

Cil Cuoco



Magazine
Ufficiale della
Federazione
Italiana Cuochi

N. 289 - Settembre/Ottobre 2009

Schnell food
nuova filosofia
in cucina

Tecnica
i segreti per una
frittura perfetta

Locali da gourmet
La Frasca
Milano Marittima

Chef in gara
mini guida alle
competizioni

Loretta Fanella

la pasticceria
da ristorazione

La FIC in Italia
e nel mondo
notizie dalle
associazioni





For English text see page 76

In difesa dei professionisti delle mense

di Gian Paolo Cangì,
segretario generale Fic

Tutti i notiziari hanno recentemente passato la notizia che, con l'apertura delle scuole, uno dei problemi più grandi da affrontare riguarda le mense. E con grande enfasi, hanno sottolineato che al controllo dei Nas (Nuclei Antisofisticazioni e Sanità) una mensa su tre è risultata irregolare, che 15 sono state chiuse e che sono state sequestrate ben 3,6 tonnellate di cibo scadente.

Se da un lato è giusto che i Nas controllino e provvedano secondo legge a sanzionare, sequestrare o far chiudere chi non è in regola, dall'altro non è accettabile una comunicazione che porta a credere che il servizio delle mense operi quasi totalmente fuori dalle regole, preparando pasti con cibi che se non sono ancora scaduti, sono prossimi alla scadenza.

La Fic prende posizione in difesa delle aziende della ristorazione collettiva e di tutti i cuochi che vi operano con grande onestà e, soprattutto, con una professionalità che equivale anche ad una grande specializzazione. Perché il lavoro in una mensa, in particolare quella scolastica, è uno dei più impegnativi per un cuoco, sotto ogni aspetto.

Infatti, chi lavora nelle mense e nei centri di produzione dei pasti, deve saper usare attrezzature tecnologiche, efficienti e collegate al computer, che segue e registra ogni fase lavorativa e di cottura. E ancora, deve conoscere la cucina italiana e, oggi come non mai, anche le principali ricette etniche e quelle adatte alla dieta delle persone che soffrono di intolleranze alimentari, come i celiaci. Infine, devono interpretare i dettami dei dietologi in fatto di abbinamento dei piatti, delle dosi e dei tipi di cottura. Insomma, non si può "sparare a zero" su un'attività così complessa e altamente professionale.

Ciò non toglie che, come in tutti i settori, anche in quello delle mense operi qualche disonesto o furbetto, ma il loro operato va punito e non usato per generalizzare e infangare anche chi lavora onestamente e con grande qualità, tenendosi in costante aggiornamento attraverso corsi di specializzazione professionale.

Al momento di andare in stampa, riceviamo la tragica notizia della scomparsa del nostro stimatissimo segretario generale Gian Paolo Cangì. La famiglia delle berrette bianche si stringe intorno al dolore della figlia Enza e piange la perdita di un amico e collega, che ha dedicato la sua vita alla Federcuochi e che ha saputo essere un prezioso punto di riferimento per tutti noi.

La Federazione Italiana Cuochi

SOMMARIO



IL CUOCO n. 289
Rivista ufficiale della
Federazione Italiana Cuochi

Direzione - Redazione - Pubblicità
Piazzale delle Crociate, 15 - 00162 Roma
Tel. 06.4402178 - 06.44202209
Fax 06.44246203
e-mail: fic@fic.it

Tribunale di Varese aut. n.148 dell'8-12-1960
Iscritto al ROC. N. 18609

Direttore Responsabile
EUGENIO MEDAGLIANI

Direzione Editoriale
GIAN PAOLO CANGI

Consulenza Editoriale
CHIARA MOJANA

Collaboratori
Ivanna Barbieri, Stefano Bonetto,
Fabrizio Castelli, Maurizio Casu,
Marco Cavallucci, Alessandro Circiello,
Luigi Cremona, Michele D'Agostino,
Raimondo Di Cristo, Sergio G. Grasso,
Giovanni Guadagno, Luciano Mancusi,
Chiara Mella, Stefano Pepe,
Marco Valletta, Antonio Zazzerini.

Grafica e stampa
PIGIERRE S.r.l. - Milano

Traduzioni
HISPANIA

Spedizione gratuita ai soci
della Federazione Italiana Cuochi

Spedizione in abbonamento postale 45%
comma 20/B Art. 2 Legge 662/96 Milano

Conto Corrente Postale N. 24775207

Abbonamento annuo
Italia € 21 - Europa € 31 - Extra Europa € 36

PER LA PUBBLICITÀ, PROMOZIONI
E MANIFESTAZIONI CON
LA FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI
RIVOLGERSI ALLA
SEDE NAZIONALE FIC



Associata all'USPI
Unione Stampa Periodica Italiana

Editoriale

3 Difendiamo chi lavora nelle mense

Saperi & sapori

6 L'arte del trinciare le carni

Il prodotto

10 Quelli che il Cacio

L'intervista

12 Loretta Fanella

Locali da gourmet

16 La Frasca, Milano Marittima (RA)

Le nostre ricette

24 Il menu di Fabrizio Castelli

28 Così Bruxelles cucina italiano

Cucina artistica

30 Le pièces di Maurizio Casu

La tecnica

32 Per una sana frittura

Nazionale Italiana Cuochi

36 Aperte le selezioni per entrare in Nic

Chef in gara

40 Competizioni: istruzioni per l'uso

La pasticceria

42 Oltre il confine di dolce e salato

Spazio Giovani

44 La salute è nel piatto

46 Alberghieri: i migliori allievi

Scuola e formazione

50 Nuova filosofia in cucina

Buono a sapersi

52 Igiene in campo alimentare

In libreria

60 Novità sullo scaffale di cucina

Vita associativa

62 Il Covegno dei Maestri di Cucina

68 Lady Chef in assemblea

70 Emilia Romagna

Melfi

71 Modena

Veneto

72 Pisa

76 English text

Giochi di cucina

82 Pensavo fosse... e invece è!





FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI
ENTE CON RICONOSCIMENTO GIURIDICO
N.171 DEL 31.10.2001

La F.I.C. comprende
20 UNIONI REGIONALI
124 ASSOCIAZIONI PROVINCIALI
30 DELEGAZIONI ESTERE
20.000 E OLTRE ISCRITTI



UNICO RAPPRESENTANTE PER L'ITALIA
NELLA WACS
SOCIETÀ MONDIALE DEI CUOCHI

LA RIVISTA IL CUOCO VIENE
SPEDITA A 22.000 ABBONATI

Presidente
PAOLO CALDANA

Presidente Onorario
SCALISI GAETANO

Segretario Generale
GIAN PAOLO CANGI

Vice Presidente Vicario
GIUSEPPE CASALE

Vice Presidente Nord
FERNANDO BASSI

Vice Presidente Centro
GABRIELLA BUGARI

Vice Presidente Sud
GIACOMO GIANCASPRO

Tesoriere
CARLO CRANCHI

GIUNTA ESECUTIVA

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

COMPARTIMENTI FIC

🔪 Ordine dei Maestri di Cucina ed Executive Chef - Giorgio Nardelli
🔪 Ateneo della Cucina Italiana - Michele D'Agostino
🔪 N.I.C. e Junior Team - Fabio Tacchella
🔪 Lady Chef - Gabriella Bugari
🔪 Coordinamento Giovani - Alessandro Circiello
🔪 Responsabile Estero - Fernando Bassi

DIPARTIMENTI FIC

🔪 Dipartimento Istituzionale - Giuseppe Casale
🔪 Dipartimento Tecnico/Professionale - Giorgio Nardelli
🔪 Dipartimento Programmazione e Controllo - Salvatore Bruno
🔪 Dipartimento 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 - Beccolini 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 Fabbriatore Carmelo
Faccio Fabrizio - Finamore Giuseppe - Gambuzza Salvatore - Giancaspro Giacomo - Giuliano Giuseppe - Guerrer 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



Cari Lettori,

da questo numero la Vostra rivista indossa una nuova veste grafica e si arricchisce di nuovi contenuti, per essere più attuale e per meglio rispondere alle vostre esigenze di informazione. I vostri commenti e suggerimenti sono i benvenuti:

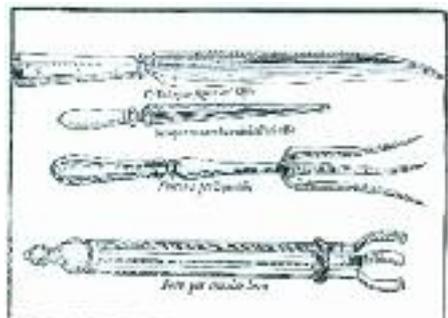
scrivete a rivistailcuoco@gmail.com

Questa nuova edizione de "Il Cuoco" s'inserisce nel più ampio programma di rinnovamento messo in atto dalla Federazione Italiana Cuochi per essere più vicina ai suoi numerosi Soci.



 For English text see page 76

Qui sotto:
alcune pagine del trattato
"Il Trinciante" (1581)
di Vincenzo Cervio.



Quella del trinciare le carni è un'arte che poggia su un'antica tradizione, come testimoniano diversi trattati che a partire dal XVI secolo ne illustrano la tecnica e gli strumenti

C'era una volta lo scalco

di Eugenio Medagliani

La parola scalco deriva dal gotico *skalker* (servo) ed è entrata nell'uso intorno al Trecento, quando designava la persona addetta a scalcare - ossia, a trinciare (tagliare) - le carni, cucinate alla presenza dei convitati oppure in un ambiente di servizio detto scalccheria. Successivamente, nel XIV secolo, allo scalco fu dato il compito di soprintendere ai servizi di cucina e della tavola.

La mansione di trinciare le carni passò così al trinciante che, con lo scalco e il bottigliere, era considerato uno dei "tre principali della bocca", benché allo scalco spettasse sempre la parte di maggior responsabilità, tanto da essere elevato al grado di maestro di casa e dignitario di corte.

Sebbene l'arte del trinciare sia più antica, i primi testi che parlano della nobile arte del Trinciante risalgono al XVI secolo. In proposito, si citano la prima rarissima edizione del Colle 1520 per passare poi al più noto Cervio 1581, all'Evitascandolo 1609, al Giegher 1621, al Molinari e al Frugoli. Di quest'ultimo, lucchese di nascita, vissuto tra il XVI e XVII secolo, è pervenuto un voluminoso trattato, *Pratica e scalcarla* (Roma 1631) che costituisce, tra l'altro, una nutrita enciclopedia del sapere gastronomico che non ha rivali nel Seicento.

Il Trinciante era un personaggio di non umili natali che, alle mense di Principi e Signori, si occupava di tagliare grossi pezzi di vivande, secondo regole assai precise tramandate da un'antica tradizione e da molteplici esperienze. Era suo compito la scelta dei bocconi migliori destinati al suo signore e agli invitati più importanti.

Il già citato Evitascandolo, nel suo *Dialogo del Trinciante* enumera diversi pregi e qualità che deve possedere colui che eserciti questi uffici: "Per prima cosa dev'esser giovine, di bella presenza, ben vestito, di natural grazia, veloce nel servizio, pulito". Deve es-

sere anche forte e robusto, perché "fatica assai e avere un gallo d'India (tacchino) sopra la forcina (forchettone), e non posarlo sin tanto che abbia finito di servire chi deve".

Era seguita, a quei tempi, l'altissima scuola del "Trinciante all'Italiana" che, tenendo sospeso nell'aria con l'apposita forchetta, un grosso pezzo di carne, un volatile intero o un pesce di notevole dimensione operava, con un coltello idoneo allo scopo, in modo da tagliare il pezzo secondo i dettami dell'antica arte, senza mai appoggiarsi né su un vassoio né su un tagliere.

Il Trinciante portava al fianco lo spadino che testimoniava l'importanza della sua persona e di un'arte che non era servile. Si era abituato ad assumere il dignitoso comportamento e il gestire elegante, necessari per recitare la sua parte nella grande rappresentazione scenica del banchetto cinquecentesco. Aveva imparato, su testi specializzati, come tener fermi pezzi di carne o animali interi da trinciare e da servire, i colpi precisi e sicuri con i quali staccare i bocconi, secondo linee predeterminate che variavano a seconda dei diversi animali.

Il Trinciante aveva a disposizione una serie di ferri che, secondo l'Evitascandolo, doveva essere composta da sei coltelli, cinque forcine e un cucchiaino. Il Cervio, nel suo trattato, arriva addirittura a indicare di quale tempratura e di quale forma debbano essere forcine e coltelli, poiché ogni vivanda richiede, per essere afferrata, di forcine con i denti più o meno sottili.

Oggi, per trinciare in sala, occorre chiedere l'intervento del cuoco, pochissimi camerieri e maitres sono in grado di trinciare un carré, un cosciotto d'agnello o di sporzionare un grosso pesce davanti al cliente. Demerito, forse, del servizio al piatto che ha ridotto il compito di questi professionisti a quello di semplici "portapiatti".



I gusti evolvono con gli uomini. Per questo non ha senso riesumare e riproporre preparazioni cadute nell'oblio da secoli (come si è fatto con il "garum" degli antichi romani, per esempio). È meglio guardare a quelle che sono ancora in vita, ma minacciate di estinzione, come i tanti formaggi delle piccole produzioni artigianali e locali

Quelli che il Cacio

di Sergio G. Grasso
antropologo alimentare

 For English text see page 77

Il delta tra il costume nutrizionale dei nostri progenitori e l'alimentazione contemporanea è destinato ad aumentare sempre di più. Non sono solo cambiati i prodotti-base (importati, destagionalizzati, geneticamente modificati, adattati ad ambienti diversi) e le tecniche (innovazioni agronomiche, miglioramenti fisico-chimici, mutamenti di processo, di manipolazione e conservazione), ma siamo cambiati anche noi, intervenendo - volenti o nolenti - anche sul nostro costume alimentare.

In parole semplici, siamo l'oggetto e il soggetto di una fisiologica evoluzione: nel gusto, nei bisogni e nelle priorità. Eppure, **capita spesso di imbattersi in penose operazioni di nostalgismo gastronomico con cui qualcuno tenta di passare più alla cassa che alla storia "ricostruendo" i formaggi - ma anche i salumi, i pani, le salse e perfino le insalate - del nostro passato.** Oggi è il pecorino dell'Atene di Pericle, domani la ricotta di Caterina de' Medici o le cagliate dei palafitticoli.

La pretesa di far riassaporare il gusto "vero" di antiche pietanze, di manipolazioni *d'antan* o di ingredienti non più disponibili, sfocia sempre in un falso storico-ideologico ed è opera che dequalifica l'artefice da ogni competenza. Non perché non sia degno della massima importanza, da parte dello studioso, indagare sul passato alimentare di una collettività o di un'epoca, ma perché la riproposizione pratica del nostro antico trascorso mangereccio è destinata a essere sempre un'archo-bugia bella e (mai) buona.

I gusti evolvono con gli uomini, e replicare una preparazione di venti o di cinque secoli fa non ha nulla di filologico. Chi la progetta usa un proprio vissuto contemporaneo, chi la degusta ha un concetto del "buono" che è distante anni luce da quello degli ideatori e gli ingredienti disponibili appartengono a un mondo troppo diverso da quello originario. Ne è un esempio il citatissimo *garum* della cucina romana; non esiste una sola ricetta che ci faccia capire esattamente come fosse realizzato e in che quantità venisse usato sui cibi. Eppure, ogni convivio storico sull'antica Roma ripropone ricette di Apicio in cui il *garum* entra come ingrediente fondamentale.

Volendo ricostruire un formaggio quattrocentesco, ci si trova a seguire indicazioni sommarie come "cocere buon latte di pechora". Già sul cuocere vien da pensare: non vorrà dire "scaldare"? Con che tipo di fuoco? E fino a che temperatura, con quanta intensità? Per non dire del contenitore: rame? ferro? terracotta? E poi... pecora è un po' generico. Di che razza? E ancora: alimentata al pascolo libero in collina o nutrita a farine iperproteiche e medicate? E ancora: latte estivo o inver-



nale? Cagliato con quale enzima, a che titolo e per quanto tempo?

Lasciamo perdere... Quel che è scomparso non esiste più e ciò che definiamo e difendiamo come tradizione dev'essere almeno vivente, legato al passato da un *fil rouge* che possiamo seguire. Senza la pretesa di resuscitare i morti, sforziamoci almeno di fare qualcosa per chi è a rischio di scomparsa ma respira ancora, con dignità e senso. Penso a tante Provole siciliane o Pecorini sardi che non hanno trovato di meglio che rinunciare alla propria identità per rifugiarsi nelle accoglienti braccia di Marchi di Tutela talvolta improbabili e non raramente insolenti. Rifletto sulle sorti del Fatulì, del Granone Lodigiano, del Casieddu di Moliterno o del Pannerone. Ragiono sui reati di lesa maestà che si stanno perpetrando sulla Sprezza delle Giudicarie, sul Fodòm e perfino sul Bitto e il Castelmagno. Dov'è scritto che ci si debba "sbragare" pur di aggiudicarsi brandelli di mercato globale?

Colpa nostra. **Siamo noi consumatori i prigionieri di un sistema dove vige l'imperativo del massimo risultato, subito e col minimo sforzo. Il formaggio, il pane, il prosciutto e la frutta li vogliamo sotto casa, all'uscio.**

Li esigiamo puliti, impacchettati, etichettati e pronti all'uso. Il piccolo produttore di provole a Camigliatello Silano (CZ) non ha trovato di meglio che entrare nel grande pentolone multiregionale di una Dop per non uscire dal mercato, per beneficiare di qualche aiuto dalle banche, dal Ministero e dal mercato. Qualcuno l'ha convinto a non produrre più le provole profumate e gentili di cui andava orgoglioso e a convertire gli impianti per sfornare cilindri di cagliate forse senz'anima e dimentiche di ogni territorialità. E anche la Provola di Camigliatello entrerà nei repertori di sociologia rurale, alla voce "formaggi estinti". Che colpa ne ha lui se noi non chiedevamo il suo prodotto perché al supermercato sotto casa ci sono in offerta le sottilette e dagli scaffali ammiccano stracchini ingegnerizzati e mozzarelle prodotte nelle repubbliche baltiche? La Grande (lo è davvero?) distribuzione organizzata (Gdo) può anche sforzarsi di ignorare il Casizolu del Montiferru (fino a che non spunterà un qualsiasi bollino Igp, Dop o Flop...) ma non può cancellare le tracce impresse nella storia da mille magnifiche e munifiche civiltà casearie. Perché il formaggio è la prova più lampante e presente dell'esistenza di Dio e dell'intelligenza dell'uomo. Un contratto tra il cielo e la terra in cui entrano in gioco acqua, terra, aria e fuoco. Una sinergia in cui si manifesta la perfezione della natura, rivelata agli esseri umani per renderli felici.



Nuovo Lainox Heart

"Cucinare con il cuore"



Cucina
creativa o ripetitiva?

Cottura
manuale o automatica?

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

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

LAINOX[®]
Cooking System

Raccomandato dalla
Nazionale Italiana Cuochi



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



Saremo presenti all'HOST, il salone internazionale dell'ospitalità alberghiera che si terrà a Milano dal 23 al 27 Ottobre 2009, presso il Padiglione 7P - Stand N40-N48



Foto di Brambilla - Serrani



Loretta Fanella, il volto nuovo della pasticceria

di Chiara Mella

Non ha ancora compiuto trent'anni ed è già un "nome". Ha lavorato al fianco di grandi maestri ed è stata responsabile della pasticceria in alcuni dei migliori ristoranti del mondo, da Cracco a Milano all'Enoteca Pinchiorri di Firenze, passando per El Bulli dei fratelli Adrià, in Spagna. Bionda, minuta e dai modi gentili, Loretta Fanella è una donna determinata e una professionista seria e di talento, che oggi - ci racconta con la luce che brilla nei suoi occhi azzurri - tiene corsi presso CastAlimenti ed è impegnata nella realizzazione di un libro sui dessert da ristorazione, che uscirà a fine anno e che nei suoi intenti sarà "innovativo" per ricette e impostazione. L'abbiamo incontrata per ripercorrere insieme a lei le tappe di questa sua brillante carriera.

Quando è nata la tua passione per la pasticceria?

"Dopo gli studi e forse un po' per caso. Diplomata all'istituto alberghiero della mia città, Fiuggi (FR), parto per uno stage a Verona, nel ristorante Antica Pesa di Fabio Tacchella. Invece dei tre mesi previsti, resto due anni, perché combinazione vuole che la persona addetta alla pasticceria e agli antipasti se ne va e che mi chiedono di sostituirla. Sono stata fortunata, perché ho potuto fare esperienza sia in cucina sia in pasticceria. È stato un buon inizio di carriera ed è lì che ho sentito che la pasticceria poteva essere la mia strada".

Come sei entrata nello staff dei grandi chef?

"Mi sono trovata al posto giusto nel momento giusto. Sono stata stagista per 5 mesi alla CastAlimenti di Brescia: facevo da assistente ai docenti ed è lì che ho avuto l'opportunità di conoscere tanti maestri e di imparare davvero molto. Poi, quando nel 2002 Carlo Cracco cerca un pasticcere, io mi presento al colloquio, un po' per gioco: non solo mi prende, ma mi dà la responsabilità della pasticceria! Nel frattempo, in CastAlimenti conosco Albert Adrià (fratello di Ferran) e spinta dalla curiosità di vedere che cosa facesse al suo famoso ristorante gli chiedo se posso andare a trovarlo. Nell'agosto 2003, in ferie da Cracco, vado a El Bulli e dopo circa 15 giorni mi chiedono di entrare nel gruppo a lavorare: accetto e mi fermo per tre anni".

Il fatto di aver conosciuto l'avanguardia e le tecniche più nuove, ti hanno forse fatto dimenticare la pasticceria di tradizione?

"No, perché nei miei dessert rispetto gli ab-



Foto di Alessandro Castiglioni

binamenti classici e i sapori. Uso molto le tecniche innovative, questo è vero, ma il risultato deve restare comprensibile per i clienti".

Perché sei tornata in Italia?

"In Spagna ho ricoperto un ruolo importante, diventando il braccio destro di Albert. Proprio per questo ho deciso di rientrare; perché quando sei in quegli ambienti o decidi di rimanere all'ombra del grande chef oppure, se vuoi diventare qualcuno, devi uscire allo scoperto. Io li

L'INTERVISTA

*Nella foto:
le "Quattro Stagioni"
che Loretta Fanella
ha presentato all'ultima
edizione del congresso
di cucina d'autore
"Identità golose" a Milano.
È un puzzle composto
da quattro pezzi.
L'Autunno è rappresentato
da una vigna di cioccolato
disposta in un terriccio
a mo' di biscotto. Il freddo
bianco dell'Inverno
viene, invece, associato
all'acidità dello yogurt
virtualmente fotografato
in un colle innevato.
Sboccia la passione con
la Primavera, un coacervo
dolce, acido e salato,
con un uccellino con
le ali di mandorla. Infine,
il calore di una baia
d'Estate cullata dalle
onde delle tecniche
gastronomiche spagnole.*

creavo anche piatti, ho fatto tante cose e mi sono resa conto che valevo, che avevo idee e che ero portata a fare cose nuove. Allora ho deciso: le faccio per me e torno a casa”.

