatura.

le ricette delle Lady Chef

STRUDEL DI MELE ALLA TRENTINA
Ricetta di Renata Bertamini e Loredana Caola
Ingredienti per 2 strudel
Per la pasta:
500 g di farina "00"
100 g di burro a pomata
50 g di zucchero semolato
180 g di uova intere
10 g di aceto o vino bianco
sale fino
Per il ripieno:
8 mele renette di media grandezza
100 g di zucchero semolato
200 g di uvetta sultanina
80 g di pinoli
5 g di cannella in polvere
1 dl di rum o maraschino
Procedimento
Per prima cosa, preparare la pasta: setacciare la farina sopra un banco da lavoro, aggiungervi il burro a pomata, lo zucchero semolato, le uova e per ultimo l'aceto e il sale. Impastare bene fino a ottenere un impasto liscio e omogeneo e lasciarlo riposare per almeno un'ora prima di utilizzarlo. Sbucciare e tagliare a fette le mele renette, posizionarle in un contenitore, aggiungere lo zucchero semolato, i pinoli, la cannella e l'uvetta messa in precedenza in ammollo nel rum, lasciare macerare per circa 20 minuti. A questo punto, stendere la pasta con l'aiuto di un mattarello a uno spessore fine, spennellare con tuorlo d'uovo diluito con del latte; posizionarvi le mele condite in precedenza e arrotolare la pasta su se stessa. Spennellare l'esterno sempre con l'uovo, posizionare sopra una placca con della carta da forno e cuocere in forno preriscaldato a 190°C per circa 20 minuti.

CANEDERLI TRENTINI
Ricetta di Emanuela Signoretti e Annaluisa Lutterotti
Ingredienti
600 g di pane raffermo
320 g di uova intere
120 g di farina bianca
90 g di cipolla tritata
4 dl di latte intero
30 g di burro sciolto
100 g di lucanica trentina
100 g di pancetta affumicata
100 g di mortadella
80 g di formaggio Trentingrana
15 g di prezzemolo tritato
Procedimento
Tagliare il pane raffermo a cubetti e posizionarlo in un contenitore; aggiungere la farina, tagliare la mortadella e la pancetta a cubetti, sgranare la lucanica e tritare il prezzemolo, aggiungere il tutto, insieme al formaggio grattugiato e mescolare bene. A parte, sbattere le uova, aggiungervi le cipolle tritate appassite con burro e aggiungere il composto al pane, lavorando l'impasto così da renderlo omogeneo. Dare la forma rotonda del tradizionale canederlo e cuocere per circa 20-25 minuti nel brodo (il tempo dipenderà dalla dimensione dei canederli). Si possono servire sia in brodo sia asciutti e abbinati a sughi di selvaggina, con burri spumeggianti, ecc.

RUMMO Lenta Lavorazione

e

Max Telloli,
Presidente della Federazione Italiana Cuochi di Modena,
presentano:

PENNE RIGATE CON CREMA DI ZUCCA E BROCCOLI

Ingredienti per 4 persone
- 320 g di Penne rigate Rummo Lenta Lavorazione
- 250 g di zucca a cubetti
- 100 g di brodo
- 15 g di olio d'oliva
- 5 g di maizena
- 300 g di broccoli congelati
- 50 g di pecorino di fossa
- 25 g di zenzero
- sale q.b.

Procedimento
In un tegame versare una metà dell'olio e la maizena, stemperare e rosolare a calore moderato, versare il brodo e aggiungere la zucca a cubetti. Cuocere per circa 10 minuti.
Nel frattempo, portare a bollore un litro d'acqua, salarla e scottarvi i broccoli. Scolare i broccoli, conservando l'acqua.
In un tegame, con l'olio rimanente e uno spicchio d'aglio, saltare i broccoli. Aggiustare di sale, se necessario.
Nell'acqua di cottura dei broccoli cuocere le penne al al dente, scolarle e unirle ai broccoli. Frullare il condimento di zucca, alle penne e ai broccoli e mantecare il tutto.
Togliere dal fuoco e completare con il Pecorino. Servire nei piatti singoli con una generosa grattugiata di zenzero.

OROGEL Food Service: LE NOVITÀ 2009

Gusto e leggerezza per un menù sempre più benessere

Orogel presenta quattro nuove ricette all'insegna del Benessere dedicate al mondo della Ristorazione "Fuori Casa"

INSALATA LEGGEREZZA AI 5 CEREALI

Questo gustoso piatto offre la miglior selezione di 5 cereali unitamente a verdure gustose e leggere ed è perfetto come piatto unico ma può essere utilizzato anche come ricco contorno per pietanze a base di crostacei. È un'ottima base per insalate e antipasti e con l'aggiunta di una julienne di prosciutto e formaggio si ottiene una deliziosa pietanza. L'INSALATA LEGGEREZZA ai 5 CEREALI è colorata e saporita e si sposa con qualsiasi condimento.
I 5 cereali (orzo, farro, avena, grano e riso) mixati con le carote, i fagiolini, i broccoli, i peperoni e le altre gustose verdure rendono questa novità un PRODOTTO BENESSERE perché naturalmente ricco di fibre, vitamine antiossidanti e di spiccate proprietà salutistiche. L'insalata LEGGEREZZA AI 5 CEREALI è facilissima da preparare ed è pronta in pochi minuti. La confezione è in busta da 1.000 grammi.

MISTO 5 CEREALI

Il MISTO 5 CEREALI è piatto ricco di praticità e che grazie ai 5 cereali dà personalità e fantasia alle vostre preparazioni. È ideale per zuppe di cereali e crostoni ma anche per rendere più gustosa un'insalata leggera.
Il MISTO 5 CERALI OROGEL, offerto nella confezione da 1.000 grammi, è composto da ORZO, FARRO, AVENA, GRANO e RISO ed è facilissimo da preparare in pochissimi minuti. Il MISTO 5 CEREALI è un PRODOTTO BENESSERE perché naturalmente ricco di fibre, magnesio, provitamina A ed ha spiccate proprietà salutistiche perché aiuta a depurare l'organismo.

ORZO PERLATO

L'ORZO PERLATO è un ottimo sostitutivo del riso con cui preparare primi gustosi e salutari come orzotto ai funghi o alle verdure. È molto indicato per zuppe e minestre a base vegetale oppure come completamento per insalate leggere. L'orzo perlato è un prodotto precotto ed è facilissimo da preparare in pochi minuti. È un PRODOTTO BENESSERE perché naturalmente ricco di fibre e sostanze salutistiche; è nutriente, tonico, alcaloide e antinfiammatorio.

FARRO PERLATO

Il FARRO PERLATO è un ottimo prodotto pronto e con una base di soffritto di verdure si ottiene una fantastica zuppa in pochi minuti. Utile e innovativa base per insalate estive è duttile e versatile ed è facile da abbinare a qualsiasi ingrediente di carne, pesce e verdura. È un prodotto precotto ed è pronto in pochissimi minuti. È un PRODOTTO BENESSERE perché naturalmente ricco di magnesio, provitamina A e fibre ed ha spiccate proprietà salutistiche perché aiuta a depurare l'organismo.

Le moderne tendenze alimentari stanno sempre più educando il consumatore a porre maggior attenzione alla propria alimentazione. L'accentuata richiesta di salutismo e apporto nutrizionale ha ormai superato il concetto di "new appeal" per il consumatore e non si rivolge più – e solamente – alla nicchia dei consumatori attenti alla propria "forma fisica". Oggi il concetto "benessere" è diventato un "must" del prodotto alimentare che si pone in vendita.
Inoltre, il Food Service inizia a denotare nuovi segnali di cambiamento soprattutto nei confronti di una tendenza che nel passato lo vedeva molto spesso legato a concetti di economicità, food cost e convenienza quali fattori predominanti nel premiare un'azienda produttrice rispetto ad un'altra. Oggi il 73% dei clienti della ristorazione "Fuori Casa" dichiara di indirizzare la propria scelta sempre più verso prodotti salutistici e "light". In questa ottica appare decisamente vincente la scelta di Orogel che ha deciso di puntare sull'eccellenza produttiva, qualitativa, ricerca e sviluppo, innovazione e prodotti ad altissimo contenuto di servizio con certificazione di prodotto che garantiscono il nostro referente commerciale e rappresentano un passo in avanti significativo nel percorso della sicurezza alimentare.
In occasione della partecipazione al MIA di Rimini 2009, il principale appuntamento per tutti gli operatori del settore, Orogel presenta quattro interessanti ed esclusive novità di prodotto naturalmente ricche di sostanze utili per il nostro organismo che rispondono alle richieste di una clientela sempre più attenta ed evoluta e permettono di realizzare menù che al gusto abbinano il concetto di BENESSERE.
Nel mondo degli alimenti surgelati Orogel è stata infatti la prima azienda a presentare nel 1998 le prime proposte di prodotti che, oltre a vantare la certificazione di prodotto, presentavano vanti salutistici grazie ai procedimenti produttivi, alla attenta selezione delle materie prime, a processi produttivi brevettati e alla verifica certificata dei valori nutrizionali. Due anni dopo, è nata la Linea Prodotti Benessere, una linea esclusiva di prodotti naturalmente – e quindi non addizionalmente – ricchi di sostanze utili per l'organismo.

