

Cil Cuoco

MAGAZINE UFFICIALE DELLA FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI

Il Collegium Cocorum al congresso FIC

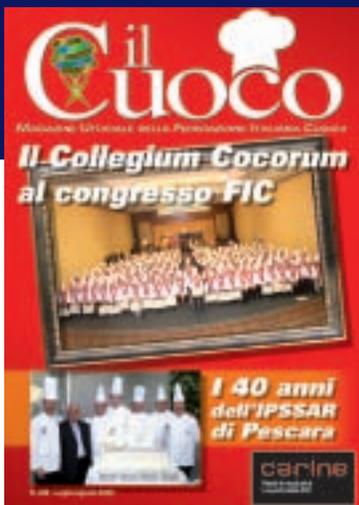


***I 40 anni
dell'IPSSAR
di Pescara***

N. 288 - Luglio/agosto 2009

carine

Veste in esclusiva
i cuochi della FIC



Il Cuoco n. 288

In copertina: il Collegium Cocorum al congresso nazionale della Fic e la torta per il 40° dell'Ipssar di Pescara

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

Piazzale delle Crociate 15
Tel. 06.4402178 - 06.44202209
Fax 06.44246203
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

Alviero Bigi, Giuseppe Bocuzzi, Sabino Cangialosi,
Alessandro Circiello, Luigi Cremona,
Mario Gasperetti, Sergio G. Grasso,
Giovanni Guadagno, Antonio Macri,
Davide Maniscalco, Pietro Martinelli, Lorenzo Pace,
Cosimo Pasqualino, Stefano Pepe, Alfio Rapisarda,
Gaetano Riccio, Moreno Tosi, Marco Valletta

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

luglio-agosto 2009

Cari soci

la Federazione Italiana Cuochi
ha chiuso gli uffici di Milano e ha
aperto la sua nuova sede a Roma.
Vogliate prendere nota del nuovo
indirizzo e recapiti telefonici:

FEDERAZIONE ITALIANA
CUOCHI

Piazzale delle Crociate, 15
00162 ROMA

Tel. 06.4402178 e 06.44202209

Fax 06.44246203

E-mail: fic@fic.it • info@fic.it

www.fic.it



Editoriale

5 L'importanza del turismo
enogastronomico

Lettera aperta

7 Additivi: serve una regola

Saperi & sapori

8 Intramontabile gelato

Le nostre ricette

12 In cucina con il broccolo

Incontri in cucina

16 A Tavola con le stelle

Le pagine della Nic

20 Aperte le selezioni
per la Nazionale

Il prodotto

22 Caviale per l'anima

Spazio giovani

24 Ristorante: il fattore vino

Scuola e formazione

28 Imparare a insegnare

La Fic nel mondo

30 Costarica e Brasile

Corsi e concorsi

32 Speciale Internazionali d'Italia

37 Taittinger 2009: aperte le iscrizioni

Vita associativa

47 Bologna

49 Calabria

53 Gargano e Capitanata

55 Isola d'Elba

56 Lecco

Lucca

57 Napoli

62 Palermo

68 Pescara

71 Reggio Calabria

72 Sassari

74 Sicilia

77 Umbria

79 Varese

81 Venezia



Associata all'USPI
Unione Stampa Periodica Italiana

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



L'importanza del turismo enogastronomico

DI PAOLO CALDANA, PRESIDENTE FIC

All'interno del Comitato per le strategie e lo sviluppo dei Prodotti turistici italiani, istituito presso il Ministero del Turismo, è nata la Commissione per la promozione e la valorizzazione del Turismo enogastronomico. La Federazione Italiana Cuochi è orgogliosa di esserne parte integrante e di contribuire concretamente alla mission di questa neonata Commissione governativa: monitorare le eccellenze enogastronomiche, valorizzarle e comunicarle; proporre iniziative capaci di colpire la fantasia dei potenziali turisti italiani e stranieri; vigilare affinché l'accoglienza italiana sia all'altezza della sua fama e delle sue possibilità.

Qualità, professionalità, conoscenza, coordinamento, comunicazione e visibilità sono i punti salienti per la riuscita di un ambizioso programma finalizzato a rilanciare il turismo, facendo perno sull'offerta enogastronomica del nostro Paese. In tal senso, la Fic lavorerà affinché la categoria dei cuochi e in modo particolare i giovani talenti, vedano riconosciuto il valore che meritano. Nel ringraziare il Ministero del Turismo, nella persona dell'on. Michela Brambilla, per aver concesso alla Fic di cogliere questa importante opportunità (la Fic è in stretto contatto anche con le Commissioni della Sanità e della Pubblica Istruzione per costruire importanti programmi), annuncio gli obiettivi che la Commissione intende perseguire sin d'ora:

- 1) favorire una presa di coscienza collettiva della quantità e della qualità del nostro "tesoro" agroalimentare, unico al mondo anche per varietà in rapporto all'estensione territoriale;
- 2) sviluppare un coordinamento a tutti

i livelli, indispensabile per razionalizzare la varietà dell'offerta e consentire la creazione di iniziative e network enogastronomici capaci di attirare turismo anche in "bassa stagione";

- 3) individuare eventi ed eccellenze enogastronomiche che meritino appoggio e valorizzazione, attraverso una mappatura del territorio italiano e un censimento delle tipicità.

Inoltre, la Commissione sta lavorando alla realizzazione di diverse iniziative, tra le quali: una convention sugli stati generali dell'enoturismo d'Italia e sul turismo enogastronomico (previsto a San Patrignano per il prossimo 13 e 14 novembre); un tour nelle principali città europee per contattare il grande pubblico; stand dedicati alle proposte del turismo enogastronomico in tutte le fiere nelle quali l'Enit è presente a livello europeo e mondiale; una "carta" per la valorizzazione del turismo enogastronomico, attraverso la quale i protagonisti della filiera (territorio, imprese, istituzioni) declinano gli impegni che assumono nei confronti del consumatore/turista, fissando i requisiti di qualità che l'offerta del turismo enogastronomico si impegna a raggiungere; una promozione a livello nazionale delle varie "strade del vino", dei "tour dell'olio" e di altre iniziative analoghe per dare visibilità ai prodotti di qualità e ai loro territori di produzione; istituzione di un Palazzo dell'enogastronomia italiana, nei pressi di Milano e in vista dell'Expo, che sia punto di raccordo di tutte le attività inerenti al turismo enogastronomico, con la previsione anche di un'Università dell'Accoglienza, volta alla salvaguardia della tradizione gastronomica italiana, quella messa più a rischio dalla globalizzazione e dalla urbanizzazione.

The importance of food and wine tourism

The Commission for the promotion and exploitation of food and wine Tourism has been set up with the Committee for strategies and development of Italian tourist products, established at the Ministry of Tourism. The Italian Federation of Chefs is proud to be an integral part of it and to contribute positively to the mission of this newborn government Commission: to monitor food and wine excellences, to exploit and communicate them; to propose ventures capable of making an impression on the imagination of potential Italian and foreign tourists and to make sure that Italian tourist facilities can measure up to their fame and possibilities.

Quality, professionalism, knowledge, coordination, communication and visibility are the most important points for the success of an ambitious program aimed at relaunching tourism, focusing on the food and wine offer of our Country. In this sense, FIC will work to ensure that the category of chefs, and in particular young talents, obtain recognition of the value they deserve.

In thanking the Ministry of Tourism, in the person of the Right Honourable Michela Brambilla, for having given FIC this important opportunity, (FIC also in close contact with the Commissions of Health and Public Education to construct important programs), I announce the objectives that the Commission intends pursuing henceforth:

- 1) to foster a collective awareness of the quantity and quality of our food and wine "treasure", unique in the world also for its variety in relationship to the national area;*
- 2) to develop coordination at all levels, indispensable for rationalising the variety of the offer and for allowing the creation of food and wine ventures and networks also capable of attracting tourism during the "low season";*
- 3) to identify food and wine events and excellences that deserve support and exploitation, through a mapping of the Italian territory and a census of typical products.*

The Commission is also working on the creation of various ventures, including: a convention on the general conditions of Italian wine tourism and food and wine tourism (to be held at San Patrignano on 13-14 November); a tour of the main European cities to contact the general public; stands dedicated to the proposals of food and wine tourism in all the fairs in which ENIT participates at European and world level; a "map" for the exploitation of food and wine tourism, through which the main players in the sector (territory, enterprises, institutions) illustrate the commitments they assume towards the consumer/tourist, establishing the quality requisites that the offer of food and wine tourism is committed to achieving; a promotion at national level of "wine routes", "oil tours" and other similar ventures to give visibility to quality products and their production areas; the establishment of a Palazzo of Italian food and wine, near Milan and in view of Expo, that will be a point of connection for all the activities regarding food and wine tourism, also with the possibility of a Reception University, aimed at safeguarding the Italian food tradition, put most at risk by globalisation and urbanisation.



Additivi alimentari serve una regola

DI STEFANO PEPE, COMPONENTE E SEGRETARIO TEAM VENETO

Mi viene da sorridere, cari colleghi, per quel continuo parlotare e polemizzare attraverso servizi giornalistici circa l'uso degli additivi in cucina. Ma che cosa credono? Di aver scoperto l'acqua calda o il segreto di Pulcinella?

Sappiamo bene noi addetti ai lavori quanti additivi ci sono in tutti quegli alimenti che troviamo sugli scaffali dei supermercati e che l'industria agroalimentare con il benessere delle "Commissioni di controllo sugli alimenti" ci propina. **Forse non tutti sanno che è stato calcolato che ogni persona adulta ingerisce in un anno ben oltre 12 chilogrammi di additivi e che non tutti (solo una piccolissima parte) sono di origine naturale.** Quindi, trovo eccessiva la polemica nei confronti della nostra categoria di cuochi, come trovo giusta e corretta, comunque, una regolamentazione all'uso di queste sostanze nella ristorazione, anche se questa "pratica" per quanto riguarda noi italiani è in uso solo marginalmente e da parte di pochissimi colleghi.

Tutto ciò mi fa rammentare di una lettera pubblicata sulla rivista *Sette* allegata al *Corriere della Sera* di alcuni anni fa e indirizzata a Enzo Biagi. Eccola qui di seguito.

EUROPA, RIGATONI E MUCCA PAZZA

Negli ultimi sessant'anni, 43 vissuti sotto l'egida CEE e UE, ho più volte tentato il suicidio: nella più completa solitudine o più spesso in compagnia di amici, ho ingerito dosi massicce di coda alla vaccinara, rigatoni con la paiata, crostini con lardo di Colonnata, tortelloni con ricotta dell'ultimo pecoraio dell'Agro Romano e altre pietanze irriferribili al mio medico dietologo, innaffiate con vino ottenuto da uve pigiate nientemeno che coi piedi. Tutti tentativi, inutile dirlo, miseramente falliti. **Adesso finalmente le migliaia di solerti funzionari di Bruxelles e Strasburgo, guidati dagli intrepidi commissari, fanno distribuire sulle nostre tavole carne Doc di mucca pazza, galline piene di antibiotici, grano trattato con petrolio nebulizzato, insalate e verdure rinfrescate da ottimi pesticidi e tantissimi cibi pompati da non so quanti additivi, i quali non provocano che rari casi di tumore, tali da non alterare in modo significativo le statistiche.** Ingrati di tante premure io e i miei amici abbiamo deciso un ulteriore tentativo di suicidio a base di fagioli alle cotiche. Orbene, chiedo a lei che è europeista e compaesano di Prodi se tale tentativo è legale o illegale, viste tutte le polemiche sull'eutanasia, sperando che la sua risposta non giunga a esequie già avvenute.

Renato M., Roma

Risposta di Enzo Biagi:

"Aggiunga, per favore, un posto a tavola! Grazie".

They have discovered the secret of Pulcinella!

BY STEFANO PEPE, MEMBER AND SECRETARY OF THE VENETO TEAM

I have to smile, dear colleagues, but this constant discussing and arguing, in newspaper articles, about the use of additives in cooking. What do they think? That they have perhaps discovered hot water or the secret of Pulcinella?

We professional chefs all know how many additives there are in all those food products we find on supermarket shelves and that the food and agriculture industry, with the blessing of the "Food control commissions" are feeding us. Perhaps not everyone knows that it has been calculated that every adult eats more than 12 kilos of additives a year and that not all (only a very small part) have a natural origin. Therefore, I think that the controversy aimed at our category of chefs is excessive, as, on the other hand, I believe it is only right and proper that the use of these substances in restaurants should be regulated, even if this "practice", as far as we Italians are concerned, is only marginally in use and by very few colleagues.

All of this reminds me - and makes me smile, about a letter published on the magazine Sette, an insert in the Corriere della Sera, some years ago addressed to Enzo Biagi. Here it is below.

Europe, rigatoni and mad cow's disease

During the last sixty years, 43 lived under the aegis of the EEC and EU, I have attempted suicide several times: in the most complete solitude or more often in the company of friends, I have swallowed massive doses of ox-tail stew, rigatoni with veal intestine and croutons with Colonnata lard, tortelloni with ricotta from the last goat rearer of the Agro Romano and other dishes that I can't mentioned to my dietician, swilling them down with wine obtained from grapes trodden by feet, no less. All attempts, there is no point in saying, that have miserably failed. Now, finally the thousands of industrious officers in Brussels and Strasbourg, guided by the intrepid commissioners, are ensuring that our tables are supplied with meat with mad cow origin, chickens full of antibiotics, wheat treated with nebulised petroleum and salad and vegetables refreshed by excellent pesticides and a whole load of foods pumped full of beaven only knows how many additives, which only cause rare cases of tumours, that do not significantly alter statistics. Unappreciative of so much solicitude, I and my friends have decided another suicide attempt based on beans and pork rind. So, I ask you, who are a supporter of Europeanism and a fellow townsman of Prodi, if such an attempt is legal or illegal, considering all the controversies about eutanasia, hoping that your reply does not arrive after I am already dead.

Renato M., Roma

Reply from Enzo Biagi:

"Lay another place at table, please! Thanks".



A qualcuno piace... freddo

DI EUGENIO MEDAGLIANI

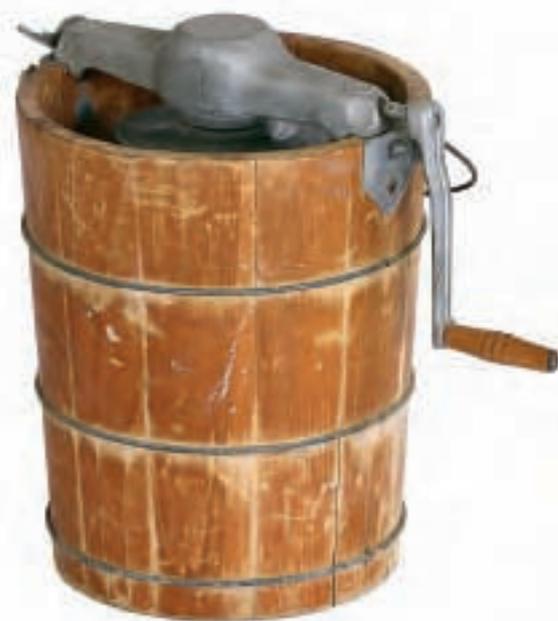
Gelati e creme gelate, ma anche sorbetti e dolci semifreddi una volta erano proposti soprattutto d'estate. Oggi, non conoscono stagione e rappresentano un rinfrescante fine pasto per tutto l'anno

Se in un menu ogni portata ben preparata procura un certo appagamento, il dessert è riconosciuto unicamente come momento di piacere. Alla fine di un pasto, quando l'appetito s'è attenuato, le delizie evocate da un *entremets* ravvivano il palato. L'invenzione del gelato moderno, refrigerato con accorgimenti come la salatura del ghiaccio di raffreddamento o le miscele di acqua e salnitro, che raggiungono temperature abbastanza basse da consentire una mantecatura, è attribuita all'architetto e scenografo fiorentino Bernardo

Buontalenti, vissuto nel XVI secolo. **Il gelato come oggi si conosce, arricchito da panna, crema e uova fu inventato nel 1650 da un pasticciere di Re Carlo I d'Inghilterra;** la formula fu tenuta segreta per qualche anno, mentre ormai in tutta Europa si stava preparando una specie di *boom* del gelato.

Le tecniche sempre migliori di refrigerazione e quindi

l'abbassamento dei costi, diedero tra la fine dell'Ottocento e i primi del Novecento, un ulteriore impulso alla diffusione popolare del gelato, e il "gelataio



Un'antica gelateria nel mastello di legno (foto ©DIGIcal/iStockphoto.com)

ambulante" con il suo carrettino spesso vivacemente decorato, divenne un personaggio caratteristico delle città. Anche a livello domestico si iniziò a preparare gelati, grazie alle prime gelatiere manuali. Queste erano costituite da un mastello di legno, adatto a contenere la salamoia di ghiaccio e sale, e da una sorbettiera (il recipiente di rame stagnato o di latta, adatto a contenere gli elementi che compongono il gelato). Sul fondo della gelateria si collocava il ghiaccio cosperso di sale; sopra vi si appoggiava la sorbettiera, circondata da ghiaccio pestato ricoperto di sale e salnitro. Versato nella sorbettiera il composto per il gelato, questa veniva chiusa con un coperchio fornito di una solida maniglia, afferrando la quale si operava un movimento rotatorio, da destra a sinistra e viceversa. Questo procedimento rimase in voga sino ai primi del Novecento, quando l'invenzione della sorbettiera a manovella rese più facile la fabbricazione del gelato. Gelati e creme gelate, una volta



Coppe di gelato (foto ©Aleaimage/iStockphoto.com)

quasi esclusivamente piaceri dell'estate, sono oggi un refrigerante diletto di ogni convito. Insieme a sorbetti e dolci al cucchiaino freddi compaiono quotidianamente nella lista delle vivande, non solo nei ristoranti di buon livello, ma anche nelle modeste trattorie fuori porta.

È probabile che questa piacevole consuetudine sia nata più dalla facilità di trovare sul mercato, già belli e pronti, questi entremets freddi, più che per un'accurata ricerca di perfezione gastronomica da parte del ristoratore. È facile contattare laboratori artigianali e industrie di buon livello, in grado di effettuare consegne giornaliere di prodotti di buona qualità, sicuramente igienici e incontaminati, e di ampio assortimento. Ogni locale dispone di apparecchi refrigeratori idonei a conservare i gelati in modo perfetto e di una serie di guarnizioni già pronte e di buona qualità (biscotti, cialde, wafer, mandorlati, ecc.) che ne rendono più ricercata e piacevole la presentazione.

Ricordiamo che il gelato è costituito da una miscela di fondamentali ingredienti (latte, panna, zucchero, tuorli d'uovo, frutta, ecc.), dosati in proporzioni precise e arricchiti da ingredienti complementari, quali caffè, vaniglia e così via.

I gelati di frutta o gelati magri, sono preparati di preferenza con frutta fresca di stagione o con sciroppi, possono essere all'acqua, dal gusto fresco e dall'aroma fragrante, oppure al latte, più consistenti e cremosi. Il sorbetto è una preparazione di consistenza semidensa e appena congelata, costituita in genere da uno sciroppo di zucchero mescolato a succo o polpa di frutta, vino o liquori. Essi differiscono dai gelati perché contengono meno zucchero.

Cold... pleasures

Ices and ice creams, but also sorbets and sweet semifreddos were once proposed above all during the summer. Today, they have no particular season and represent a refreshing, sweet end to a meal the whole year round

BY EUGENIO MEDAGLIANI

If, in a menu, every well-prepared dish gives a certain sense of contentment, the dessert is recognised solely as a moment of pleasure. At the end of a meal, when the appetite has diminished, the delights evoked by an entremets enliven the palate.

The invention of the modern ice-cream, refrigerated with procedures such as salting the cooling ice or blends of water and saltpetre, which reach quite low temperatures so that a thickening is possible, is attributed to the Florentine architect and stage Bernardo Buontalenti, who lived in the XVI century.

Ice-cream, as we know it today, enriched with cream and eggs was invented in 1650 by a pastry chef working for Charles I of England; the formula was kept secret for some years, while, by that time, a kind of ice-cream boom was about to burst in the whole of Europe.

The increase in better refrigeration techniques and therefore the lowering of costs, between the end of the Nineteenth and the beginning of the Twentieth century, gave a further boost to the popularity of ice-cream, and the "travelling ice-cream seller" with his often brightly decorated cart, became a characteristic individual in cities.

Even at domestic level, people started to prepare ice creams, thanks to the first manual ice-cream machines. These were composed of a wooden tub, suitable to contain the brine of ice and salt, and by an ice-cream maker (the container of tin-plated copper or tin, suitable to contain the elements that compose ice-cream). Ice sprinkled with salt was placed on the bottom of the ice-cream machine; the ice-cream maker was placed on the top of this, surrounded by crushed ice covered with salt and salt peter. Once the mixture for the ice-cream was poured in, the ice-cream maker was closed with a lid fitted with a solid handle,

which was used to turn the container, from right to left and vice versa. This procedure remained popular until the beginning of the Twentieth century, when the invention of the ice-cream maker with a crank made the operation of making ice-cream much easier. Ices and ice creams, once almost an exclusively summer please, are today a cooling delight of every meal. Together with sorbets and cold desserts, they appear daily on food lists, not only in good quality restaurants, but also in modest trattorias.

It is likely that this pleasant habit was due more to the ease of finding these cold entremets already ready to be eaten, on the market, rather than to an accurate search for gastronomic perfection by restaurants. It is easy to find good level artisan businesses and industries, able to make daily deliveries of a good assortment of good quality, certainly hygienic and uncontaminated products. Every restaurant has refrigerators that can preserve ice creams in a perfect way and a series of ready-made, good quality garnishes (biscuits, wafers, pralines, etc.) which make the presentation more sophisticated and pleasing. Remember that ice-cream is composed of a mixture of fundamental ingredients (milk, cream, sugar, egg yolks, fruit, etc.), measured out in accurate proportions and enriched by additional ingredients, such as coffee, vanilla and so forth.

Fruit ice creams or ice creams without fruit, better if prepared with fresh seasonal fruit or with syrups, can be made using water, with a fresh flavour and with a fragrant aroma, or using milk, giving a firmer, creamier texture. The sorbet is a semi dense, only just frozen preparation, composed in general of a sugar syrup mixed with fruit juice or pulp, wine or liquors. They differ from ice creams in that they contain less sugar.

vuoi collaborare con la rivista Il Cuoco?

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

Sei specializzato in:

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

Inviaci il materiale da pubblicare sulla nostra rivista!



La copertina del libro "Il Broccolo Fiolaro di Creazzo", da cui sono tratte le ricette e le fotografie (di Cristiano Bulegato) pubblicate in queste pagine. È edito da Terra Ferma (Vicenza 2008), da anni impegnata nel divulgare la conoscenza dei prodotti del territorio vicentino e il loro utilizzo gastronomico. Il libro racconta la storia e presenta le proprietà organolettiche di questo ortaggio di qualità, coltivato sulle colline attorno a Creazzo, in provincia di Vicenza, e offre 40 ricette "a tema" proposte tra tradizione e innovazione dai cuochi del territorio.

Il "broccolo fiolaro" appartiene alla famiglia delle Crocifere e alla specie della Brassica oleracea, di cui è una sottospecie come il cavolfiore o la verza. Si chiama così perché presenta lungo il fusto infiorescenze, che in dialetto locale sono chiamate "fioi", cioè figli. I "fioi" e le foglie più giovani sono quelli che si usano in cucina. Ecco qualche accorgimento utile per valorizzarne il sapore e il colore: cuoceteli in acqua salata, per mantenerne vivo il colore; la pentola dev'essere scoperta, per evitare l'effetto scottatura, dato dal vapore pressato dal coperchio; dopo averli cotti, raffreddateli velocemente, per mantenerne un bel colore verde, una giusta cottura e l'ottimo sapore.

