

il Cuoco



Federazione Italiana Cuochi

Magazine
Ufficiale della
Federazione
Italiana Cuochi

N. 291 - Gennaio/Febbraio 2010

Normative
**tracciabilità
degli alimenti**

Il prodotto
**asparagi:
i migliori**

Eventi
**internazionali
d'Italia 2010**
**XXVII Congresso
Nazionale Fic**

Massimo Spigaroli
**Chef, norcino
e imprenditore
del gusto**

La FIC in Italia
e nel mondo
notizie dalle
associazioni



For English text see page 76

Alberghiero: fermiamo la *riforma*

di Paolo Caldana,
presidente nazionale Fic

La Federazione Italiana Cuochi, con oltre 22mila soci professionisti, è il massimo organismo di rappresentanza delle “berrette bianche” in Italia ed esprime la sua preoccupazione nei confronti dell’ipotesi di riforma degli Istituti Alberghieri e della Ristorazione. La fa inviando un documento ufficiale al Ministero della Pubblica Istruzione, al Senato e alla Camera, il cui testo integrale è pubblicato sul sito www.fic.it.

In particolare, l’ipotesi di rimodulazione delle materie tecnico-professionali, con riduzione del quadro orario, non tiene conto del fatto che gli Istituti Alberghieri, nel panorama dell’istruzione secondaria italiana, rappresentano un’atipicità, da salvaguardare e potenziare. Mentre il settore alberghiero, ristorativo e del turismo invoca professionalità qualificate e specializzate, la scuola di Stato rischia di metterlo in ginocchio nei prossimi decenni, perché gli consegnerà giovani operatori scarsamente preparati.

Come già abbiamo sostenuto in passato, in un documento inviato al ministro della Pubblica Istruzione, “bisogna sollevare il problema della formazione alberghiera. Molte cucine della nostra Italia stanno diventando preda di operatori incompetenti e non qualificati, a svantaggio anche di chi vanta le migliori qualità e competenze professionali. La scuola di settore, specialistica, deve affrontare il problema e comprendere che il percorso formativo non può esaurirsi in pochi anni né tanto meno abdicarlo in toto al mondo del lavoro”.

Ciò premesso, la Fic chiede alle Camere di riesaminare quanto si prospetta nel biennio iniziale e nel triennio finale. In particolare, esprime perplessità sull’ipotesi di accorpare in un’unica classe di concorso “Laboratorio dei servizi enogastronomici” le attuali materie “Tecnica dei servizi e pratica operativa di Cucina” (C500) e “Tecnica dei servizi e pratica operativa di Sala Bar” (C510). Oggi la cucina è scienza, tecnica e preparazione professionale continua. Quale sarà il futuro se i nuovi chef saranno preparati da docenti che dovranno anche essere cultori di una materia da sempre distinta come la Sala Bar? Il mercato del lavoro richiede agli Istituti Alberghieri figure specifiche altamente preparate e non tuttologi.

Parimenti preoccupante è l’idea di accorpare nel triennio successivo tutte e tre le discipline tecniche in un’unica classe di concorso. Unire i “servizi enogastronomici” e i “servizi di ospitalità” appare illogico a chi conosce il mondo ristorativo e alberghiero.

Infine, la Fic esprime sconcerto per l’inserimento di nuove materie a discapito delle ore di tecnica dei servizi di cucina. Consegnare agli imprenditori futuri operatori con una preparazione professionalmente inadeguata, significherà mettere in crisi un comparto, quello turistico, che tanto incide sull’economia del nostro Paese.

SOMMARIO



IN COPERTINA:
Massimo Spigaroli, chef patron
a Polesine Parmense (PR).
Foto di Alessandro Gandolfi.

IL CUOCO n. 291

Rivista ufficiale della
Federazione Italiana Cuochi
Anno di fondazione 1960

Direzione - Redazione - Pubblicità
Sede nazionale Fic
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

Comitato di Redazione
GIOVANNI GUADAGNO
PIETRO ROBERTO MONTONE
STEFANO PEPE

Consulenza Editoriale
CHIARA MOJANA

Collaboratori
Stefano Bonetto, Luigi Cariello, Ferruccio Castelli,
Alessandro Circiello, Emanuele Comi, Luigi Cremona,
Michele D'Agostino, Ciro D'Elia, Iranna De Meo,
Michelangelo Ferrara, Edoardo Fornaciari,
Filippo Galati, Alessandro Gandolfi, Sergio G. Grasso,
Giovanni Guadagno, Donato Macchia,
Eugenio Medagliani, Chiara Mella, Chiara Mojana,
Pietro R. Montone, Umberto Moschini, Stefano Pepe,
Matteo Sangiovanni, Massimo Spigaroli, Marco Valletta,
Cleto Veciani, Lucia Zaffrani, Ezio Zigliani.

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

Traduzioni
HISPANIA

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 Alberghiero: fermiamo la riforma

Notizie & eventi

6 Congresso Nazionale Fic 2010

8 Concorsi, fiere e congressi

10 Cuochi e guide gastronomiche

16 Gli italiani e i consumi fuori casa

Saperi & sapori

18 Marinetti, padre della cucina molecolare?

Il prodotto

20 Asparago, l'aristocratico

22 Tecniche per affumicare

L'intervista

24 Un cuoco al Motomondiale

Locali da gourmet

26 Antica Corte Pallavicina (Parma)

Le nostre ricette

34 Il menu di Matteo Sangiovanni

38 Un menu Bellunese

Cucina artistica

44 Fantasia di cacio

L'Ateneo della Cucina Italiana

46 Cucina povera e alta ristorazione

Nazionale Italiana Cuochi

48 La nuova squadra Nic

Chef in gara

50 Giurie: i criteri di valutazione

La pasticceria

52 La torta di Emanuele Comi

Spazio Giovani

54 La selvaggina nei menu

56 Il menu di Luigi Cariello

Scuola e formazione

60 Il gusto leggero

Buono a sapersi

62 La rintracciabilità alimentare

Corsi e concorsi

65 Internazionali d'Italia 2010

Vita associativa

66 Campania

68 Basilicata, Catanzaro

69 Padova

70 Varese

71 Lecco, Livorno

72 Matera

73 Gallura

74 In libreria

76 English text



52



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



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

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

**LA RIVISTA IL CUOCO VIENE
SPEDITA A 22.000 ABBONATI**

Presidente
PAOLO CALDANA

Presidente Onorario
SCALISI GAETANO

Responsabile di segreteria
SALVATORE BRUNO

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
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 - Becciolini Mario - Bedale Angelo - Belloni Gian Paolo - Bigi Alviero - Blasi Wilson
Bresciani Carlo - Bruno Salvatore - Bugari Gabriella - Caldana Paolo - Casale Giuseppe - Castelli Ferruccio - Cicolini Bruno
Circiello Alessandro - Consentino Mario - Corapi Francesco - Cranchi Carlo - D'Agostino Michele - Dal Lago Gastone
De Sanctis Antonio - D'Elia Ciro - Di Giulio Cesare Ettore - Elisir Girolamo - Esposito Antonio Fabbricatore Carmelo
Faccio Fabrizio - Finamore Giuseppe - Gambuzza Salvatore - Giancaspro Giacomo - Giuliano Giuseppe - Guerrier Lamberto
Guidotti Maurizio - Lillo Giuseppe Domenico - Lombardi Luigi - Macario Angelo - Macri Antonio - Manzatto Graziano Ma-
riani 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
Saccione Antonio - Sallustio Vittorio - Stellini Vittorio Claudio - Sgambati Rosario - Tacchella Fabio - Turturo Salvatore
Valletta Marco - Veciani Cleto - Zappulla Carlo

ESTERI

Passaseo Antonio - Poggio Giovanni - Russo Nino

AVVISO AI SOCI E AI LETTORI

Vi invitiamo a compilare il questionario di gradimento de Il Cuoco, che trovate sul sito www.fic.it per contribuire a rendere più interessante e attuale la vostra rivista. Oppure, scrivete i vostri suggerimenti e idee a: rivistailcuoco@gmail.com



For English text see page 76

La XXVII edizione si svolgerà dal 24 al 28 ottobre a Castelnuovo del Garda (VR) e chiamerà a raccolta migliaia di cuochi appartenenti alla Fic e operanti in Italia e all'estero

Congresso Fic 2010: appuntamento sul lago di Garda

L'arrivo dei partecipanti al XXVII Congresso nazionale e al primo Congresso internazionale della Fic è previsto per la mattinata di domenica 24 ottobre, con sistemazione presso il Gardaland Hotel di Castelnuovo del Garda e altri alberghi della zona e con la registrazione.

Nel pomeriggio i Congressisti si raduneranno all'interno del Parco Divertimenti di Gardaland per la sfilata e per la cerimonia ufficiale di apertura del Congresso presso il Gardaland Theatre. Seguirà un cocktail di benvenuto a cura degli alunni delle Scuole Alberghiere delle tre regioni organizzatrici: Lombardia, Veneto e Trentino Alto Adige.

La giornata della Lombardia

Lunedì 25 ottobre sono programmate le visite tecniche al Consorzio Tutela Grana Padano e a un oleificio della zona del Garda. Si farà rientro a Gardaland per il pranzo-degustazione di risotti: diverse qualità presentate dai cuochi cresciuti professionalmente tra le risaie lombarde. Degustazione delle proposte vinicole della Franciacorta.

Nel pomeriggio ci sarà una conferenza sul riso (*Le proprietà organolettiche del riso e le novità sugli usi curativi di questo prodotto*), un angolo dimostrazioni professionali con professionisti tecnici del settore, cucina e pasticceri e una tavola rotonda (*I rischi e le opportunità di essere inseriti nelle guide gastronomiche*).

Nel pomeriggio, corso di formazione per i giovani degli Istituti alberghieri. In

serata al ristorante Aladino nel Parco dei Divertimenti di Gardaland, aperitivo preparato dalle LadyChef (Associazione Cuochi di Brescia). Cena organizzata dallo Chef Team Lombardia.

La giornata del Trentino Alto Adige

Intera giornata al Gardaland Hotel con l'Agorà dei Giovani e un corso di formazione per i giovani degli Istituti alberghieri. Per i Congressisti, un viaggio attraverso le Strade del Vino e dei Sapori del Trentino: partenza da Garda sul caratteristico battello a vapore "Brennero" e mini-crociera con destinazione Riva del Garda e il vecchio "Pala Fiere", dove ci sarà l'accoglienza dell'Uctaa e un brindisi di benvenuto. Apertura dell'ExpoChef al Pala Fiere con visita agli stand delle Strade del Vino e dei Sapori del Trentino. In programma c'è anche un angolo formativo dei Maestri di Cucina che presenteranno i prodotti tipici: la "carne salada" Dop, la trota alpina (marinata o al dolce fumo, uso tradizionale e innovativo) e la luganega Dop. Degustazione a buffet. In serata al ristorante Aladino di Gardaland, cena organizzata dallo Chef Team Trentino Alto Adige.

La giornata del Veneto

Mercoledì 27 ottobre sono in programma: visite tecniche alle aziende dei colli veronesi. Arrivo in Piazza Brà a Verona e celebrazione della Santa Messa con benedizione e momento di raccoglimento per la commemorazione delle

persone care alla Fic, venute ultimamente a mancare. Foto ufficiale all'interno dell'Arena di Verona. Buffet didattico con prodotti tipici del Veneto presso i saloni della Gran Guardia realizzati dagli Chef dell'Unione Cuochi del Veneto, dal Team Chef e LadyChef del Veneto.

Sempre il 27 di svolgeranno il XXVII Congresso nazionale e il primo Congresso internazionale della Fic presso il Gardaland Theatre con collegamento in videoconferenza con i Maestri Chef del mondo. Seguirà la cena di gala realizzata dagli Chef dell'Unione Cuochi del Veneto e con la collaborazione della Nazionale Italiana Cuochi. Chiusura del Congresso con fuochi pirotecnici.

Anche quest'anno il Congresso dedicherà ampio spazio alla formazione dei giovani cuochi nell'ambito di Agorà, con lezioni tenute da grandi chef e professionisti.

Per informazioni

Segreteria FIC e Agorà dei giovani

Piazzale delle Crociate, 15 - 00162 ROMA
Tel. +39 06 44202209 / 4402178
E-mail: fic@fic.it
www.fic.it

Segreteria Organizzativa

MD Studio Congressi
Via Roma, 8 - 33100 UDINE
Tel. +39 0432 227673
Fax +39 0432 507533
E-mail: info@mdstudiocongressi.com

Nicolas Davouze vince Le "Taittinger" 2009

Si è svolta martedì 24 novembre a Parigi la consegna del 43° Prix Culinaire International Le Taittinger, presso lo Château de la Marquetterie à Pierry (Marne), culla storica della famiglia Taittinger nella regione dello Champagne.

La giuria internazionale, presieduta da M. Régis Marcon (3 stelle Michelin) ha attribuito il prestigioso Premio al giovane **Nicolas Davouze** (nella foto a sinistra), rappresentante della Francia, che lavora à L'Auberge du Vieux Puits à Fontjoncouse. Con lui sul podio, **Benoît Carcenat**, chef del ristorante dell'Hotel de Ville a Crissier (3 stelle Michelin), in rappresentanza della Svizzera e **Johan Nelissen**,



chef patron del Saint Amour a Bruges per il Belgio. Il nostro **Luigi Gandola** si è classificato quarto, ex aequo con **Kohei Takeshita** (Giappone), **David Castagnet** (Francia) e **Alfred Van Dijk** (Olanda). Tutti i 7 finalisti si sono cimentati sulla stessa ricetta a tema libero: "Due sogliole intere e farcite accompagnate da un contorno farcito, uno a base di legumi assortiti e uno libero e di una salsa" e di una ricetta imposta: "Brochettes di scampi ai funghi porcini".

Rimini, 23 febbraio

Il cuoco nella società contemporanea

Martedì 23 febbraio, in occasione del salone fieristico "MIA" a Rimini (21-24 febbraio) la Fic organizza un Convegno Nazionale per esaminare alcune importanti tematiche inerenti la professione del Cuoco nel futuro scenario socio-economico del nostro Paese. Il convegno nasce

dall'esigenza di dare sbocco concreto alle tante problematiche emerse

recentemente. Cambiamenti normativi attuati senza ascoltare la categoria, una formazione scolastica del settore sempre più scompaginata, lo stretto rapporto fra alimentazione e salute, le difficoltà dei giovani a intraprendere un percorso lavorativo



coerente, l'assenza di un codice deontologico professionale rigoroso. Questi, fra gli altri, i temi più sentiti ed emersi in numerose sedi istituzionali di discussione. Per tale ragione si è ritenuto urgente organizzare un confronto e un tavolo di discussione che coinvolga oltre alla nostra categoria professionale anche quelle collegate al nostro settore, nonché il mondo imprenditoriale e istituzionale attinente. Augurandoci che possa essere questa una palestra democratica nella quale, oltre a esprimere le proprie opinioni, si possano anche indicare soluzioni da proporre alla classe dirigente del Paese. Al convegno sono invitati i cuochi italiani e le rappresentanze delle categorie interessate da tali problematiche, nonché le figure istituzionali di riferimento.

Per informazioni: tel 06.4402178

ITALIA PARTNER DI ANUGA A COLONIA

"Sono molto soddisfatto perché l'Italia è stata ufficialmente dichiarata *partner country* della prossima edizione 2011 della più grande Fiera dei prodotti agroalimentari e delle bevande del mondo: l'Anuga di Colonia in Germania". Così il Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali, Luca Zaia, ha annunciato che sarà dedicata proprio all'Italia la Fiera biennale Anuga, alla quale lo stesso titolare del dicastero di via XX settembre ha partecipato lo scorso ottobre. "Da qui alla prossima edizione della Fiera - ha aggiunto il Ministro - intendiamo promuovere, con l'aiuto della nostra Ambasciata e delle rappresentanze istituzionali italiane in Germania, un'ulteriore crescita della nostra presenza sul mercato tedesco in modo da presentarci ancora più numerosi e agguerriti al prossimo appuntamento".

MARCHESI: UNA MOSTRA A MILANO

Storie d'Italia, Gualtiero Marchesi e la Grande Cucina Italiana, programmata tra il 15 marzo e il 15 maggio, sarà una mostra grande nel concetto e anche nello spazio, ricavato all'interno del Castello Sforzesco di Milano. Mille metri quadrati in cui mettere in scena la storia di un cuoco che non ha mai separato la vita dalla carriera. Marchesi ha, anzi, mescolato il più possibile ciò che amava con ciò che andava facendo. Un esempio su tutti è la musica che da passione familiare è entrata, attraverso le famose sette pennellate, equivalenti alle sette note, nella costruzione e nella presentazione dei menu.

Per informazioni: www.marchesi.it



Venezia, 1-3 marzo

Gusto in scena

Per la seconda edizione, "Gusto in Scena" si prepara a stupire. Nuova è, anzitutto, la scelta di trasformare il congresso gastronomico Chef in Concerto in un laboratorio di idee, dove grandi cuochi si confronteranno per trovare una definizione della cucina italiana. Si alterneranno sul palco: Elena Arzak (Spagna), Rossano Boscolo, Alfonso Caputo, Flavio Costa, Pino Cutaia, Montse Estruch (Spagna), Corrado Fasolato, Oliver Glowig, Herbert Hintner, Alfonso Jaccarino, Pietro Leemann, Norbert Niederkofler, Nicola Portinaro, Ana Ros (Slovenia), Sissy Sonnleitner (Austria), Paolo Teverini e Gaetano Trovato. A Gualtiero Marchesi (nella foto in alto) è affidato il compito di inaugurare i lavori, che si chiuderanno il terzo giorno con la tavola rotonda sull'Identità della Cucina Italiana. Gli amanti



del bere bene, apprezzeranno "I Magnifici Vini": banco d'assaggio con circa 100 cantine di tutto il mondo. Nella foto: l'hotel Hilton che ospita il congresso.

Per informazioni: www.gustoinscena.it, tel 02.29404086. Facilitazioni per i soci Fic.

BOCUSE D'OR:

al via la selezione italiana

Ritorna l'importante concorso gastronomico internazionale, creato dallo chef francese Paul Bocuse nel 1987 con l'obiettivo di valorizzare i migliori cuochi dei cinque continenti. La selezione italiana si svolgerà nel polo fieristico di Bergamo il 15 e 16 marzo nel-

l'ambito di "Cooking Expo", una nuova manifestazione fieristica dedicata all'alta ristorazione. La competizione sarà presieduta da Giancarlo Perbellini, chef patron dell'omonimo ristorante di Isola Rizza (VR), e sarà valutata da una giuria composta da venti chef.

Per informazioni: Michela Milesi, cell. 335.5858769

Avviso ai soci FIC

Il prossimo Consiglio Nazionale della Federazione Italiana Cuochi si terrà nei giorni **22 e 23 marzo** all'Hotel Princess in via Andrea Ferrara 33 a Roma.

L'Assemblea annuale dei Delegati Fic si terrà, invece, nei giorni **26 e 27 aprile**. Per informazioni: Segreteria Fic, tel. 06.4402178/44202209, e-mail: fic@fic.it



Ristoratori e aziende vinicole possono cooperare per riciclare al meglio il vetro delle bottiglie di vino e contribuire alla tutela dell'ambiente. Ecco un'iniziativa tutta da copiare

L'ecologia in una bottiglia di vino

di Pietro R. Montone

Una rigorosa politica ecologica anche a tavola. Da questo concetto è partita l'innovativa idea di personalizzare e riciclare direttamente le bottiglie dei vini Doc e Docg consumate dai clienti a tavola. A proporre l'iniziativa è l'associazione enogastronomica "Il ritrovo degli artisti" di Avellino. Il sodalizio, nato da pochi mesi e presieduto da Diana D'Urso, opera in via Rampa Tufara, a pochi metri dal teatro Gesualdo, nel capoluogo Irpino. L'idea è molto semplice. Le bottiglie di vino personalizzate, una volta svuotate del loro prezioso contenuto, invece di essere riciclate insieme a tutto il vetro, ritornano in cantina. Dopo un opportuno trattamento saranno, nelle annate successive, riempite di nettare e rimandate al ristorante. Un ciclo continuo, in pratica, che però ha bisogno di accortezze particolari, anche imposte dalla normativa vigente. Nel dettaglio. **La bottiglia di vino viene presentata al cliente senza etichetta frontale e retrostante, per facilitarne il riciclo. Al loro posto un pieghevole illustrativo contenente tutte le caratteristiche del vino** e attaccato a un cordoncino che cambia colore in base al vino contenuto nella bottiglia. Per esempio, l'Aglianico Doc presenta un cordoncino rosso, il Greco di Tufo Docg color azzurro e il Fiano Docg color oro. A garanzia del consumatore vi è il fatto che il cordoncino, al momento della deposizione delle capsule sul collo della bottiglia, viene fatto passare sotto. Diviene, quindi, un solo corpo, anche con la fascetta di garanzia della Camera di

Commercio. Ovviamente, alla base di una politica ecologica del genere ci deve essere una ferrea intesa stipulata con la cantina. In questo caso il partner è la rinomata azienda vitivinicola "Colline del Sole", che ha subito sposato l'idea. "Il ritrovo degli artisti" ha adottato la linea ecologista anche a tavola. I suoi menu sono a chilometro zero, con prodotti rigorosamente dell'Irpinia e a marchio garantito. Lo chef Giuseppe Saraceno propone ai commensali piatti del territorio come la "Genovese" di cipolle ra-

mate di Montoro, il ragù in coccio di creta, i paccheri alla perticaregna e un vasto repertorio di zuppe di verdure e legumi. Tra i secondi piatti, spiccano su tutti l'agnello e il cinghiale irpino, preparati in tanti modi. Ricco il carrello dei formaggi, così come quello dei dolci. Anche questi ultimi, tutti fatti in casa. In sala a curare il servizio dei vini, il sommelier Antonio Alfonso D'Urso. Immancabile, essendo un ritrovo di artisti, la musica che è curata con grande attenzione da Flavio Folco.



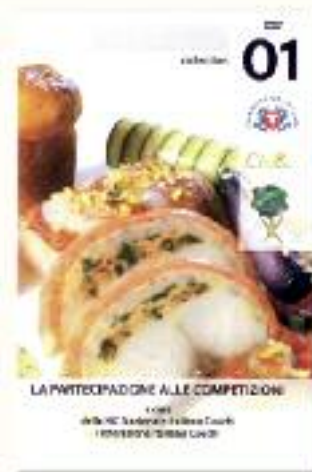
CAMPAGNA TESSERAMENTO 2010

Iscriviti alla Federazione Italiana Cuochi ed entra a far parte della grande famiglia dei cuochi italiani



per te:

- ✓ la tessera ufficiale FIC
- ✓ il DVD didattico
- ✓ l'adesivo FIC
- ✓ l'abbonamento annuale alla rivista **Il Cuoco** (6 numeri)



in più avrai:

- pubblicazioni illimitate e gratuite nel sito FIC "offerte e ricerca lavoro"
 - possibilità di partecipare alle iniziative delle singole Associazioni e Unioni regionali e a tutte le iniziative FIC e WACS
 - ingresso riservato alle fiere e manifestazioni promosse dalla FIC
 - possibilità di partecipare alle Competizioni Gastronomiche FIC
 - possibilità di acquistare a condizioni particolari i gadget FIC
 - utilizzo gratuito del Forum FIC per chattare tutti i giorni in Internet
 - sconti particolari per i libri e i corsi di aggiornamento promossi dalla FIC
- ...e altre interessanti agevolazioni**

COME ISCRIVERSI

rivolgiti alla tua Associazione Provinciale e Territoriale

All'estero: iscriviti presso le Delegazioni FIC nel mondo o alla sede nazionale
L'elenco di tutte le Delegazioni e Associazioni è sul sito **www.fic.it**

Per ogni altra informazione:

FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI - Piazzale delle Crociate, 15 - 00162 ROMA
TEL. 06-4402178 / 06.44202209 - Fax: 06.44246203 - fic@fic.it • info@fic.it



Nella foto: da sinistra, Paolo Manfredi, Alberto Lupini, Matteo Scibilia, Giorgio Calabrese, Enzo Vizzari e Alfredo Zini.