OROGEL
Divisione Food Service

ZUPPA AI 5 CEREALI OROGEL

Ingredienti per 4 persone
- 360 g di Misto ai 5 Cereali Orogel (orzo, avena, farro, riso, grano)
- 100 g di Misto di Verdure per Soffritto Orogel
- 60 g di Parmigiano
- Olio extravergine di oliva q.b.
- Olio d'oliva per cottura q.b.
- Prezzemolo tritato Orogel
- 1 lt di brodo vegetale
- Sale e pepe q.b.

Procedimento
In una pentola versare l'olio d'oliva e il Misto di Verdure per Soffritto Orogel e lasciare imbiondire, aggiungere il Misto ai 5 Cereali Orogel, regolare di sale e pepe, versare il brodo vegetale e far cuocere per circa 15 minuti. Insaporire con il Parmigiano, impiattare e finire con prezzemolo tritato Orogel e un filo di olio extra vergine di oliva a crudo.

BAVARESE ALLA VANIGLIA CON COULIS DI FRAGOLE

Ingredienti per 4 persone
- 500 g di latte
- 100 g di zucchero
- 4 tuorli d'uovo
- 4 fogli di gelatina
- 200 g gocce di frutta Orogel gusto fragola
- 1 bacca di vaniglia

Procedimento
Montare i tuorli e lo zucchero e unire il composto al latte caldo con l'aggiunta dei semi contenuti nella bacca di vaniglia, portando il tutto a circa 80 gradi. Togliere dal fuoco e inserire la gelatina ammollata e strizzata, versare negli stampi e posizionare in congelatore per circa 2 ore. Sformare e servire accompagnando con la salsa ottenuta sciogliendo le gocce di frutta Orogel al microonde. Decorare con una fragola fresca e una bacca di vaniglia.

MILLEFOGLIE AL MASCARPONE CON COULIS PESCHE GIALLE

Ingredienti per 4 persone
- 1 confezione di Pasta sfoglia surgelata Orogel
- 250 g di mascarpone
- 250 g di panna fresca
- 100 g di zucchero
- 100 g di cioccolato fondente
- 10 g di burro
- 200 g di Gocce di Frutta Orogel gusto pesca gialla
- 100 g di zucchero a velo

Procedimento
Stendere la pasta sfoglia sottile e ricavare dei quadrati di 10 cm per lato, bucherellarli e cospargerli di zucchero a velo, quindi cuocerli in forno a 200 gradi fino a doratura avendo cura di girarli e ripetere l'operazione anche dall'altro lato. Nel frattempo montare il mascarpone con lo zucchero e la panna, fondere a bagnomaria il cioccolato con l'aggiunta del burro e un cucchiaio di panna, sciogliere le gocce di frutta orogel al microonde e fare un letto nel piatto di servizio. Montare a strati la sfoglia alternandola al mascarpone chiudendo con un quadrato di sfoglia. Decorare con zucchero a velo e cioccolato fuso.

ZUPPA DI FARRO CON CIPOLLA E PATATE

Ingredienti per 4 persone
- 320 g di Farro precotto Orogel
- 60 g di Cipolla a Cubetti Orogel
- 160 g di Patate a Cubetti Orogel
- 6 dl brodo vegetale
- Olio extravergine di oliva q.b.
- Sale e pepe q.b.
- Prezzemolo tritato Orogel q.b.
- 1 rametto di rosmarino

Procedimento
Imbiondire la cipolla con olio in una pentola, aggiungere le Patate a Cubetti Orogel, fare cuocere per qualche minuto, versare il Farro Precotto Orogel e bagnare con il brodo. Inserire il ramo di rosmarino portando a cottura per circa 10 minuti. Servire aggiungendo olio extra vergine di oliva e Prezzemolo Tritato Orogel.

Gocce di Frutta
OROGEL

Un tocco femminile nella nuova edizione del

Ricettario Laboratorio Tortellini

La prima edizione del **Ricettario Laboratorio Tortellini** è stata pubblicato in 11.000 copie e ha avuto un successo al di sopra delle nostre aspettative. Segno che il contributo di alta professionalità da parte della *Federazione 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 Felice Vernacchio, Ass. Cuochi di Benevento
Ingredienti per 4 persone

400 g di Scialatielli
200 g di pane raffermo (meglio se di grano duro)
150 g di gherigli di noce
30 g di pinoli
50 g di uva passa
300 g di filetto di baccalà
50 g di Parmigiano Reggiano grattugiato
4 pomodorini pachino
20 g di origano
olio di oliva
sale

SCIALATIELLI CON BACCALÀ, MOLLICA DI PANE RAFFERMO, NOCI, PINOLI E UVA PASSA

Frullate i gherigli di noce al cutter grossolanamente insieme alla mollica di pane sbriciolata. Fate quindi tostare il tutto in una padella con un filo di olio per circa 5 minuti a fuoco lento, mescolando frequentemente con un cucchiaio di legno. Aggiungete quindi il baccalà, anch'esso tagliato grossolanamente, l'origano, l'uva passa e 1/2 litro di acqua bollente. Continuate a girare lentamente, facendo attenzione affinché il baccalà non si sfaldi.
A parte, in una padella antiaderente, fate tostare i pinoli.
Cuocete gli Scialatielli in abbondante acqua bollente salata, scolateli e saltateli nella padella con il condimento preparato. Aggiungete quindi il Parmigiano Reggiano grattugiato e i pomodorini, precedentemente tagliati in 4 parti.
Adagiate la pasta in un piatto di portata e guarnite con i pinoli tostati e un filo d'olio a crudo.

GIGANTI RICOTTA ED ERBETTE IN GUAZZETTO DI POMODORINO PASSATO E PESTO DI BASILICO

Fate appassire il porro e il cipollotto con poco olio. Aggiungete i pomodorini tagliati in quattro e lasciate al fuoco per alcuni minuti. A cottura ultimata regolate di sale e pepe e passate il tutto al setaccio. A parte frullate il basilico con 20 g di olio extravergine di oliva, i pinoli e un pizzico di sale, avendo cura di non scaldare il composto.
Cuocete i Giganti ricotta ed erbette in abbondante acqua bollente salata, colateli e conditeli con un filo di olio extravergine di oliva a crudo.
Versate a specchio in quattro piatti fondi la salsa di pomodoro, adagiatevi sopra i Giganti ricotta ed erbette e irrorateli con il composto frullato di basilico.
Completate il piatto con una spolverata di pecorino grattugiato.

Chef Adriano Cozzolino, Ass. Cuochi di Isernia
Ingredienti per 4 persone

520 g (20 pezzi) di Giganti ricotta ed erbette
400 g di pomodorini Pachino
20 g di porro
6 g di basilico fresco
10 g di pinoli
30 g di pecorino grattugiato
50 g di cipollotto
olio extravergine di oliva
sale, pepe

Laboratorio Tortellini

La giornata del cuoco irpino

Seicentocinquanta persone intervenute alla cena di gala e circa 300 i partecipanti al convegno "L'evoluzione della ristorazione Irpina nella domanda e nell'offerta". Queste sono le cifre che dimostrano il successo dell'evento organizzato dall'Associazione Cuochi Avellinesi lo scorso 3 dicembre, in occasione della VII edizione della "Giornata del Cuoco Irpino".
Il sodalizio presieduto dal dinamico chef-docente Luigi Vitiello ha reso onore alle berrette bianche della provincia con un grande avvenimento in una delle più belle strutture dell'Irpinia: Villa Regina di Grottaminarda.
A tavola, tra gli altri, vi erano il presidente dell'Urcc, Gaetano Riccio; il sindaco di Avellino, Giuseppe Galasso; il sindaco di Grottaminarda, Giovanni Ianniciello; il procuratore della Repubblica di Sant'Angelo dei Lombardi, Antonio Guerriero e decine e decine di altri convenuti appartenenti alla società civile, politica, militare e religiosa. Menu di grande impatto, ovviamente basato sui prodotti tipici dell'Irpinia, accompagnato da vini importanti.

A preparare il tutto i componenti del Consiglio direttivo provinciale, i docenti e gli studenti dell'Istituto alberghiero di Avellino e della sede coordinata di Montoro Inferiore. Anche in sala e al ricevimento hanno lavorato gli studenti della scuola diretta dal professore Mario Esposito. Alla fine i 650 ospiti hanno tributato loro un grande applauso quale giusto riconoscimento per l'impeccabile serata offerta. Ad allietare la serata

sono stati i Naif (Massimo e Francesco) e "A Paranza" de "O' Lion", Antonio Matrone; con lui Valerio Ricciardelli, Giusi Calvanese e Marianna Sica. All'Associazione è stato tributato un riconoscimento anche dal Comune di Aiello Del Sabato, presente con gli assessori Emanuela Stradella e Virgilio De Girolamo.

È stata anche l'occasione per consegnare il prestigioso riconoscimento Fic del Collegium Cocorum al professore Tommaso Giaquinto de "L'arco di Magliano" di Montoro Superiore. L'Associazione ha assegnato un collare "Amici dei cuochi Irpini" a Roberto Gino Achille, patron di Villa Regina. Struttura premiata anche con una targa ricordo ritirata dall'impareggiabile manager Benedetto Perrino.
Come è consuetudine dell'Associazione, la giornata si è aperta con un momento di aggiornamento professionale che è consistito nel convegno "L'evoluzione della ristorazione Irpina nella domanda e nell'offerta". Oltre 300 i partecipanti, che hanno seguito con attenzione i lavori moderati dal prof. Pietro Roberto Montone, segretario dell'Aca. Relatori dello stesso sono stati: Benedetto Perrino, manager di Villa Regina; Luigi Vitiello, presidente Aca e vice presidente vicario dell'Unione regionale Cuochi della Campania; Claudio Pastena, dietologo ed esperto della nutrizione e Carmine Fischetti dell'Oasis di Vallesaccarda.