In cucina con il broccolo fiolaro

Budino di polenta e broccoli fiolari con salsa al verde di Montegalda e tartufo nero dei Colli Berici

*Ricetta di Mariella Bernardini
Trattoria al Cavallino, Creazzo (VI)*



Ingredienti per 4 persone

- 300 g di polenta (vedi ricetta)
- 100 g di broccoli fiolari
- 50 g di formaggio di Vezzena
- tartufo nero dei Colli Berici
- 200 g di formaggio Verde di Montegalda
- 0,5 dl di latte
- sale e pepe

Procedimento

Confezionate la polenta seguendo il procedimento descritto nel box. Mondate e lavate accuratamente i broccoli fiolari, quindi sbollentateli in acqua bollente e salata per 5', scolateli e frullateli con il mixer. Salate e pepate. Unite alla polenta la poltiglia di broccoli fiolari e il Vezzena grattugiato. Versate il composto in quattro stampini precedentemente imburattati e infornate

a 180°C a bagnomaria per 10'. Nel frattempo, sciogliete a bagnomaria il Verde di Montegalda, mescolando con una frusta: dovrà risultarne una salsa liscia e vellutata. Versate la salsa a specchio su ciascun piatto, sformatevi al centro il budino e spolverate infine con lamelle di tartufo nero dei Berici.

Vino consigliato Colli Berici Barbarano.

Una selezione di ricette che hanno per ingrediente principale un ortaggio tipico della terra vicentina



Per la polenta

1 l di acqua, 15 g di sale, 100 g di farina di mais, una noce di burro (facoltativo)

Procedimento

Nel paiolo di rame o una altra casseruola, preferibilmente in acciaio a triplo fondo, portate a ebollizione l'acqua, inserite quindi il sale e, con l'aiuto della frusta, lasciate cadere a pioggia la farina. L'operazione sarà fatta con velocità e con vigore, perché è a questo punto che si rischia di formare dei grumi. Lasciate bollire la polenta, a fuoco dolce, prestando attenzione agli schizzi, e mescolando di tanto in tanto con il mestolo di legno. È indispensabile lasciar cuocere la polenta per non meno di 40', salvo diverse indicazioni. Trascorso il tempo di cottura, spegnete il fuoco e incorporate una noce di burro: quest'ingrediente non è obbligatorio, ma renderà la polenta più lucida e più saporita. Se preferite servirla ancora calda, impiegate un mestolo da brodo per versarla direttamente sui piatti, altrimenti depositatela in una placca d'acciaio e lasciatela rassodare completamente. Tagliata a fette sarà poi riscaldata nel forno a microonde oppure grigliata sulla piastra molto calda. In alcune occasioni se si desidera una consistenza maggiore basta aumentare la dose di farina di circa 30 g per litro d'acqua.

Crema di broccoli fiolari con chiodini e code di scampi

Ricetta di Sandra Raffagnin

Antico Ristorante Primon, Noventa Vicentina (VI)

Ingredienti per 4 persone

- 150 g di porri
- 1 kg di broccoli fiolari
- 300 g di chiodini
- 1 spicchio d'aglio
- prezzemolo tritato
- 8 scampi
- olio extravergine d'oliva

Procedimento

Mondate e tritate finemente i porri e fateli poi appassire, in una casseruola, con poco olio. Unite i broccoli fiolari precedentemente mondati, lavati e tagliati a julienne e cuocete per un'ora e mezzo, bagnando se necessario con del brodo vegetale. Frullate alla fine il tutto fino a ottenere una crema; salate e pepate. Nel frattempo pulite i chiodini e trifolateli in padella con aglio, prezzemolo e poco olio, sale e pepe. Saltate in padella con poco olio, per qualche minuto, le code di scampo precedentemente pulite e sgusciate. Servite la crema calda in fondine, con l'aggiunta di qualche chiodino e le code di scampo.

Vino consigliato Colli Berici Pinot Bianco.

Fagottino di radicchio di Asigliano con rondelle di crêpes ai broccoli fiolari

Ricetta di Enzo Penacio - L'Altro Penacio, Altavilla Vicentina (VI)

Ingredienti per 6 persone

- 6 crêpes (vedi ricetta)
 - 6 foglie di radicchio di Asigliano
 - 500 g di broccoli fiolari
 - 600 g di ricotta
 - 150 g di Grana Padano
 - sale e pepe
- per le salse:
- 250 g di zucca
 - 200 g di broccoli fiolari
 - 20 g di lardone
 - 1 spicchio d'aglio
 - 1 foglia di alloro
 - 60 g di cipolla

Procedimento

Mondate e lavate i broccoli, eliminatene la parte più coriacea e sbollentateli in acqua bollente e salata per 5', quindi sgocciolateli, tritateli e uniteli, in un contenitore capace, alla ricotta e a metà del Grana grattugiato. Preparate le crêpes seguendo il procedimento

descritto nel box. Farcitele con l'impasto di broccoli e arrotolatele. Tagliatele poi a rondelle di circa 2 cm, disponetele in una pirofila imburrata, cospargetevi il restante Grana e gratinate in forno per 10'. Sbollentate le foglie di radicchio per 3', raffreddatele in acqua ghiacciata, asciugatele e farcitele col restante composto di broccoli e ricotta; chiudetele a fagottino. Tritate la cipolla e fatene rosolare metà in casseruola, con l'alloro e poco olio; unite la zucca tagliata a cubetti e cuocete per 10', salate, pepate e frullate il tutto. In un'altra casseruola fate appassire la restante cipolla con olio e il lardone. Lavate i broccoli, eliminate le parti più coriacee e sbollentateli per 5'; sgocciolateli e uniteli al soffritto, cuocendoli per 8'; salate, pepate e frullate infine il tutto, regolando la consistenza con l'aggiunta di brodo. Versate sui piatti le due salse, disponetevi al centro un fagottino e intorno le rondelle di crêpes.

Vino consigliato Colli Berici Barbarano.



Tortelli di faraona su salsa di broccoli fiolari

Ricetta di Roberto Berno - Antica Trattoria al Sole, Castegnero (VI)

Ingredienti per 4 persone

per la pasta:

- 200 g di farina
 - 2 uova
 - un filo d'olio
- per il ripieno:

- 2 petti di faraona
- 90 g di sedano
- carote
- cipolla
- salvia e rosmarino
- 1 bicchiere di vino bianco
- 100 g di ricotta
- 1 uovo
- 80 g di Grana Padano
- olio extravergine d'oliva

per la salsa:

- 250 g di broccoli fiolari
- semi di papavero

Procedimento

Setacciate la farina sul tavolo, formate la fontana e rompetevi al centro le uova. Aggiungete un pizzico di sale e impastate con le mani, lavorando l'impasto per 10' fino a che risulterà omogeneo e velutato. Lasciatelo riposare per 30' in frigorifero. Soffriggete sedano, carota e cipolla tritati finemente assieme alle erbe aromatiche. Aggiungete poi i petti di faraona, facendoli rosolare per qualche minuto; bagnate con vino bianco e portate a cottura (10'). Passate il tutto al tritacarne o al passaverdura e lasciate raffreddare. Unite la ricotta, metà del Grana e l'uovo, e impastate fino a ottenere un composto omogeneo. Tirate una sfoglia sottile di pasta, tagliatela a piccoli dischi con l'aiuto di un coppapasta o di un bicchiere, ponetevi al centro un po' di ripieno e chiudeteli premendo bene la pasta fra le dita. Tuffate i tortelli in abbondante acqua bollente e salata e cuoceteli per 10' circa. Mondate e lavate accuratamente i broccoli fiolari, avendo l'accortezza di eliminare la parte più coriacea dei gambi. Sbollentateli per 5', sgocciolateli e frullateli col Grana rimasto, aggiustando la consistenza con l'aggiunta graduale di un po' d'acqua di cottura dei tortelli. Scolate i tortelli e spadellateli con burro e grana. Versate a specchio su ciascun piatto la salsa di broccoli fiolari e adagiatevi i tortelli. Concludete con una spolverata di semi di papavero.

Vino consigliato Colli Berici Merlot.



Impasto per 40 crêpes (crespelle)

1 l di latte, 8 uova, 400 g di farina, sale, 0,25 dl di olio extravergine d'oliva

Procedimento

In un contenitore capace stemperate la farina con il latte, servendovi di una frusta; aggiungete poi le uova, il sale e l'olio. Eseguite quest'operazione senza sbattere troppo il composto per evitare la produzione di schiuma. Lasciate riposare il composto ottenuto per 15'. In un padellino ben caldo, in ferro o antiaderente, versate con un mestolino poco impasto, a ricoprire, come un velo, l'intera superficie. Appena le estremità iniziano a prendere colore e tendono a staccarsi dalle pareti, girate la crespella lasciandola asciugare anche dall'altro lato. L'operazione di cottura deve durare pochi istanti. Lasciate raffreddare le crespelle, prima di farcirle.

Zaleti ai broccoli fiolari

Ricetta di Mariella Bernardini - Trattoria al Cavallino, Creazzo (VI)

Ingredienti per 6 persone

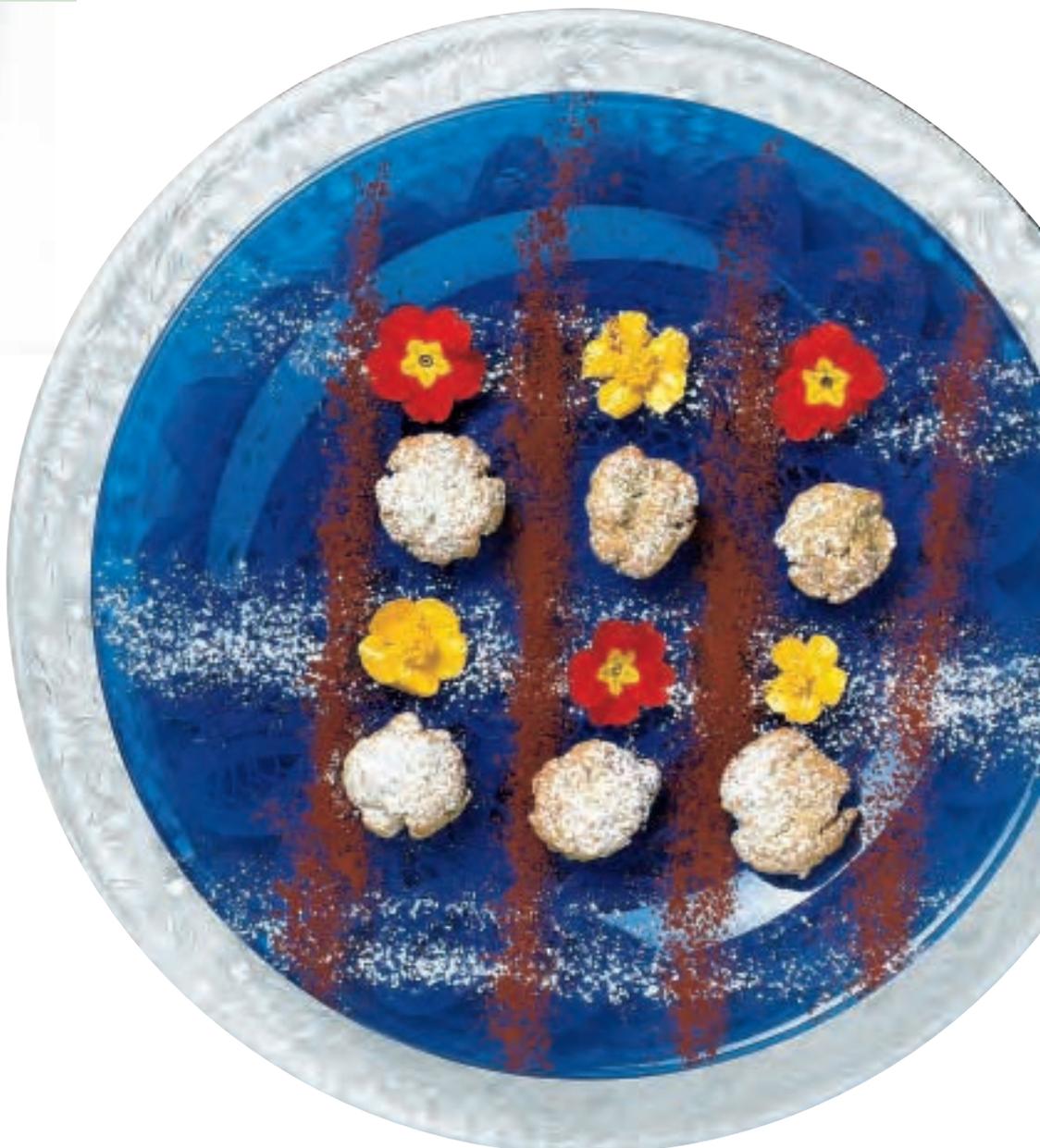
- 120 g di farina di mais (fioretto)
- 150 g di farina 00
- 80 g di burro
- 100 g di uvetta sultanina
- 100 g di zucchero
- 1 bustina di vanillina
- 30 g di zucchero a velo
- 3 uova
- 50 g di broccoli fiolari
- sale

Procedimento

Setacciate assieme le due farine e formate la fontana, versatevi al centro il burro leggermente sciolto, la vanillina e un pizzico

di sale. Mondate e lavate i broccoli e sbollentateli in acqua salata e bollente per 5', quindi sgocciolateli, strizzateli e tritateli finemente. Montate i tuorli d'uovo con lo zucchero e versate anch'essi al centro della fontana. Cominciate a impastare energicamente, aggiungete quindi l'uvetta precedentemente fatta rinvenire in acqua e i broccoli fiolari. Imburrate la placca del forno e disponetevi piccole quantità di impasto (un cucchiaino) a una distanza regolare di circa 4 cm. Cuocete in forno preriscaldato a 180°C per circa 30'. Servite spolverizzando i *zaletti* con zucchero a velo.

Vino consigliato Gambellara Recioto Spumante.



A tavola con le stelle

Nella splendida terrazza del Grand Hotel Rimini, quattro chef stellati Michelin italiani e francesi e lo chef residente hanno stupito il pubblico durante interessanti atelier, in cui hanno presentato piatti originali realizzati con prodotti dei due territori, la Romagna e il Beaujolais

Le stelle della buona tavola italiana e francese hanno brillato nel cielo di Rimini. E oltre 500 persone le hanno potute ammirare, partecipando all'evento eno-gastronomico internazionale "A tavola con le stelle", che si è svolto il 4 e 5 giugno al Grand Hotel Rimini, promosso dalle Camere di Commercio di Forlì-Cesena e di Rimini, e dalla regione Pays Beaujolais Rhône Alpes Développement e partner. Nella splendida terrazza del Grand Hotel immortalato da Federico Fellini, le postazioni dei cuochi stellati Michelin, provenienti da Romagna e Beaujolais, sono state allestite all'aperto e prese d'assalto da curiosi e gourmand, che hanno potuto apprezzare i piatti proposti realizzati con prodotti dei due territori.

Vincenzo Cammerucci, del ristorante Lido Lido di Cesenatico, ha aperto le danze con i *Sardoncini farciti con stridoli, pomodoro verde, salsa acciughe e prezzemolo*, mentre **Claudio Di Bernardo**, chef del Grand Hotel Rimini, è stato apprezzato per la *Zuppa di pesce in brodetto con quadrucci di seppia alle erbe della Riviera*. **Davy Tissot**, da Les Terrasses de Lyon Villa Florentine a Lione, ha preparato un delizioso *Filetto di branzino pescato alla lenza, cucinato con burro leggermente salato e accompagnato da gnocchi di patate "charlotte" al formaggio di fossa, ciliegie alla scorza di zenzero candito, fumetto di pesce al Côte de Brouilly*. Passando ai dolci, **Alberto Faccani**, del ristorante Magnolia di Cesenatico, ha proposto un *Tiramisù di squacquerone, biscotto alla saba*

e ciliegie marinate, mentre **Mathieu Fontaine**, capo chef dello Château de Bagnols, Pays Beaujolais des Pierres Dorées, vicino a Lione, ha letteralmente messo la ciliegina sull'evento con una composizione di *Ciliegie candite del Castello di Bagnols al cioccolato "Nyangbo" e tè russo*.

Al fianco dei cinque cuochi protagonisti hanno collaborato altri cuochi italiani e francesi partecipanti alla "formazione gastronomica crociata" a cura di Gal L'Altra Romagna e Gal Beaujolais, che da alcuni anni porta gli chef italiani e francesi ad affinare la propria preparazione di qua e di là dalle Alpi.

I PRODUTTORI COINVOLTI

I piatti offerti nel corso degli atelier sono stati realizzati con i prodotti messi a disposizione da produttori romagnoli e francesi: dalla Romagna, la Compagnia dei pescatori - Linea Azzurra, l'Azienda Agricola Crestaia, l'azienda Riviera Piada di Rimini, l'Oleificio Sapigni di Verucchio, il Centro Lo Conte di Riccione, l'Azienda agricola e agrituristica Fiammetta Croce di Montecolombo, le Cantine Spalletti Colonna di Paliano e il Caseificio Pascoli da Savignano sul Rubicone, l'azienda Modigliantica da Modigliana, l'Azienda agricola Guido Guarini Matteucci di Forlì e il Caseificio Mambelli di Bertinoro. Dalla Francia, erano presenti una decina di produttori con le loro prelibatezze: vini, olii, confetture, dolci, cioccolato etc.



Il Miglior Sommelier di Romagna 2009

Nel corso dell'atelier di giovedì 4 giugno si è svolto un vero e proprio evento nell'evento: la finale del concorso Miglior Sommelier di Romagna 2009, a cura di Ais (Associazione italiana sommeliers) di Romagna. Al primo posto si è classificato Rudy Travagli, navigato sommelier con esperienze professionali in alcuni tra i migliori ristoranti del mondo e attualmente direttore del ristorante "Kalumet in centro" di Milano Marittima. Travagli, originario di Cervia, vanta un curriculum di tutto rispetto: dal 2004 al 2007 è stato sommelier e responsabile della Cantina all'Enoteca Pinchiorri di Firenze (3 stelle Michelin) e nel 2008 sommelier al celebre ristorante britannico "The Fat Duck" a Bray, nella periferia di Londra (anch'esso 3 stelle Michelin), considerato uno dei migliori ristoranti al mondo.

Al secondo posto si è piazzato Vincenzo Donatiello, sommelier del ristorante La Frasca di Milano Marittima, mentre sul terzo gradino del podio è salito Simone Rosetti, sommelier dell'Hotel Gallia di Milano Marittima.

La giuria, capitanata da Roberto Gardini, membro della Giunta Ais nazionale, e Giancarlo Mondini, presidente Ais Romagna, ha assistito alle prove finali del concorso sulla terrazza del Grand Hotel, insieme agli oltre 200 partecipanti al primo atelier di "A tavola con le stelle", incuriositi dalle degustazioni dei sommelier.

Sardoncini farciti con stridoli pomodori acciughe salate e prezzemolo

Chef Vincenzo Cammerucci
Ristorante Lido Lido, Cesenatico (FC)

Ingredienti per 4 persone

- 32 sardoncini
- 80 gr di stridoli già puliti
- 1/2 scalogno tritato
- 80 gr di pomodori già spellati e cubettati
- 2 acciughe salate
- 1 cucchiaio di aceto di vino
- 1 dl di olio extravergine d'oliva
- 2 spicchi d'aglio in camicia
- 10 gr di foglie di prezzemolo sbollentate in acqua e raffreddate
- sale e pepe q.b.

Procedimento

Eliminare la testa ai sardoncini e togliere la spina centrale cercando di non far dividere i filetti. Con una forbice tagliare le spine della pancia. Scaldare una padella con poco olio, l'aglio in camicia, unire il pomodoro, lo scalogno e gli stridoli, salare e pepare, cuocere velocemente, lasciar raffreddare. Ungerom d'olio una placca da forno con la carta, adagiare i sardoncini, farcire con il composto e coprire con i restanti sardoncini, salare e pepare. Cuocere al forno a 220°C per 3 minuti circa. Disporre nei piatti e salsare con la salsa, preparata in precedenza. Dissalare le acciughe, mettere a bagno in aceto per 3 minuti, scolare e tritare, unire il prezzemolo tritato. Coprire con olio e aggiustare di gusto.



Zuppa di pesce in brodetto con quadrucci di seppia alle erbe di Riviera

Chef Claudio Di Bernardo - Grand Hotel Rimini, Rimini

Ingredienti per 10 persone

- 1 kg di ricciola
- 1 kg di scampi
- 1 kg di rombo fresco
- 1 kg di gallinella di mare
- 500 gr di calamaretti spillo
- 1 kg di fasolari
- 500 gr di cozze
- 500 gr di vongole veraci
- 10 noci di capesante
- 10 gamberi
- 200 gr di seppia (pulita e già cotta)
- 1 kg di pomodori rossi
- 1 spicchio d'aglio
- 50 gr di scalogno
- 200 gr di zucchine
- 200 gr di finocchi
- 200 gr di sedano
- 10 foglie di basilico
- 2 rametti di maggiorana
- 2 foglie di alloro
- 10 ciuffi di aneto
- 100 gr di olio extravergine di oliva
- prezzemolo
- sale e pepe

Procedimento

Aprire le cozze, le vongole e i fasolari in modo abituale, conservando l'acqua di cottura, sgusciare e mondare i frutti di mare. Sgusciare gli scampi e sfilettare gli altri pesci, conservare gli scarti e tagliare il tutto in piccole scalloppe. Tagliare le verdure a dadini piccoli, conservare gli scarti, scottarle tutte in acqua salata con uno spicchio d'aglio. Nella stessa acqua, sbianchire varie le scalloppe dei pesci, i calamaretti, i gamberi e gli scampi, fare raffreddare. In una casseruola far rosolare con poco olio uno spicchio d'aglio, lo scalogno e gli scarti di verdura, unire i pomodori rossi tagliati a pezzetti, il basilico. Cuocere il tutto per pochi minuti, aggiungere gli scarti dei vari pesci, porre di nuovo sul fuoco e cuocere. Passare al colino. Tagliare la seppia, in piccoli e sottili quadrucci, come se fossero dei maltagliati. In una padella antiaderente, porre le verdure e unire tutti i pesci sbianchiti, la seppia, i calamaretti, i gamberi e gli scampi, aggiungere la salsa di pesce e porre sul fuoco e finire la cottura a fuoco molto dolce. A cottura finita condire con l'aneto tritato, poco olio di oliva, sale e pepe.



Filetto di branzino con burro salato e gnocchi di patate "charlotte" al formaggio di fossa, ciliegie alla scorza di zenzero candito, fumetto di pesce al Côte de Brouilly

Chef Davy Tissot
Ristorante Les Terrasses de Lyon,
Lione (Francia)

Ingredienti per gli gnocchi

- 1 kg di polpa di patate
- 2 uova
- 400 g di farina
- sale, pepe q.b.
- 4 spezie (cannella, garofano, noce moscata, zenzero) q.b.

Ingredienti per le ciliegie

- 100 g di ciliegie
- Porto q.b.
- 3 g di zenzerocandito
- zenzero fresco q.b.
- il succo di un limone verde

Procedimento

Per gli gnocchi: cuocere le patate al forno, pelarle e passare la polpa al setaccio. Aggiungere le uova, la farina, il sale e il pepe e, infine, le 4 spezie. Stendere la pasta con il matterello sotto forma di un rettangolo e cuocere al forno a vapore per 5 minuti. Terminare la cottura in una padella antiaderente.

