

Cil Cuoco



**Magazine
Ufficiale della
Federazione
Italiana Cuochi**

**N. 293
Maggio/Giugno 2010**



**Massimiliano e Raffaele Alajmo:
l'alta ristorazione
sceglie la *semplicità***

**La FIC in Italia
e nel mondo
notizie dalle
associazioni**

**Ricette:
Il menu delle ciliegie
27° Congresso Nazionale Fic:
aperte le iscrizioni**



For English text see page 76

Torniamo a occuparci di cucina

di Giuseppe Casale,
presidente vicario Fic

L'allarme è forte, le richieste pressanti, le attese tante. Forse volendo trovare un neo a quest'ultimo decennio di vita federativa è proprio qui che dobbiamo guardare.

Da un lato la base dei soci invoca che sia trattata tutta una serie di temi che ruotano intorno al modo di fare cucina, di trasformare i prodotti alimentari in prodotto finito con le tecniche vecchie e nuove, come risposta alle richieste di mercato, degli addetti ai lavori e di tutti i cuochi, indipendentemente dalla loro associazione di appartenenza.

Dall'altro, noi dirigenti ci appassioniamo in modo eccessivo a ruoli che non sono i nostri, improvvisandoci avvocati, giudici, commercialisti o consulenti mentre potremmo e dovremmo affidarci a professionisti capaci e competenti, affinché si raggiungano i risultati con maggiore trasparenza, più rapidamente e senza versare fiumi di parole.

Anche la più piccola delle Associazioni territoriali FIC oggi ha bisogno di farsi seguire da professionisti per gli aspetti tecnici di tipo commerciale, istituzionale e giuridico. E siccome tutto quanto detto sinora non è solamente un mio "pallino", ma è un obiettivo largamente condiviso, forse i tempi sono maturi per decidere di dedicarci finalmente a tempo pieno alla nostra professione, corroborata da grandissime potenzialità su tutto il territorio nazionale e oltre. Ben vengano gli aspetti storici, economici, finanziari e culturali, solo se legati in modo stretto con la gastronomia e i suoi stili alimentari conseguenti.

Una cosa è sicura in tutta questa evoluzione che è in atto nella nostra amata Fic: la convinzione e la determinazione per raggiungere traguardi sempre più prestigiosi devono venire in modo uniforme da tutta la base associativa, in testa i dirigenti di ogni ordine e grado e con inequivocabile competenza dei ruoli.

I dirigenti periferici sono quelli più importanti, che possono imprimere la giusta accelerazione a questi processi di crescita professionale e associativa, perché è sul micro territorio che si può incidere in maniera completa e propositiva.

Inoltre, bisognerebbe accantonare per sempre quegli sterili antagonismi fra le diverse specializzazioni professionali in seno alla categoria come ristoratori, cuochi che lavorano nel privato oppure insegnano nelle scuole, Maestri o altro ancora. È vero che solo una sparuta minoranza soffre di queste piccole diatribe, ma sarebbe opportuno bandirle completamente per il bene comune.

SOMMARIO



IN COPERTINA:
Raffaele e Massimiliano Alajmo, proprietari
del ristorante Le Calandre a Rubano (PD).
Foto di Renato Vettorato.

IL CUOCO n. 293
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
SALVATORE BRUNO
GIOVANNI GUADAGNO
PIETRO ROBERTO MONTONE
STEFANO PEPE

Consulenza Editoriale
CHIARA MOJANA

Collaboratori:
Massimiliano Alajmo, Stefano Bonetto, Salvatore Bruno,
Riccardo Carnevali, Giuseppe Casale, Renato Cattapan,
Alessandro Circiello, Luigi Cremona, Michele D'Agostino,
Michelangelo Ferrara, Sergio G. Grasso, Giovanni
Guadagno, Domenico Lampedecchia, Giovanni Lorusso,
Antonio Macri, Pietro Martinelli, Eugenio Medagliani,
Chiara Mella, Chiara Mojana, Pietro R. Montone, Giorgio
Morsiani, Lorenzo Pace, Primiano Parigino, Claudio
Pastena, Stefano Pepe, Marco Valletta, Andrea Voltolina.

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

Traduzioni HISPANIA

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

Banca Popolare Commercio & Industria
Viale delle Province, 34/46 - 00162 - Roma
C/C 000000000339 - Filiale 2095

IBAN
IT45T0504803207000000000339

SWIFT
BLOPIT22

Abbonamento annuo
Italia € 35 - Europa € 45 - Extra Europa € 60

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 Torniamo a occuparci di cucina

Notizie & eventi

8 Concorsi e novità
12 Solidus premia l'ospitalità italiana
13 Congresso nazionale Fic: il programma

Saperi & sapori

16 I ferri del mestiere

Il prodotto

18 Fagioli, invece della carne

L'intervista

20 Gabriella Bugari: cuoca in prima linea

Locali da gourmet

22 Le Calandre, Rubano (PD)

Le nostre ricette

30 Il menu delle ciliegie
36 Menu pugliese a "km zero"

Lady Chef

42 A lezione con le cuoche trentine

Cucina artistica

44 Le pièce di Renato Cattapan

Ateneo della cucina italiana

46 Dop, Igp, Stg: le sigle dei prodotti italiani

Nazionale Italiana Cuochi

46 Show cooking a Pasta Trend (Bologna)

Chef in gara

44 Il taglio degli ortaggi

Corsi e concorsi

52 Il Cuoco dell'anno
54 Team Padova: campioni di solidarietà

La pasticceria

56 La Dolce Sinfonia di Andrea Voltolina

Spazio Giovani

58 Accoglienza: la parola del successo

Scuola e formazione

60 Scuola di cucina per appassionati

Buono a sapersi

62 Reati d'interesse per la ristorazione

La panificazione

64 Semole e farine

La salute nel piatto

66 Il cuoco incontra il medico

Vita associativa

70 Bologna - Gargano e Capitanata
71 Avellino - Sciacca
72 Calabria
74 Basilicata - Isola d'Elba
75 Pescara

English text

82 Giochi di cucina

22

36





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

Responsabile di segreteria
SALVATORE BRUNO

Vice Presidente Nord
FERNANDO BASSI

Vice Presidente Sud
GIACOMO GIANCASPRO

Presidente Onorario
SCALISI GAETANO

Vice Presidente Vicario
GIUSEPPE CASALE

Vice Presidente Centro
GABRIELLA BUGARI

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 Lambert
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
Saccone 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



I cuochi della Fic collaborano col Ministero del Turismo

Durante la riunione della Commissione Enogastronomica del Ministero del Turismo, svoltasi ad Alba l'8 maggio, su invito della Borsa Internazionale del Turismo Enogastronomico (Biteg), sono state avanzate le seguenti proposte d'interesse per la categoria dei cuochi.

Evento "Magic Italy in Tour"

Nelle iniziative previste nelle piazze italiane ed europee, la FIC si rende disponibile, nel settore delle attività ristorative previste, a supportare "Buonitalia" nella realizzazione di un adeguato menu promozionale dei territori regionali italiani che potremmo chiamare: "Carta Italia". Tale menu sarà pensato come piccolo menu alla carta, approntato con ingredienti territoriali tipicamente italiani e valorizzando una scelta di proposte gastronomiche regionali, il tutto realizzato e firmato dalla Fic. Nelle giornate dedicate agli appuntamenti di "Magic Italy in Tour", coinvolgeremo nostri chef. Sempre all'interno di tale iniziativa, proponiamo di realizzare "lezioni dimostrative di cucina" a cura di Ateneo della Cucina Italiana e Maestri di Cucina.

"Marchio Q": la qualità riconosciuta dal Ministero del Turismo a chef, ristoranti e alfieri della cucina italiana.

L'idea del Ministero del Turismo incontra il favore di chi, come noi, ha sempre cercato di incentivare e svolgere opera di sostegno, promozione e tutela delle strutture ristorative di qualità ed eccellenza. In tal senso la Fic, attraverso le competenze di alcuni suoi esponenti potrebbe essere parte integrante della Commissione tesa a stabilire i parametri e i criteri di valutazione della qualità, in base ai quali rilasciare questa prestigiosa certificazione, che intende premiare attività o persone, in Italia e nel mondo, che propongono una "vera cucina Italiana" e utilizzano ingredienti originali e d'eccellenza.

Portale "Italia.it"

Posto che, per la sua varietà e ricchezza, la cucina italiana rappresenta oggi un'importante risorsa turistica e che, come tale, vada adeguatamente comunicata, proponiamo di utilizzare i video di cui dispone la Fic sulle cucine regionali italiane, sui corretti procedimenti e basi della cucina nazionale. E chiediamo un contributo per rielaborare e riversare tali materiali in formato Web Tv, approntando un progetto organico che conterrà una parte generale sui corretti procedimenti e basi della cucina italiana e una parte specifica inerente i ricettari di cucina territoriale divisa per regioni. Il materiale sarà poi pubblicato, sia all'interno del sito "Italia.it" sia nel nuovo sito della Fic.

IL CUOCO CAVALIERE

Il presidente della Repubblica Giorgio Napolitano ha insignito dell'onorificenza di Cavaliere dell'Ordine "al Merito della Repubblica Italiana" il segretario provinciale dell'Associazione Cuochi Avellinesi, prof. Pietro Roberto Montone (nella foto). Il riconoscimento è stato consegnato il 28 aprile presso il salone di rappresentanza della Prefettura, dal prefetto di Avellino, Ennio Blasco, alla presenza del sindaco di Montoro Inferiore, Salvatore Carratù, e delle massime autorità civili, militari e religiose dell'intera provincia. "L'Associazione Cuochi Avellinesi - ha commentato con soddisfazione il presidente Luigi Vitiello - esprime grande gioia per l'onorificenza concessa al segretario provinciale, nonché consigliere nazionale della Federazione Italiana Cuochi, Pietro Roberto Montone. Essa rappresenta un riconoscimento, anche se indiretto, per l'opera che la categoria svolge in favore della crescita economica e sociale di questa provincia". Montone nel 1993, insieme a pochi altri valenti chef di questa provincia, diede vita al sodalizio irpino che oggi è punto di riferimento per l'intera categoria. Questa ambita onorificenza premia il suo costante lavoro anche in favore delle giovani leve che studiano presso l'Istituto professionale di Stato per i Servizi alberghieri e della ristorazione "Manlio Rossi-Doria", di cui è valente docente, nonché direttore responsabile della sede coordinata di Montoro Inferiore.



La festa artusiana

Si svolge a Forlimpopoli (FC), dal 19 al 27 giugno, la XIV edizione della manifestazione in omaggio a Pellegrino Artusi, autore del celebre ricettario "La Scienza in cucina e l'Arte di mangiar bene". Tra gli ospiti: Benedetta Parodi, autrice del best seller "Cotto e Mangiato" e Gabriella Cottali Devetak, della storica Trattoria Devetak a San Martino al Carso (GO), che farà onore alla cucina tradizionale friulana. Massimo Bottura, patron de La Francescana di Modena, recentemente incoronato al 6° posto nella classifica del S. Pellegrino World's 50 Best Restaurants 2010, guiderà una degustazione nella Scuola di Cucina di Casa Artusi al termine della tavola rotonda dedicata a "Storia della lingua e storia della cucina" (23 giugno, ore 20,45), coordinata da Massimo Montanari e Alberto Capatti. Il programma dettagliato della Festa Artusiana è sul sito www.festartusiana.it.

L'UNIVERSITÀ PER I SOMMELIERS

Grazie alla collaborazione con Ais, ad Alma, il prestigioso ateneo enogastronomico di Colorno (PR), prende il via un master per sommeliers professionisti. Strutturato in 20 giornate, mira a fornire conoscenze teorico-pratiche molto avanzate in campo enogastronomico, con particolare

attenzione agli strumenti più adatti alla comunicazione, alla gestione e alla promozione del prodotto vino. Direttore del Master è il Sommelier Luigi Bortolotti, Rossella Romani ne è il Tutor scientifico. La formazione è affidata a docenti universitari, professionisti ed esperti dei diversi settori professionali, docenti Alma e a sommeliers di comprovata esperienza e capacità.

Per informazioni:



CACIOTTA ARTISTICA IN 15 MINUTI

Una mano precisa e anche molto veloce, quella del socio Fic Donato Macchia che, su richiesta di un giornalista di Rai3 della Basilicata, ha realizzato in soli 15 minuti la bella scultura bassorilievo (nella foto) a partire da una caciotta di formaggio pecorino di Filiano (PZ).



La pizza napoletana è "STG"

Entra in vigore la pizza napoletana "Stg" (Specialità tradizionale garantita). Da fine febbraio le pizzerie che vogliono fregiarsi di questo marchio nel produrre il piatto più amato dagli italiani possono farlo solo se la pietanza risponde esattamente al disciplinare di produzione e se i titolari delle pizzerie sono iscritti nell'apposito registro dei produttori di pizza Stg. In questo caso la pizza dovrà essere preparata con pomodoro, mozzarella di bufala Dop o mozzarella Stg, olio extravergine d'oliva e origano; dovrà avere un diametro non superiore ai 35 cm, il bordo rialzato (cornicione) tra 1 e 2 cm e una consistenza insieme morbida, elastica e facilmente piegabile "a libretto". Le pizzerie possono continuare a produrre e somministrare la pizza napoletana consueta, ma nel caso non sia osservato il disciplinare non potranno aggiungere il suffisso "Stg".



© Blaz Kure - www.fotolia.com

44° Premio Taittinger: le selezioni 2010

Il concorso per le selezioni italiane dei concorrenti al Premio Culinario "Pierre Taittinger" 2010 si svolgeranno il 6 ottobre a Milano, presso l'Istituto Alberghiero G. Brera. La partecipazione al concorso è rivolta esclusivamente a chef associati alla Federazione Italiana Cuochi. Al concorso saranno ammessi 8 concorrenti finalisti. I candidati dovranno presentare la domanda di partecipazione e la relativa documentazione richiesta alle proprie Unioni Regionali, che attueranno una

prima selezione dei candidati sulla base del curriculum e delle ricette. Ogni Associazione Regionale dovrà a sua volta presentare il proprio candidato, facendo pervenire la relativa documentazione e le ricette in Segreteria nazionale Fic. Un'apposita commissione nazionale selezionerà i primi 8 concorrenti finalisti. Informazioni dettagliate sul concorso, tema e modalità di partecipazione saranno pubblicate nel prossimo numero della rivista Il Cuoco (luglio-agosto) e sul sito www.fic.it

IN CORSA PER IL BOCUSE D'OR

Sarà lo chef bergamasco Alberto Zanoletti della "Locanda Armonia" di Trescore Balneario (BG) a rappresentare l'Italia a Ginevra nelle selezioni europee del concorso di cucina mondiale "Bocuse d'Or". Al secondo e terzo posto, rispettivamente Stefano Leone del "Custom House" di Copenhagen (Danimarca) e Massimiliano Mascia del "San Domenico" di Imola (BO). Oltre ai premi in denaro, i vincitori hanno ricevuto quelli delle aziende Baldassare Agnelli e Sanelli (Ros Spa).