Il futuro della ristorazione irpina

L'evoluzione della ristorazione Irpina nella domanda e nell'offerta. Di questo si è discusso in occasione della manifestazione organizzata dall'Associazione Cuochi Avellinesi lo scorso 3 dicembre a Grottaminarda. Oltre 300 i partecipanti a questo momento di aggiornamento professionale, tenutosi in uno dei bellissimi saloni di cui dispone Villa Regina. Ad aprire i lavori con un saluto e un ringraziamento ai relatori e agli ospiti è stato il prof. Pietro Roberto Montone, segretario dell'Aca. Al

convegno hanno dato il loro significativo apporto di esperienza professionale: Luigi Vitiello, presidente Aca e vice presidente vicario Unione Regionale Cuochi della Campania; Benedetto Perrino, manager di Villa Regina; Claudio Pastena, dietologo ed esperto della nutrizione e Carmine Fischetti dell'Oasis di Vallesaccarda. **Il tavolo dei relatori ha affrontato alcune tra le tematiche più sentite in questo momento dalla categoria. Nel suo intervento, il presidente dell'Aca, Luigi Vitiello ha voluto sottolineare che: "quando si parla di ristorazione, oggi in Irpinia non si intende più quella che era la vecchia idea che i turisti avevano della nostra provincia, cioè di un posto in cui mangiare abbondantemente e non pagare eccessivamente.** Oggi l'Irpinia vanta aziende ristorative che nulla hanno da invidiare alle altre sparse sul territorio italiano.

L'Oasis e Villa Regina, sono due dei tanti "fiori all'occhiello" che il nostro settore vanta. Ovviamente, non sono strutture nate dal nulla ma frutto di un'attenta e lungimirante programmazione, che si è basata sui prodotti tipici che questa terra tanto generosamente offre". Per Carmine Fischetti dell'Oasis, pluridecorato ristorante dell'alta Irpinia, però "**non si vive solo di riconoscimenti da parte di guide e riviste. Quello che conta è il riconoscimento, che viene dal cliente.** È il suo ritorno che garantisce la gestione economica dell'azienda. Vent'anni fa, come famiglia, abbiamo scelto di puntare sui prodotti della nostra terra. Oggi come allora non neghiamo quella scelta, perché siamo per la qualità e non la quantità. I prodotti irpini sono una ricchezza che non tutti sanno utilizzare. Abbiamo tante materie prime d'eccellenza che potrebbero essere poste al centro della cucina, ma purtroppo i contadini stanno sparendo e con essi anche queste prelibatezze". Crisi economica, possibilità di espansione del settore, nuove frontiere della ristorazione e non solo, queste le domande poste dal moderatore Pietro Roberto Montone al manager di Villa Regina, Benedetto Perrino. "Penso che lo spauracchio della crisi sia più un fatto mediatico che altro. Il nostro settore, le aziende serie, quelle continuano a lavorare. Non bisogna avere paura di insistere anche in questi periodi in cui i clienti tirano la cinghia. **Bisogna guardare lontano, oltre i confini provinciali, cercando nuovi clienti anche in posti che riteniamo troppo distanti dalle nostre aziende.** Quanto al discorso sulla materia prima, concordo con Carmine su tanti aspetti. Vorrei aggiungerne un altro, quello dell'aumento indiscriminato del prezzo dei prodotti; lo subiamo perché non possiamo toccare i prezzi praticati al cliente, abbiamo deciso di non compromettere la qualità delle materie prime che usiamo e quindi di tagliare gli utili favorendo la continuità dell'azienda. È indispensabile guardare alla qualità, ma ad essa si deve aggiungere anche una dose di creatività. La cucina deve essere rispettosa della materia prima, ma deve pure saperla esaltare". Incentrato sul rispetto della qualità, delle proprietà dei prodotti alimentari irpini, l'intervento del dietologo Claudio Pastena che ha evidenziato come i cuochi siano chiamati a dare il loro apporto per salvaguardare la salute delle persone. "Oggi molte malattie sono curabili anche solo rispettando un corretto regime dietetico. La cucina del territorio ha ancora molto da dare. Purtroppo, però, sempre più risente dei metodi errati di coltivazione dei prodotti. In agricoltura, anche da noi in Irpinia, si ricorre sempre più ai prodotti dell'industria farmaceutica. La nostra terra è ancora pulita in tanti comuni, ecco perché si deve valorizzarla e con essa i prodotti di eccellenza. Spetta poi a voi cuochi non creare troppi passaggi che danneggino queste prelibatezze".

Un ricettario di solidarietà

L'Associazione Cuochi Avellinesi (Aca) non si dimentica dei più deboli, di chi soffre o è in difficoltà e, come accade ogni anno, in occasione del suo "Gran Gala" ha voluto essere solidale. In tal senso si è resa protagonista di un'iniziativa nuova. Lo scorso 3 dicembre, in occasione della "Giornata del Cuoco Irpino" è stata presentata agli ospiti e ai soci un'inedita attività benefica. Alle stampe è stato dato un libro di ricette realizzato dagli chef del sodalizio. Tante firme prestigiose con un solo scopo: raccogliere fondi in favore de "La casa sulla roccia", la struttura di Avellino che si occupa del recupero di ragazzi tossicodipendenti. Tutti i fondi raccolti vendendo il volume andranno per questa associazione benemerita con cui l'Associazione collabora da tanti anni. Con soli 10 euro si farà del bene a chi nella vita ha sbagliato a scegliere il bivio. L'invito che rivolgiamo a tutti, soci e non, è quello di acquistare il libro, anche per donarlo a familiari e amici. Un dono che certamente sarà più gradito rispetto a tante cose futili che pure, spesso, offriamo agli altri. L'Aca ringrazia di cuore, a nome di tutti gli iscritti, un amico sincero della nostra categoria, Giulio Renzulli. Con la sua proverbiale professionalità, con il disinteressato impegno, ci ha consentito, pur tra tante difficoltà, di realizzare questo libro.

A gara di tortelli e ravioli

Il 9 novembre all'Antoniano di Bologna si è tenuto il 7° concorso "Pasta fresca ripiena" intitolato a Bruno Tasselli.
Anche quest'anno gli allievi e i professionisti hanno gareggiato in coppia con le sfogline e, tra un tortellone e un raviolo, hanno dato battaglia tra mattarelli e padelle nel realizzare i piatti della tradizione bolognese. Un ringraziamento allo sponsor del concorso, Giovanni Tamburini. Un grazie anche al padrone di casa che ci ha ospitato . Alessandro Caspoli, alla giuria di cucina con Pasquale Rofrano, Angelo Davoli e Angelo Natali, e a tutti coloro che hanno partecipato al Concorso e non si sono qualificati.
I vincitori per la categoria allievi sono: primi **Eliomar Siegel** e **Roberta Fontana**; secondi **Francesco Boccuzzi** e **Finessi Rita Valeria**; terzi **Riccardo Andrini** e **Milena Cappuccio**. I vincitori per la categoria professionisti sono: primi **Marco Hilera** e **Franco Del Cero**; secondi **Monno Bartolomeo** e **Adriana Cengli**; terzi **Cristiano Guastadini** e **Paola Ferrari**.

PRANZO DI BENEFICENZA

Un gruppo di volontari del Centro missionario di S. Matteo della Decima di via Nuova ha organizzato il 16 novembre, nei locali messi a disposizione dalla parrocchia di Sant'Agata, un pranzo di beneficenza. Il ricavato dell'iniziativa è andato a sostegno dei vari progetti delle missioni portati avanti dalle suore dell'ordine Ancelle della visitazione. È stato possibile organizzare questo avvenimento anche grazie al prezioso aiuto dell'Unione Cuochi Bolognesi dell'Ascom, che ha mandato gratuitamente quattro chef di provata esperienza. I cuochi che hanno partecipato al pranzo sono: Finessi Rita Valeria, Facchini Elio e Tampieri.
Il centro missionario decimino si occupa della raccolta di indumenti usati, mobili, oggetti d'arredamento, carta, ferro, legno. Tutto viene poi rivenduto a sostegno di varie iniziative umanitarie. Al pranzo hanno partecipato circa 200 persone e un gruppo di consorelle della congregazione, che operano in Camerun, nella missione Evodulà dove si stanno completando i lavori nella casa della comunità e si sta costruendo la scuola materna e la biblioteca.

MORTADELLA PLEASE

Un ringraziamento all'Unione Cuochi Bolognesi che ha partecipato il 4 e 5 ottobre a Zola Predosa, alla seconda rassegna internazionale denominata "Mortadella Please", che ha organizzato un corso di cucina riservato ai più piccoli, i quali hanno avuto la possibilità di assaggiare la mortadella in tante e svariate ricette. C'è stata davvero una grande affluenza da parte dei bambini, che hanno ricevuto per il loro grande impegno un diploma di partecipazione. Un ringraziamento a Massimo Melotti, William Orsi, Elio Facchini, Alex Cabua per la

Grazie ai cuochi bolognesi

L'Antoniano di Bologna ringrazia sentitamente l'Unione Cuochi Bolognesi (Ucb) che, nella persona dello chef Giuseppe Boccuzzi, ha attivamente collaborato alle tre giornate della "Città dello Zecchino", manifestazione svoltasi nella nostra città nello scorso settembre. Nello specifico, ha realizzato un laboratorio di cucina per bambini intitolato "Pasticci e Pasticcini" - seguito poi qui in sede dal laboratorio "Dolce&Salato" - e ha organizzato e allestito i rinfreschi per tutte le attività di venerdì 13.