Come sei stata accolta dal mercato?

“Bene, perché ho avuto diverse proposte di livello, tra cui quelle di Heinz Beck a Roma, di Carlo Cracco a Milano, della scuola di Valrhona in Francia e dell'Enoteca Pinchiorri a Firenze. Ho scelto quest'ultima perché è una casa importante, che da curriculum, e anche perché mi davano “carta bianca” - cosa che per me è importante - e anche perché quella toscana è una città più vivibile. Sono rimasta tre anni, fino al gennaio 2009”.

Nella tua esperienza, i corsi post diploma sono importanti per un giovane cuoco?

“I corsi servono a dare idee nuove e stimoli, ma non servono per imparare un mestiere. Questo si impara lavorando. La mia esperienza di corsi è stata come assistente ai docenti e credo di aver imparato di più delle persone che erano sedute nel pubblico, perché ero io mettere le mani e a eseguire le preparazioni. Il mio consiglio è di mettere per prima cosa la voglia di imparare e non i soldi, perché in questo lavoro, soprattutto all'inizio, i soldi non si devono guardare e neanche l'orologio!”.

Noi italiani come siamo percepiti all'estero?

“Un po' male e sono contenta di essere rientrata in Italia anche per questo, per fare qualcosa.

Abbiamo professionalità e un gusto che così sviluppato non l'ha nessun altro, neanche gli spagnoli. Perché abbiamo una cultura gastronomica millenaria e perché cresciamo con le pentole sul fuoco e vedendo le mamme che fanno le tagliatelle. Abbiamo una marcia in più, ma abbiamo anche il difetto che non siamo uniti tra di noi (gli spagnoli sono arrivati dove sono perché fanno squadra) e non sappiamo “venderci bene”.

Qual è la sfida maggiore per un pasticciere che lavora in un ristorante?

“I dessert sono serviti a fine pasto e la difficoltà sta nel fare dolci così leggeri che il cliente ce la faccia a finirli anche se ha mangiato piatti sostanziosi. Sono pochi i clienti che rinunciano al dessert, che deve essere equilibrato, non troppo dolce e con un tocco di acidità”.

Che cosa non deve mancare in una carta dei dolci?

“Il cioccolato e la frutta, purché questa sia di stagione. Il che significa facilmente reperibile e più gustosa (la fragola, per esempio, è buona a giugno e non a dicembre!). La stagionalità è una regola fondamentale da seguire per ogni chef”.

I tuoi dessert sono composizioni così curate che sembrano dei quadri. Nel tuo stile, la presentazione quanto conta?

“Conta molto, perché la vista è il primo senso che viene stimolato quando si presenta un dessert. Anche se poi quello che fa la differenza davvero sono la sua bontà e il gusto”.







Una cucina più artigianale che concettuale, fresca e creativa al punto giusto. Questa la formula vincente del ristorante *La Frasca*, che dopo oltre trent'anni ha cambiato sede... ma non il cuoco!



For English text see page 76

Quando il nuovo è nel passato

di Chiara Mella

Gioiello della ristorazione romagnola, il ristorante La Frasca ha trovato nuova "linfa" nel trasferimento dalle verdi colline di Castrocaro Terme (FC) allo sfavillante lungomare di Milano Marittima (RA). «La sede storica necessitava di importanti lavori di ristrutturazione ed io avevo bi-

sogno di nuovi stimoli», racconta il patron Gianfranco Bolognesi, che da ben 24 anni non si lascia sfuggire le due stelle sulla Guida Rossa Michelin.

Qui, nella mondana località balneare, da poco più di un anno il ristorante accoglie gli ospiti come in una piccola galleria d'arte contemporanea, espressione della passione del suo patron, che attualmente espone pezzi unici di Pablo Echaurren, Ugo Nespolo, Marco Nereo Rotella, in un ambiente di moderno design, dove luci e colori sono improntati alla sobrietà e a quella semplice eleganza che fa la differenza.

Immane compagno e artefice del successo del ristorante è Marco Cavallucci, che lavora con Bolognesi sin dal 1977, quando appena diciottenne entrò a La Frasca come commis. Nel 1982 Gianfranco Bolognesi gli affida la responsabilità della cucina, dalla quale nascono piatti straordinari che si uniscono in sapiente "matrimonio" ai grandi vini della cantina della Frasca.

Marco è l'antitesi dello chef protagonista che spesso opera al di fuori della propria cucina. Lui, è sempre presente, umile e modesto come pochi. E la sua cucina invoglia chi l'ha provata a ritornare, perché fresca, di qualità e creativa quanto basta per non sconvolgere i clienti. «Sono un cuoco che cerca il nuovo nel passato, che punta a "fare cucina", meno concettuale e più artigianale»,

Nelle foto: la sala e l'ingresso con le ampie vetrate del ristorante La Frasca a Milano Marittima (RA). In basso, il patron Gianfranco Bolognesi e, nell'altra pagina, il cuoco Marco Cavallucci.





*Qui sopra:
l'ingresso de La Frasca,
con opere d'arte
contemporanea
in un ambiente di moderno
design, dove luci e colori
sono improntati a
un'elegante sobrietà.*

afferma Cavallucci, che ha appena inserito alcune nuove proposte in menu, come i *Ravioli di burrata con gamberi leggermente scottati, pomodoro e basilico*, la *Fantasia di pesce crudo e cotto, gli Spaghetti alla chitarra al sugo di amatriciana di mare* (la ricetta è in queste pagine) o il *Filetto di tonno alla Rossini...* Sapori nitidi, che si lasciano ricordare e piatti che oggi sono classificati come "classici". «Eppure, negli anni '80 la critica gastronomica definiva la cucina de La Frasca moderna, nuova, anzi *nouvelle cuisine*», precisa Bolognesi, «perché nel menu c'erano il pesce crudo (*Salmone fresco marinato alle erbe del giardino, Tartare di pesce azzurro con salsa ver-*

de allo scalogno e alici marinate), le triglie col prosciutto (di artusiana memoria), il fritto misto del mare e dell'orto, i passatelli asciutti con le "poveracce", il gelato di zuppa inglese. Oggi, per la critica, sono un tradizionalista. Ma io non ho cambiato niente», continua Bolognesi, «ho semplicemente anticipato quello che oggi è largamente diffuso in molti ristoranti. E continuo a proporre alcuni piatti di allora, anche se in modo diverso, come la *Brandade di pesce azzurro* e altri nuovi, che sono frutto di ricerche e di sperimentazioni che non hanno mai costituito una rivoluzione, bensì un'evoluzione naturale dell'arte culinaria».

*Qui accanto:
la sala con il tronco
di un pino secolare.
Nell'altra pagina,
l'esterno del ristorante e
Gianfranco Bolognesi
nella cantina "a vista".*





Arte e design che arredano

La Frasca è ubicato in un basso edificio semicircolare dall'architettura vagamente mediterranea-balneare, dai toni chiari. Si affaccia con grandi e moderne vetrate scorrevoli, accostate a schermi a lamelle di legno, su una delle famose rotonde che caratterizzano l'impianto urbano, unico in Italia per l'epoca (1912), di Milano Marittima (RA).

Si accede all'interno da una massiccia porta torchiata che, inserita nella moderna cornice della facciata, sembra alludere alla forza della tradizione, capace di vincere anche in una dinamica località di villeggiatura. All'interno, a sinistra dell'ariosa reception con banco a fasce rastremate in rovere sbiancato, si sviluppa una sala principale con prevalenza di bianco panna. Sono 40 coperti, in grandi tavoli rotondi. A destra, c'è un'altra sala più piccola e di atmosfera (all'occorrenza anche per fumatori) con 20 coperti.

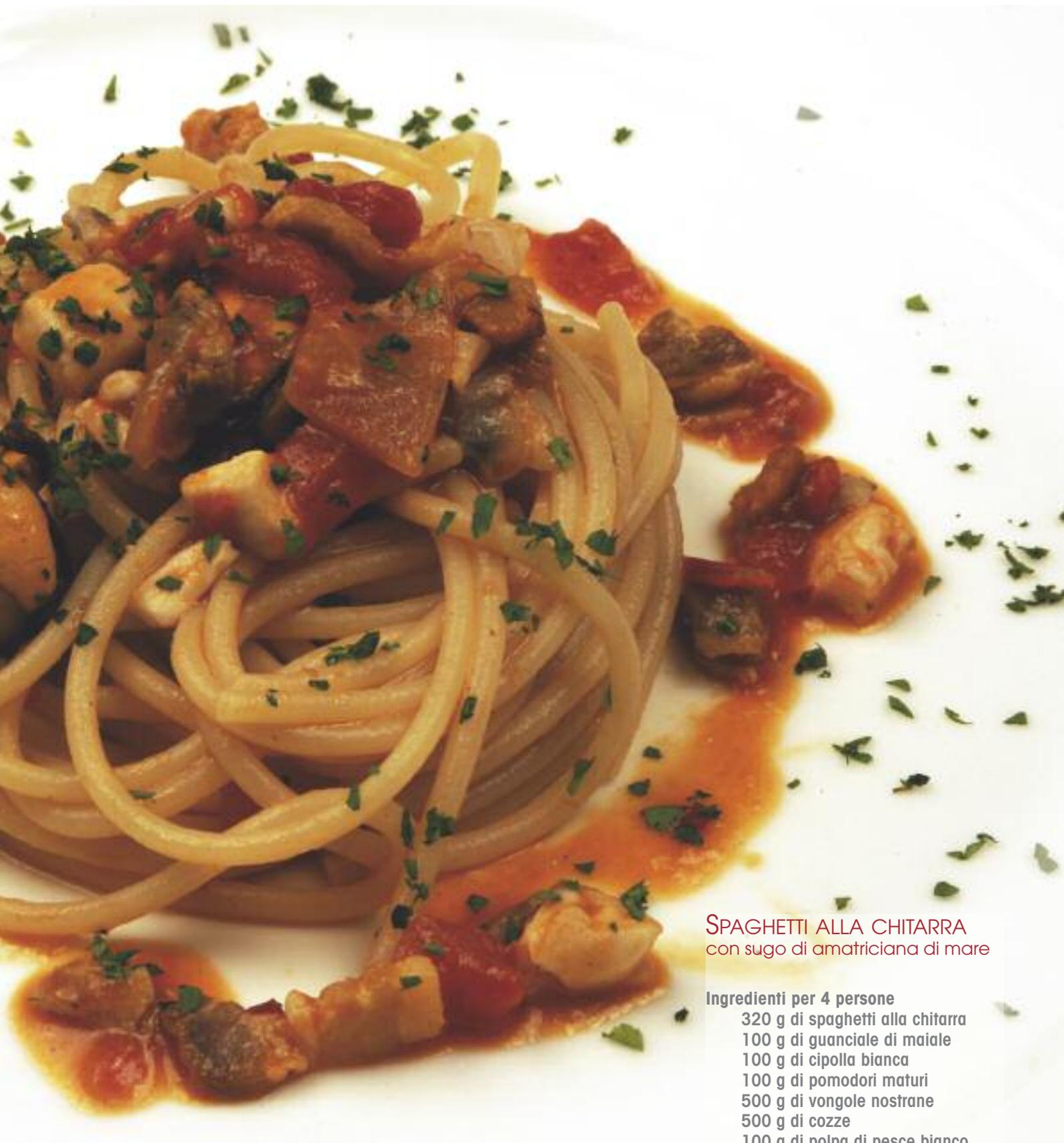
Una curiosità: all'interno delle sale "vivono" due pini quasi secolari: i grossi tronchi sono stati inglobati nel-

l'edificio e fuoriescono dal tetto; un'opera d'arte naturale che diventa caratteristico pezzo d'arredo.

Dall'ingresso, alla cui destra brilla una parete sinuosa punteggiata di luci, si accede anche direttamente a un piccolo vano ellittico con opere d'arte a parete e una scultura di Arman al centro, che conduce a sua volta in un salottino arredato con poltroncine Lyra in pelle nera di Frau. Gli ospiti si soffermano qui, in attesa di essere accompagnati al tavolo, sorseggiando un aperitivo, sfogliando un libro preso dagli scaffali della libreria di Nespolo della biblioteca enogastronomica e d'arte.

Adiacente al salotto, separata da un ampio cristallo, si trova la cantina a vista, dalla linee pulite, con scaffalature in legno chiaro. Da qui vengono "attinte" le bottiglie presenti in carta dei vini.

La trasparenza è un elemento dominante: ogni parete del locale offre l'occasione di vedere "attraverso", aprendo i singoli spazi a giochi di sguardi che percorrono le superfici dall'interno all'esterno e viceversa.



SPAGHETTI ALLA CHITARRA
con sugo di amatriciana di mare

Ingredienti per 4 persone

320 g di spaghetti alla chitarra
100 g di guanciale di maiale
100 g di cipolla bianca
100 g di pomodori maturi
500 g di vongole nostrane
500 g di cozze
100 g di polpa di pesce bianco
(rombo o branzino o pescatrice...)
1 pizzico di peperoncino
1 mazzetto di prezzemolo
2 spicchi d'aglio
aceto di vino bianco
olio extravergine di oliva
sale, pepe nero di mulinello

- Tagliare a listarelle il guanciale, farlo rosolare lentamente in un tegame, scolarlo e tenerlo da parte.

- Tagliare la cipolla finemente e farla appassire nel tegame dove è stato fatto rosolare il guanciale. A questo punto, rimettere il guanciale nel tegame con la cipolla. Bagnare con l'aceto, aggiungere il pomodoro, il peperoncino, aggiustare di sale e fare bollire lentamente per circa 15 minuti.
- In un tegame con un filo d'olio e l'aglio, fare aprire le vongole e le cozze, scolarle e ricavare i molluschi; filtrare il liquido di cottura e unirli insieme ai molluschi al sugo all'amatriciana.

- Tagliare la polpa del pesce e saltarla brevemente in padella con l'olio, quindi aggiungere al sugo e fare aumentare il bollore.
- Cuocere al dente gli spaghetti, scolarli e saltarli in padella con l'amatriciana di mare.
- Servire spolverizzando con il prezzemolo tritato.

NOCI DI CAPESANTE GRIGLIATE con purea di melanzana mantecata all'olio d'oliva, pomodorini essiccati e sardoncini fritti
(La foto è a pag. 13)

Ingredienti per 4 persone

12 capesante fresche nostrane
2 melanzane
12 sardoncini freschi di Cesenatico
olio extravergine d'oliva
1 rametto di timo
4 rametti di cerfoglio
6 pomodorini ciliegia
olio di semi, per friggere
farina bianca
sale, pepe nero di mulinello
Occorrente: 12 bastoncini di legno di rosmarino, lunghi 2 cm in più rispetto ai sardoncini

- *Per i pomodorini essiccati:* tagliare i pomodorini a fettine tonde spesse 2-3 mm, disporli in una placca da forno, salarli, condirli con un filo d'olio e farli essiccare in forno caldo a 85°C per almeno un'ora.

- *Per la purea di melanzane:* lavare le melanzane, avvolgerle nella carta stagnola e cuocerle in forno caldo a 180°C per 25-30 minuti (se c'è la possibilità di usare un altro forno, mettere le melanzane nello stesso forno dei pomodorini e prolungare il tempo di cottura a 45 minuti circa). Quando le melanzane saranno cotte, eliminare la stagnola, privarle della buccia e riunire la polpa nel frullatore con sale, pepe, timo e olio. Frullare e, appena il composto sa-

rà liscio e omogeneo, passarlo al setaccio e tenerlo in caldo a bagnomaria.

- *Per le capesante:* staccare i molluschi dalle conchiglie, ricavare le noci (usate i coralli per altre preparazioni), pulirle, lavarle, trasferirle sopra un telo ad asciugare e poi grigliarle.

- *Per i sardoncini:* eliminare la testa e la spina centrale dei pesci e mantenere i due filetti uniti per la coda. Usare i bastoncini di rosmarino in modo da sostituirli alla spina dei sardoncini, facendo una leggera pressione sui filetti. Infarinare i sardoncini così ricostruiti e friggerli in olio bollente.

Presentazione: disporre nei piatti un poco di purea di melanzana, adagiarvi sopra i pomodorini essiccati, le noci di capesante e condire con olio extravergine. Disporvi sopra i sardoncini fritti e servire subito.

ZUPPA FREDDA DI MANGO e papaia con tartare di ricciola, peperone candito e uovo di quaglia in camicia

Ingredienti per 4 persone

Per la zuppa:
100 g di mango
100 g di papaia
2 dl di acqua
50 g di zucchero
olio extravergine di oliva
pepe bianco

Per la tartare:

350 g di polpa di ricciola
il succo di 1/2 limone
1 ciuffetto di aneto
olio extravergine di oliva
sale, pepe nero di mulinello

Per il peperone candito:

1 peperone rosso
100 g di zucchero
2 dl di acqua

Per le uova in camicia:

4 uova di quaglia
1 cucchiaino di aceto di vino rosso
sale

- *Per la zuppa:* fare bollire l'acqua con lo zucchero, unire il mango e la papaia tagliati a pezzetti e cuocere per 3 minuti circa; frullare il tutto aggiungendo un filo d'olio e un pizzico di pepe. Mantenere al fresco.

- *Per il peperone:* cuocerlo in forno caldo a 180°C, eliminare la buccia e tagliare con una forma rotonda. Far bollire l'acqua con lo zucchero fino a ottenere una densità sciropposa, versarla ancora bollente sopra il peperone e fare raffreddare.

- *Per le uova:* in una casseruola larga e bassa, fare bollire 2 litri d'acqua salata e acidulata con l'aceto. Rompere le 4 uova in un piattino e farle scivolare nell'acqua a bollore moderato, una alla volta, con precauzione, in modo che non si tocchino. Ab-



bassare la fiamma, lasciando che sobbol-
la appena. Cuocere per circa un minuto, fin-
ché gli albumi si saranno rappresi. Togliere
le uova dall'acqua con un cucchiaino fo-
rato, porle in acqua fredda ed eliminare
eventuali sbavature.

• *Per la tartare:* tagliare a piccoli cubi la pol-
pa della ricciola, condirla con il limone, l'ane-
to tritato, il sale, il pepe e l'olio.

• *Presentazione:* disporre la tartare di ricciola
al centro dei piatti, dandole la forma con un
anello d'acciaio. Disporvi sopra un disco di
peperone e l'uovo di quaglia in camicia. Di-
stribuire tutt'intorno la zuppa fredda di
mango e papaia. Condire con un filo d'olio
e decorare con ciuffetti d'aneto e servire.

ARAGOSTA COTTA AL VAPORE di verbena con cristalli di sale nero, verdure in pinzimonio e tre bavaresi

Ingredienti per 4 persone

- 2 aragoste da 6-700 g circa
- 1 mazzetto di verbena
- 2 pomodori maturi
- 1 mazzetto di cipollotti freschi
- 8 finocchietti
- olio extravergine di oliva
- sale nero, pepe nero di mulinello
- Per la bavarese di pomodoro:*
- 200 g di pomodori maturi

- 100 g di panna fresca
- 2 foglie di basilico
- 4 g di peperoncino in polvere
- 3 g di agar agar
- olio extravergine di oliva
- sale

- Per la bavarese di finocchio:*
- 200 g di finocchi
- 100 g di panna fresca
- 1 scalogno
- 1 rametto di finocchio selvatico
- 3 g di agar agar
- olio extravergine di oliva
- sale, pepe nero di mulinello

- Per la bavarese di cipolla:*
- 200 g di cipollotti freschi
- 100 g di panna
- 3 g di agar agar
- olio extravergine di oliva
- sale, pepe nero di mulinello

• *Per la bavarese di pomodoro:* scaldare in
un tegame un filo d'olio con un pizzico di
peperoncino; unire i pomodori tagliati a pez-
zetti, salare e cuocere per 5 minuti circa. Frul-
lare con il basilico, passare al setaccio, ri-
portare sul fuoco con l'agar agar, fare ri-
prendere il bollore, quindi togliere dal fuo-
co. Fare intiepidire e aggiungere la panna
montata amalgamando delicatamente. Fa-

re riposare in frigorifero per circa 2 ore.

• *Per la bavarese di finocchio:* fare ap-
passire in poco olio lo scalogno tritato,
unire i finocchi tagliati a pezzi, salare e
terminare la cottura aggiungendo un po-
co d'acqua, ogni volta che la preceden-
te si sarà asciugata. Frullare il tutto, pas-
sare al setaccio, unire l'agar agar e fare
riprendere il bollore, quindi togliere dal
fuoco. Fare intiepidire, aggiungere il fi-
nocchietto tritato e la panna montata,
amalgamando delicatamente. Fare riposa-
re in frigorifero per circa 2 ore.

• *Per la bavarese alla cipolla:* seguire lo stes-
so procedimento indicato per quella di fi-
nocchio.

• *Per l'aragosta:* cuocere le aragoste vive in
un forno a vapore con la verbena per 15-
18 minuti circa e raffreddarle in acqua e
ghiaccio. Privarle del carapace e tagliarle a
medaglioni.

• *Presentazione:* tagliare le bavaresi in
piccoli dischi, disporne 3 per piatto (una
per ogni gusto) e sopra 3 medaglioni di
aragosta. Condire con un filo d'olio, il sa-
le nero e una macinata di pepe. Servire,
accompagnando con le verdure crude in
pinzimonio.



Ristorante La Frasca
Rotonda Don Minzoni, 3
Milano Marittima (RA)
tel. 0544.995877
www.lafrasca.it





Fresche e dai sapori ben equilibrati. Così sono le ricette di un giovane cuoco e socio Fic che lavora a Fiumicino in un ristorante dalla location originale: un aereo!



Il menu di *Fabrizio Castelli*

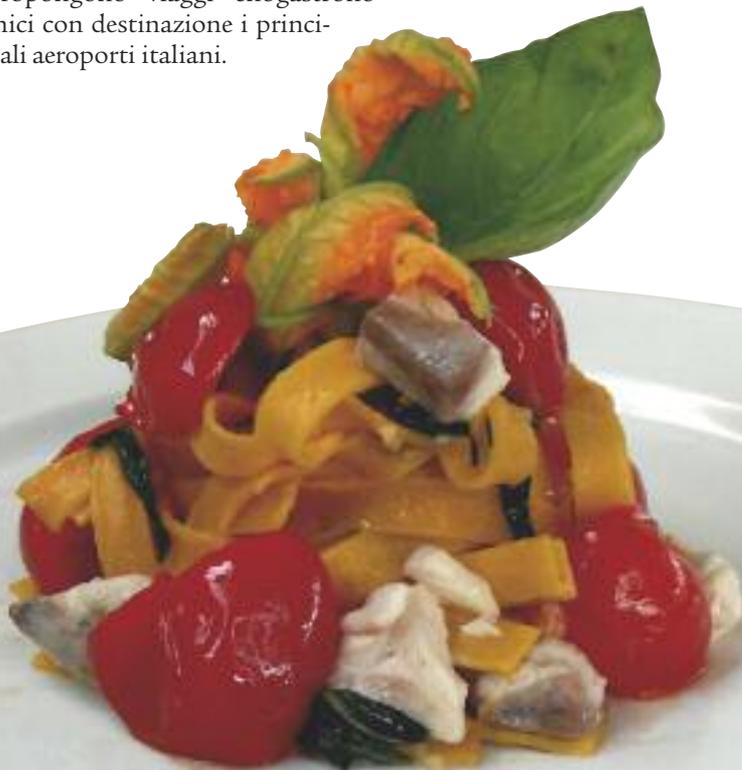
di Chiara Mella

Le ricette pubblicate in queste pagine sono proposte dal giovane cuoco e socio Fic Fabrizio Castelli (nella foto). Ventenne di Ostia (RM), si è diplomato all'Istituto alberghiero "Paolo Baffi" di Fiumicino, fa parte del Team Lazio (www.cuochilazio.it) e lavora nella cucina di Ristoareo, un ristorante dalla location molto particolare, perché realizzato a bordo di un aereo che negli anni '60 ha solcato i cieli per i viaggi istituzionali di tre presidenti della Repubblica (Gronchi, Segni e Saragat). Il Convair Metropolitan 440 fa ora bella mostra di sé all'interno di una gigantesca teca di vetro che ospita l'originale ristorante.