Ospitalità e turismo:
linfa per l'economia

Oltre 900mila sono, nel nostro Paese, i lavoratori dipendenti del settore dell'ospitalità e quasi il 60 per cento sono donne. Numeri importanti, che danno la misura del posto che occupa l'ospitalità nel panorama economico generale; ancor più se si pensa che nel giro di soli due anni, dal 2006 al 2008, c'è stato un incremento occupazionale di 140mila addetti, pari al 20 per cento del totale. Ma per avere una visione completa dell'ospitalità in Italia, bisogna considerare che, se si riuscisse a quantificare con precisione tutto l'indotto, si arriverebbe a una cifra prossima alla strabiliante cifra di 2.500.000 persone che traggono benefici da settore turistico, che dimostra così di essere uno dei più rilevanti in assoluto. Per quanto riguarda l'occupazione diretta, vi è un'oscillazione del 20 per cento tra il mese di massima (agosto) e di minima (gennaio), mentre il lavoro a tempo parziale riguarda il 25 per cento circa degli occupati. Tra le Regioni che fanno registrare il maggior numero di addetti, il primato assoluto spetta alla Lombardia, seguita dall'Emilia Romagna; poi, nell'ordine il Veneto, il Lazio e, al quinto posto, la Toscana. Qualche variazione nella classifica per province, rispetto al quadro regionale: sempre prima la provincia di Milano, seguita in questo caso dalla provincia di Roma, e poi Napoli, Venezia e Bologna (Fonte: Ufficio Studi Confcommercio).

Verso i Mondiali
di Pasticceria

Si svolgeranno in luglio a Phoenix, nello stato americano dell'Arizona, i World Pastry Championship, prestigiosa competizione statunitense a squadre di alta pasticceria. L'Italia sarà presente con suo Team di grande levatura, capitanato da Iginio Massari (team manager) e Diego Crosara (team pastry chef) e composto da Davide Malizia e Carmelo Scampagna. Sono dodici le squadre accreditate in "corsa" per il titolo e provenienti da tutto il mondo. Il tema di quest'anno è "Immaginazione" e la gara avrà luogo su due giornate per un totale di 13 ore di lavoro. La gara ha la peculiarità di essere "al di fuori" da quelle che potrebbero essere le rappresentative e i circuiti di "gruppi" ufficiali di nazionali sia di cucina che di pasticceria. La gara è in concomitanza con il World Pastry Forum, cinque giorni di formazione attiva con classi animate da docenti di fama internazionale e su temi di vario genere. La compagine italiana coordinata da Iginio Massari è già al lavoro da alcuni mesi presso la struttura della Castalimenti di Brescia in prove di lavoro, al fine di arrivare a Phoenix con una perfetta sintonia e concertazione di operosità di squadra. Un "in bocca al lupo" all'intero Team e un augurio che possa tornare da vincitore!

ROBERTO CIPRESSO, MIGLIOR ENOLOGO D'ITALIA

Roberto Cipresso, classe 1963, di Bassano del Grappa, ma di casa a Montalcino, ha ricevuto a Vinitaly 2010 il premio di Miglior enologo italiano dalle mani del presidente della Repubblica Napolitano, che lo nominerà enologo del Quirinale. Il 14 aprile è divenuto, inoltre, il più giovane accademico dell'Accademia nazionale di Agricoltura di Bologna, fondata nel 1807 con il compito di valorizzare l'eccellenza nell'agricoltura italiana. Nella foto: Roberto Cipresso con il presidente Giorgio Napolitano, presente l'allora ministro dell'Agricoltura Luca Zaia.





Nove riconoscimenti sono stati assegnati dalle associazioni professionali del settore alberghiero. Tra i premiati, Alessandro Circiello, responsabile del compartimento giovani della Fic

Solidus premia l'ospitalità italiana

Mercoledì 14 aprile, durante una cena di gala al The Westin Europa & Regina di Venezia, sono stati consegnati i prestigiosi riconoscimenti de "Il Professionista dell'Anno 2010". Premio assegnato dalle nove associazioni professionali che fanno parte di "SOLIDUS. I professionisti dell'ospitalità italiana" che raggruppa le più importanti associazioni professionali del settore alberghiero nazionale.

Dal 2004 Solidus assegna il riconoscimento a persone che si sono distinte nelle rispettive professioni che fanno capo alle nove associazioni aderenti a Solidus. La località in cui viene assegnato il premio varia di anno in anno e quest'anno è stata la volta di Venezia.

Questi i professionisti premiati:

Gianfrancesco Ostuni, general manager The Caleta Hotel Catalan Bay, Gibilterra - *Ada*, Associazione Direttori d'Albergo

Fabio Bacchi, food and beverage manager per l'Europa e Far East a Ginevra per Capomondo International - *Aibes*, Associazione Italiana Barman

Laura Diana, prima governante Hotel Cicerone Roma - *Aih*, Associazione Italiana Housekeeping

Massimo Borriello, adetto al ricevimento del Bonotto Hotels, Bassano del Grappa (VI) - *Aira*, Associazione Italiana Impiegati d'Albergo

Luca Martini, Osteria da Giovanna,

Arezzo - *Ais*, Associazione Italiana Sommelier
Franco Rossi, ristorante Franco Rossi a Bologna - *Amira*, Associazione Maître Italiani Ristoranti e Alberghi

Roberto Trematore, chef concierge Grand Hotel Billia, Saint Vincent (AO) - *Faipa*, Federazione delle Associazioni Italiane dei Portieri d'Albergo "Le Chiavi d'Oro"

Alessandro Circiello, responsabile del compartimento giovani della Fic e chef del programma televisivo "I Fatti Vostri" in onda su Rai 2 - *Fic*, Federazione Italiana Cuochi

Massimiliano Errichiello, chef concierge Hotel Bernini Bristol, Roma - *Uipa*, Unione Italiana Portieri d'Albergo "Le Chiavi d'Oro - Les Clefs D'Or"

CHI È SOLIDUS

Raggruppa le nove associazioni più importanti dell'ospitalità e dell'accoglienza italiana, che vantano 60mila iscritti. SOLIDUS è stata costituita per dare visibilità e forza politica all'intero mondo del turismo italiano. L'Italia è terza per offerta ricettiva dopo Stati Uniti e Giappone e prima in Europa con oltre un milione di camere e 2 milioni di posti letto negli alberghi e altrettanti nel settore extralberghiero (campeggi, villaggi turistici). È quarta nel mondo per fatturato dopo Stati Uniti, Spagna e Francia. Il turismo italiano è un fenomeno unico a livello mondiale e un modello di successo copiato all'estero.

Gli obiettivi di "SOLIDUS - I professionisti dell'ospitalità italiana":

- Dare maggiore visibilità politica al settore dell'ospitalità e dell'accoglienza in Italia, settore giudicato strategico per lo sviluppo dell'economia del nostro Paese dallo stesso Parlamento (art. 2 Legge quadro sul turismo).
- Dare maggiore peso alle battaglie politiche per migliorare il sistema Italia nel settore dell'accoglienza.
- Dare maggiore visibilità a ogni singola associazione iscritta.
- Incrementare tutte le occasioni di conoscenza reciproca tra le associazioni professionali che operano nel settore.
- Contribuire alla crescita della professionalità.
- Contribuire alla revisione dei piani scolastici per restituire efficacia e motivazione alle scuole alberghiere e tecniche del settore.

- Arrivare all'istituzione di un'Università dedicata al turismo in Italia (laurea in Hotel & Business Administration, laurea in Food & Beverage Administration, laurea in Tourism & Destination Management).
- Riformare e rilanciare la promozione turistica.
- Rinforzare il nuovo Ministero del Turismo attribuendogli forti responsabilità politiche e il coordinamento dell'attività turistica di Regioni, Province e Comuni.
- Promuovere attivamente La Qualità Italiana della Vita (The Italian Quality of Life) in tutto il mondo.

Le associazioni aderenti a Solidus:

ADA, Associazione Direttori d'Albergo

AIBES, Associazione Italiana Barman

AIH, Associazione Italiana Housekeeping

AIRA, Associazione Italiana Impiegati d'Albergo

AIS, Associazione Italiana Sommelier

AMIRA, Associazione Maître Italiani Ristoranti e Alberghi

FAIPA, Federazione delle Associazioni Italiane dei Portieri d'Albergo "Le Chiavi d'Oro"

FIC, Federazione Italiana Cuochi

UIPA, Unione Italiana Portieri d'Albergo "Le Chiavi d'Oro - Les Clefs d'Or"



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 TRENTINO 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.

Ritorno 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 _____



For English text see page 76

Un salto indietro nei decenni, per non dimenticare le tecniche e gli utensili un tempo usati per realizzare guarnizioni in burro e grasso e aumentare l'impatto visivo delle vivande

I ferri del mestiere

di Eugenio Medagliani

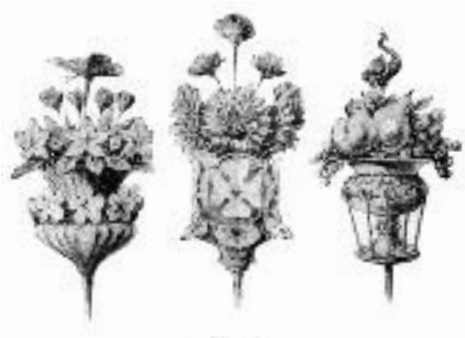
In occasione di buffet e banchetti, mi sono trovato spesso a pensare che sarebbe utile un incontro tra cuochi, gastronomi e designer per aggiornare i principi della composizione gastronomica e renderne più attuale anche l'aspetto visuale. Sarebbe utile aprire un dibattito sull'opportunità o meno di continuare l'uso di certe guarnizioni, talvolta fuori moda e anche di cattivo gusto, che ancora oggi appaiono nelle tavole. Se ritorniamo indietro nel tempo di almeno 50 anni, scopriamo che sulle frittiture calde venivano collocate coppe e cesti di cartone o pasta, decorati in rilievo e stampati entro forme di rame, di ferro stagnato o sopra forme di legno tornite in più pezzi. Per comporre questi decori di circa 10-12 cm, ci si serviva di particolari armature che venivano pennellate con uovo sbattuto e ricoperte da un sottile strato di pasta da tagliatelle o pasta inglese. La decorazione era applicata in rilievo, tutti i dettagli venivano fatti a mano (fiori, foglie, rami), raggruppati e incollati con pastella di acqua e farina. Il decoro era poi dorato con rosso d'uovo sbattuto e lasciato seccare all'aria senza cuocerlo.

LE DECORAZIONI IN BURRO

Per le entrate fredde, coppe e cesti venivano decorati invece con burro o con grasso. Il sistema tradizionale per approntare un burro adatto alla decorazione, è quello di scaldare appena un burro bianco in una casseruola e di lavorarlo bene con un cucchiaino di legno appena ritirato dal fuoco. Porre quindi la casseruola sul ghiaccio quando incomincia a montare e sbatterlo con la frusta sino a quando diventa spumoso. Lo si inserisce in un sacchetto imper-

meabilizzato e mediante le cornette a vari disegni si possono ottenere fiori e foglie. Con gli stampi doppi è possibile approntare anche piccole sculture di animali o altri soggetti in maniera assai accessibile (resteremmo certo lontani dal leone di burro scolpito dal Cellini nelle cucine di Francesco I re di Francia). Il grasso fuso in questi stampi è solitamente una miscelazione di grasso di arnioni di montone e sugna fresca di maiale alla quale si può aggiungere anche stearina o paraffina. Un preparato che si presta bene per modellare a mano fiori e foglie è quello ottenuto mescolando al grasso ancora liquido della cera vergine, detta graziola. Si ricavano da questo composto, con un coltellino, delle piccole schegge, che vengono poi riunite sopra una salvietta umida con acqua e ghiaccio, lavorandole bene con il palmo della mano. Per eseguire per esempio una rosa, si rotola sulla salvietta un po' di grasso dandogli la forma di una pallina, quindi con l'aiuto di un pezzetto di ghiaccio, la si comprime dandole la forma di una foglia o petalo, si stacca dal coltellino con la salvietta e si applica subito a uno stecco fissato a un corpo solido per mantenerlo dritto.

Per procedere alla confezione di foglie (quercia, edera...) si spiana sottile sulla salvietta un pezzo di grasso, lo si taglia con uno stampino tuffato in acqua calda, a forma di foglia si incidono e segnano le costolature con la punta di un coltellino. Non disponendo di un tagliavere si può incidere in una rapa o carota o patata l'impronta della foglia e dare con essa la forma allo strato di grasso comprimendovelo contro.





For English text see page 77

Esistono decine di specie diverse di questo legume, umile e salutare, così ricco di proteine da essere una valida alternativa alla carne

Fagioli, la (gustosa) carne dei poveri

di Sergio G. Grasso
antropologo alimentare

Da più parti si sostiene che prima del 1492 il Vecchio Continente non sospettasse nemmeno l'esistenza del fagiolo (il cui nome, per inciso, significa "piccola fava"). Eppure **la prima ricetta documentata di fagioli la dobbiamo a quel Marco Gavio Apicio, patrizio romano del I secolo d.C., che li consiglia fritti e conditi con pepe** o cucinati in tegame con finocchio verde e sapa, un mosto cotto piuttosto ristretto, antesignano dell'attuale aceto balsamico.

Ancora più indietro nel tempo ci spingono le relazioni archeologiche dell'università di Tubinga sugli scavi in corso nell'antica città di Troia in Turchia.

Pare che del favoloso tesoro di Priamo facessero parte molte giare di fagioli, considerati - tremilannifà - esotica e rara vivanda. Favoloso più che mai questo tesoro, giacché "favola" è parola derivata da *fabula*, in latino piccola cosa di poco conto, come le fave.