Con il talk show "Tra cappelli e clienti", guide e ristoratori cominciano a parlarsi. Su iniziativa di Italia a Tavola e della Confcommercio di Milano, in collaborazione con il Consorzio Cuochi di Lombardia, al Capac confronto fra la Guida dell'Espresso e il mondo della ristorazione

Guide, disgelo dei ristoratori? Vizzari faccia a faccia coi cuochi

di Ezio Zigliani

Fra il mondo delle Guide e la ristorazione italiana potrebbe riprendere un dialogo dopo le polemiche dei mesi scorsi, innescate soprattutto da *Striscia la Notizia*, e la disaffezione crescente verso uno strumento editoriale che comincia a dare segni di stanchezza.

Un preciso segnale, fatto di rivendicazione del proprio ruolo, ma anche di disponibilità al confronto, è venuto in gennaio a Milano dove, nella sede del Capac (una delle più importanti scuole del commercio italiano), su iniziativa di Italia a Tavola e della Confcommercio di Milano e del Consorzio cuochi di Lombardia, Enzo Vizzari, direttore della *Guida dell'Espresso*, è stato il protagonista di un talk show ("Tra cappelli e clienti") coordinato dal direttore di *Italia a Tavola*, Alberto Lupini, che per la prima volta in Italia ha visto un aperto dibattito che ha coinvolto ristoratori e giornalisti del settore sul tema delle guide ai ristoranti.

Il punto di partenza del confronto è che guide e ristoratori hanno un unico e comune destinatario: il cliente. Come rapportarsi ad esso senza smentirsi a vicenda non è però così scontato, tanto che l'incomunicabilità era la regola. Salvo che per i più "fortunati", quelli sugli "altari" delle guide, la norma prevalente fra i ristoratori è oggi quella di puntare il dito verso i guidaioi, accusandoli spesso di non professionalità o chissà quali complicità con pubblicità, politiche di acquisto o legami associativi...

Un muro contro muro che ha comincia-

to ad incrinarsi mano a mano che Enzo Vizzari (unico fra i responsabili di guide italiane ad aver accolto l'invito lanciato da Italia a Tavola per mettere le carte sul banco...) si confrontava con un uditorio, non certo a lui favorevole sulla carta, a cui ribadiva, punto per punto, le sue posizioni. Il direttore della Guida dell'Espresso è stato franco anche nei confronti di quei ristoratori o giornalisti presenti che pure hanno sollevato dubbi su attribuzioni di punteggi o scelte di locali. Convincente sul diritto-dovere di un gruppo editoriale di esprimere giudizi e di fare le scelte ritenute più opportune, tenendo conto delle compatibilità economiche per la redazione di un volume che stampa 85mila copie, Enzo Vizzari ha respinto con forza le accuse di simpatie per questa o quella realtà (soprattutto per quelle dove il cuoco è alle dipendenze di grandi gruppi e non ha problemi di budget).

Il direttore della Guida dell'Espresso ha anche colto l'opportunità di alcune richieste di chiarimenti poste dal cuoco Paolo Manfredi (consigliere delegato del Consorzio Cuochi di Lombardia) per ribadire il decalogo che caratterizza la sua Guida e che fa perno sull'indipendenza di giudizio e sul fatto che il lavoro della sua squadra non è comunque una Bibbia, ma solo una lettura parziale della realtà.

Richiami alla necessità di valutare con maggiore attenzione l'attività di imprese che svolgono un ruolo fondamentale per il turismo e il servizio sul territo-

rio, nonché la richiesta di regole più certe in tutta Italia da parte di questi "giudici" sono venute da Alfredo Zini, dirigente della Fipe nazionale e della Confcommercio che ha rappresentato con forza gli interessi di una categoria che per la prima volta si trovava in un incontro pubblico sul ruolo delle guide.

Il servizio, il personale o la struttura dovrebbero essere tutti elementi da valutare per esprimere al meglio un giudizio che certamente deve avere la cucina al centro, ma non solo questa. E ciò per permettere ai ristoranti, secondo Zini, di marcare meglio la differenza rispetto ai tanti altri locali che pure fanno somministrazione di cibo senza però dover rispettare le stesse norme di sicurezza o quelle fiscali.

Sul ruolo e la caratura dei giudici si sono registrati diversi interventi, a partire dalla domanda di Stephan De Cernetic sull'esistenza o meno di una deontologia per chi giudica. Non basta essere giornalisti (e molti non lo sono nemmeno) per essere bravi giudici in tema di enogastronomia.

Un'attività, quella della ristorazione, che è stata elogiata con decisione dal dietologo Giorgio Calabrese (presidente Onav) che ha ricordato come il 35% degli italiani mangia fuori casa. Da qui la sollecitazione perché nelle guide sia riportata anche la salubrità che il ristorante esaminato propone. La cucina di un ristorante si misura in funzione della qualità della materia prima, della tecnica di cottura e dell'equilibrio dei menu.

—FOUR MEDICASSINO BIANCHI
TAGLIE 36 37 38 39 40 41 42 43 44 45 46 47

Firma Cliente

Qual è l'atteggiamento degli italiani nei confronti di bar, ristoranti e pizzerie? Lo rivela una ricerca condotta da Ipsos e presentata all'ultima edizione di Host a Milano. Ecco i dati più interessanti, con qualche spunto di riflessione

Gli italiani e i consumi fuori casa

Quanto spesso gli italiani mangiano fuori casa? E quanto è rilassante uscire a cena, in pizzeria oppure al ristorante? Quali sono i servizi più graditi di cui si gode quando si pernotta in albergo? Sono questi alcuni dei quesiti a cui un sondaggio realizzato da Ipsos (Istituto per gli Studi sulla Pubblica Opinione) ha risposto in ottobre in occasione di Host, il Salone Internazionale dell'Ospitalità Professionale.

Da quanto emerge dai risultati del sondaggio, **la cena al ristorante oppure in pizzeria e il rapido spuntino al bar o in gelateria, per un caffè o un gelato, sono le principali occasioni di consumo fuori casa** (vedi il grafico in questa pagina). Per 4 italiani su 5, sono infatti situazioni abituali: la cena per lo più qualche volta al mese, mentre il rapido spuntino più volte alla settimana. Meno diffusa, anche se riguarda comunque più della metà della popolazione, è l'abitudine di pranzare con un panino al bar

oppure con un trancio di pizza, cosa che il 23% dei lavoratori dichiara di fare anche più volte la settimana.

Alla metà degli italiani capita, almeno una volta all'anno, di pernottare in albergo, soprattutto ai più giovani, tra i quali si raggiunge una percentuale di quasi il 70%. **I più giovani sono, in generale, i più soliti al consumo fuori casa**, tanto è vero che al 65% dei 18-24enni capita durante l'anno di vivere tutte le situazioni proposte: spuntini al bar o in gelateria, pranzi e cene fuori casa, pernottamenti in albergo.

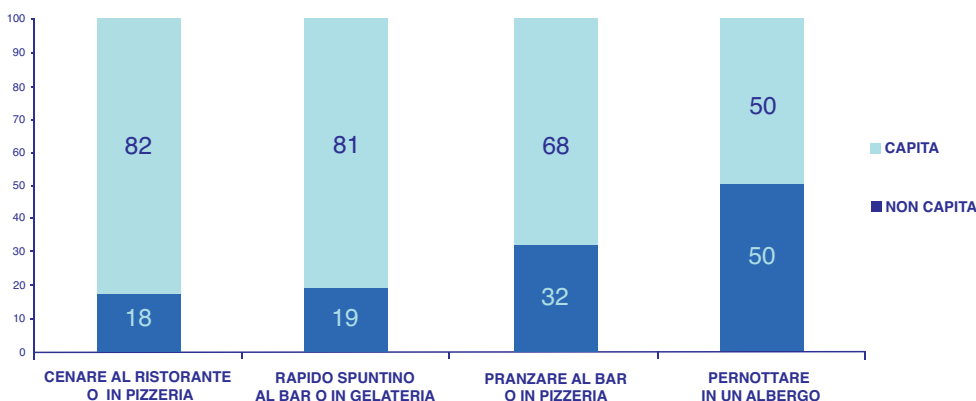
L'albergo si distingue, più di bar, pizzerie e ristoranti, come luogo di relax, ottenendo un voto pari a 7,6 su una scala da 1 a 10, esattamente come a scuola. Tutti questi luoghi di consumo fuori casa, comunque, registrano voti sempre al di sopra della sufficienza sia per il relax, sia per la qualità del servizio offerto, per la fiducia nel personale e per l'opportunità di stare insieme agli altri.

Riguardo quest'ultimo aspetto l'albergo registra un valore leggermente più basso rispetto agli altri luoghi.

Per 4 italiani su 10, mangiare fuori casa non è necessariamente sinonimo di scarsa qualità e genuinità di ciò che si consuma. I più inclini, invece, a non riporre fiducia nei luoghi di consumo fuori casa, sono soprattutto le casalinghe e i residenti al Sud o nelle isole maggiori. Ancora più diffusa tra la popolazione, inoltre, è la curiosità di visitare le cucine o di vedere come vengono preparati i cibi, che registra il 69% di pareri favorevoli. **Grande interesse, quindi, per il "dietro le quinte" della ristorazione.**

Tra coloro che hanno soggiornato in albergo, l'aspetto più gradito è legato alla gentilezza del personale, all'accoglienza riservata al cliente e alla disponibilità dello staff. Pulizia ed igiene, invece, sono gli aspetti sui quali viene più spesso espressa la necessità di un miglioramento.

% di italiani a cui capita, almeno una volta all'anno, di vivere le seguenti situazioni di consumo fuori casa



TESTO DELLA DOMANDA: "Mi dica per cortesia quanto spesso le capita di:"
Valori percentuali - Base casi: 800



Per i futuristi come per i cuochi innovatori di oggi, un piatto deve eccitare la fantasia prima di tentare le labbra

Marinetti, padre della cucina molecolare?

di Eugenio Medagliani



For English text see page 77

Agli inizi degli anni Trenta, in piena crisi economica mondiale (assai simile all'attuale), Filippo Tommaso Marinetti lancia la "rivoluzione culinaria futurista", nella quale propone una nuova "arte di alimentarsi", che ancor oggi sorprende per l'originalità e l'attualità delle proposte. Il leader del movimento futurista suggerisce la fantasia e l'improvvisazione in cucina come contravveleni ottimistici.

Nel 2003 Davide Cassi, fisico dell'Università di Parma, ha presentato insieme al cuoco Ettore Bocchia il "Manifesto della cucina molecolare italiana", i cui principi hanno portato all'invenzione e alla sperimentazione di nuovi sistemi di preparazione, cottura, abbinamento e presentazione dei cibi.

Le prime vivande futuriste.



Le invenzioni futuriste anticipano la campagna contro il "palato statico" che i nuovi cuochi, da Gualtiero Marchesi a Ferran Adrià e da Ettore Bocchia in poi, conducono in Italia sulla base di stimoli, prima francesi e poi successivamente spagnoli. Per Marinetti, come per i cuochi innovatori, la cucina deve eccitare la fantasia prima di tentare le labbra.

Oggi, gli accorgimenti dei profeti della cucina "contemporanea" si possono così riassumere: cura nella scelta delle materie prime, cotture brevi o con particolari sistemi (raffreddamento mediante azoto liquido e frittura nello zucchero portato a 180°C), uso (talvolta eccessivo) di pesce crudo di derivazione giapponese, accoppiamenti inediti, recupero dell'agrodolce e del dolcesalato, impostazione e architettura accurate dei piatti che vengono costruiti come opere di arte visiva, attenzione per il colore e la forma.

Il pranzo diventa uno spettacolo, fulcro di mille emozioni. Quando un cuoco manda una portata in tavola, non manda solo proteine, carboidrati, lipidi, fibre e sali minerali condizionati dal processo fisico-chimico della cottura, ma invia anche un messaggio a un sistema di comunicazione estremamente complesso che si rivolge a tutti i sensi.

La cucina futurista ha dunque percorso i tempi: dalla vivanda-scultura al recupero dell'abbinamento complementare dolce-salato e dolce-piccante, dagli ingredienti esotici o rari all'impiego di carni e di pesci crudi. Ma soprattutto grande è l'attenzione dei futuristi, come per al-

cuni cuochi contemporanei, verso l'aspetto pittorico e scultoreo delle portate.

La cucina, suggerisce Marinetti, "deve arrivare a concepire per ogni vivanda un'architettura originale, possibilmente diversa per ogni individuo in modo che tutte le persone abbiano la sensazione di mangiare, oltre che dei buoni cibi, anche delle opere d'arte".

Il convito futurista, come alcuni pranzi di oggi, esigono un cuoco artista e regista e, d'altra parte, dei commensali disposti a diventare protagonisti di un happening. Tutte le sensazioni devono essere stimulate; mangiando infatti si opera con tutti i sensi - gusto, olfatto, tatto, vista, udito - e vengono a fare da contorno alle pietanze profumi, sapori, rumori, luci e persino le superfici tattili che si sfiorano durante la masticazione.

In alcuni pranzi d'avanguardia viene prescritta l'abolizione delle posate per ripristinare il "piacere tattile prelabiale", e in genere il tutto viene orchestrato perché sia restituito all'uomo nella sua pienezza lo spirito ludico, con tutta la magia della sorpresa.

Cotolette-tennis

(formula del futurista Dott. Vernazza).

Cotolette di vitello cotte al burro e tagliate a forma di un telaio di racchetta: al momento di servire, spalmarle con un sottile strato di pasta (fatta di mascarpone impastato con noci tritate), sul quale sono tracciate alcune linee con salsa di pomodoro mescolata con rhum. A formare il manico della racchetta, un'acciuga con sopra una striscia di banana.

Poi pallottole sferiche perfette fatte da ciliege allo spirito (senza gambo) avvolte con pasta di ricotta, uova, formaggio e noce moscata. Cottura rapida per mantenere il forte dello spirito.



Bottone squadrista

(formula del futurista Dott. Vernazza).

Cotolette di pesce tra due larghi dischi di mela ranetta: il tutto cosperso di rhum e infiammato al momento di servire.

La ricetta futurista della cotolette di vitello presentata come una racchetta da tennis.

NEW

L'evoluzione intelligente

Linea
SMART

Efficienza nei consumi
e sicurezza dei risultati
di cottura



Robustezza dei materiali
e affidabilità totale

Tecnologia avanzata
e design funzionale

Comandi pratici
e facilità d'utilizzo

www.lainox.it



LAINOX ALI S.p.A. Tel. (+39) 0438 91101 / Fax (+39) 0438 912300 e-mail: lainox@lainox.it

LAINOX

L'ecceellenza in cucina



For English text see page 78

Ha una storia millenaria e un gusto molto apprezzato dai cuochi di oggi come di ieri. Ecco le cose utili da sapere su questo prelibato ortaggio primaverile

Asparago, l'aristocratico

di Sergio G. Grasso
antropologo alimentare

L'asparago è un parente della graminacea, ma appartiene alla famiglia dei gigli. Il suo nome latino *Asparagus officinalis* potrebbe derivare dall'antica parola

persiana *sh'beragh*, ovvero "punta di lancia". E dell'area Persiana, tra il Tigri e l'Eufrate dovrebbe essere originaria la pianta - più correttamente, l'ortaggio - le cui parti commestibili sono costituite dai suoi germogli, i turioni, dal sapore particolarmente delicato.

Noto e apprezzato dagli antichi egiziani, veniva usato dai sacerdoti nel corso dei sacrifici e delle celebrazioni religiose per bagnare con l'acqua del Nilo le statue delle divinità e la persona stessa del Faraone. Che sia un caso la similitudine del vegetale con l'aspersorio usato ancora oggi dal sacerdote per benedire? E che sia un caso che "asparago" e "aspersorio" siano così simili anche nel nome? La *Storia delle Pianta* scritta da Teofrasto nel IV secolo a.C. è la prima fonte letteraria sull'asparago.

Un secolo dopo, Catone ne descrive l'impianto secondo il profilo agronomico e dopo di lui Plinio ne esalta le qualità gastronomiche testimoniando che la zona di Ravenna produceva asparagi selvatici dal peso di un etto ciascuno. Il grande naturalista illustra in maniera dettagliata il metodo di coltivazione su cui però non dimostra grande entusiasmo:

"la natura ha voluto che gli asparagi fossero selvatici perché ciascuno potesse coglierne, e adesso ecco apparire degli asparagi coltivati!".

SELVATICO O COLTIVATO

Vera leccornia ai tempi dei romani, l'asparago selvatico era talmente ricercato e costoso che si cominciò a fare uso di surrogati, fra i quali i germogli giovani di rovo e i teneri getti dei porri, definiti "gli asparagi dei poveri".

I migliori asparagi naturali dell'antichità si raccoglievano su pendii di montagna, come quelli dell'isolotto vulcanico di Nisida, nel Golfo di Pozzuoli. Quelli che un giovedì Marziale offre al suo invitato provengono però dagli Appennini, "asparagi di montagna che la contadina ha colto".

Dal canto suo il "solito" **Apicio consiglia di cuocerli in due pentole, cambiando due volte l'acqua, per renderli più compatti**. Poi suggerisce di farne delle *patinae*, una specie di purea all'uovo arricchita con erbe aromatiche e *garum*, una salsa d'interiora di pesce fermentate che sicuramente avrà ucciso il gusto particolare e delicato dell'asparago.

Con le invasioni barbariche si perde ogni traccia dell'asparago nei libri di storia della cucina. Gli Arabi lo re-introducono in Spagna all'epoca della "conquista" (XIX secolo) e da lì arriva in Francia, nei dintorni di Parigi, a Epinay e Bezons ma soprattutto ad Argenteuil, che diventerà la patria dell'asparago coltivato.

Nel Rinascimento il nobile ortaggio è ben presente in tutti i banchetti e in tutte le feste primaverili ed è il simbolo

Nelle fotografie:
asparagi verdi,
selvatici e bianchi.



del risveglio della natura. Perfino i primi coloni dell'America del nord non dimenticheranno di portare con loro le sue radici da ripiantare e, ancora oggi, nel Quebec l'asparago viene chiamato "l'aristocratico dei legumi". Aristocrazia che è tale anche nel prezzo, poiché - spontanei o coltivati - i turioni della pianta crescono a velocità diverse e si devono raccogliere esclusivamente a mano.



AMICO DELLA SALUTE

Il suo potere diuretico, interessò a lungo i medici (la seconda parte del suo nome scientifico, "officinale", ricorda questa proprietà) che ne apprezzarono grandemente anche la prerogativa di stimolare l'appetito. Dice Platino: **"mangiare all'inizio del pasto gli asparagi, che alleviano le infiammazioni dello stomaco, eccitano la lussuria, leniscono in dolore agli occhi e rinforzano la vista, ammorbidiscono dolcemente il ventre, fanno urinare e sono utili contro il mal di reni, di stomaco e di intestino"**. Fuori dalla cucina, la pianta viene usata in cosmesi per preparare maschere ad azione tonificante per la pelle.

La particolare ricchezza dell'asparago in fosforo, in vitamina A e in acido ossalico è responsabile dell'antica attribuzione di proprietà afrodisiache all'asparago. Si tratta di una convinzione duratura in base alla quale nel passato certi mariti in caccia di avventure galanti sono stati smascherati dalle proprie mogli a causa degli asparagi, i quali *"hanno l'inconveniente di conferire all'urina un odore nauseante, che, più di una volta, ha rilevato la partecipazione a cene libertine"*. L'odore

di mercaptano rilevabile nelle urine dopo il consumo di asparagi può essere mitigato seguendo il consiglio di Pellegrino Artusi alla fine del secolo scorso (in un'epoca in cui era normale la presenza del "vaso da notte" in ogni camera da letto): *"il cattivo odore che producono alle urine si può convertire in grato olezzo versando nel pitale alcune gocce di trementina"*. Prima o poi ci proverò...

USO E CONSERVAZIONE

Gli asparagi freschi, dopo l'acquisto, vanno mantenuti a bassa temperatura, possibilmente in ambiente medio-umido, eventualmente avvolti con un canovaccio bagnato lasciando scoperte le punte. **Ragionevolezza vuole che vadano consumati nel più breve tempo possibile e comunque entro le ventiquattr'ore dall'acquisto.**

In cucina questo ortaggio ha l'attitudine di conferire un sapore particolare anche a piatti molto semplici in considerazione del suo buon corredo aromatico che, a seconda della varietà, può andare dal dolce all'amarognolo, dall'erbaceo al "minerale".

Per quanto generalmente di asparagi vengano consumati lessati in poca acqua bollente che deve assolutamente non coprire le punte (meglio, molto meglio cuocerli a vapore!), è diffusa l'abitudine di cuocerli saltati in padella con burro o come ingrediente importante in minestre, quiche, creme, risotti, sformati e frittate.

Dal punto di vista nutrizionale gli asparagi dovrebbero essere consumati senza l'abituale accompagnamento di condimenti come il burro o insieme ad

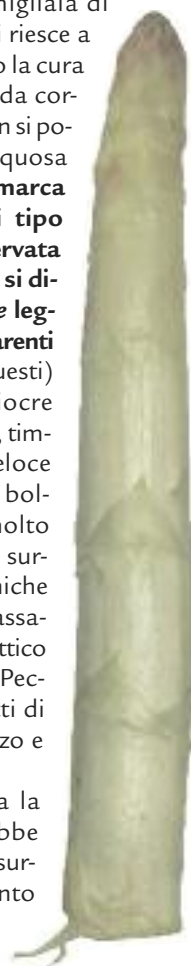
alimenti come uova o formaggio, dato che questi abbinamenti rendono il prodotto meno digeribile: esaltiamoli quindi con un filo di eccellente olio extravergine di oliva, una pioggerella di pepe bianco dal mulinello e un pizzico di sale. Il limone, meglio lasciarlo perdere a favore di qualche goccia di aceto di mele. Chi li ama crudi e croccanti può godere delle punte fresche bagnate in pinzimonio.

Le varietà di asparago selvatico (o *luparo*) sono apprezzate in cucina per il loro gusto penetrante e amarognolo, particolarmente indicato per l'abbinamento con cibi tendenzialmente dolci come il riso e le uova.

IN SCATOLA O SURGELATI?

Esistono in commercio asparagi in scatola di varia pezzatura, interi o a pezzetti o di sole punte. Forse fuori stagione a qualcuno possono sembrare comodi, ma che senso hanno? **I peggiori provengono dalla Cina e l'inconfondibile aroma (che per me è proprio un "puzzo" intollerabile) è dovuto a massicce dosi di glutammato, sale, acido ascorbico e altri additivi** di cui non abbiamo sentito alcuna mancanza per migliaia di anni. Se proprio non si riesce a evitarli, si abbia almeno la cura di lavarli in acqua fredda corrente. Ma anche così non si potrà che verificarne l'acquosa mediocrità. **Qualche marca spagnola o cilena di tipo bianco-gigante è conservata in semplice salamoia e si distingue per una texture leggermente più fine dei parenti cinesi.** Questi (e solo questi) possono trovare mediocre giustificazione in risotti, timballi o paste, previa veloce sbianchitura in acqua bollente non salata. Va molto meglio con gli asparagi surgelati: le moderne tecniche di surgelazione non massacrano il pregio organolettico né quello nutrizionale. Peccato che spesso si tratti di asparagi di basso prezzo e di qualità scadente.

Insomma, chi ama la qualità e il gusto farebbe bene a lasciar perdere i surrogati e i simulacri. Tanto la primavera torna ogni anno!





C'è chi ancora usa trucioli di legni naturali e c'è chi (la maggioranza) preferisce le nuove tecniche industriali, più veloci ed economiche. Ecco come avviene l'affumicatura di pesci, salumi e formaggi

Segnali di fumo

di Stefano Pepe
componente e Segretario Team Veneto



For English text see page 79

Sugli scaffali dei supermercati, soprattutto nei mesi invernali, c'è una grande offerta di alimenti affumicati, dal salmone allo speck ai formaggi. Segno tangibile che questi piacciono e che la gente, nonostante la crisi, non rinuncia a comprare prodotti che appaiono costosi e di qualità. Ma lo sono davvero?