Al Ristoareo (www.ristoareo.com) è possibile cenare all'interno dell'aereo o all'esterno, sedendo sotto le ali del Convair. I menu proposti sono a tema con l'ambientazione del ristorante e propongono "viaggi" enogastronomici con destinazione i principali aeroporti italiani.

*Nelle foto:
tavole apparecchiate
dentro e fuori il Convair
del ristorante Ristoareo
di Fiumicino.*

FETTUCCHINE IN FIORE
con cernia, pomodoro Pachino
e crema di Pecorino



FETTUCCINE IN FIORE

con cernia, pomodori Pachino e crema di Pecorino

(La foto è a pag. 25)

Ingredienti per 4 persone

320 g di fettuccine all'uovo
100 g di pomodori di Pachino
8 fiori di zucca
150 g di cernia
50 g di formaggio Pecorino
1/2 spicchio d'aglio tritato
olio extravergine d'oliva q.b.
vino bianco secco q.b.
basilico e peperoncino q.b.
sale e pepe q.b.

• Scaldare l'olio in una padella, unire l'aglio e i pomodori, poi il basilico e il pesce pulito e tagliato a cubetti. Sfumare con il vino, insaporire con sale, pepe e peperoncino e togliere dal fuoco.

• Pulire i fiori di zucca e tagliarli a julienne.
• Preparare la crema di pecorino frullandolo con il cutter e aggiungendo tanta acqua fredda quanta basta per ottenere un composto cremoso.

• Cuocere le fettuccine in abbondante acqua bollente, scolare e mantecare nella padella aggiungendo la crema di pecorino preparata.

• *Presentazione:* distribuire le fettuccine nei piatti e decorare con i fiori di zucca a julienne e, a piacere, una foglia di basilico fresco.

GAMBERONI IN GABBIA

di tagliolini al limone su pesto di rucola e mandorle

Ingredienti per 4 persone

100 g di tagliolini all'uovo con aggiunta di scorza di limone
12 gamberoni
Per il pesto:
1 mazzo di rucola
25 ml di olio extravergine di oliva
25 ml di succo di limone
40 g di mandorle pelate
sale e pepe q.b.

• Sgusciare i gamberoni, infilarli con uno stecco di legno e avvolgerli delicatamente con i tagliolini; friggerli in olio bollente per 3 minuti circa, sgocciolarli su carta assorbente, salare e pepare.

• *Per il pesto:* riunire tutti gli ingredienti ed emulsionare, ottenendo una salsa omogenea.

• *Presentazione:* distribuire il pesto nei piatti individuali e disporvi sopra tre gamberoni.

FILETTO DI SPIGOLA

in manto di zucchine su tortino di patate e menta con pomodorini confit

Ingredienti per 4 persone

4 filetti di spigola spinati
4 zucchine
400 g di patate a dadini cotte al vapore
20 pomodorini confit
1 mazzo di menta
olio extravergine di oliva q.b.
sale e pepe q.b.

• Affettare finemente le zucchine nel senso della lunghezza; avvolgere con queste i filetti di pesce, salare e pepare.

• Preparare il tortino, amalgamando le patate con menta, olio, sale e pepe.

• Scottare i filetti di pesce avvolti nella zuccina in una padella antiaderente, girandoli su entrambi i lati; toglierli dal fuoco e tagliarli a metà.

• *Presentazione:* cappare il tortino di patate e disporlo nel centro dei piatti individuali. Unire i mezzi filetti di pesce infilzati in uno spiedino di legno e alternati ai pomodorini confit tagliati a metà. Decorare con altri pomodorini e condire con un filo di olio emulsionato con la menta.

MORBIDO DI RICOTTA

con visciole e pistacchi di Bronte

Ingredienti per 4 persone

200 g di ricotta vaccina
50 g di zucchero semolato
100 g di panna fresca
50 g di visciole (ciliegie selvatiche)
pistacchi in granella q.b.
cioccolato fondente e bianco q.b.





- Lavorare la ricotta con lo zucchero e passarla al setaccio; unirla delicatamente alla panna montata, aiutandosi con la spatola.
- Frullare le visciole in modo da ottenere una salsa.
- Distribuire la metà del composto di ricotta nelle coppe o fazzine di vetro individuali, unire la salsa di visciole e ancora la ricotta. Decorare la superficie con la granello di pistacchi e riccioli di cioccolato.

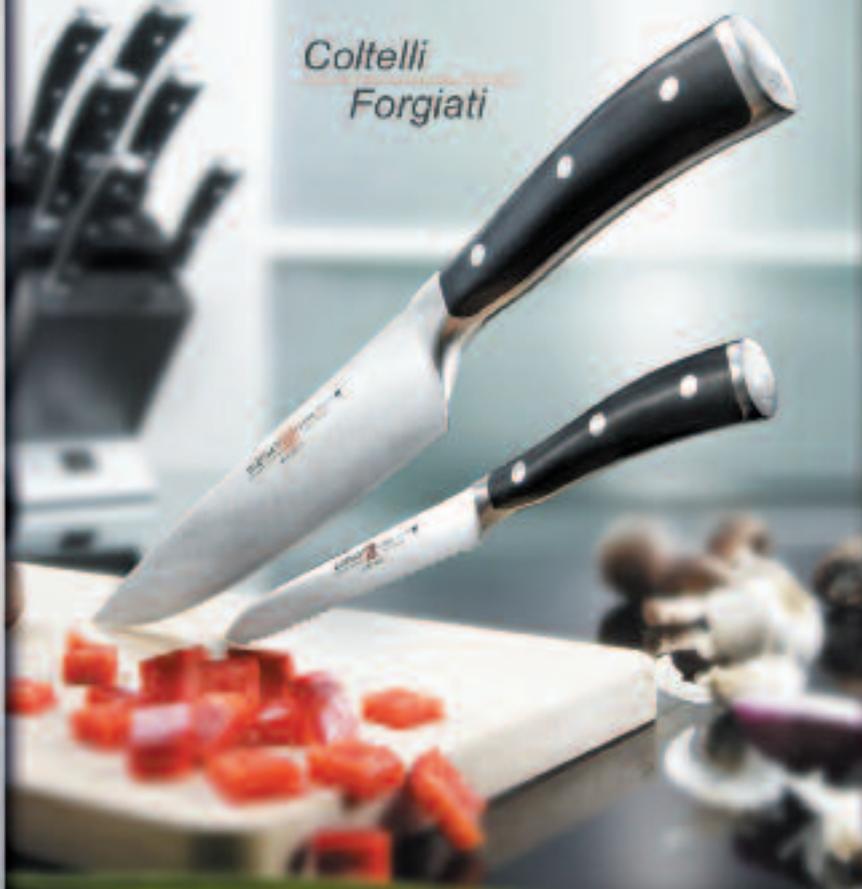


WÜSTHOF



CLASSIC IKON

Coltelli
Forgiati



Quality - Made in Solingen/Germany

Per Informazioni:

Valsodo SRL

Tel: 055 - 8878751

e-mail: valsodo@iol.it

www.wuesthof.de



Grande successo per i corsi che la Fic ha tenuto nella capitale belga su invito dell'Ice

Così Bruxelles cucina *italiano*

L'Ice (Istituto nazionale per il commercio estero) ha organizzato a Bruxelles lo scorso giugno la manifestazione "Estate Italiana" per promuovere la conoscenza della gastronomia del nostro Paese. L'evento si è aperto con tre giorni di corsi sulle nuove tendenze della cucina mediterranea, rivolti ai ristoratori italiani e ai raffinati buongustai che vivono nella città belga.

Le lezioni si sono svolte presso la scuola di cucina Chez Mmmmh! dove Michele d'Agostino (nella foto), coordinatore dell'Ateneo della Cucina Italiana della Fic è stato accolto con grande entusiasmo, ricordando la sua terra d'origine, il Salento, ricca di specialità gastronomiche e prodotti tipici d'eccellenza.

Per la dimostrazione culinaria, il maestro ha scelto di preparare, tra le altre le ricette pubblicate in queste pagine.

GUAZZETTO LEGGERO di patate e sedano con losanghe di pane e vongole veraci

Ingredienti per 10 persone

- 2 kg di vongole veraci
- 2 gambi di sedano
- 500 g di patate
- 20 g di scalogno
- 1 foglia di alloro
- 100 ml di vino bianco secco
- 1 spicchio d'aglio
- 150 g di burro
- 50 g di prezzemolo
- 50 g di olio extravergine di oliva
- Per la pasta di pane:*
- 300 g di farina bianca
- 150 g di pane grattato
- 1 uovo
- 10 g di olio extravergine d'oliva

- Impastare la farina con il pane grattato, l'uovo e l'olio; salare e lavorare fino a ottenere un impasto liscio. Tirarlo sulla spianatoia e tagliare delle losanghe tipo pappardelle.
- Aprire le vongole a caldo in una casseruola con l'olio caldissimo, profumato con l'aglio, versare le vongole, bagnare con il vino, profumare con l'alloro, lasciare cuocere per 15-20' coprendo con un coperchio; fare raffreddare. Sgusciare 2/3 delle vongole e conservarle con l'acqua di cottura.
- Tagliare il sedano e le patate a cubetti. Far stufare in una casseruola lo scalogno tritato, aggiungere le patate, il sedano, un po' di vino bianco, l'acqua di cottura delle vongole e un mestolo d'acqua corrente facendo legare tutto. Unire le vongole sgusciate, far arrotondare il sapore per qualche minuto.
- Montare la zuppa con il burro fresco e il prezzemolo.
- Cuocere la pasta in abbondante acqua salata per 5 minuti, disporla nei piatti. Versarvi sopra la zuppa di vongole e decorare con le vongole rimaste intere.



CUPOLETTA DI RISO al polpo e spezie fini con emulsione alla menta

Ingredienti per 4 persone

600 g di polpo
400 g di riso Carnaroli
50 g di erbe miste (mentuccia,
aneto, timo, prezzemolo)
1,5 lt di fumetto di pesce
1 bicchiere di vino bianco fermo
1 scalogno tritato
150 g di olio extravergine d'oliva
50 g di burro
sale e pepe q.b.

- Tagliare a pezzetti il polpo, unire le erbe sfolgiate, sale e pepe e passare il tutto al trita-carne; aggiungere dell'olio d'oliva e lasciare marinare per 2 ore.
- Tostare il riso con lo scalogno, bagnare con il vino, lasciare sfumare e aggiungere il fumetto di pesce, in modo da ricoprire di due dita il riso; dopo 5 minuti di cottura aggiungere il polpo tritato e marinato, aggiustare di sale e pepe e portare a cottura al dente; mantecare con una bella noce di burro.
- Oliare bene un contenitore a semisfera, adagiare sul fondo delle fette di soppressata di polpo (la ricetta è qui di seguito), versare dentro il risotto fino a parare, lasciare riposare per pochi minuti e sfornare al centro del piatto.
- Servire caldo con un decoro di emulsione alla menta (la ricetta è qui di seguito), una buccia di pomodoro cristallizzata e foglie di menta fritte.
- *Per l'emulsione alla menta:* mettere nel cutter le foglie di menta con una piccola manciata di ghiaccio, lasciare girare, diminuire la velocità e aggiungere a filo l'olio d'oliva.
- *Per la soppressata di polpo:* cuocere 500 g di polpo con la gelatina in polvere. Lasciare raffreddare e mettere negli stampi con un po' della sua acqua. Metterli sotto peso sino a completo raffreddamento. Togliarli dagli stampi e mantenerli in sottovuoto.

PERLINE DI SEMOLA alla vellutata di gamberi

Ingredienti per 4 persone

Per gli gnocchi:
200 g di semola di grano duro
40 ml di acqua
sale
Per la salsa ai gamberi:
800 g di gamberi
1/2 cipolla tritata
2 cucchiaini di farina
1/2 bicchiere di Cognac
500 ml di acqua
150 ml passata di pomodoro

1 peperoncino piccante
1 ciuffo di prezzemolo tritato
burro, olio d'oliva e sale q.b.

- Preparare la farina a fontana, aggiungere al centro un pizzico di sale. Impastare e lavorare sino a ottenere un impasto omogeneo. Lasciare riposare per qualche minuto e poi stendere e formare tante palline di circa 2 cm di diametro e dare loro la forma, aiutandosi con una tavoletta rigata.
- *Per la salsa:* sgusciare i gamberi, tenere da parte le code e schiacciare le teste con il batticarne. Rosolare la cipolla nell'olio, aggiungere le teste, rosolare bene, mettere la farina, il Cognac e allungare con 500 ml di acqua. Aggiungere la passata di pomodoro e 1/2 peperoncino e cuocere per circa 30 minuti.
- Trascorso questo tempo, frullare il tutto e passarlo attraverso un passino in una casseruola.
- Cuocere gli gnocchi per 6 minuti in acqua bollente e nel frattempo aggiungere alla salsa le code dei gamberi sgusciate, cuocerle per 3 minuti, aggiungere il prezzemolo tritato, salare e per ultimo unire una noce di burro.
- Scolare gli gnocchi e condirli con la salsa preparata.

TORTINO DI POLPO, patate e sedano con emulsione al balsamico

Ingredienti per 4 persone

200 g di polpo cotto al vapore
300 g di patate cotte con la buccia
3 coste di sedano
1 mazzetto di aneto e prezzemolo
battuto
1 mazzetto di rucola di campo
bucce di pomodoro essiccate
in forno
aceto balsamico di Modena
100 g di olio extravergine di oliva
sale e pepe q.b.

- Riunire le patate sbucciate e schiacciate con la forchetta in una ciotola con il polpo privato della parte gelatinosa e tagliato a pezzetti; unire il sedano tagliato a julienne, lavorare bene il composto, aggiungere sale, pepe, il battuto aromatico, un filo d'olio e una spruzzata di aceto balsamico; amalgamare bene e refrigerare.
- Disporre al centro del piatto un bouquet di rucola tenuta in acqua e ghiaccio (in modo da lasciarla croccante), sfornare il tortino di polpo aiutandosi con il cerchio, decorare con erbetto e un'emulsione al balsamico di olio e aceto balsamico.







Il corallo e i pesci multicolori sono realizzati dallo chef Maurizio Casu con i vegetali disidratati. Una tecnica che permette di realizzare piéce e sculture che restano inalterate nel tempo



Maurizio Casu

Piemontese, 46enne, Maurizio Casu è insegnante di "Scultura vegetale" presso gli istituti alberghieri G. Colombatto di Torino, A. Prever di Pinerolo (TO) e Ifse di Piobesi Torinese (TO). Dal 1989 è contitolare del ristorante "La Brasserie" a Cuneo, è socio della Fic ed è componente del Team Cuochi Regione Piemonte, maestro di cucina, discepolo di Auguste Escoffier e Collegium Cocorum. Per informazioni: www.mauriziocasu.it

La barriera corallina

di Chiara Mella

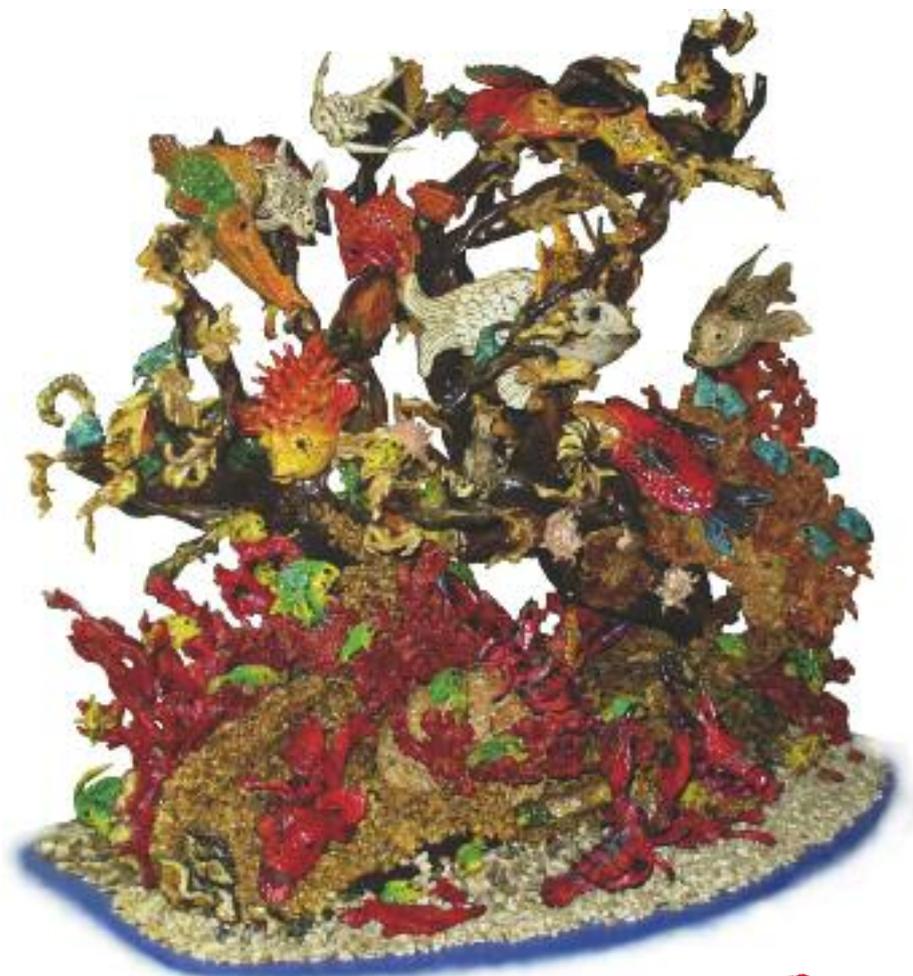
Zenzero, zucca mantovana e patata Yam sono stati intagliati, con mano abile e paziente, per ricavare la forma dei coralli, dei gamberi e dei pesci che vivono nella barriera corallina. I vegetali sono stati poi essiccati a lungo alla temperatura di 40-50°C, in modo da far perdere loro l'acqua di vegetazione e renderli così meno deperibili. Grazie a questa tecnica innovativa e a un altro trattamento particolare che lucida e che dona un effetto "ceramico", le piéce possono essere utilizzate più volte e, se adeguatamente conservate, possono durare fino a due anni! I singoli pezzi, passati con il cannello a gas per ottenere l'effetto scultoreo del chiaroscuro, sono stati poi assemblati in un'unica composizione, che misura oltre un metro di base e altrettanto d'altezza.

Una piéce di indiscusso effetto scenico, adatta a ravvivare i buffet e altre ricorrenze e con la quale Maurizio Casu (nella foto) ha vinto la medaglia d'Oro all'ultima edizione delle Olimpiadi di cucina svoltesi a Erfurt, in Germania. Una medaglia che va ad aggiungersi alle altre, oltre venti, vinte in prestigiosi concorsi, come quella d'Oro agli Internazionali d'Italia 2009 a Marina di Carrara.

Fantasia, armonia, colore e la voglia di stupire sono gli ingredienti che rendono unica ogni singola creazione del collega Maurizio Casu, come questa alla quale il maestro ha lavorato 3-4 ore al giorno per ben cinque mesi. Un impegno duro, ma che ha portato grandi soddisfazioni!



For English text see page 78





Accusata di essere poco digeribile, se non addirittura dannosa per la salute, la frittura resta un tipo di cottura irrinunciabile nella cucina italiana e mediterranea. Per fare in modo che, oltre che gustosa, sia anche sana, occorre seguire alcuni accorgimenti tecnici, scegliere un olio di qualità e, naturalmente, cambiarlo spesso

Il fritto (*fatto bene*) non fa male



For English text see page 78

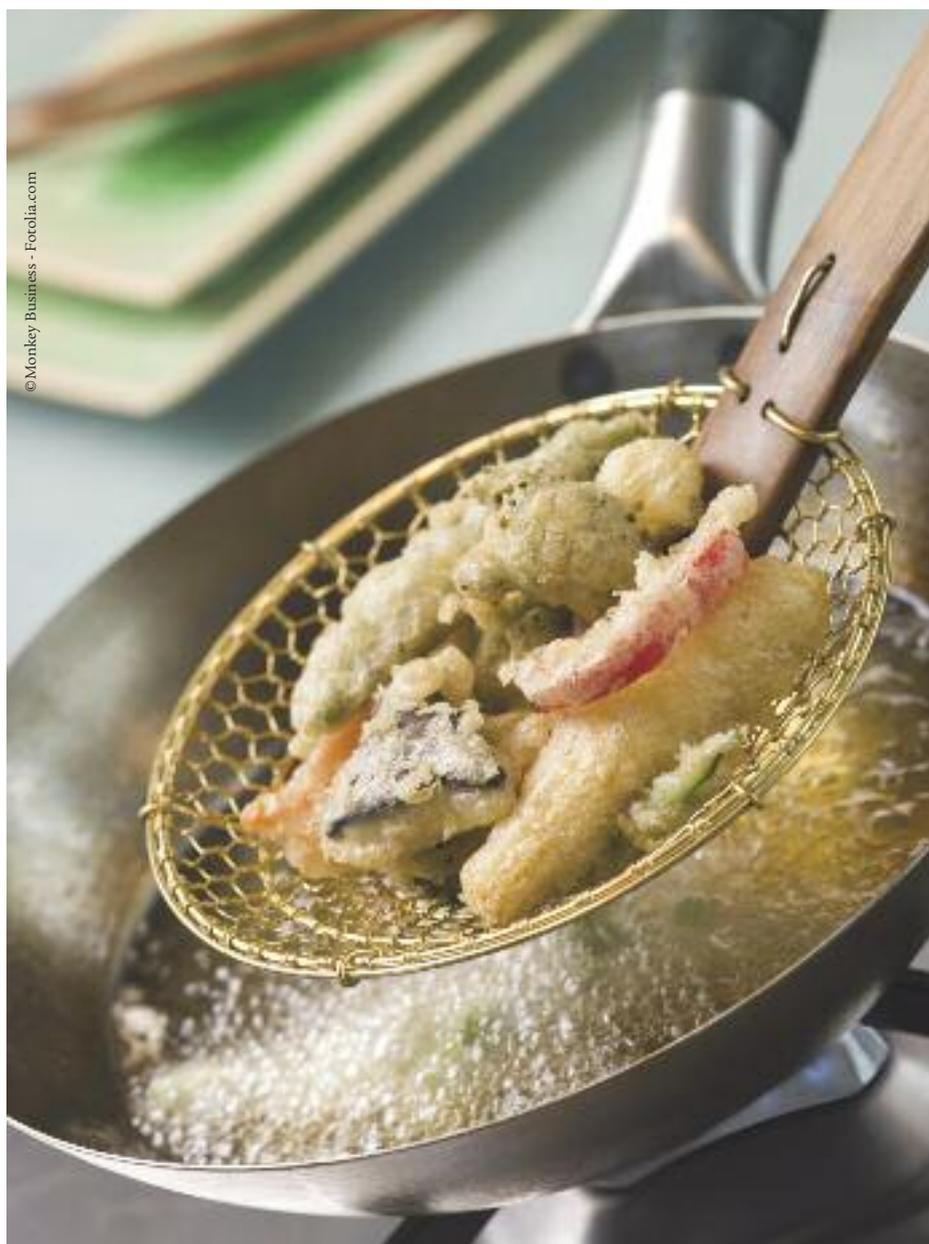
di Michele D'Agostino
maestro di cucina ed executive chef, coordinatore didattico e gastronomico Ateneo della Cucina Italiana della Fic

Se eseguita correttamente e con idonei strumenti professionali, la frittura non è un metodo di cottura insano come molti credono. O, almeno, non lo è più di quanto non lo siano le altre cotture tradizionali (brasato, stufato, in tegame), i cui tempi sono ben più lunghi rispetto a quelli della frittura classica, che richiede a volte solo qualche minuto.