Entrambi, quelli di Apicio e quelli di Priamo, erano i fagioli dolici d'Egitto (*Dolichos lablab*), semi di una pianta originaria dell'Africa tropicale, coltivata già nel 4000 a.C. e diffusa nel bacino mediterraneo almeno 1500 anni prima della nostra era. Noi li conosciamo come i "fagioli dell'occhio" e pur appartenendo alla stessa famiglia del *Phaseolus vulgaris* sono più piccoli di questi, di colore bianco e dotati di una caratteristica macchia nera nel punto in cui il seme si salda al baccello.

NUTRIENTI E SALUTARI

Usati da secoli, con le lenticchie, anche come fertilizzante per le campagne, i fagioli "dell'occhio" non godevano però di buona reputazione alimentare nel Medioevo. Erano considerati dai potenti come cibo rozzo e villano, tutt'al più mangime per animali. Questo non impediva al popolino di consumarne in abbondanza, anche in forza delle presunte proprietà afrodisiache dei legumi. Il medico bolognese Castore Durante scriveva nel 1535 a proposito dei fagioli dolici: "ge-

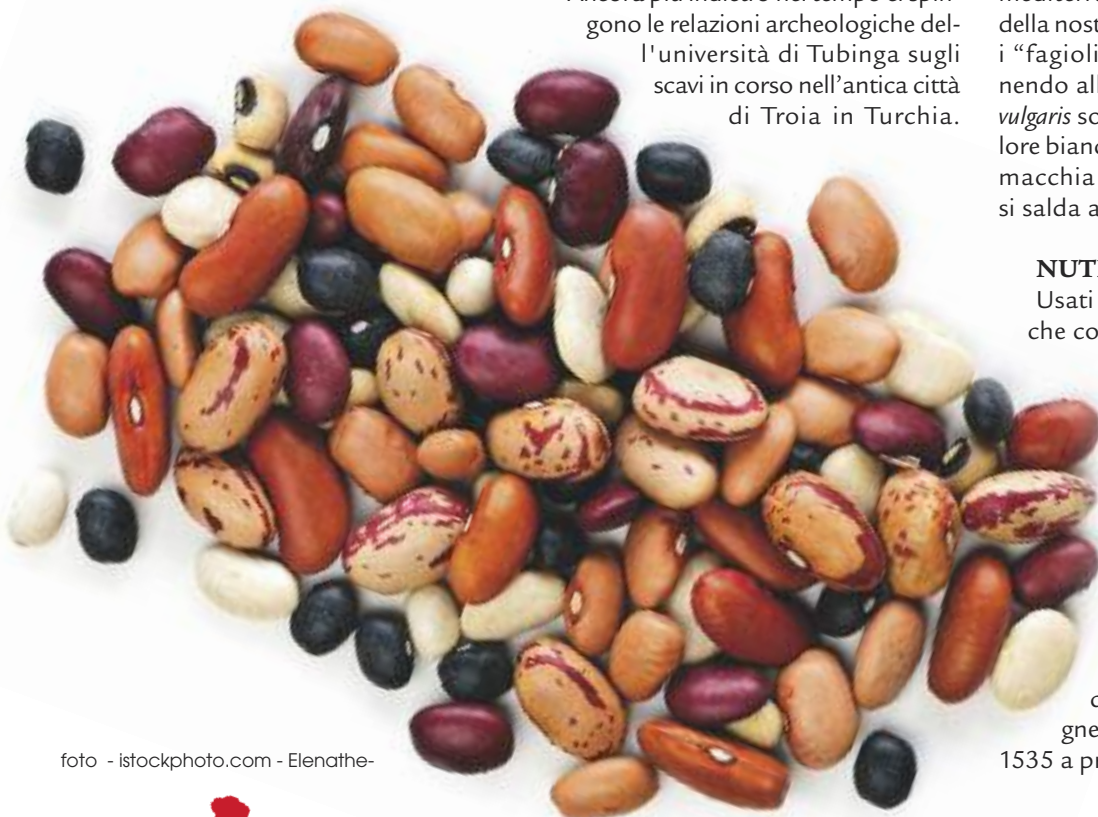


foto - istockphoto.com - Elenathe-

nerano il seme virile e solleticano al coito specialmente se mangiati con pepe lungo, zucchero e latte vaccino”.

Poco nobili, forse, ma sufficientemente nutrienti e salutari, i fagioli hanno riempito per secoli lo stomaco delle classi più povere e derelitte, come testimonia un altro bolognese, Annibale Carracci, che nella seconda metà del '500 dipinge il celebre e intenso *Mangiatore di fagioli*, ora custodito alla Galleria Colonna di Roma.

Sulle virtù - almeno benefiche se non proprio erotiche - del fagiolo-carne-dei-poveri, dice la sua anche Eduardo De Filippo in *Natale in casa Cupiello*: pasta e fagioli, come medicina per cacciare una febbre di origine “viscerale”.

Nutrizionalmente parlando, i legumi sono accomunati da una caratteristica particolare: ripagano le loro modeste dimensioni con l'elevato numero di semi contenuto nel baccello. Possono essere anche mangiati crudi (*de gustibus...*), ma diventano sorprendentemente attraenti una volta cotti, si prestano a lunghe conservazioni una volta disseccati e ripristinano la loro densa tenerezza quando vengono lasciati in ammollo qualche ora. Insomma, **sono alimento completo e perfetto: contengono amido (uno zucchero “composto” con funzioni energetiche), ferro, vitamine e sali minerali e rappresentano la migliore alternativa alla carne in forza del loro altissimo contenuto di proteine.**

Gli alimenti di origine animale (uova, carni, pesci, latte e derivati) contengono tutti gli amminoacidi, componenti fondamentali delle proteine, veri e propri mattoni con cui costruiamo e ricostruiamo incessantemente il nostro organismo. Escludere la carne dalla propria dieta può anche essere - ed è - un errore ma se in un regime vegetariano si riescono a combinare i cereali ai legumi, l'organismo è in grado di ritrovarsi a godere di proteine “nobili” paragonabili a quelle della carne. Proteine “nobili” e proteine “plebee” è questione di lana caprina per chi ha a che fare con i morsi della fame e non può curarsi dell'appetito. Nobili e plebei: un conflitto di casta e di cassa che non si placa da millenni e che spiega perché i legumi non si sentano in obbligo di comportarsi signorilmente in fase digestiva... Rumoreggia, il fagiolo! Questo succede perché la cellulosa della pellicina che li ricopre e l'amido che contengono - che



foto - istockphoto.com - FotografiaBasica

è uno zucchero complesso - faticano ad essere demoliti dagli enzimi digestivi. Una volta giunti nel tratto finale dell'intestino, la flora batterica innesca gli sgradevoli processi fermentativi responsabili del meteorismo (da non confondere con l'aerofagia che consiste nel “mangiare aria”). Queste fermentazioni si esternano in rumori pregiudizievole per i rapporti umani, ma nascondono un risvolto salutare sul nostro organismo. Con le flatulenze ci liberiamo di sostanze che favoriscono la produzione di colesterolo “cattivo” (Ldl) e aiutiamo l'espulsione di molte tossine e prodotti potenzialmente cancerogeni.

BIANCHI, NERI, MARRONI...

Nell'intero centro-sud America non vi è mercato popolare in cui non siano esposte in bellavista **decine e decine di specie diverse di fagioli con colori, disegni e dimensioni inverosimili e inattese:** un ventaglio di colori che vanno dal nero intenso al bianco neve passando attraverso tutte le sfumature dei verdi, dei rossi e dei blu; scritti, rigati, à-pois, con la buccia liscia e sottile o grossa e bitorzoluta, di forma ellittica, biconvessa, tubolare, rotonda, a volte minuscoli come un chicco di riso, altre volte più grandi di una sontuosa medaglia. **E ogni specie ha la sua speciale funzione culinaria: quelli bianchi vanno con la carne di maiale, quelli neri con le tortillas, quelli marroni**

con il riso e via abbinando.

Nel Chiapas messicano, le *paradas* lungo le monotone *carreteras* dell'interno servono un delizioso snack chiamato “*nacho de moros*” fatto friggendo una sfolgia sottile di purea di fagioli - molto simili allo spagnolet di Lamon - su una lastra incandescente di ferro dolce. Era il cibo dei viaggiatori e dei messaggeri che avevano bisogno di energia senza trasportare provviste pesanti e deperibili.

FAGIOLI D'ITALIA

Della cura, anzi dell'amore degli Italiani per questo prezioso legume è testimone la secolare, splendida e intoccata qualità dei fagioli di Lamon, degli Zolfini, dei Toscanelli e dei Coco, preziosi per la quasi totale assenza di buccia, la consistenza molto soda e il gusto particolarmente dolce e intenso. Gioielli rari e preziosi, come i fagioli di Onano (Viterbo), molto in voga nel XVI secolo oppure i fagioli del Purgatorio, i Solfarini, il Tabacchino di Sarconi (Potenza) o i gustosissimi Ciavattoni. Del buon uso e della capacità di interpretare al meglio i doni di cui Madre Natura è provvida (nonostante gli insulti e gli assalti a cui la sottoponiamo) sono dimostrazione le mille e più preparazioni di cui la gastronomia Italiana è ricca e brillante. Fuglie di una storia e di una cultura da mangiare nel piatto, per quanto “rumorosa” e senza nobiltà.



Manager della sua impresa alberghiera nelle Marche, valente chef, responsabile nazionale delle Lady Chef e per il Sud Europa delle donne chef della Wacs, vice presidente d'area della Fic. Incontro con una donna di successo: Gabriella Bugari

Io, cuoca in prima linea

di Pietro Roberto Montone

Come concilia con il lavoro e la sua famiglia gli incarichi istituzionali?

“Spesso con i miei collaboratori lamento che alla mia giornata manca qualche ora! Scherzi a parte, la mia vita professionale, negli ultimi anni, è diventata molto impegnativa. Generalmente cerco di affrontare gli impegni man mano che mi si presentano, concentrandomi su di essi senza lasciarmi distrarre da altro. Di solito è un buon sistema. Qualche problema in ambito familiare c'è stato, almeno fino a quando i figli non sono cresciuti; oggi collaborano con me in azienda e quindi è più facile gestire la vita privata”.

Come nasce Gabriella Bugari imprenditrice?

“La mia vita professionale nasce 35 anni fa con l'incontro con mio marito, albergatore di generazione, che mi ha insegnato tanto del mondo turistico alberghiero e mi ha trasmesso una sicurezza e un'autonomia di pensiero, dovuta agli anni di esperienza in questo settore. Ho subito trovato nella cucina il mio punto di interesse; guidata dall'esperienza di mia suocera, e affinando le mie conoscenze con corsi di approfondimento

e una famelica attività di letture enogastronomiche. La mia cucina è imperniata su ricette tradizionali, locali e regionali, cercando di dare un tocco di modernità a una cucina marinara e contadina come quella marchigiana. Negli anni la mia professione si è evoluta toccando altri aspetti dell'attività turistica. Oggi il nostro hotel (albergo storico di S. Benedetto del Tronto, datato 1923 e aperto tutto l'anno, ndr) completamente ristrutturato presenta quel mix di antico con le comodità attuali che oggi è molto ricercato e accoglie una clientela vacanziera, commerciale e congressuale. Molto accogliente è anche il self service in spiaggia che coniuga qualità, prezzo e più tempo da dedicare al sole e al mare”.

È difficile per una donna essere al vertice di una Federazione che nei decenni scorsi si è caratterizzata per una gestione quasi esclusivamente al maschile?

“All'interno della Federazione il mio cammino è iniziato circa 27 anni or sono. Sono entrata a far parte dell'Associazione di Ascoli Piceno e via via sono arrivata a ricoprire incarichi sempre più prestigiosi, importanti e

impegnativi. Ho cominciato con una partecipazione solitaria come unica donna all'interno della Fic ma credo che, la stima che ho sempre dato e trovato nei colleghi uomini hanno portato più interesse verso la figura femminile inserita nel contesto istituzionale. E grazie al nostro presidente Paolo Caldana questa apertura si è evoluta; ed è proprio nel cammino del sodalizio Lady Chef che si nota quale sia oggi l'interesse per la nostra categoria".

Le Lady Chef hanno fatto passi da gigante in questi ultimi anni, quale il prossimo traguardo?

"Il cammino del sodalizio è ancora lungo, ma vede nascere sempre più gruppi di donne determinate a valorizzare la propria figura professionale e a proporre idee nuove per la gestione istituzionale dell'ente. Durante il prossimo congresso Fic è in programma il primo concorso nazionale Lady Chef e una tavola rotonda sull'argomento della "cucina in rosa".

Ha recentemente ricevuto un incarico a livello europeo per la Wacs. Come pensa di organizzare le Lady del Continente?

"A livello Wacs siamo ancora agli albori. Non dimentichiamoci che le Women in Wacs sono nate dall'esempio delle nostre Lady Chef, soltanto tre anni or sono e ancora non hanno un progetto ben definito. Il lavoro è ancora da strutturare e non è facile proporre un'immagine nuova e attiva della donna chef all'interno di un organismo mondiale esclusivamente maschile. Il mio impegno comunque è volto a ottenere qualcosa di più che una semplice pubblicazione mensile di un profilo femminile sul sito della Wacs; cominciando da una più fitta comunicazione tra di noi che ci permetterà di conoscere l'una la realtà dell'altra, per poi gettare le basi di un programma di tutto rispetto".

La ricetta

Il piatto tipico di S. Benedetto del Tronto, il brodetto, nasce nella tradizione come piatto dei marinai che, a bordo delle barche da pesca, che rimanevano fuori diversi giorni, usavano cuocere la "muccignà", cioè il pesce povero che non avrebbe avuto mercato, mescolandolo con ortaggi che venivano imbarcati ancora non totalmente maturi e bagnandolo con acqua e aceto (vuoi perché il vino inacidiva facilmente, vuoi perché si usava far bere ai marinai acqua e aceto per non farli ubriacare). La ricetta, oggi ingentilita nel sapore e nei tipi di pesci usati, mantiene intatta la procedura di esecuzione.

BRODETTO ALLA SAMBENEDETTESE

Ingredienti per 4 persone

1 kg di seppie
4 tranci di coda di rospo
4 tranci di palombo
4 tranci di razza
1 scorfano
1 pesce ragno
1 pesce prete
1 mazzolina
4 scampi
8 cozze
1 kg di peperoni
2 pomodori quasi acerbi
2 cipolle
1 bicchiere di aceto
3 dl di olio extravergine di oliva
peperoncino
sale

- In un tegame dorare la cipolla tagliata a julienne e il peperoncino nell'olio, unire le seppie pulite e tagliate a pezzi, salare e rosolare, bagnare con il bicchiere di aceto, fare evaporare, unire i peperoni a pezzi e il pomodoro acerbo a pezzi. Continuare la cottura a tegame coperto fino a che le seppie risulteranno tenere (circa 30 minuti).
- Nel frattempo, disporre in un altro tegame basso (meglio se di coccio) gli altri pesci, salare.
- Quando le seppie sono cotte unirle nel tegame con gli altri pesci e la salsa ottenuta. Continuare la cottura per altri 10 minuti. Servire direttamente a tavola con il tegame.