Per le ciliegie: in una padella fare rosolare le ciliegie con un po' di burro e deglassare con il Porto. Aggiungere lo zenzero candito e lo zenzero fresco, fare restringere e aggiungere il succo del limone verde. Tenere al caldo. Fumetto di pesce: in una cocotte, fare sudare le lische, aggiungere gli sca-

logni e gli champignon. Allungare con il Côte de Brouilly, fare restringere e aggiungere il succo di ciliegie. Guarnizione: cuocere il filetto di branzino con burro leggermente salato. Guarnire gli gnocchi sistemandovi sopra delle ciliegie.



Ciliegie candite del Castello di Bagnols al cioccolato "Nyangbo" e tè russo

Chef Matthieu Fontaine, Ristorante Château de Bagnols, Bagnols (Francia)

Ingredienti per 4 persone

- 100 g di cioccolato "Nyangbo de chez Valrhona"
- 100 g di panna liquida (40% materia grassa)
- 5 g di tè russo
- 300 g di ciliegie del Castello di Bagnols
- 200 g di zucchero semolato
- 1 baccello di vaniglia

Procedimento

Candire le ciliegie: lavare e snocciolare le ciliegie, tagliarle in due, metterle in una casseruola, versarvi lo zucchero e il baccello di vaniglia dopo averlo aperto e grattugiato. Cuocere a bollire moderato per circa un'ora, poi fare raffreddare.

Preparazione della crema: fare intiepidire la panna liquida in una casseruola, aggiungere il tè russo e lasciare in infusione al coperto per 5 minuti. Tritare il cioccolato, farlo fondere a bagnomaria o al microonde. Portare a ebollizione la panna, passarla al colino e versarla sul cioccolato fuso. Sbattere bene il composto fino a quando diventa liscio e brillante. Versare la crema nei bicchieri e far riposare al fresco per un'ora circa. Poi disporre le ciliegie candite a vostro piacimento.

Vino consigliato: Albana passito di Romagna



Tiramisù di squacquerone, biscotto alla saba e ciliegie alla vaniglia

Chef Alberto Faccani, Ristorante Magnolia, Cesenatico (FC)

Ingredienti per il cremoso di squacquerone

- 500 gr di squacquerone
- 500 gr di panna liquida
- 125 gr di zucchero semolato
- 3 fogli di gelatina
- 5 tuorli

Ingredienti per il biscotto

- 3 uova
- 100 gr di zucchero di canna
- 120 gr di farina "00"
- 60 gr di fecola di patate
- 4 gr di lievito chimico
- 2 gr di caffè solubile

Ingredienti per la bagna

- 300 gr di saba (mosto d'uva cotto)

Ingredienti per le ciliegie sciroppate

- 500 gr di ciliegie fresche
- 200 gr di vino rosso
- 150 gr di zucchero di canna
- 1 baccello di vaniglia di Tahiti

Procedimento

Fare uno sciroppo facendo cuocere le ciliegie con lo zucchero di canna e la stecca di vaniglia aperta e il vino rosso. Far bollire la panna con lo zucchero, versarla sopra i tuorli, aggiungere la colla di pesce precedentemente reidratata in acqua fredda, mettere nel thermo-mix e frullare. Quando tiepida, aggiungere lo squacquerone e fare omogeneizzare. Passare allo chnoise e far riposare una notte in frigorifero. Nel frattempo, fare il pan di Spagna montando le uova con lo zucchero di canna, poi aggiungere poco alla volta le farine e il lievito setacciati. Mettere in uno stampo 20x35 e cuocere a 175°C per 20 minuti, misto vapore. Quando cotto, raffreddare e tagliare a rettangoli. Il giorno seguente montare in planetaria con la frusta, mettere il composto montato in un sac à poche e formare dei cordoni sul pan di Spagna, prima imbevuto nella bagna di saba.

Presentare nel bicchiere, mettendo il biscotto imbevuto, cremoso di squacquerone alternato a ciliegie, finire con una spolverata di cacao in polvere, croccanti di cioccolato e caffè e le ciliegie sciroppate.



Aperte le selezioni per la nuova Nic

Le domande di adesione vanno presentate entro il 20 agosto

Siamo giunti alla costituzione della nuova Nic, con mandato 2009-2012 conferito dal Consiglio nazionale al Team manager Fabio Tacchella.



È una prassi consolidata quella di ricercare nuovi Junior e Senior Chef da inserire in squadra per le prossime competizioni, in una selezione specialistica che avrà luogo presso la sede di Castalimenti di Brescia, in data da definire. Tutte le documentazioni dovranno essere compilate dettagliatamente e spedite tramite posta celere all'indirizzo della Nazionale Italia Cuochi.

Auspichiamo la massima divulgazione di questa opportunità, invitando in prima battuta i presidenti delle Unioni Regionali e Provinciali a individuare almeno uno chef da far partecipare alle selezioni. Inoltre, possono accedere liberamente alle selezioni tutti gli chef aderenti alla Fic, che abbiamo compiuto il 18° anno.

La data di presentazione della domanda è fissata per il **20 agosto 2009**, e tutti dovranno seguire la procedura qui indicata.

PROCEDURA DI ADESIONE ALLE SELEZIONI

- Compilare la scheda, in modo chiaro e leggibile, riempiendo tutti i campi richiesti.
- Inviare una foto a colori, mezzo busto in divisa da cuoco, con giacca Fic, formato 10/15.
- Inviare una scheda ricetta, dettagliata e con foto del piatto, che faccia



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.

Nazionale Italiana Cuochi

parte del vostro patrimonio professionale regolare.

- Allegare un curriculum vitae, specificando soprattutto il luogo di lavoro attuale e tutte le competizioni a cui si è partecipato.

Una volta spedito il materiale, i selezionati saranno invitati, in un secondo tempo e in data da definire, a partecipare alla selezione pratica, secondo il regolamento Nic.

Sono stati selezionati nel 2007 e hanno poi partecipato alle competizioni internazionali vestendo il ruolo di chef Nic:

1. DI LENA ANGELO GIOVANNI di FORLÌ CESENA	Senior
2. MANCUSO FABIO di PALERMO	Senior
3. QUATTROCIOCHI MARIO di ROMA	Junior
4. MARSETTI FRANCESCA	Senior
5. MARINO ALESSANDRO di CESENA	Junior
6. MARINO MARCO di CESENA	Junior

Anche in questa occasione siamo lieti di ringraziare i nostri sponsor: Sirman, Lainox, Pasta Zara, MBM.



LAINOX



IRINOX



carine

SCHEDA DI ADESIONE ALLE SELEZIONI NIC

Da spedire entro e non oltre il 20 agosto 2009 (scrivere in modo chiaro e leggibile, stampato).

Il sottoscritto desidera partecipare alla selezione della categoria:
(indica con una x)

- "PIATTI DA COMPETIZIONI DELLA CUCINA FREDDA"
- "PIATTI DA COMPETIZIONE DELLA CUCINA CALDA"
- "INDIFFERENTEMENTE PER ENTRAMBI, SIA CALDA CHE FREDDA"
- "DESSERT DA PASTICCERIA CALDO E FREDDO"

Ricordiamo che è possibile partecipare a più categorie, basta presentare una ricetta per genere.

COGNOME..... NOME.....

LUOGO E DATA DI NASCITA.....

INDIRIZZO.....

CITTÀ..... PROVINCIA..... CAP.....

E-MAIL.....

TEL. CELLULARE..... TEL. FISSO..... FAX.....

ISCRITTO ALL'ASSOCIAZIONE DI.....

PRESENTATO DALL'UNIONE CUOCHI DI.....

PRESENTATO DALL'ASSOCIAZIONE CUOCHI DI.....

- Sì, allego foto con nome e cognome sul retro
- Sì, allego curriculum vitae firmato
- Sì, allego la Scheda ricetta completa di foto per ogni selezione a cui voglio partecipare

Spedisco tutto, tramite posta celere a:

Segreteria della NAZIONALE ITALIANA CUOCHI c.a. Marco Valletta
Via fra' Paolo Sarpi, 1
31033 Castelfranco Veneto (Treviso)

Lì.....

Firma.....



Caviale per l'anima

A detta degli esperti il migliore è quello iraniano. E tra le varietà i più costosi sono il Beluga, dalle uova grandi e grigie, e quello bianco, che si rivela però una “bufala” per sprovveduti

DI SERGIO G. GRASSO, *ANTROPOLOGO ALIMENTARE*

Lo Storione è il più remoto pesce nella scala dell'evoluzione dei Teleostei, famiglia ittica d'acqua dolce-salata che popola il pianeta da 250 milioni di anni. Scomparso dai fiumi - sbarrati da dighe, avvelenati dalle industrie e resi invivibili da un'agricoltura forsennata - solo da una manciata d'anni lo Storione (soprattutto quello bianco, l'*Acipenser transmontanus*) è oggetto di acquacoltura in molte parti del mondo e anche in Italia.

Studi impegnativi e complesse ricerche tentano di restituire al pianeta un tassello inderogabile di biosfera. Ben più grave e complessa è la situazione dello Storione nell'area del Mar Caspio, patria elettiva del più costoso e raro cibo del mondo: l'*Ikra malossol*, le uova non fecondate e salate della femmina dello Storione, ovvero il caviale.

Come il tartufo e le ostriche, il caviale non tollera le vie-di-mezzo: piace o non piace. Che sia questa una prerogativa dei cibi più rari costosi e ricercati? Il nome locale è “Ikra” ma la parola caviale viene dritta-dritta dal turco “Häuyär” che deriva da una parola Mongola (Xa'wiar) a sua volta mutuata dall'antica lingua Persiana (“Chavi'jar” ovvero “Torta della Forza”) e indica le uova della femmina di Storione, che assurgono a cibo raro e carico di significati simbolici già dal

primo millennio a.C.

Fino al 1990 il Caspio (come dire il 95% delle riserve mondiali di caviale) apparteneva a due sole Nazioni: l'Unione Sovietica e l'Iran, che hanno sempre gestito un proprio monopolio governativo sul caviale mettendo in atto politiche di limitazione dell'offerta per sostenere il prezzo e ottenere valuta pregiata sui mercati occidentali “ricchi”. Gli Iranian - da bravi Islamici - non consumano la carne di Storione, ma gli operai delle industrie ittico-conserviere di Stato hanno ottenuto una speciale dispensa religiosa per poter manipolare un pesce “senza scaglie”, proibito.

Dall'altra parte del Caspio, l'Urss ha fatto il possibile per impantanarsi in un'irrealizzabile politica di sviluppo economico, ostentando il più assoluto disprezzo per la salvaguardia delle risorse ambientali. La politica di sfruttamento dei grandi fiumi a fini idroelettrici, l'affollamento di piattaforme petrolifere nel Caspio e la caduta del livello idrico del lago d'Aral, hanno inflitto colpi durissimi alla sopravvivenza degli Storioni e le mafie locali oggi si arrogano la discrezionalità assoluta sulla pesca di Beluga, Sevruga e Oscietra e sul commercio delle loro preziose uova.

Mentre il versante iraniano riesce ancora a controllare il proprio mercato con intelligente lungimiranza (ed è proprio

iraniano, a parer di molti, il caviale di miglior qualità!), le repubbliche ex-sovietiche del Caspio mettono sul mercato da almeno 15 anni prodotti di discutibile qualità, talvolta privi di garanzie igienico-sanitarie e non raramente adulterati con immersioni in birra che ne aumentano colore e peso fino al 70 per cento.

Dalla teoria alla pratica, ecco alcune notizie utili per orientarsi nella scelta di un “onesto” caviale, per il quale occorre preventivare una spesa da 100 a 300 euro per 100 grammi di prodotto di qualità garantita:

- **IL BELUGA è il più raro, quello con le uova più grosse (30 per grammo) e il più costoso.** Il suo colore va dal grigio chiaro al grigio scuro. Costituisce il 20% delle vendite.
- **L'OSCIETRA ha un gusto molto caratteristico, leggermente iodato.** Le uova sono più piccole di quelle del beluga (50 per grammo) e il prezzo è relativamente inferiore. Ha colore grigio con riflessi bruno-dorati più o meno accentuati. Rappresenta il 30% delle vendite.
- **IL SEVRUGA, anche se è il meno caro non è sicuramente di qualità inferiore** rispetto agli altri due, semplicemente la sua produzione è più abbondante. Le uova sono molto piccole (70 per grammo) e hanno un colore quasi nero. Costituisce il 50% del Caviale venduto.
- **Il famoso Caviale Bianco Iraniano è una “bufala” per sprovveduti:** le uova hanno, infatti, una tara genetica che le rende prive di colorazione ma anche di gusto e profumo. Raggiunge quotazioni altissime, ma è decisamente indegno della fama che porta.



Ovviamente non posso permettermi il lusso di pasteggiare a caviale ogni volta che vorrei, ma un paio di volte l'anno non riesco a trattenermi dal portarmi a casa cento grammi di caviale fresco, non pastorizzato, preferibilmente in imballaggio di vetro. In pieno *raptus* gastronomico, estraggo il contenitore dal frigorifero, lo apro all'ultimo momento e ci ficco il naso dentro per inebriarmi del profumo di iodio, mai disturbato da sentori di acciuga o di "freschino".

Lascio cadere le preziose uova in una coppa di cristallo affondata nel ghiaccio tritato. **I grani devono essere sodi, separati e privi di bave o schiume. Non li tocco con nulla di metallico, ma uso solo gli appositi cucchiaini in osso o madreperla, malchevçada quelli in plastica alimentare. Limone? Mai!** Me lo caccio in bocca così com'è o, se proprio voglio darmi un tono da *bon-vivant* lo accompagno a crostini di pane di miglio leggermente tostati e

imburrati. In Russia si usano i *blinis* caldi spalmati di panna, ma è anche tradizionale riempire di caviale il solco di una patata cotta sotto la cenere. Per quanto non sia entusiasmante abbinarlo allo Champagne, chi vuole impressionare i propri ospiti ne scelga almeno uno non completamente secco. Io resto della mia opinione: un grande caviale si mangia nudo, freddo, in piedi e tenendo in mano una "canna" di ottima Vodka gelata. *Nasdròvie!*

Caviar for the soul

According to the experts, the best is Iranian. The most expensive varieties include Beluga, with large, grey eggs, and the white, which, however, is a "bummer" for the uninitiated

BY SERGIO GRASSO, FOOD-WRITER

*The Sturgeon is the remotest fish on the evolution scale of the Teleostei, a fish family living in fresh and salt waters that has populated the planet for 250 million years. It disappeared from rivers - blocked by dams, poisoned by industries and made uninhabitable by frantic agriculture. It was only a few years ago that the Sturgeon (especially the white variety, the *Acipenser transmontanus*) became the object of aquaculture in many parts of the world, including Italy.*

*In-depth studies and complex research projects are trying to give back to the planet an unbreakable piece of the biosphere. The situation of the Sturgeon in the area of the Caspian Sea, the elective homeland of the most expensive and rare food in the world, the *Ikra malossol*, the unfecundated and salty eggs of the female Sturgeon, i.e. caviar, is much more serious and complex.*

*Just like the truffle and oysters, caviar does not tolerate half measures: you either like it or you don't. Is this a prerogative of the rarest, most expensive and refined foods? The local name is "Ikra" but the word "caviar" comes straight from the Turkish "Häüyär" which derives from a Mongolian word (*Xa'wiar*) in turn borrowed from the ancient Persian language ("Chavi'jar" i.e. "Cake of Strength") and indicates the eggs of the female Sturgeon which, already in the first millennium B.C. were considered as a rare food, full of symbolic meanings.*

Until 1990 the Caspian (which is the same as saying 95% of the world's reserves of caviar) belonged to only two Countries: the Soviet Union and Iran, which had always managed its own government monopoly

over caviar, implementing policies to limit the supply in order to keep the price up and obtain precious currency on the "rich" western markets. The Iranians, as good Muslims, didn't eat Sturgeon meat, but the workers in the State fish-preserving industries obtained a special religious dispensation to allow them to handle a prohibited fish "without scales".

On the other side of the Caspian Sea, the USSR has done everything possible to get bogged down in an unrealisable policy of economic development, demonstrating total contempt for protecting environmental resources. The policy of exploiting the great rivers for hydroelectric purposes, the crowding of the Caspian Sea with oil rigs and the falling water level of Lake Aral, have inflicted very hard blows on the survival of Sturgeons and the local mafias currently have the last say about what happens to fishing the Beluga, Sevruga and Oscietra and on the trading of their precious eggs.

While the Iranian shores of the sea still manage to control their own market with intelligent long-sightedness (and, in the opinion of many, the best quality of caviar comes from Iran!), the ex-Soviet republics of the Caspian sea have been putting onto the market for at least 15 years products of debatable quality, sometimes without any health-hygiene guarantees and frequently adulterated by immersions in beer which increase their colour and weight by 70 per cent.

From theory to practice, here is some useful information to help you in selecting an "honest" caviar, for which you can expect to spend from 100 to 300 Euros per 100 grams of product of a guaranteed quality.

- **BELUGA** is the rarest, with the largest eggs (30 per gram) and the most expensive. Its colour ranges from light to dark grey. It constitutes 20% of all sales.
- **OSCIETRA** has a very characteristic, slightly iodate taste. The eggs are smaller than those of Beluga (50 per gram) and the

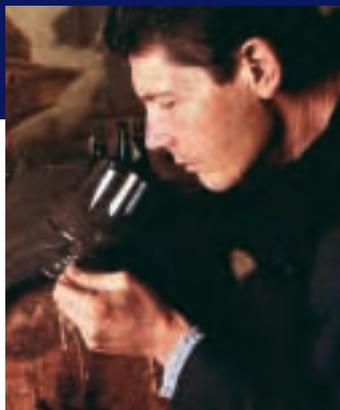
price is relatively lower. It is grey in colour with more or less accentuated brown-golden tints. It represents 30% of sales.

- **SEVRUGA**, even if cheaper it is certainly not of a lower quality compared with the other two. It is just that more of it is produced. The eggs are smaller (70 per gram) and it is almost black in colour. It constitutes 50% of all the Caviar sold.
- **The famous Iranian White Caviar is a "bummer" for the uninitiated:** in fact, the eggs have a genetic hereditary defect that makes them colourless but also without taste and smell. It achieves very high quotations, but is decidedly unworthy of the fame it has.

Obviously I cannot afford the luxury of eating caviar whenever I like, but a couple of times a year I can't stop myself from bringing home a hundred grams of fresh, unpasteurised caviar, preferably packed in glass. In full raptus I take the container out of the fridge, I open it at the last minute and stick my nose inside to get drunk on the smell of iodine, never disturbed by the stink of anchovies or of rotten eggs. I drop the precious eggs into a glass bowl resting on chopped ice. The grains must be hard, separate and without any liquid or foam. I don't touch them with anything metallic, but only use the special spoons in bone or mother-of-pearl, if the worst comes to the worst, those in plastic for use with food. Lemon? Never! I put it into my mouth just as it is, if I really want to treat myself as a bon-vivant I eat it with croutons of millet bread lightly toasted and buttered. In Russia they eat it with hot blinis covered with cream, but it is also traditional to fill potatoes baked under the ashes with caviar. Although I am not enthusiastic about the idea of accompanying it with Champagne, if you want to make a good impression on your guests, at least select one that isn't completely dry. I stick to my opinion: a great caviar should be eaten on its own, cold, standing up, with a glass of the best ice-cold Vodka in your hand. Nasdròvie!



Alessandro Circiello, coordinatore "Giovani Cuochi" della Fic.



Il critico enogastronomico Luigi Cremona.

Ristorante: il fattore vino

Alessandro Circiello e Luigi Cremona affrontano un argomento di fondamentale importanza per ogni ristorante, quello del servizio dei vini. Questi non sono solo una questione di immagine, ma anche economica, che ha risvolti sulla gestione del ristorante stesso, perché possono incidere sul conto in modo ingente, generalmente dal 15 al 30 per cento, ma ci sono casi dove hanno un valore anche superiore al costo del cibo

“**O**ggi è difficile trovare in carta dei vini a meno di 10 euro nella fascia bassa della ristorazione e a meno di 15-20 euro in quella più alta”, afferma Luigi Cremona, “e i clienti, naturalmente, più pagano e più pretendono”.

E sono anche mediamente bene informati sul mondo del vino e “per questo la figura professionale del sommelier nel ristorante è importante”, sottolinea Alessandro Circiello, “infatti, il sommelier conosce a fondo la cantina e quindi la disponibilità e stato dei vini a disposizione, inoltre dovrebbe conoscere bene i piatti del menu in modo da predisporre gli abbinamenti migliori o comunque consigliare al meglio il cliente secondo le sue preferenze e desideri del momento”.

Sommelier o non sommelier, è importante che la carta dei vini sia fatta bene, aggiunge Cremona “perché denota la cura,

l'attenzione e il livello di un ristorante. La carta, insomma, dà l'immagine della cantina, la personalità e conoscenza di chi la segue e la cura.

La persona che parla con il cliente deve essere esperta di vini e saperli descrivere. È spiacevole quando uno consiglia un vino e non lo sa spiegare, come quando un cameriere non sa presentare un piatto. È auspicabile che conosca la cantina, i vitigni e che sappia consigliare il cliente senza modi saccenti, ma con il tono giusto”.

Oltre ad essere presentato in modo corretto, il vino va anche servito nel modo giusto. “Deve essere stappato al tavolo, occorre far vedere l'etichetta ed è importante che la temperatura sia vicina a quella ottimale”, spiega Cremona, “dai vini di grande struttura a temperatura ambiente (17-18 gradi, non di più), passando dai rosati, ai bianchi strutturati, ai

bianchi leggeri e agli spumanti, la temperatura scende. Volendo il vino si può servire nel secchiello per mantenere la temperatura costante. Chi serve il vino deve avere cura di questo, “e anche dei bicchieri”, aggiunge Circiello, “che devono essere adeguati al livello del ristorante e diversi a seconda di ciò che si beve. Un buon ristorante deve disporre di più tipologie di bicchieri e avere cura di abbinarli correttamente ai vini. Personalmente preferisco che al ristorante non si prepari la mise en place del vino, in modo che possa essere portato in tavola il bicchiere giusto, una volta che il cliente ha scelto quale vino bere”, conclude Circiello. Infine, nelle piccole trattorie non si pretende che si cambi il bicchiere ad ogni vino, ma se si sale con il prezzo e con il livello del ristorante, il cliente si aspetta che la sostituzione dei calici faccia parte del servizio.

Comunica con tutti i cuochi italiani nel mondo.

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

The wine factor

Alessandro Circiello and Luigi Cremona discuss a fundamentally important topic for everyone working in restaurants, that of the wine service. This is not only a question of image, but also an economic one, that has repercussions on the management of the restaurant itself, because it can have a considerable impact on accounts, generally from 15 to 30%, but there are cases where this value even exceeds the cost of the food

BY ALESSANDRO CIRCIELLO AND LUIGI CREMONA

"Today it is difficult to find on the wine list wines that cost less than 10 Euros in the low band of restaurants and less than 15-20 Euro in the higher one", states Luigi Cremona, "and, naturally, the more customers pay the more they expect". And they are also, on average, well informed about the world of wine and "this is why the professional figure of the sommelier in restaurants is important", emphasises Alessandro Circiello, "in fact, the sommelier has an in-depth knowledge of the cellar and therefore the availability and condition of the wines available. He should also know the dishes on the menu so that he can advise the best combinations or, in any case, recommend the client well according to his preferences and wishes of the moment". Sommelier or non sommelier, it is important that the list of wines is well made, adds Cremona "because it illustrates the care, attention and the level of a restaurant. In short, the list shows the image of the cellar, the personality and knowledge of those who are responsible for it and look after it. The person who speaks with the customer must be an expert in wines and know how to describe them. It is annoying when someone recommends a wine and doesn't know how to describe it, like when a waiter doesn't know how to present a dish. Hopefully he knows the cellar, the vineyards and also he hopefully knows how to advise the customer without being pedantic, but using the right tone".