Così facendo, l'Unione Cuochi Bolognesi non solo ha dato una mano all'Antoniano, ma è stata d'aiuto ai nostri progetti di solidarietà, primi e unici destinatari dei ricavati delle nostre iniziative. All'evento hanno partecipato diversi cuochi dell'Ucb, tra cui: Francesco Boccuzzi, Alex Cabua, Marco Hilera, Massimo Melotti, Luca Pacella e Piera Torre. Nella speranza che questa felice collaborazione duri a lungo nel tempo, porgo a nome dell'Antoniano tutti i miei più calorosi ringraziamenti.

Alessandro Caspoli, direttore Antoniano

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

Caro Socio,

in un momento economico delicato come questo, è ancora più importante distinguersi per l'eccellenza. Il nostro obiettivo è valorizzare la tua professionalità fornendoti strumenti che possano fare "la differenza". L'innovazione è la strategia vincente.

Per questo è importante la ricerca di "nuovi prodotti e nuove ricette" che solo chi ha veramente grande passione e competenza per una professione come la nostra è in grado di interpretare e valorizzare al meglio.

A questo scopo abbiamo stipulato un accordo preferenziale con la società Drogheria & Alimentari per la fornitura diretta ed esclusiva ai soci FIC, di prodotti a condizioni speciali. Una prima opportunità che vogliamo offrirti è il foie gras, che rappresenta uno dei prodotti gourmet più esclusivi e raffinati sulle tavole di tutto il mondo e per questo particolarmente indicato per figurare nei menù del tuo ristorante. Il mercato mondiale del foie gras è in costante incremento ed è giunto il momento di divulgarne la conoscenza anche in Italia.

Drogheria & Alimentari è distributrice in Italia del marchio "Palme d'Or" e grazie a questa collaborazione puoi entrare a far parte della "Academie du Foie Gras Palme d'Or".

Noi tutti conosciamo la bontà e la versatilità del foie gras apprezzando il suo uso in numerosi piatti e la sua capacità di dare un tocco di classe ed originalità alle ricette, la tua creatività e la tua passione permetteranno di proporre nuove ricette e nuovi piatti.

Aderire all'Academìe è semplice e conveniente, basta prenotare solo due pacchetti a scelta tra le combinazioni proposte di

FOIE GRAS - IGP DU SUD OUEST - GOUT D'EXCELLENCE - PALME D'OR

- Compila on-line il modulo d'ordine sul sito www.drogheria.com/fic
- Oppure telefona al numero 055.843251
- Oppure spediscilo per fax al numero 055.8432683

Che cosa ti dà l'Academie du Foie Gras?

Essere socio di un club esclusivo di grandi professionisti ed appassionati.
Essere un RISTORANTE RACCOMANDATO con uno specifico riconoscimento ed una prestigiosa targa da esporre nei locali.
Partecipare ad un grande concorso che premierà le migliori ricette ITALIANE del Foie Gras.
Partecipare ad iniziative per valorizzare il prodotto ed il tuo ristorante come: manifestazioni speciali a tema, convegni e corsi di cucina, visite nelle zone di produzione.

Siamo certi che l'iniziativa incontrerà il tuo interesse e riscuoterà il successo utile ad aprire nuove interessanti prospettive sia dal lato professionale che economico per tutti noi.

Grazie per la cortese attenzione e la preziosa collaborazione.

GRANDE OFFERTA: COMPRI 4 CARTONI E NE PAGHI SOLO 3

CONFERMA D'ORDINE

RAGIONE SOCIALE: .....

Indirizzo: .....

C.A.P. :..... Città: ..... Prov:.....

P.I. .....

C.F. .....

Telefono ..... E-Mail .....

Luogo di consegna .....

Entro il ..... Tassativamente il .....

Orario di scarico .....

Persona da contattare: .....

PACCHETTO A: IL BLOC 130 g
3 CARTONI DA 12 PEZZI (Kg 4,68) + 1 OMAGGIO (Kg. 1,56)
PREZZO PACCHETTO € 317,00 n. PACCHETTI ORDINATI:

PACCHETTO B: IL BLOC 200 g
3 CARTONI DA 12 PEZZI (Kg 7,2) + 1 OMAGGIO (Kg. 2,4)
PREZZO PACCHETTO € 427,00 n. PACCHETTI ORDINATI:

PACCHETTO C: IL FOIE GRAS INTERO 125 g
3 CARTONI DA 6 PEZZI (Kg 2,25) + 1 OMAGGIO (Kg. 0,75)
PREZZO PACCHETTO € 317,00 n. PACCHETTI ORDINATI:

N.B. Il pagamento per il primo ordine sarà in contrassegno

Con l'acquisto di due pacchetti diventerai membro dell' ACADEMIE DU FOIE GRAS (con il patrocinio della FIC) e riceverai una targa da attaccare nel tuo ristorante.

Iscrizione riservata ai primi 500 soci FIC.

Gran Trofeo d'Oro della Ristorazione

di Franco Alessi

Grande successo al Centro Fiera del Garda di Montichiari, in provincia di Brescia, dove all'interno della fiera "Aliment e Attrezzature" si è svolta la terza edizione del "Gran Trofeo d'Oro della Ristorazione Italiana". Il concorso riservato agli allievi degli Ipssar e Cfp alberghieri europei e organizzato dall'assessorato all'Agricoltura Alimentazione e Agriturismo della Provincia di Brescia e della Camera di Commercio di Brescia in collaborazione con Alma (Scuola internazionale di cucina italiana), Cast Alimenti (Centro internazionale di formazione e specializzazione nelle arti culinarie) e le delegazioni dell'Accademia Bresciana Arti e Mestieri della buona tavola.
L'obiettivo è favorire e stimolare gli allievi al confronto e al continuo miglioramento, per appassionarsi alle professioni della ristorazione, di favorire lo scambio culturale gastronomico e dell'arte dell'ospitalità fra le scuole italiane e straniere. Scopo della Provincia di Brescia è quello di favorire la conoscenza dei prodotti tipici del territorio bresciano e infatti la gara ha previsto l'esecuzione di due ricette: "Riso al tartufo nero Bresciano e Robiola Bresciana" e "Coregone del Lago di Garda in cartoccio".
Grande era il fermento nelle cucine allestite per l'occasione, dove i giudici controllavano che tutto procedesse secondo regolamento. Gli allievi hanno partecipato con passione e impegno, consapevoli di vivere un momento fondamentale di confronto con 20 squadre italiane e con quelle straniere provenienti da Olanda, Norvegia, Polonia, Malta, Cipro e Romania.
La giuria, presieduta dal maestro Gualtiero Marchesi e dal maestro pasticcere Igino Massari, ha decretato vincitori assoluti del terzo concorso:

1 Scuola Orio Vergani - Ferrara 1748
2 Istituto Gianni Brera - Como 1720
3 The Institute of Tourism Studies - Malta1650

Anche altre scuole si sono presentate benissimo come: l'Istituto A. Nebbia A. Einstein di Loreto con la migliore concezione del menù; Technical School Makarios di Cipro con il migliore antipasto; Ipssar Tortolì con la migliore preparazione del riso; THR della Romania con la migliore preparazione del Coregono; Ist Enriquez di Castelfiorentino con il miglior pane; Ipssar Orio Vergani di Ferrara con il miglior dolce.
Grande sforzo della Provincia di Brescia con l'intenzione di creare quell'unione tra il mondo del lavoro e quello della scuola. Altri concorsi paralleli come il servizio di sala, degustazione vini, taglio dei formaggi, prendere una comanda, apparecchiare una tavola, grande battaglia tra le scuole e con il proposito di rifare tutto il prossimo anno.

Pranzo per i poveri di Trieste

di Germano Pontoni

Da oltre un decennio i poveri e i meno abbienti della città di Trieste nella giornata della Befana godono di un evento dedicato a loro, grazie ai Frati Cappuccini del Convento della Montuzza e dell'Associazione Cuochi Fic della Provincia di Trieste. Durante tutto l'anno a queste persone grazie ai volontari e alle Istituzioni viene garantito un pasto caldo. Oltre a questo, in concomitanza con la Festa della Befana, ma anche in altri momenti dell'anno c'è la disponibilità e la partecipazione dei "Berretti Bianchi" che, offrendo un menu particolare, desiderano testimoniare la devozione verso San Francesco Caracciolo patrono dei cuochi che da nobile famiglia ha donato e vissuto con i poveri e i diseredati della sua città Villa Santa Maria di Chieti. La volontà del presidente Emilio Cuk e del direttivo composto da Alberto Simonit, Marc Pavel e Luciano Simonit, con la presenza del segretario nazionale dei Maestri di Cucina Sergio Mian e della fondatrice delle Lady Chef Bertilla Prevedel, che insieme hanno distribuito il menu preparato sia nella cucina del convento sia al Ristorante Montecarlo dalla Lady Chef Lucia Delise e dalle sue collaboratrici. Oltre ai doni ricevuti dall'Associazione e distribuiti ai numerosi presenti, una parola di augurio e di fratellanza da parte dei colleghi cuochi di Trieste. Nel momento del brindisi di rito con i volontari, con lo scambio degli auguri per un anno ricco di intenti e disponibilità, non poteva mancare la foto di gruppo con il padre superiore Silvano Scolaro e un caloroso arrivederci alla Befana 2010.

