

il Cuoco



Magazine
Ufficiale della
Federazione
Italiana Cuochi

N. 292
Marzo/Aprile 2010

La FIC in Italia
e nel mondo
notizie dalle
associazioni

Normative
**Il contratto
a chiamata**

All'interno:
**il programma
del XXVII
Congresso
Nazionale Fic**

Gennaro Esposito
Cultura
e tradizione
della **pasta**

Sped. in a.p. - 45% art. 2 comma 20/b legge 662/96 - Economy - Filiale di Milano



For English text see page 76

I cuochi di domani

di Paolo Caldana,
presidente nazionale Fic

Al convegno nazionale “La professione del cuoco nella società contemporanea” (Rimini, 23 febbraio) organizzato dalla Federazione Italiana Cuochi, il tema che ha suscitato maggiore partecipazione nei presenti è stato, ancora una volta, quello del riordino del secondo ciclo di istruzione degli Istituti Alberghieri e della Ristorazione (dal prossimo anno “Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera”).

Sono state raccolte numerose istanze e proposte da parte dei dirigenti scolastici Ipsar, di enti operanti nella mediazione fra formazione e lavoro (es. Ente bilaterale del Turismo), di organizzazioni sindacali come il Conitp, oltre alle proposte di numerosi insegnanti tecnico pratici di cucina e professionisti aderenti al nostro ente.

Sotto un versante generale, dagli interventi si rileva:

1) l'esigenza di una formazione professionale che prepari figure qualificate sotto il profilo tecnico pratico e che sia immediatamente spendibile nel mercato del lavoro turistico alberghiero;

2) che il settore ristorativo alberghiero, alla luce della recente crisi economica, è sempre più disposto a recepire figure scarsamente qualificate e disponibili a ricoprire ruoli poco retribuiti e aspecifici. Dato preoccupante quest'ultimo, che rappresenta una deriva pericolosa per tutto il comparto turistico italiano.

3) l'esigenza, infine, di un continuo aggiornamento dei formatori scolastici, poiché tali insegnanti devono poter comunicare ai propri discenti le prassi di un settore, quello gastronomico, in rapida e costante evoluzione su stili alimentari, tecnologie disponibili e tecniche di lavorazione.

Questi tre aspetti devono essere motivo di profonda riflessione per tutti noi. Se infatti il mercato del lavoro continuerà ad essere poco ricettivo nei confronti di figure qualificate e culturalmente meglio preparate, le giuste istanze di una maggiore scolarizzazione e soprattutto della stessa “alta formazione” rischiano non solo di non essere recepite dal settore, ma addirittura di trasformarsi in uno svantaggio per quanti intraprenderanno percorsi formativi di qualità.

Per questo motivo, riteniamo che proprio il settore dell'alta formazione sia un ambito chiave. Un ambito da sviluppare monitorando attentamente le evoluzioni del comparto ristorativo alberghiero e lavorando, come del resto già avviene in altri Paesi europei, con quelle associazioni professionali di categoria che hanno a cuore la crescita professionale del proprio settore.

In definitiva, la Fic ritiene che da un lato si dovrebbero motivare gli operatori a perseguire una maggiore professionalità, dall'altro stimolare il settore ristorativo alberghiero a ritrovare motivazioni adeguate per il perseguimento di standard sempre più elevati. Questo sforzo rappresenta un'operazione in senso stretto “culturale” nella quale - è evidente - proprio scuola e formazione sono destinate a giocare un ruolo determinante.

Questi temi e i relativi punti programmatici sono stati sottoposti all'attenzione del ministro dell'Istruzione, Mariastella Gelmini, attraverso un documento dalla Fic (del 27 marzo 2010) che invita a un approfondimento in un incontro tecnico presso il Ministero.

SOMMARIO



IN COPERTINA:
Gennaro Esposito,
chef patron della Torre del Saracino,
Vico Equense (NA).
Foto di F. Brambilla e S. Serrani.

IL CUOCO n. 292
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
Fernando Bassi, Gabriella Bugari, Mario Bello,
Francesca Brambilla, Salvatore Bruno, Alessandro
Circiello, Luigi Cremona, Domenico Maggi, Michele
D'Agostino, Rossana Del Santo, Angelo G. Di Lena,
Michelangelo Ferrara, Sergio G. Grasso, Giovanni
Guadagno, Adolfo Leoni, Giuseppe Liuzza, Antonio
Macri, Francesca Marsetti, Eugenio Medagliani, Chiara
Mella, Pietro R. Montone, Giorgio Morsiani,
Michele Nobile, Lorenzo Pace, Claudio Pastena, Stefano
Pepe, Giulio Renzulli, Gaetano Riccio, Serena Serrani,
Alberto Somaschini, Walter Testoni, Marco Valletta,
Nicola Vizzarri

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

5 I cuochi di domani

Notizie & eventi

8 Concorsi, fiere, novità

9 Congresso nazionale Fic

12 Congresso internazionale Wacs

14 Ciao, padre Luigi

Saperi & sapori

16 Le prime macchine per cucinare

Il prodotto

18 Uovo, il re della dispensa

L'intervista

20 Gennaro Esposito: la pasta

Locali da gourmet

22 Ancora, Cortina (BL)

Le nostre ricette

28 Il menu di Mario Bello

33 Tre ricette con l'olio d'oliva

Cucina artistica

40 Le pièce di Teresa Tomellini

Ateneo della Cucina Italiana

42 L'analisi sensoriale

Chef in gara

44 Come conservare i cibi

Corsi e concorsi

46 I campioni della ristorazione a Tirreno CT

48 Giovani talenti della cucina crescono

51 Trofeo A. Della Torre 2010

La pasticceria

52 L'arte dell'uovo di Pasqua

di Giulio Romano

Spazio Giovani

54 Novità in cucina

Scuola e formazione

56 Noi resteremo al nostro posto

Buono a sapersi

58 Il contratto a chiamata

Vita associativa

62 Lombardia

64 Trapani

66 Arezzo

68 Fermo

70 Calabria

72 Veneto, Fermo

74 Napoli

75 In libreria

76 English text

82 Giochi di cucina



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

FIPE: STOPPANI PRESIDENTE

Lino Enrico Stoppani (nella foto) è stato rieletto presidente Fipe durante l'assemblea convocata per il rinnovo ordinario delle cariche. Si tratta del suo secondo mandato consecutivo alla guida della Federazione italiana dei pubblici esercizi, la struttura di riferimento del settore enogastronomico all'interno di Confcommercio Imprese per l'Italia. Stoppani avrà adesso il difficile compito di guidare il settore degli esercenti in un contesto economico difficile e provato dalla crisi, con un panorama legislativo (nazionale e comunitario) in continua evoluzione. I prossimi quattro anni saranno quelli di avvicinamento ad Expo 2015, la grande esposizione universale con un titolo, "Alimentare il pianeta", altamente significativo per il settore da lui rappresentato.



Roma, lunedì 26 aprile

CONVOCAZIONE ASSEMBLEA ORDINARIA DEI DELEGATI FIC



L'Assemblea Ordinaria dei Delegati Fic è convocata a

Roma presso:

PRINCESS HOTEL - Via Andrea Ferrara n. 33

(angolo Via Aurelia 619), ROMA, tel. 06.664931

in prima convocazione il giorno 26 aprile 2010

alle ore 06.00 e in seconda convocazione:

lunedì 26 aprile 2010, alle ore 15.00.

Tutti i delegati devono partecipare all'Assemblea in divisa da chef.

Per discutere e deliberare sul seguente Ordine del giorno:

Apertura dei lavori Assembleari;

Nomina del Collegio Verifica Poteri;

Relazione del Presidente - Paolo Caldana;

Relazione del Tesoriere - Carlo Cranchi;

Relazione dei Dipartimenti e Compartimenti Fic;

Relazione della Giunta Esecutiva

e Consiglio Nazionale;

Relazione del Collegio dei Probiviri;

Relazione del Collegio dei Sindaci Revisori;

Approvazione Bilancio Consuntivo al 31/12/2009;

Approvazione Bilancio di previsione 2010;

Nomina Delegati per la costituzione di una Società a responsabilità limitata a socio unico Fic;

Quota Associativa 2010;

Monitoraggio situazione Congresso Nazionale 2010

Approvazione del Verbale Assemblea;

Interventi liberi dei Delegati.

Su richiesta possono presenziare come uditori i Soci regolarmente iscritti alla Fic nel 2009.

Comunichiamo che tutte le scritture contabili, Verbali Assemblea, Giunta Esecutiva e Consiglio Nazionale, sono a disposizione presso la Sede nazionale a Roma e possono prenderne visione tutti i Dirigenti e gli Iscritti alla Fic nel 2009.

Bergamo, 17 - 22 maggio

RISTORERÒ 2010

Nella bella città lombarda è di scena l'eccellenza della ristorazione italiana con "Ristorerò", la rassegna enogastronomica promossa dalla locale Confesercenti in onore del maestro Vittorio Cerea, fondatore del pluristellato ristorante "Da Vittorio", e di Luigi Veronelli, indimenticato maestro della cultura eno-gastronomica. Tanti sono gli eventi in programma, che seguono il tema portante dell'incontro tra cucina, vino e arte. Previsto anche un concorso rivolto agli allievi degli istituti alberghieri

lombardi. Una settimana all'insegna del buon gusto e della cucina d'autore giovane, fresca, innovativa, proiettata nel futuro ma sviluppata sulle solide basi dei maestri della tradizione. La collocazione dei momenti *clou* della manifestazione all'interno della Gamec, la Galleria d'Arte Moderna e Contemporanea di Bergamo, intende sottolineare il forte legame che unisce l'espressione artistica e sensoriale della ristorazione con le altre forme d'arte.

Per informazioni: www.ristorero.eu

SCIENZA E CONVIVIALITÀ A TAVOLA

Torna l'evento scientifico organizzato dall'Associazione Colline moreniche del Garda con il marchio Mosaicoscienze. L'Undicesima edizione prevede un ciclo di conferenze a ingresso libero dove i più importanti esperti italiani di tematiche agro-alimentari svilupperanno e approfondiranno lo sfaccettato tema dell'Alimentazione. Il programma è sul sito www.mosaicoscienze.com



In collaborazione con



XXVII CONGRESSO NAZIONALE e I CONGRESSO INTERNAZIONALE FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI

Gardaland Theatre e Hotel Parchi del Garda
CASTELNUOVO DEL GARDA – PACENGO DI LAZISE (VR) • 24-28 OTTOBRE 2010

PROGRAMMA

24 ottobre 2010 – CERIMONIA DI APERTURA

In mattinata arrivo dei partecipanti e sistemazione nelle camere. Check in alle ore 14.00 (check in anticipato salvo disponibilità).

Dalle ore 12.00

Apertura Segreteria Congressuale e Segreteria FIC - registrazione partecipanti.

Dalle ore 14.00 possibilità di ingresso al Parco di Gardaland.

Ore 17.00

Raduno dei partecipanti all'interno di Gardaland (zona ingresso principale) per la sfilata FIC.

Arrivo della sfilata al Gardaland Theatre alle ore 19.00 e Cerimonia di Apertura del XXVII Congresso Nazionale e del I Congresso Internazionale della Federazione Italiana Cuochi.

Ore 20.30

Buffet al Ristorante Aladino realizzato dagli allievi delle Scuole Alberghiere. Al termine rientro negli alberghi e pernottamento.

25 ottobre 2010 – GIORNATA ORGANIZZATA DAGLI CHEF DELLA LOMBARDIA

Ore 09.00

Partenza dei Congressisti in pullman per le visite tecniche alle Aziende del territorio.

Accompagnatori: sarà organizzato un itinerario di visite guidate sul territorio lombardo (mattina e pomeriggio con rientro per il pranzo).

Conclusione del tour verso le ore 13.00 all'Hotel Parchi del Garda.

Ore 13.00

Degustazione Risotti a cura degli Chef della Lombardia

Ore 15.00 Inizio dei lavori congressuali presso l'Hotel Parchi del Garda
Conferenza sul Riso "Un riso per Amico"

Dimostrazione pratica sul riso in cucina allestita.

Tavola rotonda
LE GUIDE GASTRONOMICHE

Ore 19.30

Chiusura dei lavori.

Navette per gli hotels e/o tempo libero per visitare l'area espositiva.

Ore 20.30

Trasferimento nel Parco di Gardaland.

Aperitivo a cura di Lady Chef dell'Associazione Cuochi di Brescia della NIC (Nazionale Italiana Cuochi).

Cena a cura dello Chef Team Regione Lombardia.

Al termine rientro negli alberghi e pernottamento.

26 ottobre 2010 – GIORNATA ORGANIZZATA DAGLI CHEF DEL TRENINO ALTO ADIGE

Ore 08.00

Partenza da Garda con la caratteristica motonave traghetto "Brennero" per Riva del Garda (il viaggio durerà 2 ore e 30 minuti circa).

Accoglienza e trasferimento a piedi al Pala Meeting di Riva del Garda.

Accompagnatori: sarà organizzato un itinerario di visite guidate sul territorio trentino (mattina con rientro a Riva del Garda per il pranzo).

Apertura dell'ExpoChef presso il Pala Meeting di Riva del Garda.

Ore 11.00

Teatro formativo dei Maestri di Cucina del Trentino Alto Adige: viaggio culinario "Le Strade dei sapori del Trentino".

Ore 13.00

Degustazione dei prodotti delle "Strade dei Sapori del Trentino".

Di seguito visita libera nel piccolo centro storico. Ritrovo al porto e partenza in pullman da Riva del Garda per il rientro negli hotels. Navette per gli hotels e/o tempo libero per visitare l'area espositiva.

Ore 17.00 Inizio dei lavori congressuali presso l'Hotel Parchi del Garda

Tavola Rotonda

QUALE FUTURO PER I GIOVANI CUOCHI?

Tavola Rotonda

LA CUCINA IN ROSA

Ore 20.30

Trasferimento nel Parco di Gardaland.

Aperitivo e cena a cura dello Chef Team Regione Trentino Alto Adige. Al termine rientro negli alberghi e pernottamento.

27 ottobre 2010 – GIORNATA ORGANIZZATA DAGLI CHEF DEL VENETO

Ore 09.00

Partenza per le visite tecniche nelle Cantine del veronese.

Proseguimento per Verona per assistere alla S. Messa e di seguito "foto di famiglia" nell'Arena.

Accompagnatori: sarà organizzato un itinerario di visite guidate sul territorio veneto (mattina e pomeriggio con rientro a Verona per il pranzo).

Ore 13.00

Buffet didattico.

Rientro negli hotels nel pomeriggio.

Navette per gli hotels e/o tempo libero per visitare gli stands.

Ore 16.00 Inizio dell'ultima parte dei lavori congressuali e Cerimonia di Chiusura del Congresso presso l'Hotel Parchi del Garda

Tavola Rotonda

QUALI STRUMENTI ABBIAMO PER MIGLIORARE LA SANA ALIMENTAZIONE E L'ALIMENTAZIONE SOSTENIBILE PER TUTTI?

Tavola Rotonda

TRADIZIONE O INNOVAZIONE? PRODOTTI ITALIANI O GLOBALIZZAZIONE?

Ore 20.00 circa

Chiusura del XXVII Congresso e del I Congresso Internazionale della Federazione Italiana Cuochi.

Trasferimento nel Parco di Gardaland.

Ore 20.30

Aperitivo e cena a cura dello Chef Team Regione Veneto.

Al termine rientro negli alberghi e pernottamento.

28 ottobre 2010 – RIENTRO NELLE PROPRIE SEDI

Mattino

Check out dalle camere e partenza dei Partecipanti per il rientro alle proprie sedi.

CORSO DI FORMAZIONE AGORÀ

Nelle giornate del 25 e 26 ottobre sarà organizzato il Corso di Formazione AGORÀ riservato agli allievi delle Scuole Alberghiere.

Per informazioni rivolgersi alla Segreteria Congressuale.

PER INFORMAZIONI E ISCRIZIONI

Segreteria Organizzativa: md studio congressi Snc

Via Roma, 8 - 33100 UDINE - Tel. 0432 227673 - Fax 0432 507533

E-mail: info@mdstudiocongressi.com - Web: www.mdstudiocongressi.com

PARCO DEI DIVERTIMENTI DI GARDALAND: il Parco è aperto solo di sabato e domenica, quindi nelle giornate del 23 e 24 ottobre 2010. Negli altri giorni del Congresso non sarà possibile accedere e usufruire delle attrazioni del Parco di Gardaland.



In collaborazione con



XXVII CONGRESSO NAZIONALE e I CONGRESSO INTERNAZIONALE FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI

Gardaland Theatre e Hotel Parchi del Garda
CASTELNUOVO DEL GARDA – PACENGO DI LAZISE (VR) • 24-28 OTTOBRE 2010

Scheda di iscrizione

ASSOCIATO: Nr. di Registrazione FIC N. _____

Cognome _____ Nome _____

ACCOMPAGNATORI (se bambino barrare la casella e indicare la data di nascita):

Cognome _____ Nome _____

Cognome _____ Nome _____ ☐ nato/a il _____

Cognome _____ Nome _____ ☐ nato/a il _____

In caso di accompagnatori bambini indicare tassativamente il numero dei bambini e la data di nascita: se non presenti si riterranno quote ADULTI.

☐ Desidero prenotare l'ingresso a Gardaland nel giorno 23/10/2010 per Nr. persone _____

☐ Desidero prenotare l'ingresso dal mattino a Gardaland nel giorno 24/10/2010 per Nr. persone _____

PROGRAMMA ACCOMPAGNATORI

Desidero partecipazione al Programma accompagnatori dedicato (barrare la casella di interesse) ☐ SÌ ☐ NO per Nr. accompagnatori _____

LE QUOTE

PACCHETTO A - Euro 490.00 /persona in camera doppia (adulti)

PACCHETTO B - Euro 445.00 /persona in camera tripla (adulti)

PACCHETTO B - Euro 285.00 /bambini in camera tripla (bambini dai 3 ai 12 anni NON COMPIUTI)

PACCHETTO C - Euro 425.00 /persona in camera quadrupla (adulti)

PACCHETTO C - Euro 265.00 /bambini in camera quadrupla (bambini dai 3 ai 12 anni NON COMPIUTI)

Le quote includono:

24-28 ottobre quattro giorni/quattro notti – sistemazione in Hotel 4 stelle in camera doppia/tripla o quadrupla con trattamento di pernottamento e prima colazione, i buffet didattici (25-26-27 ottobre), le cene (24-25-26-27 ottobre) - bevande incluse, le attività congressuali e di visita dedicate previste nel Programma, l'ingresso al Parco di Gardaland dalle ore 14.00 del giorno 24 ottobre, l'IVA 20%.

Le quote non includono:

Ingresso al Parco di Gardaland la mattina di domenica 24 ottobre, la seconda colazione del 24 ottobre, eventuali parcheggi e quanto non indicato nel Programma e alla voce "le quote includono".

SUPPLEMENTI

Supplemento camera singola da aggiungere al PACCHETTO A Euro 150,00

Supplemento a camera per pernottamento 23 ottobre Euro 105.00/camera doppia (con trattamento di pernottamento e prima colazione, in base alla disponibilità di camere all'atto della prenotazione).

Supplemento a camera per pernottamento 23 ottobre Euro 115.00/camera tripla (con trattamento di pernottamento e prima colazione, in base alla disponibilità di camere all'atto della prenotazione).

Supplemento a camera per pernottamento 23 ottobre Euro 135.00/camera quadrupla (con trattamento di pernottamento e prima colazione, in base alla disponibilità di camere all'atto della prenotazione).

Biglietto di ingresso a Gardaland Euro 24.00/persona/giorno – per la giornata del sabato 23 ottobre 2010 (con un minimo di 20 ingressi pre-pagati – segnalare barrando la casella di richiesta – il costo dovrà essere riconfermato dalla Segreteria sulla base degli effettivi ingressi richiesti).

Supplemento per biglietto di ingresso a Gardaland Euro 7.00 di supplemento a persona per l'entrata al mattino nella giornata di domenica 24 ottobre 2010 (con un minimo di 20 ingressi pre-pagati – segnalare barrando la casella di richiesta – il costo dovrà essere riconfermato dalla Segreteria sulla base degli effettivi ingressi richiesti).

INFANT 0-2 ANNI: per bambini di età compresa tra i 0-2 anni (NON COMPIUTI) il costo della culla aggiunta nella camera doppia dei genitori è di **Euro 15.00/giorno**, mentre non verrà applicata alcuna quota di partecipazione al congresso. Si prega comunque di contattare la Segreteria Organizzativa per valutare le effettive necessità.

BAMBINI 3-12 ANNI: per bambini di età compresa tra i 3-12 anni (NON COMPIUTI) che dividono la camera con i genitori la quota è stata calcolata applicando una riduzione sulla quota di iscrizione degli adulti per la parte relativa ai servizi congressuali. Si prega comunque di contattare la Segreteria Organizzativa per valutare le effettive necessità.

SISTEMAZIONE ALBERGHIERA

HOTEL PARCHI DEL GARDA - Via Brusà - 37017 PACENGO DI LAZISE (VR)

Sede dei lavori congressuali
distanza circa 350 metri dall'ingresso del Parco di Gardaland
disponibili 200 stanze di diversa tipologia.

GARDALAND HOTEL - 37014 CASTELNUOVO DEL GARDA (VR)

Distanza circa 800 metri dall'ingresso del Parco di Gardaland
albergo suggerito per chi richiede la camera quadrupla/family room
disponibili 200 stanze di diversa tipologia.

NOTA BENE

Le camere saranno assegnate sulla base dell'ordine di arrivo delle richieste, a partire da quelle opzionate all'Hotel Parchi del Garda, e in base alla tipologia delle camere richieste. In caso di gruppi si prega di contattare la Segreteria Organizzativa per concordare il contingente di camere necessario in modo da garantire la sistemazione di tutto il gruppo presso la stessa struttura alberghiera.



In collaborazione con



XXVII CONGRESSO NAZIONALE
I CONGRESSO INTERNAZIONALE FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI
Gardaland Theatre e Hotel Parchi del Garda
CASTELNUOVO DEL GARDA – PACENGO DI LAZISE (VR) • 24-28 OTTOBRE 2010

GRUPPI: per gruppi viaggianti con proprio pullman (pullman minimo 50 persone) che fossero disponibili a mettere a disposizione il mezzo per il trasporto durante la permanenza sul Lago di Garda per l'effettuazione delle visite e dei trasferimenti, accogliendo anche altri partecipanti qualora avessero dei posti disponibili, sarà praticato uno sconto complessivo sul gruppo di **Euro 250.00/giorno/pullman**.

DEAD LINE ISCRIZIONE, PRENOTAZIONE CAMERE E INGRESSI PARCO

Le iscrizioni dovranno essere effettuate unitamente alla prenotazione delle camere e degli ingressi al Parco entro il **15 settembre 2010**, successivamente a tale data non si garantisce la disponibilità delle camere presso le strutture convenzionate.

RIMBORSI PER CANCELLAZIONI

Rimborsi al netto delle spese emissione fattura e bancarie saranno possibili come segue:

per cancellazioni pervenute entro il 15 settembre 2010 75% della quota	per cancellazioni pervenute entro il 30 settembre 2010 50% della quota	per cancellazioni pervenute dopo il 30 settembre 2010 Nessun rimborso
--	--	---

Riepilogo servizi richiesti

MODALITÀ DI PAGAMENTO

Assegno bancario intestato a: **md studio congressi Snc** oppure tramite Bonifico bancario a favore di: **md studio congressi Snc – Via Roma, 8 – 33100 UDINE**

Riferimenti della Banca alla quale inviare le relative QUOTE D'ISCRIZIONE (al netto di eventuali commissioni bancarie):

Banca di Credito Cooperativo di Basiliano – Viale Carnia, 8 – 33031 BASILIANO (UD) – Codice IBAN: IT 34 J 08375 63660 000000128080 – Codice SWIFT: ICRAITRRAF0

Descrizione pagamento: **XXVII CONGRESSO FIC 24-28 OTTOBRE 2010.**

Inviare la scheda di iscrizione compilata in ogni sua parte unitamente a copia del pagamento (assegno o bonifico) **a mezzo FAX** a: **0432 507533**.

QUADRO A - RIEPILOGO QUOTE			
DESCRIZIONE SERVIZI	NR. PERSONE	A EURO	TOTALE
☐ PACCHETTO A		€ 490,00	€
☐ PACCHETTO B (adulti)		€ 445,00	€
☐ PACCHETTO B (bambini)		€ 285,00	€
☐ PACCHETTO C (adulti)		€ 425,00	€
☐ PACCHETTO C (bambini)		€ 265,00	€
☐ INFANT*		€ 45,00	€
☐ INGRESSO GARDALAND (mattino 24/10/2010)		€ 7,00	€
☐ INGRESSO GARDALAND (23/10/2010)		€ 24,00	€
☐ SUPPLEMENTO SINGOLA SU PACCHETTO A		€ 150,00	€

*culla per 4 giorni (compilare solo se necessaria)

QUADRO B - NOTTI SUPPLEMENTARI					
DATA (indicare la data richiesta)	NR. CAMERE	TIPOLOGIA**	NR. NOTTI	COSTO 1 CAMERA/NOTTE	TOTALE
					€
					€
					€
				TOTALE DA PAGARE QUADRO A+B	€

**indicare se SINGOLA / DOPPIA / TRIPLA / QUADRUPLA

Indicare i seguenti riferimenti per la FATTURAZIONE e per la CONFERMA DELL'ISCRIZIONE:

Cognome _____ Nome _____

Indirizzo _____

CAP _____ Città _____ Prov. _____

Tel. _____ Fax _____ e-mail _____

C.F.: _____ P.IVA: _____

per informazioni e/o contatti diretti con la Segreteria Organizzativa:

md studio congressi Snc – Via Roma, 8 – 33100 UDINE

Tel. +39 0432 227673 – Fax: + 39 0432 507533 – e-mail: info@mdstudiocongressi.com – web: www.mdstudiocongressi.com

INFORMATIVA PER LA TUTELA DEI DATI PERSONALI

Con la presente informiamo che ai sensi del D.Lgs. 196/03, i dati personali ottenuti verranno trattati da MD STUDIO CONGRESSI DI DELLAPIETRA MARINA & MORETTI SARA S.N.C., titolare del trattamento, con sede legale a Udine in Via Roma, 8. Il Responsabile è individuato nella persona di Dellapietra Marina. Il trattamento sarà effettuato manualmente e/o con l'ausilio di mezzi elettronici ed in ogni momento l'interessato potrà esercitare i suoi diritti di ottenere informazioni o di opporsi nei confronti del titolare del trattamento, come specificato dall'art.7. Ulteriori notizie sulla presente informativa, ai sensi dell'art. 13, sono consultabili presso il sito www.mdstudiocongressi.com.