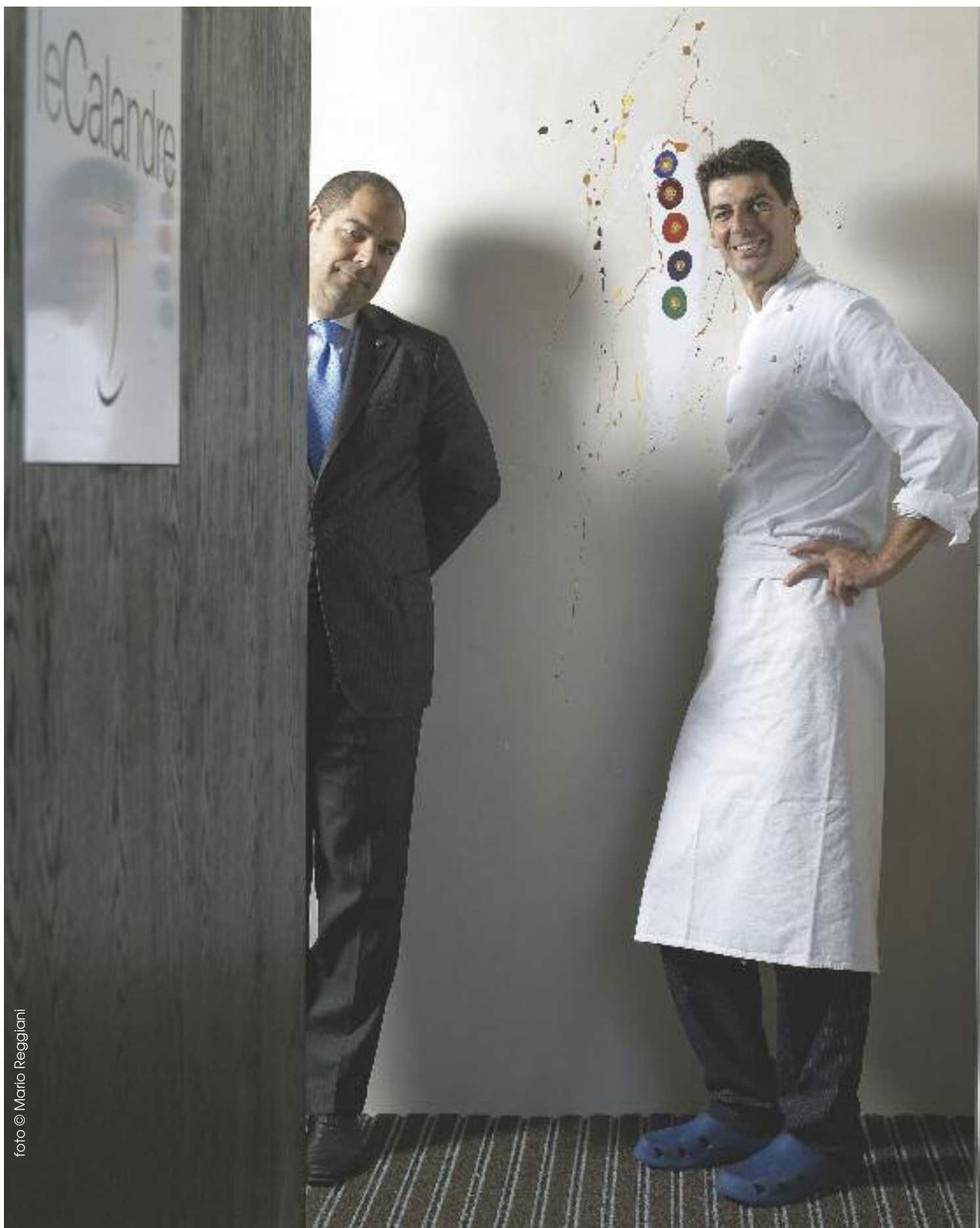


foto © Mario Reggiani



Le Calandre inaugura un nuovo concetto di ristorante gastronomico. E lo fa puntando su un ambiente elegante, moderno e non "ingessato", dove lo stile della cucina trova continuità anche nell'arredo della sala da pranzo



Il lusso di mangiare senza tovaglie

Di Chiara Mojana

C'è un ristorante in un paese vicino a Padova dove si mangia su tavoli di legno senza tovaglie e dove i menu costano dai 150 euro in su. Dove la cucina si dichiara semplice e la tecnica dello chef è ai massimi livelli. Dove insieme al gusto contano i profumi, fondamentali per la loro capacità di evocare ricordi in chi li sente e di stimolare il sesto senso, quello dell'emozione.

È "Le Calandre", che dal 2002 brilla di tre stelle sulla Guida Michelin e che oggi rappresenta l'Italia nei primi 50 ristoranti del mondo. Un "tempio" della gastronomia lo si potrebbe chiamare, se questo termine non stonasse con la concezione del locale che i fratelli Alajmo - Massimiliano, Raffaele e Laura - hanno completamente rinnovato, "svecchiando" la classica idea di come debba essere un ristorante gastronomico e segnando così una svolta importante, un nuovo corso.

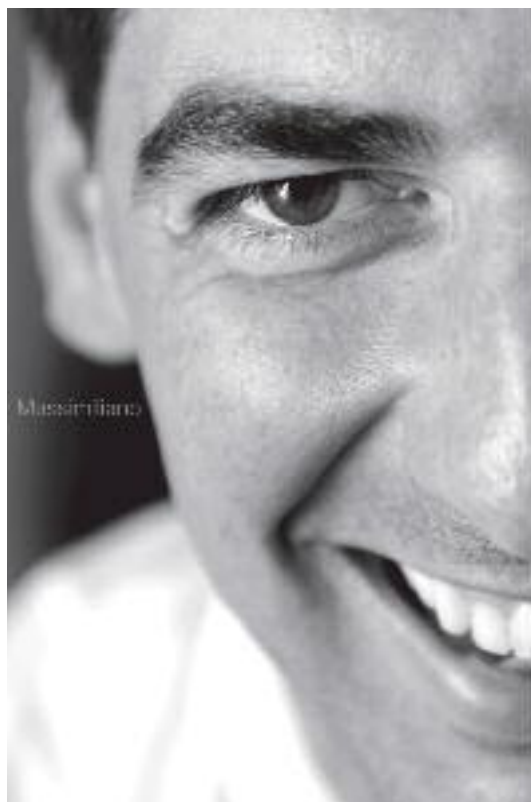
Via le tovaglie, via gli argenti e tutti i simboli di un lusso e di un'eleganza che hanno fatto il loro tempo, spazio, invece, alla sensazione tattile delle ruvide tavole di legno ricavate dal tronco di un antico frassino, alla semplice bellezza di calici di vetro soffiato, a piatti in porcellana

bianca funzionali alle creazioni culinarie e posate in acciaio disegnate dallo chef.

STARE AL PASSO COI TEMPI

"I gusti evolvono, le generazioni cambiano e con loro cambiano inevitabilmente anche i nostri clienti. È a quelli di domani che abbiamo guardato nel ripensare il nostro locale", racconta con piglio da manager Raffaele Alajmo. "Anche la crisi economica invita ciascuno a ripensare la propria attività, perché è evidente che sta finendo un ciclo e che non ci si può aspettare che tutto torni come prima. Noi abbiamo deciso di investire sul nostro ristorante per renderlo più affine al nostro modo di essere e di sentire. Lo abbiamo voluto meno "ingessato" e più confortevole anche per una clientela più giovane, di quarantenni come noi, che amano mangiare e bere ad alto livello, ma potendosi muovere con agio", conclude Raffaele, che si occupa della gestione dell'attività di famiglia, che più che un ristorante oggi è a tutti gli effetti un'azienda: conta 85 dipendenti, un albergo, tre ristoranti di diversa fascia e un negozio di specialità alimentari.

Nelle foto uno scorcio della sala e del banco dove agli ospiti è servito l'aperitivo prima di sedersi a tavola. Due merluzzi fanno da lampade e la cucina è a vista. Nella pagina accanto i fratelli Raffaele e Massimiliano Alajmo, titolari del ristorante Le Calandre a Rubano (PD).



© Giovanni De Sandre

Un "doppio" ritratto
dei fratelli Alajmo.

DALLA CUCINA ALLA TAVOLA: UN SOLO STILE

Le linee guida seguite durante il rinnovamento de Le Calandre, il cui progetto è stato affidato all'architetto Simone Subitoni, sono state prese direttamente dalla cucina del ristorante. Nel senso che gli elementi che contraddistinguono la cucina dello chef Massimiliano Alajmo - purezza, luminosità e tattilità - sono stati applicati alla sala da pranzo, dando continuità dalla cucina alla tavola. Nel processo di rinnovamento i fratelli Alajmo hanno creato un team di artigiani locali e insieme hanno disegnato i tavoli, le lampade, la cantina, le vetrine, le posate e tutti gli elementi necessari. I tavoli, in particolare, hanno fatto tanto parlare: in legno spazzolato, sono ricavati dal grande tronco

di un frassino olivato della Normandia di 180 anni. Belli da vedere e piacevoli al tatto, hanno al centro un avvallamento in cui trova posto il pane, servito sopra un sacchetto di semi di lino caldi. Una semplicità estremamente elegante, che i clienti di sempre hanno gradito con stupore e che invoglia nuovi e giovani clienti a varcare la soglia di un grande ristorante con maggiore disinvoltura.

LO CHEF E IL PROFUMIERE

Massimiliano Alajmo ha portato il suo ristorante a ottenere le tre stelle Michelin quando aveva solo 28 anni ed è il più giovane chef della storia ad aver ottenuto questo riconoscimento. Oggi, che di anni ne ha 36, la sua cucina denota la perfezione dei grandi chef e una ricerca continua, che

I sei principi dei cavalieri della cucina italiana

- I. Il cuoco pratica il mestiere cercando di esprimersi attraverso gli ingredienti.
- II. La sua competenza deriva da uno studio dei classici ma soprattutto da un impegno costante rivolto alla ricerca e all'approfondimento.
- III. La frequentazione al suo mestiere lo porta a stringere contatti e relazioni che gli permettono di divulgare il messaggio di una cucina italiana autentica.
- IV. La sua missione considera l'aspetto formativo come fonte di divulgazione di un patrimonio culturale destinato a generare un benefico effetto anche nel sociale.
- V. L'unione dei differenti stili dei singoli interpreti dà vita a un coro italiano che ha come intento principale la tutela e lo sviluppo del mestiere e dell'immagine della cucina italiana.
- VI. Il principio che lega i fondatori è la reciproca "lealtà tra pari".

non si ferma alle tecniche e alla scelta degli ingredienti migliori, ma che è anche concettuale e nello stesso tempo sensoriale. Ha voluto ricercare ed entrare in contatto con la parte più intima degli ingredienti e l'ha trovata nel loro profumo. Così, insieme al profumiere Lorenzo Dante Ferro ha messo a punto una serie di essenze (si chiamano "In.gredienti" e sono vendute sul sito www.lecalandre.com) per uso culinario che utilizza nei suoi piatti per stimolare la memoria olfattiva dei clienti ed emozionarli maggiormente.

I CAVALIERI DELLA CUCINA ITALIANA

Undici famosi cuochi italiani, si sono riuniti il 6 maggio a Le Calandre per fare "sistema" e dare voce unitaria all'alta ristorazione italiana e per promettersi rispetto e lealtà, sulla base della condivisione di sei principi fondamentali (vedi il box nella pagina accanto).

Il gruppo è formato da Alajmo, Beck, Bottura, Cedroni, Cerea, Esposito, Niederkofler, Perbellini, Romito, Sultano e Uliassi, ai quali si sono aggiunti Cannavacciuolo e Scabin, e non si pone nei confronti dei colleghi cuochi come una consorteria chiusa su se stessa e sugli interessi dei singoli componenti. Al contrario, il gruppo ha l'intento di allargare in futuro la base di adesione all'intesa. "Abbiamo voluto dare finalmente un segnale che anche in Italia i cuochi fanno muoversi insieme e fare squadra con lealtà", commenta Massimiliano Alajmo, "e nel rispetto della diversità delle nostre cucine. Quella diversità che è il comun denominatore della cucina italiana, insieme ai grandi ingredienti e all'artigianato italiano, che ci impegniamo tutti a promuovere e valorizzare".

INVOLTINO DI SCAMPI FRITTO SU SALSA DI LATTUGA

Ingredienti per 4 persone

Per i tagliolini:

125 gr. di semola di grano duro

1 uovo intero

Per la salsa di lattuga:

1 lt. di acqua

100 gr. di lattuga

4 gr. di mascarpone

un pizzico di sale

un pizzico di bicarbonato

una percezione di zucchero

un pizzico di peperoncino

Per gli scampi:

80 tagliolini di pasta fresca

16 scampi di pezzatura media

un pizzico di sale

olio extravergine di oliva per friggere

- Impastare l'uovo con la farina formando una massa soda ed elastica. Avvolgerla nella pellicola trasparente e lasciare riposare in frigorifero almeno 5 ore prima di trafilare i tagliolini.

- Cuocere la lattuga in acqua bollente salata a cui è stato aggiunto il bicarbonato. Scolare bene e ancora calda frullarla nel bicchiere insieme al mascarpone, al peperoncino, al sale e allo zucchero.

- Pulire gli scampi, conservare le antenne e infilzare ogni coda su uno spiedino di bambù; salare appena e avvolgerli singolarmente con 5 tagliolini di pasta fresca. Immergere e roteare appena gli spiedini nell'olio di oliva a 155°C sino a doratura. Scolare su carta assorbente e salare. Friggere rapidamente le antenne e scolarle.

- *Presentazione:* disporre sul fondo di un piatto la salsa di lattuga calda e sistemarvi 4 involtini fritti. Guarnire con antenne di scampo fritte e un pizzico di polvere di peperoncino sul bordo del piatto.

Ricetta di
Massimiliano Alajmo.



Ricette di Massimiliano Alajmo.