Le tecniche oggi impiegate per affumicare pesci, carni e altro sono veloci ed economiche. Non hanno niente a che vedere con il metodo dei salmoni o pesci spada appesi e avvolti dal fumo di legni naturali...

Oggi i produttori sfruttano le nuove tecniche industriali e **oltre all'affumicatura tradizionale (sempre più in disuso) si usa il "fumo liquido"**, un condensato di fumo a base di acqua e altre sostanze che a contatto con il prodotto si catalizzano conferendone "l'odore" e quindi il caratteristico aspetto affumicato. Il pesce viene spruzzato o immerso nel "fumo" e così pure i prosciutti di Praga, certi salumi, formaggi e altre preparazioni.

Sembra che lo speck faccia eccezione, non per scelta industriale ma per convinzione e attaccamento alle tradizioni di certe aziende produttrici altoatesine consorziate (onore e lunga vita a loro!).

Un altro ritrovato della ricerca è l'affumicatura elettrostatica: si realizza con particelle liquide di fumo, caricate di elettricità statica, che si "attaccano" all'alimento.

Ultimo nato in ordine di tempo è il sacchetto per l'affumicatura, il cui involucro di stagnola trattata con le sostanze prima citate trasmette il caratte-

ristico profumo di affumicatura da legni pregiati.

L'affumicatura tradizionale consiste nell'esporre gli alimenti al fumo generato dalla combustione di legni e piante aromatiche (legni da frutto dolci e alloro, rosmarino e altri) migliorandone la resistenza antimicrobica e conferendone il gusto caratteristico.

Del processo di affumicatura di un tempo è rimasto ben poco. **Questi sistemi sono sicuramente più sani rispetto al classico (non contengono molecole di fumo nocive per la salute come il benzopirene)**, bisogna dirlo per dovere di cronaca, ma il loro impiego non è mai dichiarato in etichetta.

Il consumatore, dunque, non ha modo di sapere con che tecnica è stato lavorato il prodotto che porta in tavola e se l'alto costo di vendita sia giustificato dal tipo di lavorazione. Sta di fatto che fra tutte le industrie produttrici di aromatizzanti chimici e naturali, l'aroma più prodotto è quello dell'"affumicato da fumo".

Nell'azienda di banqueting e catering di Camposampiero (PD), dove chi scrive è responsabile di produzione, si produce e si serve salmone, tonno, pesce spada, trota, selvaggina stagionata, lonza di maiale, lardo aromatizzato, pancetta, lombo di manzarda e altro, tutto rigorosamente affumicato secondo tradizione, con trucioli di legni pregiati fatti arrivare dall'Alto Adige, con un vecchio forno a convenzione abilmente modificato per l'uso e, soprattutto, con quel pizzico di passione e di romanticismo che nella "buona e vera ristorazione" non guasta mai!





La sua più grande passione sono i fornelli; poi le moto. È Roberto Mazzoccoli, giovane cuoco potentino e socio Fic che, dopo il diploma all'alberghiero da due anni lavora per il servizio di catering del team della Ducati, grande marchio nel settore del motociclismo

Un cuoco *in corsa*

di Iranna De Meo

Roberto Mazzoccoli, chef del team Ducati al lavoro e con il pilota Valentino Rossi.

Per il secondo anno consecutivo Roberto ha seguito il team in giro per il mondo nelle tante tappe del Motomondiale. Tra i piloti che ha conosciuto ci sono Casey Stoner, meglio conosciuto come Rolling Stoner per la frequenza di cadute in gara, il romagnolo Andrea Dovizioso, il giapponese Yuki Takahashi e Stefano Bianco. Tra le star anche Valentino Rossi e del campione Roberto conserva gelosamente una foto e un autografo... guai a toccarglieli!

A qualcuno dello staff ha fatto degustare la bontà e genuinità dei prodotti "Made in Basilicata" e durante lo scorso Campionato non è mancato qualche assaggio della cucina lucana con salumi e gli indimenticabili peperoni cruschi.

Come è iniziata questa avventura professionale?

"Per casualità. Ero a Cattolica (RN) per fare la stagione e ho incontrato lo chef che curava i buffet per la Ducati. È un'esperienza bella e faticosa al tempo stesso, perché prepariamo (sei persone in cucina e 12 camerieri) mediamente mille pasti al giorno: il mercoledì e il giovedì solo per i meccanici, dal giovedì anche per fotografi, ospiti, giornalisti e lo staff al completo".

Il giro del mondo con le pentole in valigia...

"È una bella avventura da vivere. Conosci tanta gente e vedi posti nuovi. È però stressante, tra aerei che fanno ritardo e fusi orari. Insomma, sempre con una valigia pronta da riempire e da disfare. Tra i luoghi che mi sono piaciuti di più ci sono il Qatar, l'Australia e la Cina".

Come organizzate il lavoro?

"Noi portiamo l'attrezzatura necessaria alla permanenza con i camion. I prodotti alimentari vengono trasportati via aereo, mentre frutta e verdura vengono acquistati freschi direttamente sul posto".

Che cosa c'è nel menu dei piloti?

"Il menu degli atleti è rigoroso: pasta in bianco, petto di pollo grigliato e insalata. Hanno bisogno di carboidrati e di proteine due ore prima di fare le prove. La mattina, invece, per colazione mangiano un panino con la frittata. Seguono inevitabilmente una dieta molto ferrea".

Il tuo sogno nel cassetto?

"Aprire un ristorante tutto mio sul lago di Garda, dove godere di un bel posto e poter esprimere tutta la mia creatività".



foto © Alessandro Gandolfi



Famoso cuoco, norcino e imprenditore del gusto, Massimo Spigaroli ha da poco inaugurato un nuovo ristorante a Polesine Parmense (PR): l'Antica Corte Pallavicina, dove la cucina è un inno al territorio



Culatello, nebbia e vino

di Chiara Mojana

Nelle foto: a sinistra e in basso, Massimo Spigardi con il suo staffe e un prelibato Culatello della casa. In alto, l'elegante sala da pranzo e la trecentesca dimora in riva al Po che ospita il Relais Antica Corte Pallavicina.

Fare cucina del territorio non significa solo proporre tali quali le ricette tramandate dalle nonne. Significa anche usare i prodotti della propria terra, con la libertà di applicare tecniche e idee d'avanguardia o che arrivano da lontano. A questo concetto di territorio, considerato non in modo statico ma evolutivo, è saldamente ancorata la proposta gastronomica di uno chef che è socio Fic e che è un personaggio di riferimento nel mondo dell'enogastronomia: Massimo Spigaroli.

Cuoco, scopritore e allevatore di razze antiche, norcino e produttore di strepitosi salumi e di vini, Spigaroli gestisce da anni con il fratello Luciano il ristorante di famiglia "Il Cavallino Bianco", una trattoria, un'azienda agricola e, dallo scorso settembre, anche l'elegante Relais Antica Corte Pallavicina, con solo sei camere e un ristorante gourmet in una nobile dimora del Trecento.

DELIZIE IN RIVA AL PO

Siamo nella bassa Parmense, sulla riva del fiume Po di fronte alla città di Cremona. È terra di eccellenze gastronomiche, basti pensare al Parmigiano Reggiano e al Culatello di Zibello, il pre-



foto © Alessandro Gandolfi



foto © Alessandro Gandolfi

Nelle foto: Fortana, Lambrusco e due spumanti Metodo Classico e Charmat sono prodotti dai fratelli Spigaroli con le uve di quattro ettari di vigneti di proprietà a Polesine Parmense.

libato salume che Spigaroli produce per i migliori ristoranti del mondo (e da qualche tempo, persino per il principe Carlo d'Inghilterra) e promuove presiedendone il Consorzio di tutela.

Il territorio offre tutto quello che serve per una cucina varia e di qualità: dai pesci di acqua dolce agli animali da cortile, dalle carni suine a quelle bovine e agli ortaggi.

Massimo però non si accontenta di trovare dei buoni fornitori e la materia prima fin dove è possibile se la produce da sé. "Il mio grande sogno si è realizzato con la mia azienda agricola ed era quello di avere i miei ingredienti e di potere cucinare con quelli", spiega soddisfatto. Merito suo è anche il recupero di antiche razze autoctone che nessuno più allevava perché meno produttive e che rischiavano di scomparire: dalle galline che fanno le uova a guscio bianco al maiale nero di Parma e al bue bianco e altri ancora. Materie prime che, sapientemente lavorate da Spigaroli, regalano ai gourmet esperienze memorabili.

Come al ristorante "Il Cavallino Bianco" (che conta 60 coperti più circa 250 in caso di banchetti), anche alla "Corte Pallavicina" (soli 32 coperti) la cucina è concreta, schietta, basata sui



foto © Alessandro Gandolfi

Qui accanto: un tavolo finemente apparecchiato all'Antica Corte Pallavicina. Nell'altra pagina: la piccola pasticceria e i prelibati culatelli commissionati a Massimo Spigaroli dallo chef Gennaro Esposito e dal principe Carlo d'Inghilterra.

Niente muri solo campagna

Seduti alle tavole dell'Antica Corte Pallavicina si respira un'atmosfera di accogliente esclusività. Tutto luccica ed è curato nei dettagli, il servizio è professionale, ma l'atmosfera rimane quella rilassata più tipica di una casa che di un ristorante gourmet. Un effetto che non è casuale, ma che il patron ha ricercato, formando il suo personale di sala all'essere presente senza invadenza e nella scelta architettonica e di arredo della grande sala da pranzo. Questa è stata creata in quello che era un cortile, che è stato chiuso sui due lati lunghi da vetrate che fanno parte di una moderna struttura di ferro (nella foto a pag. 27). L'ospite resta così immerso nel paesaggio. A rendere più caldo l'ambiente, l'antico pavimento in cotto, tavoli e sedie in legni locali di rovere e pioppo e un grande camino-stufa, al centro della sala, la vecchia cucina di famiglia sapientemente illuminata e sulla quale sono appoggiati i liquori, le conserve e altre specialità, tutte fatte in casa.



prodotti del territorio. E se nel primo si gustano piatti come i tortelli di erbe alla parmigiana, la faraona cotta nella terra o i pesci di fiume fritti nello strutto, nel secondo il concetto di territorio si arricchisce anche con un "pizzico" di evoluzione. In entrambi i ristoranti, comunque, non si cucinano pesci di mare, ma solo di acqua dolce (di fiume oppure del lago di Mantova o di Como). "Cucinare astici e branzini sarebbe senz'altro molto più facile che cucinare lucci, anguille e pesci gatto", commenta Spigaroli, "ma significherebbe tradire il territorio. E poi mi diverto di più a lavorare questo tipo di materia prima e provare ad applicare idee che ho incontrato in giro per il mondo. Un esempio? Provare a valorizzazione la rana, come sanno fare in Francia".

IL CONCETTO DI TERRITORIO

Un cuoco per fare crescere il suo territorio dovrebbe ricercare e mettere sul tavolo tutti i prodotti che questo offre, quelli di antica tradizione accanto a quelli di più recente introduzione. E con questi fare non solo le antiche ricette. "Usando i prodotti del territorio e applicando le tecniche moderne si fa una cucina che è ugualmente del territorio", spiega lo chef Spigaroli, "dobbiamo prendere spunto dal passato ma non distruggerlo. Dobbiamo tramandare certi piatti quasi come sono, perché sono talmente codificati e perfetti che non ha senso cambiarli. Da noi, per esempio il Tortello di erbe alla Parmigiana, lo Stracotto di manzo con le verdure o la Punta di vitello ripiena. Sono

piatti che magari non proponi mai, ma quando li fai non devi modificare la ricetta". Piuttosto, è meglio creare qualcosa di nuovo con la medesima materia prima, come lui fa all'Antica Corte, proponendo piatti nuovi che sono l'evoluzione della cucina del territorio (per es. Agnolotti di bue bianco al verde di broccoli e scorzone di goleni o Il dorso, la costoletta e il filetto di lepore con scalogni al balsamico di Fortana, pera musona e finocchio dorato).





ZUPPETTA DI ORZO con gamberi di acqua dolce

Ingredienti per 4 persone

200 g di orzo perlato,
20 gamberi di fiume,
1,5 lt di acqua,
1 gambo di sedano a pezzi,
1 carota a pezzi,
olio extravergine di oliva.

- Porre il sedano e la carota in una pentola con acqua fredda, portare a ebollizione e immergere i gamberi per circa 30 secondi.
- Una volta tolti i gamberi dal fuoco, separare le teste dalle code, aprire il carapace della coda incidendolo con una forbice longitudinalmente e togliere la polpa. Rimettere le teste e i gusci nella casseruola e lasciare cuocere molto lentamente finché il brodo non risulterà ristretto di un terzo del volume. Passare il tutto nel passaverdura e regolare di sale.
- A parte, fare cuocere l'orzo, disporlo sul fondo di un piatto, adagiarvi sopra le code dei gamberi, coprire con il fumé e, infine, aggiungere a piacere dei fiori blu di borragine.

Ricette di Massimo Spigaroli,
foto © Edoardo Fornaciari

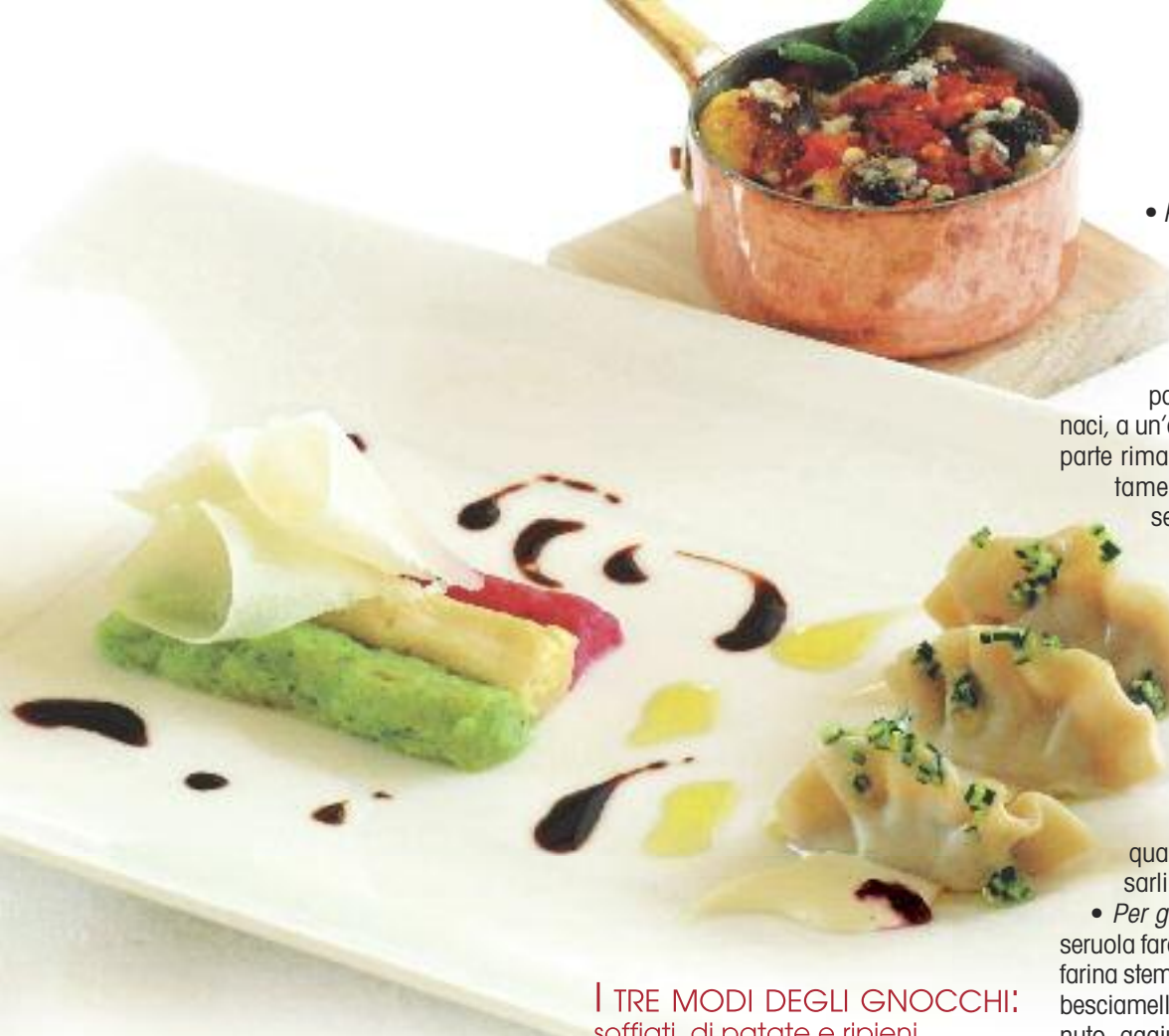
IL FILETTO DI LUCCIO PERCA con crosta croccante e piccole verdure

Ingredienti per 4 persone

4 pezzi di luccio del peso
di 120 g,
1 dl di olio extravergine di oliva,
200 g di verdure di stagione
pulite e tornite,
30 g di burro,
qualche foglia
di giovane insalatina,
sale e pepe q.b.

- Salare e pepare il luccio.
- Porre sul fuoco una padella antiaderente con pochissimo olio e, non appena sarà ben calda, rosolare da ambo le parti il pesce per circa 3-5 minuti, a seconda dello spessore del filetto.
- A parte, saltare le verdure con il burro, regolare di sale e pepe, disporle sul fondo del piatto e adagiarvi sopra il luccio con qualche goccia di olio.





I TRE MODI DEGLI GNOCCHI: soffiati, di patate e ripieni

Ingredienti per 4 persone

Per gli gnocchi di patate:

90 g di farina,
300 g di patate,
30 g di purea di spinaci,
30 g di purea di bietta rossa,
sale, noce moscata,
tosone a lamelle,
30 g di burro.

Per gli gnocchi soffiati:

1 dl di latte,
40 g di burro,
60 g di farina,
50 g di purea di patate,
2 uova intere,
50 g di salsa di pomodoro,
30 g di parmigiano grattugiato,
4 foglioline di basilico.

Per gli gnocchi ripieni:

100 g di farina,
30 g di pane grattugiato,
sale,
50 g di pomodoro pelato e
asciugato in forno,
50 g di zucchine pelate e
asciugate in forno,
50 g di melanzane,
1 cucchiaino di mascarpone,
sale, noce moscata,
1 cucchiaino di olio extravergine,
zucchine a dadini per decorare.

- *Per gli gnocchi di patate:* lessare le patate, pelarle, passarle al passapatate, aggiungere il sale, la noce moscata, un terzo della farina e dividere il composto in tre parti. A una parte aggiungere la purea di spinaci, a un'altra la purea di rape rosse, una parte rimarrà bianca. Impastare separatamente ognuno dei tre composti, senza lavorare troppo la massa, quindi formare delle striscioline del diametro di 1 cm e tagliarle alla lunghezza di 4 cm.

- Lessare gli gnocchi così ottenuti in acqua salata, scolarli e disporli su una placchetta imburrata, alternando i colori. Distribuirvi sopra qualche lamella di tosone e qualche goccia di burro fuso, passarli al grill per un minuto.

- *Per gli gnocchi soffiati:* in una casseruola fare fondere il burro, aggiungere la farina stemperando come per ottenere una besciamella, lasciare cuocere qualche minuto, aggiungere il latte rimestando energicamente, quindi incorporare la purea di patate. Togliere dal fuoco, lasciare intiepidire e aggiungere le uova una alla volta. Regolare di sale.

- Con l'aiuto di due cucchiaini, disporre delle piccole quantità di impasto (della grandezza di una noce) sul fondo di una casseruola precedentemente imburrata, ricoprire con salsa di pomodoro, parmigiano grattugiato e con qualche goccia di burro fuso. Infornare per circa 10 minuti a 80°C.

- *Per gli gnocchi ripieni:* frullare le verdure con il mascarpone, il sale e la noce moscata. A parte, mescolare la farina con il pane grattugiato, aggiungere il sale e impastare con acqua bollente, ottenendo un composto abbastanza consistente; stenderlo in uno strato sottile (2 mm), porre al centro la farcia e richiuderli.

- Cuocere in acqua salata per circa 3 minuti, scolare e disporre gli gnocchi ottenuti direttamente sul piatto, cospargendoli con i tocchetti di zucchine e qualche goccia di olio. Sullo stesso piatto disporre anche gli gnocchi gratinati e servire a parte quelli soffiati.

Antica Corte Pallavicina Relais

Strada Palazzo Due Torri, 3
43010 Polesine Parmense (PR)
tel. 0524.936539
www.acpallavicina.com







Sono gustose ed elaborate invenzioni i piatti qui proposti da uno chef salernitano che ama attingere ai prodotti del mare e della terra

Il Menu

CARPACCIO DI TONNO ROSSO
con mini sandwich di melanzane

RAVIOLI RIPIENI
di risotto di zucca con vongole e melanzane

LASAGNETTA DI RICOTTA
con ragù di coniglio

FILETTO DI MANZO AI PORCINI
con sformatino di carciofi

CASSATINA E GELATO ALLA NOCCIOLA
su cialda al cioccolato e pere

Le ricette di Matteo Sangiovanni

di Chiara Mella

Nato a Salerno nel 1976, Matteo Sangiovanni è iscritto all'Associazione Cuochi della sua città e da quasi un anno è chef di cucina al Savoy Beach Hotel di Paestum. In precedenza, ha lavorato presso diverse strutture, come il Best Western Hotel dei Principati e la Tenuta Leone a Fisciano (SA), il Ristorante Capo D'Orso a Maiori (SA) e il Villa Gritti a Verona.

Sangiovanni è anche componente ufficiale della squadra Nazionale Italiana Cuochi (Nic), con la quale ha conquistato due ori e il trofeo per la miglior squadra in gara alla Kremlin Cooking Cup di Mosca nel 2007. A queste soddisfazioni, affianca anche i riconoscimenti ottenuti in altre competizioni internazionali, come gli Internazionali d'Italia di Marina di Carrara e le Olimpiadi di cucina di Erfurt.



CARPACCIO DI TONNO ROSSO
con mini sandwich di melanzane

CARPACCIO DI TONNO ROSSO con mini sandwich di melanzane (La foto è a pag. 35)

Ingredienti per 4 persone

240 g di carpaccio di tonno rosso,
80 g di crema di melanzane (vedi
il procedimento),
200 g di tartare di melanzane
(vedi il procedimento),
1 zucchina,
misticanza,
olio extravergine d'oliva,
limone,
timo e basilico q.b.,
sale e pepe nero q.b.,
4 panini ai semi di papavero.

- Parare un filettino di tonno rosso, adagiarlo sopra un foglio di pellicola, condire con sale, pepe, timo e un filo d'olio. Arrotondare e abbattere a negativo.
- Preparare la crema di melanzane, sbucciandole e tagliandole a dadini non piccoli, mentre per la tartare piccoli. Condirli separatamente con olio, sale, pepe e basilico e riporli in due contenitori e passare in microonde per 4-5 minuti. Frullare i dadini più grandi e ricavare la crema.
- *Presentazione:* disporre le fette di carpaccio di tonno lasciando un vuoto al centro del piatto, dove disporre un bouquet di insalatine e la tartare di melanzana. Guarnire con un panino ai semi di papavero ripieno di crema di melanzane.



RAVIOLI RIPIENI DI RISOTTO DI ZUCCA con vongole e melanzane

Ingredienti per 4 persone

200 g di vongole veraci,
120 g di riso Carnaroli,
20 g di zucca,
8 pomodori di Pachino,
20 g di provola affumicata,
3 melanzane,
Parmigiano grattugiato,
prezzemolo tritato,
sale e pepe,
aglio, olio d'oliva,
10 g di basilico.