Data _____ Firma _____



La World Association of Chefs Societies ha organizzato il 34° Congresso internazionale a Santiago in Cile, dal 24 al 28 gennaio. Nuovi Paesi sono entrati a farne parte, tanti chef hanno partecipato e vinto prestigiose competizioni e importanti iniziative sono state annunciate. A rappresentare l'Italia, tre soci Fic: Fernando Bassi, Gabriella Bugari e Domenico Maggi

La Federcuochi al Congresso internazionale Wacs

di Fernando Bassi, Gabriella Bugari e Domenico Maggi

Il meeting internazionale si svolge nella bella cornice di un centro congressi tutto in pietra e, dopo gli adempimenti di iscrizioni e registrazioni, ci ritroviamo in serata per il cocktail di apertura, ben organizzato dallo chef del hotel Sheraton.

Il 25 gennaio di buon'ora ci rechiamo al centro congressi, dove inizia l'attività con i meeting continentali. Il nostro Europeo inizia con la discussione di modifica di alcuni punti dello Statuto, in maniera di arrivare alla votazione condividendo la stessa idea.

Si passa poi alla relazione dei direttori continentali e quello dell'area del Nord, Reinold Metz, annuncia le sue dimissioni motivate dalla convinzione che il programma che sta già seguendo (Global Master Chef) richieda più tempo da parte sua per essere portato a termine; viene sostituito da Miroslav Kubec, presidente dell'Associazione Cuochi della

Repubblica Ceca; prende la parola il nostro direttore continentale Srecko Kolkic che parla dell'uscita della Romania dall'Europa del sud per entrare a far parte dell'Europa del nord, due nuove nazioni entrano con l'Europa del sud e sono la Macedonia e la Bosnia Erzegovina, la quale prende contatti con noi per avere più frequenti contatti ritenendoci una Federazione da cui prendere esempio.

Iniziano poi le presentazioni delle varie attività che svolgeranno le varie nazioni; l'Austria invita tutti a partecipare al Big Cooking Contest dal 11 al 14 settembre a Innsbruck, noi presentiamo il nostro congresso, Metz parla del Global Master Chef mettendosi a disposizione delle varie nazioni per incontri. La Germania annuncia che le prossime Olimpiadi di cucina si terranno a Erfurt dal 5 al 10 ottobre 2012.

Si passa poi al punto per chi votare

I NUOVI PAESI MEMBRI DELLA WACS

Dieci nuove nazioni sono state formalmente incluse nella Wacs durante il 34° congresso internazionale: Bosnia e Herzegovina, Ghana, Honduras, Namibia, Macedonia, Micronesia, Pakistan, Perù, Arabia Saudita e Uzbekistan. Il presidente Wacs Gissur Gudmundsson ha affermato:

"Sono lieto di dare il benvenuto a questi nuovi Paesi che si sono uniti alla famiglia Wacs - che conta oggi 92 Paesi aderenti - per promuovere e condividere iniziative culinarie internazionali, compresa l'istruzione, la formazione e le competizioni".

per il prossimo congresso mondiale 2014: i Paesi candidati sono la Norvegia e la Turchia. Dopo ampia discussione si decide per la Norvegia.

Finalmente l'Italia ha un posto im-

portante all'interno della Wacs; un posto che bisogna continuare a rappresentare sempre con la stessa serietà, instaurando e rafforzando rapporti di amicizia con tutto il mondo.



LE DONNE NELLA WACS

di Gabriella Bugari

Il giorno 28 gennaio si è riunita la tavola rotonda indetta dalla responsabile delle Women in Wacs, Susanne Metz. Erano presenti circa 30 donne provenienti da ogni parte del mondo. Sono stata chiamata a esporre l'attività delle Lady Chef italiane: ho relazionato dalla fondazione, al patrocinio della Fic, all'approvazione del nostro regolamento e a tutti gli sforzi che stiamo facendo per far entrare le donne nelle componenti ufficiali delle nostre associazioni. Ho subito capito che la posizione delle donne professioniste in Italia è molto più avanzata che in altre nazioni, dove la figura della donna, nonostante ci siano professioniste validissime, è ancora relegata in secondo piano. Ho anche puntualizzato che la priorità va alla comunicazione tra di noi, principalmente perché dalla prima riunione delle donne a Dubai, non si sono avute più comunicazioni. Susanne Metz al rientro in sede si è attivata per fondare il gruppo Women in Wacs su Facebook e ha subito iniziato una serie di corrispondenze via e-mail con tutte noi, indicando alcune di noi come responsabili di area continentale Wacs e dandomi l'incarico di seguire l'Europa del sud. Per il momento si tratta di identificare donne professioniste il cui profilo verrà inserito mensilmente sul sito della Wacs; poi valuteremo se sarà possibile organizzare eventi anche a livello mondiale. Nel frattempo, ho inviato il nostro regolamento che è stato accolto favorevolmente.



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.

I cuochi italiani esprimono il loro dolore per la morte del loro padre spirituale e lo ricordano con profondo affetto

Ciao, padre Luigi

di Ciro d'Elia



La presenza di padre Luigi Affoni tra (nella foto) noi cuochi, la ricordo chiaramente già dalla metà degli anni '80, quando per le prime volte partecipavo in

qualità di delegato alle assemblee nazionali della Fic. Sembrava che in tutto quel frastuono di noi intenti a discutere, la presenza di padre Luigi non si notasse. Invece era lì, attento a ciò che erano gli argomenti della discussione. E lo ricordo anche intervenire con fermezza, quando alcuni aspetti divenivano un problema. Sapeva placare gli animi, sapeva ricondurci con mano amica entro i canoni della tranquillità.

Ricordo, in modo particolare, l'assemblea elettiva del 1994: i lavori ebbero inizio il sabato precedente la Domenica delle Palme; chiedemmo a padre Luigi che la mattina seguente, prima di riprendere i lavori, il tavolo della presidenza fosse impegnato per la celebrazione della Santa Messa. I suoi occhi si illuminarono di gioia e fu così che quella semplice ma sentita celebrazione assunse le connotazioni dell'evento speciale per

gli oltre 300 delegati Fic che ancora oggi ne conservano il caro ricordo.

Il trascorrere degli anni, ha arricchito ancora di belle parentesi legate alla presenza tra noi del nostro padre spirituale, basti pensare alle occasioni congressuali che hanno caratterizzato il rito della Messa. E che dire del suo grande impegno a favore delle adozioni a distanza? Tanti bambini delle Missioni Caraccioline sono stati aiutati dalle Associazioni Cuochi di tutta Italia. "Ci hai saputo coinvolgere, ci hai dato la possibilità di esprimere la carità cristiana come vuole il Santo patrono".

L'ultima presenza tra noi di padre Luigi, fu in occasione del consiglio nazionale in novembre. Il nostro animo, ancora sconvolto dalla prematura scomparsa del segretario Fic Gian Paolo Cangini, non fece passare inosservata la sua presenza che agli occhi di tutti apparve come un'altra partenza annunciata. Sapevamo del male che portava con sé, con grande dignità e con cristiana rassegnazione. Sapevamo tutti che la sua presenza tra noi in quel giorno significava conforto per la perdita di un amico. Padre Luigi ci salutò uno ad uno come, un padre saluta i propri figli e come per dirci che quello non era un addio, ma un arrivederci, in Paradiso.

Ciao, padre Luigi. Le berrette bianche

d'Italia ti salutano, certe che la tua presenza tra loro è stata e sarà una preziosa testimonianza del tuo sacerdozio.

**BENVENUTO TRA NOI,
PADRE PIERPAOLO!**

Il capitolo generale dei Padri Caracciolini, presieduto da padre Raffaele Mandolesi, ha nominato padre Pierpaolo Ottone come nuovo assistente spirituale nazionale della Federazione Italiana Cuochi. Nato a Roma nel 1961 Pierpaolo si è laureato in Scienze religiose presso la Pontificia Università Lateranense di Roma ed è stato ordinato nel 1987. Dopo sei anni vissuti in Germania, dove ha svolto tra l'altro l'opera della catechesi tra i lavoratori italiani del settore ristorazione, è rientrato in Italia per proseguire la sua missione sacerdotale ed è vice parroco della parrocchia di S. Francesco Caracciolo di Miano (NA). Crediamo che padre Pierpaolo saprà continuare l'opera iniziata da padre Luigi, comprendendo lo spirito associativo della grande famiglia dei cuochi.

PADRE AFFONI: UNA VITA VISSUTA CON AMORE

di Padre Pierpaolo Ottone

Padre Luigi nasce ad Anagni (FR) nel 1933. All'età di 14 anni entra nel Seminario Caracciolino di Anagni, nel 1950 inizia la professione semplice dopo il Noviziato e nel 1954 inizia la professione solenne ad Anagni. Segue nel 1957 l'ordinazione sacerdotale a Roma - Chiesa SS. XII Apostoli. Consegue il Baccellierato in filosofia e teologia, la Licenza e Laurea in Teologia presso la Pontificia Università Angelicum, e il Diploma in Pastorale all'Università Lateranense. Dal 1963 al 1976 sostituto parroco e in seguito Parroco dei SS. Angeli Custodi, dal 1976 al 1988 Superiore Generale dei Caracciolini (C.R.M.), nel 1976 apre la prima casa dei Caracciolini nel paese di Villa Santa Maria, patria di San Francesco Caracciolo. Nel 1984 invia i primi missionari in terra d'Africa. Dal 1988 svolge diverse mansioni nella

comunità dei SS. Angeli Custodi seguendo il cammino di fede di diversi gruppi parrocchiali. Per circa 30 anni è direttore spirituale della Federazione Italiana Cuochi, che venera come patrono San Francesco Caracciolo.

La salute malferma e poi la malattia lo hanno provato nel cammino della perfezione verso la casa del Padre, dove fa ritorno il 16 febbraio 2010. Il 18 febbraio la comunità dei SS. Angeli Custodi di Roma, i confratelli, i famigliari, una rappresentanza dei Cuochi d'Italia con il loro presidente, il sindaco di Villa Santa Maria, membri dell'Associazione Villesi a Roma e tanti amici sono intervenuti al rito esequiale. Il suo corpo riposa al cimitero del Verano di Roma. Sua gioia era il sostegno delle opere missionarie, chi lo desidera può ricordarlo partecipando a questo suo sogno.



For English text see page 76

La storia della cucina è profondamente legata all'evoluzione delle sorgenti di calore. Attraverso i secoli si sono infatti succeduti come combustibile, il legno, la carbonella, il carbone, il gas e, buona ultima, l'energia elettrica

Le prime macchine per cucinare

di Eugenio Medagliani

La prima cucina fu senz'altro quella alimentata a legna, ossia il camino. Il suo successore, la cucina di mattoni refrattari, impiegò alcuni secoli prima di riuscire ad affermarsi. I camini erano spesso l'unico mezzo di riscaldamento delle abitazioni nei secoli dal Trecento al Cinquecento, e non scomparvero del tutto neppure nei secoli successivi.

La stanza del camino costituiva il cuore della casa e oltre che da cucina, serviva spesso anche da camera da letto e da salotto. È solo verso il Seicento che la cucina abbandona questo ruolo predominante e multifunzionale per diven-

tare un luogo autonomo, destinato quasi esclusivamente alla preparazione e alla cottura dei cibi.

LE STUFE DI GHISA

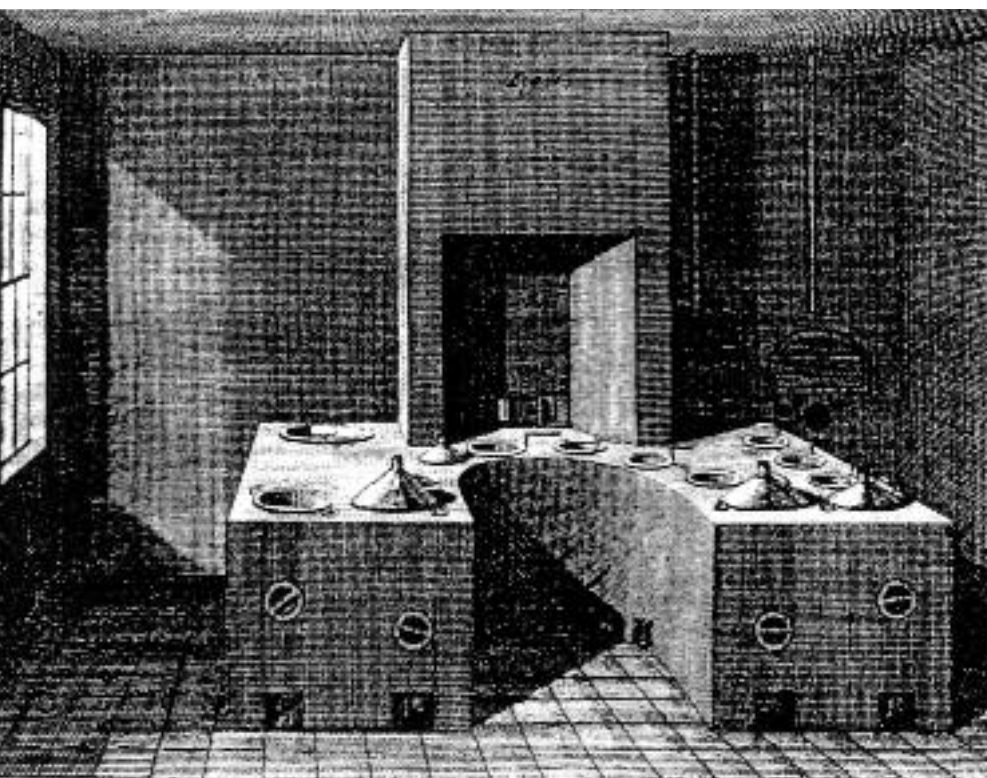
Tra i vari tipi di cucina, intesi appunto come macchine per cucinare, c'è la cucina di ghisa che raggiunge il massimo successo nel corso dell'Ottocento e che, più che in Europa, fu molto apprezzata negli Stati Uniti. Nel nostro continente era infatti maggiormente diffusa la cucina di maiolica, nonostante che il suo assemblaggio richiedesse l'opera di costosi specialisti.

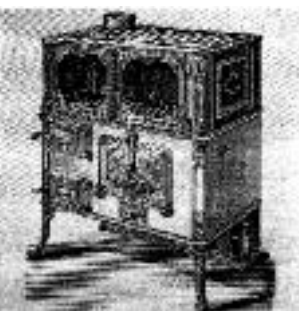
A monte della scelta del materiale, esisteva il problema di concentrare la sorgente di calore in uno spazio ristretto, cercando di utilizzare le tecniche più efficaci per ottenere il minimo spreco energetico e il massimo rendimento calorico. Fu così che alcuni dei più grandi talenti scientifici del Settecento si adoperarono per migliorare questo progetto.

Il fisico Beniamino Franklin approntò un tipo di stufa all'interno della quale vi era uno speciale condotto costruito con piastrelle di ghisa che, riscaldate dal fumo che le percorreva, trattenevano e trasmettevano più a lungo e in modo più omogeneo il calore.

Una miglioria a questo progetto venne apportata da Benjamin Thompson, non solo importante professore di fisica, ma anche appassionato e provetto cuoco che esercitava questa professione in un ospizio per anziani da lui stesso fondato a Monaco di Baviera. Thompson ideò un forno a calore indiretto nel quale il fumo caldo era trasportato, grazie a una rete di condotti interni, fino ad aperture ci-

Cucina di mattoni refrattari con fori per recipienti, ideata da Benjamin Thompson, conte di Rumford, nel 1777.





lindriche di varie dimensioni, poste sulla parte superiore del forno, dentro le quali erano inseriti per riscaldarsi recipienti di adatto diametro. Si trattava dunque dell'antenato degli odierni bagnomaria, in cui l'acqua bollente era sostituita da fumo caldo.

LE CUCINE A GAS

L'apparizione del gas permette finalmente un'ottimale concentrazione della sorgente di calore. La fiamma è ancora visibile, ma si trova racchiusa all'interno di un bruciatore circolare di ridotte dimensioni. Nonostante l'incontestabile superiorità pratica e funzionale rispetto alla legna e al carbone, il gas conobbe una rapida diffusione solo come metodo

di illuminazione; dovette invece impiegare parecchi anni per affermarsi come combustibile. Il primo brevetto inglese di fornelli a gas risale all'inizio dell'Ottocento. Va però ricordato che tali tipi di cucine, non essendo particolarmente ermetiche e tecnicamente molto avanzate, disperdevano senza utilizzarlo una buona quantità di combustibile, tanto da impiegarne un volume pari a quello necessario per l'illuminazione.

Inoltre, le dimensioni di tali cucine erano così notevoli da non invogliare all'acquisto il ceto medio. Queste cucine a gas erano rivestite esternamente di piastrelle di ghisa, sostituite in seguito dalla porcellana smaltata e, infine, nei modelli più costosi, da decorazioni in argento.

In alto da sinistra a destra, stufa a carbone "Concordia", presentata all'esposizione di Parigi del 1891, cucina economica tipo "La Vittoria" del 1905, cucina a carbone smaltata del 1930 e cucina a Gas Zanussi del 1960.

L'evoluzione intelligente

Linea
SMART

Efficienza nei consumi
e sicurezza dei risultati
di cottura

www.lainox.it



Robustezza dei materiali
e affidabilità totale

Tecnologia avanzata
e design funzionale

Comandi pratici
e facilità d'utilizzo



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

LAINOX

L'eccellenza in cucina



For English text see page 77

Senza di loro la cucina sarebbe più triste, fatta di pallidi impasti e senza creme dense o impalpabili meringhe. Ecco le cose utili da sapere per sceglierle e consumarle con gusto e salute

Uovo, il re della dispensa

di Sergio G. Grasso
antropologo alimentare

Le uova degli uccelli sono un alimento abituale per moltissime specie animali. Oltre che ottimo cibo, molto ricco in proteine e di facile digestione, per l'uomo rappresentano uno dei più versatili ingredienti gastronomici, adatto alla preparazione di molti piatti dolci e salati e complemento imprescindibile di tanti altri.

Le uova consumate con maggiore frequenza sono quelle di gallina, seguite da quelle d'anatra e di oca. Anche le piccole e squisite uova di quaglia e le enormi uova di struzzo (che sfiorano il chilo e mezzo di peso!) stanno conquistando il favore di alcuni gruppi di consumatori.

Le dimensioni dell'uovo di gallina sono riconducibili all'età dell'animale e alla razza. Generalmente più un uovo è grande più il guscio sarà fragile e propenso a rompersi. Queste uova giganti (arrivano a 80 grammi contro i 60 di un uovo medio) presentano talvolta due tuorli, indizio di una doppia ovulazione dell'animale.

LEGGERE IL COLORE

Le uova di gallina possono avere colorazioni del guscio che vanno dal bianco candido (unico colore gradito agli americani) al marrone chiaro. Generalmente ciò dipende dalla genetica dell'animale (solo in piccola parte dal nutrimento) e non ha alcuna influenza sul valore nutrizionale o sulle caratteristiche sensoriali dell'uovo. Alcuni sostengono che le uova bianche possiedano un albume più denso, particolarità che le fa preferire in pasticceria.

Il colore più o meno rosso del tuorlo è determinato dall'alimentazione della

gallina ed è influenzato da becchime con presenza di granturco, granaglie e altri vegetali colorati. Per questo le uova di galline allevate a terra o in regime biologico sono, oltre che di gusto più intenso e persistente, anche più rosse.

DIGERIBILI E NUTRIENTI

Dal punto di vista nutrizionale, le uova sono alimenti ad alto valore biologico, la migliore e più conveniente fonte di proteine (circa il 12% del peso) e aminoacidi essenziali. Vitamine, sali minerali e acidi grassi sono presenti in ottime percentuali. Per quanto riguarda il colesterolo, il tuorlo di un uovo medio ne contiene 270 mg mentre l'albume non ne contiene affatto.

Pur essendo un alimento facilmente assimilabile dal nostro organismo (un uovo alla coque si digerisce circa in metà tempo rispetto alla pasta in bianco e in un terzo del tempo richiesto dalla carne arrosto), sull'uovo grava un'errata presunzione di indigeribilità e di nocività per il fegato. È vero che chi soffre di calcoli biliari dovrebbe limitarne l'assunzione, ma chi non ha disordini alla colecisti e non necessita di aggiustamenti alla propria colesterolemia, può consumarne anche quattro per settimana.

Per sfatare il mito delle uova nemiche del fegato, basti dire che la metionina e la colina (due aminoacidi che favoriscono il metabolismo dei grassi) sono presenti in notevole quantità ed esplicano una funzione protettiva del fegato. L'uovo è indicato nell'alimentazione di chi ha problemi di gotta, in quanto privo di acido urico e non contenendo carboidrati può



essere mangiato senza colpe anche dai diabetici.

LE CATEGORIE COMMERCIALI

Le categorie delle uova di gallina in commercio sono le seguenti:

- Cat. "A-Extra" per le uova confezionate appena deposte. Sono tali per 7, 9 giorni dal confezionamento e possono essere anche consumate crude;

- Cat. "A" per le uova fresche di qualità corrente

- Cat. "B" per le uova di seconda qualità o conservate;

- Cat. "C" per le uova destinate all'industria alimentare.

Non si tratta di indicazioni di freschezza, poiché la categoria viene determinata subito dopo la deposizione (tutte le uova si deteriorano col tempo), ma di una distinzione che tiene presenti le caratteristiche fisiche dell'uovo.

La categoria "Extra" ha generalmente un'alta proporzione di albume denso con tuorlo contenuto in una membrana robusta; l'uovo di categoria "A" ha un albume meno denso e la membrana del tuorlo è più debole; l'uovo di categoria "B" si sbanda su mezza padella ed è facile che il suo tuorlo si rompa.

Quando un uovo fresco viene rotto su un piatto, mostra l'albume diviso in due parti distinte: una più consistente e gelatinosa vicina al tuorlo e una esterna più fluida. Il tuorlo è posizionato al centro, è convesso e di colore brillante.

Un uovo di più giorni presenta un albume di consistenza fluida e un tuorlo che tende ad afflosciarsi mescolandosi con l'albume. Una volta rotto il guscio, l'albume si conserva in frigorifero per 48 ore, il tuorlo al massimo per 24 ore.

La vita media di un uovo è calcolata in 3 o 4 settimane. Ciononostante è bene acquistare solo le uova necessarie per il consumo settimanale, leggendo con attenzione la data di deposizione riportata in etichetta.

ATTENTI ALL'IGIENE

La legge proibisce il lavaggio delle uova prima della messa in commercio, per non rimuovere la patina protettiva del guscio (cuticola) che contrasta l'ingresso di batteri patogeni. Ma resti di feci o sporcizia sul guscio ci autorizzano a pensare ad animali malati o in scarsa condizione d'igiene: evitiamo di portarci in cucina controlliamo anche che nella confezione

non ci siano uova con il guscio lesionato: la salmonellosi è sempre in agguato.

È buona norma igienica lavare l'uovo prima di metterlo a bollire o prima di romperlo, evitando che schegge del guscio entrino in contatto con tuorlo e albume: è sufficiente batterlo delicatamente con il dorso di un cucchiaino, incrinando appena il guscio quanto basta per separarne le due metà.

Per quanto possa sembrare assurdo, un uovo fresco è vivo, respira, cioè assorbe l'aria e quindi gli odori dall'ambiente in cui si trova. Nel frigorifero va quindi conservato nella parte alta, in una scodella di vetro che permetta la libera circolazione dell'aria. **Per essere certi di trovare il tuorlo perfettamente al centro dell'uovo è necessario disporre le uova con la punta rivolta in basso.**

LE DIVERSE COTTURE

Il tuorlo è più digeribile crudo, l'albume cotto. La cottura "in camicia" (afogata) e quella "alla coque" sono da preferire alle altre per la maggiore digeribilità.

Spesso le uova "alla coque" esalano dei fastidiosi odori di uova marce. Ciò accade perché alla temperatura di ebollizione lo zolfo presente nel tuorlo reagisce con l'acqua formando dei solfuri altamente tossici. Per evitare questo inconveniente basterà mettere le uova in acqua fredda, portare a ebollizione il tutto e spegnere il fuoco lasciando le uova nell'acqua fino al raffreddamento. Il risultato sarà un uovo alla coque più gustoso e ancor più digeribile.

Comunque sia preparato, l'uovo è un alimento magico, versatile e comodo. Strappato, in frittata, barzotto, fritto, alla coque, alla russa, farcito, in camicia, ripieno, si declina in mille sfumature, sempre golose, spesso irresistibili. Nessun altro ingrediente si fonde così intimamente con la farina e lo zucchero creando impasti teneri e vellutati e regalando una schiuma leggera e delicata che giustifica - se ce ne fosse bisogno - il nostro amore per le salse, gli eteri soufflé, le torte e le più inebrianti opere di pasticceria: creme, meringhe, beignet, crespelle e mousses...

Non c'è che dire, senza uova la cucina sarebbe fatta solo di impasti biancastri e pallide crostate. Una cucina triste, orfana dell'oro dei tuorli, del candore degli albumi e di una millenaria fantasia gastronomica.

INFOAZIENDE

VISSANI HA LE MANI IN PASTA

Ha presentato a Rimini "Grandi interpreti per Divine Creazioni" con ricette realizzate da grandi nomi della ristorazione italiana.



È stato presentato da **Gianfranco Vissani** durante un talk show con l'intervento di chef famosi - dal bistellato siciliano Pino Cuttaia al celebre marchigiano Lucio Pompili, dal grande emergente Riccardo Agostini al raffinato Vincenzo Cammerucci e a numerosi altri noti chef - il volume **"Grandi interpreti per Divine Creazioni"** di **Surgital**, azienda leader in Italia nella produzione di pasta fresca surgelata per la ristorazione di qualità. Il volume è a cura di Elsa Mazzolini, direttore de *La Madia Travelfood*. Per queste grandi interpretazioni, Surgital non poteva che scegliere la sua linea di pasta Divine Creazioni, fiore all'occhiello dell'azienda. Il volume - che contiene le suggestive foto di 27 grandi chef e delle loro migliori creazioni a base di pasta prodotta dall'azienda romagnola - è stato presentato a Rimini nell'ambito di **Sapore** presso lo stand Surgital. Circa due anni di lavoro, con foto "vere" realizzate direttamente nei ristoranti degli chef in rappresentanza di tutte le regioni italiane, 200 pagine, un grande formato e una raffinata copertina in argento a caldo, il volume è il primo in Italia a coinvolgere un numero così elevato di testimonial di ineccepibile professionalità per lo studio e la valorizzazione di un prodotto - la pasta di una qualificata azienda tutta italiana - apprezzato e amato in tutto il mondo.