Vent'anni di oca in cucina

di Germano Pontoni

Serata in onore dell'oca al Ristorante Del Doge di Villa Manin con la partecipazione dello chef Alviero Bigi, presidente dell'Unione Cuochi Fic dell'Umbria (e dei suoi collaboratori) e patron del rinomato Ristorante Bigi di Perugia, degli chef del Ristorante del Doge, delle Lady Chef, della rappresentanza dei cuochi di Udine, Pordenone, Trieste della Regione Friuli Venezia Giulia Fic - Bertilla, Mirca e Anna. La serata organizzata dall'Unione Cuochi Fvg ha riproposto alcuni momenti di cultura legati all'oca, in questi due decenni di rassegne e concorsi dove grandi nomi della gastronomia nostrana e internazionale si sono incontrati e che attraverso i microfoni e le videoriprese dei giornalisti, come Cesare Russo e Giancarlo Deganutti, e della carta stampata del Messaggero Veneto

Friuli V. Giulia

Longo Giuseppe, e altri giornalisti che in questi anni hanno portato l'oca nostrana oltre i confini del Friuli e dell'Italia, facendo conoscere attraverso questo simpatico palmipede, il territorio, la tipicità e i talenti. Da quasi trent'anni da quando i Fratelli Macor si aggiudicarono l'ambìto riconoscimento del Fogher d'Oro con la ricetta "Oca alla Manin" l'oca è ritornata negli anni '80 nelle nostre tavole e questo anche, grazie ai cuochi friulani e delle altre regioni italiane che l'hanno saputa riproporre con ricette innovative e in alcuni casi creative adatte all'alimentazione attuale. La serata che con grande professionalità dei fratelli Macor Ristoratori si è consumata il giorno di San Martino l'11 novembre è stata patrocinata dal Comune di Perugia, del Comune di Codroipo e dell'Associazione fra le Pro Loco del Friuli Venezia Giulia, con la collaborazione dell'azienda Iolanda de Colò, leader in Europa per i prodotti d'oca, che trasformati per l'occasione con ricette nostrane e umbre, sono state abbinate ai vini nostrani dei vignaioli Pittaro. Zorzettig della Tunella, Vendrame e della Cantina Cabert di Bertiolo. La serata imperniata sulla tipicità delle due regioni è stata presentata da Gloria Deganutti e arricchita con prose in onore all'oca a cura di Dino Persello, per gli ospiti convenuti dall'Austria, dal Vicino Veneto, dalla Romagna, e non poteva mancare una delegazione di cuochi e ristoratori dall'Umbria al seguito del presidente Bigi che durante le due giornate di permanenza sono stati ospiti dalle aziende collaboratrici all'iniziativa e del Comune di Codroipo che per l'occasione ha fatto aprire il Museo Civico delle Carrozze d'epoca di San Martino di Codroipo.
L'iniziativa avrà un seguito con gemellaggi con altre regioni italiane dove un tempo l'oca era la regina delle aie e delle bonifiche.

+ sughi

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

- tempo

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

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

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

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

A lezione di gusto e semplicità

A inizio anno si è svolta la festa del tesseramento con il grande chef Niko Romito e con il premio alla carriera al collega Leo Giacomucci

di Lorenzo Pace

Il 19 gennaio presso lo Sporting Hotel Villa Maria di Francavilla (CH) si è svolta la festa del tesseramento dell'Associazione Cuochi Pescara. L'evento è stato aperto da una lezione sui legumi dal titolo "Sano, semplice, buono". I medici e nutrizionisti Nicola Salvatorelli, Anna Roma e Fausto Agresta hanno spiegato scientificamente l'importanza delle proprietà nutrizionali dei legumi. Il "cuoco rivelazione dell'anno" Niko Romito, attraverso un video ha presentato il piatto *Croccante espressione di lingua* considerato dalle guide tra i nove migliori piatti del 2009. Successivamente, usando prodotti semplici del territorio che un tempo facevano parte dell'alimentazione quotidiana della maggioranza della popolazione, li ha sapientemente lavorati creando piatti gourmet. Le ricette proposte sono state: *Insalata di fagioli Tondino, finocchi e arancia con sgombro affumicato, Zuppa di ceci, pomodoro e baccalà affumicato e Tortello di grano solina con lenticchie e salsa di castagne*. Durante la cena è stato dato un riconoscimento per l'impegno nella vita associativa allo chef Vincenzo Scerpa. Sono stati presentati, altresì, gli chef Fernando Chiappini, Nino Colanzi, Marco Diodato, Luciano Mincarelli, Mario Rabottini e Domenico Ventura insigniti del collare del "Colleguim Cocorum". Il momento clou della serata si è avuto quando il presidente onorario dell'associazione, Nicolò Di Garbo, ha consegnato allo chef Leo Giacomucci il premio alla carriera. L'Associazione ha voluto omaggiare Giacomucci di questo riconoscimento per l'impegno che ha profuso per la crescita della famiglia delle berrette bianche. Infatti, Leo Giacomucci è stato il primo presidente dell'Associazione, nonché presidente dell'Unione regionale per otto anni e della quale attualmente è presidente onorario. La cena, preparata dagli chef Francesco Lupinetti, Floriano Capraro, Gianluca Carrozzi, Vito Giansante, Michele Ottalevi, Mario Rabottini e Silvestro Ruggirei, ha previsto un menu composto da *Polpette di formaggio in decotto di pecora affumicata*, *Lasagnetta di castagne con ragout di coniglio su vellutata di patate allo zafferano*, *Quadrotto di maiale in crosta di pistacchi con verze al peperone secco e riduzione di ratafià* e *il Tortino al cioccolato con zabaione al vino cotto*.

Da sinistra, Nicolò Di Garbo, Niko Romito, Leo Giacomucci e Lorenzo Pace.

Leo Giacomucci riceve il premio alla carriera da Nicolò Di Garbo.

Oro per i cuochi abruzzesi agli Internazionali

La squadra ai Campionati nazionali di Cucina a Marina di Carrara sul podio con un menù tutto abruzzese

di Marzia Aquilio

Il team con al centro il presidente dell'Associazione.

In occasione della nona edizione dei campionati nazionali di cucina "Internazionali d'Italia esposizione culinaria" tenutasi a inizio marzo a Marina di Carrara, la squadra dell'Associazione provinciale Cuochi di Pescara si è aggiudicata la medaglia d'oro. Un ulteriore oro per Michele Ottalevi, premiato come miglior Capo Team dell'edizione 2009.
La squadra abruzzese, formata da Ottalevi e dagli chef Mario Rabottini, Gianluca Carrozzi, Vito Giansante e Silvestro Ruggieri, con la collaborazione di Lucio D'angelo, Enzo Piccirilli e Floriano Capraio, ha convinto la giuria e i numerosi ospiti preparando un menù di tre portate composto da: *Ravioli di farina "Solina" farciti di alici e cicorietta selvatica di Campo Imperatore su crema di fagioli Tondino del Tavo emulsionata all'olio extravergine d'oliva Dop aprutino-pescarese con riccioli di Pecorino di Farindola e peperone secco; Rotolo di agnello farcito con uova e formaggio con parfait del suo fegato al mosto cotto e chips di patata di Avezzano; Polpettina fritta su ristretto di pomodoro e basilico con chitarra di asparagi e carote all'aglio rosso di Sulmona profumata alla*

Il team con il maestro Giorgio Nardelli.

Centerba Toro; Parrozzo con cuore di cioccolato e "Lingotto d'Oro d'Abruzzo" con cialda di miele di Sulla e spuma di ratafià.

Un grazie va agli sponsor che hanno reso possibile l'importante risultato: ristorante Giardino degli Ulivi di Rosciano, pastificio Delverde, Oleificio Capo, Aprutina Carni, Quartiglia, confettificio William Di Carlo e il Consorzio olio Dop Aprutino Pescarese.

"Il prestigioso risultato è frutto di un lavoro di squadra che dura da oltre un anno - dichiara Lorenzo Pace, presidente dell'Associazione nel congratularsi con il Team per lo storico risultato ottenuto - per la prima volta una squadra abruzzese partecipa a una competizione nazionale consentendo alla cucina regionale di conquistare la ribalta nazionale non per merito di singoli cuochi, come fortunatamente negli ultimi tempi sta accadendo, ma ad opera di un team di cuochi.

Rotolo di agnello farcito con uova e formaggio.

Parrozzo e Lingotto d'oro d'Abruzzo con cialda di miele.

Questo risultato è anche il frutto della professionalità e dell'esperienza dei componenti il Team, che non hanno proposto "semplici" pietanze ma veri e propri capolavori in cui il cibo diventa sinfonia del gusto e i piatti sono arte, nel senso più classico del termine".

La cucina non è un semplice insieme di nutrimenti e sapori "ma esprime la storia e la civiltà di un territorio, del quale utilizza la sapienza e i prodotti che incantano il palato e lo solleticano come fossero sirene del gusto - sottolinea il capo Team Michele Ottalevi - e noi abbiamo utilizzato i migliori prodotti abruzzesi, valorizzandoli al massimo utilizzando metodi di lavorazione e di cotture innovativi in modo da esaltare i sapori. Un vero successo per la gastronomia abruzzese".