Per 400 g di pasta all'uovo:

200 g di farina "00",
80 g di farina di semola
rimacinata,
2 tuorli,
1 uovo grande,
1 pizzico di sale,
acqua q.b.,

- Preparare un risotto con la zucca precedentemente spadellata e mantecare il tutto con Parmigiano, olio, provola a dadini e prezzemolo.
- Aprire le vongole in padella su fuoco vivace e sgusciarle, conservando il liquido di cottura.
- *Preparare una crema di melanzane:* sbuciarle e passarle in microonde con sale, olio, limone e basilico per circa 6 minuti e frullare il tutto.
- Stendere la pasta, preparata come d'abitudine, e tagliare dei cerchi di 12 cm di diametro; porvi al centro il ripieno di risotto, chiuderli a raviolo e cuocerli in acqua bollente salata. Mantecare con la crema di melanzane e le vongole con la loro acqua di cottura, aggiungere un filo d'olio e prezzemolo.
- *Presentazione:* disporre i ravioli nei piatti e decorare con un pomodorino fritto e qualche rametto di cerfoglio.

LASAGNETTA DI RICOTTA con ragù di coniglio

Ingredienti per 4 persone

400 g di pasta fresca all'uovo,
200 g di ricotta di bufala,
ragù di coniglio (vedi procedimento),
basilico,
sedano,
carote,
cipolla,
aglio,
sale, pepe,
4 cialde di formaggio,
4 pomodorini,
1 tuorlo.

Per il mazzetto aromatico:

1/2 porro,
rosmarino,
timo,
salvia,
alloro,
aglio,
pepe in grani.

- Preparare il ragù di coniglio tagliando la carne a piccoli pezzi, infarinarli e passarli in padella a fuoco vivace in modo che la carne perda i grassi e rimanga croccante.
- Impastare la ricotta con tuorlo, basilico,





sale, pepe e un filo d'olio. In una casseruola preparare le verdure a mirepoix con l'aglio, fare rosolare e aggiungere il coniglio, ricoprire con brodo di carne e fare cuocere a fuoco medio per 25-30", agghiungendo il mazzetto aromatico.

• Tirare sottilmente la pasta e tagliarla a dischi. Montare la lasagnetta alternando agli strati di pasta la ricotta; fare 5 strati e cuocere in forno caldo a 170°C per 10 minuti.

• *Presentazione:* disporre le lasagnette nei piatti individuali e irrorare con il ragù di coniglio; decorare con una cialda di formaggio, un pomodorino fritto e un rametto di basilico.



FILETTO DI MANZO AI PORCINI con sformatino di carciofi (Senza foto)

Ingredienti per 4 persone

480 g di filetto di manzo
120 g di mandorle tritate
80 g di funghi porcini

4 carciofi
latte
1 albume
demi glace q.b.
sale e pepe q.b.

Per lo sformatino ai carciofi:

200 g di ricotta di bufala
100 g di carciofi trifolati
1 tuorlo
Parmigiano reggiano q.b.
sale e pepe nero q.b.
prezzemolo q.b.

• Pulire i 4 carciofi e porli nel latte. Per lo sformatino: impastare la ricotta con i carciofi trifolati, il tuorlo, il prezzemolo tritato, Parmigiano grattugiato, sale e pepe e inserire il composto negli stampini imburrati; cuocere a nel forno caldo a 180°C per 8 minuti.

• Ricavare dal filetto di manzo un foro e riempirlo con i funghi porcini precedentemente saltati in padella; passare il filetto sulla piastra da entrambi i lati per 30 secondi e poi spennellarlo con l'albume e ricoprirlo con le mandorle tritate. Finire la cottura in forno per 7-8 minuti, a seconda dello spessore della carne.

• Passare i carciofi dal latte nella semola e friggerli in olio caldo.

• *Presentazione:* disporre un carciofo fritto al centro dei piatti e accanto uno sformatino e il filetto accompagnato dalla demi glace. Decorare con un rametto di rosmarino.



CASSATINA E GELATO ALLA NOCCIOLA su cialda di riso e cioccolato

Ingredienti per 10 persone

Per la base:

500 g di cioccolato fondente
200 g di riso soffiato

Per la cassatina:

170 g di meringa italiana
40 g di pistacchi
200 g di frutta candita
210 g di pinoli sabbati
60 g di uvetta sultanina al rum
800 g di panna

Per 600 g di gelato alla nocciola:

1 lt di latte
600 g di zucchero semolato

16 tuorli
500 g di panna fresca
1 baccello di vaniglia
200 g di pralinato alla nocciola

Per le pere:

3 pere Williams
1 stecca di cannella
300 g di zucchero semolato

Per guarnire:

20 nocciole di Giffoni
100 g di cocco rapé

• *Per la base:* sciogliere il cioccolato e mescolarlo al riso soffiato. Stendere il composto tra 2 fogli di carta da forno a uno spessore di 1/2 cm. Ricavare 10 dischi da 6 cm di diametro.

• *Per la cassatina:* riunire tutti gli ingredienti e per ultima incorporare la panna semimontata. Per il gelato: pastorizzare il latte, le uova e lo zucchero e stemperare con la panna. Aggiungere il pralinato alla nocciola e mantecare.

• *Per le pere:* tagliarle a dadini e spaderle con zucchero e cannella.

• *Presentazione:* disporre il disco di riso soffiato e cioccolato nei piatti individuali e sovrapporvi un disco di cassatina e una quenelle di gelato alla nocciola. Guarnire con una veletta di cioccolato al centro, 2 nocciole caramellate e le pere spaderellate. Decorare a piacere con scaglie di cocco e fili di cioccolato e di caramello.



SALMERINO DORATO
alle noci e semi di papavero
(ricetta a pag. 42)





È la provincia delle Dolomiti per eccellenza e le sue mete turistiche sono tra le più famose al mondo. Ad accogliere i visitatori, oltre alla natura d'eccellenza anche una ristorazione di qualità. Eccone un assaggio

Sessanta piatti

Le fotografie e le ricette pubblicate in queste pagine sono tratte dal libro *Cucina Bellunese* (nella foto qui sotto, la copertina). Sessanta ricette della tradizione, Ed. Terra Ferma (Vicenza 2009), pp. 146, € 12. Una raccolta di piatti del territorio che coniugano tipicità e creatività, preparati da cuochi docenti di istituti alberghieri o che lavorano nella cucina di hotel, ristoranti e trattorie del Bellunese. Tutte le ricette sono accompagnate da una fotografia (di Cristiano Bulegato) e da un consiglio per l'abbinamento con il vino. A introdurre le ricette, un testo storico-culturale di Andrea Ciprian.



Tutto il gusto di cucinare Bellunese

a cura di Chiara Mella

La cucina tradizionale bellunese nasce dall'incontro tra la delicatezza della gastronomia veneta e la genuinità dei prodotti di montagna: polenta, carni di selvaggina, di maiale (costine, luganeghe, ecc.) e del prelibato agnello d'Alpago (presidio Slow Food), erbe e funghi, formaggi da latte vaccino e caprino. La polenta bellunese è rigorosamente gialla, di consistenza soda e sapore deciso, ben diversa da quella bianca, più molle e delicata, prerogativa della cucina veneta di pianura.

Un altro prodotto tipico è il fagiolo, introdotto nel territorio nel XVI secolo e che, per le sue proprietà nutritive, è stato a lungo ritenuto la "carne dei poveri", perché meno caro di quella e comunque ricco di proteine. Un assaggio di queste specialità è nel menu presentato in queste pagine, ad opera di cuochi che sanno fare una cucina "moderna" con i prodotti di sempre e nel rispetto della tradizione e del loro territorio.





ANTIPASTO

TORTINO DI ZIGHER E FUNGHI PORCINI

Ricetta di Agostino Frena,
docente Ipsar
di Cortina d'Ampezzo

Ingredienti per 4 persone

2,5 dl di panna fresca,
150 g di Zigher (formaggio
dell'Alto Agordino),
50 g di mascarpone,
4 uova (3 intere e 1 tuorlo),
100 g di porcini freschi,
aglio, prezzemolo,
25 g di cipollotto tritato,
25 g di burro,
olio extravergine d'oliva,
sale e pepe.

Per la salsa: 200 g di zucca cotta
in forno e passata,

0,1 dl di olio extravergine d'oliva,
brodo vegetale, sale e pepe.

- Pulite i porcini, tagliateli a fettine e cuoceteli per qualche minuto in una casseruola con po' d'olio, aglio e prezzemolo tritato.
- Amalgamate in una ciotola lo Zigher con la panna, il mascarpone e le uova. Unitevi i funghi trifolati e il cipollotto, precedentemente tritato e fatto appassire con un po' di burro; aggiustate di sale e pepe.
- Versate il composto in 4 stampini monoporzione precedentemente imburrati e ponete a cuocere in forno già caldo a 120°C per 30 minuti.
- Passate la polpa di zucca al mixer ed emulsionatela allungandola con un poco di brodo e un po' di olio fino a ottenere una crema vellutata. Aggiustatela di sale e pepe e tenetela in caldo a bagnomaria.
- Servite i tortini ben caldi accompagnati

con la purea di zucca.

VINO CONSIGLIATO: Breganze Vespaiolo.



PRIMO PIATTO

CASUNZIEI ALL'AMPEZZANA

Ricetta di Angela Rech,
docente Ipsar Dolomieu,
Longarone

Ingredienti per 4 persone

250 g di pasta all'uovo
(vedi oltre),
120 g di rape rosse,
1 piccola cipolla,
1 patata bollita,
Grana Padano grattugiato,
semi di papavero,
150 g di burro, sale.
Per la pasta all'uovo:
1 kg di farina,
6 uova, 4 tuorli,
sale.

• *Per la pasta:* setacciate la farina sul tavolo, formate la fontana, rompete le uova al centro e unite anche i tuorli. Aggiungete un pizzico di sale e cominciate a impastare con le mani. Lavorate l'impasto per 10' finché sarà omogeneo e vellutato. • Coprite l'impasto con un telo e fatelo riposare per 20 minuti.

• Sbucciate e lavate le rape e cuocetele in acqua bollente, quindi passatele al setaccio in modo da ottenere una purea. Insaporite la purea con della cipolla tritata e stufata nel burro, la patata schiacciata e del Grana grattugiato; aggiustate di sale e pepe.

• Stendete la pasta all'uovo in una sfoglia piuttosto sottile e ricavatene dei dischetti di circa 6 cm di diametro con l'ausilio di un coppapasta.

• Farcite i dischetti con la purea di rape, piegateli a metà, sigillando bene i bordi in modo da ottenere delle mezzelune.

• Cuocete i casunzei in abbondante acqua bollente salata, scolateli con una schiumarola e conditeli con del burro fuso. Concludete con una spolverizzata di Grana grattugiato e semi di papavero.

VINO CONSIGLIATO: Soave



SECONDI PIATTI

SALMERINO DORATO ALLE NOCI E SEMI DI PAPAVERO

Ricetta di Maurizio Aluotto,
Hotel Europa,
Cortina d'Ampezzo
(foto di pagina 38)

Ingredienti per 4 persone

4 filetti di salmerino senza pelle,
300 g di burro chiarificato,
300 g di pane bianco raffermo
passato al cutter,
100 g di noci tritate,
semi di papavero, sale e pepe.

- Salate e pepate i filetti e passateli nel burro chiarificato.
- Panateli rigirandoli nel pangrattato precedentemente mescolato con le noci tritate e i semi di papavero.
- Disponete i filetti in una teglia imburata e infornate a 200°C per 15 minuti.

VINO CONSIGLIATO: Piave Pinot Grigio

FAGIANO IN SALSA

Ricetta di Massimo Rech,
Hotel Grifone, Livinallongo
del Col di Lana

Ingredienti per 4 persone

1 fagiano già pulito,
il fegato del fagiano,
3 fette di lardo tagliate spesse,
100 g di soppressa,
sedano, carota, cipolla,
un rametto di rosmarino,
1 limone,
Cognac,
burro,
olio extravergine di oliva,
sale e pepe

- Tagliate a pezzi il fagiano e fatelo rosolare in un tegame con una grossa noce di burro, un poco di olio e un fondo di carota, sedano, cipolla e foglie di rosmarino tritate. Lasciate cuocere per 30-40 minuti circa, aggiustando di sale e pepe e bagnando con acqua, se necessario.
- Nel frattempo, preparate la salsa tritando insieme il fegato, la soppressa, il lardo,

la scorza tritata del limone e un pizzico di sale. Sciogliete in un tegamino una bella noce di burro e unitevi il composto tritato. Mescolate in modo da ottenere una salsa omogenea e bagnate con un goccio di Cognac.

- Lasciate cuocere per 20 minuti circa su fuoco dolcissimo.
- Servite il fagiano accompagnandolo con la salsa ben calda.

VINO CONSIGLIATO: Lison Pramaggiore Cabernet Sauvignon

DESSERT

TORTA DI NOCI FELTRINE

Ricetta di Maurizio Aluotto,
Hotel Europa,
Cortina d'Ampezzo

Ingredienti per 4 persone

200 g di noci Feltrine tritate,
100 g di burro,
200 g di zucchero,
4 uova,
30 g di farina.

Per la crema inglese:

1 lt di latte, 6 tuorli,
250 g di zucchero,
la scorza di un limone,
vanillina

- *Per la crema:* mettete a scaldare il latte in una casseruola con la scorza di limone. Nel frattempo, montate i tuorli con lo zucchero, aggiungete poi il latte caldo, mescolate delicatamente e ponete a bagnomaria in acqua quasi bollente. Continuate a mescolare affinché il composto non impazzisca. Raggiunta la consistenza cremosa, togliete dal fuoco e profumate con la vanillina, quindi lasciate raffreddare.
- In una terrina montate il burro ammorbidito con la metà dello zucchero e i tuorli. In un'altra terrina montate gli albumi a neve ferma con lo zucchero rimasto. Aggiungete gli albumi all'impasto precedente, unitevi anche le noci e la farina e amalgamate bene il tutto con delicatezza.
- Versate il composto in una teglia imburata e infarinata e ponetela in forno già caldo a 180°C per 30 minuti.
- A cottura ultimata, toglietela dal forno, fatela raffreddare e spolverizzatela con zucchero a velo. Accompagnate la torta con la crema inglese preparata in precedenza.

VINO CONSIGLIATO: Colli Euganei Fior d'Arancio Spumante







Il formaggio come materia da scolpire e intagliare offre molte possibilità allo chef artista. Ecco alcune opere realizzate dal socio Fic Donato Macchia

Fantasie di cacio

di Stefano Pepe

In questa pagina Donato Macchia, iscritto all'Associazione Cuochi Vulture Melfese, presenta alcuni lavori di arte casearia. "La difficoltà di intagliare i formaggi - spiega - è tutta nella scelta dei prodotti che si intende lavorare. Le tecniche di intaglio sono simili a quelle usate per i vegetali, quello che muta è il grado di attenzione che dobbiamo porre nell'esecuzione dell'opera. I formaggi hanno degli occhi interni, ovvero delle bolle d'aria, che possono sconvolgere l'intero

lavoro o costringerci a iniziare tutto da capo. Ecco perché, prima di tutto, è necessario saper scegliere i formaggi giusti. Per esempio - continua Macchia - le bolle d'aria nei formaggi a pasta filante sono una costante. Se si sceglie questo tipo di prodotto si deve mettere in conto la possibilità di errori. Come accennavo, è chiaro che se si arriva a metà scultura e si trova una bolla d'aria, è tutto da rifare. Quando ho iniziato a lavorare i formaggi questo era uno dei problemi che più mi irritava ed è per questo che dico ai giovani di portare pazienza quando iniziano ad accostarsi a quest'arte".



Tre pièce realizzate da Donato Macchia con i formaggi a pasta dura.



Donato Macchia

L'arte della scultura vegetale e dei formaggi ha un fine interprete in questo professionista eclettico che da molti anni si è imposto all'attenzione nazionale e non solo per i suoi capolavori. Donato Macchia (nella foto), partendo dalla sua amata Basilicata, in pochi anni è riuscito a diventare punto di riferimento per quanti si accostano all'arte dell'intaglio. Oggi tiene corsi in Italia e nel mondo, suscitando consensi tra i professionisti e tra gli amanti di questa finissima e particolare disciplina culinaria. È stato riconosciuto dai francesi e dagli statunitensi come un pioniere di questa tecnica. Per informazioni: <http://web.tiscali.it/donatomacchia>





For English text see page 79



Fare cucina di qualità non significa usare prodotti di alto bordo e trasformazioni super tecnologiche. Bastano l'ottima materia prima, i legami con la tradizione, le cotture moderne e l'attenzione al mantenimento di tutti i caratteri nutritivi degli alimenti

Cucina povera e di qualità

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

La cucina è un laboratorio di ricerca ed è spesso considerata un'esperienza culturale prima che del palato. E il cuoco da qualche tempo, per stare sulla cresta dell'onda, punta sulla qualità e freschezza degli ingredienti, sull'esaltazione dei sapori ricercando abbinamenti nuovi e stimolanti. Spesso a discapito dei piatti della tradizione, a base di materie prime "povere" e del territorio. Su queste ultime, oggi si è tornato a puntare.

POVERI, MA RICCHI

È definita povera perché i suoi ingredienti sono semplici e genuini e perché è una cucina popolare, organizzata intorno a piatti realizzati con quel che si trova a disposizione a seconda delle diverse zone del nostro Paese. In questo senso è anche cucina tipica e tradizionale, legata ai prodotti originari. Ma è anche gustosa nello stile di un "arrangiarsi come si può" che non trascura il gusto. Non per questo la si deve ritenere "figlia di un dio minore". Anzi, in virtù della sua genuinità e ricchezza di nutrimento sta vivendo una riscoperta.

Il compito del cuoco moderno non si esaurisce nella proposta di un'attenta quanto gustosa portata, ma lo vede impegnato nell'educare il proprio commensale, al quale racconta con la dovuta competenza il pensiero che prende forma nelle sue creazioni culinarie, dimostrando come il piatto sia un grande comunicatore, non eloquente ma nello stesso

tempo portatore di un grande pensiero propositivo. Un'arte che ha bisogno di attenzione e capacità, va alimentata, custodita e, soprattutto, tramandata.

IL DECALOGO DEL RISTORANTE DI QUALITÀ

1. Il ristorante è ben segnalato e in ottime condizioni generali.
2. Il menu, con i prezzi, è esposto all'esterno del locale, presenta prodotti di autenticità garantita ed è messo a disposizione dei clienti insieme alla carta dei vini.
3. Il personale addetto al servizio è professionale, cordiale ed efficiente.
4. Le proposte enogastronomiche del ristorante sono coerenti con la categoria di appartenenza e garantiscono una varietà di portate.
5. La sala ristorante è pulita, ordinata e ben illuminata.
6. Le toilette sono pulite e in perfetto stato di manutenzione.
7. Nella cucina sono rispettate le normative vigenti in materia di igiene e sicurezza alimentare.
8. Gli ambienti sono accoglienti e confortevoli sia in termini di qualità dell'aria sia di acustica.
9. Il conto è articolato in voci di spesa facilmente comprensibili e può essere saldato con i principali mezzi di pagamento.
10. La gestione del ristorante è attenta alla tutela ambientale.

La Nic è pronta per nuove sfide

di Marco Valletta
pr Nazionale Italiana Cuochi



Si è formata la nuova Nazionale Italiana Cuochi (Nic), che ricoprirà il mandato 2009-2012 in qualità di “punta di diamante” della Federazione Italiana Cuochi. Gli chef Nic rappresenteranno le berrette bianche d'Italia in tutte le maggiori competizioni nazionali e internazionali promosse dalla Wacs.

La scelta di lavorare in équipe costruite per competenze specialistiche, permetterà di avere chef maggiormente preparati su quelle che sono le tematiche proposte dai regolamenti della Wacs.

Molti sono gli appuntamenti in programma: a novembre 2010 si svolgeranno le Competizioni della Coppa di Lussemburgo, ma prima di allora molti saranno gli eventi che la Nic preparerà. Sono state scelte come location di qualità e di immagine le prestigiose maison del gruppo GB Hotels di Abano Terme (PD), proprio per valorizzare quelle che saranno le filosofie di nuova tendenza riguardanti: una cucina salubre con ricette che esprimono il valore di una sana alimentazione e che sono rivolte a una clientela che desidera conquistare un benessere a partire dalla tavola. Il progetto NIC e GB Hotel si integra a pieno titolo con la valorizzazione della tipicità territoriale e del made in Italy, così come, con il contributo delle aziende sponsor Sirman, Lainox, Pasta Zara, MBM, gli chef Nic cercheranno di promuovere la cura e la scientificità del cuoco professionista, che lavora per regole e non per eccezioni.

I colleghi, gli amanti della buona tavola, i cordon bleu e gli interessati potranno sempre seguire la Nic nelle sue iniziative, grazie al sito ufficiale www.nazionaleitalianacuochi.com

A seguito delle prove di selezione, svoltesi in autunno presso CastAlimenti di Brescia, si è così costituita la squadra, composta da senior chef (S.C.) e junior chef (J.C.):

1. (S.C.) **TACHELLA FABIO**: GENERAL MANAGER
2. (S.C.) **TOMASI GIANLUCA**: TEAM LEADER
3. (S.C.) **MOMOLO FABIO**: TEAM COACH
4. (S.C.) **VALLETTA MARCO**: PUBLIC RELATION
5. (S.C.) **SANGIOVANNI MATTEO**: TEAM CHEF COLD CUISINE
6. (S.C.) **SEMERARO VITO ANTONIO**: CHEF OF CUISINE
7. (S.C.) **VIZZARRI NICOLA**: CHEF OF CUISINE
8. (S.C.) **NALON GREGORI**: TEAM CHEF JUNIOR TEAM
9. (S.C.) **MANCUSO FABIO**: CHEF OF CUISINE
10. (S.C.) **DI LENA ANGELO GIOVANNI**: TEAM CHEF HOT CUISINE
11. (S.C.) **ANTINORI PAOLO**: CHEF OF CUISINE
12. (J.C.) **CAPPELLO GIOVANNI**: TEAM CHEF JUNIOR TEAM PASTRY
13. (S.C.) **MARSETTI FRANCESCA**: CHEF OF CUISINE
14. (S.C.) **GIANNINI MARCO**: CHEF OF CUISINE
15. (J.C.) **QUATTROCIOCCHI MARIO**: CHEF OF CUISINE
16. (J.C.) **MARINO ALESSANDRO**: CHEF OF CUISINE
17. (J.C.) **MARINO MARCO**: CHEF OF CUISINE
18. (S.C.) **ISOARDI EMANUELA**: CHEF PASTRY
19. (S.C.) **TRENTACOSTI CARMELO**: CHEF OF CUISINE
20. (S.C.) **RAGUNÌ GAETANO**: CHEF OF CUISINE
21. (J.C.) **DI PINTO FRANCESCO LEONARDO**: CHEF OF CUISINE
22. (J.C.) **LORUSSO GIOVANNI**: CHEF OF CUISINE
23. (J.C.) **MAGON LUCA**: CHEF OF CUISINE
24. (S.C.) **SAGRAMOSO MARCANTONIO**: TEAM COACH JUNIOR TEAM



La Nazionale Italiana Cuochi (Nic) è nata nel 2004 come emanazione della Federazione Italiana Cuochi, che riunisce 20 mila cuochi italiani. È strutturata in due distinte squadre: la Nazionale 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.





Gli chef della Nazionale Italiana Cuochi mettono a disposizione dei colleghi la loro esperienza e i suggerimenti utili per partecipare con soddisfazione ai concorsi di cucina

Valutazione: i criteri della giuria

di Marco Valletta
pr Nazionale Italiana Cuochi

I criteri di valutazione di una giuria di concorso sono molto rigorosi e spesso l'impressione generale di una presentazione appetitosa, elegante ed esteticamente piacevole dipende innanzitutto dalla scelta delle materie prime.