Foto © M. Camagna



Invitato come relatore al congresso di cucina d'autore Identità Golose (Milano, inizio febbraio), il famoso cuoco campano ha presentato due ricette che vanno oltre la tradizione e che sono un omaggio alla fragrante pasta di Gragnano

Gennaro Esposito, nel nome della *Pasta*

di Chiara Mella

Per un cuoco del Sud la pasta è un pilastro, perché lì converge tutta l'architettura di una cena e di un pranzo ed è quindi un elemento di fortissima caratterizzazione per un'esperienza culinaria e gastronomica. In Campania, poi, ti aspetti di mangiare una grande pasta. Quella di territori fortemente vocati, di Gragnano (NA) innanzitutto.

Ma il piatto di pasta non è solo un classico irrinunciabile della tradizione, sempre uguale a se stesso, è anche un punto di esplorazione verso il nuovo, almeno per il cuoco che vuole riuscire a essere interessante e abbastanza innovativo. Come fare, senza snaturare quello che è un mito, insomma, un monumento della gastronomia? Lo abbiamo chiesto a Gennaro Esposito, socio Fic e titolare con la moglie Vittoria del ristorante Torre del Saracino (due stelle Michelin) a Vico Equense (NA).

Nel proporre piatti a base di pasta, su quali elementi punti?

“Una delle prime cose cui tengo è quella di far sentire il profumo della pasta, scegliendola di qualità e anche di varietà di grano particolari. In-

fatti, le lavorazioni a bassa temperatura danno alla pasta la grande opportunità di conservare le sue caratteristiche organolettiche principali”.

E il cuoco che cosa può fare per esaltarle?

“Può divertirsi a fare una ricetta molto delicata proprio per fare gustare di più il profumo e il sapore della pasta. È chiaro che l'abilità di un cuoco sta nel costruire una salsa intorno al primo piatto, ma questo non significa che poi si debba sentire solo questa. La sfida è di riuscire a costruire talvolta una ricetta capace di esaltare la delicatezza e la fragranza della pasta. La pasta a lenta essiccazione e trafilata in bronzo, è per me un elemento vivo, un soggetto capace di esprimere caratteristiche forti”.

Che cos'è per te la cucina del territorio?

“La cucina del territorio è di tradizione non deve essere una gabbia. Dobbiamo riuscire a fare dei grandi piatti tradizionali, ma nello stesso tempo dobbiamo riuscire ad avere anche un nostro modo di vedere la cucina e di servirla e proporla. In una parola, bisogna avere uno stile. Che è poi quella

cosa che fa scegliere al cliente di andare in un ristorante piuttosto che in un altro. Lo stile però non si insegna. Devi amare il tuo lavoro e devi impegnarti profondamente per cercare e trovare il tuo, personale”.

Dalla scuola alberghiera alle due stelle Michelin: quali sono state le tappe più significative del tuo percorso professionale?

“Non sono nato in una famiglia di ristoratori e ho frequentato la scuola alberghiera. Poi ho conosciuto mia moglie, che si può dire che sia nata in un ristorante, e abbiamo creato il progetto della Torre del Saracino. Il salto di qualità è derivato dalla consapevolezza di avere una grande passione per la cucina, ma di doverla assolutamente accrescere e nutrire di contenuti ed esperienze diverse. Quindi ho lasciato la mia casa e le cose che amavo di più per cercare nuove suggestioni e conoscenze. Due grandi esperienze sono state sicuramente quelle vissute da Gianfranco Vissani e Alain Ducasse, che in maniera diversa mi hanno dato tantissimo”.

Che cosa ti hanno trasmesso Vissani e Ducasse?

“Da Vissani ho imparato a fare cucina italiana a 360 gradi, senza barriere e senza essere prigionieri dei soliti prodotti o della tradizione. Da Ducasse, invece, tra le tante cose ho imparato il concetto che un cuoco è una persona di grande cultura e che, come tutte le persone di cultura, deve divulgare, il suo sapere; e lui lo fa in maniera straordinaria”.

La ricetta

Si prepara con la pasta di Gragnano nel formato delle Mafaldine (una trafila che fu realizzata in occasione della visita della principessa Mafalda di Savoia e che è rimasta in uso tutt'oggi), che vengono spezzate e cotte in una casseruola con acqua bollente e poco sale (considerata la sapidità degli ingredienti). Insieme alla pasta si lessano anche i cavolfiori.

Intanto, si fa rosolare dell'aglio in una padella con olio extravergine d'oliva; si elimina l'aglio e si aggiunge il Pecorino tagliato a dadini, che diventeranno croccanti e che regaleranno sapore ma anche una piacevole varietà di consistenza al piatto finale. Si scola il cavolfiore e lo si aggiunge nella padella con il Pecorino. Si unisce anche l'acqua delle ostriche e la pasta ben scolata. Si fa saltare il tutto sul fuoco, si spolverizza con pepe nero di mulinello e, all'ultimo momento, si aggiungono le ostriche freschissime e un filo d'olio extravergine. A piacere, si decora il piatto con foglie fritte e salsa di prezzemolo.

Nella foto: la Pasta ai cavolfiori con ostriche e Pecorino che Gennaro Esposito ha presentato all'ultima edizione del congresso Identità Golose a Milano. Un piatto apparentemente semplice, dietro al quale si nascondono una materia prima ottima e grande tecnica.

PASTA AI CAVOLFIORI
con ostriche e Pecorino







Quella dell'Ancora è riconosciuta tra le migliori cucine d'albergo del Veneto. Merito dello chef Michele Nobile e della sua affiatata squadra di lavoro

A Cortina, la cucina ha ampi orizzonti

di Stefano Pepe

Nella foto: la sala del ristorante e l'esterno dell'Hotel Ancora. Qui sotto e in apertura, lo chef Michele Nobile al lavoro.

Lo splendore delle Dolomiti fa da scenario alla caratteristica architettura ampezzana dell'Hotel Ancora, con i suoi graziosi e caratteristici balconi in legno affacciati sull'isola pedonale di Corso Italia, la via più alla moda di Cortina d'Ampezzo (BL). Costruito nel 1826, è il più antico albergo cortinese e oggi esprime il meglio dell'ospitalità di montagna, con quel tocco di classe e discrezione che ha fatto di Cortina un luogo unico, conosciuto in tutto il mondo.

L'Hotel Ancora è gestito in modo impeccabile dai proprietari Flavia e Renato Sartor e vi si respira un'atmosfera cordiale, calda come quella di una casa privata e con ambienti eleganti, ricchi di storia e con notevoli pezzi di antiquariato. La "Terrazza", che sovrasta il mitico corso, è arredata in stile viennese in onore e ricordo di Francesco Giuseppe imperatore d'Austria, ampia e soleggiata ideale punto di ritrovo della gente che conta e personaggi famosi. Nel "Salone", invece, dalle volte gotiche affrescate in azzurro, si può cenare a lume di candela con un sottofondo di musica classica.

La cucina è molto apprezzata, perché è di qualità e ben curata, anche nella presentazione, che fa di ogni piatto delizia per gli occhi prima





Michele Nobile, socio Fic e membro del Team Veneto Chef.

che per il palato. Artefice di questo è lo chef socio Fic Michele Nobile. Classe 1971, friulano di nascita, che con la sua maestria culinaria ha fatto ottenere al ristorante, per mezzo della sua cucina, il riconoscimento tra i migliori sei ristoranti d'albergo del Veneto. C'è un secondo ristorante, il "Petite Fleur", con apertura notturna, impreziosito da ceramiche d'autore e con cucina fantasiosa, dove lo chef Michele si esprime al meglio accontentando sempre oltre ogni aspettativa gli ospiti.

IL PANIERE, OLTRE IL TERRITORIO

La cucina di Michele Nobile è un'arte che spazia oltre l'orizzonte del proprio territorio e

Michele Nobile: la mia vita da chef

Prima di "approdare" all'Hotel Ancora come responsabile, Nobile ha prestato opera in numerosi e rinomati alberghi italiani fra i quali spiccano il Royal Sporting di Porto Venere (SP), l'Hotel Golf di Punta Ala (GR), il Grand Hotel Villa Serbelloni di Bellagio (CO) e il Miramonti di Cortina. Ha collaborato nel 2005 con l'Ente Regione Veneto per progetti di promozione enogastronomica negli Stati Uniti. È coach del Team Veneto Chef, la squadra ufficiale che rappresenta l'Unione Cuochi del Veneto nelle competizioni ed eventi nazionali e internazionali. Lui, che ne è stato uno dei maggiori artefici, è riuscito a far "volare alto" un gruppo di lavoro, conseguendo, una dopo l'altra, medaglie prestigiose e consensi in seno alla FederCuochi. Fanno spicco, il titolo di Campioni d'Italia 2007 (cucina calda) di Marina di Massa e il recente Trofeo (miglior squadra) alla International Kremlin Culinary Cup di Mosca. Michele è una persona dal carattere semplice e schivo, ma quando si tratta del suo lavoro è tenace, forte, severo e duro, con se stesso e con gli altri. È amante della famiglia, degli affetti cari e dei valori più alti, dà grossa importanza all'amicizia e alla sincerità. Chi ha lavorato con lui serba sempre un ottimo ricordo di professionista e di persona leale e sincera, soprattutto diretta.

che attinge senza remore anche ai prodotti di altre culture gastronomiche. Anche lui, come Gualtiero Marchesi, afferma che "Tutto può convivere, ma nel rispetto dell'alta qualità". Se gli si chiede se è soddisfatto degli ottimi traguardi raggiunti, candidamente risponde: "Non mi considero certo arrivato, ma se sono contento dei risultati che ho ottenuto sia all'Ancora sia con il Team Veneto Chef, è grazie al mio staff che mi segue in tutto e per tutto, senza mai limitarsi. Il lavoro di squadra è basilare per ottenere i risultati, come in guerra un condottiero non è nulla senza il suo esercito! Mi sento ancora giovane, professionalmente parlando, e ho davanti a me una lunga strada da percorrere, moltissimo da imparare. Penso che ognuno di noi abbia sempre qualcosa da apprendere dai colleghi, anche se si tratta di piccoli spunti o idee innovative per cotture diverse".

Chiedendo a Nobile di definire la sua cucina, risponde: "È stata influenzata dalle esperienze lavorative che ho fatto, in diversi territori italiani e con chef di cucina di spessore. Ho riversato queste suggestioni gastronomiche nei miei piatti; non faccio una cucina circoscritta a un territorio, ma spazio oltre, con la peculiarità, a mio avviso, di non stancare mai, salvaguardando il prodotto e il suo gusto primario e caratteristico".



COMPOSIZIONE DI MARE

- trancetto di baccalà scottato su crema di mais dell'Alpago al pecorino bellunese all'emulsione di alici di mare, scalogno e frutto del capperio
- tartare di spigola e spada affumicato con piccole verdure, orzo allo zafferano al balsamico bianco, yogurt e pomodori e caviale
- tentacolo di piovra cotto in sottovuoto a bassa temperatura e poi grigliato, profumato alle erbe al frappè d'agrumi

Ingredienti per 4 persone

Per il baccalà:

200 gr di trancio di baccalà dissalato
30 gr di farina di mais di Alpago
50 gr di latte fresco
150 gr di acqua
50 gr di brodo vegetale
2 alici di mare sott'olio
5/6 frutti del capperio sottaceto
10 gr di scalogno
olio extravergine di Marostica

Per la tartare:

80 gr di filetto di spigola selvaggia
20 gr di pesce spada affumicato
25 gr di verdure miste, tagliate a dadini e cotte al vapore
15 gr di orzo perlato ammolato e cotto in acqua e zafferano
15 gr di vinaigrette all'aceto balsamico bianco
20 gr di yogurt greco
4 pomodori datterino
olio extravergine di Sicilia
caviale

Per la piovra

4 tentacoli di piovra da 20 gr circa
erbe miste
20 gr di succo di agrumi misti fresco
poca senape di Digione
olio extravergine di Palaia

- Con il latte, l'acqua e la farina di mais procedete come per una polentina, cuocetela per 40 minuti e poi emulsionatela con poco olio extravergine e il pecorino e tenete in caldo.
- Fate imbiondire lo scalogno con poco olio e una presa di zucchero, aggiungete i capperi, le alici, brasate per qualche secondo e bagnate con il brodo vegetale; fate bollire per 3 minuti ed emulsionate con olio extravergine.
- Tagliate finemente a coltello il filetto di spigola e lo spada affumicato, mescolate assieme le verdure, l'orzo allo zafferano e condite con la vinaigrette al balsamico, sale e pepe.
- A parte, spadellate in poco olio extravergine i pomodorini tagliati a metà, bagnate con poco brodo vegetale e fate bollire brevemente, frullate al mixer, passate al setaccio e abbattete di temperatura; unite lo yogurt greco e aggiustate di sale.
- Condite i tentacoli di piovra con olio extravergine, sale, pepe, erbe, pepe di Sichuan e poco vino bianco.
- Adagiateli in sacchetto per cottura in sottovuoto e cuocete a vapore a 75 gradi per 90 minuti, scartate e passate i tentacoli velocemente sulla griglia.
- Fate ridurre il succo di agrumi, aggiungete la senape di Digione, poco aceto balsamico ed emulsionate con olio.

INSALATA DELL'ADRIATICO IN ZUPPETTA DI PATATE AL LIME con pistilli di zafferano di Navelli

Ingredienti per 4 persone

8 code di mazzancolle fresche sgusciate e private del budellino inferiore
4 capesante fresche, sgusciate e pulite
4 cicale di mare
100 gr di patate Larat
60 gr di patate rosse tagliate in piccoli cubetti
15 gr di scalogno
olio extravergine
semi di sesamo bianco e nero
semi di cumino
foglie di coriandolo
poco vino Prosecco
poco zucchero di canna
timo fresco
poco succo di lime

- Con il cumino, il coriandolo, il Prosecco e dell'acqua, fare un court-bouillon. A parte, brasare lo scalogno con poco olio, aggiungere le patate brasate per qualche istante, bagnare con brodo vegetale e portare a cottura; aggiungere poco succo di lime e frullare, passare al chinois, emulsionare con poco olio e aggiungere i pistilli di zafferano, mantenendo in caldo a bagnomaria la zuppetta.
- Spadellare le patate a cubetti lasciando croccanti e aggiungerle alla zuppa.
- Passare le capesante nel sesamo e rosolarle in padella con l'olio, condire con sale, zucchero di canna e timo fresco, coprirli completamente con olio extravergine e candire in forno a 75°C per 8 minuti.
- Cuocere a vapore con il court-bouillon le





- Brasare il fondo di scalogno e porro in poco olio, aggiungere le rape rosse e le patate tagliate a pezzetti, stufare per qualche minuto, passare al tritacarne con un disco fine e poi amalgamare con tuorlo, sale, abbondante pepe dal mulinello e una presa di Parmigiano.
- Tirare la pasta in sfoglie sottili, stamparla in piccoli tondi e con l'aiuto di un sacchetto porvi la farcia; chiudere a mezzaluna e formare dei piccoli tortelli.
- *Per la salsa:* portare a ebollizione il brodo, legarlo con il burro pastorizzato e cuocere per 10 minuti a fuoco lento, togliere dal fuoco, aggiungere la ricotta affumicata, frullare con il mixer a immersione con qualche goccia di extravergine.
- *Per il pesto:* riunire tutti gli ingredienti, frullare con il mixer, aggiustare di gusto.
- Cuocere i tortelli in acqua salata, scolarli e spadellarli a fuoco dolce con il pesto di cerfoglio e i semi di papavero.
- Adagiare la crema di ricotta affumicata sul piatto e disporvi sopra i tortelli.

cicale per un paio di minuti, pulirle privandole della corazza e ritemperarle al vapore.

- Disporre la zuppetta in una fondina, unire la capasanta, le code di mazzancolla e la cicala di mare, condire con poco extravergine e servire caldo.

TORTELLI ALLE RAPE ROSSE

glassati al pesto di cerfoglio
su crema delicata alla ricotta
affumicata e semi di papavero

Ingredienti per 4 persone

Per i tortelli:

300 gr di pasta all'uovo
100 gr di rape rosse bollite
cotte al dente
50 gr di patate rosse cotte
al vapore
1 tuorlo d'uovo
una presa di Parmigiano grattugiato
un piccolo fondo di scalogno
e porro
sale e pepe
olio extravergine

Per la salsa:

200 gr di brodo vegetale
50 gr di ricotta affumicata
olio extravergine d'oliva
15 gr di burro pastorizzato,
per legare

Per il pesto:

100 gr di cerfoglio

50 gr di prezzemolo
8 gr di pinoli
una presa di formaggio stravecchio
Montasio grattugiato
pochissimo aglio sbianchito
nel latte e privato dell'anima
olio extravergine d'oliva
10 gr di mascarpone





**RISOTTO MANTECATO
AL FORMAGGIO
ERBORINATO DI MALGA,
intingolo di radicchio trevigiano
all'Amarone e polvere di fave
di cacao**

Ingredienti per 4 persone

240 gr di riso Carnaroli
brodo vegetale
10 gr di burro alla cipolla
80 gr di formaggio erborinato
di malga Bellunese, Parmigiano e
burro (per mantecare)
100 gr di radicchio trevigiano
tagliato finemente
100 gr di vino Amarone
10 gr di scalogno
100 gr di fondo di vitello

- Spadellare il radicchio con olio extra-vergine.
- A parte, fare ridurre per metà il vino con

lo scalogno, aggiungere il fondo di vitello e fare bollire per qualche minuto ancora; filtrare e aggiungere il radicchio spadellato.

- Tostare il riso con il burro di cipolla, bagnare con brodo vegetale e procedere come per un comune risotto. Mantecare con burro, Parmigiano e formaggio erborinato.

- Disporre il risotto nel piatto, formare una cavità al centro e versarvi l'intingolo al radicchio Amarone.

**TRANCIO DI ROMBO AL
FRAPPÉ DI PEPERONE DOLCE
in guazzetto di fagioli zolfini
con finocchi all'agrodolce
e crudo di asparagi al lime**

Ingredienti per 4 persone

4 filetti rombo da 140 gr l'uno
100 gr di fagioli zolfini messi a

bagno 8 ore prima dell'uso
200 gr di fumetto di rombo
4 finocchi freschi
200 gr di asparagi verdi
50 gr di aceto balsamico bianco
20 gr di vino bianco
20 gr brodo vegetale
10 gr di glucosio
10 gr di zucchero di canna
il succo di mezzo lime
poca mirepoix di verdure per cottura
dei fagioli
aceto di Castellare
olio extravergine del Garda
1/2 peperone rosso arrostito e pelato
poco aglio
qualche foglia di basilico

- Cuocere i fagioli in acqua con poco sale, la mirepoix e poco olio; scolarli, tenerne da parte la metà e frullare l'altra con il fumetto di rombo bollente, poca acqua di cottura e poco olio; passare la crema allo chinois e aggiungere i fagioli interi, frullare le falde di peperone rosso con aglio, basilico, olio e il glucosio.
- Tagliare i finocchi in spicchi regolari, scottarli in padella calda con olio, poco burro, rosolare bene su ambo i lati e bagnare poi con la riduzione al balsamico, facendo cuocere coperto e a fuoco lento.
- Tagliare finemente gli asparagi verdi.

Ristorante - Hotel Ancora

Corso Italia, 62
Cortina d'Ampezzo (BL)
Tel. 043 63261
www.hotelancoracortina.com







Agnello, uova e cioccolato sono tra gli ingredienti tradizionali della Pasqua scelti dallo chef Mario Bello per comporre nuovi piatti, creativi al punto giusto

Il Menu

UOVO IN CAMICIA
con crema di topinambur alla vaniglia

LASAGNETTA A STELLA BICOLORE
con noci e tartufo nero di Bagnoli

COSTOLETTE DI AGNELLO FARCITE
ai porcini e purè di patate alla menta

UOVA PASQUALE CON PERA
in crosta al cioccolato e sorbetto alla cannella

Sulla tavola di *Pasqua*

di Pietro R. Montone, foto di Giulio Renzulli

Mario Bello, uno degli chef di punta dell'Irpinia, ci presenta la "sua" Pasqua in tavola. Un menu che è un invito a degustare prodotti tipici e non solo, di una terra ricca di giacimenti enogastronomici, ma ancora tutta da esplorare.

Lo chef Bello dal 1995 è patron del ristorante "La Scintilla" di Serino, in provincia di Avellino. Professionista di grande respiro ha alle spalle una ricca e brillante esperienza. Il suo percorso lavorativo, così come quello di tanti giovani, è iniziato dall'istituto professionale alberghiero, a cui sono seguiti stage e contratti di lavoro in diverse e prestigiose strutture turistiche nazionali e internazionali. Con passione e costanza si è impegnato nel settore della cucina fino ad arrivare a ottenere importanti riconoscimenti. Nel 1992 è stato insignito dalla Federazione Italiana Cuochi del prestigioso "Collegium Cocorum" e nel 1999 è entrato a fare parte dell'Ordine professionale dei Maestri di cucina ed executive chef. L'anno seguente arriva anche il titolo di discepolo di Auguste Escoffier.

Mario Bello ha deciso di dedicare la sua vita

anche all'insegnamento del mestiere ai più giovani. È infatti docente di cucina dell'istituto alberghiero di Montoro Inferiore e rettore dell'Istituto Superiore per le Arti Culinarie "Montart". Non ultimo, è anche presidente onorario a vita dell'Associazione Cuochi Avellinesi, il sodalizio da lui fondato nel 1993.



UOVO IN CAMICIA
con crema di topinambur alla vaniglia

ANTIPASTO

UOVO IN CAMICIA

con crema di topinambur
alla vaniglia

(La foto è a pag. 29)

Ingredienti per 6 persone

6 uova,
600 g di topinambur
100 g di panna
40 g di olio extravergine di oliva
aceto di vino bianco q.b.
sale q.b.
2 baccelli di vaniglia
1 crostone di pane.

• *Per la crema di topinambur:* bollire i topinambur in acqua dopo averli puliti e pelati. Una volta cotti, frullarli e aggiungere la panna liquida. Aggiustare di sale. Aprire i baccelli di vaniglia e con la punta di un coltello privarli dei semi, che verranno successivamente aggiunti alla crema di topinambur.

• *Per l'uovo in camicia:* portare a ebollizione l'acqua salata e aggiungervi l'aceto. Con un cucchiaino di legno, formare una spirale al centro della pentola e versarvi l'uovo precedentemente aperto in un mestolo.

Lasciarlo cuocere per 4 minuti, dopodiché alzarlo dal liquido e pararlo. Preparare le altre uova alla stessa maniera.

• *Presentazione:*

versare la crema di topinambur nelle fondine, aggiungervi l'uovo in camicia e il crostone. Guarnire con un baccello di vaniglia.

PRIMO

LASAGNETTA

A STELLA BICOLORE

con noci e tartufo nero di Bagnoli

Ingredienti per 6 persone

3 uova
400 g di farina
30 g di concentrato di pomodoro
150 g di formaggio alle noci
250 g di besciamella
burro fuso q.b.
Parmigiano reggiano q.b.
2 spicchi d'aglio
30 g di tartufo nero di Bagnoli
noce moscata q.b.

• Preparare una normale sfoglia gialla con 2 uova e una rossa unendo all'uovo il concentrato di pomodoro. Tagliare nella sfo-

glia gialla 6 quadrati di 12 cm di lato e 12 quadrati di 5 cm di lato. Nella sfoglia rossa tagliare 6 quadrati di 8 cm di lato.

• Unire alla besciamella il formaggio alle noci e l'aglio; amalgamare bene, togliere l'aglio e profumare con pochissima noce moscata, Parmigiano e il tartufo tagliato a lamelle sottili.

• Cuocere i quadrati di sfoglia in acqua salata bollente e raffreddarli.

• Disporre i quadrati gialli grandi sul piano di lavoro e distribuirvi sopra il composto. Sovrapporre a stella i quadrati rossi e coprire anche questi con il composto; sovrapporre i quadrati gialli piccoli, sempre sfasati a stella, e coprirli con il composto di besciamella e formaggio.

• Sollevare le lasagnette e adagiarle in una placca da forno, spennellarle con il burro fuso e una spolverizzata di Parmigiano. Cuocere per 15 minuti a 180°C.





SECONDO

COSTOLETTE DI AGNELLO FARCITE ai porcini e purè di patate alla menta

Ingredienti per 6 persone

12 costolette di agnello
200 g di petto di pollo
200 g di funghi porcini
90 g di panna
50 g di burro
farina q.b.
sale e pepe q.b.
Per la purea:
1 kg di patate
50 g di burro
foglie di menta citrata q.b.
sale e pepe q.b.

- Frullare il petto di pollo con la panna, i funghi porcini, sale e pepe. Sciogliere in una padella antiaderente il burro e fare rosolare da un solo lato le costolette infarinate per 3 minuti. Togliere dal fuoco e coprire la parte rosolata con la farcia di pollo.
- Disporre in una teglia ben imburata le costolette e passarle in forno per 6 minuti a 180°C.
- Lessare le patate, passarle e condurle con burro, panna, sale, pepe e menta tritata amalgamando bene il purè.
- *Presentazione:* disporre due costolette per piatto, accompagnando con il purè alla menta.



DESSERT

UOVA PASQUALE CON PERA in crosta al cioccolato e sorbetto alla cannella

Ingredienti per 6 persone

6 pere William rosse
pasta fillo
1,2 kg di zucchero
3 lt di acqua
vaniglia q.b.