Friggere, significa immergere un alimento in un grasso portato a temperatura elevata con rapprendimento e colorazione della superficie esterna. Il tipo di interazione tra l'alimento e il grasso può cambiare, anche in funzione dell'uso di farina o di pastelle che, creando una crosta intorno all'alimento, fungono da barriera per l'ingresso del grasso nell'alimento stesso e per la fuoriuscita di umidità.

Un altro elemento importante è il contenuto di grasso dell'alimento: se questo è magro, si ha uno scambio tra parte lipidica e alimento che produce un alimento cotto con contenuto e qualità di grasso uguale a quello del bagno di frittura. Se, viceversa, l'alimento è grasso, si ha un vero e proprio scambio tra dentro e fuori.

Un principio ineludibile - da sottolineare - è che finché si ha acqua nell'alimento, la sua temperatura non supera i 100°C, dopodiché si alza ve-



locemente; ma nel caso della frittura, l'esposizione ad alta temperatura dura davvero poco tempo.

Anche nel caso del soffritto, è bene aggiungere insieme all'olio anche acqua o vino per la stessa ragione di non superare i 100°C e quindi di limitare l'imbrunimento dei vegetali con formazione di prodotti di degradazione e perdita aroma.

GLI OLI DA FRITTURA NEI RISTORANTI

Conoscere l'aspetto chimico della composizione dei grassi e degli oli da frittura è doveroso per ogni cuoco, soprattutto nel caso in cui la frittura è eseguita in ristoranti e catering, con processi ripetuti e a volte senza precauzioni, come il filtraggio dell'olio usato.

Lo studio della frittura a livello sperimentale è complesso ed è necessario, per comparare le *performance* dei vari oli, realizzare le prove in condizioni standard con l'ausilio di protocolli specifici che stabiliscono temperatura, quantità di substrato lipidico, quantità di alimento da friggere e natura dello stesso.

Spesso, la comparazione viene fatta sugli oli senza l'aggiunta di alimenti da friggere e quindi i risultati dicono in realtà poco rispetto alla reale trasformazione, che come già detto dipende dalle interrelazioni tra substrato e prodotto.

Ecco una serie di risposte alle principali domande circa gli oli da frittura.

Quali sono i migliori oli per friggere, quali i più stabili e che cosa succede durante la frittura a livello dei componenti specifici dell'olio?

Occorre considerare da una parte i parametri di ossidazione e dall'altra i parametri salutistici. Essendo la frittura un processo di ossidazione accelerata (l'ossigeno dell'aria attacca il substrato lipidico), valgono le stesse considerazioni che normalmente si fanno per la semplice ossidazione relativa all'invecchiamento dell'olio. La trasformazione è tanto più spinta quanto più alta è l'insaturazione dell'olio (presenza del doppio legame, che è un punto di debolezza della catena). La stabilità degli acidi grassi sta in relazione alla presenza di doppi legami: diminuisce nell'ordine nelle tre categorie: saturo 0 insaturazioni (palmitico, stearico); monoinsaturi 1 insaturazione (oleico); poliinsaturi 2-3 insaturazioni (linoleico-linolenico). Riassumendo:

palmitico=saturo, oleico =monoinsaturo, linoleico= insaturo.

Da quanto detto, lo strutto e la palma e i suoi frazionati (saturi), hanno migliore stabilità nella cottura rispetto all'oliva e al girasole alto oleico (varietà di girasole con alto contenuto di acido oleico) e poi al mais, girasole alto linoleico, vinacciolo e soia.

Tuttavia, è doveroso tenere presente che dal punto di vista salutistico gli acidi grassi saturi sono dannosi per l'insorgenza di malattie cardiovascolari; è consigliabile quindi scegliere per friggere oli ricchi in monoinsaturi, come l'olio di oliva extravergine e non, il girasole alto oleico, l'arachide, oppure miscele di oli bilanciate costituite da frazionato di palma, girasole e altri oli.

Gli oli di semi sono più "leggeri" degli oli di oliva?

Gli oli di semi o miscele per friggere, in genere, non hanno un sapore pronunciato e, dunque, non aggiungono sapore all'alimento. Viceversa, sia l'olio d'oliva sia l'extravergine, conferiscono al fritto un gusto particolare. Ma questo non vuol dire che il fritto con l'olio d'oliva sia più "pesante" dal punto di vista della digeribilità rispetto al fritto con olio di semi.

Quali sono i punti di fumo degli oli?

Il punto di fumo è la temperatura alla quale un grasso riscaldato comincia a decomporsi, alterando la propria struttura molecolare e formando acroleina, una sostanza tossica e cancerogena. Questa temperatura dipende dallo stato fisico dell'olio e non solo alla sua composizione in acidi grassi.

La presenza di umidità e di acidità (acidi grassi liberi) diminuiscono il punto di fumo e, dunque, a parità di composizione acidica, sicuramente l'olio extravergine d'oliva ha il punto di fumo più basso dell'olio d'oliva, avendo l'acidità fino a 0,80% contro lo 0,10%. Tuttavia, nonostante si veda il fumo, l'olio extravergine d'oliva è l'olio più stabile all'ossidazione in assoluto per il suo contenuto di antiossidanti liposolubili (vitamina E) e idrosolubili (biofenoli).

I punti di fumo medi corretti sono: olio di oliva 160°C; olio di arachide 180°C; olio di girasole 220°C; olio di vinacciolo 230°C.

L'aggiunta di antiossidanti o di estratti di erbe aromatiche possono migliorare le performance, ma questi hanno vita molto breve e si trasformano rapidamente. L'olio di oliva è il miglior olio per friggere, recita una Circolare Ministeriale del 1991; tuttavia, anche oli di semi ad alto conte-

nuto di oleico sono molto adatti a friggere, e anche mix equilibrati di oli vegetali.

Nella stessa Circolare si danno consigli per la frittura e si stabilisce il limite di 25 g/100 g di composti polari come limite accettabile in un olio da frittura.

I composti polari (Cp) che si formano durante la frittura (mono e di gliceridi, acidi grassi, acidi grassi dimeri e polimerizzati, trigliceridi dimeri e polimerizzati), sono un segnale importante dello stato di salute del bagno di frittura.

Il limite di 25g/100g per tali composti (Cp) stabilito dalla direttiva, se si frigge a casa non viene superato neanche dopo 8 frittute, viceversa nella frittura al ristorante e fast food in uno studio riportato da Nikolas K. Andrikopoulos (professore di biochimica e chimica degli alimenti all'Università di Harokopio, in Grecia) ci dice che un'alta percentuale di campioni superano il limite di legge.



Per saperne di più

Friggere bene è il titolo di un interessante libro scritto a quattro mani dall'oleologo Luigi Caricato e dallo chef Giuseppe Capano. Ricco di consigli pratici, sfata i pregiudizi sul tema della frittura. E lo fa rispondendo alle domande più disparate, da quella che vede contrapposti gli oli di seme agli oli extravergini d'oliva sino a spiegare in modo chiaro che cosa sia il "punto di fumo" e se abbia ancora senso partire da questo parametro per valutare tempi e modalità della frittura. Edito da Tecniche Nuove, costa 8,90 euro.



Oltre 20 candidati ad entrare a far parte delle squadre nazionali Junior e Senior e provenienti da tutta Italia si danno appuntamento il 24 settembre e il 2 ottobre presso Castalimenti di Brescia per partecipare alla prima serie di prove di cucina calda e fredda e di pasticceria

Nic: al via le selezioni

di Marco Valletta
segretario Nazionale Italiana Cuochi

Le selezioni per entrare a fare parte della squadra Nic (Nazionale Italiana Cuochi) sono ormai diventate un evento professionale importante, che si svolge abitualmente ogni due anni del mandato per rimpinguare le panchine della squadra.

Quest'anno, con il mandato 2009/2012, sono selezionati gli chef della Nic che parteciperanno alle competizioni più importanti promosse dalla Wacs (World Association of Cooks Societies) e, come da tradizione, la location scelta per le prove di selezione è la prestigiosa sede della Castalimenti di Brescia.

Le selezioni sono state volute dal team manager Fabio Tacchella per dare la possibilità a tutti di entrare in Nic. L'idea di Tacchella (condivisa anche dal direttivo, ossia da Fabio Momolo, Gianluca Tomasi e Marco Valletta) era di coinvolgere direttamente la base degli iscritti della Federacuochi, sensibilizzando le varie associazioni e garantire in questo modo una squadra Nic che potesse davvero rappre-

sentare le cucine d'Italia.

Molti sono i cuochi candidati e tutti sono molto motivati a voler rappresentare con qualità gli chef della Federazione Italiana Cuochi in tutte le competizioni italiane e internazionali.

UNA PALESTRA DI VITA

La Nic è a tutti gli effetti una palestra di vita. Si fanno incontri per essere aggiornati, si fanno le prove, si cerca di costruire un'immagine di grande valore e di concreta rappresentanza. Ma soprattutto, vede nascere grandi amicizie, vere relazioni interpersonali che danno ancora più valore alla squadra stessa.

Le selezioni mettono in luce un gruppo di chef, junior e senior, animati da grande volontà, entusiasmo, desiderio di emergere e anche tanta voglia di imparare; ed è questo il lato positivo della performance gastronomica delle selezioni.

L'attuale gestione della Nic non ha mai gradito la nomina "ad personam",

anzi ha voluto evidenziare nelle selezioni come gli chef, aderenti e associati alla Fic, siano più vicini che mai alla Federacuochi proprio nel poter fare parte della squadra nazionale. **Essere chef della Nic non è un sogno lontano, ma è un'occasione che tutti possono cogliere se alla base di ogni chef c'è buona volontà, disponibilità e grande volontà al sacrificio per l'impegno richiesto.** Per gli chef-star, ossia coloro che sono animati da grande ambizione solo personale, nella Nic non c'è posto. Certo, le abilità professionali individuali sono indispensabili, ma è anche vero che le competizioni si preparano in squadra e con molte e rigorose prove.

La Nic ha una lunga esperienza di gestione di gruppo e il nome della squadra va sopra ogni logica personalistica; non esiste uno chef più o meno bravo dell'altro, ma esistono diversi chef che mettono la loro professionalità e specialità tecnica al servizio del "marchio" Nic, che va sopra tutto e che rappresenta la punta di diamante della Federacuochi.



LAINOX



IRINOX

WÜSTHOF carine



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 Senior e la Nazionale Junior, composta da giovani chef che potranno in seguito ambire a far parte del team Nic. Entrambe le squadre, nelle rispettive categorie, partecipano alle più importanti competizioni internazionali e manifestazioni culinarie riservate agli chef. Team manager e referente unico di tutta l'attività della Nic è lo chef Fabio Tacchella.

In tre anni di attività il palmares si è arricchito di premi, medaglie e riconoscimenti in occasione delle più importanti manifestazioni culinarie degli ultimi anni.

Grazie a questi la Nic sta contribuendo in modo determinante alla diffusione della cultura gastronomica italiana e del Made in Italy.



For English text see page 80



VUOI PARTECIPARE ALLE SELEZIONI DELLA NAZIONALE ITALIANA CUOCHI?

Procedura di adesione alle Selezioni Nic (www.nazionaleitalianacuochi.com)

- 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 cm.
- Inviare una scheda ricetta, dettagliata e con foto del piatto, che faccia parte del vostro patrimonio professionale regolare.
- Allegare un curriculum vitae, specificando soprattutto il luogo di lavoro attuale e tutte le competizioni cui si è partecipato.

Scheda di adesione alle selezioni Nic

Da spedire entro e non oltre il 4 NOVEMBRE 2009 (farà fede il timbro postale).

(Scrivere in modo chiaro e leggibile, meglio se stampato).

Il sottoscritto desidera partecipare alla selezione della categoria (indicare con una X):

"Piatti da competizione della cucina fredda"	Si
"Piatti da competizione della cucina calda"	Si
"Elaborati artistici di pasticceria con soli prodotti commestibili"	Si
"Dessert da pasticceria caldo e freddo"	Si
"Chef collaboratore e assistente"	Si

È possibile partecipare a più categorie, basta presentare una ricetta fotografica per ognuna.

Cognome: _____

Nome: _____

Luogo e data di nascita: _____

Indirizzo: _____

Città: _____ Provincia _____ Cap. _____

Indirizzo e-mail: _____

Telefono cellulare: _____

Telefono fisso: _____ Fax: _____

Iscritto all'Associazione Cuochi di: _____

Presentato dall'Unione Cuochi di: _____

Presentato dall'Associazione Cuochi di: _____

- ? Allego fotografia con nome e cognome scritti sul retro.
- ? Allego curriculum firmato.
- ? Allego scheda ricetta completa di foto per ogni selezione cui voglio partecipare.

Ritaglio o fotocopia questa scheda e la spedisco con tutto il materiale, tramite posta celere, a:

Segreteria della NAZIONALE ITALIANA CUOCHI

c/a Marco Valletta

Via fra' Paolo Sarpi, 1

31033 Castelfranco Veneto (TV)

Lì, _____ Firma _____



I regolamenti, i programmi specifici, i criteri di valutazione delle giurie, le tecniche per realizzare e presentare i piatti nei concorsi. A partire da questo numero, gli chef della Nazionale Italiana Cuochi condividono con i colleghi la loro lunga esperienza, offrendo un "vademecum" ricco di informazioni chiare e di consigli pratici

Competizioni internazionali: istruzioni per l'uso

di Marco Valletta
segretario Nazionale Italiana Cuochi

Partecipando alle competizioni internazionali, dal 2001 a oggi, la Nic (Nazionale Italiana Cuochi) ha avuto la possibilità di verificare di persona l'esito delle sue preparazioni e di discutere con i giudici, recependo da questi tutta una serie di critiche costruttive, legate alle diverse presentazioni dei programmi proposti alle competizioni della Wacs (World Association of Cooks Societies).

Fermo restando che i parametri delle giurie sono quelli fissati dalla Wacs, è utile comprendere le interpretazioni che i giudici possono dare di questi parametri, in qualità di singoli membri di giuria, ciascuno specializzato per ogni programma.

I parametri applicati dai giurati, inoltre, cambiano se la competizione è per le

Nazionali Senior o per le Junior, per le squadre regionali e i gruppi o per singoli.

Al fine di mettere un po' d'ordine in fatto di regolamenti e per dare un servizio utile ai lettori chef della rivista *Il Cuoco*, la Nic propone a partire da questo numero una serie di articoli o meglio, un "notes" gastronomico delle competizioni, una sorta di manuale ricco di suggerimenti e possibili di critiche legate ai diversi piatti e programmi di gara, espressione di un reale confronto tra concorrenti e giudici.

PRIMA D'ISCRIVERSI AI CONCORSI

Attualmente, stiamo assistendo a cambiamenti nei regolamenti delle competizioni, voluti dal presidente mondiale Wacs, Gissur Gudmudsson, ma restano fermi alcuni principi esecutivi degli elaborati da presentare. Per molti potranno essere informazioni già assodate, ma poterle leggere qui stampate potrà essere utile a tutti i colleghi che in fatto di competizioni spesso non sanno bene da dove cominciare.

La prima cosa da fare, davanti a un bando di concorso, è valutare con serietà se la partecipazione alla gara è opportuna o meno, perché bisognerebbe andare a competere solo quando si ha una preparazione consolidata e non tanto per fare. In gara, infatti, bisogna dimostrare grande sicurezza professionale, molto ordine nell'esecuzione lavorativa, attenta precisione nella costruzione dei piatti e delle opere, e ostentare una personale disciplina nella partecipazione.

Queste, sono qualità che purtroppo gli chef italiani non manifestano sempre

*Nelle foto:
giudici al lavoro
nel valutare
i piatti durante
un concorso nazionale.*





nelle occasioni internazionali, dove non è raro che finiscano per dare l'idea di improvvisare un po' troppo. A sostegno di questa affermazione ci sono numerosi episodi, che chi scrive ha vissuto in prima persona, negli ultimi otto anni, come referente della Nazionale Italiana Cuochi. In molte occasioni, per esempio, si è dato motivo agli osservatori esteri di additare quel modo un po' troppo disinvolto di partecipare alle competizioni, definito come "tipico comportamento da italiani". Che cosa significa questo? Che c'è chi partecipa senza leggere con scrupolo i regolamenti, chi si fida del "pour parler" di amici chef esperti, chi non presenta la domanda d'iscrizione nei termini stabiliti, chi non rispetta gli accessi per le esposizioni fieristiche, chi non si veste adeguatamente alle premiazioni e tanti altri atteggiamenti che non sono solo "sfumature" nel ritratto che i colleghi esteri fanno di noi.

CUCINA DA GARA: TUTTA DA IMPARARE

Iscriversi a una competizione in modo consapevole, non significa solo leggere il regolamento, ma anche l'avere ben chiari i criteri di valutazione, i programmi specifici e, in definitiva, sapere che quanto si preparerà, dovrà essere concepito in modo diverso da come si farebbe nella cucina per esempio di un ristorante, perché in concorso occorre conoscere la tecnica della gelatinatura, il taglio delle pièce da porzione, la commestibilità dei prodotti, l'accostamento

di alimenti con altri, la mise en place e tante altre cose che agli occhi della giuria appaiono come giuste o sbagliate.

In queste pagine e per i prossimi numeri de *Il Cuoco*, la Nic darà una serie di indicazioni a questo proposito e tante informazioni pratiche, utili a tutti gli chef junior e senior che vogliono partecipare alle competizioni e avere un "raccoltore" di regole dette e non scritte che nascono da esperienze reali, vissute dagli chef della Nic nelle competizioni internazionali, e dai colloqui avuti con i giudici che offrono spunti di riflessione importanti.





Il cuoco pasticcere Luciano Mancusi, del Team dell'Associazione Cuochi Vulture Melfese, presenta un innovativo dessert che supera il confine del dolce e del salato e che usa ingredienti del territorio lucano: formaggio caprino, peperoni, lamponi e... cioccolato!

Emotionglacé Tango: il territorio in un bicchiere

Emotionglacé Tango, questo è il nome pensato per un dessert gelato che racchiude in un bicchiere di vetro tutto il sapore di alcuni tra i migliori prodotti lucani, andando oltre la linea di confine tra il gusto dolce e quello salato. Infatti, nella ricetta entrano due prodotti della provincia di Potenza, il caprino fresco di Frusci e il peperone di Senise Igp (Indicazione geografica protetta).

Da molte generazioni il caseificio "Antica Casera" di Frusci produce e stagiona formaggi. L'ambiente incontaminato e la cultura millenaria dell'arte casearia qui si fondono in un connubio unico di sapori

e aromi, che non hanno eguali. Il suo caprino fresco è un formaggio molto delicato, ha un sapore tipicamente acido che ricorda lo yogurt, con una piacevole tendenza dolce.

Il peperone di Senise Igp, invece, è un ecotipo locale, dal caratteristico colore rosso porpora e il sapore dolce. Con questo peperone si realizzano numerosi piatti della tradizione contadina (dalla famosa polvere *Zafaran'* con cui condire salumi pregiati ai peperoni "cruschi", cioè croccanti, perché passati in olio bollente) in accompagnamento ai formaggi o al baccalà.

Luciano Mancusi ha scelto di abbinare frutta e verdura, frutta secca, cioccolato e formaggi, creando l'*Emotionglacé Tango*, che è composto da un gelato al caprino fresco di Frusci e da un sorbetto al peperone di Senise e lampone di montagna con streusel al cacao e salsa al lampone e peperone. «La nota acidula del caprino fresco ben si sposa con il sapore dolce e deciso del peperone», spiega Mancuso, «e il lampone in abbinamento al peperone completa il dessert, donando freschezza e acidità».

La scelta del bicchiere quale contenitore non è casuale, perché «la trasparenza permette di lavorare sulla texture del dessert, ossia sulla sovrapposizione cromatica dei livelli di gusto», precisa lo chef, «inoltre, il vetro rende immediatamente percepibile agli occhi del cliente le caratteristiche peculiari del prodotto e ne evidenzia anche la qualità». È nato così un dessert gelato adatto all'asporto e che, a differenza della classica vaschetta di gelato, ha il valore aggiunto della presentazione, che lo rende ideale per un consumo familiare quanto per il servizio sulle tavole dei ristoranti.

Nelle foto:
il dessert
Emotionglacé Tango
e Luciano Mancusi
al lavoro.





Su invito del Ministero della Salute, i cuochi della Fic scendono in piazza per partecipare alle "Giornate della Salute" organizzate per promuovere la corretta alimentazione

La salute è nel piatto

di Alessandro Circiello e Luigi Cremona
rispettivamente coordinatore "Giovani Cuochi" della Fic e critico enogastronomico

Che per mantenersi in salute bisognerebbe mangiare più frutta e verdura di stagione, i medici nutrizionisti non si stancheranno mai di ripeterlo. E per sottolineare questo messaggio, il Ministero della Salute ha chiesto la collaborazione della Federazione Italiana Cuochi, che nelle tre "Giornate della Salute" insegnano ai cittadini ad andare oltre la classica insalata di contorno o la mela a fine pasto.

L'iniziativa si svolge in contemporanea in tre piazze italiane - piazza del Plebiscito a Napoli, piazza del Popolo a Roma e Piazza Bra a Verona - con un'Isola della Salute e stand delle principali associazioni di medici, nutrizionisti e di produttori ortofrutticoli. Non manca lo spazio cucina, dove i cuochi della Fic mostrano ai cittadini come cucinare i prodotti ortofrutticoli preservandone le caratteristiche nutrizionali e valorizzandone il gusto.