Comporre un piatto, costruire un menu equilibrato dal punto di vista nutrizionale, conforme ai gusti moderni, dove colori e sapori, le composizioni leggere e ripetibili, si percepiscono anche nell'essenzialità della proposta gastronomica e dalla varietà degli alimenti impiegati.

Molto spesso i giudici tendono a riconoscere il valore aggiunto di una presentazione quando questa permette la riconoscibilità territoriale, di una regione, di una nazione.

FRESCO È MEGLIO

La gestione e l'utilizzo degli alimenti freschi sono sempre da preferire nel progettare un piatto o un menu da competizione. Ogni chef deve essere attento alla qualità e alla freschezza, perché questi parametri sono da considerarsi indispensabili per la realizzazione di piatti di elevata qualità.

In effetti, non esistendo una cucina italiana in senso generale, ma essendo evidenti più cucine italiane, il concorrente deve promuovere la propria cucina

tipica di un territorio valorizzandola attraverso l'impiego di alimenti freschi e riconoscibili. Dovrebbe creare ricette con alimenti che meglio esprimono il luogo di provenienza: marino, montano, di città d'arte, collinare, di lago, di fiume.

L'IGIENE, INNAZITUTTO

Lo chef concorrente deve essere attento e deve disporre gli alimenti in modo adeguato, rispettando le norme igienico sanitarie, facendo riferimento con rigore alle normative dell'Haccp, costruendo dei *plateau* di insiemi omogenei regolarmente manipolati.

Mentre nella cucina fredda la responsabilità igienica è richiamata in modo empirico al singolo chef, visto che i giudici non sono presenti nelle fasi di produzione, nella preparazione di una *mise en place* per la cucina calda la cura deve essere meticolosa e precisissima.

Lo chef, la squadra, che partecipa alla competizione della cucina calda deve far sì che il rispetto delle norme igienico sanitarie sia scrupoloso. I giudici prestano molta attenzione alla cura e alla gestione delle materie prime presentate alla competizione, essi guardano ogni singolo *plateau* con ocularietà, cercano di scorgere che gli alimenti divisi per insiemi omogenei siano disposti in modo che si evitino le contaminazioni crociate.



Pere e cioccolato, un abbinamento classico per un dolce nuovo, creato da un giovane socio Fic e pasticcere di Missaglia (LC), Emanuele Comi

Golosamente nuova

di Giovanni Guadagno



La pasticceria Comi nasce nel 1958 per mano di Giancarlo Comi, che a soli 19 anni apre la sua bottega a Missaglia (Lecco) nel cuore della Brianza, tra Monza e Bergamo. Negli anni arriva a sfornare prodotti che sanno soddisfare i palati più esigenti, perché privi di conservanti, coloranti, additivi e frutto di lavorazioni di chiara definizione artigianale.

Dal 2003 Giancarlo Comi fa parte dell'Accademia dei Maestri Pasticceri.

Da anni papà Giancarlo è affiancato dal figlio Emanuele che, dopo essersi diplomato all'Istituto Alberghiero Ballerini

di Seregno (MB), alterna la presenza nel laboratorio a stage lavorativi in laboratori artigianali di pasticceria e cucina in Italia e all'estero (Londra, Cortina, Palermo, Bologna) e si aggiorna costantemente alla CastAlimenti di Brescia con alcuni fra i più grandi docenti, come Zoia, Massari, Pina, Biasetto.



TORTA PERE E CIOCCOLATO

Ingredienti:

Sablé alle mandorle: 600 g di burro, 120 g di farina di mandorle, 360 g di zucchero a velo, 300 g di uova, 1 kg di farina o 220, 5 g di sale.

Crema al cioccolato: 750 g di panna fresca, 750 g di latte fresco, 100 g di cacao, 75 g di farina 0, 500 g di tuorlo, 450 g di zucchero semolato, 100 g di pasta cacao, 300 g di cioccolato fondente, 100 g di cioccolato al latte.

Crema pasticciera: 500 g di panna fresca, 500 g di latte fresco, 500 g di tuorlo, 380 g di zucchero semolato, 60 g di amido di riso, mezza bacca di vaniglia. Pere fresche o sciroppate.

Procedimento

Sablé alle mandorle: ammorbidire il burro e aggiungervi la farina di mandorle, metà della farina e sabbare. Aggiungere lo zucchero a velo e incorporare bene, versare poi le uova intere e il sale sciolto in un po' d'acqua e miscelare bene; aggiungere infine la parte rimanente di farina e impastare fino a ottenere un impasto liscio e omogeneo. Fare riposare a 4°C fino all'utilizzo.

Crema al cioccolato: far bollire la panna e il latte, montare lo zucchero con i tuorli e aggiungervi piano le farine e versarvi sopra i liquidi e portare a 70°C; unire i cioccolati e cuocere fino a 82°C, portare velocemente a 4°C e conservare.

Crema pasticciera: far bollire latte e panna, montare lo zucchero con i tuorli e aggiungervi piano l'amido; versarvi sopra i liquidi e portare a 82°C e poi velocemente a 4°C e conservare.

Montaggio del dolce: foderare un anello per torte con la sablé alle mandorle e ricoprire il fondo con un leggero strato di crema al cioccolato; adagiarvi sopra delle fette di pere o fresche o sciroppate. Ricoprire con la crema pasticciera diluita con un poco di panna liquida e cuocere per 30 minuti circa a 180°C. Raffreddare velocemente e servire. Si può accompagnare con una crema inglese alla vaniglia e granella di cacao tritata e tostata.



È sempre più raro trovare grandi ristoranti che offrano il piacere di gustare capriolo, lepre, beccaccia & Co. All'estero, invece, la proposta di queste carni è il vanto dei migliori chef. Come mai? Perché in Italia è più forte il movimento animalista oppure perché sono carni che richiedono preparazioni diverse e più complesse rispetto a quelle bovine?

C'era una volta ...la selvaggina

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

Siamo in inverno e la stagione è dunque adatta alla proposta di piatti strutturati, dai sapori forti e di ricette importanti. Tra questi ci sono soprattutto le carni rosse, magari servite con salse e spezie in accompagnamento, men-

tre è sempre più raro trovare un grande ristorante che abbia in menu la selvaggina.

"Eppure, all'estero quello della selvaggina è argomento di grande eccellenza, sul quale gli chef amano confrontarsi. Sono le ricette che reputano le più difficili e prestigiose per dare prova delle proprie capacità", commenta Luigi Cremona.

In Italia, invece, impera la cucina mediterranea e la tendenza è quella di proporre piatti alleggeriti dal punto di vista della salubrità nutrizionale. "Senza mettere in discussione il fatto che questa sia la strada giusta da perseguire", commenta

Alessandro Circiello, "non bisognerebbe dimenticare del tutto alcune ricette e ingredienti che appartengono alla nostra tradizione e a un patrimonio di ricette stagionali. Inoltre, con gli strumenti



foto
© www.istockphoto.com
Cornerman

di oggi è anche più facile cucinare la carne di selvaggina, perché possiamo controllare con precisione le cotture usando la bassa temperatura che, insieme alla marinatura, è una tecnica fondamentale per la selvaggina”.

Ma c'è anche un altro motivo che determina la scarsa offerta gastronomica di selvaggina nei ristoranti italiani: “Da noi è forte il movimento animalista che vorrebbe abolire la caccia e questo non va a favore dell'utilizzo delle carni di selvaggina in cucina”, osserva Cremona, “eppure l'uomo è sempre stato un cacciatore e ritengo che purché non si vadano a cacciare animali in via di estinzione, di tanto in tanto e con la dovuta misura non ci sia nulla di male a mettere la selvaggina nella carta dei ristoranti”.

CINGHIALE E FAGIANO: I PIÙ FACILI

Le carni degli animali selvatici sono difficili da trattare in cucina e per un cuoco

è di prestigio saperlo fare, perché bisogna stare molto attenti che siano fresche e lungamente frollate, ma senza che si arrivi alla putrefazione, quindi bisogna conoscere bene ogni animale nelle sue diverse caratteristiche.

La selvaggina si divide in selvaggina di pelo (cinghiale, cervo, capriolo, lepre...) e di piume (uccelli selvatici, come tordi, pernici, beccacce...) animali che in genere sono distribuite da ditte specializzate.

“Tra tutte le specie, in genere i cuochi ripiegano su cinghiale e fagiano”, spiega Circiello, “sia per la facile reperibilità sia perché sono carni alle quali si toglie facilmente il sapore di selvatico. Più difficile è saper trattare alcuni animali da penna, come le pernici o le beccacce, che sono le specie più pregiate, e ci sono varie scuole di pensiero sui tipi di frollatura che è meglio usare”.

Il sentore di “selvatico”, invece, si attenua con la marinatura, che può essere più o meno invasiva e che inoltre ammorbidisce la carne e le conferisce ulteriori aromi.

IL GIOCO DEGLI ABBINAMENTI

Molta importanza nella proposta delle carni di selvaggina hanno anche gli abbinamenti di sapori. “Tra i tanti piatti di selvaggina che sinora ho gustato”, racconta Circiello, “c'è un primo che ricordo con particolare piacere per la sua originalità e che provai all'inizio delle mie esperienze lavorative a Strasburgo, al ristorante “Au crocodile”: l'abbinamento era di un capriolo con ciliegie e foie gras, presentato molto semplicemente ma di grande nota gustativa. Personalmente preferisco il gusto leggermente più delicato del capriolo abbinato a frutta e spezie. Mentre per la selvaggina da piuma, un grande classico che mi piace ricordare è il petto di piccione. Fondamentale per la cottura di questa pietanza è la prima fase a bassa temperatura e la seconda di rilascio e riposo della carne. L'abbinamento da provare è con della polvere di caffè che dona una nota aromatica e con verdure come le puntarelle servite in un abbinamento caldo”.

WÜSTHOF



Per Informazioni:

Valsodo SRL

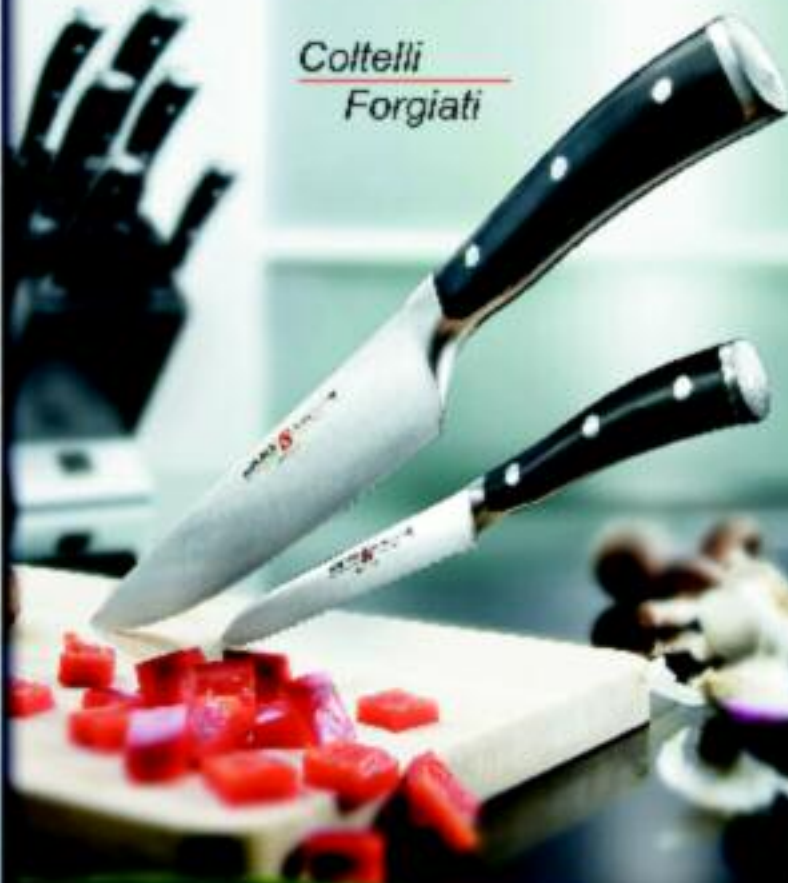
Tel: 055 - 8878751

e-mail: valsodo@iol.it

www.wuesthof.de

CLASSIC IKON

Coltelli
Forgiati



Quality - Made in Solingen/Germany



Quattro piatti gustosi e di bella presentazione sono proposti da un socio Fic under 30 di Gragnano (Na)

Il menu di mare di *Luigi Cariello*

Nato a Gragnano (NA) nel 1984, Luigi Cariello si diploma tecnico dei servizi ristorativi nel 2003 all'Istituto A. Celletti di Formia. Durante gli studi fa esperienza nel ristorante Selene a Gaeta e Villagrancassa a Frosinone. A 18 anni è chef all'hotel Lo Smeraldo a Ventotene e poi si trasferisce a Londra al ristorante Locanda Locatelli (una stella Michelin). Ritorna in Italia e fa vari corsi di aggiornamento e stage presso la Torre del Saracino (due stelle Michelin). Nel 2006 è chef presso un'azienda di banqueting e catering a Benevento e dal 2007 è chef presso l'hotel Grotta di Tiberio a Sperlonga.

RISOTTO MANTECATO AGLI ASPARAGI baccalà confit e lardo fondente

Ingredienti per 4 persone

320 g di riso Carnaroli,
1 lt di brodo vegetale e asparagi,
50 g di lardo,
400 g di baccalà,
400 g di punte di asparagi,
1 mazzetto di basilico,
4 petali di pomodoro cristallizzati,
olio di oliva,
1 spicchio d'aglio,
timo, sale, pepe,
1 noce di burro.

- Lessare le punte di asparagi, raffreddarle in acqua e ghiaccio e tenere da parte.
- Dividere il baccalà in 4 pezzi, scottarlo in padella da entrambi i lati e continuare la cottura immerso nell'olio di oliva a 60°C, aromatizzato con uno spicchio d'aglio in camicia e timo.
- In un pentolino, rosolare olio e scalogno, aggiungere il riso e farlo tostare per qualche minuto; bagnare con il vino bianco, fare evaporare e continuare la cottura con il brodo. A cottura ultimata, mantecare il riso con la noce di burro e le punte di asparagi.
- *Presentazione:* disporre una porzione di riso al centro del piatto, usando un coppapasta. Appoggiarvi sopra il baccalà confit e una fettina di lardo. Decorare con il petalo di pomodoro cristallizzato e una foglia di basilico frita.



FILETTO DI DENTICE ARROSTO con carote al lime e purea di sedano rapa

Ingredienti per 4 persone

2 dentici da 800 g,
4 carote,
la scorza grattugiata di 2 lime,
500 g di sedano rapa,
1 sedano bianco,
1 mazzetto di erbe aromatiche
(timo, rosmarino, salvia,
prezzemolo, basilico),
1 limone,
1 cipolla bianca,
1 finocchio,
1 bicchiere di vino bianco,
pepe in grani,
1 noce di burro,
20 g di Parmigiano grattugiato,
1 lt di brodo vegetale,
1 bustina di zucchero di
canna,
sale, olio d'oliva q.b.

- Pulire il pesce e dividerlo in due filetti. Preparare una marinatura con ½ lt di acqua, 1 bicchiere di vino, la scorza di un limone e il succo, pepe in grani, 1 cipolla, un

poco di erbe aromatiche e un pizzico di sale; portare a bollore e spegnere il fuoco. Quando la temperatura dell'acqua raggiunge i 60°C immergere i filetti di dentice e lasciarli marinare.

- Sbucciare il sedano rapa e tagliarlo a cubetti uguali; inserirli in una busta per il sottovuoto, adatta alla cottura in forno, aggiungere il burro, lo zucchero di canna, pepe in grani, sale, erbe aromatiche e sigillare; cuocere al vapore per circa un'ora. Quando sarà cotto, frullare aiutandosi con il brodo vegetale.

- Pulire le carote e tagliarle a bastoncini, bollirle e condirle con la scorza di lime e

parmigiano grattugiato. Eliminare le fibre esterne del sedano bianco e fare una julienne.

- Scottare i filetti di dentice dalla parte della pelle in una padella antiaderente con un filo di olio.

- *Presentazione:* disporre i bastoncini di carota in un angolo del piatto e appoggiarvi sopra il pesce; accanto, unire la purea di sedano rapa e sopra la julienne condita con olio e sale.



CALAMARO RIPIENO DI VERDURE con astice gratinato alla ciambella di Morolo

Ingredienti per 4 persone

4 calamari di media grandezza,
1 astice,
1 scalogno,
2 carote,
2 zucchine,
100 g di pane raffermo,
1 tazzina di brandy,
1 rametto di timo,
100 g di ciambella di Morolo
(formaggio tradizionale,
affumicato con trucioli di faggio e
stagionato almeno 20 giorni),
olio d'oliva,
sale, pepe q.b.

- Tritare lo scalogno e soffriggerlo in poco olio, aggiungere le carote e le zucchine a cubettini e condire con sale e pepe. A cot-



tura ultimata, aggiungere il pane tagliato a cubettini. Riempire i calamari con l'impasto ottenuto e chiudere l'estremità con stecchini di legno. Disporli in una teglia con olio, sale e un po' di acqua e infornare a 180°C con il 20 per cento di umidità.

- Bollire l'astice, raffreddarlo in acqua e ghiaccio e spolparlo. Tagliarlo a rondelle e sistemarle in una teglia; adagiarvi sopra la ciambella di Morolo a cubetti e infornare per pochi minuti.

- *Presentazione:* tagliare il calamaro a rondelle e sistemarle nel piatto con i medaglioni di astice gratinato; decorare con qualche fogliolina di timo e una pennellata di nero di seppia.



TORTA DI MOUSSE AL COCCO con fragole e gelatina di ananas

Ingredienti per 4 persone

Per la mousse di cocco:

800 g purea di cocco,
600 g di panna fresca,
150 g di albumi,
170 g di zucchero semolato,
10 g di gelatina in fogli.

Per la gelatina di ananas:

500 g di polpa di ananas,
100 g di zucchero,
15 g di gelatina in fogli.

Per il crumble:

500 g di burro,
500 g di zucchero,
500 g di farina "00",
400 g di farina di mandorle.

Per la brunoise di fragole:

300 g di fragole,
50 g di zucchero a velo.

incorporando lo zucchero a filo portato a 120°C, aggiungere la panna, la purea di cocco e la gelatina.

- *Per la gelatina:* mettere a bagno la gelatina in acqua fredda. Frullare la polpa di ananas e farla restringere un poco sul fuoco con lo zucchero; aggiungere la gelatina. Trasferire il composto in una tortiera rivestita di pellicola e mettere in congelatore.

- *Per il crumble:* amalgamare tutti gli ingredienti e sbriciolarli in modo grossolano in una teglia rivestita con carta da forno; fare asciugare per 12 ore a temperatura ambiente e infornare.

- *Per la brunoise:* tagliare a cubettini le fragole, aggiungere lo zucchero a velo e fare marinare in frigorifero.

- Aggiungere nella tortiera con la gelatina di ananas, prima la mousse di cocco e poi le fragole; completare con il crumble e trasferire di nuovo nel congelatore.

- *Presentazione:* capovolgere la tortiera e sfornare la torta; tagliarla a fette e decorarle con fragole e polpa di cocco tagliata a julienne o a nastro.

- *Per la mousse:* mettere a bagno la gelatina in acqua fredda. Montare gli albumi





Un decalogo del bene cucinare ad uso dei giovani allievi di cucina. Dieci semplici regole da fissare bene in mente

Il gusto leggero

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



For English text see page 80

1. COTTURA

Prediligete i nuovi sistemi di cottura e provate le nuove tecnologie. La cottura in padella antiaderente ben calda, indispensabile per una buona rosolatura, può permettere di eliminare totalmente il grasso aggiunto indispensabile nelle padelle tradizionali per non fare attaccare il cibo. Mantenete la fiamma vivace. Provate la cottura a vapore: mantiene i succhi degli alimenti nel prodotto ed evita la dispersione in acqua di tanti elementi nutritivi, soprattutto dei sali minerali e delle proteine. Provate la cottura al microonde. Soprattutto se una cosa non vi viene bene (cioè non è più che buona!) cambiate sistema.

2. FRESCHEZZA

Utilizzate prodotti freschissimi e di ottima qualità. Spesso ciò che mangiamo non è soddisfacente al palato e soprattutto non ci soddisfa dal punto di vista psicologico, perché ha perso consistenza o sapore. Ricercate cibi di ottima qualità e preparateli nel migliore dei modi. Il cibo che consumate è spesso impoverito sia dalle cotture sia dalla prolungata conservazione. Diminuite la quantità e ricercate sapori veri e consistenze adeguate.

3. ERBE AROMATICHE

Evitate di integrare i cibi con condimenti grassi, zuccherati o salati in eccesso. Ciò che non ha sapore non si recupera in questo modo. Per contro, abituatevi a insaporire con le erbe aromatiche, possibilmente fresche e raccolte al momento. Qualche vaso sul balcone di casa sarà

sufficiente allo scopo. Le erbe aromatiche che danno profumo e gusto ai cibi e, al contrario delle spezie, hanno poche e ben definite controindicazioni.

4. GUSTO

Assumete ciò che è amaro, amaro. Ciò che è acido, acido. Ciò che è grasso, grasso. Ciò che è salato, salato. Non aggiungete zucchero nel caffè e nel tè. Non condite l'insalata. Abituatevi progressivamente ad assumere i cibi per quello che sono. È importante allenarsi progressivamente a questo. Allora, se una volta mangerete qualche cosa di grasso compenserete poi con altre cose acide e amare. Il problema principale della nostra alimentazione è che i cibi sono molto elaborati e complessi e, il più delle volte, si eccede di alcune sostanze. Ad esempio, le albumine dell'uovo e la farina latteata sono contenute in innumerevoli alimenti, dalla Mortadella di Bologna ai biscotti.

5. UTENSILI

Ricercate e provate i materiali di cottura e le casseruole o le teglie più adatte al vostro scopo. Ci sono materiali innovativi che permettono di evitare l'aggiunta di grassi e cucinare leggero: le pentole antiaderenti si scaldano in un secondo e rosolano perfettamente senza condimento e le teglie in silicone per le cotture in forno (non occorre ungerle perché il cibo non attacca). La cucina è fatta di opposti. Per mantenere il sapore del cibo, alternate rapide rosolature a fiamma sostenuta (per es. per asciugare l'acqua in eccesso delle verdure, della carne o del pesce) con

L'aforisma del professore

"Il gusto è il buon senso del genio".

Francois-René de Chateaubriand,
Saggio sulla letteratura inglese



lunghe cotture (per es. gli intingoli e i brasati) effettuate nella vecchia pentola di terracotta della bisnonna. La cara vecchia pentola di alluminio o di rame conservatela e utilizzatela solo se ha uno spessore tale da garantire una cottura uniforme.

6. VIA IL SUPERFLUO

Quando avete raggiunto il vostro scopo, eliminate il superfluo. Se la carne scottata in padella lascia andare del grasso, gettatelo via prima proseguire la cottura con una goccia di vino o di consumare il cibo. Se dovete preparare il risotto, unite alla cipolla tritata, nel fondo di tostatura, un cucchiaino d'olio extravergine d'oliva e un cucchiaino d'acqua. Solo a fine cottura, se vi è consentito, aggiungete con il Parmigiano della mantecatura un ricciolo di burro fresco (rigorosamente a fiamma spenta).

7. COLORE

Arricchite i vostri piatti di colore. Usate frutta e verdura. Oltre ai contorni e ai dessert, integrate le vostre preparazioni, dall'antipasto al dolce, con le verdure e la frutta di stagione. Tutto può essere preparato con i vegetali, l'importante è che siano ben puliti, lavati e tagliati a pezzi di grandezza omogenea per favorire la presentazione del piatto e la cottura uniforme e gradevole del prodotto.