Per la crema al cioccolato:

500 g di zucchero
200 g di cacao amaro
100 g di alcol
500 cl di latte

Per la granita alla cannella:

250 g di acqua calda
50 g di zucchero
2 stecche di cannella
1 baccello di vaniglia

Per l'uovo di cioccolato:

100 g di cioccolato surfon al 50%
di cacao

- *Per la crema al cioccolato:* portare a ebollizione il latte con lo zucchero; togliere dal fuoco e aggiungerlo al cacao. Lasciare raffreddare e unirvi l'alcol.
- *Per le pere:* pelare le pere e privarle dei torsoli, conservandone l'estremità. Cuocerle nello sciroppo di acqua, zucchero e vaniglia. Una volta cotte, toglierle dallo sciroppo e lasciarle raffreddare.
- Stendere i fogli di pasta fillo e tagliarla a quadrati di 20 cm per lato. Adagiarvi sopra la pera e riempirla con la crema al cioccolato. Chiudere la base della pera con l'estremità del torsolo per evitare che fuoriesca la crema. Formare un fagottino con la pasta fillo. Passare al forno a 180°C per rendere la pasta croccante.
- *Per la granita:* riunire in una pentola tutti gli ingredienti e portarli a ebollizione. Togliere dal fuoco e abbattere la temperatura, girando di tanto in tanto per evitare che solidifichi in un unico blocco.
- *Per l'uovo di cioccolato:* sciogliere il cioccolato a bagnomaria a 40°C. Una volta sciolto, versarlo sopra un piano di marmo e portarlo a 26-27°C; raggiunta tale temperatura, rimettere il cioccolato a bagnomaria e portarlo a 32°C. Stemperato il cioccolato, farlo colare nelle formine per uova e lasciare raffreddare a temperatura ambiente.



Tre piatti innovativi e di grande tecnica sono proposti da tre soci Fic che fanno parte della squadra Nazionale Italiana Cuochi

Le ricette

RAVIOLO DI SEPPIA

con interno liquido, capasanta e uovo di quaglia cremoso

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA IN QUATTRO TEMPI:

- Mezzo pacchero con triglia al profumo d'arancia su purea di zucca gialla e scaglia di olio affumicato congelato.
- Trancio di spigola steccata allo scampo su spaghetti di zucchine e carote e purea di crostacei; cialda croccante di gamberone.
- Millefoglie di melanzane con pescato di scoglio in cornice di mandorle, pinoli, bacche rosa e souffl  al formaggio.
- Cocotte con quenelle di merluzzo in ristretto di brodo di pesce, con coperchio di patata e crema fresca acidula.

IL BRUNCH

Brioche, Pane liquido all'olio, Confettura di mele verdi e senape, Frolla salata montata, Gelatina di peperoni verdi affumicata, Crema di Parmigiano e prosciutto.

Cucinare con l'olio d'oliva

a cura di Marco Valletta

Tre membri della Nazionale Italiana Cuochi (Nic) propongono in queste pagine una ricetta appositamente costruita per valorizzare un alimento tipico italiano, l'olio extravergine d'oliva.

Il prodotto   stato interpretato dagli chef con uno stile personale, che fa riferimento al vissuto e alle diverse esperienze che ciascuno di loro ha maturato.

Lo chef **Angelo Giovanni Di Lena** presenta: *Raviolo di seppia con interno liquido, capasanta e uovo di quaglia cremoso*, un piatto di ristorazione intrigante per il risultato d'insieme e la cura dell'accostamento degli alimenti.

La lady chef **Francesca Marsetti**: *Il Brunch*, una sfida alla gastronomia dove l'articolazione del piatto richiama un concetto di ristorazione rivista e corretta.

Lo chef **Nicola Vizzarri**: *Olio extravergine d'oliva in quattro tempi*, un gioco culinario dove l'olio viene interpretato a tempi alterni.





*Angelo Giovanni Di Lena,
chef della cucina del Grand
Hotel di Cesenatico (Fc).*

RAVIOLO DI SEPPIA CON INTERNO LIQUIDO, capasanta e uovo di quaglia cremoso

Ingredienti per 10 persone

VELLUTATA DI ZUCCA E CAPESANTE

300 g zucca Ferrarese
5 dl acqua naturale
0,5 dl di olio extravergine d'oliva
20 g guanciale di maiale
1 foglia di alloro
1 spicchio d'aglio rosso
50 g polpa di capasanta
sale e pepe q.b.

- Portare l'olio a 90°C, versarlo sul guanciale tagliato a cubetti, l'aglio in camicia e l'alloro, coprire e lasciare raffreddare.
- Pulire la zucca e tagliarla a fettine sottili, confezionare sottovuoto con l'olio aromatizzato e l'acqua naturale. Cuocere a vapore a 90°C per circa 30 minuti.
- Togliere dal sottovuoto e versare in un contenitore, aggiungere la capasanta cruda e frullare. Passare al colino e aggiustare di sapore.

VELLUTATA DI ZUCCA E CAPESANTE

CARPACCIO DI CAPESANTE

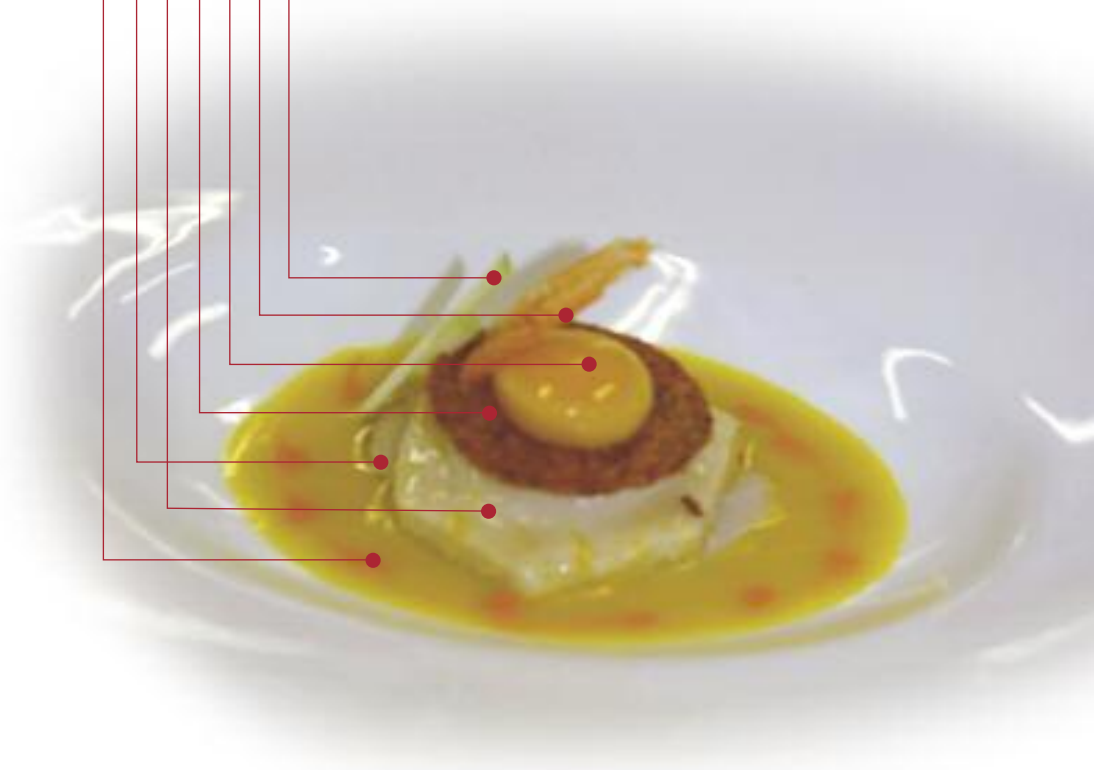
RAVIOLO DI SEPPIA
CON INTERNO LIQUIDO

TEGOLINA
ALLE OLIVE TAGGIASCHE

UOVO DI QUAGLIA
CREMOSO

CHIPS DI CORALLO

FETTINE
DI MELA VERDE



CARPACCIO DI CAPESENTE

• Lavare accuratamente, il frutto e il corallo, tenendo tutto separato su panno carta per le successive preparazioni; mettere in frigorifero. Tagliare le capesante sottili, marinare con olio, pepe, sale rosa dell'Himalaya e polvere di mele verdi.

BRODO VEGETALE

600 g ghiaccio
200 g finocchi
100 g scorza di arancia
5 g di sale grosso

• Unire gli ingredienti e sobbollire per 15 minuti. Riposare e filtrare.

RIPIENO LIQUIDO

2 dl succo d'arancia
20 g miele di acacia
70 g finocchio fresco
30 g olio extravergine d'oliva
sale e pepe q.b.
xantana

• Ridurre del 50% il succo con il miele e versare sul finocchio tagliato sottile e l'olio. Frullare e passare al colino, aggiustare di sapore e portare a consistenza con il xantana. Formare in stampi formatex e congelare.

RAVIOLO DI SEPPIA CON INTERNO LIQUIDO

5 dl brodo vegetale aromatizzato
700 g farcia di seppie
3 g scorza di arancia grattugiata
70 g farina di crostacei
2 dl ripieno liquido
sale e pepe q.b.

• Pulire e tenere solo la parte bianca della seppia, raffreddare il cutter nell'abbattitore, mettere dentro la seppia tagliata piccola e aggiungere 2 cubetti di ghiaccio. Frullare e passare al setaccio. Aggiustare di sapore e unire la farina di crostacei con la scorza di arancia grattugiata. Fare riposare in frigorifero.
• Stendere la farcia e confezionare i ravioli nella forma desiderata, congelare.
• Confezionare i ravioli sottovuoto con il brodo vegetale, cuocere a vapore a 85°C per 8 minuti circa.

UOVO DI QUAGLIA CREMOSO

10 tuorli uova di quaglia
5 dl olio extravergine d'oliva

• Prendere l'uovo di quaglia, tagliare il guscio con la forbice e separare l'albume dal tuorlo.
• Mettere 1/2 cm di olio in un contenitore e passare in abbattitore in negativo.
• Adagiare i tuorli sull'olio congelato coprire con il rimanente olio, congelare a -36°C per 60 minuti circa.
• Togliere dall'abbattitore e riportare a temperatura ambiente. Il risultato sarà un uovo cremoso dal gusto delicato dell'olio usato nella preparazione. L'olio si può aromatizzare per ottenere un gusto adatto alla ricetta da eseguire.

TEGOLINA ALLE OLIVE TAGGIASCHE

50 g di Parmigiano grattugiato
40 g burro a pomata
10 g panna al 35%
50 g farina "00",
50 g purea di olive taggiasche

• Unire gli ingredienti in sequenza, rendendo il composto omogeneo e fare riposare in frigorifero per 30 minuti.
• Stendere su silpat uniformemente e cuocere in forno a 180°C per circa 10 minuti. Tagliare nella forma desiderata e completare la doratura.

CHIPS DI CORALLO

Corallo delle capesante

• Frullare con il minipimer e passare al colino fine. Formare su silpat e passare al microonde.

Composizione finale del piatto

• Versare a specchio nel piatto la vellutata di zucca, unire il carpaccio di capesante marinate, adagiare il raviolo di seppia e guarnire con la cialdina alle olive, l'uovo di quaglia cremoso e decorare con le chips di corallo e due lamelle di mela verde.
• Condire il tutto con la polpa di corallo frullata. Irrorare con olio extravergine d'oliva.



e lo Chef
**Amato
Genovese**
presentano:

**Paccheri Rummo
Lenta Lavorazione**
con carciofi di Pietrelcina
e aringa affumicata

Ingredienti per 4 persone

- 320 g di Paccheri Rummo Lenta Lavorazione
- 400 g di carciofi di Pietrelcina mondati e lamellati
- 40 g di aringa affumicata
- 40 g di lardo di Pietraraja
- 40 g di scalogno tritato
- 1 dl di olio extravergine di oliva
- 1 rametto di santoreggia
- 1 spicchio di aglio
- brodo vegetale q.b.
- prezzemolo tritato q.b.
- sale e pepe q.b.

PREPARAZIONE

Mondare i carciofi e lamellarli; a parte, in una padella, soffriggere lo scalogno e il lardo ridotto in julienne nell'olio preriscaldato. Tuffarvi i carciofi saltandoli velocemente, salare e pepare; subito dopo addizionarvi il brodo lasciandoli cuocere ancora per qualche istante. Nel frattempo, lessare i Paccheri in acqua bollente salata, scolarli e spadellarli nella salsa, mantecare il tutto e cospargere con un poco di prezzemolo tritato.

Infine, montare il tutto su un piatto di servizio, guarnire con qualche rombetto di aringa e qualche lamella di carciofo, tenuta da parte. Irrorare con un filo d'olio di oliva extravergine e servire.





Nicola Vizzarri,
chef executive all'Hotel Eden
S. Giorgio di Campobasso (CB).

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA IN QUATTRO TEMPI

Ingredienti per 10 mezze porzioni

I. MEZZO PACCHERO CON TRIGLIA

al profumo d'arancia su purea di zucca gialla e scaglia di olio affumicato congelato

Ingredienti

- 5 paccheri,
- 120 g polpa di triglia già pulita
- 1 arancia
- 70 g ricotta vaccina
- 90 g zucca gialla già pulita
- 1 spicchio d'aglio
- prezzemolo q.b.
- sale e pepe q.b.
- ½ dl olio extravergine d'oliva

Occorrente

- 1 foglio di Carta Fata

- Tagliare a cubetti la zucca, salare, pepare, mettere in Carta Fata, legare e cuocere in forno a 130°C con il 20% di umidità per 30 minuti. Togliere dal forno e frullare, aggiungendo un filo di olio extravergine e mettere da parte.
- Lessare in acqua bollente salata i paccheri, scolarli al dente e dividerli a metà. In una padella, rosolare l'aglio nell'olio, aggiungere 90 g di polpa di triglie a cubetti, salare e terminare la cottura.

- Amalgamare con la ricotta precedentemente frullata e farcire i mezzi paccheri; informare per 6 minuti a 130°C.

SCAGLIA DI OLIO AFFUMICATO CONGELATO

Ingredienti

- 140 g olio extravergine d'oliva
- 22 g sciroppo di glucosio
- 2 g segatura aromatizzata
- finocchietto fresco q.b.

Occorrente

affumicatore

- Amalgamare l'olio con il glucosio, immergendo il contenitore a bagnomaria; coprire con la pellicola, fare un foro e fare entrare il fumo creato con l'affumicatore. Lasciare insaporire per 5 minuti, poi stendere il composto in una mezza teglia con carta da forno e mettere in abbattitore in negativo.

Composizione finale del piatto

- Adagiare un cucchiaino di purea di zucca, mettere il mezzo pacchero al centro e guarnire con la restante triglia cruda precedentemente tagliata a cubetti e insaporita con sale, olio, pepe e scorza di arancia.
- Decorare con la scaglietta di olio congelato, che si scongelerà nel giro di 15-20 secondi, insaporendo il tutto.

I. MEZZO PACCHERO
CON TRIGLIA

II. TRANCIO DI SPIGOLA
STECCATA ALLO SCAMPO

III. MILLEFOGLIE
DI MELANZANE

IV. COCOTTE CON QUENELLE
DI MERLUZZO



II. TRANCIO DI SPIGOLA STECCATA ALLO SCAMPO

su spaghetti di zucchine e carote e purea di crostacei; cialda croccante di gamberone

Ingredienti

600 g filetti di spigola d'amo
10 scampi sgusciati
200 g polpa di gamberoni
90 g polpa di astice
2 carote
2 zucchine
timo q.b.
brodo di scampi q.b.
sale e pepe q.b.
¼ dl olio extravergine d'oliva

- Per la cialda di gamberone: frullare i gamberoni, insaporire con sale e timo e stendere tra 2 fogli di carta da forno, ottenere uno strato sottile ed essiccare in forno; mettere da parte.
- Pulire i filetti di spigola da lisce e pelle, tagliare in 10 trancetti e steccare con la polpa di scampi, marinare con un filo d'olio e mettere in frigo.
- Tagliare le zucchine e le carote a spaghetti, spadellare con olio, sale e timo; mettere da parte.
- In una padella, rosolare la polpa di astice tagliata a cubetti, aggiungere un po' di brodo di scampi, lasciare insaporire per qualche minuto e frullare con olio extravergine.

Composizione finale del piatto

Mettere al centro del piattino un cucchiaino di purea di crostacei, adagiare un nido di spaghetti di zucchine e carote e posarvi sopra il trancetto di spigola precedentemente spadellato con olio extravergine. Guarnire con la cialda croccante.

III. MILLEFOGLIE DI MELANZANE

con pescato di scoglio in cornice di mandorle, pinoli, bacche rosa e soufflé al formaggio

Ingredienti

2 melanzane
10 pomodorini ciliegini
3 calamaretti puliti
5 gamberetti sgusciati
1 filetto di orata
1 spicchio d'aglio
10 foglie di basilico
10 fette di mandorle a fette q.b.
pistacchio fresco q.b.
bacche rosa q.b.

- Pelare i pomodorini e tagliarli a cubetti; tagliare i calamaretti, i gamberi e il filetto di orata a brunoise. In un pentolino, rosolare uno spicchio d'aglio in olio extravergine, versare i pomodorini, lasciarli insaporire e aggiungere la brunoise di pesce; salare e pepare e poi terminare la cottura e mettere da parte.
- Tagliare le melanzane a fettine sottili, passarle in olio extravergine e rosolare in padella antiaderente; lasciare riposare su carta assorbente per almeno 15 minuti.
- Con l'aiuto di un coppapasta rotondo, ricavare dei dischi di melanzane e iniziare a comporre la millefoglie, alternando un disco di melanzana e un cucchiaino di salsa di pesce, mettendo anche una fogliolina di basilico al centro della millefoglie.
- Tritare le mandorle, i pistacchi e le bacche rosa e rotolarvi sopra i bordi della millefoglie.

IV. COCOTTE CON QUENELLE DI MERLUZZO

in ristretto di brodo di pesce con coperchio di patata e crema fresca acidula

Ingredienti

ristretto di brodo di pesce q.b.
3 merluzzi
4 patate
2 uova
panna q.b.
olio extravergine d'oliva
erba cipollina
sale e pepe q.b.
emulsione al basilico

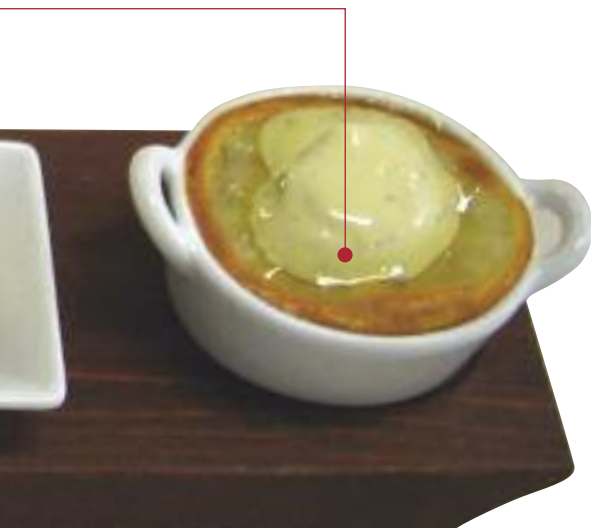
- Pulire i merluzzi da lisce e pelle, tritare tutta la polpa minutamente e condire con sale, pepe nero e un filo di olio, formando poi delle quenelle.
- Pelare le patate e tagliarle a fette, sbollentarle in acqua salata, raffreddarle, tagliarle a misura dei bordi della cocotte, simulandone un coperchio per la stessa.
- Versare il brodo ristretto di pesce all'interno della cocotte, adagiarvi la quenelle di merluzzo, irrorare con un filo d'olio.
- Chiudere con il disco di patata e sigillare i bordi con l'uovo sbattuto e infornare a 160°C per circa 30 minuti.
- A parte, frullare la panna con sale, pepe e olio ottenendo una crema acidula e morbida, aromatizzarla con erba cipollina tritata e l'emulsione al basilico. Servire un cucchiaino di questa crema sopra la cocottina.

SOUFFLÉ AL FORMAGGIO

Ingredienti

1 dl latte fresco
burro e farina q.b.
1 albume
1 tuorlo
20 g Parmigiano grattugiato
20 g Emmenthal

- Preparare il soufflé come di consueto e adagiarlo sopra la millefoglie. Infornare per circa 10 minuti a 160°C.





Francesca Marsetti,
chef patron
dell'«Officina del gusto»,
Iseo (Bs)

IL BRUNCH

BRIOCHE

Ingredienti

300 g farina bianca "00"
200 g farina Manitoba
125 ml latte intero
160 g uova intere
45 g zucchero
40 g olio extravergine d'oliva
40 g burro
14 g lievito di birra
8 g sale

- Impastare tutti gli ingredienti; fare una prima lievitazione di circa 40 minuti e una seconda in stampo per altrettanto tempo.

PANE LIQUIDO ALL'OLIO

Ingredienti

3 uova,
50 g farina di riso
10 g farina "00"
sale
2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
1 limone per la decorazione

Occorrente

sifone e 2 cariche

- Miscelare tutti gli ingredienti, fare riposare nel sifone per un'ora e cuocere in microonde.
- Modellare a spicchi il pane costruendo il cuore del quarto di limone.

BACIO DI DAMA

Frolla salata montata

Ingredienti

250 g farina bianca 00
200 g burro
75 g uova
7 g sale
30 g Parmigiano
5 g baking
poca acqua

- Montare con la foglia il burro in planetaria e unire, poco a poco, il resto degli ingredienti. Cuocere a 190°C in forno. Accoppiare con la confettura di mele verdi e senape.

Confettura di mele verdi e senape

Ingredienti

600 g mele verdi
100 g centrifuga di mela
2 g citrato
4 g iota
150 g zucchero
5 g senape

- Tagliare le mele a cubetti piccoli, unire tutti gli ingredienti e cuocere a microonde in vaso per circa 4 minuti.

GELATINA DI PEPERONI VERDI AFFUMICATI

Ingredienti

1/5 lt acqua di peperoni verdi
4 g agar agar
sale

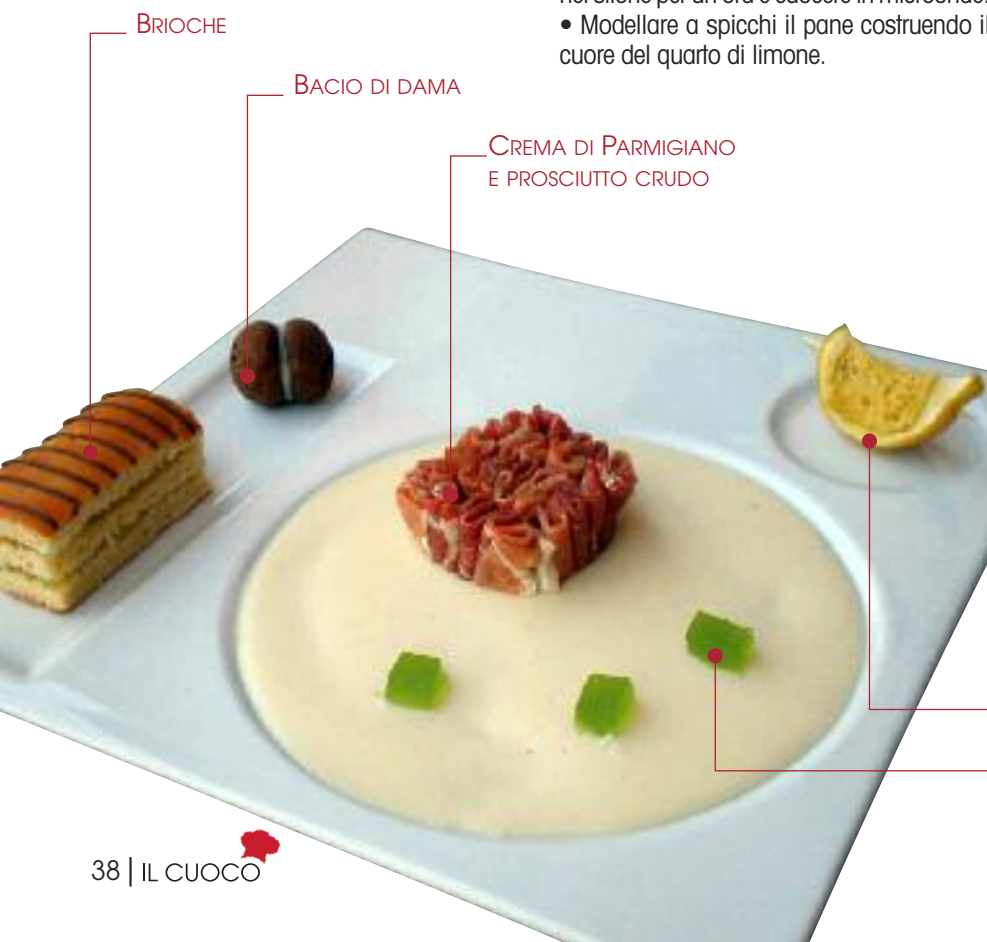
- Scaldare a 90°C e raffreddare.

CREMA DI PARMIGIANO E PROSCIUTTO CRUDO

Ingredienti

350 ml latte intero
150 g Parmigiano
30 g burro
30 g farina di riso

- Fare una besciamella e servire tiepido con 80 g di prosciutto crudo affettato.



BRIOCHE

BACIO DI DAMA

CREMA DI PARMIGIANO
E PROSCIUTTO CRUDO

PANE LIQUIDO ALL'OLIO

GELATINA DI PEPERONI
VERDI AFFUMICATI



Intagliare frutta e verdura per rendere bello ciò che è povero e comune. Un'arte che non solo è tale, ma che porta un messaggio di equilibrio e armonia per nutrire il corpo e, soprattutto, lo spirito

La danza dell'anima

di Giovanni Guadagno



Teresa Tomelini è una professionista, appassionata per tutto ciò che è bello. È una persona entusiasta, che ti trascina con molte parole, ma soprattutto con la tenacia con la quale esprime la sua arte nell'intaglio della frutta e della verdura, così come nella pittura e nella scultura, sulle vie dell'impegno e della passione costante per migliorare sempre e proporre tecniche antiche in nuove composizioni. E pensare che alla scultura vegetale Teresa

si è avvicinata per caso... leggendo dal parrucchiere di un corso organizzato a Milano. Era il 1987 e di noi cuochi, pochi pensavano di mettersi a scolpire i vegetali. Teresa ne parla come fosse ieri e, intanto, fa scorrere le foto della principessa indiana Sumitra Narain che portò in auge in Italia questa nobile e antica arte. Al primo corso frequentato ne seguirono altri, con il maestro Tino Savio e successivamente con Paolo Pachetti di Livorno.