A LEZIONE DI COTTURA

«Il bravo cuoco lo sa, che per cucinare la frutta e la verdura bisogna usare le tecniche giuste, che non le rovinino quanto alla consistenza, ma soprat-

tutto quanto alle vitamine e ai sali minerali in esse contenute», spiega Alessandro Circiello, «per esempio, se cotti in abbondante acqua, gli spinaci freschi disperdono le loro sostanze benefiche; meglio cuocerli in padella, anche senza grassi aggiunti». In Italia, poi, siamo fortunati, «perché la nostra penisola gode un microclima unico al mondo», aggiunge Luigi Cremona, «favorevole alla coltura di tantissime varietà di frutta e verdura, caratterizzate da sapori decisi e ben identificabili, che invitano il cuoco a sperimentare con gusto nuove ricette». E il Ministero della Salute ha chiesto ai cuochi, in particolare ai giovani cuochi, di cucinare piatti da proporre proprio ai giovani. «Il dialogo generazionale è importante», sottolinea Circiello, «e noi cuochi in questa occasione d'incontro dobbiamo cercare di trasmettere idee che siano utili nella cucina di casa di tutti i giorni».

PIÙ VERDURA NEL MENÙ

L'invito che il Ministero della Salute fa a noi cuochi come ai cittadini, è di inserire nei menu quotidiani una

maggior percentuale di frutta e verdura, ma questo non significa diventare tutti vegetariani. Anzi, la varietà dei cibi è proprio uno dei segreti del benessere fisico e le verdure possono essere cucinate da sole, ma anche ben inserite in una portata di pesce come in una di carne.

«Il primo obiettivo per un cuoco che cucina le verdure è quello di dare risalto al loro sapore», spiega Circiello, «con ricette semplici e senza usare ingredienti che coprono il sapore o salse pesanti che ne deprimono il gusto. Inoltre, non si sbaglia mai quando le verdure vengono abbinare tra loro in base alla stagionalità: pensate a come melanzane, peperoni e pomodori siano spesso presenti insieme nei piatti estivi o come i legumi novelli e le verdure a foglia lo siano in quelli primaverili».

Attenendosi a questi due principi, ossia al rispetto del sapore originario e all'abbinamento stagionale, si verificano le condizioni per ottenere un piatto corretto dal punto di vista nutrizionale. «Si potrebbe dire che ciò rappresenta un limite alla creatività del cuoco, ma non è così», puntualizza Cremona, «ciò sarebbe vero se la culinaria non disponesse di tecniche anche raffinate capaci di trasformare le materie prime in cibi differenziati. Infatti, maggiore è l'impiego di tali tecniche e più profonde sono le trasformazioni che si possono attuare sulla materia prima senza snaturarla».

FRUTTA NELLA CUCINA SALATA

La maggioranza delle persone mangia la frutta a fine pasto, al naturale. Anche al ristorante è prevalentemente servita fresca, come i classici ananas e macedonia. Eppure, i frutti sono un ingrediente versatile, che i cuochi potrebbero divertirsi a usare non solo nei dessert ma anche nella cucina salata. «Trovo che sia molto interessante studiarne l'abbinamento con altri ingredienti e sperimentare come si trasforma il loro gusto e profumo durante la cottura. Forse, da un punto di vista puramente tecnico, sarà questo il vero spunto di interesse per gli addetti ai lavori». A tutti, invece, le Giornate della Salute lasciano il messaggio che alimentarsi in maniera corretta ogni giorno, aiuta il nostro organismo a non ammalarsi e che proprio per questo, il cuoco può essere considerato un vero promotore di salute.

Vuoi scrivere su IL CUOCO?

Vuoi vedere pubblicate in queste pagine notizie e fotografie relative alla tua Associazione provinciale o Unione regionale? Inviare con tempestività alla Redazione de "Il Cuoco" presso:

**Federazione Italiana Cuochi,
piazza delle Crociate 15, 00162 ROMA.**

Oppure con una e-mail a: fic@fic.it

I requisiti: i testi devono essere firmati e salvati in file di word. Le fotografie devono essere stampe oppure file jpg o tiff in alta risoluzione (300 dpi) e con dimensioni di almeno 10x15 cm. Il materiale che non rispetterà queste caratteristiche non potrà essere pubblicato.

Grazie per la collaborazione.



La moltiplicazione dei sughi la divisione dei tempi.



SUGHI SURGELATI IN PELLETTA

Smeraldini Menazzi Tomma

+ sughi

Da **10 sughi** subito pronti a **1000 sughi**.

Li puoi creare tu, utilizzando Sugosi
anche come salsa base.

- tempo

5 minuti massimo per rinvenirli in padella.

Già a metà dell'opera per la preparazione
di sughi più elaborati.



Numero Verde
Servizio Clienti
800-733525

Dal lunedì al venerdì
dalle 8.30 alle 13.00 e
dalle 14.00 alle 19.00

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



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



I migliori allievi degli Istituti alberghieri italiani si sono sfidati a Ischia (NA) in una competizione ricca di stimoli. A vincere nella categoria Cucina è stata Serena Stella di Vittorio Veneto (TV)

Così Stella brilla in cucina

Come ogni anno, tra fine marzo e inizio aprile si sono svolte le gare nazionali degli Istituti alberghieri che decretano i migliori allievi nelle tre qualifiche di Sala-Bar, Ricevimento e Cucina.

A conquistare il titolo di migliore allievo di Cucina è stata Serena Stella (nella foto), allieva dell'Ipssar "Beltrame" di Vittorio Veneto (TV) e socia Fic, preparata alla competizione dal suo docente di cucina Omar Lapecia Bis. Il tema della gara era l'organizzazione di un evento in un'ambientazione storica e con la proposta di un menu di cinque portate che valorizzasse i prodotti tipici locali. Ne è nato **un interessante menu veneto-ischitano, a cavallo tra tradizione e innovazione (vedi qui sotto)**, completo di ricette dettagliate, valori nutrizionali e food cost.

Inoltre, Serena Stella ha realizzato anche un piatto usando gli ingredienti di un

paniere predeterminato dalla giuria: *Composizione di coniglio e asparagi di Bassano Dop con cialde di patate, grissini di polenta e confit di pomodoro* (nella pagina accanto).

«La gara nazionale è stata la più bella esperienza che io abbia mai vissuto», commenta la giovane Stella, «ricca di emozioni e di tensione, ma anche di gioia e di divertimento. I giorni delle prove ero terrorizzata, perché non avevo mai partecipato a un concorso gastronomico e arrivare direttamente alla gara nazionale è stato sconvolgente. Ho pensato a fare solo del mio meglio e, ancora oggi, guardando la coppa non ci credo... eppure sono proprio stata io a vincere! La cosa bella è anche l'aver conosciuto molte persone provenienti da tutte le regioni d'Italia. C'è stata una sana competizione, che ha portato critiche costruttive e mi ha insegnato a confrontarmi apertamente con gli altri e anche a credere di più a me stessa».

Nelle foto: Serena Stella, la vincitrice del concorso nazionale per i migliori allievi degli istituti alberghieri e il momento della premiazione.



Il menu vincente

Assortimento di *finger food* dal territorio:

Crocante di prosciutto crudo di Sauris con Casatella al radicchio Igp di Treviso; Crostini al rosmarino con Soligo vecchio, cioccolato bianco, olive, miele e noci; Tulipe al formaggio imbrago di Raboso, confettura cromatica di pere Abate e riduzione di vino Raboso.

In tavola:

Cappuccino di seppie al nero; Polenta con castraure di Sant'Erasmus e schie; Risotto d'orzo profumato al rosmarino con gamberi di fiume; Composizione di coniglio e asparagi di Bassano del Grappa Dop con cialde di patate, grissini di polenta e confit di pomodoro; Tortino caldo di cioccolato con formaggio Castel erborinato; Variazione sul tema del tiramisù.

COMPOSIZIONE DI CONIGLIO E ASPARAGI BIANCHI

con cialde di patate, grissini
di polenta e confit di pomodoro

Ingredienti per 6 persone

Per il coniglio:

3 conigli
olio extravergine d'oliva q.b.

6 rametti di timo

10 g di burro

sale e pepe

Per le cialde:

700 g di patate

basilico

olio extravergine d'oliva

Per 2,5 dl di jus di coniglio:

1 kg di anteriori di coniglio

2 teste d'aglio

3 scalogni

1 pomodoro maturo

100 g di burro

10 cl di olio extravergine d'oliva

40 cl di vino bianco secco

1 lt di fondo bianco di pollame

Per la salsa al prezzemolo:

2 cucchiaini di prezzemolo tritato

1/2 spicchio d'aglio

olio extravergine d'oliva q.b.

10 g di aceto

1/2 limone (succo)

sale e pepe q.b.

Per i pomodori confit:

1,5 kg di pomodori

1/2 arancia

1/2 limone

2 rametti di timo

2 spicchi d'aglio

prezzemolo

10 g di sale

10 g di zucchero

3 dl di olio extravergine
d'oliva

Per il grissino:

80 g di farina di mais per polenta

gialla

6 g di sale

abbondante olio extravergine d'oliva
per friggere

Per la spuma di asparagi:

1 mazzo di asparagi bianchi

di Bassano del Grappa Dop

• *Per il jus:* sbucciare gli scalogni e tagliarli a rondelle spesse; mondare i pomodori, eliminare i semi e tagliare la polpa a mirepoix regolare. Togliere i polmoni dagli anteriori di coniglio, tagliarli a pezzi e rosolarli a fuoco vivo in una rosticciera con l'olio. Quando avranno assunto una colorazione bionda e uniforme, unire gli spicchi di aglio vestiti e farli sudare, poi scolare il coniglio in un colino capace. A questo punto, sgrassare la rosticciera e rimetterla su una fiamma vivace; unire il burro, farlo fondere e ripassarvi i pezzi di coniglio con le verdure aromatiche, girando per evitare che gli umori si attacchino e brucino. Sgrassare nuovamente, deglassare con il vino bianco e staccare gli umori rapresi, poi fare ridurre a demi-glace.

• *Per i pomodori:* pelare i pomodori, tagliarli in quarti, eliminare i semi e asciugarli bene con una carta assorbente. Disporli in una teglia da forno, cospargerli con le scorze di agrumi e gli aromi finemente tritati, il sa-

le, lo zucchero e l'olio. Farli asciugare in forno a 60-70°C per 3-4 ore.

• *Per il grissino:* portare a ebollizione 3,5 dl di acqua, incorporare la farina con una frusta e lasciare cuocere per 30 minuti a fuoco lento, rimestando di tanto in tanto. Salare e formare dei grissini su carta da forno con una tasca da pasticciere. Lasciare essiccare in forno a 150°C per 45 minuti e friggere in olio a 180°C fino a doratura.

• *Per la spuma di asparagi:* pelare gli asparagi, cuocerli a vapore, frullarne il gambo serbandone le punte per la marinatura e la composizione. Caricare il sifone con la purea di asparagi e una bomboletta di N2O. Tenere in frigorifero fino al momento dell'uso.

• *Per le cialde:* lavare le patate, sbucciarle e affettare longitudinalmente quelle più grosse, con la mandolina o l'affettatrice; rivestire una teglia di carta da forno, ungerla e disporvi 12 fette di patata non lavate; sopra ogni fetta, appoggiare una fogliolina di basilico; coprire con altrettante fette di patata, un filo d'olio e un foglio di carta da forno. Appoggiare sulla carta da forno un'altra teglia a fare da peso (in questo modo i vari strati aderiranno bene tra loro e si eviterà anche che la patata annerisca in cottura), quindi passare in forno a 150°C per 10 minuti; eliminare la teglia superiore e la carta e rimettere le patate in forno a 60°C per almeno 3 ore.

(Continua a pag. 48)



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**

• *Per il coniglio:* salare la carne e cuocerla in vari tagli separatamente, facendoli saltare in una padella con un filo d'olio per qualche minuto; finire la cottura di carré e lombi nel forno a 200°C per 3 minuti. Colorire in padella i fegati e i rognoni, 30 secondi per parte; salare leggermente e lasciare riposare. Ridurre leggermente sul fuoco il fondo di coniglio, quindi montarlo con una noce di burro e insaporirlo con sale e pepe.

• *Presentazione:* con il sifone, formare la spuma di asparagi e infilarvi parzialmente 2 cialde di patata in modo da simulare le ali di una farfalla; appoggiarvi le punte di asparagi marinate con pepe e olio. Nella parte inferiore del piatto, disporre i vari tagli di coniglio: il lombo e il filetto a fettine, il carré diviso a costolette. Nappare con la salsa ben calda, guarnire con i grissini di mais con il pomodoro confit e la salsa al prezzemolo.

• *L'abbinamento:* Novalis 2007, Tenuta Bonotto delle Tezze in Vazzola (TV). Suggerito dalla prof.ssa e sommelier Emanuela Cavasin: prodotto con uve al 100% Incrocio Manzoni, ha colore giallo paglierino non molto carico, profumo leggermente tostato, floreale. Struttura di buon spessore, gusto rotondo, morbido con evidente sapidità e leggere note di cedro. Da servire a 16°C.

Dietro la ricetta

Questo piatto nasce dall'intenzione di abbinare due ingredienti tipici del Veneto - il coniglio e l'asparago bianco (morbido e aromatico) - e di creare alternanza di consistenze, usando diversi metodi di cottura. Infatti, l'asparago è usato morbido in spuma (i gambi) e croccante a julienne (le punte). Il croccante ritorna anche con le cialde di patate essiccate che racchiudono al loro interno una foglia di basilico. Quest'ultimo, insieme al pomodoro, è un binomio classico della cucina italiana e il pomodoro in particolare è qui un omaggio alla tradizione Ischitana del coniglio. Cotto confit per toglierne l'acidità e poterli meglio abbinare agli altri ingredienti. Ulteriore omaggio a Ischia è la freschezza della scorza di limone. Infine, una nota croccante è data dal grissino di polenta, un "ponte" tra la tradizione Veneta del coniglio e quella Ischitana.



 For English text see page 80

L'aforisma del professore

**"Il cuoco è il primo
messaggero del
proprio territorio".**

Dino Manzolini, appassionato gastrosofo, 2007.

L'attuale dibattito sul ruolo della cucina e della gastronomia nella società moderna, rende necessario ripensare la figura del cuoco e la sua professione. È nata così la teoria culinaria dello "Schnell food", che esalta la componente umana del cucinare, accanto a quella tecnico-professionale

Una nuova filosofia in cucina

di Giovanni Guadagno
insegnante Itp Collegio Ballerini, Seregno (MB)

Tramontata ormai da tempo, almeno nel mondo occidentale, la concezione di alimentazione come atto necessario, è ormai entrata nell'immaginario collettivo l'idea di alimentazione come soddisfacimento del gusto e del piacere, come atto edonistico.

A ciò hanno contribuito i moderni mezzi di comunicazione di massa, in particolar modo la televisione, la cui costante ricerca di spunti di intrattenimento da rivolgere a un pubblico generalizzato, e pertanto proposti in una chiave "leggera", ha sottolineato del cuoco quasi esclusivamente gli aspetti legati al virtuosismo tecnico e alle ammiccanti doti di showman.

Se comunque ciò ha contribuito a riportare alla luce la necessità che la pratica di cucina si saldi indissolubilmente con la preparazione teorica, e in definitiva ha recuperato la concezione dell'attività culinaria non solo come mestiere, ma anche come vera e propria arte, occorre ancora proseguire su questa strada per giungere a una più esaustiva definizione dei confini della professione.

SCHNELL FOOD. PICCOLO MANIFESTO DI GASTROSOFO

Il presupposto sul quale si fonda la teoria culinaria dello *Schnell food* (dal tedesco "essenziale", "pratico" e dall'inglese "cibo") consiste nel riconoscimento che il cuoco è il primo messaggero del proprio territorio. In questa sua veste di comunicatore, il cuoco non può prescindere non solo da una solida preparazione teorica unita a una consolidata tecnica manuale che ne costituisce l'aspetto pratico; occorre che possieda anche un'etica adeguata al ruolo che riveste, che affonda le

proprie radici in una formazione umana che lo identifichi come persona prima ancora che come professionista.

Lo *Schnell food* vuole quindi essere, senza pretenziosità, un piccolo manifesto di gastrosofia, ovvero di filosofia dell'alimentazione, in quanto esalta la componente umana di chi si impegna in tale settore, accanto a quella strettamente tecnico-professionale. Sulla base di questo assunto, si sviluppano una serie di principi volti a realizzare in primo luogo la promozione della figura del cuoco e, come conseguenza, anche della sua arte.

1. L'etica del cuoco. Oltre alle conoscenze tecniche in materia culinaria, il cuoco deve possedere una cultura approfondita in merito a storia, usi, costumi, tradizioni, attività e risorse economiche del suo territorio di appartenenza. Accanto ad esse, dovrà avvertire come propri una serie di valori fondanti del suo essere persona, quali l'onestà intellettuale, il rapporto equilibrato con l'ambiente che gli fornisce risorse, l'appagamento dei bisogni del pubblico e non esclusivamente dei propri. Il criterio del primo approccio alle nuove tecniche culinarie e alle altrui esperienze dovrà essere caratterizzato dalla ricerca degli elementi positivi qualificanti; il giudizio di sintesi non potrà mai essere in contrasto con le norme vigenti e le nuove sperimentazioni dovranno tenere debito conto dei giudizi espressi in modo rispettoso da terzi.

2. La mission del cuoco. Il cuoco ha il dovere di far conoscere e migliorare le proprie conoscenze tecniche e i valori, le tradizioni e le risorse del proprio territorio, mettendo spontaneamente e costantemente a confronto tutte le esperienze positive con le quali viene in

contatto, senza assumere comportamenti conflittuali o complessi di inferiorità o superiorità, ma recependo gli aspetti migliorativi. Questo obiettivo è conseguito non solo con la formazione, ma anche con la costante dedizione nel tempo alla propria attività e con la partecipazione attiva alla vita sociale come soggetto apportatore di valori.

3. Il territorio. È inteso come un'area non tanto geopolitica, quanto geoculturale personalizzata, dalla quale il cuoco mutua tradizioni, esperienze tecniche, risorse e tipicità ed è delimitata dall'ambito interrelazionale che è riuscito a costruirsi.

4. L'attività culinaria. Consiste nella libera associazione da parte del cuoco di materie prime, condimenti, contorni e bevande, al fine di soddisfare i bisogni alimentari delle persone.

5. La creatività. È questa una caratteristica naturale dell'attività culinaria e acquista valenza in funzione del valore aggiunto che il cuoco riesce a trasferire nelle risorse. Come in ogni campo, la genialità si esprime soprattutto in termini di semplicità.

6. La prassi. Posto che l'attività culinaria è da inquadrarsi nell'ambito economico, i criteri ai quali si dovrà conformare sono la salubrità intesa come benessere fisico, psichico e morale della persona, l'essenzialità intesa come interpretazione leale dei bisogni della persona e la parsimonia, intesa come utilizzo delle risorse nei limiti del bisogno.

7. Le risorse. Quelle sulle quali si esplica l'attività del cuoco sono di quattro tipi: le materie prime, i condimenti, i contorni e le bevande. Le materie prime sono le risorse che qualificano la portata, devono sempre conservare una propria identità e devono essere individuabili attraverso i diversi tipi di analisi sensoriale e ipersensoriale. I condimenti sono, invece, risorse che concorrono a valorizzare le materie prime e pertanto perdono la loro identità specifica al momento della portata. I contorni sono risorse, o un insieme combinato di risorse, con caratteristiche meno accentuate rispetto alle materie prime per quanto riguarda l'analisi sensoriale e ipersensoriale e servono da compendio della portata, integrandola nei volumi e/o nel differimento nel tempo delle sensazioni gustative. Le bevande, infine sono risorse liquide naturali o composte, le quali vengono servite in maniera autonoma rispetto alla portata; nel soddisfacimento dell'esplicito bisogno primario della sete, esse assumono una funzione diversa a secondo che siano utilizzate congiuntamente o disgiunta-

mente dalle altre risorse.

8. La tipicità di una risorsa. Il lavoro di realizzazione delle risorse da parte della natura, degli animali e dell'uomo, quando viene identificato con un territorio, fa assumere alle stesse la qualifica di tipiche.

9. Il cuoco e la tipicità. Il cuoco deve essere un estimatore della tipicità e, quale ultimo anello della filiera, ha il dovere di utilizzare le risorse, valorizzandole.

10. La portata. Per portata s'intende ogni prodotto dell'attività culinaria, offerto al fine di essere consumato. Una portata deve sempre rispettare i principi etici, religiosi e salutistici della persona, di modo che la stessa possa apprezzare anche l'abilità e la professionalità del cuoco. La portata deve essere totalmente e facilmente consumabile e deve rifuggire da ogni esibizionismo che induca in inganno il consumatore.

11. L'analisi sensoriale e ipersensoriale. Considerato che l'analisi sensoriale e ipersensoriale è un atto esclusivamente soggettivo che si compendia con un giudizio di qualità, il cuoco non può mai disconoscere il giudizio del consumatore, a meno che ravvisi fondati elementi di pretestuosità.

12. Gli strumenti e l'innovazione. Gli strumenti devono essere essenziali, funzionali alla preparazione e al servizio della portata, ergonomici e igienici. L'innovazione tecnica in cucina, che asseconda le esigenze proprie di qualunque professione proiettata verso una continuità nel tempo, deve comunque assolvere al compito di agevolare il cuoco nel proprio mestiere quotidiano e nella realizzazione della sua creatività. Deve pertanto essere funzionale e non gratuita, evitando quindi effetti di spettacolarizzazione fine a se stessa.



Schnell food è una teoria culinaria nata in seno all'Associazione Cuochi Brianza. È una filosofia e un pensiero che, in quanto tale, è in continua evoluzione grazie al contributo di tutti coloro che si sentono coinvolti nel dibattito gastronomico. Nella più assoluta libertà di pensiero e di espressione, che siano rispettosi di ogni persona, e lungi dal voler creare "gabbie" strutturali. **Per saperne di più, scrivete a: chef.guadagno@alice.it**



e lo chef
Moreno Nesi
presentano:

Fusillotti Rummo Lenta Lavorazione **al caviale di melanzana dolce e pecorino romano**

Ingredienti per 4 persone

- 300 g di Fusillotti Rummo "Lenta lavorazione"
- 2 melanzane viola da circa 100 gr cad.
- 25 g di sale grosso
- 15 g di sale fino
- 70 g di burro chiarificato
- 8 g di pepe nero
- 100 g di pecorino sardo
- 1 dl di panna fresca
- 60 g di scalogno

PREPARAZIONE

Lavare con cura le melanzane viola lasciandole integre. Tagliare una fetta con l'affettatrice, disidratarla e usarla per la guarnizione del piatto. Mettere le melanzane in forno preriscaldato a 160° C lasciandole cuocere per tre ore. A cottura avvenuta, ancora tiepide, spellarle e sminuzzarle ben fini a coltello.