8. INNOVAZIONE

Alcune ricette della tradizione sono ottime e da riscoprire. Come le zuppe di ciliegie e vino rosso (un mezzo bicchiere di vino rosso a pasto è consigliato) o la polenta con le verdure. Altri piatti sono decisamente da abolire. Non tutto ciò che appartiene al passato è meraviglioso. Spesso le ricette dei nonni erano il risultato di situazioni di povertà e l'obiettivo era quello di riempire la pancia alla famiglia numerosa. Oggi non è più così. Cambiato l'obiettivo, occorre cambiare strategia, cioè variare la ricetta e il modo di cucinare.

9. CURIOSITÀ

Ci sono tanti alimenti che rifiutiamo perché pensiamo che non siano buoni. In passato abbiamo avuto delle brutte esperienze e certe cose non ci sono piaciute, oppure è la consistenza del prodotto che pensiamo ci possa dare disgusto. Se vogliamo recuperare il nostro rapporto con il cibo, dobbiamo innanzitutto cercare di razionalizzare il perché alcune cose

non piacciono e altre piacciono molto e, per tentativi e a piccole dosi, riprovare ad assaggiare il cibo che abbiamo pensato non buono.

10. MODERAZIONE

Mangiare poco, spesso e bene. Quotidianamente quel tanto che basta. La moderazione è la prima regola per una vita sana.

GUSTO LEGGERO

Dieci piccoli segreti per una cucina della salute

LIGHT TASTE

Ten tips for healthy eating

MODERAZIONE

Mangiare poco, spesso e bene, quel tanto che basta

QUALITÀ

Cucinare alimenti freschissimi e di stagione

PROFUMO

Prediligere erbe aromatiche e spezie ai sali e ai grassi

COLORE

Utilizzare frutta e verdura per dare vivacità ai piatti

SAPORE

Preservare il sapore originario e la consistenza dei cibi

METODI

Variare i sistemi di cottura nella preparazione degli alimenti

ESSENZIALE

Rifiutare tutto ciò che è eccessivo

TECNOLOGIA

Sperimentare attrezzature e utensili innovativi

TRADIZIONE

Mantenere quanto di meglio ci è stato tramandato

SCOPERTA

Elaborare nuove ricette sfruttando tutte le potenzialità del mercato

1

MODERATION

Eat in moderation, slowly and frequently, as much as you need

2

QUALITY

Cook fresh and good quality food

3

AROMA

Use more herbs and less salt and fats

4

COLOUR

Use fruits and vegetables to colour your dishes

5

FLAVOUR

Keep the original flavour and texture of each food

6

METHODS

Vary the cooking methods in the preparation of food

7

BALANCE

Avoid any excess

8

TECHNOLOGY

Try new techniques and kitchen equipments

9

TRADITION

Keep the best of your own gastronomic tradition

10

DISCOVERY

Prepare new recipes using everything the market offers

È un obbligo di legge atto a garantire il consumatore e a prevenire eventuali frodi. Ecco le cose utili da sapere

La rintracciabilità degli alimenti

di Stefano Bonetto
esperto di normazione tecnica

È necessaria una premessa. La rintracciabilità è un requisito che deve essere integrato nella più generale attività d'igiene e sicurezza alimentare che spetta ad ogni operatore della filiera dal

Il concetto di rintracciabilità è da sempre presente nelle disposizioni giuridiche nazionali e in particolare in quelle europee (si ritrova il concetto del "lotto di produzione"). Dopo gli svariati problemi che tutti ricordiamo, nacque l'esigenza di un modello unico, non derogabile e valido a livello UE. Per questo è stato emesso il 28 gennaio 2002 il **Regolamento CE n. 178 che stabilisce i principi e i requisiti della legislazione alimentare tra i quali quello della rintracciabilità; il regolamento entrò in vigore il primo gennaio 2005**. È uno strumento diverso dalla Direttiva, infatti entra in vigore senza nessuna necessità di adozione nazionale e senza l'intervento dello Stato.

Il regolamento disciplina molti aspetti del settore "food", istituisce anche l'Agenzia Europea sulla Sicurezza Alimentare di Parma. Quello che riguarda la rintracciabilità è l'articolo 18, che definisce cosa significa rintracciabilità e a chi si applica (vedi box nella pagina accanto).

Con un approccio prettamente operativo possiamo definire la rintracciabilità come *la possibilità di risalire ai propri fornitori dei prodotti alimentari*, ripercorrendo il percorso dei prodotti sino all'origine (rintracciabilità "a monte") o di risalire ai clienti ai quali si sono forniti i prodotti (rintracciabilità "a valle"). Secondo il regolamento europeo sono soggetti all'obbligo di garantire la rintracciabilità sostanzialmente le stesse imprese tenute ad applicare la metodologia Haccp: per cui tutta la filiera, la produzione, la trasformazione, il commercio sia all'ingrosso sia al dettaglio e la distribuzione in tutte le sue forme.



campo alla tavola. Questo perché non vi sono attività indipendenti, sono tutti aspetti di un modello generale che deve creare qualità dei prodotti nel senso più ampio del termine: ossia quello che tutti i consumatori vogliono, considerano valore e per il quale, spesso, sono disposti a pagare un po' di più. Questo approccio unitario è oggi ancor più necessario, le nuove regole introdotte sulla responsabilità amministrativa e penale delle imprese, in particolare su aspetti quali la frode in commercio o la vendita di sostanze alimentari non genuine come genuine o con marchi non corretti possono portare alla revoca della licenza, alla sospensione temporanea della attività e a sanzioni molto serie.

Gran Gnocchi. Nati Grandi.

Al MIA 2010, la più importante fiera italiana dedicata alla ristorazione, **Surgital S.p.A.**, come di consueto, presenterà tante novità di prodotto.

Per quanto riguarda la linea **Laboratorio Tortellini**, marchio storico dell'azienda, la grande novità di quest'anno sono i **Gran Gnocchi**. I Gran Gnocchi rappresentano un omaggio alla tradizione che vuole un formato generoso, un formato importante che possa divenire protagonista all'interno del piatto. La loro grande peculiarità è di avere una percentuale di patata molto significativa: 91%. Ciò conferisce al prodotto una morbidezza e un sapore unici nel panorama degli gnocchi.

Laboratorio Tortellini possiede già una gamma molto ampia di gnocchi, a partire da quelli **Classici** in grado di resistere in condizioni di stress grazie alla loro grande tenuta in cottura.

All'interno della gamma troviamo anche gli **Gnocchetti**, un prodotto molto duttile in quanto si può cuocere direttamente in padella insieme al sugo, ma allo stesso tempo molto delicato; infatti sono ottimi conditi con sughi a base di pesce. Infine ci sono gli **Gnocchi caserecci**, un formato piccolo ma dalla forma molto caseggiata appunto, adatti alla realizzazione di piatti a base di condimenti rustici.

Oltre alle varianti di formato, gli gnocchi **Laboratorio Tortellini** possiedono anche una grande varietà di sapori, come l'ortica, la zucca, le castagne e gli spinaci. Gnocchi **Laboratorio Tortellini** a misura di ogni tuo piatto.

L'obiettivo è chiaro: **la sicurezza alimentare**.

Lo scopo è duplice: **garantire al consumatore un'informazione trasparente e controllare il mercato per prevenire le possibili frodi**, intervenendo in modo più puntuale in caso di violazioni di legge, ricordiamo che il settore alimentare ha da sempre l'obbligo del ritiro dal mercato dei prodotti a rischio.

Per quanto riguarda i controlli sono delegati ai soggetti che da sempre si occupano di igiene, in particolare le Asl, per la rintracciabilità notevole attenzione è posta anche dalla Guardia di Finanza che la collega agli aspetti documentali.

Per i pubblici esercizi e per il commercio alimentare al dettaglio, il "cosa fare" è abbastanza semplice, si tratta di definire le procedure per garantire principalmente la rintracciabilità "a monte", Queste devono prevedere anche una parte di formazione su almeno due livelli: il primo per il responsabile della rintracciabilità e con una formazione che gli permetta di capire cosa deve fornire in caso di controlli sulla base dei rischi

specifici dell'attività; il secondo è l'addestramento di tutto il personale che è coinvolto nella gestione dei documenti. In generale si deve poter essere in grado - in "tempo reale" - di trasmettere il nome del fornitore e tipo di prodotto. In seguito, in tempi ragionevoli, i dettagli sulle quantità, tipo di prodotto (per esempio se sfuso o confezionato), i dati identificativi del lotto o le date di riferimento.

L'attività sulla rintracciabilità dovrebbe essere integrata nel sistema Haccp e dovrebbe essere verificata periodicamente attraverso delle prove su alcuni prodotti.

Per la rintracciabilità non vi sono regole universali, tranne una: si devono eseguire delle verifiche periodiche per controllare che le procedure definite possano funzionare in caso di controllo (*per simulare un controllo indipendente potete utilizzare il vostro consulente Haccp*).

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 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO

del 28 gennaio 2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare.

ARTICOLO 18 Rintracciabilità

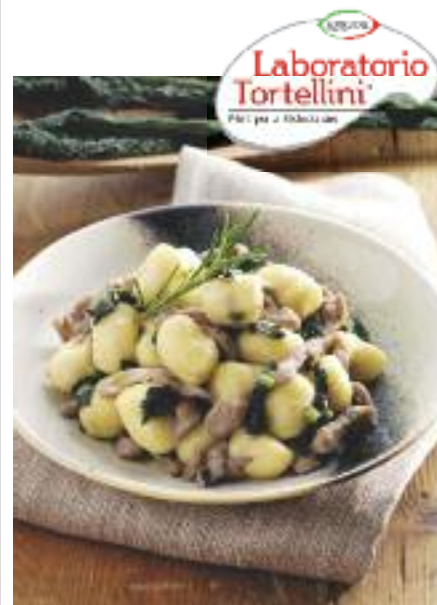
1. È disposta in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione la rintracciabilità degli alimenti, dei mangimi, degli animali destinati alla produzione alimentare e di qualsiasi altra sostanza destinata o atta a entrare a far parte di un alimento o di un mangime.

2. Gli operatori del settore alimentare e dei mangimi devono essere in grado di individuare chi abbia fornito loro un alimento, un mangime, un animale destinato alla produzione alimentare o qualsiasi sostanza destinata o atta a entrare a far parte di un alimento o di un mangime. A tal fine detti operatori devono disporre di sistemi e di procedure che consentano di mettere a disposizione delle autorità competenti, che le richiedano, le informazioni al riguardo.

3. Gli operatori del settore alimentare e dei mangimi devono disporre di sistemi e procedure per individuare le imprese alle quali hanno fornito i propri prodotti. Le informazioni al riguardo sono messe a disposizione delle autorità competenti che le richiedano.

4. Gli alimenti o i mangimi che sono immessi sul mercato della Comunità o che probabilmente lo saranno devono essere adeguatamente etichettati o identificati per agevolare la rintracciabilità, mediante documentazione o informazioni pertinenti secondo i requisiti previsti in materia da disposizioni più specifiche.

5. Le disposizioni per l'applicazione in settori specifici del presente articolo possono essere adottate secondo la procedura di cui all'articolo 58, paragrafo 2.





Un tocco femminile nella nuova edizione del Laboratorio Tortellini

La prima edizione del Ricettario Laboratorio Tortellini è stata pubblicata in 11.000 copie e ha avuto grandissimo successo. Segno che il contributo di alta professionalità da parte della Federazione Italiana Cuochi è stato molto apprezzato. Molte novità si sono aggiunte nella gamma, così abbiamo pensato ad un "bis" che coinvolgesse nuovi interpreti di gran classe: **le Lady Chef**.

Un omaggio che abbiamo voluto tributare all'associazione femminile, nata nel 2008 all'interno della FIC, con l'intento di dare risalto alla professionalità, creatività e intraprendenza che ogni donna deve dimostrare di avere per distinguersi nelle cucine "top" e nei concorsi.



GRAN GNOCCHI

con dentice e porcini in salsa rosa

Chef Valerio Massimo Manco, Ass. Cuochi Sabini-Rieti

Ingredienti per 4 persone

640 g di Gran Gnocchi
350 g di filetti di dentice
200 g di funghi porcini
30 g di burro
prezzemolo
½ bicchiere di fumetto di pesce
10 g di cipolla rossa di Tropea

Per la salsa aurora:

40 g di farina
2 bicchieri di latte
200 g di salsa di pomodoro
2 noci di burro
sale

- Preparate un fondo con i 30 g di burro, il prezzemolo tritato e la cipolla di Tropea passata allo schiaccia aglio. Inserite i funghi porcini tagliati a fette molto sottili, fateli appena ammorbidire e aggiungete i filetti di dentice a pezzettoni. Fate sfaldare a fuoco basso e aggiungete il fumetto di pesce, ottenendo una salsa cremosa con i funghi ben in evidenza.

- Preparate quindi la salsa aurora: sistemate la farina e il burro in un bollilatte, aggiungete a freddo il latte e mescolate fino a che la salsa non si addensa; nel frattempo fate restringere in un tegame la polpa di pomodoro, fino ad ottenere un concentrato densissimo; regolate di sale. Unite il concentrato alla salsa un cucchiaino alla volta, fino ad ottenere il colore e il sapore desiderati.

- Cuocete i Gran Gnocchi in abbondante acqua bollente salata, scolateli e saltateli con il dentice e i funghi. Componete il piatto mettendo un cucchiaino di salsa aurora a specchio sul fondo, ponendovi sopra gli gnocchi. Decorate infine con una spolverizzata di prezzemolo fresco.



GRAN GNOCCHI nella cialda

di pecorino con friggittelli e cubetti di patata

Chef Surgital

Ingredienti per 4 persone

640 g di Gran Gnocchi
320 g di pecorino stagionato grattugiato
350 g di friggittelli verdi
250 g di patate
olio extravergine di oliva
15 g di scalogno
brodo vegetale
sale
peperoncino rosso fresco
10 g prezzemolo tritato

- Per le cialde di pecorino: disponete una fontana di pecorino grattugiato, circa 80 g, sopra un foglio di carta da forno, inseritela quindi nel forno a microonde per circa 1 minuto a massima potenza. Una volta sciolto, rigirate il formaggio su una coppetta da insalata rovesciata e fate raffreddare, ottenendo così la cialda. Confezionate altre tre cialde.

- Per la salsa: a parte tagliate le patate a cubetti di circa mezzo centimetro. Fate quindi rosolare i cubetti ottenuti prima con l'olio e poi sfumateli con il brodo vegetale. In una padella preparate un fondo di olio con lo scalogno, il prezzemolo tritato e una punta di peperoncino fresco; unite quindi i friggittelli, fateli appassire e quindi aggiungete i cubetti di patate.

- Cuocete i Gran Gnocchi in abbondante acqua bollente salata, scolateli e saltateli con i friggittelli, facendoli insaporire bene. Serviteli dentro le cialde e decorate con qualche scaglia dello stesso pecorino.





Internazionali d'Italia 2010 aperte le iscrizioni

Dal 7 all'11 marzo a Carrara Fiere si svolgeranno due attesissime competizioni culinarie. Una è riservata a cuochi e pasticceri professionisti, l'altra ai giovani soci Fic sotto i 25 anni

In occasione della 30^a edizione della "Mostra Convegno Tirreno CT - Ospitalità Italia" a Marina di Carrara (MS), si svolgeranno sotto l'egida della Fic due importanti manifestazioni: **gli "Internazionali d'Italia 2010" e il primo "Big Cooking Chef Contest"**.

La prima, giunta alla decima edizione, è aperta a cuochi e professionisti operanti in Italia o all'estero e prevede: un concorso di cucina calda, un concorso di cucina e pasticceria fredda e un concorso di cucina e pasticceria artistica; tutti sono aperti a squadre e a concorrenti individuali. L'ampio e consolidato successo degli "Internazionali d'Italia" è frutto di anni di impegnativo lavoro, teso a valorizzare, attraverso l'adozione di regole di partecipazione e di giudizio internazionalmente riconosciute, ogni singola forma di espressiva della variegata arte culinaria. La manifestazione, unica nel suo genere in Italia,

si conferma una vetrina di prestigio, in grado di mettere in campo contemporaneamente, alla pari di quanto avviene nelle analoghe manifestazioni estere, tutte le professionalità esprimibili sul campo.

La seconda manifestazione in programma, il "Big Cooking Chef Contest - Concorso nazionale di maestria giovanile" è rivolto ai giovani soci Fic sotto i 25 anni di età, che saranno organizzati in 24 squadre composte da due persone, un cuoco e un commis, che dovranno proporre le loro preparazioni con creatività ma nel rispetto della tradizione regionale italiana.

La valutazione delle preparazioni presentate dai concorrenti sarà redatta secondo i criteri e le regole internazionali della Wacs.

I regolamenti completi e le domande di partecipazione sono scaricabili dal sito:

www.fic.it e www.internazionaliditalia.eu

per informazioni: TirrenoTrade, tel. +39 0585 791770



Campania Un brindisi ai successi e al futuro

di **Ciro D'Elia**

Il Sun's Royal Park di Cervino (Caserta), sontuosa villa in stile Vanvitelliano, immersa in un parco verde tra i più imponenti della regione, ha accolto i componenti del consiglio direttivo dell'Unione Regionale Cuochi della Campania (Urc) per un'importante riunione di fine anno.

Il bilancio positivo dell'incessante attività istituzionale, sociale e professionale svolta dall'Urc nel 2009, ha indotto il direttivo a deliberare un programma altrettanto ricco di impegni per il 2010, che sarà presentato

all'assemblea dei delegati Urc in marzo.

L'occasione è stata propizia per impartire a tutte le Associazioni Cuochi che compongono l'Urc le linee guida per adempiere agli impegni istituzionali di inizio anno, secondo il nuovo statuto della Fic.

A conclusione dei lavori, nell'elegante sala Solange, con un piacevole sottofondo musicale della migliore tradizione partenopea, reso straordinario dalla particolare ospitalità dei coniugi Salvatore Iaderosa e Carmela Canfora titolari della struttura, è stato servito agli ospiti il menu di Natale (vedi box) a cura del maestro di cucina ed executive chef Pasquale Borrelli e della sua brigata.

La serata si è conclusa con il brindisi augurale e il doveroso ringraziamento del presidente dell'Urc Gaetano Riccio, che ha evidenziato la necessità di promuovere in queste particolari occasioni le strutture particolari, le capacità imprenditoriali della ristorazione e l'espressione professionale degli artefici della cucina italiana, che oltre ad esaltare in ogni modo i prodotti del territorio propongono nuove tendenze che suscitano la creatività in tutta la categoria.



*Il presidente dell'Urc
Gaetano Riccio
con la signora Carmela
Canfora e lo chef
Pasquale Borrelli.*

IL MENU DEL SUN'S ROYAL PARK

- Sformatino di cernia con fagioli cannellini, gamberetti e coriandoli di seppie
- Carpaccio di polpo su misticanza di campo in salsa citronette
- Tortelli Royal
- Riso mandorlato con porcini, fiori di zucca e zabaione di Parmigiano
- Darna di pesce spada in leggero guazzetto di pomodorini e selezione di verdure
- Variazione di cioccolato semifreddo in coreografia
- Panettone

Cuochi campani in festa

di **Ciro D'Elia**

La cronaca della Festa del Cuoco del 13 ottobre 2009 non può avere inizio senza descrivere ciò che è accaduto nelle prime ore del pomeriggio della vigilia. Mi riferisco alla tragica notizia che ha attraversato con una travolgente velocità tutta l'Italia infondendo stupore ed angoscia nel nostro animo che proprio in quelle ore si predispondeva al giorno della Festa. Gian Paolo Cangì, segretario ge-

nerale Fic, era improvvisamente partito per un lungo e imprevisto viaggio dal quale non farà più ritorno e per il quale non ha portato nemmeno i bagagli, ma ha lasciato al ricordo di tutti la sua esistenza terrena.

Con il cuore trafitto di tristezza, abbiamo cercato come al solito di guardare avanti anche in quel momento di angoscia e pensare che la decisione più ovvia da assumere non

era quella di sospendere la Festa, ma di ridimensionarla semmai rispetto ai particolari canori; e proprio nel ricordo di colui era improvvisamente partito che è stato l'ideatore della giornata della Festa dei cuochi, abbiamo deciso con assoluta convinzione di dedicare a lui l'annuale edizione.

Il ricco programma, allestito con dovizia di particolari dalla Associazione Provinciale Cuochi Napoletani presieduta dallo chef Nicola Di Filippo, ha previsto sin dalle ore 9 il raduno nel piazzale antistante la Basilica dell'Incoronata Madre del Buon Consiglio a Capodimonte Napoli di tutti i cuochi in divisa di gala provenienti da ogni sede associativa campana, degli accompagnatori, e di una folta rappresentanza di allievi di cucina degli Istituti Alberghieri della città.

L'inno di Mameli, ben orchestrato da un complesso bandistico di giovani musicisti partenopei, ha ufficialmente dato inizio alla giornata. Successivamente un lungo corteo, aperto dalla Sacra immagine di S. Francesco Caracciolo, seguita dai gonfaloni segnati a lutto dell'Unione Regionale e di tutte le Associazioni Cuochi della Regione, ha varcato il monumentale portale della Basilica disponendosi ordinatamente nella navata centrale.

La solenne concelebrazione eucaristica, presieduta da padre Raffaele Mandolesi preposito generale dei chierici regolari minori di S. Francesco Caracciolo e concelebrata da padre Alfonso d'Errico e padre Pierpaolo Ottone, è stata doverosamente preceduta dall'intervento di saluto di Gaetano Riccio presidente dell'Unione Regionale Cuochi della Campania. Oltre a rivolgere anche a nome della Federazione Italiana Cuochi il messaggio di saluto ai partecipanti tutti ed alle autorità civili ed ecclesiali, il presidente con voce commossa ha ricordato in ordine cronologico i colleghi che nel corso dell'anno hanno lasciato la vita terrena ed ha concluso informando tutti della dipartita di Gian Paolo Cangi e che l'odierna edizione della Festa del Cuoco era a lui dedicata.

La commozione del momento ha palesemente coinvolto tutti i presenti e il grande senso di partecipazione attiva al rito ha dato segno di vera unione nel ricordo di coloro che non ci sono più.

Nella sua omelia Padre Raffaele ha apprezzato il senso di partecipazione con il quale i cuochi hanno dato significato alla giornata. Ciò prova la solidità dei principi fondanti e le motivazioni per cui si condividono momenti ricchi di ogni valore.

La concelebrazione si è avviata alla con-



clusione con la consueta partecipazione all'offertorio con i frutti del lavoro dell'uomo, e si è conclusa come sempre con la preghiera al Santo Patrono. La foto ufficiale di tutti i cuochi con la loro elegante mise e dei celebranti sul sacrato della Basilica ha concluso la prima parte della giornata che ha ripreso il suo naturale prosieguo in una attigua sala dove ai convenuti tutti la locale associazione ha offerto un coffee break. L'attraversamento dei giardini reali della reggia di Capodimonte da Porta Grande a Porta Piccola con le immancabili foto ufficiali è stato il momento suggestivo per i cuochi che hanno piacevolmente attirato la curiosità dei tanti visitatori che ogni giorno affollano i reali giardini per visitare ovviamente lo storico palazzo. Il seguito della giornata si è svolto come previsto al rinomato ristorante "La Lanterna" di Villaricca (NA) dove Cristoforo Menna e Nicola Di Filippo, rispettivamente titolare e chef di cucina dell'elegante struttura, hanno accolto i partecipanti tutti e gli ospiti dell'evento. Il menu, elaborato per l'occasione con piatti della migliore tradizione culinaria partenopea, è stato la ovvia risonanza della parte conclusiva della giornata che fino alla fine non ha fatto mancare intensi momenti di commozione. Difatti l'occasione è stata veramente propizia per consegnare alla famiglia del caro ed indimenticato Luigi Cigliano (tesoriere dell'unione regionale) un memorial in suo onore.

I conclusivi interventi di saluto delle autorità civili, religiose e dei rappresentanti delle associazioni professionali intervenute alla giornata hanno concluso la Festa del Cuoco del 2009 che per il senso che è stato naturalmente dato non potrà essere facilmente dimenticata.

I Cuochi della Campania in occasione della Festa del Cuoco.