Teresa Tomelini

Socia Fic e professionista dell'intaglio dei vegetali, da oltre dieci anni tiene corsi in scuole e istituti alberghieri della Lombardia, coniugando l'arte della scultura con quella di saper trattare con le persone e soprattutto di trasmettere ai giovani entusiasmo per questa arte paziente e raffinata.



For English text see page 78

Anche tra gli addetti ai lavori è facile riscontrare una certa confusione tra ciò che è gusto e sapore, aroma e profumo. Percezioni ben distinte tra loro, che l'analisi sensoriale degli alimenti ci insegna a conoscere e usare con maggiore proprietà e consapevolezza

Si fa presto a dire gusto

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

Nel linguaggio comune il gusto è l'insieme delle sensazioni di bocca. Tuttavia, queste sensazioni non sono le sole con le quali giudichiamo un cibo, perché usiamo anche l'olfatto, la vista, il tatto e l'udito.

In accordo con Hervé This, chimico e fisico francese, esperto di gastronomia molecolare, il gusto va considerato come una percezione globale, sintetica, costituita da tutte le sensazioni che un alimento ci trasmette e che utilizziamo per dare un giudizio. Queste sensazioni sono: il profumo, il sapore, l'aroma, la vista, le sensazioni tattili, le sensazioni uditive e le sensazioni chimiche indifferenziate.

I profumi e gli aromi vengono percepiti con gli stessi organi sensoriali, ovvero con le cellule della mucosa olfattiva poste nella parte superiore interna della cavità nasale, i sapori dalle molecole gustative presenti sulla lingua.

Gli organi di senso più importanti per analizzare un cibo sono: l'olfatto e il gusto inteso in senso stretto, ovvero l'organo che percepisce i sapori. Purtroppo, esiste un'abitudine generalizzata, anche tra gli addetti ai lavori, nel fare confusione tra gusto, sapore, aroma e profumo. Ecco che cosa li differenzia l'uno dall'altro.

IL PROFUMO E L'AROMA

Gli odori che percepiamo sono prodotti dalle molecole volatili che vengono in contatto con le cellule della mucosa

olfattiva. Quasi tutte le sostanze organiche e minerali con un basso peso molecolare possono costituire uno stimolo olfattivo.

La mucosa olfattiva è posta nella parte superiore delle cavità nasali e ha nell'uomo una superficie di circa 10 cm quadrati, contro i 150 di un cane pastore tedesco. Per ogni sostanza esiste una soglia di concentrazione al di sotto della quale il nostro naso non è in grado di distinguerla (soglia assoluta), per alcune sostanze il nostro naso risulta essere 10-100 volte più accurato dei più potenti mezzi di analisi elettronici.

Le molecole odorose si spostano insieme all'aria che raggiunge la mucosa olfattiva grazie all'inspirazione (eventualmente intensificata dall'atto volontario del fiutare), essa viene scaldata e umidificata e solo in seguito viene a contatto con la zona sensibile. Fiutando attivamente si aumenta il flusso di aria convogliata verso la mucosa olfattiva.

Esiste un'altra via di accesso alla zona sensibile: quella retronasale. La bocca, infatti, è collegata alle cavità nasali e quindi le molecole odorose liberate dagli alimenti durante la masticazione possono risalire andando a stimolare le cellule olfattive, determinando una sensazione che viene distinta dal profumo e che prende il nome di aroma.

Quando le molecole odorose provengono dall'esterno, allora si parla di profumo.

La distinzione è importante, poiché



spesso il profumo e l'aroma di un alimento presentano importanti differenze.

I CINQUE SAPORI

Il sapore riguarda tutte le sensazioni che siamo in grado di percepire tramite i recettori gustativi presenti sulla lingua. Esistono diversi tipi di recettori, ognuno dei quali è in grado di percepire i diversi sapori; attualmente ne sono stati individuati cinque tipi, che individuano altrettanti sapori: dolce, amaro, salato, acido e umami (quello del glutammato, molto usato nella cucina orientale e presente in quantità in alcuni prodotti stagionati, come il Parmigiano reggiano).

Classicamente si distingue una differente sensibilità delle varie zone della lingua per i quattro sapori fondamentali; queste differenze sono più che altro di tipo quantitativo piuttosto che qualitativo:

- il dolce si sente maggiormente sulla punta della lingua;
- l'acido e il salato ai lati della lingua;
- l'amaro in fondo alla lingua (questo si pensa sia un meccanismo difensivo: molte sostanze tossiche sono dotate di sapore amaro e una forte percezione di questo gusto in fondo alla lingua blocca la deglutizione).

LA DIFFERENZA TRA SAPORE E AROMA

Quando mangiamo una fragola, diciamo che ha sapore di fragola. In realtà, il sapore di fragola non esiste. Come abbiamo visto, esistono solo cinque tipi di sapori: dolce, salato, acido, amaro, umami. E, allora, perché la fragola "sa" di fragola? Fate questa prova, molto semplice ma illuminante: fatevi dare una caramella alla frutta senza farvi dire il gusto; tappatevi il naso e mettetela in bocca: con il naso occluso, le molecole odorose non arriveranno al naso e sentirete solo il sapore della caramella, ovvero sentirete che è dolce, ma non sarete in grado di indovinare il gusto. Ora, liberate il naso e come per magia sentirete gli aromi e subito sarete in grado di dire che la caramella è alla fragola, piuttosto che all'arancia, piuttosto che alla liquirizia.

L'ANALISI SENSORIALE

È lo strumento che ognuno di noi utilizza quotidianamente per giudicare e scegliere cibi, vestiti, strumenti di lavoro, persone. **Ogni volta che i nostri organi di senso vengono stimolati, il cer-**

vello fornisce una elaborazione dello stimolo: questa elaborazione rappresenta l'analisi sensoriale dello stimolo e quindi dell'oggetto che lo ha prodotto.

L'analisi sensoriale è uno strumento che viene utilizzato professionalmente in moltissimi campi, ma probabilmente l'alimentazione è il campo dove tale pratica trova il maggior sviluppo. L'analisi sensoriale degli alimenti si può distinguere in due grandi categorie: analisi descrittiva e analisi edonistica.

L'ANALISI DESCRITTIVA

Lo scopo di questo tipo di analisi è quello di valutare con i sensi un prodotto e di descriverne le caratteristiche. Gli scopi di questo tipo di analisi possono essere molteplici e il più importante è il controllo della corrispondenza di un prodotto a uno standard. Per esempio, nella valutazione di un formaggio Dop, si valuterà la corrispondenza dei diversi campioni allo standard di riferimento previsto per quella tipologia di formaggio, idem per un vino, un miele o per qualunque altro alimento che preveda l'esistenza di uno standard. Questo tipo di analisi prevede che gli assaggiatori siano professionisti con anni di esperienza nel descrivere un determinato prodotto (vino, formaggio, miele e così via).

L'ANALISI EDONISTICA

Questo tipo di analisi viene effettuata ogni giorno da ognuno di noi, tutte le volte che diamo un giudizio di gradimento nei confronti di un cibo. In campo professionale questo tipo di analisi viene effettuata usando soggetti non addestrati, poiché nel professionista l'abitudine all'analisi sensoriale modifica di molto l'atteggiamento al consumo.

L'analisi edonistica è utilizzata prevalentemente dalle grandi industrie alimentari, che devono mettere sul mercato prodotti appetibili per il consumatore medio. I prodotti di elevata qualità hanno un target diverso e più ristretto numericamente, quindi si avvalgono della valutazione di esperti, partecipando a concorsi dove viene utilizzata l'analisi descrittiva da parte di assaggiatori professionisti.

A dimostrazione del fatto che il gusto è fortemente soggettivo, i test basati sull'analisi edonistica sono attendibili solo se effettuati su un grande numero di soggetti, che consente di ottenere dati statisticamente rilevanti.





La freschezza del prodotto gioca un ruolo fondamentale nella cucina di qualità. Ecco i suggerimenti utili per mantenerla il più a lungo possibile anche quando si opera "fuori casa"

La conservazione degli alimenti

di Francesca Marsetti
chef di cucina Nic

Come sempre in cucina, anche nelle competizioni culinarie la corretta conservazione degli ingredienti gioca un ruolo fondamentale.

Lo chef deve saper riconoscere la freschezza, ossia deve essere in grado di verificare le qualità organolettiche di ogni tipologia di alimento, usando la vista, il tatto, e l'olfatto. Per preservare al meglio queste qualità, la prima regola è quella di evitare di inserire gli alimenti in insiemi eterogenei.

I prodotti di prima e seconda gamma: che cosa sono?

Le erbe aromatiche e i germogli freschi patiscono il freddo e l'umidità del frigorifero e per questo è bene proteggerli inserendoli in contenitori adeguati.

Tutti gli alimenti, compresi quelli crudi e soprattutto quelli che hanno già subito una fase di lavaggio o di mondataura, devono essere nebulizzati con una soluzione di acqua e alcol puro (pari al 40% dell'acqua impiegata) e conservati coperti per evitare il contatto

con l'aria. La carta imbevuta con la soluzione di acqua e alcol permette la costruzione di una barriera protettiva, permettendo agli alimenti di essere conservati più a lungo.

Per i crostacei e i molluschi bivalvi la divisione in plateau unici non è obbligatoria, basta che le valve siano state completamente lavate e che vengano inserite a latere dei primi.

La conservazione è aiutata dalla copertura con altra carta assorbente imbevuta di soluzione alcolica, mentre si avrà una dispersione minore degli odori se si impiegano contenitori a chiusura ermetica.

Le carni possono essere preparate per la cottura e portate alla competizione già semilavorate per l'80 per cento. Potete inserire gli alimenti crudi negli appositi contenitori, ben separati e coperti, ricordando che la temperatura per il trasporto deve rispettare la catena del freddo a +4°C.

Anche i liquidi dei pesci sventrati e puliti possono rappresentare un pro-

blema e per questo alla base della cassetta di conservazione dei prodotti ittici, oltre alla carta assorbente imbevuta, è bene usare delle griglie di separazione tra solidi e liquidi. Il ventre del pesce potrà essere tamponato con carta assorbente imbevuta di alcol, in modo da preservarne meglio la freschezza.

Lo stesso discorso vale per la conservazione sottovuoto, rispettando la corretta manipolazione; trattando il pesce con il tampone di carta e inserendolo in appositi sacchetti ad alta definizione di micron, durerà più a lungo e la carne al tatto si manterrà leggermente più soda. Il sottovuoto da creare con la macchina a campana interna può variare da un minimo del 95 a un massimo del 98 per cento.

Il sottovuoto può poi diventare un ottimo sistema di cottura per gli alimenti semilavorati già trattati con la stessa tecnica, perché garantirà una linea di servizio più veloce e salubre, diventando un grande aiuto per il cuoco concorrente.

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.

Si è conclusa con successo la 30° edizione del Salone dell'Ospitalità a Carrara Fiere. Durante i cinque giorni di manifestazione numerosi concorsi e sfide hanno visto affrontarsi chef, pasticceri, baristi, maître di sala e numerosi professionisti del settore ristorativo



I campioni della ristorazione a Tirreno CT



Oltre 50mila presenze si sono registrate dal 7 all'11 marzo al Complesso Fieristico di CarraraFiere nei cinque giorni della 30° edizione di Tirreno CT - Salone Nazionale per alberghi, caffè, bar, gelaterie, pasticcerie, pizzerie, panifici, ristoranti e comunità. Una mostra convegno dedicata alle attrezzature e forniture per gli operatori della ristorazione e strutture ricettive dalle materie prime agli ingredienti, dai prodotti alimentari, a macchine e attrezzature specifiche.

280 aziende espositrici provenienti da 12 regioni d'Italia più 2 espositori dall'estero (Olanda e Ungheria), rappresentanti più di 500 marchi commerciali, su un'estensione che supera i 28mila metri quadrati di superficie espositiva coperta.

Decine di seminari, dimostrazioni e tavole rotonde, ma soprattutto 23 concorsi professionali di livello nazionale e internazionale che hanno coinvolto centinaia di persone. Questi sono i nume-

ri di una manifestazione che è cresciuta negli anni e che si propone come punto di riferimento fondamentale per l'intero settore alberghiero e della ristorazione.

Ogni categoria presente ha sfruttato l'importante vetrina di Tirreno CT per presentare le proprie eccellenze e per dare lustro alle proprie punte di diamante con esibizioni e competizioni.

GLI INTERNAZIONALI D'ITALIA 2010

La Federazione Italiana Cuochi ha dato vita alla decima edizione degli **Internazionali d'Italia**, ai quali si sono affiancati altri due concorsi culinari come il **Grand Junior Cooking Contest**, riservato agli under 25 e il **Concorso Nazionale 2010**.

Partendo dai giovani cuochi del Grand Junior Cooking Contest, la prima edizione del trofeo se la aggiudica la squadra formata da Stefano Rossi e Cristian Castorani, al secondo posto Francesco Chiarelli con Francesca Narcisi e sul terzo gradino del podio Giacomo Favotto e Marco Campaner.

Negli Internazionali d'Italia, si aggiudica il titolo assoluto a squadre il SARC Reggio Emilia, seguito dal Team Chef Lombardia e dal Team Piemonte. Nella categoria Cucina Mediterranea, prima piazza per il Team Padova e Terme Euganee, che ha preceduto l'Eq. Uff. Emilia Romagna e il Team Veneto Chef. Per la Cucina Artistica, vince il Team Chef Lombardia sul Culinary Team di Paler-

mo e sul SARC Emilia Romagna.

Per i titoli individuali, il trofeo per la Cucina Mediterranea se lo aggiudicano a pari merito Cristian Castorani e Livio Ravello, seguiti da Renata Laria e Claudio Rosso, il trofeo per la Cucina Artistica va ad Ennio Secco, che ha preceduto Girolamo Brescia e Domenico Micaletto, mentre per la Pasticceria il gradino più alto del podio è di Mario Ragona, davanti a Francesco Virga e Marie Yvette Dairion.

Tra gli under 23, il campione nazionale per la categoria Cucina Mediterranea è Marinela Sufali davanti a Debora Migliorini e a un ex equo per la medaglia di bronzo tra Francesca Narcisi e Francesco Bello, mentre per la Cucina Artistica il titolo va ad Andrea Martina, seguito da Domenico Stile e Laura Guazzelli.

SCIENZA E CULTURA DELLA PIZZA

L'Associazione PizzaPlanet ha voluto organizzare in occasione di Tirreno CT il Campionato "Scienza e cultura della pizza", dove le migliori pizze si sono incontrate con le coreografie, vedendo trionfare Natale Calvo di Aulla nella categoria Master, Giuliano Bressan di Lonigo nelle categorie senior e coreografia, Domenico Gramazzo di Parma nella categoria Junior.

Presso lo stesso stand si sono però "scontrate" anche le migliori farinate e farciture per decretare "I migliori farinatai 2010", uno storico appuntamento tra professionisti del settore. I farinatai hanno arricchito la tradizionale farina-



ta, composta da farina di ceci, acqua, sale e olio di semi di girasole con ingredienti come il tartufo nero piemontese, la cipolla rossa di Tropea, la mozzarella di bufala Campana, germogli di porro e pinoli, lardo di Colonnata e molti altri ancora. Al termine della competizione, tra un assaggio e l'altro, si è aggiudicato il titolo di miglior farinataio 2010, Paolo Bernardi, da Marola (SP), al secondo posto Niccolò Pucci, mentre la "medaglia di bronzo" è andata a Natale Calvo.

IL CAMPIONATO ITALIANO DI CAFFETTERIA

Organizzate da ACIB (Associazione Campionati Italiani Baristi) numerose competizioni, tra cui il Campionato Italiano Caffetteria, in cui si è classificato primo Francesco Sanapo del Caffè Corsini di Firenze, secondo Eddy Righi e terzo Orazio Saretto. Decorazioni "ga-lattiche" poi per il 4° Campionato italiano Latte Art, in cui ha portato a casa il titolo, Andrea Antonelli da Cremona.

Sempre da ACIB il 4° Campionato italiano Coffee & Good Spirits, che ha visto trionfare nuovamente un Cremonese, Ettore Diana. I finalisti di questi 2 ultimi concorsi si ritroveranno a Londra, dal 23 al 25 giugno, per i campionati mondiali delle rispettive specialità.

IL GELATISSIMO 2010

Sfida incrociata tra gelatieri, con il Concorso Internazionale Gelatissimo 2010 organizzato da SIGA - e che ha decretato vincitrice la Gelateria Pare di Pistoia per la realizzazione di gelato al gusto di crema all'uovo e della Gelateria Guerrino della Bona di Massa, per il gelato alla frutta gusto banana - e il V° Campionato Italiano Gelatieri - Natura e Gelato - I Sapori del Territorio curato dall'Accademia della Gelateria Italiana. Ha vinto, per il gusto Pinolo: Matteo Bernacca della Gelateria Caprice 2 di Carrara (MS), mentre per il gusto Cantucci al Vinsanto Paolo Fornaciari della Gelateria Ultimo Chilometro, Bugigiano (PT).

LA MIGLIOR PIZZA E I DESSERT ALLA LAMPADA

Enorme interesse ha suscitato il Giropizza d'Europa organizzato da Pizza e Pasta Italiana, che in occasione della mostra convegno di Carrara ha svolto una delle selezioni per decretare la pizza più buona, eleggendo finalista Domenico Manfredi della pizzeria Europizza da

Mimmo, Borgo San Dalmazio, Cuneo.

Battaglia serrata a suon di deliziosi dessert preparati alla lampada per decretare il semifinalista che parteciperà al concorso Maître dell'Anno 2010. La gara, organizzata dall'A.M.I.R.A., prevedeva che ciascun concorrente presentasse una preparazione sul tema "Fantasia di frutta flambé" ai membri della giuria, per poi eseguirla in 30 minuti. Ad aggiudicarsi l'onore di partecipare alle semifinali di Grado il maître del Ristorante Bistrot di Forte dei Marmi Massimiliano Martino, giovane professionista originario di Como, battendo così il collega Rossano Barsanti di Pisa.

CIOCCOLATO IN PASTICCERIA

Il Forum della Cioccolateria, Pasticceria e Panificazione ha indetto in occasione di Tirreno CT il 4° premio Cioccolato in Pasticceria, vinto dal 26enne Valerio Santi di Pizzighettone (CR), seguito dal "Trofeo Magnoberta Lady in Pasticceria", dolcissima sfida che ha visto protagoniste donne pasticciere e cioccolatiere professioniste, che si sono dovute misurare con la realizzazione di cioccolatini e torte in diretta in un tempo massimo di 5 ore. La vincitrice è stata Linda Meacci, della pasticceria Betti di Santa Croce sull'Arno che ha vinto il trofeo La Vela d'Oro consistente in un collier d'oro prodotto dagli artigiani orafi di Pistoia; seconda classificata Serena Tocchi di Montevarchi; terza classificata Genny Calistri di Porretta Terme Vela d'Oro a Linda Meacci della pasticceria Betti di Santa Croce sull'Arno, seconda classificata Serena Tocchi di Montevarchi; terza classificata Genny Calistri di Porretta Terme.



L'ACCORDO DEI SAPORI

L'Associazione Cuochi di Massa Carrara ha scelto di salutare la 30° edizione della manifestazione con il VII Concorso Gastronomico "L'Accordo dei Sapori" in collaborazione con la Strada del Vino dei Colli di Candia e Lunigiana. La vittoria finale è andata allo chef Paolo Barbato, di Massa. A seguire, Bruno Bianchi e Eros Armanetti. Il concorso verteva sulla preparazione di piatti realizzati con prodotti tipici locali, da abbinare a un vino del territorio.



Grande partecipazione alla decima edizione degli Internazionali d'Italia. Il Veneto la regione più "premiata", ma i vincitori delle varie categorie provengono da ogni parte d'Italia e sono per lo più giovani under 30



Giovani talenti della cucina crescono

Grande spettacolo e immenso gusto sono stati gli ingredienti che hanno animato dal 7 all'11 marzo la decima edizione degli Internazionali d'Italia, organizzati dalla Federazione Italiana Cuochi e tenuti a Carrara Fiere durante la 30ª edizione di Tirreno CT, il Salone Nazionale per Alberghi, Bar, Gelaterie, Pasticcerie, Pizzerie, Panifici, Ristoranti e Comunità che si presenta come preziosa vetrina per crescere con le proprie competenze e per farsi conoscere al grande pubblico e agli addetti ai lavori. per presentare le proprie eccellenze e per dare lustro alle proprie punte di diamante con esibizioni e competizioni.

"Abbiamo notato col passare degli anni un crescente interesse da parte dei

mente piacere perché significa che hanno voglia di crescere professionalmente e non di chiudersi nel proprio ruolo. Questi concorsi - continua - mettono in condizioni di confrontarsi perché adesso anche le scuole preparano le nuove generazioni alle competizioni ed è anche nel loro interesse avallare queste iniziative e fare in modo che i propri "ragazzi" raggiungano traguardi ambiziosi".

E protagonista assoluto della manifestazione culinaria è stato senza ombra di dubbio il Veneto, che mette a segno ben 6 successi, tra competizioni a squadre e individuali.

Nel concorso a squadre dedicato alla cucina calda il Team Veneto Chef guidato da Alessandro Silvestri sbaraglia la

Roberto Leonardi, Denis Trolese e Moreno Ruggeri.

Buon risultato anche per il Team Padova e Terme Euganee. Il titolo assoluto a squadre va al SARC Reggio Emilia, seguito dal Team Chef Lombardia e dal Team Piemonte. Nella categoria Cucina Mediterranea, prima piazza per il Team Padova e Terme Euganee, che ha preceduto l'Eq. Uff. Emilia Romagna e il Team Veneto Chef. Per la Cucina Artistica, vince il Team Chef Lombardia sul Culinary Team di Palermo e sul SARC Emilia Romagna.

Per i titoli individuali, il trofeo per la Cucina Mediterranea se lo aggiudicano a pari merito il trentino Cristian Castorani e il cuneese Livio Ravello, seguiti dalla pavese di Cilavegna Renata Laria e dal triestino Claudio Rosso. Tutto Veneto il podio della Cucina Artistica, con Ennio Secco che ha preceduto Girolamo Brescia e Domenico Micaletto, mentre per la Pasticceria il gradino più alto del podio è del fiorentino di Scarperia Mario Ragona, davanti a Francesco Virga di San Giovanni Gemini (AG) e Marie Yvette Dairion di Padova.

Tra gli under 23, si laurea campione nazionale per la categoria Cucina Mediterranea Marinela Sufali davanti all'emiliana Debora Migliorini e a un ex aequo nella medaglia di bronzo tra la co-sentina Francesca Narcisi e il pugliese di Martina Franca Francesco Bello, mentre per la Cucina Artistica il titolo va ad Andrea Martina, seguito da Domenico Stile di Gragnano (NA) e dalla lucchese Laura Guazzelli, decoratrice alimentare.



cuochi, soprattutto dei più giovani - commenta Giorgio Nardelli, presidente di Giuria degli Internazionali d'Italia e organizzatore del medesimo concorso e del Grand Junior Cooking Contest, riservato agli under 25 - e questo ci fa vera-

concorrenza grazie anche a un menu di elevato spessore preparato dal team chef bellunese Luca Bertolini, dagli chef trevigiani Francesco Benetton e Cristian Mometti e dal pasticcere bellunese Carlo Inama ai quali si sono aggiunti anche gli chef





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.

TORTELLACCI TOSCANI alla scialenga

Ass. Cuochi Terre di Siena

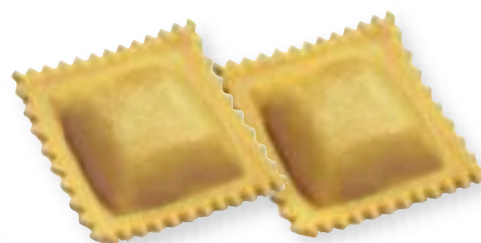
Ingredienti

560 g di Tortellacci toscani
150 g di cipolla
100 g di carota
100 g di sedano
100 g di olio extravergine di oliva
150 g di fegatini di pollo
120 g di salsiccia
300 g di carne di manzo
300 g di vino rosso Chianti
500 g di pomodori pelati
25 g di pecorino dei Colli Senesi grattugiato
sale, pepe, prezzemolo o alloro

Per la salsa aurora:

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

- Prendete una casseruola e soffriggete in olio la cipolla, il sedano e la carota finemente tritati. Unite la salsiccia, spellata e tagliata grossolanamente, alla carne macinata e lasciate asciugare i liquidi fuoriusciti.
- A parte lavate i fegatini in abbondante acqua corrente e privateli del sacchetto verde. Tritateli quindi grossolanamente e aggiungeteli alla salsiccia e alla carne. Insaporite con sale e pepe e successivamente bagnate con il vino rosso.
- Una volta evaporato, aggiungete i pomodori pelati. Cuocete a fuoco delicato per non meno di 3 ore.
- Cuocete i Tortellacci toscani in abbondante acqua bollente salata, scolateli e saltateli in padella con la salsa ottenuta. Serviteli ben caldi e spolverati con pecorino grattugiato.
- Decorate il piatto con foglie di prezzemolo o di alloro.



LUNETTE MANDORLE E BROCCOLI su passata di topinambur, ragù di triglie e pesto di pomodori secchi

Chef Primiano Parigino / Ass. Cuochi di Foggia Gargano

Ingredienti

560 g di Lunette mandorle e broccoli
300 g di topinambur
1 cipollotto
12 filetti di triglie
200 g di pomodori secchi
30 g di Parmigiano Reggiano
1 spicchio d'aglio
olio extravergine d'oliva
8 foglie piccole di basilico
1/2 l di brodo vegetale
prezzemolo fresco tritato
2 bucce di pomodori maturi
4 ciuffi di basilico, sale

- Pulite e cuocete il topinambur con il cipollotto e il brodo vegetale. A cottura ultimata passate e aggiungete il Parmigiano.
- Cuocete le triglie tagliate a filetti con olio, aglio e 4 foglie di basilico per pochi minuti. A parte preparate il pesto mettendo nel mixer i pomodori secchi, l'olio e l'altra metà delle foglie di basilico.
- Cuocete le Lunette mandorle e broccoli in abbondante acqua bollente salata e colatele. Assemblate il piatto mettendo a specchio la vellutata di topinambur, le triglie a filetti nel centro e, disposte a corona, le Lunette mandorle e broccoli, leggermente condite con olio extravergine di oliva a crudo.
- La guarnizione sarà creata con foglie di basilico fritte e alcuni petali di pomodoro essiccato ottenuti cuocendo in forno a 130°C per 50 minuti le bucce di pomodori maturi condite con sale.