Nel frattempo, soffriggere lo scalogno nettato e ben tritato in burro chiarificato. Aggiungere il composto di melanzane e la panna fresca. Aggiustare di sale e pepe. Cuocere i Fusillotti in acqua salata, a cottura avvenuta scolarli, ma non perfettamente, e aggiungerli alla salsa preparata saltandoli con vigore.

COMPOSIZIONE DEL PIATTO

Servire i Fusillotti molto caldi riponendoli al centro del piatto e spolverare con Pecorino sardo grattugiato fresco. Appoggiare una fetta di melanzana disidratata come guarnizione.



Il quadro d'insieme
e alcuni spunti di riflessione

Le regole di controllo e igiene in campo alimentare

di Stefano Bonetto
esperto di normazione tecnica

In questi ultimi anni il settore alimentare è stato coinvolto in diverse “crisi” e non solo economiche, solo per ricordare le principali: BSE, diossina, influenza aviaria. Questo ha portato il tema della sicurezza alimentare al centro dell'attenzione generale: molto spesso solo ai fini scandalistici o di audience, ma sicu-

ramente se ne è parlato molto.

Il mercato è quindi cambiato: oggi la sicurezza alimentare è uno dei temi percepiti da tutti i consumatori, una motivazione di scelta, allo stesso livello di aspetti quali la tipicità dei prodotti, i chilometri zero o l'essere “bio”.

Se questo è vero, la sicurezza è un fattore importante per ogni soggetto della catena alimentare e quindi anche del ristorante, da sempre in prima linea.

Aspetto importante sotto due dimensioni: conformità (per evitare sanzioni o danneggiamento della reputazione) e comunicazione (per valorizzare quello che facciamo verso i clienti). Su questi due temi si basa l'articolo che segue.

Aspetto importante sotto due dimensioni: conformità (per evitare sanzioni o danneggiamento della reputazione) e comunicazione (per valorizzare quello che facciamo verso i clienti). Su questi due temi si basa l'articolo che segue.

LA CONFORMITÀ DEGLI ALIMENTI

Il quadro normativo presente in Italia, nasce a livello europeo. È stata la Commissione Europea a considerare come priorità strategica il raggiungimento di standard elevati per la sicurezza alimentare. Questo ha portato ad una strategia che può essere sintetizzata così: definizione di un nuovo quadro giuridico del settore alimentare, che rifletta la politica “dal cam-

po alla tavola” andando a coprire l'intera catena alimentare; applicazione di adeguate procedure per la valutazione del rischio; attribuzione di chiare responsabilità sulla sicurezza alimentare ai produttori, tanta formazione per tutti gli addetti del settore; sempre più controlli ufficiali e molta comunicazione ai consumatori.

Spesso pensiamo che quello che fa l'Europa è lontano, nulla di più falso, soprattutto nel settore alimentare. Basti ricordare che l'Unione Europea ha utilizzato i regolamenti ossia documenti uguali per tutti e che sono subito operativi perché non hanno la necessità di essere ratificati dagli stati membri. Quindi, per essere concreti, per ognuno dei punti sopraindicati esiste un collegamento con la vita di tutti i giorni di ogni operatore della ristorazione.

Quei concetti in pratica sono attività da fare. In sintesi: analisi dei rischi, definizione ed applicazione di un manuale HACCP e tutte le registrazioni necessarie per dimostrare i controlli fatti e le azioni intraprese, la rintracciabilità dei prodotti, la formazione e qualifica del personale, la comunicazione al cliente.

Il concetto fondamentale che quindi dobbiamo “fare nostro” è che si è introdotto un controllo della conformità degli alimenti che non sarà più esclusivo del servizio pubblico, ma spetterà agli stessi operatori.

Questo è un aspetto rivoluzionario. Significa che **tutti coloro che sono a contatto con i prodotti alimentari sono obbligati ad operare un rigoroso controllo sugli stessi**, individuando i pericoli igienico-sanitari degli alimenti che commercializzano o somministrano e dei procedimenti di trasformazione che adottano, oltre ad attuare mezzi e verifiche che assicurino il controllo del rischio per il consumatore.

In poche parole, ognuno è diventato il primo garante dei prodotti che produce,



mette in commercio e somministra, a tutela dei propri clienti.

In seguito a questa impostazione della legge, la vigilanza attuata dalle autorità pubbliche ha come obiettivo prevalente quello di verificare l'efficacia di quanto è già stato messo in atto dallo stesso operatore. Questo è il vero punto centrale di tutto il sistema.

IL MODELLO DI HACCP

Per rispondere a tutto questo, il modello da seguire è quello che tutti chiamano HACCP, questo termine è diventato un vero e proprio approccio al problema sicurezza alimentare. HACCP deve per noi significare disporre di procedure e registrazioni per fare le cose bene e per dimostrarlo, soprattutto agli enti di controllo. I punti critici da gestire attraverso procedure HACCP sono: l'igiene personale degli operatori e degli addetti; la gestione e manipolazione del cibo; l'igiene degli impianti; il trasporto del cibo; la catena del freddo; la conservazione; l'identificazione e la rintracciabilità.

Queste attività sono normalmente sintetizzate in otto fasi:

1. *Analisi dei potenziali rischi per gli alimenti (Hazards)*
2. *Identificazione dei punti critici di controllo (CCP)*

3. *Definizione dei limiti di accettazione (temperature, contaminazione, pH)*
4. *Definizione del sistema di controllo affinché questi limiti non siano superati (termometri, piastre, esami di laboratorio)*
5. *Definizione delle azioni se sono individuate delle non conformità*
6. *Verifica dell'efficacia del sistema*
7. *Aggiornamento della documentazione*
8. *Formazione iniziale e continua*

Tutte queste attività sono quindi sintetizzate in un documento che si chiama manuale, dove sono descritte e registrate in schede attività: come ad esempio pulizia, sanificazione, formazione del personale, temperature di ingresso o di cottura, di conservazione, identificazione fatture e bolle per la tracciabilità.

Il manuale non è solo un obbligo di legge, la cui assenza può comportare gravi sanzioni tra cui il ritiro della licenza, ma è un sistema per lavorare bene e sotto controllo, parte integrante dei processi di acquisto, definizione dei menù, servizio al cliente, gestione ordini eccetera.

Le guide su come fare il manuale sono molte, il consiglio però per le realtà più piccole è quello di avere un documento personalizzato, per questo è sempre meglio utilizzare nella prima fase un consulente esperto che imposti il sistema ed i controlli, in seguito può essere formata

una persona perché svolga anche questo aspetto. Per la scelta è sempre meglio chiedere a colleghi o alle associazioni di categoria e ricordarsi di verificare le referenze.

COMUNICARE LA SICUREZZA

Ultimo aspetto è quello della comunicazione: le attività svolte in materia di igiene, controllo delle contaminazioni, tracciabilità devono essere trasferite al cliente, che ormai si aspetta di avere qualche messaggio su questi aspetti. Come si aspetta informazioni sui prodotti "bio" e per celiaci. Per questo è opportuno informarlo con loghi (qualcuno di interessante c'è), informazioni sui menù, cartellonistica puntuale, su tutto quanto fatto in materia di HACCP.

In altre parole rendere il cliente parte del processo, che è quello che si aspetta e vuole.

Conclusione. **Dobbiamo superare il concetto di manuale HACCP come obbligo per l'ASL o per i NAS, è uno strumento per lavorare bene** con i collaboratori e con i clienti, che sono sempre la nostra risorsa più importante.

Si ringrazia la dottoressa Maria Lucia Sechi, tecnologa alimentare per il supporto tecnico.
www.ecoconsult.it

I principali riferimenti di legge

- Regolamento CE n. 178/2002 sulla rintracciabilità;
- Regolamento 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari;
- Regolamento 853/2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene degli alimenti di origine animale;
- Regolamento 882/2004 relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere animale;
- Regolamento 854/2004 che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione dei controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano;
- Regolamento n. 2073/2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari;
- Regolamento n. 2074/2005 recante modalità di attuazione relative a taluni prodotti di cui al Reg. 853/04 e all'organizzazione dei controlli ufficiali a norma dei Reg. 854 e 882/04, deroga al Reg. 852/04 e modifica dei Reg. 853 e 854/04;
- Regolamento n. 2075/2005 che definisce norme specifiche applicabili ai controlli ufficiali relativi alla presenza di trichine nelle carni;
- Regolamento n. 2076/2005 che fissa disposizioni transitorie per l'attuazione dei Reg. 853, 854 e 882/04 e che modifica i Reg. 853 e 854/04.

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**. Un omaggio che abbiamo voluto tributare alla nuova associazione, tutta al femminile, nata nel 2008 all'interno della FIC, 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.



TORTELLINI BOLOGNESI con squacquerone, zucchine e noci Chef Surgital

Ingredienti

480 g di Tortellini bolognesi
50 g di burro
1 scalogno piccolo
1 zucchina
80 g di noci
1/4 di litro di panna fresca
200 g di squacquerone
sale, pepe

- Fate soffriggere lo scalogno tagliato a fettine sottili con il burro, unite la zucchina tagliata a cubetti piccoli e fate rosolare. Salate e pepate.
- Una volta raggiunta la cottura, aggiungete lo squacquerone e la panna e fate rapprendere per alcuni minuti.
- Cuocete i Tortellini bolognesi in abbondante acqua bollente salata, scolateli e saltateli con la salsa.
- Servite con una spolverata di noci tritate grossolanamente.



AGNOLOTTI in salsa di pancetta e castagne

Chef Giovanni Guadagno, Associazione Cuochi di Milano

Ingredienti

480 g di Agnolotti
100 g di pancetta fresca magra
60 g di castagne bollite
1 foglia di alloro
30 g di burro
100 g di panna
1 bustina di zafferano
sale, pepe
olio extravergine di oliva
100 g di porro
Parmigiano Reggiano grattugiato

- Fate rosolare la pancetta tagliata a julienne. Ultimata la rosolatura, sgrassate il fondo e aggiungete le castagne, il burro e la foglia di alloro. Unite la panna e lo zafferano, regolate di sale e pepe e lasciate ridurre.
- Cuocete gli Agnolotti in abbondante acqua bollente salata, colateli e conditeli con la salsa di castagne e pancetta.
- A parte in una padella antiaderente con un filo di olio brasate il porro tagliato a rondelle.
- Disponete nel piatto gli Agnolotti e serviteli con la guarnizione di porro brasato e una spolverata di Parmigiano Reggiano grattugiato.





Nel contesto di "Italia in Giappone 2009", lo chef stellato Enrico Derflinger sceglie Rummo per la cena in onore del presidente Giorgio Napolitano (nella foto) all'Ambasciata d'Italia

RUMMO, la pasta presidenziale

ENRICO DERFLINGER

Ha lavorato nelle cucine più prestigiose, dalla Casa Bianca a Buckingham Palace e nei migliori ristoranti del mondo, da Cipriani al Badrutt's Palace di St. Moritz. Ha conquistato la stella Michelin alla Terrazza dell'Eden di Roma, che ha guidato per nove anni, Enrico Derflinger, nato a Lecco nel 1962, ha aperto a Tokyo "Officina di Enrico" a Omotesando ed è chef del ristorante "Armani Tower" nel cuore di Ginza.

Lo chef stellato Enrico Derflinger, internazionalmente riconosciuto come ambasciatore della migliore tradizione culinaria italiana nel mondo ha scelto Pasta Rummo per deliziare il presidente della Repubblica Italiana Giorgio Napolitano durante la sua permanenza a Tokyo, seconda tappa della visita di Stato in Estremo Oriente che ha visto il Capo dello Stato, accompagnato dalla moglie Clio, impegnato in Corea del Sud e Giappone insieme al ministro degli Esteri Franco Frattini.

Venerdì 18 settembre scorso, all'Ambasciata d'Italia, Derflinger ha cucinato **rigatoni e fusillotti Rummo Lenta Lavorazione** all'interno di un menu a base di prodotti campani nel contesto di "Sapori e confini", manifestazione che presentava il meglio del Made in Italy; il cuoco italiano ha scelto Rummo anche per i primi piatti delle cene 'concettuali' di cucina tipica regionale campana del 14 settembre nel suo "Officina di Enrico" (vedi il box qui accanto) e del 15 al Ristorante dell'Armani Tower - di cui è chef - a cui hanno partecipato personalità a livello istituzionale, Vip e giornalisti.

Dal 1846, la famiglia Rummo - oggi alla quinta generazione - produce pasta di altissima qualità, con tenacia e costante ricerca dell'eccellenza, una ricerca continua per offrire un piccolo lusso quotidiano, fatto di tempo ritrovato e di abitudine a un gusto unico e italiano.

Il presidente da buon napoletano, è stato un giudice inflessibile della cottura della pasta, ma Rummo su questo non teme confronti: la tenuta della cottura è infatti frutto, durante la lavorazione della pasta, di un grande rispetto della natura e delle caratteristiche qualitative dei grani duri più pregiati. Il risultato finale è una pasta più gustosa, più profumata, più viva, più tenace.

Grande soddisfazione ha espresso il responsabile Food Service, Giovanni De Lucia, per l'importante riconoscimento che lo chef ha attribuito alla Pasta Rummo Lenta Lavorazione. "La scelta della nostra pasta, in un'occasione così importante, conferma che il nostro prodotto è eccellente e all'altezza di ogni evento", commenta De Lucia. "Derflinger, chef esperto di grandi eventi, ha confermato la superiorità della nostra tenuta di cottura soddisfacendo anche i migliori palati".



INFOAZIENDE



In Asia si usa definire le minestre come "felicità in forma liquida". I brodi WIBERG nascono per regalarvi un pezzetto di questa gioiosa esperienza del palato: Vi convinceranno con il loro sapore finemente aromatico, la grande praticità e semplicità di utilizzo, nonché, non in ultimo, con la loro naturalità senza compromessi.

CALDAMENTE CONSIGLIATI

- ZUPPA ASIA CHIARA VEGETALE
- SALE DELL'HIMALAYA - BRODO DI VERDURA BIO VEGETALE
- BRODO DI POLLO SENZA COMPONENTI VISIBILI
- BRODO DI MANZO SAPORITO SENZA COMPONENTI VISIBILI
- BRODO VITAL DI VERDURA VEGETALE

RIEPILOGO DI TUTTI I VANTAGGI

- SENZA L'AGGIUNTA DI ESALTATORI DI SAPIDITÀ
- NON RIENTRANO NELL'OBBLIGO DI INDICAZIONE SUI MENU
- SENZA LATTOSIO
- SENZA GLUTINE: BRODO VITAL DI VERDURA, SALE DELL'HIMALAYA - BRODO DI VERDURA BIO
- IMPIEGO VERSATILE
- VERO SAPORE DEI BRODI FATTI IN CASA



CONTATTO:

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

IL PIACERE DI INFORMARSI E FORMARSI

ECCEZIONALE OFFERTA

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

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

Pasticceria Internazionale

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

Per richiedere il catalogo e abbonarsi

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

FIC

nomecognome

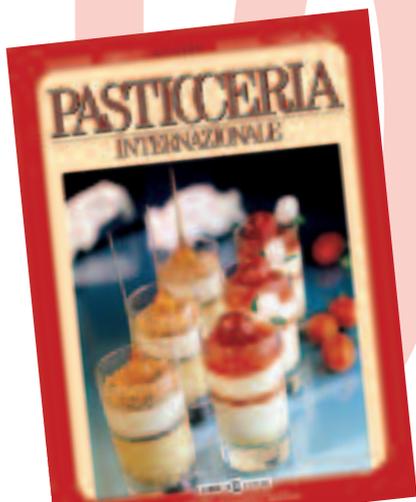
via.....

cap città.....prov.....

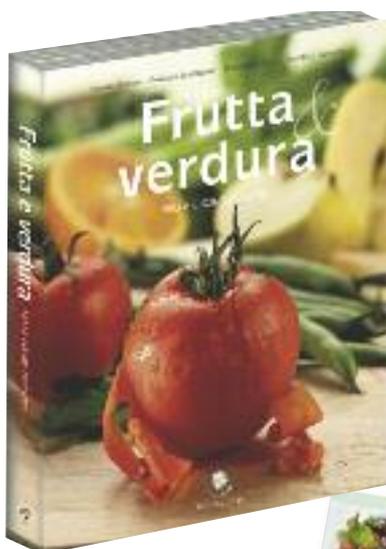
Ai sensi dell'art.11 della Legge 675/96 ed in relazione all'informativa che avete fornito sui dati richiesti, si esprime il consenso al trattamento ed alla comunicazione degli stessi.

Firma

www.pasticceriainternazionale.it



Ricette e racconti *gustosi*



I vegetali nell'alta cucina

I medici nutrizionisti non si stancano di ripeterlo: per stare in salute, bisogna mangiare più frutta e verdura. E gli italiani sono d'accordo: infatti, stando alle statistiche, il 60 per cento gradirebbe trovare più frutta e verdura anche nei menu dei ristoranti, a patto che sia preparata e presentata con la dignità di una vera e propria portata. Come fanno i 22 grandi cuochi italiani (tra gli altri, Andrea Berton, Alfonso Caputo, Valeria Piccini, Paolo Teverini) che hanno collaborato a questo libro illustrato, proponendo 60 nuove ricette di alta cucina, dolci e salate, che hanno per protagonisti i vegetali, da soli o in abbinamento ad altri ingredienti (pesce, carne, ecc.).

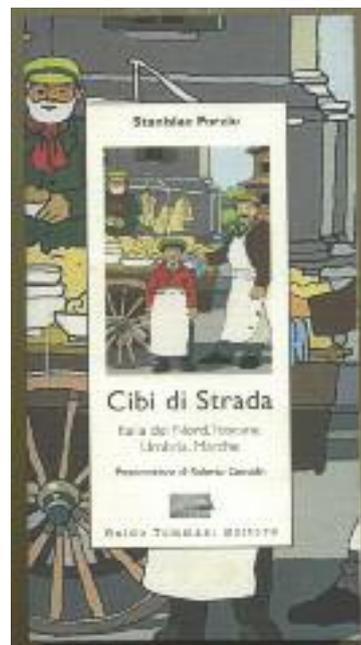
AAVV, Frutta & Verdura nella cucina d'autore
 Milano 2009, Edizioni Gribaudo,
 pagg. 200 con fotografie a colori, €30



Va di moda lo Street Food

Dalla Focaccia di Recco al Lampredotto, dalle Olive all'Ascolana alle Piadine e alle Caldarroste, sono tanti (e gustosi!) i "cibi di strada" che appartengono alla tradizione italiana. L'autore di questo libro è andato a cercarli nell'Italia del Nord, in Toscana, Umbria e Marche (alle altre regioni sarà dedicata una prossima edizione) e ha incontrato chi ancora li produce e li vende (botteghe o ambulanti che siano) e a loro ne fa raccontare le ricette, gli ingredienti e la storia, condita con simpatici aneddoti biografici.

Stanislo Porzio, Cibi di Strada
 Milano 2008, Guido Tommasi Editore, pagg. 300, €15



Bocconcini sfiziosi

L'ora dell'aperitivo è diventata un appuntamento gourmet. Messe da parte chips e tartine, ecco che ai drink dei barman creativi si accompagnano bocconcini stuzzicanti e raffinati, serviti su piattini, bicchieri e cucchiari in formato mignon. Chi è alla ricerca di idee, troverà ispirazione nelle 28 proposte di Franco Luise, executive chef al Molino Stucky Hilton di Venezia. Dai Saltimbocca alla romana di patate al Sushi di manzo, rucola e funghi in salsa al dragoncello (nella foto) o agli Spiedini di pollo al curry e mandorle. Semplicemente irresistibili!

Franco Luise, Happy hour
 Lodi 2009, Bibliotheca Culinaria,
 pagg. 68 con fotografie a colori, €13

Maestri



Maestri di cucina in convegno

L'Ordine professionale dei Maestri di cucina ed Executive chef della Fic si è riunito a Somma Lombardo (VA) dal 20 al 22 settembre per la manifestazione "Maestri, riso e regioni", per il 2° Convegno internazionale e per quello formativo sulle intolleranze alimentari e i loro effetti sulla salute.

di Michele D'Agostino

Maestro di cucina ed executive chef e coordinatore dell'Ateneo della Cucina Italiana

La manifestazione "Maestri, riso e regioni" ha preso il via nel primo pomeriggio del 20 settembre in piazza del Municipio a Somma Lombardo (VA), con le dimostrazioni culinarie "live" dei nuovi Maestri di Cucina ed Executive Chef che, in un'atmosfera di festa, hanno proposto in degustazione oltre 14 tipi di risotto di diversa matrice regionale.

I "neo Maestri" (i nomi sono a pag. 62), provenienti da Sicilia, Calabria, Puglia, Abruzzo, Marche, Romagna e Lombardia, hanno raccontato con le loro preparazioni culinarie le peculiarità delle rispettive regioni, valorizzando i prodotti tipici a Dop e Igp e quelli più di nicchia. La partecipazione del pubblico è stata grandiosa: circa 25mila i visitatori della fiera del Castello di Somma Lombardo che hanno apprezzato questa giornata dedicata al gusto; 140 i chili cucinati di riso Carnaroli prodotto nella Provincia di Varese e oltre 4.800 porzioni servite all'interno del cortile del Comune, nello scenario delle belle pentole del Giubileo messe a disposizione dagli



organizzatori, capeggiati dal Maestro Giordano Ferrarese, assistito dal Maestro Stefano Rano e da componenti dell'Associazione Cuochi di Varese.

Lunedì 21 si è aperto a Varese il 2° Convegno internazionale dei Maestri di cucina ed Executive chef, organizzato da Uniascom - Confcommercio di Varese presso l'Ipssar De Filippi, sul tema "Varese di qualità: alimentazione, salute e territorio". Illustri i relatori che si sono avvicendati nel 1° Convegno formativo sulle "Intolleranze alimentari e i loro effetti sulla salute": Luigi Gianfrate, specialista in Gastroenterologia e Scienze dell'alimentazione; Sandro Ferrarese, specialista in Cardiologia, ricercatore universitario in Chirurgia cardiaca all'Università degli Studi del-

l'Insubria (VA); Mariangela Rondanelli, specialista in Scienze dell'alimentazione all'Università di Pavia; Roberto Magnaghi dell'Ente nazionale Risi. I Maestri presenti, provenienti da tutte le regioni d'Italia, hanno apprezzato la qualità degli interventi su tematiche che coinvolgono direttamente la categoria dei cuochi, che hanno così potuto aggiornare le loro conoscenze in materia di intolleranze alimentari. Di rilievo è stato anche il break del convegno, a cura dell'Unione Cuochi Lombardi e con stupende preparazioni a base di prodotti del territorio.

Nella stessa giornata, presso la sede Uniascom Confcommercio di Varese, i "neo Maestri" coordinati dal rettore dell'Ordine Giorgio Nardelli, da Michele D'Agostino e assistiti da



Nelle foto: alcuni momenti della manifestazione "Maestri, riso e regioni", svoltasi a Somma Lombardo (VA) e del Convegno Internazionale dell'Ordine dei Maestri di Cucina della Fic.