Basilicata Basilicata Food & Wine

di Iranna De Meo

Un evento dal gusto imperdibile. Una formula innovativa che fa dialogare produttori e mondo della ristorazione. È stata questa la novità di "Basilicata food & wine", il salone enogastronomico organizzato dall'Unione



Regionale Cuochi Lucani (Urcl).

In un'area di 1000 mq messa a disposizione dall'Ente Fiera Autonoma di Basilicata (Efab) a Tito Scalo, l'evento ha riscosso apprezzamenti da parte di un pubblico selezionato e tecnico: chef, barman, addetti alla ristorazione scolastica, ospedaliera e commerciale, addetti al catering,

pasticcieri e allievi degli istituti alberghieri. Un format che è piaciuto ai ristoratori e ai produttori, accorciando le distanze tra chi produce e chi trasforma.

Oltre 80 produttori e tre aree dedicate (degustazione e zona contatti, wine bar e lezioni dal vivo con la squadra della Nazionale Italiana Cuochi in collaborazione con il team dell'Urcl). Una giornata formativa e informativa per i professionisti dei fornelli, ma anche per i produttori presenti, che hanno potuto prendere contatti con il circuito della ristorazione. Oltre alla preparazione, a ogni piatto è stato abbinato un vino da parte dell'Associazione italiana sommelier (Ais) mentre i prodotti sono stati spiegati tecnicamente da esperti del dipartimento Agricoltura, dal-

l'Associazione Allevatori di Potenza e Matera e dall'Agenzia di sviluppo in agricoltura (Alsia) e raccontati dai produttori.

"L'obiettivo - commenta il presidente dell'Urcl Rocco Pozzulo - è di valorizzare da un lato le produzioni agricole della nostra regione e dall'altro le tecniche culinarie che esaltano la genuinità dei piatti".

Nell'occasione l'Urcl ha sottoscritto con la Coldiretti Basilicata un protocollo d'intesa per promuovere le produzioni locali nel circuito della ristorazione e far partire l'iniziativa "Piatti a Km 0".

L'idea è di costituire una filiera agricola tutta lucana, firmata dagli agricoltori e adottata dagli chef che con la loro arte culinaria trasformeranno le materie prime in gustose pietanze. Così i piatti racconteranno la storia e le tradizioni di un territorio. L'Urcl ha anche realizzato il libro "Basilicata Food and Wine", una comoda guida da consultare sia per rubare ricette sia per conoscere meglio i prodotti tipici, che sono illustrati da una scheda tecnica.



Catanzaro I Canadesi cucinano mediterraneo

di Filippo Galati

Un gruppo di 17 studenti canadesi è stato protagonista del gemellaggio gastronomico fra l'Istituto St. Pio X di Montreal e l'Associazione Provinciale Cuochi Catanzaresi (Apcc). Uno stage formativo che li ha visti imparare le tecniche e i piatti principali della cucina mediterranea e calabrese. Prima della partenza, hanno dato prova di quanto imparato in una serata di gala all'hotel "Gli Ulivi" di Soverato, alla quale hanno collaborato con il loro docente chef Remo Calanfrino e con due soci d'eccezione dell'Apcc: Filippo Galati e Antonio Froio; hanno curato il servizio di sala i soci/proff. Roberto Gambino

e Antonio Aretino coadiuvati da un gruppo di allievi dell'Ipssar di Soverato e un gruppo di allievi canadesi, per preparare una cena a base di piatti tipici nostrani e di specialità del paese nordamericano.

Tra gli ospiti, il sindaco della città Raffaele Mancini e altre personalità e rappresentanti delle istituzioni, dell'istruzione alberghiera della Fic. Una targa ricordo in vetro di Murano è stata consegnata ai dirigenti dell'Istituto St. Pio X di Montreal da parte del presidente della Fic Paolo Caldana. Nel corso della serata sono state inoltre premiate le strutture che hanno colla-

borato alla realizzazione dei percorsi formativi: l'Ipssar di Serra San Bruno, rappresentato dal responsabile Vincenzo Miletta; l'Ipssar di Soverato, con il preside Paolo Rivero; l'azienda agricola Fassi di Guardavalle con Mimmo Guido; il ristorante Excalibur di Santa Caterina dei Flli Rudi; l'hotel Gli Ulivi, per cui ha ritirato il riconoscimento il direttore Mario Varano; Vincenzo Staglianò rappresentante del bar More, artefice dell'ottimo tartufo nero di Soverato, e via via le seguenti aziende: Cafè Solaire, Don Pedro, Il Gusto dei Tempi, Il Nocchiero, Il Marinaio, La Lanterna Rossa, La Perla, La Tavola di Melusinda, Riviera, Klaxon.



Gli allievi del Culinary Institute St. Pius X di Montreal a scuola di cucina in Calabria.

IL MENU

- Stuzzichini calabresi
- Rotolo di salmone affumicato farcito
- Maccheroni al ferretto con scampi, gamberi e primizie dell'orto
- Cosciotto di pollo farcito con peperoni in salsa agrodolce
- Verdure al vapore
- Tartufo di Soverato
- Cheese cake
- Dolci tipici calabresi

LA RICETTA IL TARTUFO DI SOVERATO

Ingredienti: gelato gianduia, glassa di cioccolato, polvere di cacao

Procedimento

Mettere negli stampi (due mezze sfere) il gelato gianduia, fare una fossetta al centro, versare la glassa di cioccolato, chiudere e passare nell'abbattitore di temperatura. Passare nel cacao e servire.

Il cioccolato che fa bene ai bambini

Padova

di Stefano Pepe

Il Dipartimento di Pediatria di Padova con la Fondazione Salus Pueri e la collaborazione di Comune e Provincia di Padova, Regione Veneto e Associazione Cuochi di Padova e Terme Euganee hanno organizzato la VI edizione di "Cioccolando, la grande festa del cioccolato" il 20 e 21 febbraio a Palazzo Moroni a Padova.

La manifestazione è nata per sostenere un'iniziativa del dott. Carlo Moretti, medico pediatrico dell'Ospedale di Padova, e dalla sensibilità di tre noti pasticceri padovani: Lino Bacelle, Andrea Voltolina e Gianpaolo Pannizzolo, il cui lodevole scopo era di creare un programma di umanizzazione delle cure della Pediatria di Padova, perché un sorriso rende meglio accettabile la terapia.

Nel corso degli anni quella che sembrava una piccola iniziativa umanitaria è così cresciuta che la si è voluta portare nelle piazze e per le strade di Padova al fine di sensibilizzare ulteriormente le persone e raccogliere fondi a sostegno del reparto dei piccoli degenti.

Con il supporto dell'Associazione Cuochi Terme Euganee e Padova e del suo sodalizio delle Lady Chef si è attivato il "Ciocco-Ristorante" aperto per soddisfare la golosità dei visitatori con: crespelle, gnocchi, fettuccine rigorosamente al cacao e preparati dagli chef. Durante i due giorni di Cioccolando sono stati venduti 50 gusti diversi di cioccolatini ripieni, per un totale di oltre 5 quintali di cioccolato e sono stati distribuiti più di 400 litri di cioccolata calda.

Tanti momenti di spettacolo nella piazza, che ha creato una ricca scenografia di magia e colori, dove erano protagonisti i bambini e tanti, tantissimi giovani a sostenere con la loro presenza, all'insegna della solidarietà, un evento in favore dei coetanei "meno fortunati".



Il gran galà dei cuochi Varesini

Presso il seminario Pio XI a Venegono Inferiore (VA) lo scorso Natale si è tenuto il gran galà dei cuochi Varesini, organizzato dal consiglio dell'Associazione capitanato dall'insauribile presidente Girolamo Elisir.

Durante la serata, alla quale hanno partecipato importanti personalità, i rappresentanti di tutte le scuole alberghiere della Provincia e una nutrita schiera di "berretti bianchi", sono stati premiati i migliori allievi delle scuole alberghiere della provincia.

Medaglia d'oro per il Centro di formazione professionale di Varese con Agostino Castaldo, per il Castelli di Saronno Morris Favaro, per l'Istituto De Filippi Matteo Ferrari, medaglia d'oro anche per Sara Jalib del Centro di Formazione Professionale di Luino e Debora Pecorelli per l'I.P.G. Falcone di Gallarate. Medaglia d'argento per Serena Scar-

pezza, Davide De Stradis, Fabio Puricelli, Diana Meloni e Lorenzo Cavallina. Le medaglie di bronzo sono andate a Marco Lodi, Sarah Basso, Tommaso Ruffo, Stefano Aloe e Stefano Orlando.

La cena, a cura degli allievi del Collegio arcivescovile Castelli di Saronno, ha riscosso successo dimostrando la professionalità e la competenza dei ragazzi e dei loro insegnanti.

Un ringraziamento va agli sponsor che hanno contribuito a rendere speciale l'evento, dove una volta tanto sono stati gli chef ad apprezzare un momento festoso.

Durante la serata è stato presentato il sito internet www.cuochivarese.it che oltre a essere una vetrina per tutti gli appassionati della cucina sul territorio offre la possibilità di fare incontrare in tempo reale gli associati con una rubrica cerco/offro lavoro.



A sostegno di Telethon

di Lucia Zaffrani

Dal 1990 Telethon ha finanziato 2.200 progetti in diversi ambiti della ricerca su 444 malattie generiche, con un investimento diretto di 6.839 articoli scientifici e con la cura definitiva di 13 bambini affetti da una gravissima immunodeficienza, prima incurabile.

Le attività di ricerca finanziata da Telethon hanno l'obiettivo di fare progredire la scienza e avanzare verso la cura di queste malattie con terapie disponibili sui pazienti. L'eccellenza della ricerca finanziata, la trasparenza, l'efficienza nella gestione dei fondi e il so-

stegno degli italiani sono le caratteristiche che contraddistinguono Telethon e che ne fanno una fondazione di ricerca biomedica riconosciuta a livello internazionale.

In questo contesto è stato motivo di orgoglio, per noi allievi dell'Agenzia Formativa di Varese e di Luino, spronati dai nostri docenti, il presidente dell'Associazione Provinciale Cuochi Varesini Girolamo Elisir e il vice presidente Moreno Tosi, confezionare il rinfresco organizzato dalla sede centrale della Bnl di Varese per divulgare questa opera meritoria.

Maiale per gourmet

di Ferruccio Castelli

L'Associazione Cuochi di Lecco ha premiato i vincitori del VII concorso intitolato a Gino e Jole Tommasoni, sul tema: "Carne di maiale con due contorni".

La serata conviviale si è svolta in dicembre presso il Cfp di Casargo. Al primo classificato, Roberto Rinaldi chef del ristorante Villa Ci-

pressi di Varenna, è stata consegnata una macchina professionale per affilare i coltelli di Fazini Technology. Un set di coltelli Sanelli è stato invece consegnato agli altri sei concorrenti, secondi ex aequo: Luigi Gandola, Mario Berardini, Moreno Maglia, Mario Nasazzi, Annamaria Giumelli e Alessandro Panzeri.

Lecco

Le olive fermanelle

Verdi, piccole e con ripieno di pesce. Sono le "fermanelle", una vera delizia. Qualcuno si chiederà: concorrenza alle olive ascolane? Mannò: tutta un'altra cosa. Una specialità tradizionale che identifica il territorio di Fermo, oggi quinta provincia marchigiana.

Il lancio ufficiale, che prelude a un marchio depositato, è stato in occasione del Gran Galà delle istituzioni della provincia di Fermo, tenutosi presso il ristorante La Cascina di Porto San Giorgio. Presenti il prefetto Emilia Zarrilli, il presidente della Provincia Cesetti e il vice Massucci, il presidente della Camera di Commercio Di Battista, il vice sindaco di Fermo Tulli, diversi professionisti, giornalisti, operatori scolastici e turistici. Non è mancato all'appuntamento il vicepresidente della regione Marche Paolo Petrini.

A fare gli onori di casa, Ennio Casturani, gestore de La Cascina e uomo di punta della Confesercenti, insieme all'Accademia Italiana

della Cucina, Associazione Cuochi della provincia di Fermo, Associazione Italiana Sommelier Marche. A tavola i vini di Terre Picene, Santa Liberata, Maria Pia Castelli, Castello Fageto e Catalini Sergio. Ottimi i piatti sfornati dai cuochi guidati da Sandro Pazzaglia. Inappuntabile il servizio degli studenti dell'Istituto Alberghiero elpidiense e quello dei sommelier in grembiule nero.

A condurre la serata, il giornalista Luca Marani, che ha dato la parola ai rappresentanti delle istituzioni e ha fatto consegnare le targhe ricordo al Prefetto, ai Presidenti di Provincia e Ente camerale. A rendere spumeggiante la serata hanno contribuito alcuni gruppi di rievocazioni storiche.



Lecco

Cin cin alla nuova associazione

di Umberto Moschini

È stata ricostituita l'Associazione Cuochi Livornesi con la finalità di promuovere e qualificare la professionalità del cuoco e istituire corsi formativi, di aggiornamento, di specializzazione e riqualificazione.

Nella riunione fondativa, svoltasi con la presenza del presidente dell'Unione Regionale Cuochi Toscani, Franco Mariani, e del responsabile del team toscano cuochi, Antonio Morelli, è stato eletto il direttivo dirigenziale che è risultato così composto: presidente Mario Edoardo Carta, vice presidente Aldo Fusè, segretario Gaia Ciacchi e tesoriere Carlo Rampone. Sono stati eletti componenti

del Collegio dei sindaci revisori: Alioscia Acciaro, Franco Mariani e Antonio Morelli.

Il neo presidente Carta ha tracciato il programma da seguire per ridare prestigio e operosità all'Associazione nell'interesse di tutti i soci. Tra i vari punti, vi è l'istituzione di corsi di cucina aperti a tutti coloro che desiderano imparare seriamente a cucinare e che si terrà presso la Pubblica Assistenza (via delle Corralaia 4, Livorno). Tra le prime iniziative è stata organizzata la "Cena degli auguri" in occasione del Natale, presso la Pubblica Assistenza, dove numerosi soci e autorità hanno apprezzato un gustoso menu.

Livorno

Matera

Conoscere l'antica razza "podolica"

di Michelangelo Ferrara

Si è tenuto a Matera un interessante congresso internazionale sulle razze bovine di origine podolica, cui hanno preso parte gli iscritti dell'Unione Regionale Cuochi Lucani (Urcl) e dell'Associazione Cuochi di Matera. Un tema attuale per i lucani, intenti a valorizzare una razza bovina che vanta antiche origini e storia in Basilicata. È stato un momento di studio e conoscenza delle realtà di allevamento delle razze Podoliche nei diversi Paesi Europei.

A far da cornice all'evento, gli chef dell'Urcl che hanno preparato un buffet di finger food a base di carne Podolica, pre-

parati dagli chef del Team dell'Urcl - Rocco Pozzulo, Carlo Montano, Franco e Vito Colonna, Vito Incarbona, Michelangelo Ferrara, Vincenzo Romano e gli allievi Vito Trabace, Rocco Amore e Marco Pietrafesa - e serviti dagli allievi Oronzo Festa, Francesco Cacciapaglia, Agostino Quarta, Giuseppe Scarciolla e Giuseppe Scasciamacchia.

Il giorno successivo si è realizzata una degustazione di carne di Podolica curata dagli chef Rocco Catalano, Leonardo Zito, Gerardo Bonelli, Michele Di Perna, Angelo Ciliberti e l'allievo Marco Pietrafesa. L'Urcl ha fatto della valorizzazione dei prodotti tipici il punto di forza per scoprire giovani talenti che si avvicinano all'Associazione e nello stesso tempo promuovere le ricchezze del territorio.



GLI ORIZZONTI LUCANI

Allevata in Basilicata, Calabria, Campania e Puglia, rappresenta con circa 25mila capi allevati, la razza bovina numericamente più importante tra quelle italiane di diretta discendenza podolica (la razza Marchigiana che conta una popolazione superiore ha una discendenza meno diretta, in quanto prodotto d'incrocio tra una razza di ceppo podolico, la Romagnola e una di altra derivazione, la Chianina).

La Regione Basilicata conta oltre 13mila capi allevati e le locali associazioni di allevatori seguono oltre 300 allevamenti e hanno maturato una conoscenza profonda e accurata nel settore, arricchita dalla recente esperienza di "Orizzonti Lucani", il marchio regionale su cui è stato impostato un percorso di valorizzazione delle produzioni zootecniche derivanti dal bestiame podolico. Seconda regione di allevamento con circa 6.500 capi allevati è la Calabria, dove le Associazioni provinciali di allevatori seguo-

no complessivamente 190 allevamenti. Da secoli la Podolica rappresenta uno degli elementi caratteristici del paesaggio collinare e montano della regione Basilicata ed è legata alla storia delle genti lucane, che ne hanno fatto un simbolo della loro identità, come nel caso del gonfalone della città di Matera che presenta un "bos lassus firmius figit pedem".



Vuoi scrivere su IL CUOCO?

Vuoi vedere pubblicate notizie e fotografie relative alla tua Associazione provinciale o Unione regionale? Inviale 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 e non superare le 1.500 battute. Le fotografie devono essere stampe oppure file jpg o tif in alta risoluzione (300 dpi) e con dimensioni di almeno 10x15 cm. Il materiale che non rispetterà queste caratteristiche non potrà essere pubblicato. **Per esigenze di spazio la redazione si riserva di apportare i tagli e le modifiche necessarie.** Il materiale inviato non sarà restituito. Grazie per la collaborazione.

L'aeroporto delle bontà

di Michelangelo Ferrara



Tante persone nell'aeroporto Costa Smeralda non si erano mai viste, neanche nel pieno della stagione turistica. Miracolo della tradizionale Festa del Cuoco che, sotto le bandiere nobili della solidarietà, ha messo in vetrina il meglio della gastronomia gallurese.

Per l'edizione 2009 gli organizzatori hanno fatto le cose in grande, con decine di stand con

piatti cucinati per l'occasione dagli chef galluresi: un richiamo irresistibile per i tanti visitatori che hanno affollato il salone del «Costa Smeralda» a caccia di prelibatezze. Il ricavato della vendita dei prodotti, ben 25mila euro, sarà interamente devoluto all'associazione Casa e alla Comunità Arcobaleno di don

Andrea Raffatellu.

Nella giornata tra gli stand si sono alternate le degustazioni agli eventi di spettacolo legati all'arte culinaria. Dimostrazioni di intaglio vegetale, zucchero tirato e cioccolato, ben tre vetrine enogastronomiche, quella gallurese, la vetrina organizzata dagli chef di Ponte di Legno (per questa edizione gemellati con la Gallura), un buffet dedicato al tonno e un banchetto per tutti i presenti. Nel pomeriggio l'estrazione della lotteria con allettanti premi, come un'automobile e due viaggi.

Un segnale importante che sottolinea il crescente interesse del territorio verso un evento capace di coinvolgere con allegria e serenità migliaia di golosi e generosi cittadini galluresi, grazie alla disponibilità della Geasar, che ha messo a disposizione l'aeroporto Costa Smeralda. Presentato, nell'ambito della festa, anche il nuovo sito www.cuochigallura.it



Cena gallurese a Dubai

di Cleto Veclani

Il 26 settembre, una delegazione gallurese è partita alla volta di Dubai. Obiettivo del viaggio, voluto e organizzato dal comune di Arzachena, promuovere il territorio gallurese negli Emirati Arabi. Nella delegazione anche due cuochi della Acpg, il presidente Cleto Veclani e il socio Massimo Montis, che hanno preparato una cena di gala ad Abu Dhabi presso l'Armed Forces Officers Club & Hotel e che così raccontano: «La mattina alle sette e trenta ci facciamo accompagnare ad Abu Dhabi, che dista da Dubai circa 170 km e ci mettiamo immediatamente al lavoro, con alcune difficoltà logistiche. Massimo comunque se la cava anche con l'aiuto dello chef residente Salim e di Alvaro, chef del ristorante messicano.

Alle nove di sera inizia la cena che prevede per antipasto l'Aragosta alla catalana, a seguire la Fregola mantecata ai frutti di mare, poi lo staff dell'hotel presenta un Raviolo di pesce affogato in una bisque di aragosta e noi l'Agnello in umido con carciofi. Per dessert la dolce Seadas al miele di corbezzolo.



Ricette e letture *gustose*



Il piacere di farsi guidare

Chi prepara i più buoni grissini piemontesi? Dove comprare il vero cioccolato di Modica o il migliore lardo di Colonnata? Le risposte sono nei 1.000 e più indirizzi di negozi e produttori di specialità alimentari - tra dolci, carni, formaggi, salumi, liquori e tantissime altre tipologie delle diverse regioni d'Italia. Una guida che invita all'assaggio e alla scoperta di prodotti enogastronomici noti e meno noti, tutti d'eccellenza. Completano il volume le sezioni dedicate ai luoghi del gusto delle diverse regioni e città, una selezione di 2.600 cantine e 500 ristoranti, scelti dall'autore nei suoi viaggi in giro per l'Italia.

Paolo Massobrio, Il Golosario 2010.
Guida alle cose buone d'Italia
Comunica Edizioni (Torino 2009)
pagg. 1.034, € 25

Olio d'oliva: scegliere la qualità

Una guida di riferimento per il settore oleicolo e che invita a conoscere l'eccellenza dei frantoi e delle realtà produttive italiane e anche internazionali. Perché se è vero che il cuore della produzione olearia è il Mediterraneo, una produzione qualificata si estende oggi anche a luoghi più lontani - Cile, Sudafrica, Australia e Nuova Zelanda - oppure vicini ma emergenti nel mercato olivicolo di qualità: Croazia, Portogallo, Slovenia e Marocco. Le diverse realtà olivicole sono raccontate in 446 schede dedicate ad altrettante aziende, che presentano il loro prodotto migliore selezionato da un panel di esperti assaggiatori.

Marco Oreggia, Flos Olei 2010.
Guida ai migliori extravergine del mondo
Ed. Marco Oreggia (Roma 2009)
pagg. 738, € 26



Il vademecum del cuoco

A più di vent'anni dalla prima (introvabile) edizione, Rizzoli ristampa un libro che ha segnato un'intera generazione di cuochi e buongustai. Aggiornato e completamente rivisto dal cuoco più famoso d'Italia, torna sullo scaffale di cucina per dispensare idee e consigli su tecniche di conservazione, cotture, ingredienti e sapori. Gustosamente imperdibile!

Gualtiero Marchesi, Oltre il fornello.
Segreti e consigli del re dei cuochi
Rizzoli (Milano 2009)
pagg. 294, € 17,50

Sei uno Chef professionista FLC?



per richiederla
contatta la tua
associazione di
appartenenza

Esponi la targa FLC nel tuo ristorante



SEE PAGE 3
FOR THE ITALIAN TEXT

Hotel and catering colleges: let's stop the reform

by Paolo Caldana
President of FIC

With more than 22 thousand professional members, the ultimate organisation representing the "white hats" in Italy expresses its worries about the possibility of reform of Hotel and Catering Colleges. It does so by sending an official document to the Ministry of Public Education, the Senate and the Chamber of Deputies, the full text of which is published on the web site www.fic.it.

In particular, the possibility of re-modulating technical-professional subjects, with reduction of the hours of the timetable does not take into account the fact that within the framework of Italian secondary education, Hotel and Catering Colleges represent an atypicalness that should be safeguarded and developed. While the hotel, catering and tourism sector call for qualified and specialised professionals, the State school risks putting it on its knees in the decades to come, producing badly trained operators for the sector.

As we have already maintained in the past, in a document sent to the Minister of Public Education, "the problem of hotel and catering education must be raised. Many kitchens in our Italy are becoming the prey of incompetent and unqualified operators, to the disadvantage also of those who have the best qualities and professional skills. The specialist school in the sector must tackle the problem and understand that the training course cannot last only a few years nor can it be totally abdicated to the job world".