Trofeo Arturo Della Torre 2010

Oltre cento partecipanti, tra professionisti e allievi, si sono sfidati a Erba (CO) lo scorso 15 febbraio. Ecco il resoconto e i nomi dei vincitori

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

Viva partecipazione e intenso entusiasmo hanno accompagnato la IX edizione della rassegna gastronomica "Arturo Della Torre", organizzata e promossa dall'Associazione Cuochi di Como e destinata ai professionisti di settore e agli allievi delle scuole alberghiere.

Il concorso si è svolto nell'ambito di RistorExpo, presso il centro fieristico di Erba (CO), lo scorso 15 febbraio. La partecipazione è stata numericamente significativa: oltre cento allievi provenienti da dodici scuole e istituti professionali della Lombardia e in particolare delle province di Como, Sondrio, Varese, Lecco, Monza e Brianza e Milano.

Anno dopo anno, la qualità dei piatti esposti ha raggiunto un buon livello, tanto da mettere a dura prova la giuria, che era formata da Roberto Beltramini e Giovanni Beltramini (giudici Wacs alla Coppa del mondo e alle

Olimpiadi di Erfurt), Lorenzo Staltari, Roberto Molteni, Adriano Orsenigo, Luigi Gandola (pluripremiati chef del Team Arte in Cucina di Como), dai pasticceri Paolo Verga ed Ezio Ferraris docenti del Centro di formazione Enaip di Como, dal vice presidente Franco Capano e dal tesoriere dell'Associazione Cuochi di Como Angelo Perlasca.

Motore della macchina organizzativa, lo chef Cesare Chessorti del Casinò di Campione d'Italia, membro dell'Associazione Cuochi di Como, con il segretario Leopoldo Pertusini e il presidente Carlo Cranchi.

L'Associazione Cuochi di Como si complimenta con i docenti e i responsabili degli Istituti e dei Centri di formazione che, con il loro impegno, hanno contribuito ad avvicinare i giovani ai concorsi culinari, promuovendo in loro la passione per la professione e lo spirito della sana competizione.

I trofei e le medaglie

- Il **trofeo Arturo Della Torre** è stato assegnato a **Graziella Sangemi** di Roma che ha presentato *Il risveglio di Flora*.
- Il **trofeo Forgrim** è stato assegnato a **Davide Verga** che ha presentato *Intense note, Sacher scomposta e freschezza di Prosecco*.
- Il **trofeo intitolato ad Angelo Bosetti** è stato conferito al **Team Cfp di Casargo** - chef team Mitiello Ciro, Davide Cedro, Rivolta Francesco, Beatrice Guzzi, Simone Conversini e Omar Della Pollina.
- **Medaglie d'oro a:** M. Vecchi, M. Casu, D. Binda, S. F. Gentile, B. Lepuri, M. Lepuri, D. Calderazzo, A. Lepuri, S. Crippa, Ise Vanoni sezione di Porlezza.

- **Medaglie d'argento a:** M. Casu, P. Cervoni, A. Sartori, R. Molteni, O. Aboubacar, A. Bianchi, E. Turati, D. Leuzzo, A. Castaldo, M. Bucci, D. D. Gisotti, A. Riva, M. Villa, T. Feltrin, A. Vignali, S. Palmeri, D. Gusatto, L. Pelosi, C. Montalbano, D. Cornialif, A. Fusi, A. Lazzati, A. Caglio, A. Posillipo.
- **Medaglie di bronzo a:** A. Maggioni, T. Tomellini, C. Frigerio, V. Tarantola, A. Orsenigo, L. Revello, A. Fomasi, A. Boccoli, S. Hattana, M. Frangi, M. Sorresso, A. Bosi, F. Villa, M. Pagani, S. Pesavento, C. Miglio, G. Galli, G. Piardi, M. Olivieri, V. Del Vecchio, C. Bianchetta, A. L. Pesarin Suhaya.



Cioccolato bianco e pasta margherita, tante ore di lavoro e una grande abilità manuale. Questi sono gli ingredienti con cui il pasticcere Giulio Romano ha realizzato una pièce speciale appositamente per *Il Cuoco*

L'arte dell'uovo di Pasqua

di Pietro Roberto Montone

Una vita dedicata all'arte pasticceria. Questa breve frase ben rappresenta Antonio Romano. Maestro di tante generazioni di giovani pasticceri, ultimi dei quali i suoi figli Antonella, Mirko e Raffaele con i quali oggi porta avanti la sua attività nella città di Atripalda, in provincia di Avellino.

Antonio Romano è un autodidatta, formatosi "sul campo", girando le migliori pasticcerie d'Italia. Nato nel 1951, ha iniziato giovanissimo, a soli dodici anni, sotto la direzione del pasticcere Mauro Sabino. Dal 1969 al 1973 è stato a Merano, poi a Gatteo a Mare e Bologna. Nel 1977, ormai maturo e carico d'esperienze, decide di tornare nella sua

provincia natia. Apre a Forino il suo primo locale ed è subito un successo. Ma sulla sua strada, ecco l'imprevisto: il terremoto del 23 novembre 1980.

Il violento sisma distrugge il suo locale e il sogno di una vita svanisce nel giro di pochi minuti. Non riesce a sal-

vare nulla e dovrà ricominciare tutto dall'inizio. Sono anni difficili e Romano torna a lavorare per altri. Una lezione di vita durissima, ma lui non si arrende. Otto anni dopo il terremoto, riapre la sua pasticceria, nella sede attuale.

Esperto nel cioccolato artistico, oggi incanta una platea di avventori provenienti da tutta la provincia. Le sue vetrine nelle festività sono uno spettacolo irresistibile per gli occhi e per la gola. Vincitore di decine di concorsi, dal 1993 è socio dell'Associazione Cuochi Avellinesi e si fregia del "Collegium Cocorum" della Fic. Tiene corsi annuali gratuiti di aggiornamento per gli iscritti al sodalizio presso l'Istituto Superiore per le Arti Culinarie Montart.

Come'è nata la tua passione per la pasticceria artistica?

"Fin da piccolo ero incantato dai lavori che facevano i miei maestri pasticceri. Ho seguito con attenzione tutto quello che avveniva e poi ho iniziato a provarci da solo. All'inizio erano piccoli lavori, con gli anni non ho più avuto limiti. Ogni richiesta da parte dei miei clienti era per me una sfida. Il premio più bello è quello di vedere nei loro occhi la felicità per aver interpretato al meglio le loro aspettative. Ancora oggi è la parte del lavoro che mi affascina di più".

Quali soggetti richiedono i clienti?

"Si va dai telefoni, cannoni, anfore, pagliacci ai Santi e alle Madonne, strumenti musicali, attrezzi da lavoro di meccanici e operai, orologi, sveglie, bottiglie e secchielli, temi marinari e via di questo passo. Ho richieste tutto l'anno, dai dolci per i ma-

foto © Giulio Renzulli





trimoni a quelli per i compleanni. Nel mio piccolo, cerco di accontentare tutti”.

Come hai realizzato l'uovo pasquale pubblicato in queste pagine?

“Come base di appoggio ho pensato a una colonna dorica di pasta margherita, ricoperta di cioccolato plastico. Con lo stesso materiale ho realizzato la carta mu-

sicale che è appoggiata ai piedi del violino, che è di solo cioccolato. Poi c'è l'uovo in cioccolato bianco sul quale ho sovrapposto una cintura. Alla fine ho aggiunto i fiori, sempre in cioccolato plastico”.

Quanto tempo richiede un'opera come questa?

“Ho impiegato una settimana di lavoro,

base compresa. Le difficoltà sono date dalla lavorazione del cioccolato, che richiede pazienza e grande manualità, nonché dal clima che è sempre un fattore imprevedibile pur lavorando nel laboratorio. Quando si opera con il cioccolato c'è sempre da fare i conti con qualche imprevisto, ma l'esperienza aiuta superare ogni problema”.

Che messaggio daresti ai giovani che vogliono intraprendere la professione di pasticciere?

“È inutile nascondere, il lavoro del pasticciere richiede sacrifici, e pure tanti. Ma prima di tutto c'è bisogno di essere mossi dall'entusiasmo, dalla passione. Senza questi due ingredienti di base è difficile pensare di intraprendere una strada come questa. Oggi, tutti pensano che questo sia un mestiere facile, ma la concorrenza è tanta e se non ci si aggiorna in continuazione allora si paga lo scotto. Da anni lavoro come esperto esterno presso l'Istituto alberghiero “Manlio Rossi “Doria” di Avellino e ai giovani studenti dico queste cose, oltre a cercare di trasmettergli le meravigliose emozioni che questo mestiere sa dare”.

WÜSTHOF



Per informazioni:

Valsodo SRL

Tel: 055 - 8878751

e-mail: valsodo@iol.it

www.wuesthof.de



Quality - Made in Solingen/Germany



La ristorazione moderna è nata in Francia con la *nouvelle cuisine* alla fine degli '70 e con essa è nata anche la critica gastronomica. Giunse anche in Italia e fu una grande rivoluzione, che tutti i cuochi di oggi dovrebbero studiare e conoscere, perché le sue linee guida sono ancora attuali

Novità in cucina

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

Luigi Cremona chiede ad Alessandro Circiello e idealmente a tutti i giovani cuochi, che cosa si ricorda della *nouvelle cuisine*. "Poco - risponde Alessandro - le prime mie esperienze in Francia e poi qualche epigono italiano. Ho assistito più alla fine del movimento che non al momento del suo massimo fulgore". Ecco allora che l'autorevole critico gastronomico ne traccia qualche nota storica.

1973, L'ANNO DELLA RIVOLUZIONE

La *nouvelle cuisine* è nata in Francia nel 1973, per merito fondamentalmente non di un cuoco, ma di due critici del settore: Henri Gault e Christian Millau. Ma le radici e i presupposti erano già stati chiaramente enunciati da vari cuochi, cronologicamente prima da Fernad Point e poi da Michel Guerard.

La *nouvelle cuisine* ha contribuito molto anche a rendere lo chef grande protagonista della ristorazione con coinvolgimenti sociali economici e di comunicazione. Alla sua affermazione ha contribuito l'adesione

dei cuochi a quel tempo più famosi: Paul Bocuse, Roger Vergé, Alain Senderens, Alain Chapel.

Nella sostanza, costoro incoraggiavano il menu fatto la mattina secondo la spesa del mercato, la preparazione al momento e l'abbandono delle storiche salse. Anche le cotture subirono una profonda trasformazione con la netta preferenza per quelle "leggere" come l'introduzione del vapore, del microonde (ancora poco diffuso), delle cotture "à la minute" su padella di teflon (tutte attrezzature nuove per quei tempi).

Non solo il piatto, ma anche l'intero menu venne riconsiderato, con la riduzione del numero e della grandezza delle portate per favorire la nuova classe di *business* maschile e soprattutto femminile, che sempre di più affollava i ristoranti chiedendo una cucina più leggera e sana senza sacrificarne il valore gastronomico.

"Fu senz'altro una vera rivoluzione - commenta Circiello - che poi però è diventata un'altra cosa ad opera non di chi la creò ma piuttosto di allievi improvvisati". Tanto che oggi la *nouvelle cuisine* è molto vituperata "non solo dalla gente comune,

che è poco informata al riguardo, ma anche da tanti addetti ai lavori, che invece dovrebbero saperne molto di più e considerarla un passaggio e un momento fondamentale al punto che si può affermare che la ristorazione moderna sia nata dopo gli anni Settanta”.

DALLA FRANCIA ALL'ITALIA

“In Italia la *nouvelle cuisine* s'identifica con Gualtiero Marchesi, poi con gli altri – spiega Cremona - e porta alla nascita della prima ristorazione italiana, quella degli anni fine Settanta e inizio Ottanta e all'assegnazione delle prime “tre stelle”. Nacque così la cucina italiana moderna”.

La *nouvelle cuisine* ha portato i cuochi a rivisitare e alleggerire i loro piatti. “Da anni si discute sul significato di cucina creativa, però non sempre con cognizione di causa commenta Ciriello - per molti la creatività si concreta nello stravolgimento dei piatti della tradizione, rivisitare non significa stravolgere. In altri rami culturalmente più solidi, con lo stesso verbo si indica un modo di procedere con competenza, su diversi principi, rivisitare Omero non significa strapazzarne l'opera. In poche parole, applicare le tecniche dell'alta culinaria a un piatto regionale non significa stravolgerlo, anzi, sottolineare il vero sapore”.

NASCE LA CRITICA GASTRONOMICA

Un'altra innovazione portata dalla *nouvelle cuisine* è stato il rapporto tra cucina e giornalismo, ossia la nascita della critica gastronomica, la valorizzazione dei cuochi ad opera non più solo dei cuochi, cioè di un'associazione o un sindacato professionale, ma ad opera di persone specializzate nella comunicazione.

“La critica, quando è corretta e costruttiva, non può che aiutare la ristorazione - commenta Ciriello - anche se a volte tra cuochi e giornalisti non corre buon sangue: i primi si sentono depositari dell'arte dei fornelli e i secondi troppo spesso si accostano alla cucina senza la preparazione (e a volte la diplomazia) necessaria. Insomma dall'una e dall'altra parte si deve fare uno sforzo per rispettare i ruoli e le competenze. Ma è indubbio che l'apporto di una categoria di professionisti impegnata a divulgare metodologie e ricette, ha trasformato e dato le ali a un mondo che era stato fino ad allora troppo chiuso su se stesso”.



La moltiplicazione dei sughi la divisione dei tempi.



SUGHI SURGELATI IN PELLETTA

Smeraldini Menazzi Tonina

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

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



800-733525

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

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



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



For English text see page 80

Presi come siamo dalla frenetica attività lavorativa e familiare, ci dimentichiamo che è nostro dovere rimanere al nostro posto. A volte ci disinteressiamo di ciò che avviene attorno a noi. Altre volte, invece, assumiamo incarichi e compiti che non sono nostri e manchiamo di essere per i nostri simili – allievi, colleghi, superiori o famigliari - occasione di confronto e di scontro sulle tematiche fondamentali della vita, che sono i valori fondanti della nostra esistenza. L'autodisciplina è anzitutto imporsi di assumere atteggiamenti e compiere azioni anche scomode per raggiungere l'obiettivo.

ELOGIO DELLA DISCIPLINA

Il saggio di Bernhard Bueb, filosofo tedesco, classe 1938, che è stato per trent'anni il rettore del prestigioso collegio privato di Salem, affronta il difficile tema dell'autorità, dell'autoritarismo e dell'autorevolezza.

Un capo, guida di altri uomini, è colui che si prende la responsabilità non solo delle proprie azioni ma anche di quelle di coloro che sono ai suoi ordini. Il concetto di autorevolezza e quello di autoritarismo non sono direttamente affrontati in queste pagine, ma sono il prerequisite per poter riportare in tutto, o almeno in buona parte, la disciplina al centro della pratica pedagogica. Disciplina è anzitutto autodisciplina. Possiamo chiedere ogni sacrificio ai nostri allievi se anzitutto questo pretendiamo da noi stessi.

Nella turbolenza della riforma scolastica, rimergono con prepotenza gli insegnamenti di chi ci ha formato, elevandoci al rango di docenti e non più (com'era fino agli anni '80) di semplici tecnici di laboratorio.

Noi restiamo al nostro posto

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

EQUILIBRIO E MODERAZIONE

Il rispetto della disciplina non passa attraverso le punizioni corporali e le umiliazioni e non si schiera a favore della rigida disciplina di un'educazione ferrea e distaccata.

È la quotidiana ricerca dell'equilibrio e della moderazione non solo in pedagogia ma anche nella vita in genere. Si inserisce, per il genitore e per l'insegnante, il delicato e trascurato, tema dell'autoeducazione. Come pretendere da altri quello che prima non chiediamo a noi stessi?

I giovani non vengono più allevati, ma lasciati crescere. Non vogliamo comprometterci troppo nel processo di crescita dei nostri figli e dei nostri allievi. Ci asteniamo perché ci costa enorme fatica intervenire. Ognuno si sposta e il muro crolla. La società perde la sua coesione. L'educatore deve porsi correttamente nel suo ruolo di guida, favorendo l'indipendenza e la libertà, ma allo stesso tempo lasciando spazio all'assimilazione delle regole e dell'autodisciplina. L'educatore (insegnante o genitore) deve saper gestire con prontezza ogni situazione con l'adeguata dose di giustizia, bontà, disciplina e amore, controllo e fiducia, perseveranza e sollecitudine.

Il potere, esercitato in modo legittimo e giustificato dall'autorevolezza acquisita ogni giorno nella battaglia per crescere, non incute più paura ma instaura fiducia. L'autorità diviene indispensabile guida e sostegno in quanto necessaria antagonista per lo sviluppo del-

l'autonomia e la certezza (e la giustizia) delle punizioni sarà in grado di liberare il discente dall'angoscia di non sentirsi al centro delle attenzioni amorevoli dell'educatore.

La vera autorità non incute paura, ma anzi genera sicurezza: è la mancanza di punti fermi, piuttosto, a rendere gli adolescenti di oggi disorientati e insicuri.

Se la ragionevolezza prende il posto alla razionalità e l'autorevolezza all'autorità, ecco che anche la disciplina diventa necessaria allo sviluppo dell'autonomia e del senso di libertà e non puro strumento di sottomissione.

Se il punto di equilibrio è la condivisione di un percorso costruito insieme, seppur nella differenza dei ruoli, nel reciproco esempio degli uni verso gli altri. Si impara molto a scuola e in famiglia e non solo i piccoli dai grandi. Le lezioni che ci impartiscono i piccoli sono, agli occhi dell'educatore che vuole crescere, assolute.

L'aforisma del professore

"Solo un'educazione e una cultura impartite con fermezza e il coraggio di trasformare con perseveranza i valori riconosciuti in virtù, ci permetteranno di rendere i nostri ragazzi più forti..."

Bernhard Bueb,
Elogio della Disciplina, Rizzoli (Milano 2007)



Sul lavoro, la parola d'ordine è flessibilità. Ecco uno strumento utile per regolarizzare gli extra, i lavoratori stagionali o i giovani che si avvicinano alla professione

Il contratto a chiamata

di Alberto Somaschini
chef esperto di legislazione

Negli ultimi anni il mercato del lavoro italiano si è uniformato alla logica europea, portando con forza alla ribalta una nuova parola: flessibilità.

Un concetto non nuovo per il mondo della ristorazione e per coloro che vogliono arricchire il proprio bagaglio professionale lavorando con diverse brigate e diversi maestri.

Per agevolare queste possibilità esistono tipologie nuove di contratti di lavoro, fra i quali il contratto "a chiamata" o *job on call*, con il quale un lavoratore si pone a disposizione del datore di lavoro per svolgere determinate prestazioni di carattere discontinuo o intermittente in determinati periodi nell'arco della settimana, del mese o dell'anno (individuati dal D.lgs. 276/2003). Periodi che coincidono con i momenti di maggior impegno per tutte le imprese che operano nel settore ristorativo.

Questo contratto di lavoro flessibile, particolarmente indicato per regolarizzare gli extra, i lavoratori stagionali o i giovani studenti delle scuole o degli istituti alberghieri, prevede due differenti livelli di applicazione. Il primo livello, meno vincolante per il lavoratore, non prevede un obbligo nella risposta alla chiamata al lavoro, mentre un secondo livello di applicazione prevede l'obbligo, sempre da parte del lavoratore, a rispondere alla chiamata del da-

tore di lavoro, pena la risoluzione immediata del contratto. Solo nel caso di obbligo alla risposta, oltre alla retribuzione oraria ordinaria, il lavoratore percepirà un'indennità di disponibilità pari al 20% della retribuzione mensile prevista dal contratto collettivo nazionale.

COME SI APPLICA

Come previsto nella circolare ministeriale del 2 febbraio 2005, n. 4:

1. Il contratto a chiamata può essere stipulato a tempo determinato o a tempo indeterminato. Questo documento scritto deve contenere tutti gli elementi tipici di un contratto di lavoro fra cui: durata, scopo del contratto, luogo di lavoro, trattamento economico pattuito, tipologia di disponibilità garantita dal lavoratore, modalità di monitoraggio delle presenze, tempi e modi per la richiesta e per la risposta alla disponibilità al lavoro ed elementi caratteristici delle assicurazioni lavorative.

2. Ogni lavoratore può stipulare più contratti simultanei e la chiamata al lavoro deve essere effettuata almeno con un giorno lavorativo di anticipo. Tale chiamata deve essere effettuata in forma scritta oppure orale. Con gli stessi mezzi il lavoratore può rispondere alla chiamata al lavoro.

3. Non è previsto alcun obbligo per la collocazione temporale del periodo di lavoro e non lavoro. Deve in ogni caso essere rispettato il monte orario massimo giornaliero stabilito.

4. È possibile stipulare un contratto a chiamata anche per persone minori di 25 anni che risultano disoccupate, oppure persone maggiori di 45 anni. Non sono richiesti requisiti quali lo stato di disoccupazione e l'iscrizione nelle liste di mobilità.

5. Non è possibile ricorrere a questa tipologia di contratto in sostituzione di lavoratori in sciopero, se l'azienda ha ricorso nei sei mesi precedenti a una procedura di licenziamento collettivo oppure se è in corso una sospensione o riduzione d'orario con cassa integrazione per le stesse unità produttive e/o mansioni cui si riferisce il contratto di lavoro a chiamata.

6. Il contratto di lavoro a chiamata deve essere depositato, come un regolare contratto, entro 5 giorni dall'assunzione presso l'Ufficio del Lavoro competente, spiega chiaramente l'obbligatorietà o no della disponibilità. È necessario soddisfare i regolari obblighi di iscrizione al libro paga, libro matricola e comunicazione all'Inail, solo alla stipula del contratto e non a ogni chiamata.

7. Ai fini dell'applicabilità di questo contratto si intendono: week-end, dal venerdì pomeriggio, dopo le ore 13, fino alle ore 6 del lunedì mattina; vacanze natalizie dal 1° dicembre al 10 gennaio; vacanze pasquali, dalla domenica delle Palme al martedì successivo il lunedì dell'Angelo; ferie estive, dal 1° giugno al 30 settembre. Ulteriori periodi possono essere individuati a seconda delle reali necessità lavorative rilevate.

I principali riferimenti di legge

- Legge 14 maggio 2005, n. 80, art. 1 bis
- Circolare Ministeriale del 3 febbraio 2005, n. 4
- Decreto Ministero del Lavoro e delle Politiche sociali 23 ottobre 2004
- Decreto legislativo 251/2004, art. 10
- Decreto Ministero del Lavoro e delle Politiche sociali 10 Marzo 2004
- Decreto legislativo 276/2003, artt. 33-40



CAPPELLO ROY BIANCO NERO
POLYCOTTON
TAGLIA UNICA

GIACCA MISTER BIANCO NERO
100% COTONE SULLA PELLE - NON STIRO
TAGLIE S M L XL XXL 3XL 4XL

FALDA JON BIANCO NERO
POLYCOTTON

ORDINA ONLINE WWW.CARINE.IT

Oppure compilare il seguente coupon ed inviarlo a
Carine s.r.l., Viale Italia, 185 - Abbigliamento
Professionale - 31015 Conegliano V. (TV)
Tel. 0438-411584
Via fax 0438-412299
Via e-mail info@carine.it

Nome _____ Cognome _____
Indirizzo _____ CAP _____
Regione _____ Città _____ Prov. _____
Tel. _____ e-mail _____

COD.	MODELLO	S	M	L	XL	2XL	3XL	4XL	5XL	6XL	QTA	PREZZO IVATO	TOTALE IVA INC.
HS051	GIACCA MISTER BIANCO NERO											€ 42,00	
	PANTALONE BRANDON BIANCO											€ 19,20	
	FALDA JON BIANCO NERO											€ 18,00	
	CAPPELLO ROY BIANCO NERO											€ 8,40	
HS001	MOCASSINO BIANCO	TAGLIA										€ 32,40	
FIC010	GIACCA EXECUTIVE F.I.C.											€ 66,00	
FIC001	GIACCA ORIGINAL F.I.C.											€ 48,00	
FIC002	GIACCA BASIC F.I.C.											€ 31,00	
FIC003	GIACCA WORK F.I.C.											€ 18,00	
FIC004	PANTALONE NERO CLASSIC F.I.C.											€ 31,00	
FIC005	PANTALONE NERO GESSATO ELEGANT F.I.C.											€ 24,00	
FIC006	FALDA CON BALZA F.I.C.											€ 10,85	
FIC007	FAZZOLETTO CUOCO F.I.C.											€ 3,10	
FIC008	CAPPELLO CUOCO F.I.C.											€ 6,20	
FIC009	RICAMO NOME	NOME DA RICAMARE										€ 3,60	
PER IMPORTI INFERIORI A € 250,00 CONTRIBUTO SPESE DI SPEDIZIONE												€ 8,40	
☐ DESIDERO PAGARE ALLA CONSEGNA DEL PACCO													TOTALE
☐ DESIDERO PAGARE CON CARTA DI CREDITO N°													
TIPO												SCADE	

informativa ai sensi del Dgs. 196/03. In conformità alle disposizioni previste sulla tutela dei dati personali, Carine s.r.l., con sede legale in Viale Italia, 185 - 31015 Conegliano V. (TV) richiede che i dati personali espressi liberamente in questo modulo d'ordine verranno registrati su supporti cartacei ed elettronici presenti e trattati in via del tutto riservata da Carine s.r.l. per le proprie finalità. Secondo quanto previsto dal medesimo Dgs. In qualsiasi momento e in modo tutto gratuito Lei potrà far modificare o cancellare i Suoi dati, od opporsi in tutto o in parte al loro utilizzo ai fini previsti, scrivendo a: Carine s.r.l. Viale Italia, 185 - Conegliano V. (TV), oppure inviando una e-mail a info@carine.it, specificando nell'oggetto "Trattamento Dati Personali".

Firma Cliente _____

Lombardia RistorExpo: dalla scuola al lavoro

di Giovanni Guadagno

La tredicesima edizione di RistorExpo, il salone di Erba (CO) dedicato all'enogastronomia e alle attrezzature da cucina, ha riscosso grande successo. Nonostante la crisi e la concorrenza delle esposizioni fieristiche di Rho (MI), i 12mila metri quadri dei tre padiglioni di LarioFiere hanno registrato il tutto esaurito, con un picco di 200 espositori e oltre 20mila visitatori nel corso della manifestazione, tenutasi dal 14 al 17 febbraio.