Giorgio Nardelli rinominato rettore dell'Ordine

Martedì 22 settembre nella sala congressi dell'Hilton Malpensa di Somma Lombardo (VA), in presenza del presidente Fic Paolo Caldana e del segretario generale Gian Paolo Cangi, si è tenuta l'assemblea per l'elezione del nuovo Consiglio nazionale dell'Ordine dei Maestri di Cucina ed Executive Chef. Dopo la verifica dei poteri, come previsto dallo Statuto, il presidente e il segretario generale hanno rinnovato a Giorgio Nardelli la carica di rettore dell'Ordine, che ha accettato l'incarico per acclamazione di tutti i Maestri presenti.

Questi i nuovi consiglieri: Fernando Bassi, Michele D'Agostino, Giordano Ferrarese, Sergio Mian, Gerardo Novi, Germano Pontoni, Daniele Preda, Stefano Rano, Giordano Ricevuti e Carlo Romito, che è designato anche segretario,

Maestri



Giordano Ricevuti, hanno realizzato le riprese piatto per piatto, con tutti i passaggi e dimostrazione delle tecniche di cottura, utili alla realizzazione di un Dvd.

La sera, nella splendida cornice di Villa Andrea, ha avuto luogo la cena di gala. Preceduta dal saluto del presidente Fic Paolo Caldana, del rettore dell'Ordine Giorgio Nardelli, del maestro Giordano Ferrarese (autore e promotore instancabile di questa stupenda manifestazione), si è svolta la cerimonia dell'intronizzazione dei nuovi Maestri di cucina (vedi l'elenco dei nomi in questa pagina). Un titolo che, nelle parole del presidente Caldana, non è un traguardo raggiunto bensì una meta da raggiungere, che consiste in quella maestria che un cuoco ottiene attraverso un percorso di formazione e aggiornamento professionale. Nardelli ha invece annunciato che i Maestri sono impegnati per equiparare la loro qualifica a quella internazionale di "Master Chef", come auspicato anche dalla Wacs.

Nella foto:
i Maestri di Cucina davanti a Villa Andrea, che ha ospitato la cena di gala a chiusura del Convegno.

I NUOVI MAESTRI DI CUCINA

- AMBROSINI NICOLA
- BARRUZZI ALESSANDRA
- CARBONETTI MARIANO
- D'AGRUSA RODOLFO
- GAMBUZZA SALVATORE
- LAMPEDECCHIA DOMENICO
- LANZA FRANCESCO
- MANGIAPANE SALVO PAOLO
- MICHETTI MAURO
- PETROLI PASQUALE
- RANUTO BRUNO
- SIMBULA PER DOMENICO
- SPADAVECCHIA VINCENZO
- TRAVAGLIO MARCO
- ZOFFOLI ALBAROSA





Divisione Food Service



INGREDIENTI:

Vegetali in proporzione variabile 50% (zucchine, spinaci, cavolfiore, carote, peperoni, broccoli), farina di mais, acqua, olio di semi di girasole, farina di frumento, sale, aromi naturali.

GRAN FRITTO PASTELLATO OROJEL

Padella o forno, il gusto è intatto.

Il Gran Fritto Pastellato Orojel è perfetto per qualsiasi occasione, come snack e finger food per rendere più ricco e appetitoso un antipasto o un banchetto, ma anche come contorno per una frittura di pesce o un arrosto di carne.

Se utilizzato come aperitivo è ottimo in abbinamento con Salsa Americana, ottenuta con 2 cucchiaini di maionese, 4 gocce i worchester sauce, 5 gocce i tabasco rosso, 1 cucchiaino da caffè di cognac e in cucchiaio di ketchup.

Gran Fritto Pastellato è sempre croccante.

Preparato in forno ventilato, a 200 °C per circa 20/25 minuti, è più leggero ma sempre gustosissimo.

PENNETTE CON RICOTTA SALATA, MELANZANE E POMODORO A CUBETTI

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Pennette 400 g, Melanzane a cubetti Orogel 200 g, Pomodoro a cubetti Orogel 200 g, Cipolla tritata Orogel 50 g, Ricotta salata 60 g, Parmigiano grattugiato 40 g, Erba cipollina qb, Sale pepe qb



PREPARAZIONE

Saltare le melanzane a cubetti orogel con olio sale e pepe, aggiungere il pomodoro a cubetti Orogel, salare, pepare e portare a cottura. Lessare la pasta in abbondante acqua salata, scolare e mantecare in padella con la salsa e il parmigiano. Servire aggiungendo su ogni piatto erba cipollina e ricotta salata a scaglie.

LOMBETTO DI CONIGLIO AL ROSMARINO CON CIPOLLINE BORETTANE, UVETTA E PINOLI

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

4 Lombetti di coniglio, Rosmarino tritato Orogel qb, 1 spicchio d'aglio, Brodo di carne qb, Cipolline borettane Orogel 240 g, Aceto bianco 10 cl, Uvetta passita 20 g, Pinoli 20 g, Olio extra vergine qb, Sale e Pepe qb.

PREPARAZIONE

Arrostire in padella i lombetti di coniglio passati nel rosmarino con olio, aglio, sale e pepe; a cottura ultimata tenere in caldo. A parte saltare in padella le cipolline Orogel ancora surgelate con olio, sale e pepe; a rosolatura avvenuta aggiungere i pinoli, l'uvetta e sfumare con l'aceto; portare a cottura con un mestolo di brodo di carne e un fiocco di burro. Scaloppare il lombetto di coniglio, deglassare la padella di cottura con un po' di brodo e ridurre sul fuoco. Disporre nel centro del piatto le cipolline borettane Orogel, il lombetto di coniglio e bagnare con la salsa di cottura.



RICETTE A CURA DELLO CHEF SERGIO FERRARINI

L'assemblea nazionale delle Lady Chef

di Ivanna Barbieri



Il 12 maggio le "Lady Chef" della Fic si sono riunite in assemblea nazionale presso la sala del Comune di Gatteo Mare (FC) per discutere il regolamento approvato dal Consiglio Nazionale, chiedere l'approfondimento di alcuni aspetti e nominare Gabriella Bugari (nella foto qui sotto) coordinatrice nazionale. Una scelta condivisa, perché è una donna di

esperienza, moderata e costruttiva. Oltre a lei, erano presenti una sessantina di cuoche iscritte alla Fic e provenienti da diverse regioni italiane, accolte dal sindaco del paese e dal vicepresidente dell'Associazione Cuochi Forlì-Cesena, Alberto Saiani.

Un ringraziamento unanime è stato rivolto alla

fondatrice del sodalizio, Bertilla Prevedel di Udine, che con costanza e tenacia lavora da anni al progetto Lady Chef.

Per le cuoche presenti è stata un'utile occasione per confrontare le proprie esperienze che



le vedono essere nello stesso tempo donne lavoratrici, mamme e donne di casa, con tutte le problematiche che ne conseguono.

Lodi e gratitudine per il lavoro di organizzazione svolto dalle Lady Chef Alessandra Baruzzi e Albarosa Zoffoli, impeccabili padrone di casa. Erano presenti, da Novara Lucia Bertè, da Terni Luciana, da Udine Bertilla Prevedel, da Napoli Elisabetta Ciuffi, da Ascoli Piceno Donatella Marziali, da Cagliari Concetta Cinus, da Trento Franca Bernardi, da Roma Elena Gozzoli, da Rimini Albarosa Zoffoli, da Modena Ivanna Barbieri, da Pordenone Silvana Mozzon, da Ravenna Alessandra Baruzzi, da Verona e Padova Marzia Garbinelli.

OFFERTA ESCLUSIVA

Abbonamento privilegiato per i SOCI della FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI

12 NUMERI di **A TAVOLA**

a soli **€ 20**

invece di

€ 50 con lo

SCONTO

del **60%**

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

COMPILI IN STAMPATELLO. NON INVII DENARO ORA.

Cognome _____ Nome _____

Presso _____

Via _____ N. _____

Cap _____ Località _____ Prov. _____

E-mail _____

RITAGLI E SPEDISCA QUESTO COUPON IN BUSTA CHIUSA A:

A TAVOLA - VIA ENRICO NOË, 17 - 20133 MILANO

OPPURE LO TRASMETTA VIA FAX ALLO 02.58431571

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

www.atavolaweb.it

Emilia Romagna

Sculture vegetali in concorso

di Ivanna Barbieri

Il team di intagliatori di vegetali della città di Modena ha organizzato un concorso aperto a tutti gli appassionati di composizioni artistiche alimentari. Ben 25 soci Fic dell'Emilia Romagna si sono così riuniti per gareggiare il 5 aprile al centro commerciale "Le Torri" di Modena.

A salire sul podio, Caterina Barbi, Ivano Rossi, Marco Garusi, con il junior Pietro Nobili, seguiti da cuochi di tutte le età, che hanno lavorato fianco a fianco (nella foto, tutti i premiati). Micael Armiente, accompagnato da nonno Sesto, con i suoi 11 anni era il più giovane artista ed ha eseguito con maestria un quadro con fiori intagliati.

In giuria, il presidente dell'Associazione Cuochi di Modena, Ivanna Barbieri e autorevoli artisti della città come Erio Carnevali (pittore), Giorgio Grossi (scultore), Carlo Vellani (pittore) e Nadia Mondatori (docente di arte).

Un grazie agli organizzatori dell'evento, Claudio Salvadori e Davide Fantinati, e al team di intagliatori, con un arrivederci al prossimo anno.



Melfi

Buffet lunch per i 20 anni di Barilla

di Antonio Zazzerini, presidente Acvm

Nel 1987 Pietro Barilla impiantò uno stabilimento nella soleggiata piana di San Nicola di Melfi (PZ). Questo, negli ultimi due anni è stato al centro di uno studio condotto da Giulio Sapelli, docente dell'Università di Milano, che il 19 giugno scorso ha illustrato i risultati della ricerca "Io erano anni che



aspettavo...", celebrando un caso di eccellenza industriale. Il tutto in perfetto stile Barilla. Presenti per il ventennale dello stabilimento i dirigenti Barilla, i rappresentanti del mondo delle istituzioni, della politica e dei sindacati. Tra gli ospiti c'era anche Luca Barilla, vice presi-

dente del gruppo Barilla, che non ha nascosto l'emozione nel parlare di quella che più che un'azienda è per lui una famiglia.



Al termine della presentazione, nel cortile del castello si è svolto un buffet lunch all'insegna della genuinità e della tradizione e curato dall'Associazione Cuochi Vulture Melfese (Acvm), con il presidente Antonio Zazzerini (chef dello stabilimento Barilla di Melfi) e con la collaborazione di G. Cerabona e della sommelier A.D'Errico, che ha curato la selezione di vini da vitigni pregiati.

Sono state proposte circa 52 portate, dai lampascioni (cipolle selvatiche) alla grappa d'Aglianico, per offrire il meglio dell'enogastronomia del territorio.



In ricordo di Luigi Cigliano

Il segretario dell'Associazione Cuochi di Torre Del Greco e tesoriere dell'Urcc, Luigi Cigliano (nella foto), si è spento a 75 anni, lasciando nei nostri cuori un vuoto incalcolabile. Era un grande uomo, rispettoso e pieno di umiltà. Attento e preciso, era il "faro" della nostra Associazione e con la sua dipartita ha lasciato un vuoto e un grande dolore. Luigi ci mancherà.

Alberto Alovisi, Raimondo Di Cristo, Gaetano Riccio, Ciro D'Elia.

Concorso “Carlo Latuga”: i vincitori

di Ivanna Barbieri



Nella serata del 27 aprile si è svolto il concorso regionale per professionisti e allievi intitolato a Carlo Latuga, chef e uomo che credeva nell'associazione, che amava i giovani e che saputo ricoprire le sue cariche istituzionali (presidenza dell'Unione Cuochi Emilia Romagna) con saggezza, decisione ed equilibrio.

In gara, i finalisti dei concorsi svoltisi nelle diverse province. Sul podio sono saliti: i profes-

sionisti Cosimo Panetta (primo classificato), Roberto Bellesia (secondo) e Simone Magnanini (terzo): gli allievi Roberto Bandini (primo classificato), Davide Magnani (secondo), Alex Cabua (terzo). La premiazione è avvenuta durante una serata di gala al ristorante Estè di Modena dello chef Alberto Di Pasqua. A lui va un sentito ringraziamento cui si uniscono quelli per il presidente e la segretaria dell'Associazione Cuochi di Modena, Massimiliano Telloli e Gabriella Costi, per il vice-presidente dell'Associazione di Forlì-Cesena Alberto Saiani e per il presidente dell'Associazione di Bologna Giuseppe Boccuzzi, che hanno collaborato alla riuscita dell'evento.

Trattandosi di un concorso itinerante, l'anno prossimo si svolgerà in una diversa provincia dell'Emilia Romagna, come auspica il presidente regionale Maurizio Guidotti, ancora una volta vedrà la proficua collaborazione di tutti i soci.

In gara nella terra degli zar

di Stefano Pepe, componente e segretario Team Veneto

Ultimi ritocchi ai piatti e ai programmi di gara in vista dell'International Kremlin Culinary Cup di Mosca (dal 30 settembre al 3 ottobre) per il Team Veneto Chef, unica squadra ufficiale Fic a cimentarsi in questa competizione.

I componenti del Team si sono riuniti a Cortina d'Ampezzo presso l'Hotel Ancora per una prima sessione di prova e, sotto la direzione di Michele Nobile, hanno testato i piatti e i temi gastronomici da sviluppare, simulando le prove di gara. Ora aspettano di gareggiare e di conoscere i commenti dei giudici sugli elaborati che saranno presentati, per farne poi tesoro in vista della prossima Coppa del Mondo che si svolgerà in Lussemburgo.

La Kremlin Cup si svolge all'interno della mostra internazionale “Pir. Hospitality Industry”, che accoglie oltre 500 tra le più importanti aziende della ristorazione mondiale e oltre

20mila spettatori che seguono il concorso culinario e i master di cucina in diretta. Un grande evento, dunque, all'interno del quale il Team vuole tenere alta la reputazione che le “berrette bianche” italiane si sono costruite in questa competizione, coronata anche dal prestigioso Trofeo (miglior squadra in assoluto) vinto nel 2007 dalla Nazionale Italiana Cuochi.

«Ci avviciniamo a questo appuntamento con fiducia nelle nostre capacità», afferma il Team manager Sandro Silvestri, «ci sono stati alcuni avvicendamenti nel Team e oggi possiamo contare anche sull'apporto, come coordinatore e responsabile dei programmi di pasticceria, di Diego Crosara, ex pasticciere della Nazionale e detentore assieme al collega Andrea Voltolina della Coppa del Mondo di Pasticceria 2006. Questo ci onora e ci stimola a fare ancora di meglio!».



Modena

Veneto



Assegnati gli Oscar dell'enogastronomia

La nona edizione del Premio "Piazza de' Chavoli" (antico nome di piazza Cairoli, a Pisa) - assegnato a cuochi, ristoratori e personaggi di rilievo nel settore dell'enogastronomia italiana - si è svolta il 7 luglio in una location d'eccezione: l'Opera del Duomo, proprio accanto alla torre simbolo della bella città d'arte toscana.

L'impegno profuso dall'Associazione Cuochi di Pisa, con Umberto Moschini e Pier Luigi Pampana, rispettivamente coordinatore e presidente del Premio, ha trovato forza nella partnership di Servair AirChef (azienda leader nella ristorazione aeroportuale) e nella fattiva collaborazione della Fic, sotto la cui egida si è svolto l'evento.

I premi, ovvero una preziosa incisione del maestro Viviano Viviani in tiratura limitata, sono stati consegnati nell'Auditorium del

l'Opera del Duomo a: Gian Paolo Cangì (cat. cuoco), segretario generale della Fic, nato alla scuola di Augusto Fochi e Bruno Bassini, fu lanciato da Luigi Carnacina che, apprezzate le sue qualità professionali e di organizzatore, lo



portò a lavorare nei più famosi ristoranti dell'Emilia e della Lombardia fino a creare l'esclusivo ristorante Da Cangì a Barbasso di Mantova;

Enzo e Renata Santin (cat. ristoratori), titolari da 30 anni dell'Antica Osteria del Ponte a Cassinetta di Lugagnano, alle porte di Milano, sono considerati tra i pionieri della nuova cultura enogastronomica italiana basata sulla freschezza e genuinità degli ingredienti e la riscoperta del territorio;

Luca Giannotti (cat. viticoltore), contitolare con la madre e le sorelle di Fazi Battaglia, la casa vinicola di Cupramontana (AN) fondata nel 1949 e che ha consolidato nel mondo l'apprezzamento del Verdicchio;

Chiara Mojana (cat. giornalista enogastronomica), direttore del mensile A Tavola, una



Nelle foto: il gruppo dei premiati alla nona edizione del Premio "Piazza de' Chavoli"; uno scorcio della Torre di Pisa; Gian Paolo Cangì che riceve il premio dal sindaco di Pisa Marco Filippeschi e Chiara Mojana dall'ammiraglio Roberto Liberi direttore del Cisam; la torta che ha chiuso il menu di gala in onore dei premiati.



delle pubblicazioni storiche del settore, che dal 1987 si distingue in edicola per autorevolezza e vivacità dei contenuti;

Carlo Cambi (cat. storico dell'enogastronomia), giornalista considerato tra i più autorevoli del settore, realizza la guida alle osterie e trattorie *Il Mangiarozzo*;

Giuseppe Nardini (cat. personaggio), presidente dell'associazione dei Locali storici d'Italia, è comproprietario con i fratelli della distilleria da cui nasce la famosa grappa Nardini, fin dal 1779 considerata la "madre di tutte le grappe".

Successivamente, sono stati consegnati alcuni premi speciali agli chef Leopoldo Montagnani, Liliana Regoli e Giuseppina Tinagli, come ambasciatori della cucina pisana e toscana; alla cuoca Claudia Rovina della Ser-

vair AirChef; all'azienda vitivinicola Gli Archi di Fauglia (PI) e al produttore di vino Francesco Costa.

A concludere l'evento è stata la cena di gala (il menu è in questa pagina) a cura di Nara Party Catering e servita nello splendido chiostro del Museo Primaziale, con una fantastica vista del complesso monumentale della Piazza dei Miracoli, dal 1987 dichiarato "Patrimonio mondiale dell'Umanità".



Il menu di gala

Antipasti a buffet con salumi, formaggi, verdure, focacce e bruschette;

Risotto mantecato con funghi porcini e asparagi;

Tortelli classici della Lucchesia;

Spalla di vitella in crosta di pane con patate alla ghiotta e pisellini al prosciutto;

Dolce "Piazza de' Chavoli" della pasticceria Salza di Pisa;

Bicchierino di cioccolato del maestro cioccolataio Stefano Fantozzi;

Caffè Velez e digestivi.

I vini: "Solerte" Bianco Igt e "Serchiaio" Chianti Doc dell'azienda Gli Archi, Fauglia (PI)



SEE PAGE 3
FOR THE ITALIAN TEXT

In defence of the professionals working in canteens

by Gian Paolo Cangi,
Secretary General of FIC

All newspapers have recently reported the news that, with the first day of the new school year, one of the greatest problems to be tackled concerns canteens. And with great emphasis, they emphasised the fact that checks carried out by the NAS (the Anti-adulteration and Health Corps) have shown that one out of every three canteens is not up to scratch. In fact 15 have been closed and 3.6 tons of inferior food has been confiscated.

If, on one hand, it is right that the NAS should check and, under the law, fine, confiscate or close canteens that do not comply with regulations, on the other hand a communication which makes people believe that the canteen service operates almost totally outside the law, preparing meals with food which, if it has not actually expired, is close to doing so, is not acceptable.

FIC takes a stand in defence of collective catering companies and all the chefs who work in them with great honesty and, above all, with a professionalism which also means a great specialisation. Because working in a canteen, especially a school canteen is one of the most demanding jobs for a chef, from all points of view.

In fact, anyone working in canteens and in centres where meals are produced must know how to use efficient technological equipment, connected to the computer, which follows and registers every phase of work and cooking. And again, must know Italian cuisine and, today more than ever before, also the main ethnic recipes and those suited to the diet of people who suffer from dietary intolerances, such as coeliacs. Finally, they must interpret the dictates of dieticians concerning the combination of dishes, measures and the types of cooking. In short, you have to know what you are doing in such a complex and highly professional activity.

However this does not mean to say that, as in all sectors, there aren't any dishonest or sly people working in canteens, as in all sectors, but what they do must be punished and not used to generalise and besmirch those who work honestly and with great quality, keeping themselves constantly up-to-date through professional specialisation courses.



SEE PAGE 6
FOR THE ITALIAN TEXT

Once upon a time there was a carver

by Eugenio Medagliani

The art of carving meat is a very old tradition, as proven by the various studies which, starting from the XVI century, illustrate its technique and instruments.

The word carver derives from the Gothic skalker (servant) and became part of our language around the Fourteenth century, when it was used to describe the person assigned to carving - i.e. to cutting - meats, cooked in the presence of the guests or in a service environment called the carvery. Later, in the XIV century, the carver was given the duty of supervising the kitchen and service at table.

The task of cutting meats then passed to the cutter who, like the carver and the bottler, was considered one of the "three principles of the mouth", although the carver was always given the greatest responsibility, so much so that he rose to the level of master of the house and court dignitary.

Although the art of cutting is much older, the first texts that speak about the noble art of the Cutter date back to the XVI century. The first very rare edition of Colle 1520 mentions this, going on to the better known Cervio 1581, Evitascandolo 1609, Giegher 1621, Molinari and Frugoli. The latter, who was a native of Lucca and lived between the XVI and XVII centuries, received a very lengthy study, Pratica e scalcarla (Rome 1631) which constitutes, amongst other things, a comprehensive encyclopaedia of gastronomic knowledge which had no rivals in the Seventeenth century.

The Cutter did not come from a humble background and, at the tables of Princes and Lords, cut large pieces of meat, according to extremely precise rules, handed down from an ancient tradition and from great experience. It was his duty to select the best morsels for his lord and the most important guests.

In his Dialogue of the Cutter, the already mentioned Evitascandolo lists the various qualities and values that the people who carry out these duties must possess: "First of all, he must be good-looking, well-dressed, have natural grace, speed in service, and must be clean". He must also be strong and robust because "he has to work hard and support a turkey on a fork and not put it down until he has finished serving".

At those times, he would have attended the high school of the "Italian Cutter" who, having kept a large piece of meat, a whole fowl or a very

large fish suspended in the air with a special fork, used a suitable knife to cut the piece according to the dictates of the ancient art, without ever resting it on a tray or a chopping-board.

The Cutter carried a small sword at his side which bore witness to the importance of his person and an art which was not servile. He was used to assuming a dignified conduct and an elegant manner, necessary for playing his part in the large scenic representation of the Sixteenth century banquet. He had learnt, on specialised texts, how to hold securely the pieces of meat or whole animals to be cut and served and the precise, safe strokes with which to remove morsels, according to pre-established lines that changed according to the various animals.

The Cutter used a series of different tools which, according to the Evitascandolo, should have been composed of six knives, five forks and a spoon. In his study, Cervio even indicated how the forks and knives had to be sharpened and their shape, since, in order to be able to grip the pieces of meat, forks with different teeth had to be used.