Not only should the wine be presented correctly, but it should also be served properly. "It must be opened at the table, the label must be shown and it is important that the temperature approaches the optimum one", explains Cremona, "from wines of great structure at ambient temperature (17-18 degrees, and no more), going from rosés, to structured whites, to light whites and sparkling wines, the temperature decreases. If you like, wine can be served in a bucket to keep the temperature constant. The person serving wine must pay attention to all these things, "and also about the glasses", adds Circiello, "that must suit the level of the restaurant and differ according to the wine being drunk. A good restaurant must have various types of glasses and must be sure to combine them correctly with the wines. Personally I prefer if a restaurant does not prepare the mise en place for the wine, so that the right glass can be brought to the table once the customer has chosen the wine he wants to drink", concludes Circiello. Finally, in small trattorias, it is wrong to expect a different glass for every wine, but if the price and the level of the restaurant go up, the customer expects changing the glasses to be part of the service.



Imparare a insegnare

DI GIOVANNI GUADAGNO, INSEGNANTE ITP

L'insegnamento, soprattutto quello che impone un'applicazione pratica di laboratorio, affonda le sue radici nell'esempio che i nostri maestri, in cucina così come nella vita, ci hanno saputo dare. Oggi, molti docenti hanno poco più di vent'anni e il problema per loro - lo capisco bene perché anch'io ho iniziato a insegnare a 22 anni - non è solo quello della scarsità di esperienze professionali pregresse. La maturità personale e la capacità di affrontare le situazioni e i "casi umani" che la scuola ci pone dinnanzi sono le condizioni base che permettono una progressione professionale specifica del giovane diplomato come "chef formatore". Mi permetto di dare un consiglio ai giovani colleghi: ripensate ai vostri maestri (non solo agli chef o ai professori, ma anche alle persone significative della vostra vita e cioè a quelle che nel bene e nel male vi hanno fatto riflettere e crescere) e prendete esempio da loro (fate come loro facevano, oppure il contrario). Affidatevi sempre e confrontatevi con qualcuno che abbia più esperienza di voi. Non cercate conforto per i vostri problemi nei vostri discenti. Imparate a prendere le distanze dall'adolescente e a mantenerle. Riflettete sul da farsi e poi agite come, in coscienza, pensate sia giusto. Aspetto le vostre considerazioni. Continuate a scrivermi: chef.guadagno@alice.it

COPROTAGONISTI (NON COMPARSE)

Spingo il mio carrello in un grande centro commerciale attento a schivare gli anziani con il loro bastone, le signore robuste indaffarate nella spesa settimanale e i bancali stracolmi di prodotti in offerta che ingombrano gli spaziosi corridoi fra gli scaffali. Non mi

rimane che fare lo slalom e porre maggiore attenzione per evitare di urtare e impigliarmi qua e là. Ma ecco che sbuca all'improvviso un bambinetto di tre-quattro anni che mi si fionda a tutta velocità proprio addosso al carrello e lo urta violentemente almeno due volte. Il bambino si ferma, finalmente, basito vicino al mio carrello. Sopraggiunge la madre, intenta a scegliere la migliore merendina biologica dallo scaffale e contemporaneamente a chiacchierare al cellulare con un'amica nonché a discutere con la figlia adolescente di quale smalto scegliere... Al bambino fa solo un cenno ma lui non si muove. A tal punto faccio retromarcia e per un'altra via proseguo la mia spesa. Esco nel parcheggio, carico la spesa in macchina e parto. Esco dallo stop, con prudenza perché non si sa mai, all'improvviso un giovane al volante di un'auto sportiva, occhiale a specchio e cellulare all'orecchio, sopraggiunge e mi urta una, due volte. Di soprassalto mi sveglio. Un incubo. Mi soffermo a pensare per un attimo. Certe cose possono accadere. In fin dei conti un bambino... un giovane... che colpe possono avere? Secondo alcuni la colpa potrebbe essere data al cellulare o alla larga diffusione di centri commerciali o, ancor più, all'alta concentrazione di carrelli della spesa negli stessi. Se è ridicolo dare la colpa agli oggetti è da folli sottrarre le persone alle loro responsabilità. Penso che la

responsabilità non si acquisisca d'un botto diventando grandi. E poi quando si diventa adulti? A quando il grande salto?

Non si tratta di fare salti nel vuoto nell'improbabile tentativo di stabilire il momento di maturazione di un individuo. Penso sia necessario imparare a progredire per piccoli passi sicuri piuttosto che per balzi o saltelli.

I bambini, i ragazzi e i giovani devono essere portati progressivamente a responsabilità sempre maggiori. Ecco la vera missione dell'educatore: aiutare, guidare, accompagnare il discente sulla via della maturazione rendendolo via via responsabile delle situazioni che la sua progressiva maturazione gli consente di sostenere. Purtroppo, è opinione comune che i bambini e i giovani non debbano avere responsabilità alcuna e che le sorti delle situazioni debbano essere sostenute esclusivamente dagli adulti. Suggesto di chiedersi il perché di questa situazione e a chi torna il vantaggio di mantenere non affidabili intere generazioni.

La domanda è rivolta certamente agli adulti, ma soprattutto ai giovani. Chiedetevi, cari giovani, a chi giova che rimaniate una generazione inutile e trasparente e cosa se ne farà il mondo di voi quando non sarete più in grado di svolgere questo ruolo di consumatori.

Dovremmo incominciare a pensare seriamente e ad operare con continuità, per inserire concetti quali

L'apoforisma del professore

"Il fine della psicologia è darci un'idea completamente diversa delle cose che conosciamo meglio."

Paul Valéry, "Tal quale"

scuola e formazione

autoeducazione e responsabilità. Penso che i figli, e tutti gli educandi in genere, siano coprotagonisti della

grande avventura dell'educazione. Gli educatori, i genitori e gli insegnanti potranno così imparare molto dai loro

discenti; persone anch'esse e soggetti di un'azione, non semplicemente oggetti di attenzione.

How to learn how to teach

By GIOVANNI GUADAGNO, TEACHER ITP

Teaching, especially if it imposes a practical laboratory application, has its roots in the example our maestros, in the kitchen as in life, know how to show us. Today, many teachers are not much older than twenty and the problem for them - I can understand it well because I also started teaching at 22 years of age - is not only that of having little previous professional experience. Personal maturity and the ability to deal with the situations and "human cases" that school confronts us with are the basic conditions that allow a specific professional progression in the young diploma-holder as a "trainer chef". I take the liberty of giving some advice to my young colleagues: think about your own maestros (not only chefs or teachers, but also people who were significant in your lives and i.e. those who, for better or worse, made you reflect and grow) and follow their example (do as they did, or the opposite). Trust in your own judgement always and compare yourselves with someone who has more experience than you. Never seek comfort for your problems in your pupils. Learn to keep your distance from the adolescents and to maintain it. Think carefully about what you should do and then act, as you think is right. I look forward to hearing what you have to say. Go on writing to me: chefguadagno@alice.it

Co-protagonists (not onlookers)

I push my trolley through a large shopping mall careful to avoid elderly people with their walking sticks, robust, busy women doing their weekly shop and counters overflowing with products on

offer that fill up the spacious aisles between the shelves. It is like a slalom and I am very careful to avoid bumping into things and getting stuck here and there. But suddenly a little boy of about three or four runs out and bangs straight into my trolley. I bump him violently at least twice. Finally the little boy stops dumb-founded near my trolley. His mother arrives, busy choosing the best biological snack from the shelf and chatting at the same time on her mobile phone with a friend and discussing with her teen-age daughter about which nail varnish to choose... She just nods at the little boy but he doesn't move. At this point, I reverse my trolley and go about my shopping in another direction. I go out into the car park, load my shopping into the car and leave. I come out from the stop, carefully because you never know, when a young man driving a sports car arrives and bumps into me once, twice. I awake with a start. A nightmare. I stop to think for a minute. Certain things can happen. After all a little boy... A young man... What fault do they have? According to some people, the blame could be given to mobile phones or to the widespread presence of shopping malls or, yet again, to the high concentration of shopping trolleys in them. If it is ridiculous to blame objects, it is mad to exonerate people from their responsibilities. I think that responsibility cannot be acquired suddenly just by growing up. And then, when you grow up? When do you make the great leap? It isn't a question of making leaps into the void in the improbable attempt to establish the moment an individual becomes mature. I think you have to learn to

progress by small safe steps rather than by leaps and bounds. Babies, children and young people must be taught gradually to deal with increasing responsibilities. This is the true mission of the teacher: to help, guide, and accompany the pupil as he become mature gradually making him responsible for the situations which his gradual maturity allows him to deal with.

Unfortunately, it is a common opinion that children and young people should not have any responsibly and that the results of situations must be supported by adults alone. I suggest you ask yourselves why this situation exists and to whose advantage it is to keep whole generations unreliable.

The question is certainly aimed at adults, but above all to young people.

Ask yourselves, dear youngsters, who benefits if you remain a useless transparent generation and what will the world do with you when you are no longer able to carry out this role of consumer. We must start thinking seriously and working with continuity, to include concepts such as self-education and responsibility. I think that children and all pupils in general are the co-protagonists of the great adventure of education. Educators, parents and teachers must, in this way, learn a lot from their pupils; they are also people and subjects of an action, not simply objects of attention.

The teacher's aphorism

"The purpose of psychology is to give us a completely different idea about the things we know better."

Paul Valéry "Tal quale"

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%

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:

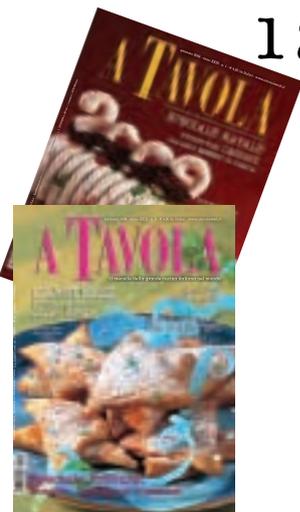
A TAVOLA - VIA ENRICO NÖE, 17 - 20133 MILANO

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 LeO Srl, responsabile del trattamento dati personali, via Melchiorre Gioia 66, 20125 Milano.

www.atavolaweb.it

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



La Delegazione dei cuochi Fic in Costa Rica promuove la Cucina italiana.



Alcuni momenti del Congresso annuale della Delegazione Fic in Brasile, una delle più attive delegazioni nel mondo.



la Fic nel mondo





INTERNAZIONALI D'ITALIA ESPOSIZIONE CULINARIA 2009



Tirreno Trade



2009

DI MARIO GASPERETTI

La IX edizione degli Internazionali d'Italia conferma il prestigioso successo di questo evento, andato consolidandosi nel corso degli anni. **Con un numero di partecipanti che si attesta ormai stabilmente sopra i 400 concorrenti, la manifestazione ribadisce il suo prestigio in campo nazionale e internazionale.**

L'evento ha visto protagonisti:

- 16 squadre al concorso di cucina calda mediterranea;
- 13 squadre al concorso di cucina fredda da esposizione;
- 133 partecipanti al concorso individuale di cucina calda (categorie K1, K2, K3, K4)
- 9 partecipanti al concorso individuale di preparazioni fredde da esposizione (categorie A, B, C);
- 48 partecipanti al concorso individuale di cucina artistica (cat. D1);

- 16 partecipanti al concorso individuale di pasticceria artistica (cat. D2);
- 76 partecipanti al concorso individuale per giovani under 23.

Le richieste di partecipazione all'edizione 2009, da parte dei molti professionisti del settore, sono risultate essere superiori alle previsioni, tanto che non è stato possibile soddisfare tutte le richieste di adesione. Per questo motivo, a

tutti coloro che non hanno potuto trovare accoglienza, vanno le più sentite e doverose scuse, con particolare riguardo ai 16 Team che non hanno avuto la possibilità di esibirsi: Dolmen Culinary Team - Bisceglie (BA); Culinary Team Minsk (Bielorussia); Culinary Team Ravenna; Team Associazione Cuochi Penisola Sorrentina; Te-



am Valdarno over 50; Team Miss Valdarno; Team Istituto Alberghiero Gianni Brera - Como 02; Team Istituto Alberghiero Gianni Brera - Como 03; Team Cuochi Reggini; Team Torre del Greco; Culinary Team Terre Bari; Culinary Team Modena; Team Scagliero; Team Liguria; Junior Team Pavia; Team Padova e Terme Euganee.



Speciale Internazionali d'Italia

ORGANIGRAMMA GIURIA

SUPERVISORE DELLA COMPETIZIONE prof. Paolo Caldana Presidente Fic

PRESIDENTE DI GIURIA Giorgio Nardelli

COMMISSIONE 1 CUCINA CALDA A SQUADRE		COMMISSIONE 2 CUCINA CALDA SINGOLI		COMMISSIONE 3 CUCINA FREDDA [cat.e A; B]		COMMISSIONE 4 ARTISTICO e PASTICCERIA [cat.e: C; D1; D2]	
CAPO GIURIA	Fabio Tacchella	CAPO GIURIA	Michele D'Agostino	CAPO GIURIA	Domenico Maggi	CAPO GIURIA	Diego Crosara
GIUDICI	Vincenzo Bossotto Eberhard Seyffer Domenico Maggi	GIUDICI	Angelo Di Lena Sergio Mian Stefano Goller Gabriella Costi	GIUDICI	Giorgio Marchesan Angelo Di Lena Fernando Bassi	GIUDICE	Giuseppe Giuliano
OSSERVATORE	Luciano Rava			OSSERVATORE	Ottavio Pellini	OSSERVATORE	Walter Dalla Pozza

SEGRETARIO ASSISTENTE ACCOGLIENZA E REGISTRAZIONE Egidio Rossi
 ASSISTENTE PREMIAZIONI Marco Valletta
 SUPERVISORE ATTREZZATURE Emilio Mosti
 RESPONSABILE DEL CONCORSO Mario Gasperetti



Alla vigilia della X edizione sono doverose anche alcune puntualizzazioni. **Sicuramente la formula della manifestazione, che ha previsto da subito regole di parte-**

cipazione internazionalmente riconosciute, è risultata vincente e ha consentito alla manifestazione di crescere, di acquistare prestigio e credibilità con il passare degli anni. Le migliaia di partecipanti accolti agli Internazionali d'Italia in questi anni, sono risultati essere i veri protagonisti e con il loro invidiabile talento, passione e sacrificio, hanno contribuito in modo determinante all'affermazione di questo evento. Per questi protagonisti gli Internazionali

d'Italia non hanno significato solo un'occasione di confronto delle abilità professionali, ma anche un'occasione incontro, di scambio di idee e di conoscenza di tec-



niche operative innovative. Sono stati questi i casi, tanto per fare alcuni esempi e indipendentemente dal risultato finale con-





Associazioni straniere, può rivelarsi un progetto di valore, qualificante per l'intero Ente.

A seguito dell'irreprensibile giudizio delle singole commissioni giudicanti,

presiedute dal sig. Giorgio Nardelli, sono stati ricono-

sciute complessivamente: 35 medaglie d'oro; 74 medaglie d'argento; 103 medaglie di bronzo. Al termine della manifestazione sono stati riconosciuti i vincitori della competizione e assegnati i titoli di "Campione Nazionale 2009", nel seguente modo:

COMPETIZIONE A SQUADRE

- TEAM REGIONALE CUOCHI MARCHE** - punti 88,30
- CAMPIONE NAZIONALE ASSOLUTO** [classifica combinata]
- ÉQUIPE UFF. CUOCHI EMILIA ROMAGNA** - punti 93,33
- CAMPIONE NAZIONALE CUCINA CALDA MEDITERRANEA**
- TEAM REGIONALE CUOCHI MARCHE** - punti 91,02
- CAMPIONE NAZIONALE CUCINA ARTISTICA**

seguito, dello chef Ermanno Geria di Nizza, che ha esibito in un'unica ricetta tecniche operative innovative che prevedevano la sferificazione e l'uso del sifone, catturando l'attenzione di una numerosa e incantata platea; dello chef Roberto Spinaci di Cattolica, che ha proposto un'interessante affumicatura del lardo, utilizzato per bardare il lombo di coniglio cotto in sottovuoto, direttamente nel piatto di portata; degli chef Luigi Gandola di Como, Gianluca Mignemi e Giuseppe Torrisi di Catania che qui si sono conosciuti e da qui hanno iniziato il loro rapporto di collaborazione professionale; della lady chef Alessandra Baruzzi esperta conoscitrice dei cibi privi di glutine; e di molti altri casi ancora.

Per proseguire in questo difficile e vincente percorso, saranno necessari rinnovato impegno e maggiore collaborazione, per definire in modo sempre più adeguato la collocazione di quest'evento, che alla pari di quanto avviene per le più blasonate



Speciale Internazionali d'Italia

COMPETIZIONE UNDER 23

RICCARDO MAIELLO Mede (PV) - punti 94,60

CAMPIONE NAZIONALE CONCORSO CUCINA CALDA INDIVIDUALE - UNDER 23

NICOLA CHIOCCA Ischia (NA) - punti 96,00

CAMPIONE NAZIONALE CUCINA ARTISTICA INDIVIDUALE - UNDER 23



COMPETIZIONE INDIVIDUALE

VITO GIANNUZZI Castellana Grotte (BA) - punti 97,00

CAMPIONE NAZIONALE CONCORSO CUCINA CALDA INDIVIDUALE

LUCA CECCHETTO Barbarica (BS) - punti 78,15

CAMPIONE NAZIONALE CUCINA FREDDA DA ESPOSIZIONE INDIVIDUALE

SALVATORE GAMBUZZA Porto Empedocle (AG) - punti 95,00

CAMPIONE NAZIONALE CUCINA ARTISTICA INDIVIDUALE

OTTAVINO PELLINI Macerata - punti 100,00

CAMPIONE NAZIONALE PASTICCERIA ARTISTICA INDIVIDUALE



IL "TAITTINGER" 2009

Aperte le iscrizioni al 43° Premio culinario internazionale

IL CONCORSO NAZIONALE

Sono organizzate delle finali nazionali in un certo numero di Paesi in cui la cucina francese fa sentire la propria influenza. Ogni finale nazionale consacra un vincitore, che si aggiudica il 1° premio "Taittinger" nazionale. In Francia, Paese in cui il numero di candidati è tradizionalmente più elevato, vengono organizzate più finali, in occasione di ciascuna delle quali viene assegnato un 1° premio. Tanto in Francia quanto negli altri Paesi i candidati sono valutati in base a due prove distinte:

- una ricetta libera su tema imposto di cucina classica deciso dal Comitato organizzatore del "Taittinger";
- una ricetta imposta di cucina nazionale, decisa dal presidente della Giuria del "Taittinger" nazionale.

IL CONCORSO INTERNAZIONALE

Il secondo livello del Premio vede riuniti a Parigi tutti i vincitori delle finali nazionali e delle finali francesi di selezione. Il tema del concorso viene deciso dal Comitato organizzatore. Al termine della giornata dedicata alla prova, la Giuria internazionale elegge il vincitore del 1° premio del "Taittinger".

Alla vigilia della sua 43ª edizione, il "Taittinger" riafferma con convinzione e generosità la volontà di perseguire la sua missione nel rispetto e nello spirito dei grandi maestri della cucina francese.

Il presente regolamento è stato depositato presso lo studio del Notaio Paupert Liévin, Ufficiale Giudiziario - 156, Boulevard de Magenta, Parigi, il quale garantisce la regolarità delle prove.

LE NAZIONI PARTECIPANTI

Belgio, Francia (compresi Principati di Andorra e Monaco), Italia, Giappone, Lussemburgo, Olanda, Svizzera.

I CANDIDATI

Di età compresa tra 24 e 39 anni, con un'esperienza minima di 8 anni nel

settore e che lavorino in un ristorante. Ogni candidato, a prescindere dalla sua nazionalità, deve presentarsi nel Paese in cui esercita la professione. Se viene selezionato, rappresenterà tale Paese in occasione del concorso internazionale. **Il suo dossier di iscrizione dovrà essere inviato e spedito entro la mezzanotte del 24 settembre 2009** al seguente indirizzo:

**Federazione Italiana Cuochi
Piazzale delle Crociate, 15
00162 ROMA**

**M. CANGI Gian Paolo,
Segretario Generale FIC**

Qualora venga selezionato, il candidato dovrà presentarsi alle prova italiana a Milano. Ogni candidato deve lavorare da solo; è ammesso un unico chef per ristorante o locale. Sono esclusi:

- i professori dei licei e delle scuole alberghiere, anche se questi istituti gestiscono un ristorante di applicazione aperto al pubblico;
- i vincitori dei precedenti premi;
- i candidati che hanno partecipato almeno tre volte al concorso internazionale.

MODALITÀ DI PARTECIPAZIONE

LE GIURIE

- Il proprietario o i membri del personale del locale (o della società) nel(la) quale lavorano il candidato o un suo parente stretto, non sono ammessi né in Giuria né presso la sede in cui si svolgono le prove.
- Due membri della Giuria badano all'organizzazione e alla regolarità delle prove in cucina, garantendo la rigorosa applicazione del regolamento. Essi riferiscono alla Giuria in merito alla qualità del lavoro svolto in cucina.
- Almeno dodici grandi chef degustano e attribuiscono i voti ai piatti dei candidati in maniera totalmente anonima. Anche il totale dei voti e la classifica sono anonimi.

Pierre Taittinger, fondatore dell'omonima marca di Champagne e già deputato del 1° arrondissement - quello delle Halles, i vecchi mercati generali di Parigi - **occupava la celebre 22ª poltrona dell'Accademia dei Gastronomi**, già appartenuta all'inizio del XIX secolo a Grimod de la Reynière, autore dell'*Almanach des Gourmands*. Nel 1966, per rendere omaggio alla sua memoria e perpetuare la sua visione della grande cucina francese, nacque l'idea di **un concorso gastronomico internazionale, organizzato e giudicato da professionisti**. Nel 1967, per impulso di suo figlio, Claude Taittinger, vide la luce la prima edizione del Premio Culinario Internazionale Pierre Taittinger, la cui fama di proibita e di estrema difficoltà non è mai venuta meno, se si pensa che, talvolta, si è giunti addirittura al punto di definirlo «l'Everest della gastronomia». Dopo lo svolgimento della 40ª edizione del Premio nel momento in cui sono state assunte le responsabilità della conduzione della Maison de Champagne, Pierre-Emmanuel Taittinger, che condivide con il nonno la grande passione per l'arte culinaria, decide a sua volta di perpetuarne il ricordo. D'ora in poi il Premio si chiamerà semplicemente "Taittinger", simbolo di un doppio omaggio: a una tradizione familiare che perdura e si trasmette da una generazione all'altra e a quanti ormai da lungo tempo lo hanno già familiarmente ribattezzato il "Taittinger".

Composizione della Giuria della finale nazionale:

- è costituita da 14 grandi chef locali (al massimo 12 per la degustazione e 2 in cucina), riuniti intorno a un Presidente membro della Grande Giuria Internazionale.