Ancora una volta, i veri protagonisti sono stati gli Istituti alberghieri del territorio e le Associazioni di categoria, presenti al gran completo non solo per dare lustro alla manifestazione, ma per consentirne al meglio il funzionamento.

Concorsi a parte, le nuove leve della cucina hanno dato ampia dimostrazione di avere tutte le intenzioni di rilevare il testimone dai loro maestri e portarlo con fierezza e orgoglio. In particolare, va

segnalata la presenza dell'Istituto alberghiero Ballerini di Seregno (MI) che, per la decima volta consecutiva, ha garantito il servizio di ristorazione all'interno della manifestazione. La classe V dell'Istituto, guidata dai loro chef e insegnanti, Giovanni Guadagno e Alberto Somaschini, ha realizzato la preparazione dei pasti a mezzogiorno, collaborando poi con gli chef chiamati a gestire le cene di gala. Identico compito era assegnato a una selezione dei ragazzi delle classi seconde, che hanno curato il servizio in sala, sotto la guida del maître Antonio Zambrano, primo maître dell'NH Jolly Hotel President di Milano e fiduciario Amira.

Diversi altri alunni hanno invece collaborato con gli sponsor della scuola, gestendo dimostrazioni nei rispettivi stand, o prestando la loro opera al servizio delle manifestazioni previste nel programma della Fiera. Una situazione "estrema" (per alcuni l'orario di lavoro superava di gran lunga le dieci ore giornaliere) che ha permesso ancora una volta di misurarsi con i ritmi e le modalità del mondo del lavoro, permettendo ai ragazzi di maturare un'esperienza che avrà sicuramente un riscontro positivo sul loro futuro professionale.



Un boton... d'oro puro!

di Giovanni Guadagno

La tredicesima edizione della fiera RistorExpo a Erba (Como, 14-17 febbraio) è coincisa con la settima tornata del concorso El Boton d'Or, destinata ad alunni di Istituti alberghieri, organizzato dall'Associazione Cuochi Milano e Provincia d'intesa con l'Associazione Cuochi Brianza.

La grande novità di questa edizione è stata che il concorso da regionale è diventato nazionale, tanto è vero che nell'individuale abbiamo avuto il grande piacere di veder concorrere una ragazza proveniente da Roma (leggi il racconto del suo insegnante nella pagina accanto); segno che la fama del certame si sta ormai diffondendo nella penisola.

Confermata, invece, la formula sperimentata con successo lo scorso anno: una sezione "caldo" (concorso a squadre consistente nella realizzazione di un menu di quattro portate per 30 commensali, con relativo abbinamento di vino) e una "freddo" (individuale, realiz-

zazione di un piatto pensato caldo e presentato freddo, con gelatinatura).

Le selezioni, tenutesi nei mesi di gennaio e febbraio, hanno portato al concorso quattro squadre nel "caldo", ognuna delle quali



si è esibita in uno dei giorni della manifestazione, e ad oltre 30 gareggianti nel “freddo”, che hanno presentato le loro realizzazioni il 17 febbraio, giorno nel quale la giuria (composta da professionisti iscritti alle due associazioni provinciali) ha tenuto anche la premiazione della manifestazione.

Alla presenza del presidente regionale Egidio Rossi, il concorso a squadre ha visto l'affermazione del team dell'Impresa di Carate Brianza, seguita da due squadre del Ballerini di Seregno (MI). Quest'ultimo istituto ha invece fatto man bassa nel concorso individuale, piazzando al primo posto Franco Origgi e al secondo Giuseppe Vismara, entrambi alunni del terzo anno; la medaglia di bronzo è andata proprio alla concorrente capitolina. Al Ballerini è stato assegnato anche il riconoscimento di miglior Istituto alberghiero, sulla base della graduatoria complessiva dei partecipanti.

La massiccia partecipazione da parte degli Istituti alberghieri lombardi ha confermato sia la validità del concorso, sia l'attenzione che le scuole stanno dedicando a questo genere di manifestazioni. La dimensione nazionale che da quest'anno caratterizza il Botton d'Or, inoltre, fa pensare che già dal prossimo anno la struttura organizzativa dovrà essere pronta a ricevere una “valanga” di domande di partecipazione da tutta Italia.



UN'ESPERIENZA DI FRATERNA PROFESSIONALITÀ

Il 17 febbraio insieme alla mia alunna Martina Lanciani ho partecipato al concorso nazionale “El Botton d'Or” tenutosi a Erba (Co). L'organizzazione della manifestazione e il suo svolgimento sono stati impeccabili e il tutto si è svolto durante le attività di RistorExpo, fiera di settore particolarmente interessante.

Fin qua il tutto potrebbe passare come una delle tante occasioni alle quali siamo ormai abituati a partecipare. Se poi si aggiunge che la ricetta da noi presentata ha vinto una medaglia d'oro, verrebbe spontaneo arrivare all'unica conclusione: “è stato un piacere aver partecipato alla suddetta manifestazione”. Il bello invece arriva solo se si fa un'ulteriore considerazione. Tra tutti i partecipanti al concorso solo noi provenivamo da un'altra regione. Essendo organizzato dall'Associazione Cuochi di Milano e Provincia e dall'Associazione Cuochi Brianza (anche se da quest'anno era bandito su scala nazionale) ci si aspettava, come solitamen-

te noi associati siamo abituati a fare o per pigrizia o per poca solidarietà alle manifestazioni indette da altri, che ci partecipassero solo alunni appartenenti alla regione stessa. E proprio qui la gran soddisfazione. Nell'aria era percettibile “una fraterna professionalità” dimostratasi dal continuo coinvolgimento e scambio di idee, suggerimenti, consigli e preziosi pensieri tra colleghi di diverse Associazioni regionali per far sì che gli alunni ne traessero benefici per eventuali esperienze a livello lavorativo, tali da essere sfruttate non solo per la manifestazione in sé, ma da portarsi dietro come bagaglio professionale e culturale.

Con la speranza e l'augurio che per le prossime occasioni, saremo subito pronti a cogliere l'essenza della manifestazione in sé per collaborare e cooperare indistintamente affinché il tutto possa portare esclusivamente frutti per il gusto di crescere insieme come professionisti.

Salvio De Micco, Roma

Trionfo dell'Ipssar di Erice

Al concorso internazionale di Brescia la scolaresca guidata dai proff. Cataldo ed Austero ha vinto al Gran Trofeo d'Oro della ristorazione italiana

di Giuseppe Liuzza

Promuovendo le eccezionali risorse enogastronomiche del territorio, usandole per la preparazione di squisiti piatti tipici, Sofia Ellena, Francesco Ciaravino, Giuseppe Drago, Angelo Genna e Gioacchino Pantaleo, egregiamente guidati dal prof. Vincenzo Cataldo (docente sala bar) e dal prof. Paolo Austero (docente cucina) hanno vinto due premi speciali partecipando al prestigioso concorso internazionale **Gran Trofeo d'Oro**, a Brescia, superando la concorrenza di ben altre 30 scolaresche, italiane ed europee.

Il Concorso Internazionale patrocinato dalla Presidenza della Repubblica Italiana e dal Ministero alla Pubblica Istruzione, si è tenuto a Montichiari (BS). L'obiettivo, perfettamente onorato e centrato dalla bravissima squadra dell'Istituto Alberghiero di Erice (TP), è stato quello di favorire lo scambio della cultura enogastronomica nonché dell'arte dell'ospitalità fra le scuole professionali italiane ed estere.

Il successo al Concorso internazionale di Brescia arricchisce ulteriormente il già invidiabile curriculum dell'Istituto Alberghiero "Florio", precedentemente premiato in diverse altre competizioni enogastronomiche, per la bravura dei suoi studenti e l'alta professionalità del corpo docente, che ogni anno

li aiuta al meglio nel loro percorso formativo.

In questa lodevole avventura attori principali sono stati i professori Paolo Austero che ha diretto i suoi ragazzi nella prova per la cucina e Vincenzo Cataldo per la competizione in sala.

Gli studenti meritevoli della squadra campione, Sofia Ellena, Francesco Ciaravino, Giuseppe Drago, Angelo Genna e Gioacchino Pantaleo, hanno partecipato con grande impegno alle quattro sezioni previste in concorso: Cucina, Servizio di Sala, Formaggio e Sommellerie, dimostrando competenza e alta professionalità, tanto da aggiudicarsi il primo posto per la targa del "Concorso Internazionale di Sommellerie", il premio speciale per l'allestimento del tavolo (mise en place), e la menzione del primo piatto per la migliore preparazione innovativa.

"Siamo molto contenti e orgogliosi della nostra encomiabile équipe - hanno dichiarato il dirigente scolastico prof. Giuseppe Liuzza e il vicepresidente prof. Francesco Todaro - questa volta forse ancor più che in passato, soprattutto perché la preparazione degli altri concorrenti, la qualità e il numero di partecipanti è stato di livello superiore".



Arezzo

I Cuochi Aretini premiano Luigi Cremona

di Rossana Del Santo

Il presidente dell'Associazione cuochi aretini Roberto Lodovichi premia, insieme al presidente regionale Franco Mariani, il critico enogastronomico Luigi Cremona.

Sessanta cuochi presenti, più di 50 giornalisti di testate a livello nazionale, l'intero consiglio dell'Unione Regionale cuochi Toscana, 200 ospiti, autorità locali al gran completo. Un trionfo che già era nell'aria, grazie all'immane sforzo organizzativo dell'Associazione che ogni anno ha visto crescere in numeri e qualità la propria manifestazione di punta.

Sono questi alcuni numeri della XX edizione del Premio Tarlati (assegnato ogni anno a chi si è distinto per aver fatto conoscere al grande pubblico la professionalità della ristorazione aretina) che ha visto quest'anno Luigi Cremona ricevere più che meritatamente l'ambito piatto.

Durante la serata, Anna Moroni, della Prova del Cuoco, ha premiato insieme al presidente provinciale e a quello regionale, **Donatella Neri**, del ristorante Antica Fonte di Arezzo, distintasi per l'uso sapiente e la conseguente valorizzazione dei prodotti della nostra provincia, mentre sono stati assegnati riconoscimenti a **Lea Quazzeroni** e **Nella Meozzi** del ristorante Il Fiorentino di Sansepolcro e **Renata Valentini della Lodovichi** per la loro lunga carriera svolta in cucina.

La serata di gala, condotta da Alex Revelli e Susanna Cutini e realizzata con il contributo di Cancelloni Food Service e della Provincia di Arezzo (che ha dato anche il patrocinio)

ha avuto inizio con uno splendido buffet di aperitivo, che ha visto affiancate la birra Pevak e le bollicine dell'azienda La Vialla in cui si sono messi in mostra con piatti innovativi gli allievi dell'Istituto Alberghiero di Caprese Michelangelo, sotto la guida della loro insegnante Sonia Caminati, mentre per la tradizione non sono mancati i crostini (i ti-



mentre i camerieri servivano tortelli di patata fritti di Carolina Cipriani del ristorante Torricella e Rita e Piero Lapini presentavano polenta di grano quarantino al sugo e castagne e ricotta. E ancora, i finger di galantina di Enrica Romani dell'agriturismo Badia Ficarolo, il lampredotto di Donatella Neri del ristorante Antica Fonte, e l'intaglio di verdure di Luca Borghini del ristorante Le 4 Pietre. Durante il buffet Roberto Bendinelli, Franca Senesi e Alessia Uccellini, con stile e bravura, hanno realizzato piatti in diretta davanti al pubblico, in uno spettacolare cooking show che ha calamitato l'attenzione dei tanti presenti.

Una volta giunti ai tavoli, dove il nero e l'oro spiccavano con la loro eleganza barocca, il team dei cuochi dell'associazione ha presentato un menu legato ai prodotti della nostra provincia. Gianluca Drago del ristorante "Il casale di Pieve a Quarto" ha presentato la "Zuppa di pollo del Tarlati", Giuseppe Giuliattini del Giuliattini Ricevimenti "il Risotto con ragù di piccione", Francesco Mastronardi il "Raviolone di ricotta del pastore e bietola con pomodorini canditi e abbucciato aretino", Leonardo De Candia della "Lancia d'oro" il "Guanciale di manzo al Sangiovese con tortino di verdure croccanti e fagioli zolfini", l'associazione pasticceri "La trilogia di ricotta", Carlo Viti "La praliniera", il tutto accompagnato dai vini delle aziende La Traiana, Baracchi, Il Borro e la Cantina dei Vini Tipici dell'Aretino serviti dall'Associazione Italiana Sommeliers. Tra i produttori di olio presenti "la Pieve".

Un sentito ringraziamento va a tutti coloro che si sono stretti intorno alla famiglia dei cuochi per fare squadra.



Anna Moroni premia Donatella Neri dell'Antica Fonte di Arezzo.

pici di Sara Guadagnoli dell'agriturismo Le Rocche, quelli della Valdichiana di Susanna Del Cipolla del ristorante il Goccino, e quelli con salsa di struzzo dell'azienda Cuori d'Etruria), le frittture miste di Renata Valentini della Lodovichi Riceviment, la ribollita e l'acquacotta di Marilena Dragomir dello Sugar Reef,

Fermo Il futuro è nel "Bio"

di Adolfo Leoni



"Andiamo alla cena dei cuochi!". Non basta più dire e pensare questo. C'è molto di più nelle serate promosse dalle berrette bianche di Sandro Pazzaglia. Il 3 dicembre a Villa de Castelletta, a Piane di Rapagnano, è stato lampante. La conferenza è arrivata per i tanti sindaci, per il presidente di Confindustria Fermo Luca Monaldi, per il presidente della Camera di Commercio Graziano Di Battista, per l'assessore provinciale Guglielmo Massucci, per il comandante della Guardia di Finanza Massimo Catanzaro, per i rappresentanti della Confcommercio e Confesercenti, per i tanti allevatori e titolari di aziende agroalimentari, per i cuochi, per Pio Mattioli del Club di Papil-

lon Marche Sud e Alberto Regno per L'Accademia di cucina. Ogni incontro è uno stimolo. Perché prima di sedersi a tavola, i relatori dei mini-convegni hanno sempre idee accattivanti da comunicare e scosse elettriche da trasmettere.

Come in questa occasione con Gino Girolomoni. Il personaggio è noto a livello nazionale e non solo. Nel 1974, dopo aver fatto il sindaco a 23 anni nel suo paese nell'Urbinate, diventò contadino. Di una specie particolare, anzi, di una vecchia specie, quella tradizionale, che aborrisce l'uso dei pesticidi e la chimica di sintesi. Che coltivava invece secondo "natura". In 40 anni ne ha fatte di "tutti i colori": ha iniziato il biologico quando in Italia non si sapeva cosa fosse, ha coltivato grano, ortaggi, frutta; ha allevato, ha fatto pasta, ha restaurato un centro monastico, ha conquistato mercati sempre più ampi nonostante le burocrazie occhiate e cieche, ha scritto libri e articoli, l'hanno chiamato come esperto al Ministero. Insomma, un personaggio di primo piano che ieri sera ha incantato una platea mai vista prima.

Girolomoni non è un bio-furbo o un intransigente ambientalista. Ha apprezzato il titolo dell'incontro: "Il futuro ha un cuore antico: produrre biologicamente". Perché l'antico non è il museo, ma è un modo di produrre che rispetta la natura e che può e deve aggiornarsi. La chimica di sintesi resta invece una minaccia per l'ambiente e per l'uomo. Da aborreire!

L'iniziatore di "Alce nero" (così si chiama la sua Fondazione) ha insistito sulla necessità di dare qualità garantendo salute. "La possibilità di stare sul mercato dipende dalla creazione di nuovi punti vendita al di fuori della grande distribuzione - ha detto - che propongano i prodotti delle aziende bio".

Dopo un vivace e partecipato dibattito, tutti a tavola per gustare un menu della massima qualità. Che ha soddisfatto il sig. Gino. Chi ringraziare? Il catering Gabriele Detto, il titolare di Villa de Castelletta Ivo Alessandrini, le aziende Terre Picene, Pasta fresca Farini, il Forno di Collina, Scibè, e infine l'Istituto Alberghiero di P. S. Elpidio.



Calabria La cultura del gusto

Promosso dall'Unione Regionale Cuochi Calabria e concretizzato dall'Associazione Provinciale Cuochi Catanzaro, dal 29 al 31 gennaio si è svolto il II Congresso Regionale e il raduno Collegium Cocorum

di Antonio Macrì



La manifestazione si è svolta al Mirabeau Park Hotel di Gasperina (CZ) dal 29 al 31 gennaio e ha trattato come tematica la "Cultura del gusto. Il ruolo dei prodotti calabresi sul territorio nazionale".

Molti gli intervenuti alla manifestazione e tra questi personalità del mondo del lavoro (Enti, Associazioni) e di varie aziende produttive.

Sabato 30 alle ore 9, il congresso si è aperto con un saluto ai presenti dal presidente dei Cuochi Catanzaresi Felice Vono, mentre l'apertura dei lavori è stata affidata

al presidente regionale Antonio Macrì, che ha sottolineato come il Direttivo dei Cuochi Catanzaresi oltre all'organizzazione del congresso ha ben pensato di intitolare il laboratorio del gusto alla memoria del segretario generale Fic Gian Paolo Cangi. Il presidente Macrì ha, a tal riguardo, proposto alla platea un momento di raccoglimento.

L'attività congressuale si è sviluppata inserendo alla fine di ogni relazione (vedi il box) degli spazi di intervento liberi, che hanno dato vitalità alla discussione e creato interscambio culturale. Il dibattito è servito a sottolineare le positività relative e alle sinergie messe in campo da vari soggetti per il raggiungimento di obiet-

tivi comuni. Queste alcune delle osservazioni emerse:

- Valorizzare le professionalità per meglio e commercializzare i prodotti tipici, esaltandone il gusto e valorizzando le risorse naturali nel rispetto della sostenibilità;

- Ristorazione come elemento che contraddistingue il valore aggiunto conferito al prodotto tipico;

- Sviluppo e aumento della sicurezza e della qualità alimentare attraverso la formazione e valorizzazione del personale;

- Stimolare le capacità dei ragazzi che si apprestano ad affrontare il mondo del lavoro, riscoprendo i valori e la cultura dei prodotti principi del territorio;

- Creare una scuola delle tradizioni che possa favorire la cultura della gastronomia calabrese attraverso una codifica dettagliata delle ricette e conseguentemente dei prodotti del luogo.

Altri momenti significativi della tre giorni sono stati:

- il laboratorio del gusto intitolato a Gian Paolo Cangi, dove oltre ai salumi Dop di Calabria, ai vini Doc e Igt, al tonno conservato, alla lavorazione delle varie tipologie di pane, ai formaggi e ai prodotti di bufala, abbiamo potuto osservare in diretta la preparazione della "Cupeta", fatta con sesamo, miele e mandorle.

- Durante la cena di gala vi è stata la consegna dei Collari Cocorum.

Un grazie di cuore al presidente Fic Paolo Caldana per la sua presenza nella nostra terra di Calabria, ai cuochi Catanzaresi per la pregevole attività da loro sviluppata e a tutti coloro che hanno reso interessante il congresso con la loro partecipazione.

GLI ARGOMENTI DEL CONGRESSO REGIONALE

Gli interventi dei relatori si sono sviluppati intorno alle seguenti tematiche:

1. A. Macrì: *Il ruolo del cuoco professionista per la valorizzazione del prodotto tipico*;
2. Pasquale Capellupo: *Commercializzazione dei prodotti tipici*;
3. Pippo Callipo: *Conservazione e produzione*;
4. Antonio De Septis: *I prodotti tipici nella ristorazione alberghiera*;
5. In rappresentanza del dirigente dell'Ipsar di Soverato P. Rivero, la prof.ssa Lazzaro: *La scuola: strumento di valorizzazione dei prodotti tipici*.
6. Intervento del presidente nazionale Fic Paolo Caldana.
7. Interventi liberi di F. Corapi, A. Romeo e altri.

Veneto

Carnevale: il gusto della festa

di Stefano Pepe



Dal 6 al 16 febbraio, tra calli e campielli, è esploso il Carnevale di Venezia, che anche quest'anno è stato ribattezzato dagli organizzatori "Sensation".

Come per l'edizione passata, è stato dato ampio spazio alle occasioni golose ed è tornato il "Campo del Gusto" con i suoi sa-

pori, profumi, materie prime selezionate e rinomate ricette della tradizione. Campo San Geremia è stato il luogo dove visitatori accorsi per il Carnevale da ogni luogo del mondo, hanno potuto in un tripudio di sapori assaggiare e acquistare i prodotti a Dop del Veneto, mentre i più grandi chef dell'Unione Cuochi del Veneto, durante il corso della giornata, offrivano, spaziando nella tradizione, imperdibili lezioni di cucina alterlandole a degustazioni del territorio. Oltre 1.200 partecipanti hanno voluto assistervi per poi poter gustare le prelibatezze appena preparate dai noti chef.

Un progetto realizzato in partnership con l'agenzia Venezia Marketing & Eventi con il patrocinio della Regione Veneto e la collaborazione tecnica di Graziano Manzatto, presidente dell'Unione Cuochi del Veneto.

Favori del pubblico presente e grande soddisfazione da parte del presidente della Venezia M&E Piero Rosa Salva, che si è complimentato con Manzatto per l'impeccabile organizzazione e per la numerosa affluenza di pubblico accorso agli appuntamenti gastronomici.

Un Carnevale da record e di qualità a parere di tutti, in special modo per Manzatto che vede un ulteriore rafforzamento di intese e di rapporti di collaborazione, condivisi con le istituzioni, enti locali e la nostra categoria di Berrette Bianche.



Fermo

Chi mangia Fermano, mangia sano

di Walter Testoni

Obesità e sovrappeso non nascono a tavola. La tavola infatti, specie se mette in mostra i prodotti del nostro territorio, fa solo bene. Sono i messaggi che tutti, in quel di Torre San Patrizio al Ristodance Baladì di Franco Santoni, hanno voluto lanciare.

Per tutti intendiamo i Cuochi della Provincia di Fermo capitanati dal maestro Sandro Pazzaglia, l'esperto Massimiliano Petrelli, docente di dietetica e nutrizione all'Università di Ancona, ma anche i tanti volti noti del Fermano invitati da Pazzaglia alla cena-incontro.

Tra questi figuravano il padrone di casa, il sindaco torrese Giuseppe Barbabella, il pre-

fetto di Fermo Emilia Zarrilli, il presidente della Provincia Fabrizio Cesetti, il presidente del consiglio comunale fermano Nello Raccichini, il presidente della Camera di Commercio Graziano Di Battista e Alberto Regno, delegato dell'Accademia di Cucina.

Attorno a loro, sulle tavolate perfettamente imbandite dall'organizzazione per la cena-incontro, 300 persone tra giornalisti, imprenditori, liberi professionisti, giovani.

Nel corso della serata è stato inoltre presentato il volume del monturanese Emanuele Properzi "Apologia del Piano B", e si sono esibiti i campioni di ballo latino americano Adriano Morlacco e Gloria Stortoni.

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

Napoli Il XII Convegno dei Cuochi Napoletani

di Gaetano Riccio



I vincitori delle tre categorie in gara, insieme al vincitore del trofeo "Monzù dell'anno", Ludovico D'Urso.

Il pesce azzurro è stato lo squisito tema del XII Convegno dell'Associazione Provinciale Cuochi Napoli, che si è tenuto il 2 marzo presso il ristorante La Lanterna di Villaricca (NA) e che ha avuto la solita sequenza, ormai collaudata, delle manifestazioni partenopee.

Di mattina si è svolta la gara di cucina, che quest'anno si è arricchita di una nuova categoria: oltre alle solite - allievi e professionisti - anche quella delle allieve. A fronte del numero di partecipanti che erano previsti e vista la grande affluenza di ricette da selezionare, l'Associazione ha deciso di estendere a più concorrenti la prova pratica. Pertanto, ci sono stati sei allievi, sette allieve e dieci professionisti ai quali, vista la validità delle proposte, è stata data la possibilità di gareggiare.

Ventitre stupende realizzazioni culinarie

hanno messo a dura prova i cinque sensi dei giurati che, con notevole difficoltà, hanno eletto quali vincitori: per la categoria allievi **Ousmane Seck** con il Conetto di pesce bandiera ripieno di scarola tradizionale e salsa tapenade; per la categoria allieve **Angelica Mondola** con la Cupola d'alici ai profumi campani; per i professionisti, ancora una volta si è distinto **Ciro Simeoli** con la Zuppetta di mare, bastoncini croccanti e moka ai carapaci di crostacei tostati.

Il favoloso piatto presentato dal primo classificato dei professionisti è stato davvero eccezionale, dimostrando ancora una volta che la pratica e la consuetudine di partecipazione alle gare, abbinata alla curiosità del vero professionista, fanno la differenza arrivando a dei risultati lusinghieri.

La seconda parte della manifestazione si è tenuta di sera, sempre negli splendidi e accoglienti saloni della struttura che ha ospitato gli oltre 300 invitati. Come sempre **Nicola Di Filippo**, presidente dell'Apcn e chef del ristorante, si è superato, realizzando una cena tra il classico e il moderno elaborando piatti che utilizzavano il pesce azzurro, tema della manifestazione, sbalordendo quanti hanno avuto il piacere di essere presenti.

Insieme alle coppe della gara mattutina, i tre partecipanti hanno ricevuto una borsa di studio per l'accrescimento del loro bagaglio professionale; oltre a ciò, è stato anche consegnato il trofeo "Monzù dell'Anno" che per questa edizione è andato allo chef e professore Ludovico D'Urso, attento e partecipe professionista che della cucina ha fatto il suo modo di essere.

Interventi di saluto, articolati dal segretario dell'Apcn Felice Franzese, sono stati rivolti ai presenti da Gaetano Riccio presidente Urcc, Raffaele Topo sindaco di Villaricca (NA) e da Cristoforo Menna, proprietario della splendida location.