Quando la cucina è arte

di Cosimo Pasqualino

Nell'incantevole Hotel Parco dei Principi di Roccella Jonica si è conclusa con successo la prima rassegna di piatti creativi riservata ai cuochi professionisti dal titolo "Affacciati sullo Jonio", iniziativa dedicata alla creatività che trasforma i cibi e la loro preparazione in un vero e proprio prodotto artistico.

Il concorso, organizzato dall'Associazione provinciale dei Cuochi Reggini (Apcr) in collaborazione con l'Istituto alberghiero "Dea Persefone" di Locri - ormai una vera e propria realtà formativa del territorio calabrese - è nato per dare modo agli chef di dimostrare le proprie capacità e di prendere confidenza con le competizioni, oltre che per stimolare un confronto e approfondimento sulla ristorazione come arte. L'iniziativa gastronomica è frutto di un impegno costante che sta caratterizzando ormai da lungo tempo l'Apcr.

La manifestazione era aperta a tutti i cuochi professionisti iscritti all'Associazione operanti nella provincia di Reggio Calabria. I singoli concorrenti, in divisa professionale, potevano partecipare alla prova presentando un piatto da concorso appartenente a una delle seguenti categorie: A Cucina, B Pasticceria, C strutture artistiche a tema libero. La giuria tecnica del concorso, composta da nomi altisonanti del panorama gastronomico regionale, come Antonio Macrì presidente dell'Unione Cuochi Regione Calabria, Francesco Siciliano presidente onorario dell'Apcr, Pasquale Panetta e Costantino Loiacono rispettivamente vicepresidente e segretario dell'Associazione Provinciale Cuochi

Reggio Calabria

di Vibo Valentia; infine, Domenico Pugliesi chef del lussuoso Hotel che ospitava la kermesse e componente del Team Reggino nei campionati internazionali, che ha avuto l'arduo compito di vagliare le ricette proposte attraverso una griglia di valutazione che comprendeva diverse voci, dalla creatività del piatto, alle metodologie sulle nuove tecniche di cottura, per quanto riguarda le categorie A e B, mentre per la categoria C, dall'ordine e pulizia del

posto di lavoro, alla tecnica di lavorazione. Per garantire l'imparzialità, la giuria dopo aver verificato che i materiali fossero conformi al bando di concorso ha dato il via all'iniziativa.

Al termine della gara, a tutti i cuochi concorrenti è stato rilasciato un attestato di partecipazione, mentre sono stati premiati i piatti vincitori delle tre categorie: per la categoria A ha vinto lo chef **Antonio Marte**, docente dell'Istituto alberghiero di Condofuri sede associata dell'Istituto alberghiero di Locri; per la B ha vinto **Domenico Pasqualino**, mentre per la C ha vinto il maestro scultore **Renato Furfaro**.
Tra i numerosi ospiti presenti, il dirigente dell'Istituto alberghiero di Locri, Maria Macrì, vari ristoratori e albergatori del comprensorio Ionico Reggino, fornitori e sponsor di categoria.
Alla fine della serata, il presidente dell'Apcr Cosimo Pasqualino ha ringraziato tutti coloro che hanno collaborato alla realizzazione dell'iniziativa e soprattutto i cuochi e ristoranti che hanno permesso di avviare questa prima edizione, che dovrà diventare, negli anni, un

appuntamento fisso, perché contribuisce a dare un forte stimolo agli operatori della ristorazione per una sempre migliore qualità dell'offerta complessiva dei propri esercizi.

La nobile arte della cucina

di Antonio Campitiello

Per l'edizione 2008 della Festa del Cuoco, l'Associazione Cuochi Salernitani ha scelto la città di Nocera Inferiore e in collaborazione con l'Ipssar locale ha dato vita a un evento culturale e religioso di grande prestigio.
I festeggiamenti sono iniziati alle ore 16 presso la sede centrale dell'Ipssar con le note dell'inno di Mameli orchestrate dalla banda Città dell'Agro. Tutti i soci, maestri di cucina, allievi e docenti si sono dati appuntamento in divisa ufficiale e hanno sfilato per le strade cittadine fino alla chiesa di S. Giovanni Battista, ove è stata celebrata in onore di S. Francesco Caracciolo una solenne liturgia eucaristica. Momento emozionante è stato l'offertorio, dove gli allievi hanno posto ai piedi dell'altare i simboli della professione del cuoco e con grande orgoglio hanno donato nelle mani del sacerdote la divisa per la benedizione. Dopo la foto di rito sul sagrato della chiesa, i cuochi sono rientrati in corteo all'Ipssar per partecipare al convegno dal titolo "La nobile arte dei maestri di cucina alla luce degli insegnamenti del Santo Patrono", un momento di riflessione e di confronto tra le risorse del territorio, la scuola e il mondo della ristorazione; il sindaco della città, Antonio Romano, ha salutato gli ospiti con l'auspicio che queste iniziative possano proporsi come eventi culturali e professionali capaci di rendere la nostra terra protagonista, unica e irripetibile, ricca di saperi e sapori. Il presidente Alfonso Benincasa si è congratulato per l'ottima organizzazione dell'evento e ha esaltato il ruolo delle future generazioni di chef ricordando che non bisogna sostituire la qualità dei prodotti del territorio con le innovazioni tecnologiche. Un messaggio chiaro è arrivato anche dal segretario regionale dell'Unione Cuochi della Campania e componente del direttivo della Fic, Ciro D'Elia, che oltre a portare il saluto della Fic ha sottolineato l'importanza della figura del Santo patrono alla luce dei valori che questa categoria deve diffondere durante il percorso di vita e di professione.
Il dirigente scolastico Vincenzo Petrosino ha riconosciuto all'Associazione dei Cuochi Salernitani il ruolo di compagine che guarda con interesse alla crescita professionale dei suoi iscritti e ha affermato che di convegni come questo la scuola ne ha bisogno, perché il connubio tra formazione e realtà professionale è fondamentale per la crescita degli allievi.
Nel corso della manifestazione, gli allievi hanno lanciato un messaggio di orgoglio nei confronti di questa nobile arte. Insomma, una professione che guarda al futuro con ambizione. Per questo, mi rivolgo a voi colleghi e amici, affinché possiate far vostra questa ambizione e condividerla con i vostri allievi, che sapranno di certo guardare con interesse un percorso di riflessione sul ruolo della professione dello chef e sul significato delle regole nella nostra missione quotidiana di manipolatori di cibo; e che tutto ciò trovi il punto di partenza proprio nelle bellissime opere di San Francesco Caracciolo. In questo modo possiamo guardare con orgoglio al futuro con la speranza che questo mestiere diventi un modello da seguire… D'altra parte, non bisogna fare cose straordinarie per essere migliori. Il tutto si è concluso con un "luculliano" buffet preparato con maestria dai docenti e allievi dell'Ipssar nocerino.

I cuochi discepoli di Escoffier

di Giovanni Guadagno

L'Ordine internazionale dei Discepoli di Auguste Escoffier è stato fondato nel 1954 da Jean Ducroux, chef cucina di Nizza e presidente della fraternità dei cuochi, ed è un'associazione per la trasmissione della cultura e dell'innovazione della cucina basandosi sull'insegnamento del maestro, in sintesi:

1. la condivisione delle conoscenze;
2. il rispetto per la storia culinaria;
3. "la cucina si evolverà al passo della società senza cessare di essere un'arte";
4. sostenere una causa di beneficenza.

Condividendo questi principi, sono onorato di essere stato chiamato dal presidente regionale Egidio Rossi a far parte dell'Ordine. La cerimonia

di intronizzazione si è svolta a Salice Terme il 26 gennaio 2009 alla presenza delle più alte cariche dell'Ordine e di molti amici cuochi lombardi, tutti associati alla Federcuochi, fra i quali numerosi presidenti provinciali. Per tutti un momento di festa, ma non certo di gloria e autocelebrazione. Auguste Escoffier continua a essere per noi tutti maestro in cucina come nella vita. L'evento è stato un momento di rilancio e di stimolo per continuare la nostra opera di trasmissione della cultura culinaria e di ricerca e innovazione in materia enogastronomica.