CAPPUCCINO DI SEPIE AL NERO

Ingredienti per 4 persone

Per le seppie al nero:

300 gr. di seppie pulite
tagliate a cubetti
150 gr. di brodo vegetale
30 gr. di vino bianco
20 gr. di cipolla bianca tritata
20 gr. di olio extravergine di oliva
¼ di spicchio di aglio
½ foglia di alloro
un pizzico di sale
nero di seppia (ricavato dalla
sacca durante la pulizia della
seppia)

Per la crema di patate:

450 gr. di patate pelate
a pasta bianca e tagliate
a cubetti di 2 cm
100 gr. di panna
95 gr. di latte
60 gr. di brodo vegetale bollente
20 gr. di olio extravergine di oliva
6 gr. di sale
3 gr. di zucchero
3 gr. di erba cipollina a julienne
1,5 gr. di salsa di soia

Per la guarnizione:

1 cucchiaino di erba cipollina
tagliata a julienne
qualche goccia di olio
extravergine d'oliva

• Sudare la cipolla e l'aglio nell'olio, unire le seppie, rosolare appena e bagnare poco per volta con il vino bianco. Sfumare e aggiungere il nero di seppia e il brodo vegetale poco alla volta. Mettere il coperchio e cuocere lentamente fino a intenerimento delle polpe.

• Versare le patate in una pentola colma di acqua fredda e lessarle senza sale. Frullarle al Termomix a 60°C unendo il latte, la panna, la soia, lo zucchero e il sale. Versare a filo l'olio ed emulsionare con il brodo bollente. Travasare la crema in una terrina calda, unire l'erba cipollina e mescolare delicatamente.

• Porre in un bicchiere di vetro trasparente un cucchiaino di seppie al nero e ricoprirle con la crema di patate. Terminare guarnendo sopra con alcune gocce del sugo di cottura delle seppie e con l'olio; cospargere con un pizzico di erba cipollina.

CANNELLONI CROCCANTI DI RICOTTA E MOZZARELLA DI BUFALA CON PASSATA DI POMODORO AL BASILICO

Ingredienti per 4 persone

Per i cannelloni:

12 fogli di pasta fillo in rettangoli
da 7 x 25 cm
20 gr. di albume
10 gr. di strutto di maiale sciolto
0,5 gr. di sale

burro fuso per imburrare gli stampi

Per la crema di ricotta:

300 gr. di ricotta di bufala
60 gr. di Parmigiano grattugiato
10 gr. di olio extravergine di oliva
5 gocce di salsa di soia
un pizzico di sale
una percezione di zucchero

Per la salsa di pomodoro:

350 gr. di passata di pomodoro
25 gr. di olio extravergine di oliva
3 gr. di aglio
2 gr. di sale

1,5 gr. di zucchero

2 foglie di basilico

Per i cubetti di mozzarella:

8 cubetti di mozzarella di bufala
15 gr. di Parmigiano grattugiato

Per i pomodori confit:

150 gr. di pomodori confit

Per la guarnizione:

Foglie di basilico fresco
Olio extravergine di oliva
Pesto di basilico

• *Per i cannelloni:* frullare a temperatura ambiente l'albume, lo strutto e sale con il frullatore a immersione per 30 secondi. Arrotolare ¼ della lunghezza della pasta fillo su stampi per cannoli imburrati. Pennellare il resto del rettangolo di pasta con la miscela di strutto e albume tiepida e arrotolare. Cuocere i cannoli a 120°C per 7 minuti a forno secco e ventilato; estrarre a caldo i cannoli dagli stampi, disporli su una placca e infornarli nuovamente a 170°C per 9 minuti a secco senza ventola.

• *Per la crema di ricotta:* strizzare la ricotta e frullarla con il resto degli ingredienti per circa un minuto. Trasferire la crema in una tasca da pasticceria.

• *Per la salsa di pomodoro:* su fuoco dolce insaporire l'aglio nell'olio e aggiungere il basilico. Unire subito la passata, il sale e lo zucchero. Far bollire 3 minuti; eliminare le foglie di basilico e l'aglio.

• *Per i cubetti di mozzarella:* mescolare bene gli ingredienti e far riposare in frigorifero.

- *Per i pomodori confit:* riempire una tasca da pasticceria con i pomodori confit.
- *Presentazione:* farcire al momento i cannelloni di pasta fillo alternando la crema di ricotta, un cubetto di mozzarella, poco pesto di basilico, i pomodori confit e un altro cubetto di mozzarella. Sigillare con la crema di ricotta. Infornare a 170°C per 5 minuti. Servire con la salsa di pomodoro, l'olio e il basilico fresco.



LA CARNE BATTUTA "SULLA CORTECCIA"

Ingredienti per 4 persone

Per la battuta di manzo:

300 gr. di fesone di spalla di manzo piemontese
40 gr. di acqua gassata fredda
12 gr. di olio extravergine di oliva
6 gr. di patè di tartufo bianco
4 gr. di sale
1 gr. di zucchero
1 stelo di erba cipollina tagliata finemente

1 goccia di olio all'aglio
una macinata di pepe

Per il pane integrale:

2 fette di pane integrale caldo
un pizzico di sale marino integrale
un filo d'olio extravergine di oliva

1 stelo di erba cipollina tritato

Per la salsa di uovo al tartufo:

200 gr. di maionese base
20 gr. di acqua fredda
6 gr. di patè di tartufo bianco
1 gr. di sale

1 goccia di olio all'aglio

Per l'acqua dei tovaglioli:

1 lt. di acqua
4 gocce di essenza di rosa
2 chiodi di garofano
1 fiore di anice stellato
1 pezzo di stecca di cannella
la scorza di 2 arance
la scorza di un limone

• *Per la battuta:* eliminare le parti nervose dalla carne e tagliarla al coltello. Condirla con gli olii, il patè di tartufo, il sale, il pepe e l'erba cipollina. Mescolare bene unendo l'acqua. Raffreddare in frigorifero.

• *Per il pane:* spezzare il pane a tocchetti e insaporirlo con il sale, l'olio e l'erba cipollina nella medesima ciotola in cui è stata condita la battuta.

• *Per la salsa di uovo al tartufo:* mescolare alla maionese gli ingredienti sino ad ottenere una salsa fluida.

• *Per l'acqua aromatizzata:* versare l'acqua in una ciotola, aggiungere le spezie, le scorze degli agrumi e scaldare al microonde a media potenza. Unire l'essenza di rose, filtrare e intingere i tovaglioli ripiegati su loro stessi.

• *Presentazione:* preparare il tovagliolo caldo e profumato su un piatto e guarnirlo con un anice stellato. Su una corteccia disporre una striscia di salsa all'uovo tartufata, sistemare 3 mucchietti di

battuta e coprire con una lamella di tartufo fresco di stagione. Guarnire con un crostino di pane integrale.

• Degustare la battuta con le mani, intingendo la carne nella salsa all'uovo. Concludere strofinando le mani nel tovagliolo caldo intriso nell'acqua aromatica.

Ristorante Le Calandre

via Liguria 1, Sarmeola di Rubano (PD)

Tel. 049 630303

E-mail: info@alajmo.it

Chiuso: domenica e lunedì







Rosso e carnoso, questo piccolo frutto di stagione è protagonista delle ricette (dolci e salate) create per la rivista "Il Cuoco" dallo chef Domenico Lampedecchia, socio dell'Associazione Cuochi di Bari

Il Menu

PESCE SPADA MARINATO

con infuso al tè verde, ciliegie e verdure croccanti

RICOTTA DI PECORA SU GUAZZETTO

di ciliegie marinate all'Aglianico del Vulture e puntarelle

MEZZE MANICHE ALLE CILIEGIE

con pesto di fave e basilico, pomodori canditi all'origano e timo

BOCCONCINO DI MAIALINO DA LATTE

con cuore tenero alla ciliegia in manto di fave di cacao tostate, rotolino di crema di pecora con caponatina di verdure con crostino di cous cous integrale e salsa piccante alla polvere di capperi

BAULETTO AL CIOCCOLATO BIANCO

e polvere di liquirizia su croccante biscotto al caffè con salsa alle ciliegie e orzo perlato profumato all'infuso di lavanda



For English text see page 78

Con la *ciliegia*, una ricetta tira l'altra

di Chiara Mella

Docente di terza area presso l'istituto alberghiero Ipssar di Molfetta (BA) e componente della squadra di professionisti "Dolmen Team", Domenico Lampedecchia è un cuoco da un lato attento alle nuove tendenze gastronomiche, dall'altro interessato alla riscoperta di sapori e gusti pugliesi che si sono persi nel tempo. Il suo sogno è aprire un locale in cui proporre i suoi piatti con materie prime intese come sintesi delle esperienze gastronomiche che ha vissuto.

Nato a Bisceglie nel 1974, è figlio d'arte - papà Angelo è chef di cucina - e dopo aver lasciato l'istituto "Einaudi" di Canosa di Puglia decide di voler diventare un grande cuoco. Fa le

prime esperienze come apprendista, sotto la guida di valenti chef di cucina. Il suo amore per i fornelli cresce e nel 1996 conosce Carlo Pagnani, che gli insegna la professione. Si iscrive all'Associazione Cuochi Bari grazie alla quale capisce di voler andare oltre la semplice prestazione giornaliera. Si informa, viaggia, inizia a formarsi tramite alcuni corsi per professionisti. Nel 2003 nella selezione italiana del concorso internazionale Taittinger si piazza al terzo posto e porta a casa medaglie in altre competizioni regionali e nazionali.





ENTRÉE

RICOTTA DI PECORA SU GUAZZETTO

di ciliegie marinate all'Aglianico
del Vulture e puntarelle

Ingredienti per 4 persone

400 g di ricotta di pecora
400 g di puntarelle
200 g di ciliegie denocciolate
e tagliate
80 g di semi di lino tostati e tritati
400 g di vino rosso Aglianico
del Vulture
200 g di zucchero di canna
1 scorza di arancia
100 g di burro
sale, pepe nero in grani

- Setacciare la ricotta e condirla con il sale, il pepe in grani macinato e formare delle quenelle.
- In una padella sciogliere il burro sul fornello, unire lo zucchero, caramellare leggermente, unire le ciliegie, il vino e fare ridurre cuocendo per qualche minuto.
- Lavare e tagliare le puntarelle, condirle con sale, pepe e olio.
- **Presentazione:** comporre il piatto adagiando al centro l'insalatina di puntarelle, le ciliegie con la loro salsina e unire una quenelle. Decorare con le ciliegie e completare con una spolverizzata di semi di lino.

ANTIPASTO

PESCE SPADA MARINATO

con infuso al tè verde, ciliegie e
verdure croccanti

Ingredienti per 4 persone

480 g di pesce spada freschissimo
70 g di zucchero di canna
50 g di sale grosso affumicato
e vanigliato
70 g di foglie di tè verde
1 scorza di limone
1 stecca di cannella
10 g di pepe in grani tritato
2 lt di acqua
250 g di sedano a bastoncini
4 pomodorini
12 ciliegie
4 rametti di timo
200 g di yogurt greco
aceto balsamico ridotto
sale e pepe q.b.
aceto di vino rosso q.b.
100 g di olio extravergine d'oliva

- Lavare e asciugare bene il pesce spada, eliminare la pelle.
- In una bacinella capiente, accomodare il pesce spada e unire gli ingredienti per la marinatura, lo zucchero, il tè, il sale, la scorza di limone, la cannella, il pepe. Coprire con l'acqua e lasciare in frigorifero a marinare per 36 ore.
- Liberare il pesce dalla marinatura, lavarlo bene sotto acqua corrente, quindi affettarlo sottilmente. Conservarlo da parte in fresco.
- Lavare per bene il sedano, unire i pomodorini dopo averli scottati e privati dei semini e tagliati in quattro parti, unire le ciliegie tagliate in due e condire l'insalatata con sale, pepe, olio extravergine d'oliva e aceto.
- **Presentazione:** disporre le fette di pesce spada nei piatti, adagiare l'insalatina e condire il tutto con lo yogurt e aceto balsamico.



PRIMO

MEZZE MANICHE ALLE CILIEGIE

con pesto di fave e basilico,
pomodori canditi all'origano
e timo limonato

Ingredienti per 4 persone

300 g di farina di orzo
100 g di semola
150 g circa di succo di ciliegie
200 g di fave fresche
20 g di basilico
100 g di brodo vegetale
20 g di noci
1 spicchio d'aglio
100 g di Pecorino romano
200 g di pomodorini ciliegia
sale e pepe q.b.
olio extravergine d'oliva

- Setacciare insieme le due farine e impastare con il sale e il succo di ciliegia caldo, fino a ottenere un impasto liscio e omogeneo. Con la macchina per la pasta a trafilatura di bronzo formare delle mezze maniche.
- Scottare le fave in acqua bollente e passarle al frullatore con il basilico, Pecorino, aglio, le noci e il brodo. Completare con un filo d'olio extravergine d'oliva e tenere in caldo.
- Cuocere la pasta in abbondante acqua salata, unire i pomodorini tagliati a spicchi. Scolare e mantecare con il pesto, decorare con delle ciliegie, timo e cucchiaini di formaggio.



SECONDO

BOCCONCINO DI MAIALINO DA LATTE

con cuore tenero alla ciliegia
(La foto è a pag. 34)

Ingredienti per 4 persone

800 g di filetto di maialino
200 g di fave di cacao tostate e tritate
200 g di ciliegie denocciolate
erbe aromatiche miste
2 spicchi d'aglio
800 g di ricotta setacciata

1 melanzana
1 zucchina
1 cipolla rossa tritata
100 g di aceto di vino rosso
pinoli tostiti
2 coste di sedano
4 fogli di colla di pesce idratata
4 pomodori a grappolo
100 g di senape
100 g di carote
il succo di un'arancia
50 g di polvere di capperi
sale, pepe e peperoncino q.b.
olio extravergine d'oliva

- Eliminare il cordone dal filetto ed eventuali grassi e speziarlo. Saltare le ciliegie con olio, sale e pepe. Ricavare al centro del filetto una fessura, farcire con le ciliegie e cuocere in forno a bassa temperatura; passarli nei semi di cacao e

rosolarlo in padella antiaderente e tenere in caldo.

- Saltare tutte le verdure tagliate a brunoise e cuocerle seguendo il grado di cottura per alimento, sfumare con l'aceto e abbattere; unirle alla ricotta, aggiungere la gelatina sciolta in microonde e insaporirla. Con l'aiuto di un sac à poche stenderla su un foglio di pellicola, chiuderla bene, dare una forma cilindrica e fare rapprendere in frigorifero.