Having stated this, FIC asks the Chamber of Deputies and the Senate to re-examine what is planned for the initial two years and in the final three. In particular, it expresses worries about the possibility of joining together in one single class called the "Laboratory of wine and food services", the current subjects

"Technique of services and operating Kitchen practice" (C500) and "Technique of services and operating practice of the Bar Room" (C510). Currently the kitchen is science, technique and ongoing professional preparation. What will the future hold if new chefs are taught by teachers who must also teach a subject which has always been treated separately such as the Bar Room? The job market asks Hotel and Catering Colleges for specific highly trained figures and not all-round experts.

Equally worrying is the idea of joining together in the next three years all three technical disciplines into just one single class. Joining "food and wine services" and "hospitality services" seems illogical to anyone who knows the hotel and catering world.

Finally, FIX expresses its bewilderment about the inclusion of new subjects to the detriment of hours dedicated to the technique of kitchen services. Giving future businesses operators with a professionally inadequate preparation will mean creating difficulties for a sector, the tourist sector, so important for the economy of our country.



SEE PAGE 6
FOR THE ITALIAN TEXT

FIC 2010 Congress: appointment on lake Garda

The XXVII edition will be held from 24 to 28 October at Castelnuovo del Garda (VR) and will be attended by thousands of chefs belonging to FIC and operating in Italy and abroad

The arrival of the participants at the XXVII national Congress and at the first international Congress of FIC is expected on the morning of Sunday 24 October, with accommodation at the

Gardaland Hotel at Castelnuovo del Garda and other hotels in the area followed by registration.

During the afternoon, the Congress participants will meet inside the Gardaland Amusement Park for the parade and the official ceremony to inaugurate the Congress at the Gardaland Theatre. A welcome cocktail will follow presented by the pupils of the Hotel and Catering Colleges of the three organiser regions: Lombardy, Veneto and Trentino Alto Adige.

LOMBARDY DAY

On Monday 25 October, technical visits to the Consorzio Tutela Grana Padano and to an oil producer in the Garda area are planned. Participants will return to Gardaland for lunch based on a tasting of risottos: different qualities of rice grown professionally in the rice fields of Lombardy will be presented by the chefs. Wines produced by the wineries of Franciacorta will be tasted.

During the afternoon there will be a conference on rice (*The organoleptic properties of rice and news about the curative properties of this product*), a corner of professional demonstrations held by technical professionals in the cooking and pastry-cooking sector and a round table (*The risks and opportunities deriving from being included in gastronomic guides*). During the afternoon, a training course for the youngsters of hotel and catering colleges. In the evening, at the Aladino restaurant in the Gardaland Amusement Park, an aperitif prepared by the LadyChef (Association of Chefs of Brescia). Dinner organised by the Chef Team Lombardia.

TRENTINO ALTO ADIGE DAY

Whole day at the Gardaland Hotel with the Agorà dei Giovani and a training course for the youngsters of hotel and catering colleges. For the Congress participants, a trip along the "Strade del Vino e dei Sapori del Trentino" (Roads of Wine and Flavours of Trentino): departure from Garda on the characteristic steamer "Brennero" and mini-cruise as far as Riva del Garda and the old "Pala Fiere", where there will be a welcoming reception offered by Uctaa and a welcome toast. Inauguration of ExpoChef at the Pala Fiere with a visit

to the stand of the “Strade del Vino e dei Sapori del Trentino”. On the program there is also a training corner organised by the Maestri di Cucina (Cooking Masters) who will present typical products: the DOP “carne salada” (salted meat), alpine trout (marinated or sweet-smoked, a traditional and innovative use) and the DOP Luganega. Buffet service. In the evening at the Aladino restaurant at Gardaland, dinner organised by the Chef Team Trentino Alto Adige.

VENETO DAY

Wednesday 27 October – the program includes: technical visits to the companies of the Verona hills. Arrival in Piazza Brà at Verona and celebration of Holy Mass with benediction and a minute of silence in commemoration of those FIC members who are no longer with us. Official photo inside the Arena of Verona. Didactic buffet with typical products from the Veneto at the halls of the Gran Guardia made by the Chefs of the Unione Cuochi del Veneto, the Team Chef and LadyChef del Veneto.

Again on the 27th the XXVII national Congress and the first international Congress of FIC will be held at the Gardaland Theatre with video-conference link with the Maestro Chefs all over the world. This will be followed by a gala dinner cooked by the Chefs of the Unione Cuochi del Veneto and with the collaboration of the Nazionale Italiana Cuochi. The Congress will close with a firework display.

FOR INFORMATION

Segreteria FIC e Agorà dei giovani

Piazzale delle Crociate, 15 - 00162 ROME

Tel. +39 06 44202209 / 4402178

E-mail: fic@fic.it

www.fic.it

Segreteria Organizzativa

MD Studio Congressi

Via Roma, 8 - 33100 UDINE

Tel. +39 0432 227673

Fax +39 0432 507533

E-mail: info@mdstudiocongressi.com



SEE PAGE 18
FOR THE ITALIAN TEXT

Marinetti, the father of molecular cooking?

by Eugenio Medagliani

For futurists as for the innovative chefs of today, a dish must excite the imagination before tempting the lips

At the beginning of the Thirties, in the middle of a world recession (very similar to the current one), Filippo Tommaso Marinetti launched the “culinary futurist revolution” in which he proposed a new “nutritional art”, which still surprises us today for the originality and relevance of its proposals. The leader of the futurist movement suggested imagination and improvisation in the kitchen as positive antidotes.

In 2003 Davide Cassi, a physicist at Parma University, presented, together with the chef Ettore Bocchia the “Manifesto of Italian molecular cooking”, the principles of which led to the invention and experimentation of new systems for the preparation, cooking, combination and presentation of foods.

Futurist inventions anticipated the campaign against the “static palate” which the new chefs, from Gualtiero Marchesi, Ferran Adrià and Ettore Bocchia on, promoted in Italy on the basis of initially French and then later Spanish stimuli. For Marinetti, as for innovative chefs, cooking must excite the imagination before tempting the lips.

Today, the stratagems of the prophets of “contemporary” cooking can be summarised as follows: care in the selection of raw materials, short cooking times or with special systems (cooking via liquid nitrogen and frying in sugar brought to a temperature of 180°C), the some-

times excessive use of raw fish coming from Japan, unheard of combinations, the recovery of sweet and sour and sweet and salty, the careful arrangement and architecture of dishes which are constructed as visual works of art, attention for colour and shape.

Lunch became a spectacle, the hub of a thousand emotions. When a chef sends a dish to the table, he does not only send proteins, carbohydrates, lipids, fibres and mineral salts conditioned by the physical-chemical cooking process, but he also sends a message to an extremely complicated system of communication which involves all the senses.

Futurist cooking was therefore ahead of its time: from food sculpture to the recovery of complementary sweet-sour and sweet-hot combination, from exotic or rare ingredients to the use of raw meats and fish. But above all, futurist chefs paid great attention, as do some modern chefs, to the pictorial and sculptural aspect of dishes.

Cooking, suggests Marinetti, “must succeed in conceiving an original architecture for each food, possibly different for every individual so that everyone has the sensation of eating not only good food, but works of art.”

The futurist banquet, as do some lunches of today, demands a chef who is an artist and a director and, on the other hand, diners willing to become players in a happening. All the sensations must be stimulated; in fact eating involves all the senses – taste, smell, feel, sight, hearing – and flavours, tastes, lights and even the tactile surfaces we touch when chewing are all side dishes to the main meal.

In some cutting edge lunches the abolition of cutlery is prescribed in order to reinstate the “tactile pre-lip pleasure”, and in general everything is orchestrated so that the playful spirit, in its entirety, with all the magic of the surprise, is returned to man.

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



SEE PAGE 20
FOR THE ITALIAN TEXT

Asparagus, the aristocrat

by Sergio G. Grasso
Alimentary Anthropologist

A history spanning thousands of years and a taste appreciated by chefs of today and yesterday. Here are some useful things to know about this delicious spring vegetable

Asparagus is a relative of grass, but above all a member of the lily family. Its Latin name *Asparagus officinalis* may derive from the ancient Persian word *sh'beragh*, i.e. "spear head". And the plant – more correctly, the vegetable – with its edible parts composed of its shoots and turions and its particularly delicate taste – could come from the area of Persia between the Tigris and the Euphrates. Known and appreciated by the ancient Egyptians, it was used by priests during sacrifices and religious celebrations to bathe the statues of the gods and the body of the Pharaoh with water from the Nile. Is it just a coincidence that the vegetable looks like the aspergillum still used today by priests to bless? And is it just a coincidence that "asparagus" and "aspergillum" also have such similar names? The *History of Plants* written by Theophrastus in the 4th Century B.C. is the first literary source on the asparagus. A century later, Cato described the plant according to the agronomic profile and after him Plinius proclaimed its gastronomic qualities proving that the area of Ravenna produced wild asparagus weighing one hundred grams each. The great naturalist illustrated in detail the cultivation method for which he did not show great enthusiasm: "*nature wanted asparagus to be wild so that we could pick it, and now here we are with cultivated asparagus!*".

WILD OR CULTIVATED

A true delicacy of Roman times, the wild asparagus was so sought-after and expensive that they started to use surrogates, including bramble roots and the shoots of leeks, defined as "the aspara-

gus of the poor".

The best natural asparagus of ancient times were picked on mountain slopes, such as those of the volcanic island of Nisida in the Gulf of Pozzuoli. Those which one Thursday Marziale offered to his guest, however, came from the Apennines, "*mountain asparagus picked by a peasant*".

The "usual" Apicus, on the other hand, recommended cooking it in two pans, changing the water twice to make them more compact. Then he suggested making patinae from them, a kind of purée with egg enriched with aromatic herbs and *garum*, a sauce made from fermented fish guts which must certainly have killed the special delicate taste of the asparagus.

With the invasions of the Barbarians every trace of asparagus was lost from the books of cooking history. The Arabs re-introduced it into Spain at the time of the "conquistadores" (XIX century) and from there it reached France, in the areas surrounding Paris, Epernay and Bezons, but above all Argenteuil, which would become the home of the cultivated asparagus.

During the Renaissance, the noble vegetable was frequently present at all banquettes and at all Spring feasts and was the symbol of reawakening nature. Even the members of the first colonies in North America would not forget to take with them some roots to replant and, still today, in Quebec, the asparagus is called "the aristocrat of vegetables". Aristocracy which is also reflected in the price, because, whether they be wild or cultivated – the plant's turions grow at different speeds and must be picked exclusively by hand.

THE FRIEND OF HEALTH

Its diuretic power has interested doctors for a long time (the second part of its scientific name "officinale", recalls this property) and they also highly appreciate its prerogative of stimulating the appetite. Plato said: "*eat asparagus at the beginning of a meal to alleviate inflammation of the stomach, to excite lust, heal pain of the eyes, strengthen sight, and gently soften the stomach and help you urinate. It is also useful against illness of the kidneys, stomach and intestine*". Outside the kitchen, the plant is used in cosmetics to prepare masks

that invigorate the skin.

The fact that the asparagus is so rich in phosphorous, vitamin A and oxalic acid is the reason why, in ancient times, it was attributed with aphrodisiac properties. This is a long-lasting conviction according to which, in the past, certain husbands seeking gallant adventures were found out by their wives because of asparagus, which "*has the drawback of giving the urine a nauseating smell, which, more than once, gave away the fact that the person had attended libertine dinners*". The smell of mercaptan in the urine after eating asparagus can be prevented following the advice of the Pilgrim Artusi at the end of the last century (in a period in which the presence of the "chamber pot was normal in every bedroom): "*the unpleasant smell which asparagus gives to the urine can be converted into a pleasant fragrance by pouring a few drops of turpentine into the pot*". One of these days I must try it...

USE IN THE KITCHEN

After purchase, fresh asparagus must be kept at a low temperature, possibly in a medium-damp environment, if possible wrapped in a wet cloth leaving the tips uncovered. They should be eaten as soon as possible and, in any case, within twenty-four hours of purchase.

In cooking, this vegetable gives a particular taste even to very simple dishes due to its good aromatic properties which, depending on the variety, can range from sweet to bitter and from grassy to "mineral".

Usually asparagus are eaten boiled in just a little water which under no circumstances must cover their tips (even better if they are steamed!). A popular method is to fry them in a frying pan with butter or to use them as an important ingredient in soups, quiches, creams, risottos, pies and omelettes.

From the nutritional point of view, asparagus should be eaten without the usual accompaniment of condiments such as butter or together with foods such as eggs or cheese, given that these combinations make the product less digestible: improve them with a drop of excellent extra-virgin olive oil, a pinch of freshly-ground white pepper and a pinch of salt. Better not to use lemon but use a few drops of apple vinegar. If you like to eat them raw and crunchy, you

can dip the tips into vinaigrette. The varieties of wild asparagus (or *luparo*) are enjoyed in the kitchen for their penetrating and slightly bitter taste. They are particularly suited to being eaten with foods which tend to be sweet such as rice and eggs.

TINNED OR FROZEN?

Tinned asparagus can be found on the market in various sizes, whole or in pieces or only the tips. Perhaps some people may find these handy out of season, but what is the point? The worst come from China and the unmistakable smell (which for me is an intolerable "stink") is due to the massive doses of glutamate, salt, ascorbic acid and other additives which we haven't missed for thousands of years. If you really can't avoid it, at least take the trouble to wash them in cold running water. But even if you do that you can't help but notice their watery mediocrity. Some Spanish or Chilean brands of the white-giant type are just pickled and stand out for their texture which is slightly finer than their Chinese relatives. These (and only these) can find a mediocre justification in risottos, flans or pies, after being blanched in unsalted boiling water. Frozen asparagus are much better: modern freezing technique do not kill their organoleptic or nutritional qualities. It is a pity that these are often low-priced, poor quality asparagus. In short, if you love quality and taste, you are better off not using surrogates and fakes. Spring will be here again next year too.



SEE PAGE 22
FOR THE ITALIAN TEXT

Smoke signals

by Stefano Pepe
Member and Secretary
of the Team Veneto

There are some people who still use natural wood chippings and others (the majority) who prefer the new faster and economic industrial techniques. Here is a description of the process to smoke fish, salami and cheeses

A great variety of smoked foods can be found on the shelves of supermarkets, especially during the winter, ranging from salmon to Speck and cheeses, a tangible sign that they satisfy the taste and that people, in spite of the recession, are still buying products which are costly and of quality. But, are they really?

The techniques used today to smoke fish, meat and other things are fast and economical. They have nothing to do with the method used to produce the salmon or sword fish hung and surrounded by the smoke of natural woods..... Today, producers use the new industrial techniques and in addition to traditional smoking (being used less and less) they use "liquid smoke", a condensed smoke based on water and other substances which, when it comes into contact with the product, catalyses giving it "the smell" and therefore the characteristic smoked appearance. The fish is sprayed or dipped in the "smoke" as are Prague hams, certain salamis, cheeses and other preparations. Speck, it seems, is an exception, not due to an industrial choice but to the conviction and attachment to traditions of cer-

tain producer consortia of Alto Adige (long may they continue to live!!).

Another discovery of research is electrostatic smoking: this is carried out with liquid smoke particles, charged with static electricity, which "stick" to the food. The latest invention is the smoking bag, which, with its wrapping of tinfoil treated with the substances mentioned above, transmits the characteristic smell of smoking with quality woods.

Traditional smoking consists in exposing the foods to smoke generated by the combustion of woods and aromatic plants (fruit trees and bay, rosemary and others) improving their anti-microbial resistance and giving them the characteristic taste.

Very little remains of the smoking process used years ago. These systems are certainly much more healthy than the classic one (they do not contain smoke molecules which are harmful for the health such as benzopyrene), we have to say this if we are to be honest, but their usage is never declared on the label.

So, the consumer has no way of knowing which technique has been used to produce the product he is eating and if the high sale cost is justified by the type of process used. The truth is that of all the chemical and natural aromatizers made by the producer industries, the aroma used the most is the "smoked" one.

In the banqueting and catering company of Camposampiero (PD), where I am the head of production, we produce and serve salmon, tuna, sword fish, trout, game, loin of pork, aromatised lard, bacon, loin of beef and other things, all rigorously smoked according to tradition, with chips of quality woods from Alto Adige, with an old oven skilfully modified for use and, above all, with a pinch of passion and romanticism which in the "good, true restaurant tradition" never does any harm!

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.

Se il materiale sarà adatto, lo pubblicheremo volentieri!

ERRATA CORRIGE

nel n. 290 abbiamo pubblicato a pag. 53 il nome errato della Lady Chef Marzia Garbinelli che ha realizzato la ricetta dei bucatini Rummo Lenta Lavorazione alla Breganzese.

Ci scusiamo con l'interessata e i lettori.



SEE PAGE 46
FOR THE ITALIAN
TEXT

*"Poor" cooking
and quality catering*

by Michele D'Agostino
*Maestro di cucina and
executive chef, teaching
and gastronomy coordinator for the
Fic Ateneo della Cucina Italiana*

Producing quality food no longer means using sophisticated products and super-technological transformations. All you need are excellent raw materials, links with tradition, modern cooking methods and attention to retaining all the nutritional aspects of the food.

The kitchen is a research laboratory and is often considered a cultural experience rather than an experience of the palate. And, in order to stay on the crest of the wave, for some time chefs have been focusing on the quality and freshness of ingredients and on the enhancement of flavours, seeking new and stimulating combinations, often to the detriment of traditional dishes, based on "poor", local raw materials. Today, this has once again become important.

"POOR", BUT RICH

This type of cuisine is defined as "poor" because its ingredients are simple and wholesome and because it is a cuisine of the people, organised around dishes made from what is available according to the different areas of our Country. In this sense, it is also a typical, traditional cuisine, linked to original products. But it is also tasty in the style of "managing as you can" which does not neglect taste. This is no reason to consider it "the daughter of a lesser god". On the contrary, due to its wholesomeness and richness in nutriment, it is experiencing a rediscovery.

The task of the modern chef does not end with serving a carefully prepared, tasty dish, but he must also educate his client, to whom he will recount, with due skill, how he transforms his ideas into culinary creations, demonstrating how the dish is a great communicator, not eloquent but at the same time a bearer of highly inventive ideas. An art which needs attention and

skill must be fed, protected and, above all, handed down.

THE GUIDE OF THE QUALITY RESTAURANT

1. The restaurant is well indicated and in excellent general conditions.
2. The menu, with prices, is displayed outside the restaurant, has products of guaranteed authenticity and is offered to clients together with the wine list.
3. The front-of-house staff are professional, friendly and efficient.
4. The wine and food on offer in the restaurant are coherent with the category to which it belongs and guarantee a variety of dishes.
5. The restaurant is clean, tidy and well lit.
6. The toilets are clean and perfectly maintained.
7. Current food health and safety regulations are observed in the kitchen.
8. The premises are welcoming and comfortable in terms of air quality and acoustics.
9. The bill is divided into items that are easy to understand and can be paid with the main means of payment.
10. The restaurant management is attentive to environmental protection.



SEE PAGE 48
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 respec-

tive 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 60
FOR THE ITALIAN TEXT



The light touch

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

A handy list for cooking dedicated to young trainee chefs. Ten simple rules to be remembered at all times

1. Cooking. Have a preference for new cooking systems and try new technologies. Cooking in a very hot non-stick frying pan, indispensable for browning well, may make it possible to totally eliminate the addition of fat which was indispensable in traditional pans to stop the food from sticking. Keep the heat high. Try steaming: it protects the juices of the food in the product and prevents the many nutritional elements from being lost in the water, especially mineral salts and proteins. Try cooking in the microwave. Above all, if something doesn't usually turn out well for you (i.e. is not particularly good!) change system.

2. Freshness. Use very fresh, excellent quality products. Often, what we eat does not satisfy the palate and, above all, does not satisfy us from the psychological point of view, because it has lost its texture or flavour. Look for food of an excellent quality and prepare it in the best possible way. The food we eat is often im-



poverished both by cooking methods and by prolonged conservation. Reduce the quantity and look for true flavours and adequate textures.

3. Aromatic herbs. Avoid adding excessive amounts of fatty, sugary or salty condiments to foods, if something is tasteless you won't improve it in this way. On the contrary, get used to flavouring foods with aromatic herbs, possibly fresh and just picked. A pot on your balcony at home will be more than sufficient for this purpose. Aromatic herbs give scent and flavour to foods and, unlike spices, have few and well-defined contraindications.

4. Taste. Eat what is bitter, bitter, what is acidic, acidic, what is fat, fat and what is salty, salty. Do not add sugar to coffee or tea. Do not dress salads. Gradually get used to eating foods as they are. It is important to train yourself gradually to do this. So, if you eat something fatty you will then compensate with other acidic and bitter foods. The main problem in our diet is that foods are highly processed and complex and, most times, there is an excess of some substances. For example, a vast number of foods, from Mortadella to biscuits, contain egg whites and mixed cereals.

5. Tools. Look for and try out cooking materials, casseroles and trays that are the most suited to your job. New materials exist which make it possible to avoid the addition of fats and to cook in a lighter way: non-stick pans heat up in a second and brown foods perfectly without condiments and there are silicon trays for baking in the oven (you do not have to grease them to stop the food from sticking). Cooking is made of opposites. To keep the flavour of food, alternate fast browning with a high flame (for example to dry out surplus fat in vegetables, meat or fish) with very long cooking (for example, sauces and braised meats) cooking in our great-grandmother's old earthenware pot. Keep the dear old aluminium or copper pan and use it only if its bottom is thick enough to guarantee even cooking.

6. Get rid of any surplus. When you have achieved your purpose, get rid of the surplus. If the meat cooking in the pan releases fat, throw it away before continuing the cooking process with a drop of wine or

before eating the food. If you are preparing a risotto, add a teaspoon of extra-virgin olive oil and a teaspoon of water to the chopped onion you are browning. Only at the end of the cooking process, if allowed, add a curl of fresh butter, with the Parmesan cheese used to thicken (rigorously with the heat switched off).

7. Colour. Enrich your dishes with colour. Use fruit and vegetables. Supplement not only your side dishes and desserts, but also all your preparations, from the starter to the sweet course, with seasonal vegetables and fruit. Everything can be prepared with vegetables. It is important that they are well cleaned, washed and cut into pieces of a homogeneous size to foster the presentation of the dish and the even and pleasing cooking of the product.

8. Innovation. Some traditional recipes are excellent and should be rediscovered. Such as cherry soups and red wine (half a glass of red wine per meal is recommended) or polenta with vegetables. Other dishes should certainly be abolished. Not everything that belongs to the past is wonderful. Often our grandparents' recipes were the result of poverty and the aim was to fill up the stomach of big families. Today it's not like that anymore. Once the aim changed, the strategy had to change too, i.e. recipes and the way of cooking had to change.

9. Curiosity. We refuse so many kinds of food because we believe they aren't good. In the past, we had some bad experiences and we didn't like certain things, or it was the texture of the product we thought could disgust us. If we want to recover our relationship with food, first of all we have to try to rationalise the reason why we don't like certain things and why we like other things so much, by trying in small doses, and trying again to taste foods we once thought were not good.

10. Moderation. Eat little, often and well. Every day, just the amount we need. Moderation is the first rule for a healthy life.

The teacher's aphorism

"Taste is the good sense of genius"

Francois-René de Chateaubriand,
Dissertation on English literature.

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 01074



In nessun caso possiamo accettare l'uso delle nostre Insegne/Marchi/Loghi se non espressamente autorizzato. Diffidiamo quindi l'uso improprio e senza nostra autorizzazione dei Marchi FIC. Ogni abuso sarà di conseguenza tutelato dalle leggi vigenti in materia.

Pensavo fosse una...

...Lampadina

invece è zucchero isomalto soffiato
con cioccolato e filo di liquirizia

LA RICETTA

Sciogliere 50 g di isomalto e 30 g di glucosio portandoli a 206°C. Con una pompetta da zucchero, procedere alla soffiatura e, modellando, conferirgli la forma di una lampadina. Ricostruire il portalampade utilizzando 70 g di cioccolato fondente temperato e, infine, inserire una stringa di liquirizia a simulare il filo elettrico.

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 Phototecnica, Brusaporto - BG).