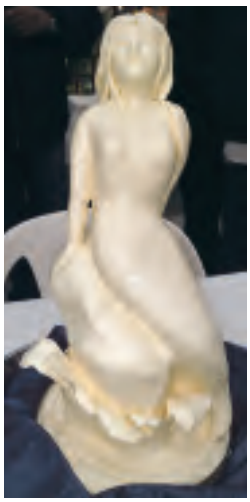
Il profilo del maestro: Auguste Escoffier (1846-1935)

Nato a Villeneuve-Loubet il 29 ottobre 1846, iniziò a lavorare all'età di 13 anni presso il ristorante di uno zio a Nizza. Nei 62 anni di prestigiosa carriera, egli lavorò presso i ristoranti più importanti di Parigi, Monte Carlo, Svizzera, Londra e, con Cesare Ritz, portò cambiamenti rivoluzionari nell'organizzazione degli alberghi, della cucina e nell'arte di preparare e cuocere i cibi. Escoffier abolì definitivamente le decorazioni architettoniche in materiali non commestibili, semplificò nel numero e nella preparazione le complesse portate della tradizione di cui era erede, innovandole con piatti capaci di assecondare il gusto della sua clientela internazionale. Fra le ricette perfezionate da Escoffier molte sono di origine russa, inglese o addirittura turca, persiana e brasiliana. Creativo e innovatore, Escoffier fu autore di ricette conosciute in tutto il mondo, fra cui la celeberrima "Pesca Melba", dedicata alla famosa cantante lirica australiana Nellie Melba. Autore di tante pubblicazioni, tradotte in diverse lingue, come ad esempio: Le Guide Culinaire (1903), Le Livre des Menus (1912), Ma Cuisine (1934). Anche l'organizzazione della cucina si adeguò alle esigenze moderne: nacque con Escoffier la brigata gerarchicamente ordinata, di specialisti nei vari settori della cucina classica, dagli antipasti alle salse, ai dolci, guidati da uno chef non più fisicamente impegnato in una lotta contro il caldo torrido, ma soprattutto abile nel dirigere e assegnare i compiti a ciascuno. Egli fu anche filantropo promuovendo, fra l'altro, l'assistenza a vecchi cuochi in pensione. Morì a Monte Carlo il 12 marzo 1935, due settimane dopo la scomparsa della moglie: Delphine Daffis. Ancora oggi maestro indiscusso, Escoffier ebbe tanti riconoscimenti anche in vita, fra cui la nomina di Cavaliere della Legione d'Onore da parte del governo francese. Ma probabilmente nessuna parola può essere più efficace di quelle dell'Imperatore di Germania Guglielmo II: "Io sono l'Imperatore di Germania, ma tu sei l'Imperatore degli Chef".

Tratto dal libro "ABCuoco"
di Giovanni Guadagno, Ed. Urban 2008

Arte in Cucina: cuochi in gara

di Fernando A. Rossi



Si è svolta la seconda edizione dei Campionati regionali di Creazioni artistiche culinarie di Sassari, organizzata dall'Unione Cuochi Regione Sardegna, che fa da contraltare al Campionato regionale di Cucina calda di Cagliari, che si sviluppa nell'ambito della fiera Hospitando alla fine del mese di marzo.
La manifestazione che nasce nell'ambito della Festa del cuoco sassarese sta conquistando sempre più interesse a livello regionale e quest'anno ha visto un'ampia partecipazione di professionisti, arrivati da tutta l'isola.
Autorevole la presenza del maestro Alberto Tomasi, che ha certamente arricchito ancor più la gara con la sua grande esperienza e destrezza.
Seguitissime le sue lezioni, sempre pervase di consigli e conoscenze per le giovani leve sarde, che provano i primi approcci con l'arte dell'effimero.
Grandiosa l'esibizione del maestro intagliatore **Graziano Re**, detto "The king of ice", che ha realizzato un intero presepe in ghiaccio.
La gara era divisa in tre categorie: A per opere pronte, B per opere realizzate dal vivo e C opere fuori concorso per Istituti alberghieri. Nella categoria A ha vinto lo chef **Vito Colella** di Olbia, maestro intagliatore che ha presentato una fontana finemente intagliata da una zucca con acqua che sgorgava dal rubinetto, anch'esso intagliato; ha inoltre ottenuto un lusinghiero quarto posto nella categoria dal vivo, sfiorando il podio e un ulteriore premio. Pregevoli anche le opere della Lady Chef

Piroddi Paola con una deliziosa scultura in margarina e del professore Alessandro Tronci dell'Istituto alberghiero di Tortolì che partecipava comunque come individuale, in gara con un cestino di frutta interamente intagliato da una zucca.
La gara di sculture dal vivo, con la partecipazione di circa 20 concorrenti, ha visto prevalere lo chef **Domenico Pegoiani** (Hotel Cala di Volpe) di una lunghezza sulla concorrenza per aggiudicarsi il titolo di campione regionale e incassare il premio in palio.
Il vincitore ha presentato un'opera di intaglio con zucche, daikon e foglie di fico d'India dal titolo "La nostra favola", realizzata dal vivo in quattro ore.
A seguire gli chef **Antonello Casula** e **Danilo Nieddu** con le opere in zucchero "Fantasy" e "Acquarius".
Nella categoria C riservata alle scuole la partecipazione è stata piuttosto ristretta.
Ad aggiudicarsi il titolo non competitivo, l'Istituto alberghiero di Arzachena che si è presentato con una squadra di quattro allievi, che hanno gareggiato con i professionisti in una realizzazione dal vivo (unica scuola ad accettare lo spirito di sfida della gara). **Luciano Noce**, **Valeria Casula**, **Elisa Mariotti** e **Pietro Loi**, i ragazzi galluresi non hanno affatto sfigurato, riportando anche notevoli apprezzamenti proprio dal maestro Tomasi per la loro grinta e per la creazione particolare, che prevedeva delle opere realizzate, oltre che con tecnica, anche con buone espressioni artistiche create a mano libera.
Il presidente regionale Elia Saba ha ringraziato tutti i partecipanti e ha auspicato la creazione di una squadra competitiva a livello nazionale, nonché di una scuola. "Credo di poter affermare tranquillamente, che ambiamo a condurre questo concorso a un sempre maggior livello competitivo e, perché no, a inserirlo tra quelli nazionali", ha proseguito il presidente provinciale Angelo Pittui, rinnovando sin d'ora l'invito a partecipare alla manifestazione del prossimo anno.
Per ogni ulteriore approfondimento l'Ucrs rimanda al sito www.cuochisardegna.it

L'arte della buona alimentazione

Il 21 novembre alla Sala del Minor Consiglio di Palazzo Ducale a Genova si è svolto un convegno, voluto dall'azienda F.lli Carli di Imperia e dedicato all'arte della buona alimentazione, intesa come gastronomia corretta dal punto di vista nutrizionale e capace di rendere il cibo appetitoso, gradevole alla vista e al palato, seppure nel rispetto dei principi dietetici.
Al tavolo dei relatori, coordinati dal giornalista Bruno Bini: Carlo Carli, consigliere d'amministrazione e responsabile di marketing di prodotto e di Carli Europa; Renata Canini, direttore generale dell'Asl 3 di Genova; Maurizio Damilano, campione olimpico di marcia; Enrico Maria Marone, responsabile dell'Unità funzionale dell'unità operativa di Chirurgia vascolare dell'Ircss San Raffaele di Milano; Antonio Rossi, campione olimpico e mondiale di kayak; Umberto Zapelloni, vicedirettore della Gazzetta dello Sport; Paolo Massobrio, giornalista di economia agricola ed enogastronomia; Giacomo Mojoli, giornalista e facente parte dell'Università di Scienze gastronomiche; Rosaria Ricevuti, amministratore delegato di Tatoh, agenzia organizzatrice del convegno.
Dopo la presentazione dei relatori da parte di Bruno Bini, la parola a Renata Canini, che ha introdotto il rapporto sui disturbi del comportamento alimentare, quindi allergie, diabetologia, obesità, soprattutto nell'infanzia. L'Asl di Genova ha preparato un piano di prevenzione grazie alla presentazione del progetto di educazione all'alimentazione in tutti gli istituti scolastici. I risultati del questionario sull'attività e alimentazione, trasmesso in 2.230 istituti in Liguria, ha dato dei risultati sconfortanti: solo il 17 per cento dei bambini svolge un'attività fisica normale, i soggetti in sovrappeso sono il 37 per cento, che significa 45.590 alunni, solo un bambino su 20 compie attività fisica normale durante la giornata. Da qui, l'insorgere di generalizzati disturbi del comportamento alimentare, che sono causa di disturbi nel corso della crescita. Il marciatore Maurizio Damilano, consiglia una benefica camminata a passo spedito, tutti i giorni. Il prof. Marone considera l'attività fisica importante non solo per la riduzione del rischio cardiovascolare, ma anche nel trattamento secondario delle arteriopatie periferiche. Diaita in greco significa modo di vivere, un corretto stile di vita "cardiovascolare" dipende da due principali fattori: una corretta alimentazione associata a un moderato, ma costante esercizio fisico e rappresenta una rilevante sfida per la salute pubblica in Italia, dove l'obesità sta crescendo e le stime dicono che nel 2010 interesserà 15 milioni di adulti e 2 milioni di bambini e adolescenti.
Nel suo intervento Antonio Rossi parla di dieta, quella d'atleta, fatta di tanta verdura, frutta, pomodori, pasta scondita o con poco olio d'oliva. Il dott. Zapelloni, racconta di uno che dopo essersi svegliato alle 11, mangiò una porzione di pollo fritto, quindi ritornò a dormire per tre ore, quindi fece colazione con pollo fritto e banane, quindi andò sulla pista di atletica e fece il mondiale dei 100 metri e dei 200; si chiama Bolt, un grande atleta, che oggi viene seguito da uno staff medico, con qualche cambiamento della dieta!
Paolo Massobrio, invece, enuncia che il cibo è da sempre al centro del pensiero dell'uomo, non solo come elemento di sopravvivenza, ma di tutta l'espressività umana.
Chiude l'interessante incontro Giacomo Mojoli, che pone il discorso sui numerosi scandali alimentari, ma anche su un'accresciuta coscienza critica del consumatore, sempre più proiettato verso la figura di consum-attore, di co-produttore, vuole conoscere meglio ciò che consuma, vuole sapere da dove un prodotto deriva, quale è stata la sua filiera, l'identità territoriale. Cresce l'esigenza di una nuova e più complessa etica della produzione agroalimentare, di aggiornate strategie in grado di coniugare economia con ecologia globale e sostenibilità dell'agricoltura e dell'ambiente.