Composizione della Grande Giuria Internazionale:

- **presidente della Giuria Internazionale:** Régis Marcon.
- **la Grande Giuria Internazionale** è costituita dagli chef responsabili dei più grandi ristoranti francesi e stranieri, nonché dai presidenti delle principali associazioni di cuochi e dai precedenti vincitori della finale internazionale del "Taittinger". Il loro numero è compreso tra 12 e 16 (di cui 2 in cucina). Questa Giuria arbitra le prove del concorso internazionale.
- **Giurato Gastronomo:** per questa 43a edizione del Premio Culinario Internazionale "Le Taittinger", il Comitato organizzatore schiude le porte della Giuria Internazionale a un invitato d'onore: il Giurato gastronomo. Sarà al fianco degli Chef che lo hanno scelto in qualità di testimone privilegiato della consacrazione di un nuovo talento, così come il premio "Le Taittinger" è solito rivelare. Senza essere necessariamente uno Chef, questo Giurato rappresenta a modo suo l'amore per la gastronomia e il suo influsso ad ampio raggio. La sua esperienza e la passione per la cucina ne fanno una persona qualificata, in grado di apportare un prezioso contributo a questo concorso. Il Giurato gastronomo potrà osservare le prove in cucina e assegnerà la propria votazione ai piatti nell'ambito della giuria di degustazione. Il suo nome rimarrà segreto e sarà rivelato solo il giorno della Grande Finale Internazionale.

I. SELEZIONE SU RICETTA SCRITTA

La selezione è effettuata in modo anonimo dalla Giuria del "Taittinger", composta esclusivamente da Chef cuisiner. Questa prova permette di selezionare i candidati ammessi a presentarsi alle prove pratiche. **Ogni candidato deve proporre una ricetta personale per 8 persone sul seguente tema:**

- **Due faraone di fattoria del peso di circa 1,5 kg ciascuna.**
- **Tre contorni liberi e un sugo o una salsa serviti a parte.**

Tali preparazioni saranno presentate su un piatto rettangolare delle dimensioni di 60 x 45 cm circa.

Il dossier di iscrizione allegato deve essere **inviato e spedito tassativamente entro la mezzanotte del 24 settembre 2009** al seguente indirizzo:

**Federazione Italiana Cuochi
Piazzale delle Crociate, 15
00162 ROMA
M. CANGI Gian Paolo,
Segretario Generale**

Le ricette dattilografate, dettagliate ed esplicite e le fotografie di presentazione di buona qualità sono sottoposte al Comitato Organizzatore in maniera anonima.

I candidati la cui ricetta è stata approvata dalla Giuria sono ammessi alla finale nazionale e sono informati per posta della sede, della data e dell'ora in cui devono presentarsi, avvalendosi di mezzi propri(*).

II. PROVE PRATICHE

A. REGOLE GENERALI E SVOLGIMENTO DELLE PROVE PRATICHE PER LA FINALE NAZIONALE E IL CONCORSO INTERNAZIONALE

L'organizzazione fornisce gli ingredienti necessari (un paniere) per realizzare la ricetta a tema libro del Concorso Italiano.

Ogni candidato dovrà acquistare in proprio tutti gli ingredienti per la ricetta imposta:

- **2 faraone di fattoria del peso di circa 1,5 kg ciascuna.**
- **3 contorni liberi, e un sugo o una salsa serviti a parte.**

La Federazione riconosce a tutti i partecipanti di un contributo di 100,00 euro.

I membri della Giuria di cucina controllano il materiale portato da ciascun candidato e si riservano la possibilità di rifiutare materiali nel caso in cui: non siano adatti alle ricette da realizzare; siano già disponibili - in quantità sufficiente - in cucina; vengano portati in quantità eccessive.

È autorizzato esclusivamente l'utilizzo di materiale di piccole dimensioni.

I membri della Giuria di cucina sono abilitati a squalificare qualunque candidato che violi il regolamento, previa consultazione del Presidente di Giuria.

I candidati ricevono a turno i prodotti indicati sul loro buono di economato. Iniziano a lavorare a intervalli di un quarto d'ora. Rispettando l'ordine di presentazione stabilito dalla Giuria, devono inviare i loro piatti all'ora che viene loro indicata all'inizio del lavoro.

La Giuria di cucina può esigere che venga eliminato dalla presentazione qualunque elemento decorativo o artificio non commestibile che possa essere considerato un segno di riconoscimento.

Il Comitato Organizzatore si riserva il diritto di filmare lo svolgimento delle finali nazionali e del concorso internazionale e di utilizzare le immagini realizzate in tali occasioni, su qualunque supporto.

PENALI DI RITARDO

Per garantire le più rigorose pari opportunità tra tutti i candidati, qualun-

* Previa accordo del Comitato organizzatore, i candidati che lavorano abitualmente a più di 100 km di distanza dalla sede delle prove possono beneficiare di un'indennità di trasferta e sono alloggiati in loco.

que ritardo superiore a 5 minuti nella presentazione di un piatto alla Giuria sarà sanzionato. Trascorso tale termine, la Giuria sottrarrà 10 punti dalla votazione assegnata al piatto in questione per ogni minuto di ritardo. Oltre 10 minuti di ritardo, il candidato sarà squalificato.

Il candidato deve:

1. Evitare di rovinare o di gettare una parte dei prodotti e restituire gli ingredienti inutilizzati all'economo.
2. Fare attenzione a non ostacolare il lavoro dei suoi vicini e a lasciare il piano di lavoro perfettamente pulito.

Tutti i candidati devono rimanere in cucina dall'inizio alla fine delle prove. Escono tutti insieme, non appena il lavoro dell'ultimo candidato è stato presentato alla Giuria in maniera anonima.

La classifica viene stilata sommando i punti assegnati a ciascun candidato da ogni membro della Giuria. Tuttavia, per evitare l'influenza che votazioni eccessive potrebbero avere sulla classifica, il voto più alto e quello più basso saranno eliminati prima di procedere alla somma dei punti assegnati a ogni candidato.

B. REGOLE PARTICOLARI

1. FINALE NAZIONALE:

Milano (21 ottobre 2009)

Il candidato dispone di 5 ore per eseguire due ricette: una libera sul tema imposto dal Comitato Organizzatore (grazie alla quale è stato selezionato) e l'altra imposta dal Presidente della Giuria nazionale.

RICETTA LIBERA SUL TEMA IMPOSTO

- Il candidato realizza la ricetta da lui ideata per la prova scritta.
- La votazione è effettuata su **150 punti** e tiene conto della presentazione, della cottura, del condimento e del rispetto della ricetta.

RICETTA IMPOSTA DAL PRESIDENTE DELLA GIURIA NAZIONALE

- Il candidato deve eseguire una ricetta che gli è stata comunicata una

settimana prima delle prove e che deve essere presentata su 8 piatti.

- Il giorno della finale nazionale, saranno forniti tutti gli ingredienti necessari per la preparazione di questa ricetta.
- La votazione è effettuata su 150 punti.

QUALITÀ DEL LAVORO IN CUCINA

È giudicata da due Giurie di cucina ed è valutata su **40 punti**. I punti ottenuti sono sommati a quelli della Giuria di degustazione per il calcolo della votazione complessiva di ogni candidato (cf. Regole generali e svolgimento delle prove pratiche).

Per ogni finale di selezione, i risultati sono resi noti la sera stessa. Il candidato che ottiene la migliore votazione complessiva viene invitato, insieme alla sua compagna, a partecipare al Concorso Internazionale che si svolgerà a Parigi.

2. CONCORSO INTERNAZIONALE: PARIGI (24 novembre 2009)

Due settimane prima delle prove, i vincitori di tutte le finali nazionali ricevono, insieme alla loro convocazione, il tema generale della prova del concorso internazionale: un piatto principale (esempio: pesce, crostaceo, carne, selvaggina, pollame...), accompagnato da tre contorni, il tutto presentato su un piatto.

La sera della vigilia del concorso internazionale, il tema preciso viene estratto a sorte alla presenza di un ufficiale giudiziario, insieme a un elenco di ingredienti tra i quali il candidato sceglie quelli di cui ha bisogno per eseguire la ricetta che deve creare.

Il francese è la lingua ufficiale del concorso internazionale. Il Comitato organizzatore provvederà a mettere traduzioni e interpreti a disposizione dei candidati stranieri.

Il giorno del concorso, ogni concorrente dispone di 5 ore per eseguire il suo piatto. La votazione avviene in base a criteri simili a quelli adottati per la ricetta libera delle finali nazionali.

I risultati saranno proclamati la sera stessa e i vincitori saranno festeggiati nel corso di un ricevimento offerto da Champagne Taittinger.

FINALE DI SELEZIONE

Ogni partecipante alla finale di selezione riceve un diploma, una coppa e una bottiglia Jéroboam di Champagne Taittinger.

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

CONCORSO INTERNAZIONALE A PARIGI

Ogni finalista del concorso internazionale riceve un trofeo e un diploma attestante la sua partecipazione alle prove internazionali.

I primi tre finalisti ricevono:

- **1° PREMIO:** un viaggio di una settimana per due persone negli Stati Uniti. Accolto da un rappresentante di Champagne Taittinger, il vincitore visiterà i più grandi alberghi e ristoranti della Costa Orientale, mentre il resto del soggiorno sarà dedicato al turismo; il Trofeo "El Gusto" ideato da Miguel Berrocal; la Coppa dei Vincitori sulla quale sono incisi i nomi dei Premiati. La coppa sarà consegnata in un secondo tempo in occasione di un ricevimento elaborato per la stampa dal vincitore, che dovrà includere il piatto che gli ha consentito di aggiudicarsi il premio; la medaglia "Prix Culinaire International Pierre Taittinger" con l'effigie di Pierre Taittinger, creata dallo scultore Paul Belmondo.
- **2° PREMIO:** un soggiorno turistico valido entro il 2010, a scelta del candidato, del valore totale di 4.800 euro; una coppa
- **3° PREMIO:** un soggiorno turistico valido entro il 2010, a scelta del candidato, del valore totale di 2.400 euro; una coppa.

SCHEDA DI ISCRIZIONE "TAITTINGER 2009"

Spedire tassativamente entro il 24/09/2009. Questa pagina deve essere dattilografata. Se ciò non è possibile, scrivere in maniera perfettamente leggibile.

COGNOME..... NOME.....

DATA DI NASCITA.....

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

E-MAIL.....

IMPIEGO ATTUALE.....

DATA DI INGRESSO NEL SETTORE.....

NOME DEL LOCALE IN CUI ESERCITA ATTUALMENTE.....

INDIRIZZO PROFESSIONALE.....

TEL. PROFESSIONALE..... FAX PROFESSIONALE.....

Salvo diversa indicazione da parte Sua, le comunicazioni saranno recapitate al Suo indirizzo personale.

In caso di convocazione alle finali

LUOGO DI PARTENZA.....

STAZIONE FERROVIARIA PIÙ VICINA.....

AEROPORTO PIÙ VICINO.....

Io sottoscritto certifico sul mio onore l'esattezza delle informazioni sopra riportate, accetto il regolamento del "Taittinger" e chiedo di partecipare alle prove 2009.

Lì.....

Firma.....

**Comitato Organizzatore
del Premio Culinario Internazionale "Taittinger"
Federazione Italiana Cuochi
Gian Paolo CANGI
Piazzale delle Crociate, 15 - 00162 ROMA**

Riservato al Comitato Organizzatore

CURRICULUM VITAE

Spedire tassativamente entro il 24/09/2009. Questa pagina deve essere dattilografata. Se ciò non è possibile, scrivere in maniera perfettamente leggibile

COGNOME..... NOME.....

DATA DI NASCITA.....

INDIRIZZO PERSONALE.....

TEL. PERSONALE.....

LUOGO DI LAVORO..... NOME DEL LOCALE.....

INDIRIZZO PROFESSIONALE.....

TEL. PROFESSIONALE.....

LINGUE STRANIERE.....

ALTRI IMPIEGHI OCCUPATI PRIMA DI QUELLO ATTUALE (date, ruoli in cucina, nome del locale)

Si prega di allegare una fotografia in tenuta da cuoco.

**Comitato Organizzatore
del Premio Culinario Internazionale "Taittinger"
Federazione Italiana Cuochi
Gian Paolo CANGI
Piazzale delle Crociate, 15 - 00162 ROMA**

Riservato al Comitato Organizzatore

**INVIARE DIRETTAMENTE A: Comitato Organizzatore del Premio Culinario Internazionale "Taittinger":
Federazione Italiana Cuochi, Gian Paolo CANGI - Piazzale delle Crociate, 15 - 00162 ROMA**



www.rogel.it

**Ricette elaborate dallo chef
Sergio Ferrarini
senior chef di Orogel Food Service**

ti presenta

Spiedoni di calamari e gamberi con cupola di **Tris Grigliato Orogel** al profumo di scalogno

Ingredienti per 4 persone

480 g di Tris Grigliato Orogel, 4 spiedoni di calamari (circa 400 g di calamari puliti), 4 spiedoni di gamberi (circa 350 g di gamberi puliti), 1/2 scalogno di Romagna, 50 g di mozzarella tagliata a dadolini, Olio extravergine di oliva, Prezzemolo, Sale e pepe nero, Pane grattugiato

Procedimento

In una padella antiaderente, con un filo di olio extravergine di oliva, rosolare lo scalogno di Romagna tagliato a julienne fine; a rosolatura aggiungere il Tris Grigliato Orogel e cuocerlo per alcuni minuti, regolare di sale e pepe. Con l'aiuto di un cerchio di acciaio formare degli strati di Tris grigliato cercando di alter-

nate le zucchine alle melanzane e ai peperoni rossi e gialli, finire con alcuni dadi di mozzarella. Dopo avere pulito e ben lavato i calamari e i gamberi, condirli con il pane grattugiato, il prezzemolo, sale e pepe e poco olio di oliva. Questo condimento dovrà essere leggero e poco saporito e dovrà essere solo una piccola protezione per il pesce. Infilzare sia i calamari che i gamberi in spiedi di legno lunghi e passarli velocemente alla piastra o alla graticola avendo cura di non cuocerli troppo. Mettere i cerchi di acciaio con il tris grigliato nel forno a 160 gradi per 6 minuti. Impiattare mettendo il tris grigliato nel piatto e disponendo sopra gli spiedi. Guarnire con foglioline di prezzemolo e un filo di olio a crudo.



Questo misto tagliato di verdure grigliate è molto interessante per confezionare timballi di maccheroni, in abbinamento a straccetti di carne e ideale per confezionare pizze vegetariane.

Tagliolini alla chitarra con **melanzane a cubetti prefritte Orogel**, filetti di pomodorino, pinoli e riccioli di code di gambero al profumo di basilico

Ingredienti per 4 persone

320 g di tagliolini alla chitarra, 240 g di melanzane a cubetti prefritte Orogel, 200 g di code di gambero piccole, 160 g di pomodorino vesuviano, 20 g di pinoli tostati, 4 foglie di basilico, 1 spicchio di aglio in camicia, Olio extravergine di oliva, Sale, 1 peperoncino piccante



Procedimento

In una padella antiaderente saltare le melanzane prefritte Orogel senza scongelarle, avendo cura di farle dorare bene. Pulire e tagliare a filetti i pomodorini vesuviani, togliendo completamente i semi. Lavare e pulire le code di gambero, tagliare poi le code a metà per la lunghezza in modo da ottenere delle striscioline che durante la cottura si arricceranno. In una padella antiaderente con un filo di olio e lo spicchio di aglio in camicia fare rosolare i pomodorini e le code di gambero, aggiungere le melanzane a cubetti Orogel, i pinoli leggermente tostati, regolare di sale e unire il peperoncino. Cuocere gli tagliolini alla chitarra in abbondante acqua bollente salata, colarli e condirli con la salsa ottenuta, aggiungendo solo alla fine le foglioline di basilico tagliate a julienne.

Le melanzane a cubetti prefritte Orogel sono molto indicate per confezionare in modo pratico e veloce tutte quelle salse dove è prevista la melanzana. Ottimo l'abbinamento con salsa di pomodoro, frutta secca, formaggi affumicati.

Girandola di code di gambero con **dadolata di zucca Orogel** su letto di radicchio di Chioggia

Ingredienti per 4 persone

40 code di gambero di media pezzatura, 240 g di zucca a cubetti Orogel, 200 g di radicchio di Chioggia fresco, Il succo di mezzo limone, Sale, Pepe bianco, Prezzemolo, Olio extravergine di oliva, 2 cucchiaini di aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia, Alcune fettine di cetriolo per guarnizione

Procedimento

Pulire le code dei gamberi, fare una piccola incisione sul dorso e lavarle accuratamente. In una piccola pentola fare bollire dell'acqua leggermente salata e acidulata con il succo di limone. Cuocere i gamberi nell'acqua per circa 2 minuti avendo cura di non cuocerli molto. Pulire, lavare e asciugare il radicchio rosso di Chioggia e brasarlo velocemente con un filo di olio extravergine di oliva. In una padella antiaderente con un filo di olio scottare i cubetti di zucca Orogel, salare e pepare. Comporre il piatto mettendo al centro il radicchio, aggiungere le gocce di aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia, poi i cubetti di zucca Orogel, ed infine a raggiera le code di gamberi. Condire con un filo di olio a crudo e terminare il piatto con le foglioline di prezzemolo e le fettine di cetriolo. Questo piatto può essere servito freddo nei mesi estivi e caldo nei mesi più freddi.



Questi cubetti di zucca sono ideale accompagnamento a insalate di pesce o a insalate di carni bianche. Ottimo come ingrediente base per sfornati di zucca o risotti di zucca. La zucca gialla si sposa molto bene a fondute di formaggi erborinati.

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

La prima edizione del **Ricettario Laboratorio Tortellini** è stata pubblicata in 11.000 copie e ha avuto un successo al di sopra delle nostre aspettative. Segno che il contributo di alta professionalità da parte 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 SURGITAL INGREDIENTI PER 4 PERSONE

480 g di Rettangoli con salmone e aneto
12 scampetti freschi
4 pomodori San Marzano maturi
1 peperoncino piccante fresco
tagliato a rondelle
olio extravergine di oliva
vino bianco
sale, pepe, basilico in foglie

RETTANGOLI CON SALMONE E ANETO CON SCAMPETTI PICCANTI ALLA NAPOLETANA

Tagliate a metà gli scampi e togliete la sacca della testa. Saltateli in padella con l'olio e alcune rondelle di peperoncino, tenendone altre da parte per la guarnizione. Salate, pepate e sfumate con uno spruzzo di vino bianco. Aggiungete i pomodori pelati e tagliati a concassé e lasciate cuocere coperto per 10 minuti. Cuocete i Rettangoli con salmone e aneto in abbondante acqua bollente salata, colateli e saltateli in padella con la salsetta. Servite decorando con le rimanenti rondelle di peperoncino e foglie di basilico.

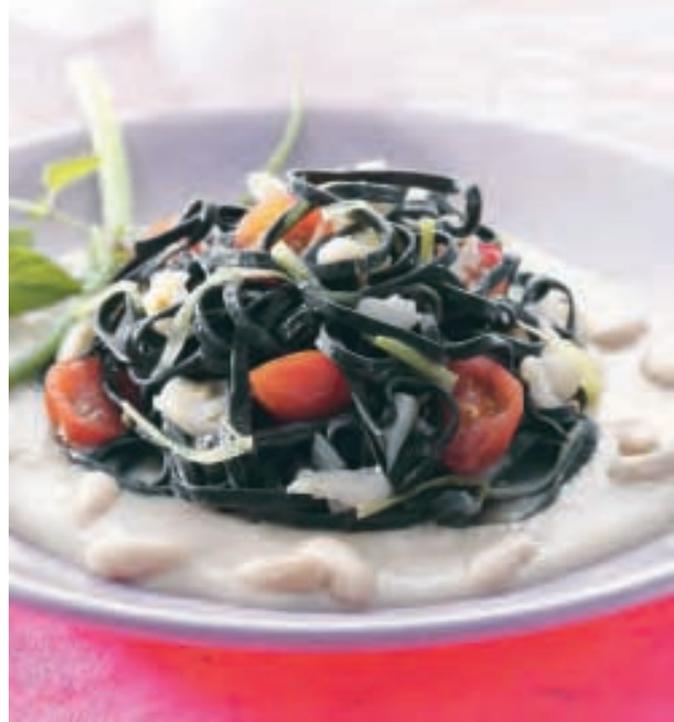


SPECIALITÀ AL NERO DI SEPPIA (TAGLIOLINE) CON BACCALÀ SU CREMA DI FAGIOLI

In una padella antiaderente fate rosolare il cipollotto tagliato a julienne sottile con l'olio e il burro, aggiungete i pomodori precedentemente lavati e tagliati a metà, bagnate con il fumetto di pesce e lasciate cuocere per altri 5 minuti. A fine cottura unite il baccalà tagliato a cubetti, coprite e mantenete in caldo. Regolate di sale e pepe. A parte in una casseruola rosolate con olio lo scalogno tritato, l'aglio, il rosmarino e il guanciaie. Aggiungete i fagioli, coprite di brodo vegetale e portate a cottura. Conservate una parte di fagioli interi per la guarnizione del piatto e frullate il resto fino a ottenere una crema fluida. Cuocete le Taglioline al nero di seppia in abbondante acqua bollente salata, colatele e saltatele con la salsa al baccalà. Disponete a specchio sul piatto la crema di fagioli con le Taglioline al centro. Guarnite infine con i fagioli interi, un giro di olio extravergine di oliva a crudo e un rametto di maggiorana.

CHEF GIUSEPPE SCIARAFFA/ASS. CUOCHI VULTURE MELFESE INGREDIENTI PER 4 PERSONE

400 g (16 nidi) di Taglioline
al nero di seppia
250 ml di fumetto di pesce
200 g di pomodori pachino
150 g di polpa di baccalà
olio extravergine di oliva
noce di burro
4 rametti di maggiorana
1 cipollotto fresco, sale, pepe
200 g di fagioli di Sarcone
ammollati per circa 9 ore
30 g di scalogno tritato
50 g di guanciaie di maiale
1 rametto di rosmarino
1 spicchio d'aglio
brodo vegetale



Nuove ricette con la Mortadella

DI GIUSEPPE BOCCUZZI

Il 10 maggio al Ristorante Garganelli del Savoia Hotel Regency si è tenuto l'ottavo concorso intitolato a Domenico Cirigliano che ha avuto per tema l'Innovazione Gastronomica della Mortadella. L'obiettivo è stato favorire e stimolare gli allievi al confronto con i professionisti per un continuo miglioramento e per appassionarsi alla professione della ristorazione, oltre che per uno scambio culturale gastronomico e dell'arte dell'ospitalità di Bologna e altre città d'Europa. Dopo un'accurata e attenta valutazione della giuria di cucina composta da Angelo Davoli e Angelo Natali e capitanata dal presidente della giuria nonché responsabile del Team Emilia Romagna Gaetano Ragunì, dall'amico Alberto Saiani, dal padrone di casa Ermes Trombetti, dal



segretario Ucb Davide Braile e dall'amico Antonio Miccoli, per la sessione allievi si è classificato al primo posto **Ciro Sorrentino**, al secondo posto **Alex Cabua** e al terzo posto **Roberta Fontana**. Per i professionisti, si è classificato al primo posto **Massimo Melotti**, al secondo posto **Pasquale Valvano** e al terzo posto **Ferdinando Ziviello**.

Un ringraziamento agli sponsor, alla famiglia Cirigliano, al Ristorante Garganelli del Savoia Hotel Regency e allo chef Gerardo Monaco che ci ha accolto nella sua cucina.

Un ringraziamento a tutti quelli che hanno partecipato, in particolare a Stefano Bonasia, Michele Schiavino, Marco Ruggia, Bartolomeo Monno, Marco Hilera e Heliomar Siegel.