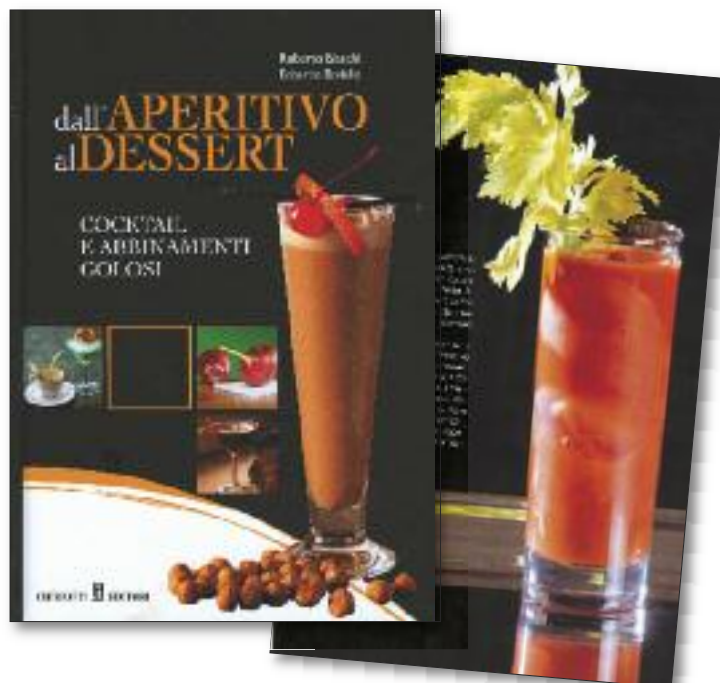
Una bella serata, snella e briosa, piena di amici e colleghi che hanno voluto onorarci con la loro presenza e che ringraziamo per averla resa così prestigiosa e piacevole. Certi che ci saranno ancora tante altre occasioni per rinverdire i rapporti di stima e d'amicizia che ci legano reciprocamente.

L'appuntamento è per la prossima edizione, con un nuovo ingrediente da sottoporre ai concorrenti che, ne siamo certi, ci meraviglieranno ancora una volta con geniali proposte culinarie.

La giuria di gara con una parte dei concorrenti.



Ricette e letture *gustose*



Mangia e bevi

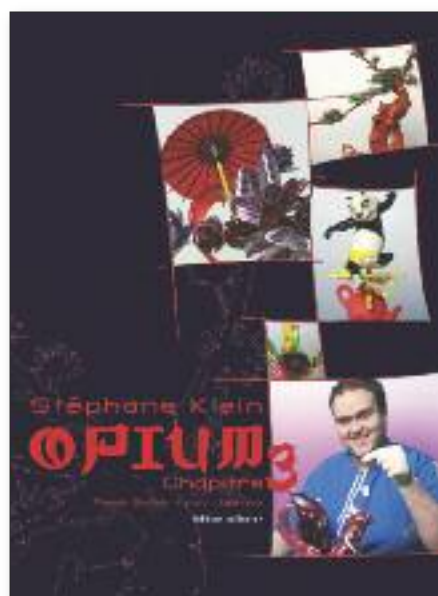
Piccoli snack e bocconcini "da banco", da consumare con le dita e presentati in abbinamento con cocktail o vini. Questa è l'idea alla base di questo libro che combina ricette di stuzzichini e cocktail, improntati alla semplicità e al bell'effetto delle preparazioni. S'inizia con i classici dell'aperitivo per esplorare nuove possibilità, come quelle dei cocktail da dessert, che possono essere offerti nel menu come proposta per un dolce fuori dai canoni tradizionali, oppure serviti in "shot" e sostituire così il vino dolce del dessert. Il tutto accompagnato da fotografie e consigli sul servizio e la storia dei cocktail più famosi.

Roberto Bianchi - Edoardo Baviello,
Dall'aperitivo al dessert. Cocktail e abbinamenti golosi
 Ed. Chiriotti (Pinerolo, To 2009),
 pagg. 114, € 30

Dolci senza glutine

C'è chi deve mangiare senza glutine per stare bene e questa limitazione non significa cucinare senza gusto o fantasia. Anzi, la creatività diventa un ingrediente quanto mai necessario. Con questo libro il famoso chef pasticciere Ernst Knam presenta un mondo in cui avena, frumento, farro, kamut, orzo, segale, spelta e triticale non possono entrare, ma che è comunque fatto di ricette ricche di gusto, equilibrate dal punto di vista nutrizionale, di facile realizzazione e belle da vedere. Una raccolta di nuovi dessert o nuove versioni di dolci tradizionali, tutti accompagnati da belle fotografie a colori.

Ernst Knam, Dolcemente senza glutine
 Ed. Bibliotheca Culinaria (Lodi 2010),
 pagg. 68, € 13,90



Magie di zucchero

È il terzo volume del maestro francese Stéphane Klein (atelierdusucree.free.fr) e offre un viaggio nel suo mondo dello zucchero artistico, in quattro lingue: francese, inglese, italiano e, per la prima volta, giapponese. Nelle 304 pagine a colori sono contenute 40 schede tecniche illustrate e 125 pièce uniche.

Stéphane Klein, Opium. Chapitre 3
 Edition collector distribuito da Chiriotti,
 pagg. 304, € 90



SEE PAGE 5
FOR THE ITALIAN TEXT

The chefs of tomorrow

by Paolo Caldana
President of Fic

At the national conference "The profession of the chef in modern society" (Rimini, 23 February) organised by the Italian Federation of Chefs, the topic which aroused the most interest in those present was, once again, the one concerning the reorganisation of the second cycle of instruction in Hotel and Catering Colleges (from next year "Services for the food and wine sector and the hotel trade").

Numerous requests and proposals were received from Ipsar school executives, bodies operating in mediation between training and the job market (e.g. the Bilateral Tourism Authority), from union organisations such as CONITP, as well as suggestions from numerous technical-practical teachers of cooking and professionals belonging to our Federation.

Generally speaking, the discussions demonstrated the following:

1) the need for professional training which prepares qualified individuals from the technical-practical point of view who can be used immediately in the hotel-tourist job market;

2) that the hotel-restaurant sector, in light of the recent economic recession, is increasingly more willing to employ poorly qualified individuals willing to cover poorly paid and aspecific roles. This is a worrying fact, which represents a dangerous trend for the whole Italian tourist sector.

3) finally, the need for the on-going updating of school teachers, since they must be able to communicate to their pupils the practices of a sector, that of gastronomy, which is in rapid and constant development in terms of food styles, available technologies and processing techniques.

These three aspects must be grounds for deep reflection for all of us. If, in fact, the job market continues to be unresponsive with regard to qualified and cul-

turally better prepared individuals, the correct pleas for a higher level of education and above all a "high training" level risk not only being ignored by the sector, but even of becoming a disadvantage for those who undertake quality training paths.

This is why we believe that the high level training sector is a key sphere. A sphere to be developed carefully monitoring the developments of the hotel-restaurant sector and working, as is already happening in other European countries, with those professional category associations who attach great importance to the professional growth of their own sector.

Finally, the FIC believes that, on one hand, operators should be motivated to pursue a greater level of professionalism and, on the other hand, that the hotel-restaurant sector should be stimulated to rediscover its motivations to pursue ever-growing standards. This effort is an operation in a strictly "cultural" sense in which – it is clear – school and training are destined to play a crucial role.

These topics and the relevant programmatic points were submitted to the attention of the Minister of Education, Mariastella Gelmini, in a document (dated 27 March 2010) requesting an in-depth examination in a technical meeting at the Ministry.



SEE PAGE 16
FOR THE ITALIAN TEXT

The first machines for cooking

by Eugenio Medagliani

The history of cooking is closely linked to the development of heat sources. Throughout the centuries, in fact, wood, charcoal, coal, gas and, last but not least, electricity, have come one after the other, as fuels.

The first cooker was, without a doubt, the wood-fuelled one, i.e. the fireplace. Its successor, the refractory brick cooker, took a few centuries to become popular. Fireplaces were often the only means of heating homes from the Fourteenth to the Fifteenth centuries and did not completely disappear even in the following centuries.

The room in which the fireplace was found was the heart of the home and was often used as the bedroom and the sitting room as well as the kitchen. It was only towards the Seventeenth century that the kitchen abandoned this predominant and multifunctional role to become an independent place, destined almost exclusively for preparing and cooking foods.

WROUGHT-IRON STOVES

One of the various types of cookers, understood as machines for cooking, is the wrought-iron cooker which reached the peak of its success during the Nineteenth century and which was more popular in the United States than in Europe. In fact, on our continent it was the ceramic cooker which was the most popular, in spite of the fact that it required expensive specialists to assemble it.

Before selecting the material, there was the problem of concentrating the heat source in a very small space, trying to use the most efficient techniques to obtain minimum energy wastage and maximum heat yield. This was why some of the greatest scientific talents of the Eighteenth century set out to improve this design.

The physicist Benjamin Franklin developed a type of stove containing a special pipe made from wrought-iron tiles which, when heated by the smoke which passed over them, withheld and transmitted heat in a longer and more homogeneous way.

An improvement on this design was made by Benjamin Thompson, not only an important physics teacher but also an enthusiastic and talented chef who practiced this profession in a hospice for the elderly which he had founded in Munich. Thompson designed an indirect heat oven in which the hot smoke was carried through a network of internal pipes to cylindrical apertures of

various sizes, located at the top of the oven, within which containers of a suitable diameter were placed to be heated. Therefore this was the ancestor of today's bain-marie, in which boiling water was substituted by hot smoke.

GAS COOKERS

The discovery of gas finally made it possible to concentrate the heat source in an optimal way. The flame was still visible but it was enclosed within a small circular burner. In spite of the incontestable practical and functional superiority of gas compared with wood and charcoal, it only spread rapidly as a lighting method; it would take several years before it made a name for itself as a fuel. The first British patent for gas cookers dates back to the Nineteenth century. It should however be remembered that because such types of cookers were not particularly hermetic and technically very advanced, they wasted a large quantity of fuel without using it, so much so that they used a volume equal to that necessary for lighting purposes.

Moreover, such cookers were so large that they didn't tempt the middle classes to buy them. These gas cookers were clad externally with wrought-iron tiles which were later replaced by enamelled porcelain and, finally, in the most expensive models, by silver decorations.



SEE PAGE 18
FOR THE ITALIAN TEXT

The egg, the king of the larder

by Sergio G. Grasso
food anthropologist

Without them, cooking would be sadder, made of pale mixtures without thick creams or impalpable meringues. Here are some things that are useful to know when choosing and eating them with gusto

and health.

Bird eggs are a habitual food of many animal species. Not only are they an excellent food, very rich in proteins and easy to digest, but for man they are one of the most versatile food ingredients, suitable for the preparation of many sweet and savoury dishes and an indispensable complement of many others.

The most popular eggs for eating are hen eggs, followed by duck and goose eggs. Even the tiny, exquisite quail eggs and the enormous ostrich egg (which weighs nearly one and a half kilos!) are becoming popular with some groups of consumers).

The size of a hen egg depends on the age of the bird and the breed. Generally, the larger the egg, the more fragile and easy to break the shell will be. These giant eggs (weighing as much as 80 grams compared with the 60 of an average egg) sometimes have two yokes, a clue to the double ovulation of the bird.

READ THE COLOUR

The colour of the shell of hen eggs can vary from snow-white (the only colour the Americans like) to light brown. Usually this depends on the genetics of the bird (only in a small part from its food) and has no influence on the nutritional value or on the sensory characteristics of the egg. Some believe that white eggs have a denser yolk, one of the reasons why they are preferred by pastry cooks.

The varying degrees of redness of the yolk is caused by the hen's diet and is influenced by birdseed containing maize, grains and other coloured vegetables. This is why eggs from free-range hens or hens living in an organic environment are redder as well as having a more intense and persistent taste.

EASY TO DIGEST AND NOURISHING

From the nutritional point of view,

eggs have a high biological value, the best and most convenient source of protein (around 12% of weight) and essential amino acids. Vitamins, mineral salts and fatty acids are present in excellent percentages. As far as cholesterol is concerned, the yolk of an average egg contains around 270 mg while the white contains none.

Although it is a food which our organism assimilates easily (a boiled egg is digested in around half the time it takes to digest pasta cooked without a sauce and in a third of the time it takes to digest roasted meat), it is wrongly assumed that the egg is difficult to digest and harmful for the liver. It is true that anyone suffering from gallstones should limit their consumption, but anyone who does not have problems with the gall bladder and does not need to watch their cholesterol level, can eat even four eggs a week.

To disprove the myth that eggs are an enemy of the liver, you just have to consider that they contain large amounts of methionine and choline (two amino acids which encourage the metabolism of fats) and that they protect the liver. Eggs are recommended in the diet of people who suffer from gout because they do not contain uric acid and since they do not contain carbohydrates can also be eaten without guilt by diabetics.

COMMERCIAL CATEGORIES

The following categories of hen eggs are sold on the market:

- Cat. "A-Extra" for eggs packed as soon as they are laid. They are considered as such for 7, 9 days from the time they are packed and can also be eaten raw;
- Cat. "A" for fresh eggs of ordinary quality
- Cat. "B" for second quality or preserved eggs;
- Cat. "C" for eggs destined to be used in the food industry.

These are not indications of freshness, since

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

the category is established immediately after laying (all eggs deteriorate with time), but are a distinction which bears in mind the physical characteristics of the egg.

The "Extra" category generally has a high proportion of dense white and a yolk with a strong membrane; the category "A" egg has a less dense white and the yolk membrane is weaker; the category "B" egg spreads over half a frying pan and the yolk breaks easily.

When you break a flesh egg onto a plate, its white divides into two distinct parts: a more consistent and jellylike part near the yolk and a more runny outer part. The yolk is positioned in the centre, is convex and has a shiny colour.

An egg a few days old has a more runny white and a yolk which tends to collapse when it is mixed with the white. Once the shell has broken, the white can be kept in the fridge for 48 hours and the yolk for a maximum of 24.

The average life of an egg is calculated at 3 or 4 weeks. In spite of this, you should only buy enough eggs for one week, reading the laying date shown on the label with care.

BE CAREFUL ABOUT HYGIENE

The law prohibits the washing of eggs before they are sold so as not to remove the protective patina on the shell (cuticle) which prevents pathogenic bacteria from entering. But remains of faeces or dirt on the shell lead us to think of sick fowl or fowl kept in poor hygienic conditions: we should avoid bringing them home and should also check that there are not eggs with a damaged shell in the box: salmonella is always lying in ambush.

It is a good rule, for the purposes of hygiene, to wash the egg before boiling it or breaking it, preventing pieces of the shell from coming into contact with the yolk or the white: just knock it delicately with the back of a spoon, breaking the shell just enough to separate the two halves.

Even if it may seem absurd, a fresh egg is alive, breathing, i.e. it absorbs air and therefore the smells of the environment where it is. Therefore, they should be kept in the top of the fridge, in a glass bowl which allows the air to circulate freely. *If you want to be sure to find the yolk perfectly in the centre of the egg, you must store it with the point pointing downwards.*

VARIOUS COOKING METHODS

The yolk is more digestible raw, and the white, cooked. Poaching or boiling are the most preferred cooking methods as in these ways eggs are more digestible.

Often boiled eggs give off an unpleasant rotten egg smell. This happens because at boiling temperature, the sulphur in the yolk reacts with the water forming highly toxic sulphides. To prevent this problem, just put the egg in cold water, bring it to boiling point and switch the heat off leaving the egg in the water until it has cooled. The result will be a tastier and even more digestible boiled egg.

Whichever way an egg is prepared, it is a magical, versatile and handy food. Scrambled, in an omelette, soft boiled, fried, à la russe, stuffed or poached, it can be enjoyed with a thousand always delicious and often irresistible nuances. No other ingredient can be blended so intimately with flour and sugar creating soft, velvety mixtures and giving a light and delicate froth which justifies – as if it needed it – our love for sauces, light soufflés, cakes and the most inebriating works of the pastry chef: creams, meringues, beignets, pancakes and mousses....

We have to say that without the egg, cooking would be made only of whitish mixtures and pale tarts. A sad cuisine, an orphan of the gold of the yolks, of the purity of the whites and gastronomic imagination going back thousands of years.



SEE PAGE 42
FOR THE ITALIAN
TEXT

**It is easy
to say taste**

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

Even among professionals it is easy to find a certain confusion about what is taste and flavour, aroma and perfume. Perceptions which are very different, which the sensory food analysts teach us to know and use with greater propriety and awareness.

In common language taste is all the sensations of the mouth. However, these sensations are not the only ones with which we judge a food, because we also use smell, sight, touch and hearing.

In agreement with Hervé This, the French chemist and physicist, an expert in molecular gastronomy, taste should be considered as a global, synthetic perception, composed of all the sensations which a food transmits to us and which we use in giving an opinion. These sensations are: perfume, flavour, aroma, sight, tactile sensations, auditory sensations and undifferentiated chemical sensations.

Perfumes and aromas are perceived with the same sensory organs, i.e. with the cells of the olfactory mucous membrane located at the top internal part of the nasal cavity, flavours from the taste molecules present on the tongue.

The most important sense organs for analysing a food are: smell and intense taste in the narrow sense, i.e. the organ which perceives flavours. Unfortunately there is a generalised habit even among professionals to confuse taste, flavour, aroma and perfume. Here is what differentiates them.

PERFUME AND AROMA

The odours we perceive are produced by the volatile molecules that come into contact with the cells of the olfactory mucous membrane. Almost all organic and mineral substances with a low molecular weight can constitute an olfactory stimulus.

The olfactory mucous membrane is located in the top of the nasal cavities and in man has a surface area of around 10 square centimetres, compared with 150 in a German shepherd dog. A threshold of concentration exists for every substance below which our nose is not able to distinguish it (absolute threshold). For some substances our nose is 10-100 times more accurate than the most powerful electronic analysis devices.

Odorous molecules move together

in the air which reaches the olfactory mucous membrane thanks to inhalation (possibly intensified by the voluntary action of breathing). It is heated and humidified and only then comes into contact with the sensitive area. By breathing actively, the flow of air conveyed towards the olfactory mucous membrane is increased.

Another way of accessing the sensitive area exists: the retro nasal one. In fact the mouth is linked to the nasal cavities and therefore the odorous molecules released by food during chewing can climb to stimulate the olfactory cells, causing a sensation which is different from perfume and takes the name of aroma.

When the odorous molecules come from outside, then we speak of perfume. The distinction is important since often the perfume and aroma of a food have important differences.

THE FIVE FLAVOURS

Flavour concerns all the sensations we are able to perceive via the taste buds on the tongue. Different types of buds exist, each of which is able to perceive different flavours; currently five types have been identified, identifying the same number of tastes: sweet, sour, salty, acid and umami (savouriness) (that of glutamate, very popular in eastern cooking and present in large amounts in some seasoned products, such as Parmesan cheese).

Classically we distinguish a different sensitivity in the various areas of the tongue for the four basic flavours; these differences are more than anything else of a quantitative rather than a qualitative type:

- we taste sweet things mostly on the tip of the tongue;
- we taste acidity and salty things on the

sides of the tongue;

- we taste bitter things on the base of the tongue (this is thought to be a defence mechanism: many toxic substances have a bitter flavour and a strong perception of this taste at the base of the tongue stops us from swallowing).

THE DIFFERENCE BETWEEN FLAVOUR AND AROMA

When we eat a strawberry, we say that it tastes of strawberry. In reality, the strawberry flavour does not exist. As we have seen, only five types of flavours exist: sweet, salty, acidic, bitter, umami. So, why does strawberry "taste" of strawberry? Do this very simple but illuminating test: get someone to give you a fruit caramel without telling you which flavour; block your nose and put it in your mouth: with your nose blocked, the odorous molecules will not reach your nose and you will only taste the flavour of the caramel, i.e. you will recognise that it is sweet, but you won't be able to guess the flavour. Now, unblock your nose and, as if by magic, you will taste the aromas and immediately be able to say that the caramel is strawberry-flavoured, rather than orange or liquorice-flavoured.

THE SENSORY ANALYSIS

The sensory analysis

This is the tool which each of us uses every day to judge and select foods, clothes, work tools, people. Every time our sense organs are stimulated, the brain processes the stimulus: this processing represents the sensory analysis of the stimulus and therefore of the object which has produced it.

The sensory analysis is a tool which is used professionally in a great number of fields, but probably food is the field where such a practice is developed the

most. The sensory analysis of foods can be divided into two large categories: descriptive analysis and hedonistic analysis.

THE DESCRIPTIVE ANALYSIS

The purpose of this type of analysis is to assess a product with the senses and to describe its characteristics. These types of analyses may have many purposes and the most important is to control that a product complies with a standard one. For example, in evaluating a DOP cheese, an evaluation will be made to ensure that the various samples comply with the reference standard prescribed for this type of cheese. The same applies for a wine, a honey or for any other food for which a standard exists. This type of analysis requires that tasters be professionals with years of experience in describing a specific product (wine, cheese, honey and so forth).

THE HEDONISTIC ANALYSIS

This type of analysis is carried out every day by each of us, every time we express a positive opinion of a food. In the professional field this type of analysis is carried out using untrained individuals, since in the professional the fact that they are used to the sensory analysis greatly modifies their attitude to consumption.

The hedonistic analysis is mainly used by large-scale food industries which must put appetising products onto the market for the average consumer. High quality products have a different and numerically narrower target; therefore the assessment of experts is used, taking part in competitions where the descriptive analysis by professional tasters is used.

To demonstrate the fact that taste is highly subjective, tests based on the hedonistic analysis are only reliable if carried out on a large number of subjects which allows statistically significant figures to be obtained.

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. 291 a pag. 71 abbiamo inserito sotto l'occhiello "Lecco" una notizia relativa a "Fermo"; a pag. 44 l'articolo "Fantasie di cacio" è a firma di Pietro R. Montone e non di Stefano Pepe. Ci scusiamo per l'imprecisione con i lettori e con gli interessati.



SEE PAGE 56
FOR THE ITALIAN TEXT

Remaining in your own place

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

In the turbulence of scholastic reform the teachings of the headmasters and teachers who taught us and who transmitted to us the dignity of the teaching profession, elevating us to the rank of teachers and no longer (as it was until the Eighties) of just laboratory technicians, re-emerge strongly. Here are some topics for reflection

The many episodes of madness that the crime news report every day are the alarm bells of a torn social fabric, where people have lost common sense and the psychological strength of remaining in their own place.

Caught up as we are in the frenetic pace of working and family life, often carried away by the pressing rhythm of events and worries, we forget that it is our duty to remain in our place. Sometimes we are indifferent to what is happening around us. We become indifferent and ignore our fellow creatures. Other times, on the other hand, we take on duties and tasks which are not ours and fail to be available for our fellow men – pupils, colleagues, bosses or family members – to discuss or give advice on the fundamental topics of life, which are the values at the basis of our existence.

With politeness and refinement we can point out to others that which our conscience suggests to us. This is our duty; and self-discipline is above all forcing us to assume attitudes and to carry out actions which are even inconvenient in order to achieve our goal.

EULOGY OF DISCIPLINE

The study by Bernhard Bueb, a German philosopher born in 1938 who was the chancellor of the prestigious private college in Salem, tackled the difficult topic of authority, authoritarianism

and authoritativeness.

A boss, the guide of other men, is a person who takes responsibility not only for his own actions but also for those of the people who work under him. The concept of authoritativeness and of authoritarianism are not discussed directly in these pages, but are the prerequisite in order to be able to bring discipline totally, or at least mostly, back to the centre of the practice of teaching.

Discipline is above all self-discipline. We can ask our pupils for any sacrifice if, first of all, we expect the same from ourselves.

BALANCE AND MODERATION

Respect of discipline cannot be achieved by corporal punishments and humiliations and does not take sides with the rigid discipline of an aloof and detached education which does not bear in mind that, however serious the actions carried out may be, the person before us is always a human being, our neighbour and our brother, and as such, part of us.

It is the daily search for balance and moderation not only in teaching but also in life in general. For the parent and teacher, the delicate and neglected topic of self becomes important. How can we expect from others what we do not, first of all, ask of ourselves?

Young people are no longer brought up, but left to grow. We do not want to compromise ourselves too much in the growth process of our children and our pupils. We abstain because it costs us enormous effort to intervene. Everyone moves and the wall collapses. Society loses its cohesion. Man carries out actions of madness. The educator must take a correct stance in his role as guide, fostering independence and freedom, but at the same time leaving room for the assimilation of rules and self-discipline. In education everything is moved by the love we feel for others. Loving does not mean stamping half-witted smiles on our faces or, even less so, failing to say an awkward or painful word. Loving is giving everything even taking difficult positions, making oneself unpopular and even attracting the judgement of others.

Therefore it doesn't mean applying rigid rules but observing, all together, the rules of common life. Not rigid schematisms, but flexible perseverance, time to be dedicated to education and humour, not biting irony, to make the rigour of coherence sweeter.

The educator (teacher or parent) must know how to manage every situation promptly with an adequate dose of justice, goodness, discipline and love, control and trust, perseverance and readiness.

Power, exercised legitimately and justified by the authority acquired every day in the battle to grow, no longer makes people afraid but establishes trust. Authority becomes an indispensable guide and support since it is the necessary antagonist for the development of autonomy and the certainty (and justice) of punishments will be able to liberate the learner from the anguish of not feeling at the centre of the loving attentions of the teacher.

Parents and teachers must seek a balance between strictness and love, justice and goodness, control and trust. True authority does not establish fear, but, on the contrary, creates confidence: rather, it is the lack of fixed points which makes the adolescents of today feel disorientated and insecure.

If reason takes the place of rationality, so discipline also becomes necessary and indispensable for the development of autonomy and the sense of freedom and not just an instrument of submission.

If the point of balance is the sharing of a path built together, even in the difference of roles, in the reciprocal example shown to others and in mutual help. We learn a lot at school and at home and not only the young from the old. The lessons we learn from the young are absolute, in the eyes of the teacher who wants to grow.

THE APHORISM

"Only an education and a culture taught with firmness, and the courage to transform the values recognised in virtue, with perseverance, will allow us to make our children stronger..."

Bernhard Bueb, *Elogio della Disciplina*, Rizzoli (Milan 2007)

Pensavo fosse una...

...Pizza margherita

invece è pasta sfoglia con confettura di lamponi, cioccolato bianco e foglie di menta



LA RICETTA

Stendere un disco di pasta sfoglia del diametro di 33 centimetri. Con una forchetta bucherellare la parte centrale della sfoglia e infornare a 230°C. Trascorsi 6 minuti, cospargere la superficie con 50 grammi di confettura di lamponi. Fare attenzione a lasciare liberi i bordi in modo omogeneo così da permettere alla pasta di gonfiarsi assumendo il caratteristico aspetto della pasta di pizza. Distribuire sulla superficie, a intervalli regolari, 20 grammi di scaglie di cioccolato bianco. Infornare per altri 7 minuti a 200°C. Guarnire con foglioline di menta.

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).