- Lavare e tagliare i pomodori, unire la senape, l'arancia, le carote, la polvere di capperi, aggiungere un filo d'olio e frullare il tutto; gustare di sale e pepe e unire il peperoncino.

- **Presentazione:** in piatti individuali, adagiare un pezzo di filetto farcito, il cilindretto di verdure e la sua salsa. Completare con foglie disidratate vegetali e il croccante di farina di riso.

DESSERT

BAULETTO AL CIOCCOLATO BIANCO e liquirizia su biscotto al caffè con salsa alle ciliegie e orzo alla lavanda

Ingredienti per 4 persone

Per il bauletto al cioccolato:

250 g di latte
150 g di cioccolato bianco sciolto
80 g di tuorli
75 g di zucchero
15 g di gelatina
20 g di polvere di liquirizia
350 g di panna semi montata
Per il biscotto al caffè:
450 g di farina "0"
50 g di polvere di caffè
300 g di zucchero a velo
100 g di tuorlo
1 baccello di vaniglia

Per la salsa:

400 g di orzo idratato per 36 ore
150 g di acqua
100 g di zucchero a velo
100 g di infuso alla lavanda
400 g di ciliegie denocciolate
150 g di purea di ciliegie



- *Per il bauletto:* fare bollire il latte, aggiungerlo ai tuorli sbattuti con lo zucchero e cuocere a 85°C; unire la gelatina e il cioccolato bianco. Quando il composto è quasi freddo, unire la panna e infine la liquirizia. Prendere degli anelli di altezza 2 cm e di 6 cm di diametro, riempirli con il composto preparato, abbattere di temperatura e sformare.

- *Per il biscotto:* impastare il burro con lo zucchero, unire i tuorli con la polpa di vaniglia. Infine, incorporare farina e polvere di caffè, fare riposare in frigorifero e formare dei dischetti di biscotto di circa 6 cm di diametro e infornare.

- *Per la salsa:* fare bollire l'acqua, lo zucchero con l'infuso di lavanda (fatto con 1 lt d'acqua, 300 g di zucchero portato a ebollizione unendo i fiori di lavanda e lasciando in infusione per 3 giorni). Filtrare il tutto e unire le ciliegie, l'orzo e la purea. Decorare con cristallo di zucchero, stecca di cannella e anice stellato.



TRONCHETTO DI CAROTE, ALICI E BIETOLA DOLCE
su lasagnetta di scampetti e zucchine, pralina di taleggio
ai pistacchi con insalatina all'agrodolce e vin cotto
(ricetta a pag. 38)



Prodotti del mare
e dell'orto s'incontrano nei
colorati e gustosi piatti di
Giovanni Lorusso, giovane
socio dell'Associazione
Cuochi di Bari

Il Menu

FAVETTA MONTATA ALL'OLIO EXTRAVERGINE
con gamberi, cardoncello murgiano
ed elisir di cicorielle selvatiche

**TRONCHETTO DI CAROTE, ALICI E BIETOLA
DOLCE**

su lasagnetta di scampetti e zucchine,
pralina di taleggio ai pistacchi
con insalatina all'agrodolce e vin cotto

FETTUCCELLE DI SEMOLA FATTE IN CASA
saltate con bocconcini di gallinella
e broccoletti ripassati

GUAZZETTO DI MARE ALL'ORO GIALLO
con orzo perlato mantecato ai mitili,
terrina di patate e canocchie,
cimetite di rape e tocchetti di pane

SOSPIRO DELLA TRADIZIONE BISCEGLIESE
con mandorla amara tostata, frutti rossi
e petali di fiore caramellati

Il menu a "km zero"

di Giovanni Lorusso

La cucina in Italia, così come in altri Paesi mediterranei, è molto ricca e variegata perché ha beneficiato nel corso dei millenni dei contributi di diverse culture e popoli. Questi contributi culturali, insieme alle differenze climatiche, ambientali e alla storia geopolitica del Paese hanno portato a varietà gastronomiche regionali ben caratterizzate.

In una visione di insieme i tratti distintivi della cucina italiana comprendono tutti quegli elementi che vengono oggi considerati tipici della dieta mediterranea. Negli ultimi anni si è risvegliato nel pubblico un notevole interesse per la gastronomia e l'enologia, per questo bisogna continuare a difendere e utilizzare prodotti del territorio italiano ma soprattutto del territorio regionale. Un anno fa, la Coldiretti del Veneto ha lanciato "menu a km 0", iniziativa spo-

sata da locali nei quali vengono serviti prodotti tipici regionali e stagionali. È stato un successo, anche perché la crisi economica ha fatto sì che sempre più persone richiedessero nei ristoranti portate dal costo non elevato ma allo stesso tempo di qualità.

E noi cuochi, che conosciamo molto bene la cucina della nostra regione, siamo lieti di poter lavorare prodotti di qualità, che costano poco e che per giunta ci ricordano la nostra infanzia. In Puglia il "menu a km 0" si basa sui prodotti ittici come il pesce azzurro e i gustosi prodotti della terra, di cui la regione è ricca.



Giovanni Lorusso

Junior chef della Nazionale Italiana Cuochi e professionista dell'Associazione Cuochi Baresi, Giovanni Lorusso dopo aver viaggiato e lavorato presso numerosi ristoranti, alberghi e sale ricevimenti di prestigioso livello, attualmente lavora presso il Glam House di Bisceglie (BT), sua città natale.

Classe 1989, Giovanni si è diplomato all'Ippisar di Molfetta nel 2008. Fondamentale per la sua crescita professionale è stato l'incontro con lo chef Carlo Papagni, che diverrà suo maestro e punto di riferimento. Durante gli studi la sua crescita professionale è passata da numerosi corsi di perfezionamento, manifestazioni e concorsi, che lo hanno portato ad aumentare il suo bagaglio professionale. La sua cucina è legata al territorio e ai suoi prodotti e lo stretto legame con l'Associazione Cuochi Baresi gli permette di affermarsi professionalmente. Nel 2009 riesce a conquistare la medaglia d'argento agli Internazionali d'Italia e a superare le selezioni per l'entrata nella squadra nazionale della Fic, dove ora è chef junior. Nel 2010 ha vinto l'oro al concorso Cuoco dell'anno e ha riconfermato l'argento ai campionati di Marina di Massa.



ENTRÉE

FAVETTA MONTATA ALL'OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA
con gambero, cardoncello
murgiano ed elisir di cicorielle
selvatiche

Ingredienti per 10 persone

200 g di fave secche
50 g di patate
20 g di cipolla rossa di Tropea
60 g di olio d'oliva extravergine
5 pomodorini
40 g di semi di sesamo
10 funghi cardoncelli
5 code di gambero
100 g di cicoria di campo
20 g di pectina
sale e pepe q.b

- *Preparazione:* mettere a bagno 24 ore prima di cucinarle le fave, cambiando spesso l'acqua. Cuocerle con cipolla rossa, patata e un filo d'olio.
- Nel frattempo pulire, lavare e sbollentare le cicorie raffreddandole in acqua e ghiaccio. Dopo averle raffreddate frullarle con poca acqua, filtrare il tutto e riportare sul fuoco il siero ricavato, aggiungendo la pectina e portando a ebollizione. Dopo di che abbattere, portando il prodotto a temperature di sicurezza.
- Tagliare a metà i pomodorini, appassirli in forno a 100°C per 5 minuti e passarli nel sesamo.
- Grigliare i cardoncelli dopo averli puliti e tagliati e sbollentare i gamberetti precedentemente divisi in due.
- *Presentazione:* comporre il piatto come nella foto o secondo la propria fantasia profumando il tutto con olio extravergine d'oliva.



ANTIPASTO

TRONCHETTO DI CAROTE, ALICI E BIETOLA DOLCE
su lasagnetta di scampetti
e zucchine, pralina di taleggio
ai pistacchi con insalatina
all'agrodolce e vin cotto
(La foto è a pag. 36)

Ingredienti per 10 persone

10 lingue di gatto salate
600 g di farcia di pollo
375 g di alici fresche
500 g di code di scampi
425 g di carote



300 g di bietta
 200 g di patate
 375 g di zucchine
 100 g di peperoni gialli
 100 g di peperoni rossi
 100 g di pomodorini
 375 g di cipolle dorate
 250 g di carciofi
 100 g di fave novelle
 200 g di valeriana
 125 g di taleggio
 125 g di pistacchi sgusciati
 "polvere"
 250 g di aceto balsamico
 120 g di olio extravergine d'oliva
 50 g di sale e pepe
 20 g di timo limonato
 20 g di finocchio selvatico
 5 g di pepe bianco in grani
 200 g zucchero semolato
 12 g di zimolo
 1 l di vin cotto

- *Preparazione:* pulire le carote, tagliarle a fette e sbollentarle; far la stessa cosa con la bietta lasciandola a foglia; frullare con un po' di farcia la bietolina aggiustando di sale; eviscerare e privare della spina centrale le alici, sciacquarle e condirle con sale e pepe.
- Stendere su carta Fata le carote, la farcia di pollo, le alici e la farcia di bietta; sovrapponendo il tutto.
- Avvolgere il tutto, chiudere e cuocere a 85°C a vapore portando il prodotto al cuore a 62°C. A cottura ultimata, abbattere portando il prodotto a 1-2°C.
- Pulire gli scampi; frullarli al cutter mescolando; stendere su una carta da forno, in modo preciso e adagiare sopra con stessa dimensione una fetta di zuccina e patata sbollentata; condire il tutto e cuocere in forno a 85°C combinato per 10 minuti.
- Modellare il taleggio a forma di pallina e passarlo nei pistacchi.
- Creare un'insalatina con le altre verdure: valeriana, carciofi, peperoni, fave, pomodorini (sbollentare leggermente il tutto in una soluzione agrodolce e raffreddare nella stessa soluzione con ghiaccio).
- Lasciar ridurre a fuoco lento il vin cotto; cuocere in microonde dopo averle fatte sgasare in sottovuoto le cipolle con aceto balsamico e un pizzico di zucchero.
- *Presentazione:* comporre il piatto secondo la propria fantasia o come nella foto, controllando che il tutto sia caldo; profumare con olio extravergine d'oliva.

PRIMO

FETTUCCELLE DI SEMOLA FATTE IN CASA

saltate con bocconcini di gallinella e broccoletti ripassati

Ingredienti per 10 persone

700 g di pasta fresca
 400 g di filetto di gallinella
 200 g di broccoletti
 70 g di prezzemolo
 50 g di sale e pepe
 100 g di olio extravergine d'oliva
 40 g di pomodorini
 20 g d'aglio
 30 g di cipolla bianca
 30 g di vino bianco

- *Preparazione:* pulire il filetto di gallinella, tagliarlo a cubetti e lavarlo sotto acqua fredda e condirlo con olio e pepe.
- Pulire i broccoletti e sbollentarli in acqua leggermente salata e raffreddarli in acqua e ghiaccio.
- Ricavare dai pomodorini la buccia, disidrarla in forno e frullarla al cutter.
- Pulire aglio e cipolla, affettarli e appassirli in padella con poco olio, aggiungere la gallinella e sfumare con vino bianco.
- Saltare a parte anche i broccoletti con poca cipolla, aglio e olio.
- Cuocere la pasta, incorporarla alla gallinella e ridurre sul fuoco.
- Durante la mantecazione aggiungere i broccoli e del prezzemolo spezzettato a mano.
- *Presentazione:* servire il tutto ben caldo spolverando con i "coriandoli" di buccia di pomodoro.



SECONDO

GUAZZETTO DI MARE ALL'ORO GIALLO con orzo perlato mantecato ai mitili, terrina di patate e canocchie, cimette di rape e tocchetti di pane

Ingredienti per 10 persone

1,25 kg di fumetto di pesce
125 g di mirepoix di verdure
375 g di canocchie
50 g di cozze
175 g di pane d'Altamura
200 g di orzo perlato
100 g di pomodorini
175 g di patate
100 g di sedano
100 g di carote
187,5 g di cime di rapa
5 g di zafferano
12,5 g di colla di pesce
50 g di prezzemolo
20 g di finocchio selvatico
40 g di vino bianco
amido di riso q.b
sale e pepe bianco q.b
100 g olio extravergine d'oliva
"Terra di Bari Castel del Monte" Dop

• **Preparazione:** cuocere a vapore le canocchie, raffreddare e ricavare la polpa, con lo scarto aromatizzare la vellutata. Rosolare con poco olio la mirepoix di verdure, gli scarti delle canocchie e qualche patata, sfumare con poco vino bianco, coprire con fumetto di pesce e lasciar sobbollire per 20 minuti, lasciare riposare per lo stesso tempo, dopo filtrare, incorporare lo zafferano, aggiustare di sale e pepe e se la vellutata non risulta ben legata, al momento del servizio legarla con un po' di amido di riso.

- Cuocere l'orzo come se fosse un risotto, a cottura quasi ultimata aggiungere le cozze e degustare.
- Mettere a bagno la gelatina di pesce, strizzarla e scioglierla in microonde.
- Cuocere, pulire e passare al cutter le patate e salarle. Pulire, lavare e tagliare all'affettatrice il sedano e le carote; le carote tagliarle a julienne e sbollentare il tutto.
- Stendere un foglio di pellicola e adagiarvi la polpa di canocchie, spennellare con poca gelatina, porvi il sedano, la farcia di patate e le carote, arrotolare e abbattere in negativo; tagliare delle fette sottili e al momento del servizio riscaldare leggermente in microonde.
- Pulire le cime di rapa e sbollentarle in poca acqua salata.
- Sbollentare, spellare e tagliare in quattro i pomodorini privandoli dei semi e tritare il prezzemolo, che serviranno per condire alla fine il tutto.
- Tagliare il pane a cubetti e rosolarlo in padella con abbondante olio.
- **Presentazione:** assemblare secondo la propria fantasia o come nella foto, profumando il tutto con finocchietto selvatico e olio extravergine d'oliva.





La curiosità

La tradizione del sospiro Biscegliese:

Il più famoso dolce tipico di Bisceglie è il "sospiro". Pare che la ricetta si tramandi dal XV secolo, quando le Clarisse producevano e sfornavano i cosiddetti "sospiretti delle monache", realizzati con pan di spagna farcito con crema e il tutto ricoperto da una glassa di colore rosa. Una leggenda racconta che questi dolci furono preparati dalle Clarisse per le nozze tra Lucrezia Borgia e il conte di Conversano, ma la sposa non arrivò mai; nel frattempo gli ospiti sospiravano appunto per l'attesa e quindi questi dolci furono mangiati. Un'altra leggenda racconta che un giovane innamorato inventò i sospiri riproducendo i seni della sua amata. Una testimonianza certa arriva dall'eremita Aleandro Baldi il quale li descrive dicendo: "a visceglia si confeciuma una zacchero assai gustoso e buono"; anche il biscegliese Marcello Veneziani ne parla: "provare i sospiri porta a fare un solo commento: un sospiro di piacere."