WÜSTHOF



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



Coltelli
Forgiati

Quality - Made in Solingen/Germany

Tutto il gusto della Calabria

DI ANTONIO MACRÌ

L'Unione Regionale dei Cuochi della Calabria (Urcc) da qualche anno indirizza il proprio sforzo anche verso enti e istituzioni pubbliche, nel tentativo di creare sinergie e canali concreti per lo sviluppo del territorio calabrese tutto.

È a tale scopo che le Associazioni dei cuochi calabresi, ciascuna con le proprie risorse umane e a volte anche economiche, si propongono per lo sviluppo di momenti importanti, come quello della 73a Mostra Internazionale dell'artigianato di Firenze (25 aprile-3 maggio 2009).

In occasione di questa rassegna Fieristica è stata inoltrata una richiesta da parte dell'Union Camere all'Unione Regionale per l'organizzazione e la gestione di **una**

degustazione di piatti e prodotti tipici Calabresi.

L'evento promozionale è stato interamente dedicato al sistema Calabria e alle sue produzioni enogastronomiche di eccellenza. Il primo maggio gli chef Aurelio Raniti presidente dell'Associazione Cuochi Vibo Valentia, Salvatore Guastalegnone chef dell'Hotel 501 e membro del direttivo Cuochi Vibo e Giovanni Frijia Segretario dell'Unione Cuochi Calabria hanno proposto un menu degustazione (vedi il box) per molti visitatori della fiera, che seduti e a turno potevano assaggiare le pietanze e attraverso l'ascolto, carpire le componenti organolettiche e le

Il menu tipico

Crostino di pane con 'nduja

Crostino di pane con sardella crotonese

Crostino di pane con marmellata di cipolla rossa di Tropea

Fileja con ragù calabrese

Involtini di pesce spada alla Bagnarese

Cavatelli agli ortaggi

Melanzane e zucchine all'olio extravergine d'oliva

Soppressata calabrese

Pecorino crotonese con miele di acacia

Tonno e cipolla di Tropea

emozioni di un territorio

Di grande rilievo è stata la partecipazione di operatori economici e di un nutrito e interessato pubblico. Oltre 1500 le degustazioni distribuite e alto è stato il consenso.

All'evento hanno partecipato molte aziende artigiane calabresi, con il patrocinio della Regione Calabria, dell'Unioncamere della Calabria, della Regione Toscana e del Comune di Firenze.

Considerata la grande partecipazione di pubblico e l'apprezzamento per i piatti presentati e degustati, l'Unione Regionale Cuochi Calabria si pone

e si propone come partner referenziato per le istituzioni che organizzano e sviluppano eventi finalizzati alla promozione enogastronomica tipica della nostra Regione.

È il caso di ricordare che attraverso la Regione Calabria, l'Assessorato alle politiche produttive, l'Union Camere etc., l'Unione Regionale ha realizzato altri momenti importanti.

L'Urcc e i Cuochi Cosentini, attraverso un loro associato hanno sviluppato in Canada in Montréal, una Cena di Gala per consolidare i rapporti dell'Italia con i Canadesi e per rimarcare la nostra vicinanza con tutti i concittadini emigrati che da decenni sono integrati nel tessuto sociale, culturale, produttivo ed economico canadese. Un altro importante momento si concretizzerà a breve negli Emirati Arabi a Dubai.

Ritengo che questo sia il momento di fare unione e condividere le esperienze per migliorare le vere professionalità di coloro che sfuggono o rifuggono ai grandi network.

Momenti questi che spesso fanno poca "audience", e che al contrario, passano da mani operose di "uomini e donne" veri chef professionisti che sono pronti a mettersi in gioco. Un grazie di cuore a tutti gli chef, alle Lady chef e alle nuove leve, allievi che crescono con bravi Maestri di cucina e che sono la forza e le braccia, modeste ma indispensabili, di quest'ultimi.

Giovani in gara con le ricette per la patata Silana

DI ANTONIO MACRÌ

Si è svolto il 24 marzo a San Giovanni in Fiore - in una cornice d'eccellenza naturale (tra il sole e il candore della tanta neve, i pini larici, gli abeti e i faggi), nel paese dell'Abate Gioacchino da Fiore (oggi centro Internazionale di studi Gioachimiti) e del famoso artista e artigiano orafo Spadafora, che ha saputo coniugare l'arte con la creatività e bellezza dei suoi manufatti per il mondo intero (i suoi gioielli unici: al Papa, alla Regina d'Inghilterra e a tante altre personalità) - l'XI Concorso gastronomico "Calabria, cultura gastronomica Mediterranea".

Come sempre l'Urcc impronta la tematica del concorso sulla valorizzazione delle tipicità e delle eccellenze del territorio. **Motivo conduttore del concorso, la valorizzazione di una produzione tipica della Sila Calabra: la patata.**

Sì, la patata, regina delle terre dell'altopiano silano, protagonista indiscussa della gara, accolta nel salone del Centro Florense, attraverso il concorso intitolato "La patata, tubero prezioso, negli antipasti della gastronomia calabrese".

Protagonisti i ragazzi degli Istituti alberghieri e dei Cfp della Calabria. Promosso dall'Urcc e sapientemente organizzato dall'Associazione Cuochi di San Giovanni in Fiore. Scopo della gara, la promozione e la valorizzazione - attraverso la realizzazione dei piatti - dei prodotti tipici del territorio, dell'economia delle aziende calabresi e del tessuto sociale e culturale.

Dieci gli Istituti alberghieri partecipanti. Ogni squadra, composta da due allievi, ha realizzato nel termine massimo di tre ore, il piatto, opera da presentare e descrivere alla giuria tecnica per la valutazione finale.

Nelle cucine del Centro Florens Arssa i 20 concorrenti hanno lavorato in religioso silenzio, osservati dalla giuria tecnica e dalla giuria ufficiale.

La giuria - composta dagli chef Ennio Caprio ed Enrico Cosentino,

dall'intero staff del centro Florens Arssa e ai tantissimi ragazzi che frequentano la scuola alberghiera di San Giovanni in Fiore.

Primi classificati sono risultati gli alunni **Giuseppe Posca** e **Antonio Cilurso** dell'Istituto alberghiero di Noverato; secondi gli alunni **Domenico Antonio Rullo** e **Martino Giovanni** dell'Istituto alberghiero di Serra San Bruno; terzi **Saverio Arcieri** e **Davide Maruca** dell'Istituto alberghiero di Lamezia Terme.



promotori e fondatori della storica Associazione Cuochi di San Giovanni in Fiore, dal cancelliere e Gran Maestro della ristorazione dell'Amira Valerio Beltrami, dal vice presidente nazionale dell'Amira Diodato Buonora e dalla direttrice del Cfp di San Giovanni in Fiore, Rosaria De Paola - ha decretato i vincitori. Le premiazioni sono state effettuate nel corso della cena di gala, preparata dagli chef Pietro Barberio e Giovanni Guarascio, coadiuvati

Un particolare ringraziamento va ai responsabili del Premio della Cucina Mediterranea della Promo Salerno Antonio Amato per la collaborazione e lo stage messo a concorso presso l'Accademia Barilla, ai Maestri di sala, al direttore e allo staff dell'hotel del centro Folerns; al presidente Gustavo Congi e a tutti i soci che insieme a lui si sono prodigati per l'eccellente sviluppo della giornata.

Gargano e Capitanata

Mangia bene, cresci meglio

DI PIETRO MARTINELLI



pasticcieri, produttori di olio extravergine, esperte nella preparazione di pasta fresca locale. I giovani con molto entusiasmo hanno messo le mani in pasta provando a fare orecchiette, pizze, mozzarelle, dolci tipici, accompagnati dal maestro di cucina Pietro Martinelli che spiegava le caratteristiche dei prodotti e le tecniche di preparazione rispondendo alle numerose domande dei giovani partecipanti.

Si è svolta a Vieste Gargano dal 23 al 27 maggio, la manifestazione finale del progetto “Mangia bene, cresci meglio.

Giovani in pubblicità per una sana alimentazione”, la campagna di sensibilizzazione promossa dal Ministero delle Politiche agricole

alimentari e forestali, con la presenza di 300 alunni di molte scuole d'Italia. Nell'ambito di questa manifestazione la nostra Associazione è stata chiamata a collaborare per illustrare agli alunni la preparazione dei prodotti tipici in un “laboratorio del gusto” allestito presso il villaggio turistico “Spiaggia Lunga” di Vieste. Negli stand erano presenti produttori di formaggi locali, fornai, pizzaioli,



Un altro momento importante è stato “La cucina in piazza”: nello splendido scenario di Marina Piccola lo chef Andy Luotto ha presentato in maniera comica ma anche professionale alcune ricette con verdure e pesce azzurro per far capire ai giovani che per una sana alimentazione bisogna inserire nella dieta



prodotti freschi, come frutta, verdura e pesce dei nostri mari. Ci auguriamo che il Ministero delle Politiche agricole alimentari e



forestali coinvolga nei suoi progetti sull'alimentazione anche la Federazione Italiana Cuochi.



Isola d'Elba

Cuochi & motori

È difficile vederne una, figuriamoci 120! Le favolose Bugatti provenienti da tutti i Paesi del mondo, che dopo aver scorrazzato con i loro rombanti motori per l'Isola, si sono ritrovate nella bella e mondana piazza della Chiesa a Marciana Marina (Isola



basato sui prodotti tipici isolani, dove il pesce è stato padrone. Il tutto accompagnato dai deliziosi vini elbani, tra i quali il famoso Aleatico.

Sarà stato l'effetto del "vino bono" e della bella giornata, ma l'applauso era vero, indirizzato ai due rinomati chef

D'Elba) per il pranzo che l'amministrazione comunale ha voluto offrire ai 350 partecipanti al raduno. Per l'evento, i Cuochi Fic dell'Isola d'Elba, Giorgio Morsiani e Carlo Magrone, coadiuvati dai ragazzi della scuola alberghiera di Portoferraio, hanno preparato un menu molto apprezzato,



dell'Isola, così ripagati orgogliosamente delle loro fatiche. Cuochi promotori nel mondo di momenti gustosi, Carlo Magrone e Giorgio Morsiani.



L'italiana preferita dallo chef.

Surgital alla fiera "Tutto Food" di Milano



Come per ogni appuntamento che si rispetti, **Surgital** ha presentato durante la fiera milanese tenutasi lo scorso giugno nuovi prodotti e nuove idee per un mercato, quale quello dell'Horeca, in costante movimento.

Tra le **novità**, **Surgital** ha proposto una variante sul tema classico quale le lasagne alla bolognese. Sono nate quindi le **Lasagne caserecce** dove la principale caratteristica è il **mix di carne suina e bovina** per una maggior ricchezza di sapore. Inoltre il **ragù è macinato grosso** per conferire un aspetto maggiormente casereccio al prodotto. Il sapore autentico del ragù di carne viene enfatizzato ulteriormente **da una sfoglia più sottile**, ottenuta con almeno sei uova per chilo di farina, e dalla **presenza di minor besciamella**. La richiesta di una variante delle lasagne classiche nasce dalla volontà di Surgital di soddisfare tutte i gusti e le esigenze della clientela.

Le Lasagne caserecce diventeranno parte della linea *Fiordiprimi Catering*, ad oggi composta da ben 6 varianti differenti di lasagne: *Lasagne alla bolognese*, *Lasagne verdi alla bolognese*, *Lasagne al pesto*, *Lasagne alle verdure*, *Lasagne ai broccoli* e *Lasagne ai funghi*.



www.surgital.com



Lecco

Castelli, neo Cavaliere al Merito della Repubblica

Il Consiglio provinciale e i soci dell'Associazione Cuochi di Lecco si congratulano con il presidente Ferruccio Castelli che il 2 giugno, alla Festa per il 63° di fondazione della Repubblica Italiana, è stato insignito con altre 12 persone della nostra provincia con il titolo di Cavaliere al Merito della Repubblica. Presente il prefetto di Lecco Nicola Prete, il ministro per il Turismo Michela Vittoria Brambilla, nonché i senatori Lorenzo Bodega, Antonio Rusconi, Lucia Codurelli, l'assessore regionale Giulio Boscagli, il consigliere regionale Carlo Spreafico, il prevosto di Lecco monsignor Franco Cecchin, il presidente uscente della Provincia Virginio Brivio e (nel frattempo il neo eletto presidente) Daniele Nava. Inoltre, erano presenti molti sindaci della Provincia e le massime autorità militari provinciali. La cerimonia si è svolta presso l'Hotel



Da destra: Marina e Ferruccio Castelli e il ministro al Turismo Michela Brambilla con i genitori.

Pontevecchio in Lecco, dove il vice presidente dell'Associazione Vincenzo Di Bella e la sua brigata hanno preparato un sontuoso

rinfresco per gli oltre 400 invitati. Congratulazioni vivissime anche alla moglie Marina e ai figli Marco e Lucia.

Lucca

Gusta la solidarietà

La tradizionale cena si è tenuta il 22 aprile presso la Vigna San Sebastiano, splendida villa situata nel cuore della Roma archeologica, nella zona più bella e suggestiva della via Appia Antica, al numero 119/A, e ha visto protagonisti, ancora una volta, l'Associazione Cuochi Lucchesi e cuochi della brigata del Quirinale. Ha preso parte alla serata anche il dr. Franco Berti, presidente della Lega Italiana Fibrosi cistica. La serata ha goduto del patrocinio del Senato della Repubblica, della Regione Lazio e del Comune di Roma. Il ricavato è stato devoluto



Lucca

all'Associazione Onlus della Lega Italiana Fibrosi cistica per la realizzazione del "Progetto di assistenza domiciliare riservato ai malati di fibrosi cistica del Lazio". Si tratta di una delle più importanti iniziative sostenute dalla stessa Associazione in accordo con il centro di riferimento della regione Lazio del Policlinico Umberto I di Roma, diretto dalla prof.ssa Serena Quattrucci. Gli interventi sono rivolti a sostenere il nucleo familiare e il paziente in un progetto che ha preso corpo proprio grazie al contributo raccolto finora dalla famiglia Gamberoni e i cuochi, che in questi sei anni hanno ristrutturato il reparto di degenza per i bambini affetti da fibrosi cistica, attrezzato per gli stessi, una palestra sempre al policlinico di Roma. L'équipe dell'Associazione Cuochi Lucchesi - composta dagli chef

Mariano Rapaioli, Antonio Pierini, Giuliano Guidi, Amedeo (Tombolino) Nardini, Stefano Micheloni, Maurizio Torre e il pasticcere Stefano Parenti - ha elaborato per i commensali presenti un menu tipico lucchese (nelle foto), che ha raccolto grandi consensi: *Mezze maniche di farro mantecate con ragout di faraona ed erbe*

aromatiche, Controfiletto granduca Guinigi con flan di prognoli e come dessert un delizioso dolce al cucchiaio denominato Cappuccino all'italiana con cornetto.

Un ringraziamento particolare va alle aziende che ci hanno sostenuto in questi anni e che ci hanno permesso di tagliare questo traguardo.



Napoli

Le ricette dei Parchi

DI GAETANO RICCIO

Negli splendidi saloni del Gran Caffé Gambinus di Napoli, l'assessore al Turismo della Regione Campania Claudio Velardi, l'assessore alla Forestazione della Provincia di Napoli Francesco Emilio Borrelli, il presidente dell'Unione





evento c'erano anche i giornalisti delle maggiori testate, cittadine e regionali.

Alla fine della presentazione, nell'attigua piazza del plebiscito, è stato offerto a centinaia di passanti, tra i quali anche tanti stranieri, una *Pasta e fagioli alla napoletana* (fatta con i tondini di Villaricca, naturalmente) elaborata dai bravissimi cuochi de "La Lanterna" di Villaricca (NA) coadiuvati dagli alunni dalla terza classe di cucina sezione A dell'Ipssar Duca di Buonvicino di Capodichino - Napoli.

Regionale Cuochi della Campania Gaetano Riccio, il presidente e il segretario dell'Associazione Provinciale Cuochi Napoli Nicola di Filippo e Felice Franzese, hanno presentato il libro di ricette *Sapori napoletani: ricette dei parchi della provincia di Napoli*.

Il testo di cucina raccoglie una selezione di 50 ricette realizzate durante le competizioni di cucina organizzate dall'Associazione Cuochi di Napoli negli ultimi cinque anni.

Le gare culinarie che si sono succedute in questi anni (almeno due

Villaricca alla mela annurca, dalla melanzana cima di viola alla zucca lunga napoletana e altri ancora.

Molti sono stati i soci accorsi alla presentazione, tanto che le bellissime sale dello storico Caffè (vedi box) erano stracolme del bianco candore delle giacche da cuochi. Per registrare il ghiotto



Una splendida giornata ricca di contenuti interessanti e di fraterna condivisione degli obiettivi prefissati raggiunti con l'estrema naturalezza che caratterizzato le azioni dei cuochi napoletani.

IL GRAN CAFFÈ GAMBRINUS

Questo celebre locale, il cui nome si ispira a un leggendario quanto fantasioso re delle Fiandre, fa parte a pieno titolo del circuito dei caffè storici d'Italia. Arredato in stile liberty, conserva al suo interno stucchi, statue e quadri della fine dell'800, tutte opere realizzate dai più importanti artisti napoletani dell'epoca. Nato nel 1860, dopo l'unificazione d'Italia, riscosse subito molto successo e da riscontrò anche la benevolenza della famiglia reale e il riconoscimento per decreto di "Fornitore della Real Casa". Dalla bella epoque in poi sono passati nelle sue sale dorate personaggi illustri d'ogni tempo e Paese, diventati poi clienti affezionati: Gabriele D'Annunzio, che ai tavolini del caffè scrisse la poesia "La Vucchella" musicata poi da Toti; Benedetto Croce, Matilde Serao, Eduardo Scarpetta, Totò e i De Filippo, Ernest Hemingway, Oscar Wilde, Jean Paul Sartre. Più recentemente anche i presidenti della Repubblica Francesco Cossiga, Oscar Luigi Scalfaro, Carlo Azeglio Ciampi e Giorgio Napolitano sono stati affezionati ospiti del caffè, e anche i presidenti del consiglio Prodi e Berlusconi si sono più volte fermati per sorbire un caffè durante i loro soggiorni in città.

- tre per anno) hanno avuto sempre come tema l'elaborazione in chiave moderna di uno tra i tanti prodotti tipici della Campania: dai tondini di

Una gara e una cena per l'XI convegno dei Cuochi Napoli

L'elemento che ha caratterizzato l'XI convegno dell'Apcn è stata la "scarola bianca riccia Schiana", uno dei prodotti tipici della Campania che maggiormente la rappresenta in alcune delle sue più tradizionali preparazioni gastronomiche e che per l'occasione ha avuto utilizzo nelle varie fasi della giornata.

La manifestazione, tenutasi il 2 febbraio presso il Ristorante La Lanterna di Villaricca (NA), è stata divisa in due parti: di mattina si sono tenute le gare di cucina dedicate ai soci allievi e ai soci professionisti; di sera c'è stato il gala ufficiale con la

- composta da Gaetano Riccio, Nicola Di Filippo, Cristoforo Menna e Fabio Bisanti - si è avuto l'agnato verdetto che ha visto come vincitori nelle rispettive categorie:

Francesco Soletti e Giuseppe Fasulo, premiati

con uno splendido trofeo e una borsa di studio, alla presenza di oltre 400 ospiti durante il gala serale.

Anche quest'anno nel salone delle feste della favolosa struttura che ci ha ospitato sono stati assegnati gli ambiti premi che l'Associazione di Napoli ha come sue pietre miliari: il "Premio Monzù dell'anno" andato a **Carlo Riccio**, executive chef del gruppo Sire e il "Premio Erba" andato a **Caprio Nono**, suo compagno in tante battaglie professionali e associative e attualmente presidente

onorario dell'Associazione Cuochi di Caserta.

Molti sono stati gli ospiti di riguardo della serata, dal sindaco di Villaricca, Raffaele Topo, all'assessore

all'Agricoltura di Napoli, Francesco Emilio Borrelli, da Raffaele Beato a monsignor Alfonso D'Errico, dai dirigenti dell'Urcc agli amici delle altre Associazioni cuochi della Campania e dai responsabili delle associazioni consorelle e tanti altri ancora.

A rendere ancora più piacevole la cena, il recital di canzoni classiche napoletane eseguite da Wilma Doris, grande interprete dalla voce cristallina.

Anche in questa edizione il supporto degli alunni dell'Ipssar "L. Petronio" di Monteruscello è stato determinante: agli alunni e ai docenti accompagnatori va il nostro grazie per la piena disponibilità.

Ancora una volta una freccia del nostro arco è andata a segno, a dimostrazione che il lavoro di squadra di parte del consiglio direttivo, se fatto con intenti comuni, dà i suoi risultati.



Carlo Riccio riceve il Premio Monzù dell'anno.



Caprio Nono riceve dal dr. Beato il Premio Erba.

consegna dei premi che l'Associazione ha nel suo carnet. L'entusiasmo dei concorrenti, cinque in una sezione e cinque nell'altra, ha agevolato lo svolgimento della gara che è scivolata senza intoppi, terminando all'orario prestabilito. Hanno partecipato alla competizione: Simone Carandente, Francesco Angri, Giuseppe Fasulo Pasquale Esposito ed Emanuele De Martino per i professionisti. Mentre come allievi si sono cimentati: Francesco Soletti, Diego Savino, Marco Galario, Giuseppe D'Auria e Gianluca Simeoli. Dopo l'attenta valutazione della giuria

Alcuni partecipanti della gara con la giuria.



Il restyling dell'Associazione Cuochi e Pasticceri e del Culinary Team di Palermo

Tra modello organizzativo, trasparenza ed efficienza

DI DAVIDE MANISCALCO



Dinamicità, organizzazione e programmazione rappresentano i principi ispiratori del complesso processo di *restyling* che ha visto coinvolta, nel biennio 2007/2008, sia l'Associazione Provinciale Cuochi e Pasticceri di Palermo sia il costituito Culinary Team Palermo, suo braccio operativo, nel costante auspicio dei vertici associativi e dei soci tutti, di diffondere e valorizzare la cultura e la formazione enogastronomiche degli allievi e degli operatori dei servizi turistico-alberghieri.

Inesauribile passione per "l'arte della cucina" innestata nello sviluppo della cultura enogastronomica nei variegati contesti territoriali italiani, costituiscono ottimi stimoli per la programmazione di ricette particolari e piatti inimitabili che rappresentano, ancora oggi il più grande patrimonio associativo discendente dalle tutelate opere dell'ingegno degli associati e, in particolare dei componenti del prestigioso Culinary Team Palermo.

Infatti, il Culinary Team Palermo costituisce il propulsore delle finalità dell'Associazione Provinciale Cuochi e Pasticceri di Palermo. Esso, infatti, insignito delle più alte onorificenze, nazionali e internazionali, evidentemente correlate a un palmares agonistico-competitivo di sicuro successo, opera quale strumento di pubblicizzazione dell'Associazione, adoperandosi, con costante impegno, per l'aggiornamento e il miglioramento della professionalità degli associati, anche sotto il profilo didattico/educativo dei soci docenti e degli studenti delle scuole del settore alberghiero e della ristorazione.

L'Associazione Provinciale Cuochi e Pasticceri di Palermo, costituisce invece una struttura periferica della Federazione Italiana Cuochi, cui aderisce e al pari del Culinary Team Palermo Ente apolitico e non lucrativo.

L'attività del Team è totalmente finanziata dagli *sponsor* fiduciari che, in ambito associativo piace definire "aziende amiche". Nessuna spesa relativa alle attività del Team viene effettuata con i fondi dell'Associazione, salva la facoltà da parte dell'Associazione di destinare, con specifica delibera del consiglio direttivo, eventuali somme, ove disponibili, al fine di estendere ai soci i benefici e le opportunità per partecipare a gare e manifestazioni di notevole rilievo.