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

Il cuoco per il sociale

di Antonio Frascella

In occasione della Festa del Cuoco, l'Associazione provinciale dei Cuochi di Taranto ha organizzato la manifestazione dal titolo "Il cuoco per il sociale", allo scopo di offrire una cena ai disabili dell'Anffas e dell'Unitalsi parrocchiale, condividere con loro una serata all'insegna della solidarietà, con entusiasmo e autentico spirito di carità e di servizio.

È stata un festa vera, sentita e partecipata, che ha vissuto la sua centralità nella celebrazione eucaristica nella Chiesa di San Francesco, officiata da don Ciro Marcello Alabrese - in assenza, causa malattia, del parroco don Leonardo Marzia. La celebrazione ha reso omaggio a San Biagio e a San Francesco Caracciolo, data la presenza di un centinaio di berrette bianche, tra cuochi e allievi dell'Ipssar di Ceglie Messapica, tutti in divisa con onorificenze e gonfalone al seguito. I due santi sono stati ricordati durante l'offertorio, attraverso dei segni simbolici particolari: le "candele incrociate" in onore di San Biagio, che ricordano il miracolo della lisca di pesce e che vengono usate nel giorno della festa per la benedizione della gola; le "ostie" in onore di San Francesco, che ricordano il suo grande appassionato amore per Gesù Eucarestia. Alla fine della messa, il presidente dell'Apct Giuseppe Domenico Lillo ha donato un libro di cucina a don Ciro e ha preso la parola per ringraziare della bella accoglienza ed esprimere apprezzamento verso tutti coloro che hanno collaborato all'organizzazione.

La giornata di festa si è conclusa con una cena alla cooperativa Il Blue (via per Francavilla), offerta ai disabili dell'Anffas e dell'Unitalsi parrocchiale e ai loro famigliari. Erano presenti anche il sindaco di Carosino Francesco Sapio e don Ciro Alabrese. L'iniziativa, oltre che dalla parrocchia S. Maria delle Grazie, è stata sostenuta anche dai Comitati nati nel nome di San Biagio: Comitato per il restauro del Cappellone, Comitato Anno Biagiano e Comitato Festa, che ha patrocinato la manifestazione. Hanno collaborato anche il CO.G.E. e la compagnia teatrale la Crasta, che hanno curato con successo l'animazione della serata, rendendola piacevole e divertente. Vi è stata la fondamentale collaborazione di Ciro De Angelis della cooperativa Il Blue, che ha ospitato la manifestazione e il contributo degli sponsor coinvolti dall'infaticabile Peppino Annese, il vero "motore" della manifestazione, che ha tenuto le fila del progetto, stimolando, coinvolgendo e coagulando numerosi aiuti intorno all'iniziativa.

Al termine, dopo l'immancabile taglio della torta e le foto di rito, sono stati premiati: il presidente dell'Apct Giuseppe Domenico Lillo e Rocco Greco, docente dell'Ipssar di Ceglie Messapica, con una targa ricordo; ogni allievo con una pergamena; Ciro De Angelis con una targa ricordo.

A quest'ultimo è stato consegnato anche il ricavato della serata, frutto di numerose offerte. Una manifestazione molto ben riuscita, nella quale i cuochi si sono fatti apprezzare, oltre che per la loro arte culinaria, anche per le qualità umane che, come si sa, costituiscono il valore aggiunto imprescindibile di qualsiasi professione.

Quando l'Unione fa la forza!

di Stefano Pepe

Al ristorante Antica Postumia di Vedelago (TV) si è svolta il 3 febbraio la cena di gala dell'Unione Cuochi del Veneto per festeggiare i risultati e le numerose medaglie ottenute alle recenti Olimpiadi Culinarie - Ika 2008 di Erfurt. Tutti insieme, con le aziende, le istituzioni e quanti hanno sostenuto la trasferta tedesca. Scopo della serata era creare un'occasione di incontro tra gli chef "olimpionici" e quelli delle associazioni dell'Unione e dare modo ai presidenti provinciali di "premiare", in quel particolare contesto, i soci che si sono particolarmente distinti nelle attività associative e della Federazione. Presenza di spicco per i vertici della Fic, il segretario generale Gian Paolo Cangi, il team manager Fabio Tacchella e il team chef Gianluca Tomasi della Nic. Per le istituzioni, Amedeo Gerolimetto (consigliere Regione Veneto), il presidente della Provincia di Treviso Leonardo Muraro e il sindaco di Vedelago Paolo Quaggiotto.

I due Team sul palco della premiazione: Fabrizio Trevisanato, Franco Favaretto, Benetton Francesco e Stefano Andrighetti - FIC Venezia; Lady chef Marzia Garbinelli - FIC Vicenza; Luca Giacomel - FIC Treviso; Stefano Pepe, Diego Bernardi, Lady chef Stefania Mion e Gianluca Scalabrin - FIC Padova; Michele Nobile - FIC Belluno Fabio Tacchella, Nicola Andretto, Lady chef Chiara Bertolaiola, il Team Chef Verona - detentore del Titolo di Campioni Italiani 2008 (Fabio Groppi, Gino Vellere, Michele Cella, Marco Giannini e Donato Ascani) - FIC Verona.

È stato un momento di allegro convivio per tutti i partecipanti e di sincera gratificazione e di meritata visibilità specie per coloro che hanno avuto dei riconoscimenti alla carriera e per il loro operato da parte del presidente dell'Unione Graziano Manzatto e del suo vice Alessandro Silvestri, entrambi entusiasti per l'alto numero di partecipanti al gala.
Targhe di riconoscimento, oltre che alle due squadre dell'Unione per le medaglie conseguite a Erfurt, anche per i dirigenti didattici degli Istituti alberghieri del Trevigiano e al professor Jerace, responsabile dell'Istituto alberghiero di Jesolo nonché presidente del Consorzio dei presidi degli Istituti tecnici alberghieri di Stato, per il loro insostituibile apporto a sostegno delle berrette bianche e a tutte le attività promosse dall'Unione Cuochi del Veneto.
Consegnate, inoltre, delle Pergamene di ricordo della serata ai referenti delle aziende sponsor, per l'insostituibile contributo e per l'apporto profuso ai Team nel contesto dell'evento tedesco.
La serata è stata abilmente presentata da un elegante e spiritoso Marco Valletta, segretario della Nic.
Simpatico "siparietto" a fine serata, quando il presidente Muraro sul palco dei premiati ha "indossato" scherzosamente e per nulla imbarazzato la giacca da cuoco a lui donata (con tanto di nome ricamato) dall'Associazione di Treviso quale riconoscimento per tutto il sostegno istituzionale in favore alla categoria dei cuochi della Marca.
Sono state ringraziate per la preziosa collaborazione le aziende che hanno contribuito all'allestimento del menu di gala con i loro prodotti: Marchi cateringross, Redoro - Frantoi Veneti, Cantina Beato Bartolomeo di Breganze (VI), la Profumo Dolomiti di Belluno, Valsana di S. Lucia di Piave (TV).
Fautori e artefici della riuscitissima serata il vulcanico Graziano Manzatto, presidente dell'Unione, e il suo "entourage", che hanno dato un'ulteriore dimostrazione che il lavoro di squadra premia sempre.

vuoi collaborare con la rivista Il Cuoco?

Invia in redazione il tuo menu a tema o le tue proposte gastronomiche. Se il materiale sarà adatto, lo pubblicheremo volentieri!

Sei specializzato in:

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

Inviaci il materiale da pubblicare sulla nostra rivista!

Cucina lucana al Santa Fermina Expo 2008

di Romeo T. Palumbo

Nella splendida cornice della città di Civitavecchia, baciata da un bel sole primaverile, in onore di Santa Fermina, patrona della città, si è svolta la prima edizione del "Santa Fermina Expo". Una settimana vivace e ricca di iniziative. Grazie alla collaborazione dell'Assobalneari di Civitavecchia, 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 ed estro 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 nel porto laziale e grande affluenza anche dei locali, che hanno potuto assaporare in pieno questa grande iniziativa.

Alunni artefici del loro futuro

di Romeo T. Palumbo

Anche quest'anno ormai giungono al termine gli interventi di terza area programmati lo scorso anno. L'attività è stata organizzata e coordinata dal dirigente scolastico, prof. Michele Corbo e dalla prof. ssa Lucia Santarsiero, funzione strumentale per la terza area e rapporti istituzionali.

I percorsi previsti dall'Istituto alberghiero di Melfi sono stati diversi e frutto di una seria analisi delle richieste di mercato.
La terza area, anche definita area professionalizzante, rappresenta un percorso formativo che consente l'acquisizione di conoscenze, competenze e abilità generali e specifiche e favorisce l'inserimento nel mondo del lavoro. Fattiva la collaborazione messa in atto con l'Acvm nella persona del segretario Romeo T. Palumbo e del pasticciere del team Acvm chef Luciano Mancasi, docente per il modulo attivato nell'ambito del profilo di Tecnico di pasticceria per la classe 5A TSR e Tecnico di arte bianca per la classe 4B TSR.

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 Cangi**
Vice Presidente Vicario	Giuseppe Casale
Vice Presidente Nord	Fernando Bassi
Vice Presidente Centro	Gabriella Bugari
Vice Presidente Sud	Giacomo Giancaspro
Tesoriere	Carlo Cranchi

GIUNTA ESECUTIVA

Caldana Paolo - Casale Giuseppe - 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
ATENEO 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