DESSERT

SOSPIRO DELLA TRADIZIONE BISCEGLIESE

con mandorla amara tostata, frutti rossi e petali di fiore caramellati

Ingredienti per 10 persone

5 uova intere
50 g di zucchero
100 g di farina tipo "00"
200 g di zucchero fondente
"Giuleppe"
100 g crema pasticciera
5 fragole
50 g di ribes
2 fiori alimentari
10 mandorle

- **Preparazione:** separare i tuorli dagli albumi.
- Montare leggermente i tuorli con lo zucchero; a parte montare gli albumi a neve ben ferma.
- Amalgamare le due montate e incorporare la farina delicatamente.
- Stendere con un sacchetto su delle teglie con carta da forno e infornare a 180°C per 30 minuti.

- A cottura ultimata lasciar raffreddare e farcire con crema pasticciera. Infine completarli cospargendoli con zucchero fondente, chiamato comunemente "Giuleppe" in terra barese e una mandorla tostata.
- Passare i petali di fiore in una montata di albumi, zucchero e colla di pesce e lasciar caramellizzare in forno per 20 minuti circa.
- **Presentazione:** servire secondo la propria fantasia o come nella foto.





Nella foto, il gruppo delle Lady Chef. Sotto, il pane con le prugne di Dro e cioccolato fondente.

In cucina con le Lady del Trentino

Le Lady Chef si sono riunite in occasione di Riva Expo Hotel, svoltasi al Palafiere di Riva del Garda (TN) dal 31 gennaio al 3 febbraio e nel giorno dell'apertura hanno presentato una specialità, tutta da gustare, il *Cappuccino di patate Grestane e Speck della Val Rendena* (la ricetta è in questa pagina).

Alla preparazione erano presenti: la

coordinatrice delle Lady Chef Trentino Bernardi Franca Vera e Loredana Caola, Annalisa Lutterotti, Emanuela Signoretti, Rosa Weithaler, Jyvette Jarakunda, Anna Maturi, Monica Polo.

Nello stesso stand per tutto il periodo della fiera si sono alternati diversi chef della Fic del Trentino: **Roberto Ottazzi, maestro cioccolatiere** con creazioni di ganache per cioccolatini con prodotti tipici trentini (Trentingrana, mele, grappa e Vin Santo); lo chef **Maurizio Bernardi dell'Hotel Bellavista**, che si è esibito nella preparazione di sculture vegetali; lo chef **Christian Venturini del Grand Hotel Comano Terme**, che ha presentato la preparazione di decorazioni particolari per le guarnizioni dei piatti; lo chef **Giuseppe Ceci dell'Hotel Annamaria di Folgaria** e collaboratore Aci Trentino, che ha presentato dei piatti privi di glutine; lo chef **Valentino Morandi del ristorante Belvedere il Bastione Riva del Garda**, che ha presentato il piatto dove il protagonista è stato il broccolo di Torbole; lo chef **Luca Monsorno della Pizzeria Roma di Tesero**, che ha presentato la *Mousse al Fontal di Cavalese con battuto di carne salada del Varone* (la ricetta è nella pagina a fianco).

CAPPUCCINO DI PATATE E SPECK

Ingredienti

10 g di cipolla tritata finemente
olio extravergine d'oliva del Garda Trentino q.b.
350 g di patate farinose della Val di Gresta
40 g di speck della Val Rendena
50 g di latte del caseificio Fivè
100 g di panna del caseificio Fivè
100 g di brodo vegetale
50 g di burro del caseificio Fivè
sale e pepe q.b.

- **Preparazione:** appassite la cipolla nell'olio, aggiungete le patate sbucciate e tagliate e dadini assieme allo speck, lasciate rosolare ancora. Bagnate con il latte, la panna e il brodo vegetale, pepate e fate cuocere per circa 20 minuti.
- Togliete lo speck e passate il resto al mixer con il burro freddo.
- **Presentazione:** versate la crema nella tazza (meglio se di vetro trasparente), coronatela con un ciuffo di panna montata, una julienne di speck, un poco di prezzemolo tritato e servite. Al posto del cucchiaino, un grissino avvolto in una sottile fettina di speck.

Vini consigliati:

Chardonnay - Vigneto Casetta - Vallarom Avio
Pinot Grigio - San Michele all'Adige
Muller Thurgau - Pojer e Sandri





BUONO COME IL PANE

Il pane è stato protagonista delle dimostrazioni delle Lady Chef del Trentino presenti nello stand della Gestor e Astor (Alta Scuola Trentina dell'Ospitalità e della Ristorazione), nata nel settembre del 2009 con l'obiettivo di fornire supporti formativi alle imprese ricettive e ristorative trentine nei diversi comparti dell'ospitalità, organizzando corsi di formazione ed aggiornamento per personale qualificato e non. Stand organizzato in modo impeccabile dal Maestro di Cucina Executive Chef Stefano Goller.

Sono sempre più numerosi i ristoranti ed alberghi che iniziano a coccolare i loro clienti con un cestino, o meglio ancora, creando l'angolo del pane, con vari tipi di pane fatto in casa, generalmente tiepido e molto invitante. Un semplice prodotto che immediatamente richiama alla mente dell'ospite la genuinità e la tradizione, al contrario di quei ristoranti che propongono pani precotti o surgelati.

In questa occasione le Lady Chef del Trentino non si sono risparmiate; hanno



Da sinistra, le Lady Chef Rosa Weithaler e Monica Polo, il Maestro di Cucina Executive Chef Stefano Goller con Franca Vera Bernardi.

Sotto a sinistra, le Lady Chef Renata Bertamini e Annaluisa Luterotti.

Qui sotto, il cesto di pane alla poina del casel.



impastato e sfornato: il pan brioche al farro ed erbe spontanee; il pane con fiocchi di patate Grethane, noci del Bleggio e Trentingrana; il pane alla poina del casel (ricotta nostrana di malga); il pane con prugne di Dro e cioccolato fondente; il pane con porro e Teroldego Rotaliano.

MOUSSE AL FONTAL DI CAVALESE con battuto di carne salada del Varone

Ingredienti per 6 persone

5 g (1 foglio) di gelatina
25 g di panna da montare
80 g di formaggio Fontal di Cavalese
70 g di ricotta
5 g di noci spezzettate
90 g di panna montata
Per il battuto di carne salada:
300 g di carne salada del Varone
olio extravergine d'oliva del Garda
prezzemolo
sale e pepe

- **Preparazione:** ammorbidite la gealtina in acqua fredda, spremendola e sciogliendola nella panna da montare scaldata in precedenza, quindi unitela al Fontal e mixate. Aggiungete la ricotta e, infine, la panna montata, regolate di sale e pepe.
- Mettete negli stampi e lasciate riposare almeno per 2 ore.
- Per il battuto: tagliate la carne salada al coltello; salate e pepate, conditela con olio e prezzemolo e disponetela sopra la mousse preparata.
- Completate il piatto con: verdure croccanti (tagliatele sottili e mettetele nel forno per 3 ore a 90°C a secco); crema di patate (aggiungete alle patate lessate della panna, salate e pepate e passate il tutto nel mixer); polvere di speck (essiccate le fette di speck al microonde).





Vegetali, margarina e altri ingredienti nelle opere di uno chef artista che ha iniziato come autodidatta e che oggi, dopo lungo perfezionamento, è art director del Team Intagliatori del Veneto

Il banchetto si fa bello

di Stefano Pepe

Alcune opere dello chef artista Renato Cattapan premiate in prestigiosi concorsi internazionali.

Le opere vestono elegantemente i buffet e i banchetti, valorizzano l'arte effimera del cuoco conferendo quel tono di diversità indispensabile per distinguere un bel lavoro da uno eccelso, esercitando su coloro che le ammirano reazioni positive e predisponendo ulteriormente a gustare le pietanze presentate.

Questo concetto lo ha ben assimilato il socio Fic Renato Cattapan (nella foto in basso), che nel suo locale di Quarto Altino (VE), ad ogni pranzo di convivio, allestisce pièce artistiche che donano

all'evento in corso un ulteriore motivo di compiacimento e di apprezzamento da parte della clientela.

Lo chef racconta di trovare spesso ispirazione nelle opere d'arte, in chiese come nei musei. Infatti, ricorda Cattapan che quando l'8 marzo 2005 andò con l'Unione Cuochi del Veneto a incontrare il presidente Azeglio Ciampi con il compito di organizzare il buffet al Quirinale: "dopo aver visionato la sala e steso un piano di lavoro per il giorno dopo, all'una e mezza di notte con due colleghi ho fatto il giro delle fontane di Roma, che sono state le mie muse ispiratrici di lavori come il Tritone e, più avanti, l'Ippocampo di piazza Navona".



For English text see page 78



Renato Cattapan

Dopo il diploma, conseguito all'alberghiero di Castelfranco Veneto nel 1976, e varie esperienze in prestigiosi ristoranti del Veneto, Cattapan approda al Cà delle Anfore di Quarto d'Altino (VE), dove nel 1984 con il socio Piraino e le rispettive mogli rileva la gestione. Attività cresciuta e resa rinomata tanto da annoverare tra la sua clientela l'ex presidente della Repubblica Oscar Luigi Scalfaro.

Oltre alla passione per i fornelli, Renato da autodidatta ha sempre coltivato una vena artistica presentando nei suoi eventi le sue prime composizioni di intaglio vegetale. Iscrivendosi alla Fic ha l'opportunità di frequentare corsi tenuti da Alberto Tomasi e Tino Savio, affinando e migliorando la sua tecnica, portando un maggiore impulso alla sua creatività e talento, tanto da portarlo ai vertici di questa difficile disciplina. Entra a far parte del Team Intagliatori dell'Unione Cuochi del Veneto, dove ricopre l'incarico di direttore artistico.





Le leggi dell'Unione Europea, fatte proprie dalle diverse Nazioni, riconducono molti prodotti alimentari a delle denominazioni, sempre più comuni ma spesso usate senza conoscerne bene il significato. Ecco le principali

Le sigle del cibo di qualità

di Michele D'Agostino

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

DOP - DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA

La DOP nasce (insieme alla IGP) nel 1992 grazie al Regolamento CEE 2081/92 della Comunità Europea, ed è valida **per i prodotti agroalimentari**. È quella che impone le norme più stringenti in assoluto, e quindi è quella che **garantisce più di tutte il consumatore**, almeno riguardo ad alcune caratteristiche del prodotto che vedremo in seguito.

La DOP offre garanzie su diversi livelli del processo produttivo: origine, provenienza delle materie prime, localizzazione e tradizionalità del processo produttivo. I prodotti certificati DOP offrono infatti:

1) **Serietà**, in quanto sono prodotti regolamentati da leggi italiane e comunitarie;

2) **Tracciabilità**, poiché i prodotti provengono da una zona geografica delimitata;

3) **Legame con il territorio**, poiché i prodotti sono ottenuti attraverso metodi tradizionali, presentano peculiari caratteristiche dovute a un intimo legame tra il prodotto e un territorio con caratteristiche geologiche, agronomiche e climatiche inimitabili;

4) **Tipicità** ovvero rispetto del metodo di produzione tradizionale e dei metodi di fabbricazione che preservano la tipicità del prodotto;

Per poter ricevere l'appellativo devono sussistere **due condizioni irrinun-**

ciabili, specificate dall'articolo 2 di tale regolamento:

Le particolari **qualità e caratteristiche** del prodotto devono essere dovute, esclusivamente o essenzialmente, all'ambiente geografico del luogo d'origine. Per "**ambiente geografico**" la legge intende non solo i fattori naturali ma anche quelli umani, quindi le conoscenze e le tecniche locali. Una esemplificazione di ciò è la Mozzarella di Bufala Campana, dove gli strumenti utilizzati, l'abilità e l'esperienza dell'operatore, i tempi, le modalità operative, hanno potuto creare un prodotto davvero unico.

La **produzione** delle materie prime e la loro **trasformazione** fino al prodotto finito devono essere effettuate nella regione delimitata di cui il prodotto porta il nome.

In altre parole: un formaggio DOP deve essere fatto con latte di vacche allevate in zona, così come un salume DOP deve essere ricavato dai suini locali.

La tracciabilità di un prodotto DOP, ovvero la garanzia riguardo il luogo di provenienza e di trasformazione delle materie prime è la caratteristica più importante poiché **colma una lacuna della legislazione italiana che non impone di indicare la provenienza degli ingredienti di qualunque prodotto**.

Acquistando un prodotto DOP siamo certi riguardo la provenienza degli ingredienti che lo compongono: questa informazione è importante per quei prodotti le cui qualità sono, per un mo-



tivo o per l'altro, sensibili a questo fattore, come l'olio extravergine di oliva.

Ogni prodotto DOP, per diventare tale, deve rispettare un disciplinare di produzione che vincola tutte le fasi della produzione e della trasformazione.

Generalmente tutti i prodotti DOP hanno un **consorzio di tutela**, ovvero un organismo composto da produttori e/o trasformatrici avente come scopo la tutela, la promozione e la valorizzazione del prodotto.

IGP - INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

La certificazione IGP è la "sorella minore" della DOP, poiché prevede norme meno stringenti rispetto a quest'ultima, che si concretano in **un legame con il territorio più blando e con disciplinari di produzione più flessibili**.

Per potersi fregiare di questo titolo un prodotto deve avere le seguenti caratteristiche.

- 1) Essere originario di tale regione;
- 2) Una determinata qualità, la reputazione o un'altra caratteristica che possa essere attribuita all'origine geografica;
- 3) La produzione e/o trasformazione e/o elaborazione devono avvenire nell'area geografica determinata;

Differenze con la DOP

Le differenze riguardano i punti 2) e 3) in quanto mentre la DOP deve avere un forte legame con il territorio, la IGP ne impone uno più blando: è sufficiente che **UNA determinata qualità** (e non la qualità in toto dell'alimento) sia attribuibile all'origine geografica.