L'Associazione e il Culinary Team Palermo, conformemente ai propri scopi associativi si propongono di:

- creare con ogni mezzo, occasioni

di incontri, assemblee, congressi, sia direttamente, sia tramite la stampa e le pubbliche manifestazioni, alla quale cosa saranno sollecitati tutti gli organi di informazione e di competenza già esistenti;

- approfondire le conoscenze tecniche nel settore di cucina e alberghiero, quale premessa di una qualificazione professionale che si adegui ai temi e alle necessità nazionali e internazionali.
- evidenziare, mediante manifestazioni, concorsi, premi l'attività meritoria dei cuochi, le loro capacità e il loro spirito d'iniziativa, vivificando così l'Associazione, al fine di far meglio conoscere in quale misura essa contribuisce allo sviluppo turistico e alla fama della nostra cucina nel mondo;
- svolgere in campo nazionale e internazionale ogni ed eventuale azione connessa al conseguimento dei suoi scopi e prendere tutte le iniziative che a questo fine appaiano utili e proficue;
- svolgere attività di orientamento e di formazione per i lavoratori del settore della ristorazione, progettando, organizzando e gestendo attività di formazione, di aggiornamento e di riqualificazione professionali di giovani da immettere sul mercato del lavoro e/o di lavoratori già inseriti in aziende produttive del settore mediante progetti specifici collegati a programmi regionali, nazionali e comunitari;

- curare la formazione e l'adeguata preparazione dei cuochi e pasticceri e del personale addetto alla ristorazione, realizzando anche i relativi corsi di formazione. Per raggiungere i suoi scopi l'Associazione potrà svolgere tutte quelle attività che si reputano opportune, promuovere accordi con enti pubblici e privati, con organizzazioni e associazioni varie, stipulare convenzioni con enti locali (Comuni, Province, Regioni ecc.), nonché con enti pubblici (Stato, Comunità Europea ecc.), parapubblici, privati e morali, usufruire di contributi, sussidi, sovvenzioni, finanziamenti anche agevolati e di tutte le previdenze in genere (Statali, Regionali e Comunitarie ecc.). L'Associazione potrà compiere ogni operazione economica finanziaria, mobiliare, immobiliare che il Consiglio Direttivo riterrà utile per il raggiungimento degli scopi sociali, nonché partecipare ad altre Associazioni, Enti e Consorzi aventi scopo affine o analogo.

Notevoli le innovazioni organizzative introdotte dai vertici associativi nel corso del biennio 2007/2008. In particolare, si evidenzia la riqualificazione dei loghi identificativi dell'Associazione Provinciale Cuochi e Pasticceri di Palermo e del Culinary Team Palermo, con la loro conseguenziale registrazione presso la C.C.I.A.A. di Palermo quale marchio nazionale soggetto alla relativa normativa di maggior tutela, attesa l'ormai acquisita rinomanza del marchio e la sua efficace funzione di collettore associativo e garanzia formativa.

Nel contempo, grande attenzione è stata rivolta all'implementazione del canale telematico attraverso l'acquisizione di un nuovo nome di dominio e la conseguenziale strutturazione del sito web www.cuochipalermo.it, che annovera un numero sempre maggiore di visitatori interessati e

che presenta una mappa di sezioni protese ad assicurare una periodica informazione specialistica, capillare nei settori di riferimento operativo, con facilità di consultazione per l'utente ed intuitivo funzionamento. Particolare rilievo è stato poi attribuito alla sempre più visitata pagina web destinata alla pubblicazione delle ricette dei professionisti accreditati. Notevoli le attenzioni rivolte in favore dell'Associazione e del Team da parte della stampa anche specialistica di settore e degli strumenti di comunicazione di massa specie in occasione delle frequenti competizioni culturali-sportive che vedono coinvolto l'ente associativo.

Ciò, determinando una progressiva visibilità, ha condotto l'A.P.C.P.P.A. a dotarsi di un validissimo addetto stampa, con delega alla trattazione dei copiosi rapporti con le agenzie giornalistiche e con i media. Lo sviluppo imponente del canale di informazione telematica e la costante presenza dell'Associazione e del Team nelle più prestigiose competizioni nazionali ed internazionali, hanno certamente contribuito al successo dell'organizzazione ed alla valorizzazione del rapporto con la stampa specialistica e con le redazioni dei più rinomati magazines di settore. Ad oggi infatti l'Associazione si pone come costante e qualificato

I PRINCIPALI SUCCESSI DEL CULINARY TEAM PALERMO E LE PRINCIPALI ATTIVITÀ SVOLTE DELL'A.P.C.P.P.A

Aprile 2007	Dimostrazione rivolta agli associati "sculture di ortaggi"
Aprile 2007	Il Esposizione Provinciale individuale per la selezione del "Culinary Team Palermo"
Maggio 2007	Dimostrazione rivolta agli associati "Il Pane artistico e le sue applicazioni nei buffet"
Novembre 2007	Dimostrazione rivolta agli associati "Sculture prodotti caseari"
	Dimostrazione rivolta agli associati "Lavorazione del 'Cous Cous' ed elementi di Cucina Mediterranea"
Dicembre 2007	XXV Natale del Cuoco e Pasticcere Palermitano con la prima uscita ufficiale del Culinary Team Palermo
Febbraio 2008	La Cucina a Concorso ospite d'onore il "Culinary Team Palermo" dell'Associazione Provinciale Cuochi e Pasticceri Palermo prova del tavolo freddo, preliminare alla partecipazione degli Internazionali D'Italia - Marina di Massa (Toscana), e realizzazione del gala con simulazione del menu caldo. La manifestazione si è svolta presso l'Hotel ristorante "Villa Esperia" Mondello - Palermo
Marzo 2008	Internazionali D'Italia - Marina di Massa (Toscana) Trofeo di Campioni d'Italia nella cucina fredda a squadre - Medaglia d'argento nella cucina fredda - Medaglia di bronzo nella cucina calda - Il posto assoluto nella competizione combinata (cucina calda + cucina fredda)
Marzo 2008	Dimostrazione rivolta agli associati "Lavorazione della Pasta all'Aceto e la sua applicazione nei Buffet caldi e freddi"
Aprile 2008	Dimostrazione rivolta agli associati "Il Pane"
Ottobre 2008	Presentazione del tavolo "Cucina Fredda" preliminare alla partecipazione alle Olimpiadi di Erfurt del Culinary Team Palermo - La presentazione del tavolo si è svolta presso l'Hotel ristorante "Villa Esperia" Mondello - Palermo
Ottobre 2008	Olimpiadi Culinarie - IKA Erfurt (Germania) - Medaglia di Bronzo
	Riorganizzazione delle Lady Chef di Palermo
	XXVI Natale del Cuoco e Pasticcere Palermitano
	Convenzione con l'I.P.S.S.A.R. P.Piazza di Palermo

interlocutore di riferimento per tutti gli alunni delle scuole alberghiere ed intrattiene saldi rapporti di condivisione programmatica e progettuale con enti pubblici istituzionali locali, godendo peraltro dell'importante sostegno delle dirigenze scolastiche degli istituti professionali per i servizi alberghieri e del settore della ristorazione, nell'ambito di importanti protocolli di intesa stipulati e stipulandi.

A tal uopo, l'Associazione non ha tardato a nominare idonei delegati con la specifica missione di sviluppare il confronto dialettico con le istituzioni anche al fine di elevare gli *standard* delle pubbliche relazioni nonché della proposta culturale ed enogastronomica dell'ente associativo, in conformità degli scopi statutari. Nel contesto organizzativo dell'Associazione non poteva certamente mancare la consulenza legale e quella contabile e tributaria rispettivamente affidate all'Avv. Davide Maniscalco ed al Dott. Commercialista Rosario Tantillo.

La scelta si è subito rivelata strategicamente efficace dal momento che i suddetti professionisti hanno contribuito fattivamente allo sviluppo di un protocollo organizzativo improntato a criteri di legalità ed ordine che è culminato nella trattazione sempre più qualificata delle relazioni con i *partner* fiduciari e gli *sponsor* sostenitori nonché nello sviluppo di un'intensa contrattualistica volta a disciplinare i rapporti di sponsorizzazione e di convenzionamento e, infine, nell'attribuzione della partita Iva in relazione all'intensa attività di

sponsorizzazione strettamente inerente agli scopi statutari associativi.

L'Associazione e il Team, in ossequio alle proprie finalità statutarie, proseguono infatti la campagna promozionale preordinata alla conclusione di accordi di sponsorizzazione con aziende commerciali e industriali che desiderino condividere gli ideali associativi, nello spirito delle disposizioni regolamentari nonché nelle disposizioni preminenti dettate dalla Fic.

Molteplici sono ormai i rapporti contrattuali con *partner* di sicuro prestigio per la cui analitica elencazione si rinvia al canale telematico associativo.

La sede associativa è ormai dotata di ogni funzionalità ed attrezzatura di supporto anche informatico dell'attività organizzativa. In particolare si è provveduto all'acquisto di un computer portatile e borsa (per attività Segreteria) nonché di una stampante con scanner mentre una fotocopiatrice è stata consegnata da un *partner* fiduciario in forza di un accordo di sponsorizzazione. Particolare rilievo si è riservato altresì alla predisposizione del nuovo regolamento organizzativo per la celebrazione della tradizionale Festa Natalizia,

denominata "Il Natale del Cuoco", giunta ormai alla ventiseiesima edizione.

La manifestazione, ricchissima di eventi, segna ogni anno, la prima uscita ufficiale del Culinary Team Palermo, che, nell'occasione, realizza e presenta agli intervenuti il tavolo di esposizione fredda per le successive uscite ufficiali in programmazione nel periodo 2008-2010.

Prestigiosi sono i titoli conseguiti nel corso di più di venti anni di attività dell'Associazione e, di assoluto rispetto è da ritenersi il Palmares del Culinary Team Palermo, per la cui disamina si rimanda la sito web dell'Associazione www.cuochipalermo.it, ove, peraltro, potrete conoscere le più recenti novità e attività dell'Ente associativo.

Infine, si evidenzia che l'Associazione è presente all'interno dei principali Istituti di formazione alberghiera, statali e regionali, con propri sportelli informativi, nonché di orientamento e tutorato, al precipuo fine di assurgere a concreto punto di riferimento per la crescita formativa e professionale degli studenti che aspirino ad affermarsi nel mondo del lavoro con le qualifiche acquisite e acquisende.

ATTIVITÀ PRINCIPALI PROGRAMMATE PER IL 2009

Possibilità di convenzioni con altri Ipsar di Palermo e Provincia

Possibilità di Convenzioni con altre aziende

Concorso rivolto ai soci allievi e selezione del Junior Team di Palermo e Provincia

Partecipazione del Culinary Team Palermo ad Internazionali d'Italia

Dimostrazioni e formazione per allievi

Dimostrazioni indirizzate prettamente ai Professionisti

Utilizzo della sede dell'A.P.C.P.A come punto di incontro tra i professionisti

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

Un concorso fra giovani talenti

Due giovanissime alunne della Scuola Alberghiera Mediterranea Elis (Palermo) si sono piazzate rispettivamente al primo e terzo posto con *La semisfera di cous cous aromatizzata all'arancia, mandorle e Passito con cuore di ricotta, salsa al pistacchio e spicchi d'arancia caramellati* (nella foto) e *Il tortino di alici alla beccafico su julienne di carciofi e pomodori spadellati aromatizzati al finocchietto selvatico* in occasione del concorso riservato agli allievi di scuole e istituti alberghieri di Palermo e provincia. Secondi classificati, due alunni dell'Ipssar "Paolo Cascino" di Palermo che hanno presentato alla giuria *Lo sformatino di alici e triglie profumato al finocchietto selvatico su coulis di pomodoro*. Gli allievi



associati dell'Ipssar P. Piazza hanno esposto dei piatti fuori concorso. La gara fra giovani chef, che si è svolta il 16 aprile presso i locali dell'Ipssar "Pietro Piazza" a Palermo, è stata organizzata dall'Associazione provinciale cuochi e pasticceri di Palermo. Gli istituti alberghieri che hanno aderito all'iniziativa sono stati gli Ipssar Mandralisca (Cefalù), Danilo Dolci (Balestrate), Mursia (Carini), F. Paolo Cascino (Palermo) e la scuola alberghiera Mediterranea Elis (Palermo).

Il tema del concorso, organizzato in sinergia con l'Ipssar "P. Piazza", era "La cucina del territorio". Ecco perché i partecipanti che hanno preparato e presentato un piatto per 8 persone hanno usato solo ingredienti selezionati e strettamente legati al gusto e alla tradizione siciliana.



IL NUOVO CULINARY JUNIOR TEAM

Selezionato anche il nuovo Culinary Junior Team Palermo dell'Associazione Cuochi e Pasticceri Palermo. I giovani che concorreranno al fianco degli chef associati in occasione delle prossime competizioni nazionali e internazionali sono tutti di età compresa tra i 18 e i 21 anni. Ha commentato il Maestro di cucina Giuseppe Giuliano, presidente dell'Associazione: "è stata una

magnifica esperienza di collaborazione e sinergia fra gli istituti del settore, come anche un'ottima occasione per mettere in vetrina i giovani talenti della cucina di domani. Il risultato è che ci sentiamo fortemente motivati a continuare su questa strada". In questi giorni, infatti, l'Associazione è impegnata in un importante

processo di integrazione fra tutte le organizzazioni di categoria operanti nel settore enogastronomico siciliano, gli istituti alberghieri e dei servizi di ristorazione presenti nella provincia di Palermo, volto alla promozione e alla valorizzazione del turismo culturale orientato alla migliore conoscenza della cucina del territorio". Si



ringraziano tutte le aziende che hanno collaborato alla buona riuscita della manifestazione.

Al concorso “Lu carrature d’ore” vincono ricerca, qualità e gioventù

DI LORENZO PACE

Il 20 marzo con una cena di gala che ha deliziato pupille e papille, preparata dallo chef Gianluca Sergiacomo con la sua brigata, si è conclusa la XIX edizione del concorso gastronomico regionale “Lu carrature d’ore”.

Hanno partecipato alla competizione 39 cuochi professionisti e 15 alunni di cinque scuole alberghiere della regione. Il ruolo di commissario del concorso è stato ricoperto dal consigliere Enea D’Amico. La giovane età dei vincitori, 28 anni il più grande, e la raffinata preparazione dei piatti in gara lasciano presagire un futuro radioso per la gastronomia abruzzese.

I giurati che hanno valutato i professionisti sono stati:

Massimo Di Cintio (presidente), gli chef Lucio D’Angelo, Antonio De Sanctis, Giuseppe Di Malta, Lorenzo Ferretti, Niko Romito, Sergio Savaglia e il f & b Andrea Zana. Con giudizio unanime hanno assegnato il primo premio al cuoco **Angelo Taricani**, che ha preparato *Ceppe di Solina con stracotto di capretto, salsa di carciofi, peperoni arrostiti e olio all’arancia*.

Il secondo premio, consegnato dal presidente onorario dell’Associazione Nicolò Di Garbo, è andato al cuoco **Moreno D’Antuono** con la *Chitarra di gallinella di mare con calamaretti spillo, scampi e salsa brodetto alla pescarese*. Il terzo premio, consegnato dall’ideatore del concorso, lo chef Leo Giacomucci, se l’è aggiudicato la cuoca

La *Crema tiepida alla ricotta con cristalli di Centerbe* di Matteo Ciccocioppo, vincitore del premio “Lu Buccunotte d’Ore”, assegnato ai dolci.

Martina Di Fabio che ha realizzato i *Fagottini selvatici al profumo di bosco*.

Il premio “Lu buccunotte d’ore”, assegnato ai dolci, è stato vinto dal cuoco **Matteo Ciccocioppo** che ha preparato la *Crema tiepida alla ricotta con cristalli di Centerba Toro e cialda*



I vincitori con il presidente dell’Associazione e il presidente della giuria.

crocante di miele di Sulla Mousse al Parrozzo e Pensando al bocconotto.

Il Trofeo De Victoris Medori, per il piatto tradizionale, è stato vinto dalla cuoca **Isolina Petrini** che ha preparato *Le Virtù e il Trofeo Giano*, per il piatto innovativo, dal cuoco **Dario Stenta** con la *Millefoglie di pane Solina tostato, borragine, canocchie dell’Adriatico e pomodoro a pezzetti con emulsione di olio extravergine d’oliva dop aprutino-pescarese, aglio rosso di Sulmona e bastandone tritato*.

La giuria che ha valutato gli alunni era composta dagli chef: Franco Odoardi (presidente), Domenico Di Nucci,

I piatti sul podio del concorso “Lu Carrature d’Ore”, da sinistra: 1° classificato *Ceppe di Solina con stracotto di capretto* di Angelo Taricani; 2° *Chitarra di gallinella di mare* di Moreno D’Antuono; 3° *Fagottini selvatici al profumo di bosco* di Martina Di Fabio.



Il Trofeo Centerba assegnato dal presidente Franco Odoardi ad Anna Di Loreto dell’alberghiero de L’Aquila, che ha vinto con le Perle abruzzesi alla Centerba Toro.

Mario Rabottini, Gianluca Sergiacomo e dal maître Rino Saturni. Il primo posto per la preparazione dei primi piatti è stato assegnato all’alunno **Luca Spinosi** dell’alberghiero di Pescara che ha realizzato i

Surgitti con cascjgni e pecorino di Farindola. Il primo classificato dei secondi piatti è stato l’alunno **Enea Kolila** dell’alberghiero di Teramo con *Agnello cacio e uova con pane alle erbe e patate croccanti*, come pure dell’alberghiero di Teramo è l’alunna **Alessandra Di Francesco** che ha vinto il primo premio per i dolci realizzando *La pizza dolce*. Il trofeo Centerba Toro è stato assegnato all’alunna **Anna Di Loreto** dell’alberghiero de L’Aquila che ha preparato le *Perle abruzzesi alla Centerba Toro*.



Il 40° dell'alberghiero di Pescara

DI LORENZO PAGE

Era il 28 novembre del 1968 quando a Pescara iniziarono le prime lezioni di cucina, sala-bar e segreteria presso una nuova scuola destinata a crescere nel tempo. Quel giorno, infatti, apriva ufficialmente l'Istituto alberghiero di Stato, su iniziativa del professor Giuseppe D'Incecco che ne fu preside fino al 1979 e degli insegnanti Nicolò Di Garbo per la cucina, Domenico Morrone per la sala e Giorgio Esposto per la segreteria. Il 27 maggio l'Ipssar di Pescara ha organizzato un piacevole evento per



collaborazione del professor Amedeo Prognoli e dell'assistente tecnico Alessandro Mazzocchetti. Mentre il servizio di sala è stato diretto dal professore Alvaro Fantini e dagli assistenti tecnici di sala. Per l'occasione è stato presentato un libro che ricorda il primo anno di apertura della scuola, scritto dagli insegnanti Nicolò Di Garbo e Domenico Morrone. Proprio presso l'istituto alberghiero ebbe la prima sede l'Associazione cuochi Pescara di cui Di Garbo fu tra i fondatori e di seguito presidente. La serata è stata conclusa da due concerti: uno di musica jazz e uno di percussioni.

ricordare i 40 anni della sua fondazione. I festeggiamenti sono iniziati con gli interventi del preside Gianni Pagannone, della figlia dell'ex preside Vittoria D'Incecco e del professor Nicolò Di Garbo, ispiratore della kermesse, che hanno sottolineato l'importanza che l'istituto ricopre nel tessuto economico, sociale e culturale della provincia, le difficoltà degli inizi e quelle che ancora persistono a causa di uno stabile inadeguato a svolgere correttamente l'attività didattica.

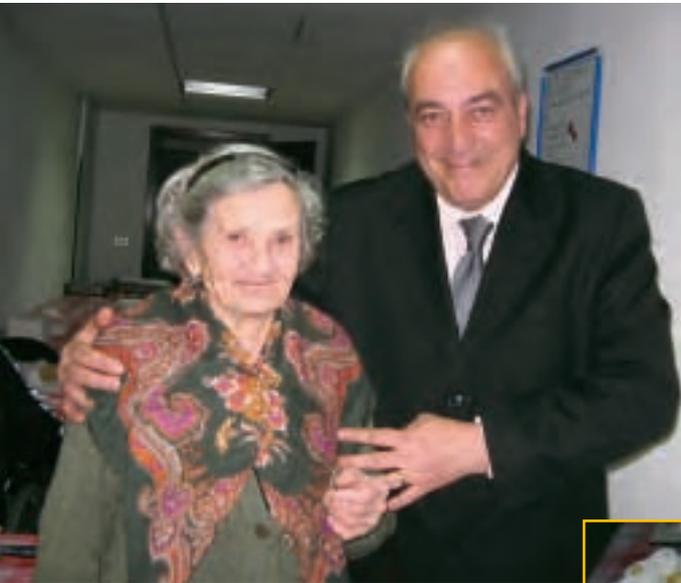
Successivamente il presidente dell'associazione provinciale cuochi di Pescara ha consegnato una targa di merito all'alunna Francesca Di Domizio che lo scorso anno si è qualificata nel corso di cucina con i voti migliori. A conclusione degli interventi è stato offerto un pregevole buffet di finger food preparato dagli alunni delle quinte classi guidati dai professori Enza Liberati e Narciso Cicchitti, con la



Reggio Calabria

Le ricette dei nostri nonni

DI COSIMO PASQUALINO



degli anziani presenti nella stessa. Per l'occasione, gli ospiti di Villa Vittoria sono stati accolti dal prof. Cosimo Pasqualino, presidente dell'Associazione nonché docente di Cucina della prestigiosa scuola Locrese, che insieme agli altri docenti di indirizzo e i propri alunni hanno curato e servito un prelibato e ricco pranzo di alcuni dei piatti tipici di un tempo,

presenti nella raccolta. L'obiettivo del progetto, inserito nel programma di animazione geriatrica, coordinato dalla psicologa Luisa Pisciueneri è stato: favorire lo scambio di esperienze tra il mondo dei giovani e quello degli anziani cercando così di facilitare la comunicazione fra generazioni diverse; individuare e promuovere quelle attività risocializzanti che agevolano il rapporto tra gli anziani e il mondo esterno apportando così quella ventata di energia e di movimento indispensabili per il recupero e il

L'Associazione Provinciale Cuochi Reggini e l'Istituto alberghiero di Locri hanno avuto il piacere e l'onore di collaborare all'evento, organizzato dalla Casa di Riposo Villa Vittoria di Antonimina, dal titolo "Quando il gusto corre sui binari del tempo...", una raccolta di ricette antiche, ispirate dalla memoria e dai ricordi



mantenimento delle risorse fisiche, mentali e relazionali. Presente all'evento, originale e intenso di significato che avvalorava la tesi della preziosità degli anziani, Domenico Curinga, direttore sanitario della clinica "Villa Vittoria" che ha concluso l'incontro dicendo: "Ringrazio quanti hanno reso interessante questo

momento e un segno di riconoscenza va alla preside Maria Macrì e all'intero staff di docenti facenti parte del direttivo dell'Associazione Provinciale Cuochi Reggini e alunni dell'Istituto alberghiero di Locri che hanno contribuito in maniera eccellente alla buona riuscita della manifestazione". Per ricordare la giornata il direttore sanitario ha devoluto una borsa di studio a favore dell'allievo più bisognoso e meritevole.