Today, a chef has to be called to carve in the dining room. Very few waiters and maitres are able to carve a loin or a leg of lamb or to cut up a large fish in front of a customer. This is perhaps the fault of the habit of serving everything on the plate which has reduced the work of these professionals to just being "plate carriers".



SEE PAGE 16
FOR THE ITALIAN TEXT

When the new is in the past

by Chiara Mella

A more artisan than conceptual cuisine, fresh and creative to the right degree. This is the successful formula of the restaurant La Frasca, which, after thirty years has changed its address but not its chef!

A jewel of the restaurant trade in Romagna, La Frasca has found new "sap" in its transfer from the green hills of Castrocaro Terme (FC) to the sparkling seafront of Milano Marittima (RA). «The old premises needed large-scale renovation works and I needed new stimuli» the boss Gianfranco Bolognesi, who has managed to retain his two starts in the Michelin Red Guide for 24 years, told us.

Here, in the fashionable seaside resort, for just over a year the restaurant has been welcoming guests just like in a small modern art gallery, an expression of the passion of its patron, who cur-

rently displays unique works by Pablo Echaurren, Ugo Nespolo and Marco Nereo Rotella, in a decor of modern design, where lights and colours tend towards moderation and that simple elegance that makes a difference.

Marco Cavallucci is the inevitable companion and person responsible for the restaurant's success. He has been working with Bolognesi since 1977, when, just eighteen years of age, he joined La Frasca as commis. In 1982 Gianfranco Bolognesi made him responsible for the kitchen, where he produced extraordinary dishes that "married" intelligently with the great wines of La Frasca's cellar.

Marco is the antithesis of the protagonist chef who often works outside his own kitchen. He is always present, humble and modest as few are. And his cuisine makes those who try it want to return, because it is fresh, high quality and creative just enough not to put customers off. «I am a chef who seeks the new in the past, who tries to "cook" less conceptual and more artisan dishes», states Cavallucci, who has just included some new dishes in his menu, such as Ravioli di burrata con gamberi leggermente scottati, pomodoro e basilico, (Ravioli of burrata with little blanched shrimps, tomato and basil), Spaghetti alla chitarra al sugo di amatriciana di mare (Spaghetti alla chitarra with sea-food, tomatoes, cheese, onion and bacon sauce) (the recipe can be found in these pages) or Filetto di tonno alla Rossini (filet of tuna à la Rossini)... Clean flavours which remind us of dishes which today are classified as the "classics". «And yet, during the Eighties, gastronomic critics defined the cuisine of La Frasca as modern, new, in fact nouvelle cuisine», Bolognesi points out, «because there was raw fish on the menu (Fresh marinated salmon with herbs from the garden, Tartare of oily fish with green sauce made from shallots and marinated anchovies), mullet with ham (inspired by Artusi), mixed fried fish and vegetables, dried "passatelli" with "poveracce", trifle ice-cream. Today, for critics, I am a traditionalist. But I haven't changed anything », continues Bolognesi, «I have just anticipated that which is widespread in many restaurants today. And I continue to propose certain dishes of that time, even if in a different way, such as Brandade di pesce azzurro and other new dishes, which are the result of research and experiments that have never constituted a revolution, but a natural evolution of the culinary art».

The architecture of the new premises

La Frasca is located in a low, semi-circular building with vaguely Mediterranean-seaside architecture, in light shades. Its large, modern sliding windows, with wooden slat blinds, look out over the famous rotonda of Milano Marittima (RA), one of the most famous rotundas that characterise urban town-planning and unique in Italy

for the period (1912).

You enter the premises through a solid grilled door which, inserted in the modern frame of the facade, seems to allude to the strength of tradition, capable of winning even in a dynamic holiday resort.

Inside, to the left of the light reception area with a counter in tapered strips of bleached oak, there is the main dining room which is decorated mainly in creamy white. There are 40 covers on large round tables. To the right, there is another smaller more atmospheric dining room (also for smokers, if needs be, with 20 covers).

Something curious: two centuries-old pine trees "live" inside the dining-rooms: the huge trunks have been enclosed within the building and come out from the roof; a work of natural art which has become a characteristic item of decor.

From the entrance, on the right, a bright window wall full of lights leads directly to a small elliptical room with works of art on the wall and a sculpture by Arman in the centre, leading in turn to a small room furnished with Lyra arm chairs in black leather by Frau. This is where the guests wait to be seated, sipping an aperitif, leafing through a book taken from the shelves of the wine and gastronomy and art library of the Nespolo bookshop.

The cellar is open to view, adjacent to the salon, separated by a large mirror, with clean lines and shelving in light wood. The bottles on the wine list are taken from here. Transparency is a dominating element: each wall of the premises can be seen "through", opening individual spaces to the gaze that runs over the surfaces from inside to out and vice versa.



SEE PAGE 10
FOR THE ITALIAN TEXT

Those who Cacio (a type of cheese)

by Sergio G. Grasso,
dietary anthropologist



Tastes evolve with men. This is why there is no point in digging up and re-proposing preparations that have fallen into oblivion for centuries (like what happened with the "garum" of the ancient romans, for example). It is better to look at those that are still living, but threatened with extinction, such as the many cheeses produced by the small-scale and local cheese makers.

The delta between the nutritional habits of our forefathers and the contemporary diet is destined

to increase more and more. Not only have the basic products (imported, produced out of season, genetically modified, adapted to different environments) and the techniques (agronomic innovations, physical-chemical improvements, changes in processes, handling and preservation) changed, but we have changed too, intervening – whether we want to or not – even on our dietary habits. In simple words, we are the object and the subject of a physical-logical evolution: in taste, in needs and in priorities.

And yet, we often come across pitiful operations of gastronomic nostalgia with which someone tries to make a profit rather than thinking about history "by reconstructing" the cheeses – but also the salami, breads, sauces and even salads – of our past. Today it is the pecorino of the Athens of Pericles, tomorrow the ricotta of Catherine of the Medici or the curds of the lake-dwellers.

The claim of letting us enjoy once again the "true" taste of ancient dishes, versions of the past or ingredients that are no longer available, result in a false historical-ideological idea and disqualifies the ruse from any competence. Not because investigation, by scholars, of the dietary past of a community or a period is not worthy of the maximum importance, but because the practical re-proposing of our ancient dietary past is destined to be, always, a beautiful and (never) good massive lie.

Tastes evolve with men, and there is nothing philological about copying a preparation of twenty or five centuries ago. Those who plan it use their own modern experience, those who taste it have a concept of what is good light years away from that of those who conceived it and the available ingredients belong to a world that is too different from the original one. An example of this is the well-known garum from Roman cooking; no single recipe exists that tells us exactly how it was made and in which quantity it should be used in foods. And yet, every historical banquet in ancient Rome served Apicio's recipes in which garum was a fundamental ingredient.

If we want to remake a cheese from the Fifteenth century, we find ourselves following sketchy instructions such as "cook with good sheep's milk". The word "cook" already makes us think: don't they mean "heat"? what type of heat do they use? And up to which temperature, with what intensity? Not to mention the container: copper? Iron? Terracotta? And then... sheep is a bit generic. What breed? And again: do the sheep graze on hillside meadows or are they fed hyper-proteinic meals? And again: summer or winter milk? Curdled with which enzyme, at what strength and for how long?

Forget it... That which has disappeared doesn't exist anymore and what we define and defend as tradition must at least be living, linked to the past by a fil rouge we can follow. Without the

claim of resuscitating the dead, let us try at least to make something that is threatened with disappearing but that is still breathing, with dignity and sense. I am thinking about many Sicilian Provolas or Sardinian Pecorini that haven't found anything better to do than to forget their own identity to take shelter in the welcoming arms of often improbable and frequently insolent Marchi di Tutela (Protection Trademarks). I am thinking about the fate of the Fatuli, the Granone Lodigiano, the Casieddu di Moliterno or the Panerone. I think about the crimes of lesa maestà that are being committed on the Spessa delle Giudicarie, the Fodòm and even on the Bitto and Castelmagno. Where is it written that you have to "lower yourself to any level" just so that you can win scraps of the world market?

It's our fault. We, the consumers are prisoners of a system where we have to get a result immediately and with minimum effort. We want to be able to find our cheese, bread, ham and fruit in a shop around the corner. We demand that they should be clean, packed, labelled and ready for use. The small producer of provolas in Camigliatello Silano (CZ) has been unable to do anything other than to join the great multi-regional pot of a DOP so as not to have to leave the market, in order to benefit from some help from the banks, the Ministry and the market. Someone convinced him to stop producing the nice scented provolas he used to be so proud of and to convert to plants to bring out cylinders of curds without any soul or features of every local region. And the Provola di Camigliatello will also join the repertoires of rural sociology, under the heading "extinct cheeses". How can he be to blame if we do not ask for his product because our local supermarket offers it to us in cheese slices and the shelves are full of engineered s-tracchinos and mozzarellas produced in the Baltic republics? The organised Large-scale (and is it really?) Distribution (LSD) may be able to force itself to ignore the Casizolu del Montiferru (until some stamp Igp, Dop or Flop stamp comes out...) but it cannot cancel the traces impressed on history by thousands of magnificent,

bountiful cheese-making civilisations. Because cheese is the most obvious and present proof of the existence of God and the intelligence of man. A contract between heaven and earth in which water, earth, air and fire play a part. A synergy in which we see the perfection of nature, revealed to human beings to make them happy.



Coral and multi-coloured fish are created by the chef maurizio casu with dehydrated vegetables. A technique which allows pièces and sculptures to be created that remain unchanged for a long time.

Ginger, pumpkin and yams have been carved, with a skilful and patient hand, to take the shape of the corals, shrimps and fish that live in the coral reef. The vegetables have then been dried for a long time at a temperature of 40-50°C, to make them lose their vegetation water and to make them less perishable. Thanks to this innovative technique and to another special treatment which shines and gives a "ceramic-finish" effect, the pièces can be used over and over again and, if properly preserved, can last as long as two years! The individual items, processed with a gas blowtorch to give them the sculptural "chiaroscuro" effect, were then assembled in a single composition measuring more than one metre at the base and the same in height.

A pièce of indisputable scenic effect, designed to brighten up buffets and other events and with which Maurizio Casu (see box) won the Gold medal at the last edition of the Cooking Olympics held in Erfurt, Ger-

SEE PAGE 30

FOR THE ITALIAN TEXT

The coral reef

by di Chiara Mella

many. A medal that joins the more than twenty others, won at prestigious competitions, such as the Gold at the Internationals of Italy 2009 in Marina di Carrara. Imagination, harmony, colour and the desire to amaze are the ingredients which make each individual creation of the colleague Maurizio Casu unique, like the one on which the maestro worked 3-4 hours a days for five months. A hard commitment, but one which brought great satisfactions!



SEE PAGE 32

FOR THE ITALIAN TEXT

Fried food (cooked well) is not bad for you

by Michele D'Agostino,
Maestro di cucina and
executive chef, teaching and gastronomy coordinator

for the Fic Ateneo della Cucina Italiana

Accused of being difficult to digest, if not even bad for the health, for the chef, frying remains an irremissible type of cooking in Italian and Mediterranean cuisine. In order to both healthy and tasty, some technical rules must be followed, quality oil must be chosen and, of course, it must be changed often.

If carried out correctly and with proper professional tools, frying is not the unhealthy cooking method that many believe it to be. Or, at least, it isn't any more so than other traditional cooking methods (braising, stewing, cooking in a pan), which take much longer than classic frying, which sometimes only takes a few minutes.

Frying means emerging a food in a fat brought to a high temperature, hardening and colouring the outer surface. The type of interaction between the food and the fat can change, also depending on the use of flour or batter which, creating a crust around the food, act as a barrier to prevent the fat from entering the food itself and also to prevent humidity from coming out.

Another important element is the fat content of the food: if it is low in fat there is an exchange between the lipid part and the food which produces a food cooked with the same content and quality of fat as that of the frying fat. If, on the other hand, the food is high in fat, there is a veritable exchange between inside and out.

An unavoidable principle – to be emphasised – is the fact that as long as there is water in a food, its temperature does not exceed

Vuoi collaborare con la rivista IL CUOCO?

Inviaci il materiale da pubblicare sulla nostra rivista!

Sei specializzato in:

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

Invia in redazione il tuo menu a tema o le tue proposte gastronomiche (vedi pag. 45).

Se il materiale sarà adatto, lo pubblicheremo volentieri!

100°C, after which it increases quickly; but in the case of frying, exposure to the high temperature lasts a very short time.

Even in the case of onions and herbs browned in oil, it is a good idea to also add water or wine with the oil for the same reason so that 100°C is not exceeded and therefore to prevent the vegetables from burning and losing their flavour.

FRYING OILS IN RESTAURANTS

It is very important for every chef to know the most chemical aspect and the compositions of frying fats and oils especially when frying is carried out in restaurants and catering facilities, with repeated processes and sometimes without precautions such as filtering the used oil.

Studying frying at an experimental level is complex and in order to compare the performances of the various oils, tests must be carried out in standard conditions with the aid of specific protocols that establish temperature, lipid substrate quantity, quantity of food to be fried and its nature.

Often, the comparison is made on oils without the addition of the foods to be fried and therefore the results in actual fact say very little with respect to the actual transformation, which as we have already said, depends on the inter-relations between substrate and product.

Here is a series of replies to the main questions about frying oils.

Which are the best oils for frying, which are the most stable and what happens during frying at the level of the specific components of the oil?

On one hand we must consider the oxidation parameters and on the other the health parameters. Since frying is an accelerated oxidation process (the oxygen in the air attacks the lipid substrate), the same considerations apply as those normally made for simple oxidation relating to the aging of the oil (presence of the double link, which is a point of weakness of the chain). The stability of fatty acids depends on the presence of double links: it decreases in order in the three categories: saturates 0 insaturations (palmitic, stearic); monounsaturates 1 insaturation (oleic); polyunsaturates 2-3 insaturations (linoleic-linolenic). Summarising: palmitic=saturate, oleic=monounsaturate, linoleic=unsaturate.

From what we have said above, lard and palm oil and its fractions (saturates), have greater stability during cooking compared with oil and high oleic sunflower oil (variety of sunflower with high

content of oleic acid) and then corn, high linoleic sunflower, grape-seed and soya.

However, **we ought to bear in mind that from the health point of view, saturate fatty acids are harmful for cardio-vascular diseases; therefore it is advisable to select oils rich in monounsaturates for frying, such as extra-virgin olive oil and ordinary olive oil**, high oleic sunflower, or balanced blends of oils composed of fraction of palm, sunflower and other oils.

Are seed oils "lighter" than olive oils?

Seed oils or blends for frying, in general do not have a pronounced flavour and, therefore, do not add flavour to the food. Vice versa, **both olive oil and extra-virgin oil, give the fried food a particular taste. But this doesn't mean that food fried with olive oil is "heavier"** from the point of view of digestibility compared with food fried with seed oil.

What are the smoke points of oils?

Smoke point is the temperature at which a heated fat starts to decompose, changing its molecular structure and forming acrolein, a toxic, carcinogenic substance. This temperature depends on the physical state of the oil and not only on its fatty acid composition. The presence of humidity and acidity (free fatty acids) decreases the smoke point and, therefore, acid composition being equal, **extra-virgin oil certainly has a lower smoke point than ordinary olive oil, since it has an acidity of up to 0.80% compared with 0.10%. However, in spite of the fact that smoke can be seen, extra-virgin oil is the oil that is the most stable to oxidation that exists** due to its content of liposoluble (vitamin E) and hydro-soluble (biophenols) antioxidants.

The correct average smoke points are: olive oil 160°C; groundnut oil 180°C; sunflower seed oil 220°C; grape-seed oil 230°C.

The addition of antioxidants or extracts of aromatic herbs may improve performances, but these have a much shorter life and transform rapidly. **A Ministerial Circular of 1991 states that olive oil is the best oil for frying; however, seed oils with a high oleic content are also very suitable for frying as are balanced blends of vegetable oils.** The same Circular gives advice for frying and establishes the limit of 25 g/100 g of polar compounds as the acceptable limit in frying oil. The polar compounds (Cp) which form during frying (mono and glycerides, fatty acids, fatty dimer and polymerized fats and dimer and polymerized triglycerides) are an important sign of the state of health of the frying oil.

The limit of 25g/100g for such compounds (Cp) established by the directive, if frying at home is not even exceeded after 8 frying operations. Vice versa, in frying in restaurants and fast food establishments a study reported by Nikolas K. Andrikopoulos (professor of biochemistry and chemistry of foods at the University of Harokopio, in Greece) tells us that a high percentage of samples exceed the legal limit.



SEE PAGE 36
FOR THE
ITALIAN TEXT

The NIC

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.



SEE PAGE 50
FOR THE ITALIAN TEXT

A new philosophy in the kitchen

by G. Guadagno,
teacher at the Itp Collegio
Ballerini, Seregno (MB)

The current debate on the role of cooking and gastronomy in modern society has also made it necessary to re-think the figure of the chef and his profession. And so, the culinary theory of "Schnell food" is born, exalting the human

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

component of the chef, alongside the technical-professional one.

At least in the western world, the idea of nutrition as a necessary action has been on the way out for some time, and the idea of nutrition as satisfaction of taste and pleasure, as a hedonistic action, has now become part of the collective imagination.

Modern means of mass communication have contributed to this, particularly the television, whose constant search for entertainment ideas to offer a generalised public, and therefore offered in a "light key", has emphasised almost exclusively those aspects of the chef linked to technical virtuosity and to the tempting qualities of a showman.

If, however, this has contributed to bringing to light the need that cooking practice should be indissolubly bound to theoretical preparation, and finally has rediscovered the idea of culinary activity not only as a profession, but also as a veritable art, we still have a long way to go along this path to arrive at a more exhaustive definition of the limits of the profession.

SCHNELL FOOD. A SMALL MANIFESTO OF GASTROSOPHIA

The assumption on which the culinary theory of Schnell food (from the German "essential", "practical" and from the English "food") consists in recognising that the chef is the first messenger of our territory. In his capacity of communicator, the chef must not only have a solid theoretic preparation together with a consolidated manual technique which constitutes the practical aspect; he must also possess ethics that are appropriate to the role he covers and must have roots in a human training that identifies him as a person, first of all, and a professional after this.

Schnell food therefore, wants to be, without any pretensions, a small manifesto of gastrosophia, i.e. of dietary philosophy, in that it exalts the human component of those engaged in this sector, alongside the strictly technical-professional side. On the basis of this assumption a series of principles are developed, aimed at achieving, first of all, the promotion of the figure of the chef, and, consequently, also of his art.

1. The ethics of the chef.

In addition to the technical knowledge of culinary matters, the chef must also have an in-depth knowledge of the history, usages, traditions, activities and economic resources of his local area. He must also assume as his

own a series of values that are basic for his personal being, such as intellectual honesty, a balanced relationship with the environment that provides his resources, the ability to satisfy the needs of the public and not exclusively his own. The criterion of the first approach to new culinary techniques and to the experiences of others must be characterised by the search for qualifying positive elements; an essential opinion can never contrast with current standards and new experiments must give due consideration, respectfully, to the opinions expressed by others.

2. The mission of the chef.

The chef is duty-bound to make known and improve his own technical know-how and values and the traditions and resources of his local area, comparing, spontaneously and constantly all the positive experiences he has come into contact with, without assuming any conflicting conduct or complexes of inferiority or superiority, but absorbing aspects for improvement. This aim is achieved not only with training, but also with constant dedication in the long term to his own work and with active participation in social life as a subject bringing values.

3. The territory.

This is understood as an area that is not so much geo-political as personalised geo-cultural, from which the chef exchanges traditions, technical experiences, resources and typical aspects and its limits are marked by the inter-relational sphere he has managed to construct for himself.

4. Culinary activity.

This consists in the free association by the chef of raw materials, condiments, side dishes and beverages, in order to satisfy the dietary needs of people.

5. Creativity.

This is a natural characteristic of culinary activity and acquires value according to the added value the chef manages to transfer to resources. As in every field, brilliance is expressed above all in terms of simplicity.

6. Procedures.

If we admit that culinary activity is to be seen within the economic sphere, the criteria to which it must conform are health, understood as the physical, psychic and moral well-being of the person, essentiality, understood as the loyal interpretation of the needs of the person and parsimony, understood as the use of resources within the limits of need.

7. Resources.

Those on which the activity of the chef is based are of four types: raw materials, condiments, side dishes and beverages. Raw ma-

terials are the resources that qualify the dish. They must always preserve their own identity and it must be possible to identify them through the different type of sensory and hyper-sensory analyses. Condiments, on the other hand, are resources that contribute to valorising raw materials and therefore lose their specific identity when the dish is served. Side-dishes are resources, or a combined series of resources, with less accentuated characteristics compared with raw materials with regard to the sensory and hyper-sensory analysis and serve as an abridged version of the dish, integrating in volumes and/or in the deferment in time of taste sensations. Finally, beverages are natural or composite liquid resources, which are served autonomously with respect to the dishes; in satisfying the explicit primary need of thirst, they assume a different function depending on whether they are used together with or separate from the other resources.

8. The typicalness of a resource.

The work carried out by natural, animals and man to make resources, when it is identified with a territory, gives the same their typicalness.

9. The chef and typicalness.

The chef must be an appreciator of typicalness and, as the last ring in the chain, has the duty of using resources and valorising them.

10. The dish.

By dish we mean every product of the culinary activity, offered in order to be consumed. A dish must always respect the ethical, religious and health-related principles of the person, so that the same can also appreciate the ability and professionalism of the chef. The dish must be totally and easily consumable and must avoid any exhibitionism that misleads the consumer.

11. Sensory and hypersensory analysis.

Considering that sensory and hypersensory analysis is an exclusively subjective act that can be summed up by a quality judgement, the chef can never ignore the opinion of the consumer, unless he recognises definite elements of speciosity.

12. Instruments and innovation.

Instruments must be essential, functional for the preparation and service of the dish, ergonomic and hygienic. Technical innovation in the kitchen, which supports the requirements of any profession projected towards long-term continuity, must, in any case, perform the duty of helping the chef in his daily work and in achieving his creativity. It must therefore be functional and not gratuitous, thus avoiding effects of spectacularisation as an end to itself.

Pensavo fossero ...

... Caldarroste

invece sono cozze e vongole gelatinate
accompagnate da un riccio di mare

LA RICETTA

In un tegame aprire cozze e vongole, saltandole con olio, aglio e prezzemolo.

Inserire una cozza e una vongola sgusciate all'interno di stampi a forma di castagna. Aggiungere 3 grani di pepe di colore diverso. Ricoprire con 500 g di fumetto di pesce insaporito e addensato con 12 grammi di gellan e lasciare raffreddare. Togliere dagli stampi e posizionare le gelatine accanto a un riccio di mare condito con solo succo di limone.



Immagine tratta dal libro "Pensavo fosse... invece è! Giochi di percezione nel gusto", edito da La Rassegna (Bergamo), a cura di Daniela Nezosi (Accademia del Gusto, Ascom Confcommercio, Bergamo) con le ricette di Francesco Gotti e le fotografie di Paolo Chiodini (Studio fotografico Photofecnica, Brusaporto - BG).