L'arte in cucina

DI SABINO CANGIALOSI

Grande successo di pubblico e di critica all'annuale Festa del cuoco e alla seconda edizione della gara "Arte in cucina", svoltesi a Sassari in novembre. Due giorni di kermesse, durante la quale l'Acps ha presentato un programma

naturale, realizzate davanti agli occhi sorpresi dei numerosi visitatori e appassionati di sculture non saranno facilmente dimenticate.

Il maestro ha anche realizzato un presepe in ghiaccio, nella sua completezza, artisticamente



ricco di eventi e intrattenimento per il pubblico, che non si è lasciato sfuggire uno degli eventi più attesi in città. Carichi d'entusiasmo, grazie anche al successo della passata edizione, i soci dell'Acps hanno fatto le cose in grande, chiamando a esibirsi un professionista qual è **il maestro Graziano Re.**

Le sue sculture di ghiaccio a grandezza



"Arte in cucina", curata nell'organizzazione in stretta collaborazione con l'Unione Cuochi Regione Sardegna, nelle persone di Fernando Rossi, consigliere regionale Ucrs e Samuel Rainey, vice presidente dell'Associazione Cuochi Cagliari, che hanno diretto e coordinato le gare d'artistica di professionisti e allievi degli Istituti alberghieri, che hanno partecipato alla competizione, suddivisi tra opere pronte, opere dal vivo e fuori concorso. A giudicare e assegnare il titolo di "Campione regionale di categoria" è stato Berto Tomasi, chef e maestro di sculture artistiche di fama internazionale, che ha avuto modo di dare saggio

ricomposto in uno speciale box con pareti a vetro a -12°C. **Grande ammirazione e consenso di pubblico per la gara**



personale della sua tecnica d'intaglio. Non è mancata neanche **la tradizionale torta, quest'anno realizzata dagli allievi e istruttori**

Sassari



di cucina dell'Ippisar di Sassari, che con decine e decine di chili di frutta fresca, pan di Spagna e ottima crema hanno confezionato la bellezza di oltre 150 metri di torta alla frutta, intitolata alla città di Sassari e contenente i simboli della città e successivamente regalata alla Municipalità di Sassari. Ad allietare la manifestazione, l'esibizione della squadra provinciale dei cuochi, che ha realizzato 12 piatti di cucina calda e fredda, che

sono rimasti esposti per tutta la durata della manifestazione. Non è mancata la lotteria di beneficenza realizzata con il sorteggio di numerosi oggetti donati dalle tante aziende che hanno sponsorizzato la manifestazione. Anche quest'anno a beneficiare dell'iniziativa è stata l'Associazione la "Sorgente" di Sassari, Onlus che si occupa di assistenza e aiuto ai disabili, operante su tutto il territorio della provincia e che ha ricevuto quest'anno, grazie all'Acps e a tutte le berrette bianche che hanno collaborato alla manifestazione 5.500 euro. Nell'occasione è stato anche presentato al pubblico il nuovo sito ufficiale dell'Acps (www.assocuochisassari.it) con oltre 15 pagine ricche di informazioni utili ai soci e agli appassionati di cucina e di una rubrica di offro-cerco lavoro, di

ricette dei colleghi soci e di gallerie fotografiche delle manifestazioni realizzate dall'Acps. A conclusione della manifestazione sono stati presentati ai visitatori, i colleghi chef dell'Acps che sono stati appena insigniti del prestigioso collare del "Collegium Cocorum", massima onorificenza che la Federazione Italiana Cuochi conferisce dopo 25 anni di carriera dedicata alla millenaria tradizione della cucina Italiana, consegnato in



occasione del XXVI Congresso nazionale Fic svoltosi a Roma. A tutti i neo insigniti vanno i complimenti da parte di tutti i componenti dell'Acps e alla cittadinanza si rinnova l'appuntamento con nuove manifestazioni.



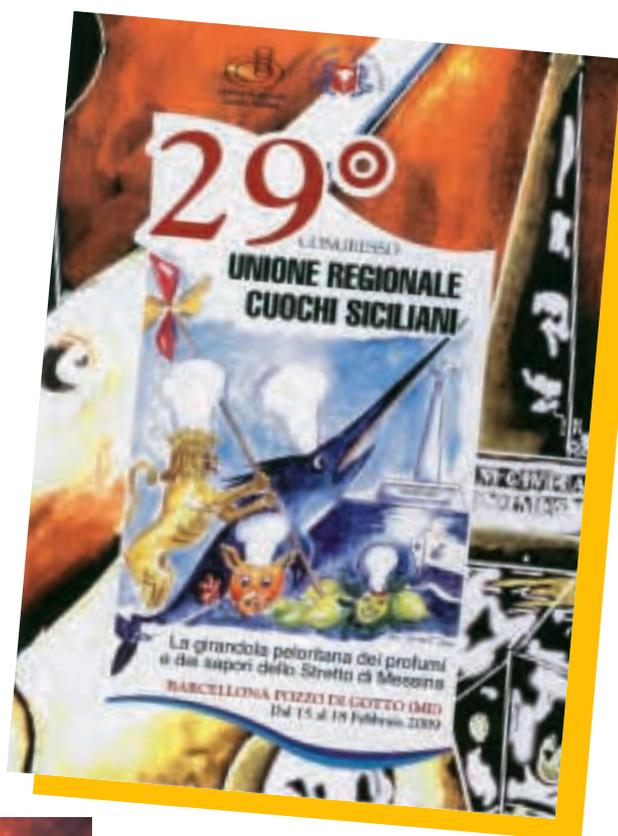
IL 29° Congresso dei Cuochi Siciliani

DI ALFIO RAPISARDA

La 29a edizione del Congresso dei Cuochi Siciliani, svoltasi in febbraio in provincia di Messina, si è chiusa con un risultato soddisfacente in termini di partecipazione e di attività svolte. La conclusione positiva rende merito all'impegno profuso nell'organizzazione da parte del gruppo di lavoro che ha condotto con competenza e spirito di sacrificio questo congresso e che era composto da Rosaria Fiorentino, Alfio Rapisarda,

della manifestazione. Un doveroso ringraziamento è stato rivolto all'Associazione Cuochi di Messina per la collaborazione fornita e a Pino Correnti autore del manifesto.

Ad aprire la manifestazione è stato il gemellaggio tra l'Unione Regionale Cuochi Siciliani e l'Unione Cuochi Regione Toscana, che hanno festeggiato l'occasione preparando



Domenico Aizzi e dal presidente dell'Urcs Mario Consentino, che in conclusione ha rivolto parole di ringraziamento e stima per aver portato a termine la buona riuscita

una cena della tradizione gastronomica toscana accompagnata dagli eccellenti vini dell'Isola d'Elba. **Il congresso, che impegna ogni**

anno una diversa provincia dell'isola, nell'ultima edizione ha dato risalto alle tradizioni gastronomiche della provincia di Messina e alle sue rinomate produzioni agro-alimentari. Ampio spazio è stato dedicato all'aggiornamento e alla formazione professionale dei cuochi, attraverso delle attività specifiche, mirate anche a favorire lo scambio di conoscenze ed esperienze. A ricoprire il ruolo di docente ai fornelli è stato il noto chef Pino Cuttaia che, nella location dell'Hotel Parco Augusto, ha deliziato i colleghi con la preparazione di nuovi piatti con l'ausilio delle più recenti e innovative tecnologie per la cucina. Altro chef titolato presente è stato Marco Valletta, segretario della Nazionale Italiana Cuochi, che nell'ambito di una giornata di studi proposta dall'Agenzia di Sviluppo Jonico Peloritani ha presentato **un corso di aggiornamento avente come ingredienti primari il Limone Interdonato Dop e l'Olio extravergine di oliva**

Dinarini, prodotti di eccellenza dell'agricoltura della riviera ionica messinese. I due prodotti sono stati anche al centro di un'interessante tavola rotonda che ne ha evidenziato l'importanza anche nella proposta turistico-gastronomica della Riviera Jonica Messinese. Questo evento ha consentito anche un contatto diretto dei cuochi con i produttori per la proposta di inserimento di questi prodotti nelle ricette. Tra le altre attività professionali, una dimostrazione tecnica di

zucchero soffiato a cura del pasticcere Davide Malizia, tra i più famosi specialisti del settore. Il fitto programma del congresso ha ospitato il convegno: "Il suino nero dei Nebrodi", con l'intervento di Vincenzo Di Marco, direttore Area Barcellona Pozzo di Gotto dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia, che ha ampliato le conoscenze dei partecipanti su questa particolare razza che fornisce prodotti di eccezionale bontà. Al suino nero dei Nebrodi sono state dedicate due

ricette elaborate dall'Associazione Cuochi di Messina. Importanti anche gli impegni turistico-culturali che hanno visto i cuochi siciliani in visita alla bizantina Basilica di S. Pietro e Paolo a Casalvecchio Siculo, al Castello Rufo Ruffo di Scaletta Zanclea, al Monastero Basiliano di Santa Maria Annunziata di Mandanici e all'incantevole Taormina. L'immane celebrazione della Santa Messa, officiata nella Cattedrale di San Sebastiano a Barcellona Pozzo di Gotto, ha rinnovato il legame spirituale dei cuochi con il proprio santo patrono San Francesco Caracciolo. Come gli anni precedenti, tutte le attività del Congresso, le informazioni di carattere turistico e gastronomico sulla provincia di Messina, accompagnate dai saluti istituzionali, sono state fornite ai partecipanti in un piccolo volume che viene inviato a tutti i soci dell'Urcs.



Nelle foto: il manifesto del 29° Congresso realizzato da Pino Correnti; lo chef Pino Cuttaia durante una dimostrazione; il presidente Urcs Mario Consentino e Marco Valletta della Nic.

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

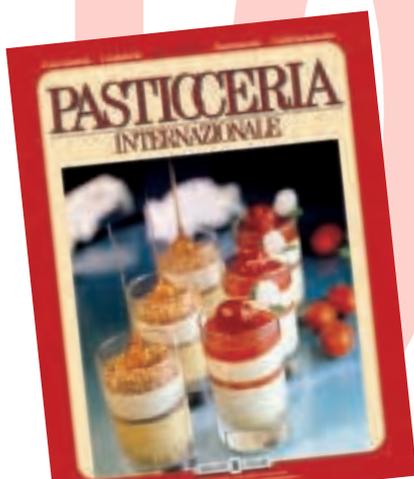
via

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



Concorso nazionale Città di Assisi

DI ALVIERO BIGI

L' Istituto professionale alberghiero di Assisi ha indetto, per l'anno scolastico 2008/09, il 4° Concorso enogastronomico nazionale, riservato agli allievi di Cucina e Sala Bar e agli allievi del IV e V anno di Ristorazione, aperto agli Istituti alberghieri d'Italia. Il tema: "Miglior piatto a base di riso, suo abbinamento con un vino e relativo servizio".

Il concorso ha avuto luogo il 22 e 23 aprile presso l'Istituto alberghiero di Assisi e ogni Istituto iscritto ha potuto prendervi parte con un gruppo di due allievi, accompagnati da un docente. Membro della giuria, in questa edizione, il presidente della Federazione Italiana Cuochi, Paolo Caldana.

Tra gli eventi organizzati, nell'ambito del concorso, c'è stato anche un convegno dal titolo "Il riso a 360 gradi", che si è svolto, in concomitanza con lo svolgimento delle prove, presso la Sala della Conciliazione del Comune di Assisi, cui hanno preso parte, tra gli altri, importanti produttori di riso del Vercellese, sponsor dell'evento.

Il concorso ha generato una partecipazione intensa tra gli allievi di numerosi Istituti alberghieri italiani, concretizzando con successo quanto gli allievi avevano appreso sui banchi di scuola. Questi nostri futuri cuochi sono stati veramente bravi! Difficile resistere alla tentazione di provare uno spontaneo moto di orgoglio per quanto messo in mostra durante la manifestazione. Gli allievi partecipanti al concorso, infatti, pur con la timidezza della loro giovinezza hanno saputo trasmettere il loro entusiasmo e la passione per questa faticosa quanto gratificante professione. Hanno dimostrato di avere fatto tesoro degli insegnamenti fin qui ricevuti, di avere acquisito un

buon bagaglio di conoscenze culinarie proponendo abbinamenti innovativi, degni di rispetto e attenzione, lavorando su un alimento, il riso, che da secoli accompagna la soddisfazione dei nostri palati in tutto il mondo.

I complimenti, a nome mio e di tutta la categoria che ho l'onore di rappresentare per l'Umbria, vanno ai loro insegnanti, per la cura che hanno riservato all'organizzazione dei vari eventi e, più in generale, all'Istituto di Assisi che con questa

quarta edizione ha aggiunto un altro trionfo al suo già nutrito palmares. Un ringraziamento particolare va alla preside prof.ssa Bianca Maria Tagliaferri e al professor Pani, promotore e instancabile organizzatore di questo Concorso, senza dimenticare gli sponsor il cui aiuto si è rivelato preziosissimo. Bravi! La Federazione Italiana Cuochi sarà sempre al vostro fianco per accompagnarvi nel percorso di crescita della vostra vita professionale.

GLI ISTITUTI ALBERGHIERI CHE HANNO PARTECIPATO AL CONCORSO

I.P.S.S.A.R. E. RUFFINI - ARMA DITAGGIA (IM)
 I.P.S.S.A.R. BARGA - LUCCA
 I.P.S.S.A.R. ARTUSI - CASALE MONFERRATO (AL)
 I.P.S.S.A.R. CAVE (RM)
 I.P.S.S.A.C.T. L. DI POPPA - GIULIANOVA (TE)
 I.P.S. LUIGI EINAUDI - GROSSETO
 I.P.S.S.A.R. LORETO (AN)
 I.P.S.S.A.R. F. DE GENNARO - NAPOLI
 I.P.S.S.A.R. P. RIOLOTERME (RA)
 I.P.S.S.A.R. ROCCARASO (AQ)
 I.P.S.S.A.R. G. FERRARISTORINO
 I.P.S.S.A.R. ASSISI (PG)
 I.P.S.S.A.R. P. CANONICA - CAPRAROLA (VT)
 I.P.S.S.A.R. CAPRESE MICHELANGELO (AR)
 I.P.S.S.A.R. F. CAVALLOTTI - CITTÀ DI CASTELLO (PG)
 I.P.S.S.A.R. PIOBBICO (PU)
 I.P.S.S.A.R. ROMA
 I.P.S.S.A.R. TRASTEVERE ROMA
 I.P.S.S.A.R. TERNI (PG)
 I.P.S.S.A.R. S. PELLEGRINO TERME (BG)
 I.P.S.S.A.R.T. SPOLETO (PG)
 I.I.S. GIOVANNI GIOLITTI - TORINO
 I.P.S.S.A.R. G. PASTORE - VARALLO GATTINARA (VC)



Varese

aziende informano

Cuochi in prima linea per beneficenza

DI MORENO TOSI

Il 5 maggio presso il Centro di Formazione Professionale di Varese si è tenuto il Gran Galà "Il Ponte del Sorriso", organizzato dalla Onlus Comitato Tutela del Bambino in Ospedale nella figura del presidente Emanuela Crivellaro con la collaborazione dell'Associazione Provinciale Cuochi Varesini (Apcv) ospiti dell'Agenzia Formativa della Provincia di Varese. Scopo della manifestazione era condividere con gli ospiti della serata **il progetto di ristrutturazione dell'Ospedale del Ponte a misura di bambino, in modo da evitare il più possibile i disagi ai piccoli degenti.** Il progetto iniziato da diverso tempo è ormai entrato nella fase attuativa e necessita, ora più che mai, della collaborazione di tutti. **La cena è stata preparata dagli chef dell'Apcv: Girolamo Elisir, Luca Perin, Moreno Tosi, Carlo Brovelli, Stefano Perin, Michele Mussi, Osvaldo Ranzoni, Benito Maffei, Giovanni Colombo, Luciano Marenda e Daniela Croci** con l'ausilio dei ragazzi che frequentano il corso per aiuto cuochi e panaria dell'Agenzia Formativa della Provincia di Varese. Il menu servito dai ragazzi che



frequentano il corso di sala bar, guidati dalla docente Cinzia Zingaro e dal suo staff, prevedeva: *Timballo di piselli con la sua fonduta e passata di pomodorini di Paestum, Merluzzo croccante, gamberone in abito di guanciale con minuta di salmone e indivia belga, Risotto con ortiche e blu Moncenisio, Tortello di gnocco al cinghiale con burro versato, pinoli tostati e verde di basilico, Cuore di filetto di bue affogato al Sebuino con puré di ceci, Sorbetto al limone e basilico, Sinfonia di dolci al cucchiaino*, il tutto accompagnato con i vini di Angera.

Alla serata hanno partecipato i rappresentanti di molte istituzioni e associazioni, quali la Provincia, l'Agenzia formativa, la Fondazione Macchi dell'Ospedale di Circolo, la Confesercenti, solo per citarne alcune, e dell'imprenditoria varesina che come sempre ha risposto in modo entusiasta e solidale per la realizzazione del progetto. La serata è stata un connubio fantastico tra alta cucina e solidarietà e le critiche sono state molto gratificanti per gli chef che hanno partecipato alla realizzazione della serata. **Chi volesse fare una donazione può inviarla a: progetto Il Ponte del Sorriso Intesa San Paolo - c/c 333 IBAN IT86 J 03359 01600 10000000333**



e

Fabio Morisi (nella foto) presentano la ricetta:



MEZZI PACCHERI RIGATI RUMMO LENTA LAVORAZIONE AI POMODORINI FRESCHI SAPORITI DI LARDO DI COLONNATA E CASTELMAGNO FUSO

Ingredienti per 4 persone

- olio extravergine d'oliva per rosolare la cipolla ed un filo per terminare la composizione del piatto
- 10 grammi di cipolla
- 60 grammi di lardo di colonnata
- mezzo bicchiere di vino bianco secco
- 18/20 pomodorini freschi
- alcune foglie di basilico
- 40 grammi di formaggio castelmagno
- 320 grammi di Mezzi Paccheri Rigati "Rummo Lenta Lavorazione"

Procedimento

Far rosolare in padella della cipolla, e dei piccoli cubettini di lardo di colonnata, quando i cubetti saranno ben croccanti, bagnare leggermente con poco vino bianco, aggiungere quindi i pomodorini tagliati, delle foglie di basilico, la pasta scolata ben al dente, aggiungere il formaggio castelmagno ben sgranato, mantecare tutto insieme quindi servire.



Stefano Aldreggetti vince il "Girotonno 2009"

Un testa a testa italo tedesco, ha caratterizzato la quarta edizione della Gara Internazionale di Cucina sul tonno rosso di qualità svoltasi a Carloforte sull'isola di San Pietro, in Sardegna. I giurati hanno faticato non poco per decretare il piatto vincente, esprimendo le proprie valutazioni nelle schede consegnate al termine delle sessioni che hanno visto impegnati lo chef spagnolo Daniel Alfredo Sáenz Breckenridge, il tedesco Ernst Knam, l'italiano Stefano Aldreggetti (nella foto) e lo sloveno Matjaž Šinigoj. Con soli due voti di scarto, ha vinto Aldreggetti, davanti al collega Knam e agli chef Sáenz Breckenridge e Šinigoj, terzi con il medesimo punteggio.



Aldreggetti, che lavora al ristorante Da Poggi a Cannareggio (Venezia), l'ha spuntata con il piatto *Fantasie di tonno* (nella foto) composizione in quattro atti (prologo, primo e secondo atto, epilogo) di una ricetta complessa, dove il tonno



rosso era di volta in volta accoppiato a sapori contrastanti, dal formaggio alle verdure, dal riso al cioccolato bianco. Notevole l'impatto visivo, con una murrina veneziana ad abbellire uno dei quattro angoli del piatto, al quale lo chef ha abbinato un Raboso Passito, vino scelto per "contrastare la parte metallica del tonno".

"Ho tentato di giocare con il tonno, creando dei caratteri diversi, piccoli pensieri di un diverso interpretare questo "re" dei mari. Mi auguro di essere riuscito a trasmettervi se non altro l'unico ingrediente segreto della mia cucina, che è "il cuore", e se lo ritroverete in questa mia interpretazione, vorrà dire che sarò riuscito a trasmettervi un pezzo di me stesso", ha detto lo chef veneto al termine della gara.

Aziende informano

LE ERBE AROMATICHE promettono il piacere più intenso

Le erbe aromatiche schiudono ad ogni raffinato buongustaio l'accesso ai più reconditi misteri della natura - perché ogni erba è, di per sé, un piccolo, meraviglioso capolavoro. La conoscenza degli effetti benefici di questi aromatici miracoli verdi è ben radicata nella storia e nella tradizione. Non c'è quindi da stupirsi, se la cucina moderna si affida anima e corpo alle pregiate erbe aromatiche WIBERG, aggiungendole alle pietanze per trasformarle in straordinarie esperienze del palato.

Per far sì che le erbe e le spezie non perdano nulla della loro forza aromatica, delle loro vitamine, dei loro preziosi oli eterici ecc. devono essere lavorate immediatamente dopo la raccolta. Per aumentare il tempo di possibile stoccaggio di queste delicate piante, le erbe vengono essiccate, oppure immerse nell'olio ancora fresche. A questo

proposito è interessante sapere che alcune specie di erbe raggiungono la loro piena forza aromatica solo una volta essiccate, tramite la resinificazione che avviene nel corso del processo di essiccazione. Tra queste erbe rientrano, ad esempio, il rosmarino e il timo. Le erbe aromatiche WIBERG vengono essiccate delicatamente e con particolare cura: in questo modo la forma, il colore, la struttura e il sapore delle preziose erbe si mantengono al meglio. In particolare il procedimento di liofilizzazione garantisce una qualità decisamente elevata. Grazie all'alta concentrazione delle pregiate sostanze contenute nelle erbe, la forza aromatica di 10 g di erbe liofilizzate è 10 volte più intensa rispetto a quella di 10 g di erbe fresche.

Per ottenere una qualità pregiata, è inoltre necessario che il prodotto contenga la minor percen-

tuale possibile di gambi e polveri. Una più elevata quantità di foglie significa infatti: meno peso - più volume - migliore rendimento e quindi maggiore forza aromatica!



CONTATTO:
Marcello Salzano
Consulenza & Vendita Ristorazione
marcello.salzano@wiberg.eu
+39-348-7692802

TUTELA DEI MARCHI FIC

Il seguente comunicato ha lo scopo di tutelare la Federazione Italiana Cuochi da chiunque faccia uso improprio delle Insegne/Marchi e Loghi della FIC.

I Marchi e Loghi della FIC sono di proprietà esclusiva della FIC e registrati all'Ufficio Brevetti e Marchi del Ministero del Commercio e dell'Artigianato N.00813677. Brev. MI 010744.

In nessun caso possiamo accettare l'uso delle nostre Insegne/Marchi/Loghi se non espressamente autorizzati.



Diffidiamo quindi l'uso improprio e senza nostra autorizzazione dei Marchi FIC. Ogni abuso sarà di conseguenza tutelato dalle leggi vigenti in materia.



**PROVIDER UFFICIALE DELLA
FEDERCUOCHI NETWORK SOLUTION**

Federazione Italiana Cuochi



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



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

GIUNTA ESECUTIVA

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

COMPARTIMENTI FIC

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

DIPARTIMENTI FIC

DIPARTIMENTO ISTITUZIONALE Giuseppe Casale
DIPARTIMENTO TECNICO-PROFESSIONALE Giorgio Nardelli
DIPARTIMENTO PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO Salvatore Bruno
DIPARTIMENTO 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 - Bedale Angelo -
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 -
Guerrero Lamberto - Guidotti Maurizio - Lillo Giuseppe Domenico -
Lombardi Luigi - Macario Angelo - Macri 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