Al punto 3) troviamo la differenza più importante tra i prodotti DOP e IGP, che rende quest'ultima molto meno efficace per quanto riguarda le garanzie che offre ai consumatori. Infatti **nulla garantisce riguardo la provenienza delle materie prime**, in quanto per ottenere la certificazione è sufficiente che il prodotto venga trasformato o elaborato nell'area interessata. Per esempio, le nocciole del Piemonte IGP provengono dall'area geografica determinata (questa caratteristica è imposta dal disciplinare di produzione) e non richiedono una particolare lavorazione: in questo caso l'IGP ne certifica la provenienza. In altri casi questo non avviene, è il caso di un prosciutto che beneficia di una certa fama ed è elaborato in una zona geografica precisa secondo metodi locali, ma con

una materia prima proveniente da un'altra regione. **La IGP, quindi, va integrata con conoscenze specifiche riguardo il prodotto in questione.**

LE ALTRE CERTIFICAZIONI

Accanto alle DOP e alle IGP, ci sono altre certificazioni, che però non hanno riscosso particolare successo a causa della loro eccessiva "genericità" che di fatto le rende inutili in quanto garantiscono ben poco al consumatore.

STG - SPECIALITÀ TRADIZIONALE GARANTITA

Questa certificazione nasce con l'obiettivo di tutelare e definire alcune produzioni non legate al territorio, introducendo così il concetto di "specificità" di un prodotto alimentare, ovvero "l'elemento o l'insieme di elementi che distinguono nettamente un prodotto agricolo o alimentare da altri prodotti o alimenti analoghi appartenenti alla stessa categoria".

La specificità delle produzioni viene conseguentemente ad essere legata **alla ricetta o a particolari metodiche di produzione**, e non alla zona di origine anche se viene sempre richiesto un requisito di tradizionalità. Questo requisito di tradizionalità è **l'unico elemento distintivo sostanziale** rispetto alla certificazione di prodotto discendente da norme di unificazione volontarie. Una volta approvato il disciplinare di produzione chiunque, indipendentemente dalla propria localizzazione nella Unione Europea, aderisca a questo può fregiarsi dell'attestazione di specificità. In parole povere, se esistesse la certificazione STG dei tortellini alla bolognese, un tedesco potrebbe produrli attenendosi alla ricetta tradizionale specificata nel disciplinare utilizzando farina, carne di maiale e formaggio tedeschi. Questo è il motivo per cui detta forma di tutela non ha riscontrato il successo delle DOP e IGP.

Attualmente il formaggio a pasta filata Mozzarella è stato registrato come STG. Il consumatore dovrà quindi abituarsi a distinguere tra il prodotto DOP "Mozzarella di Bufala Campana" e il prodotto "mozzarella STG" che potrà essere ottenuto in Francia, in Germania e in qualunque paese UE. La conseguenza di ciò è che altri produttori europei sono legittimati ad appropriarsi di denominazioni tipiche italiane, facendo concorrenza agli stessi produttori italiani.

IL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

Il disciplinare di produzione è l'insieme delle **indicazioni e/o prassi operative** a cui il produttore del prodotto certificato deve attenersi. Queste regole vengono stabilite dai produttori e dagli enti che valutano le domande di certificazione, e **rappresentano l'essenza stessa della certificazione** poiché definiscono le qualità garantite al consumatore che acquista il prodotto certificato.

LE CARATTERISTICHE DEL DISCIPLINARE

La legge 2081/92 definisce le caratteristiche generali di cui si deve occupare il disciplinare di produzione, che **sono le stesse sia per la DOP che per la IGP**. Il disciplinare di produzione deve comprendere:

- il **nome** del prodotto agricolo o alimentare DOP o IGP;
- la **descrizione** del prodotto agricolo o alimentare mediante indicazione delle materie prime, se del caso, e delle principali caratteristiche fisiche, chimiche, microbiologiche e/o organolettiche dello stesso;
- la delimitazione della **zona geografica** e gli elementi che comprovano il legame del prodotto agricolo o alimentare con la zona geografica di riferimento;
- la descrizione del **metodo di ottenimento** del prodotto e/o i metodi locali, leali e costanti unitamente agli elementi che comprovano il legame o l'origine con l'ambiente geografico;
- gli elementi specifici dell'**etichettatura** connessi alla dicitura DOP o IGP, a seconda dei casi, o le diciture equivalenti;
- le eventuali condizioni da rispettare in forza di disposizioni comunitarie e/o nazionali.

Secondo la legge 2082/92 il disciplinare di produzione per le **Stg** deve contenere:

- il **nome** del prodotto agricolo od alimentare;
- la descrizione del **metodo di ottenimento** del prodotto che si riferisce alla sua specificità;
- gli elementi che permettono di valutare il **carattere tradizionale**;
- la descrizione delle **caratteristiche** del prodotto agricolo od alimentare con l'indicazione delle principali caratteristiche fisiche, chimiche e microbiologiche, e/o organolettiche relative alla sua specificità i requisiti minimi e le procedure di controllo della specificità.



La Nic ha partecipato alla prima edizione della fiera Pasta Trend, con dimostrazioni e lezioni tecniche aperte al pubblico dei visitatori appassionati e professionisti della cucina

Show cooking a tutta Pasta

di Marco Valletta



La fiera si è svolta a Bologna dal 24 al 27 aprile e la Nic vi ha preso parte, disponendo di uno spazio gastronomico promosso da *Degusta* e *Oliovinopeperoncino* e allestito con una cucina attrezzata dagli sponsor Nic (Sirman, Pasta Zara, Lainox, MBM), ai quali va da subito un ringraziamento.

Sono state giornate intense. Madrina d'eccezione, Marisa Laurito, che si è cimentata nel cucinare anche con il team manager Nic Fabio Tacchella. Inoltre, sulla cucina della MBM hanno gareggiato il noto Giancarlo Magalli e Fiordaliso, che hanno cucinato la Pasta Zara in una soluzione veloce: spaghetti all'amatriciana e spaghetti alla carbonara povera. Una gara che ha visto, sotto la guida di Marisa Laurito, un ex equo anche se il nostro Tacchella ha dato il punteggio più alto all'amatriciana di Magalli perché ha impiegato il guanciale.

Anche Andy Luotto ha collaborato quale allievo di spicco nel preparare ricette



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



For English text see page 78



con Pasta Zara e usare le tecnologie dell'azienda Sirman e ha preparato con la pasticciere Nic Emanuela Isoardi deliziose cialde croccanti di pasta caramellata.

Durante le quattro giornate gli chef Nic hanno eseguito lezioni tecniche e tecnologiche interpretando la pasta Zara in mille modi e hanno proposto molte idee intriganti per confezionare anche dolci a base di pasta, usando il microonde Panasonic. Poi, nella postazione Chef on Show, hanno costruito ricette di cucina veloce con ortaggi freschi e prodotti ittici di alta qualità.

Gli chef si sono alternati e ciascuno ha dato dimostrazione della sua idea gastronomica nel mondo della pasta. Sono state presentate ricette abbinate con Miele Melizia. Poi con Paste di Farro e per Celiaci Mario Quattrococchi e Ragunì Gaetano, è stato interpretato l'impiego dell'aceto Balsamico tradizionale di Modena Fabbri. Le presentazioni di cotture alternative di pasta sono state eseguite nel forno The Heart della Lainox, facendo capire l'importanza della gestione integrata delle cotture in forno a vapore e a bassa temperatura. Lo chef senior Carmelo Trentacosti e lo chef junior Campaner Marco hanno presentato l'impiego di Germogli

Vivo in ricette alternative di primi piatti e di piadina. Lo Chef Marcantonio Sagramoso e Magon Luca hanno impiegato come denominatore comune i frutti di mare (cozze, vongole e ostriche) in salse veloci accostate con prodotti Dop e Igt. Anche per quanto riguarda i materiali per la cottura la linea usata dagli chef era quella proposta dall'azienda Agnelli, padelle e placche, pentole e quant'altro solo ed esclusivamente in alluminio puro 99.5%.

A Pasta Trend la Nic ha messo in luce l'importanza di cucinare con sapienza e scientificità, facendo capire che uno chef deve essere sempre informato sui prodotti che andrà a impiegare, perché è chiamato con scrupolo a usarli evitando di depauperarli. Lo chef deve essere attento a saper applicare le giuste tecnologie al fine di migliorare sempre l'offerta gastronomica e soprattutto fare della cucina non un traguardo per pochi eletti, ma per tutti coloro che vogliono mangiare bene e vivere sani.

Prima della prossima Coppa del Mondo di Lussemburgo la Nic farà altre performance tecniche in giro per l'Italia e questo servirà a collaudare la squadra prima delle competizioni di novembre 2010. Seguiteci in tanti!



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 membri della squadra Nazionale Italiana Cuochi mettono a disposizione dei colleghi la loro esperienza e offrono suggerimenti utili per partecipare con soddisfazione ai concorsi di cucina

Il taglio degli ortaggi

di Marco Valletta

Decoratore, spelucchino, scavino, pelapatate... per ogni verdura esiste un utensile adatto (foto di Ilisa)



Una ricetta da competizione nell'ambito di un'esposizione di cucina fredda si basa spesso sulla precisione dei diversi tagli degli ortaggi. Per questo, l'abilità dello chef deve essere legata alla capacità di tornire usando lo spelucchino adeguato.

Non tutti gli ortaggi possono essere torniti, ma quelli che lo possono - come la carota, la patata e la zuccina - devono essere torniti e dare prova dell'abilità dello chef nel rendere tutta la presentazione perfetta.

TORNIRE

La tornitura della zuccina con lo spelucchino inizia dall'ortaggio tagliato a spicchi. Il taglio modellante è ripetuto nella frazione per ben tre, cinque, sette volte. L'eventuale segnatura o incisione in rilievo della buccia esterna, mediante altro intervento con lo spelucchino, serve a impreziosire il prodotto finito, per il gioco delle naturali cromature dell'ortaggio.

PARARE E TAGLIARE

I tagli in quadrato, quelli che partono da un parallelepipedo, prevedono sempre la paratura dell'ortaggio, un'azione perfetta fatta con un trinciante e dorso fine.

Parato l'ortaggio - solitamente i tuberi, le radici e qualche ortaggio da frutto - si ricava un parallelepipedo che diventa prima fetta o cubo, quest'ultimo riconosciuto come per le patate carré.

Dalla fetta si può ottenere un bastoncino di 8 mm di lato, per poi avere il taglio "macedonia". Oppure, dalla fetta si può ottenere un bastoncino più sottile del precedente, ossia di 4 mm per lato (il taglio detto a "fiammifero" o "julienne") per poi ricavare i piccoli dadini del taglio "brunoise".

L'articolazione dei tagli, tale da sfruttare al meglio le cromie dei diversi ortaggi e la precisione da parte del cuoco nell'eseguire la tornitura renderà il piatto di sicuro effetto e molto gradito alla giuria dei concorsi.

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 svolta a Erba (CO) dal 14 al 17 febbraio la sesta edizione del concorso nazionale di cucina calda per professionisti della ristorazione. Ha vinto Salvatore Piscitelli dell'Associazione dei Cuochi di Bergamo

Il Cuoco dell'anno

di Riccardo Carnevali
Segretario Unione Cuochi Regione Lombardia

Anche quest'anno, l'Unione Cuochi Regione Lombardia (Ucrlo) ha organizzato la gara nazionale "Cuoco dell'Anno 2010" in collaborazione con le Associazioni Cuochi di Como e di Lecco. La manifestazione ha visto la partecipazione di una cinquantina di professionisti, che si sono sfidati sul tema: "Zuppa (crema, vellutata, minestra) in abbinamento con un finger food".

La cornice della competizione è stata la fiera RistorExpo di Erba (CO), che ha visto il passaggio di decine di migliaia di visitatori.

Quattro le cucine attrezzate a disposizione per ogni batteria di partecipanti, ognuno a preparare le cinque degustazioni per la valutazione della giuria.

"I concorrenti - spiega il presidente Ucrlo Egidio Rossi - arrivano da tutta Italia; dalle isole alle province del nord, portando a conoscere piatti che valorizzano le loro Regioni e Province, ma soprattutto il lavoro, la creatività,

la passione e, se me lo permettete, i sacrifici che i giovani cuochi e anche qualcuno già maturo, appartenenti alla nostra Fic, meritano. Con la loro partecipazione testimoniano che ancora ci sono cuochi che credono nel lavoro e nella professionalità; lavoro che svolgono con dignità e serenità".

A vincere, il cuoco dell'Ass. Cuochi Bergamo Salvatore Piscitelli, che si è aggiudicato la Padella d'Oro e un premio di 1.300 euro. Secondo classificato **Alessandro Colombo**, dell'Ass. Cuochi Como, aggiudicatosi Padella di rame e premio di 900 euro. Terzi pari merito **Mario Bertarini** (Ass. Cuochi Lecco) e **Gianluca Serlenga** (Ass. Cuochi Foggia) vincitori di Padella di rame e 500 euro ognuno.

Premio "Giuria Finger Food" a **Davide Maero**, premio "Zuppa della Tradizione" a **Mario Marco Nasazzi**, premio "Ricerca Prodotti autoctoni del territorio" a **Gianluca Serlenga**, premio "Miglior Scheda tecnica e Relazione sui prodotti" a **Francesco Leonardo Di Pinto** e **Giovanni Lorusso**.

Per le classifiche definitive si rimanda al sito www.cuochilombardiafic.it

Nella foto in basso, da sinistra: Giovanni Ciceri, Sergio Mauri, Egidio Rossi, Gianluca Serlenga, Salvatore Piscitelli, Mario Bertarini, Alessandro Colombo, Riccardo Carnevali, Cinzia Fumagalli, Fernando Bassi.



Il volume Cuoco dell'Anno 2009 è edito da Geocooking in collaborazione con l'Unione Cuochi Regione Lombardia e RistorExpo. Per prenotazioni e acquisti info@geocooking.it





Dopo la conquista del titolo nazionale a Massa Carrara, il "Team" dei cuochi di Padova e Terme Euganee ha organizzato una cena di gala volta alla raccolta di fondi per i piccoli degenti della clinica pediatria di Padova

Campioni anche di solidarietà

di Stefano Pepe

Nuovo prestigioso titolo di "Campioni Italiani di Cucina calda Mediterranea" nella categoria a squadre agli "Internazionali d'Italia di Marina di Massa 2010", dopo quello di tre anni or sono, per il "Team" dell'Associazione Cuochi Padova e Terme Euganee.

La squadra, formata da Nicola Piron, Claudio Crivellaro, Filippo Bondi, Andrea Faggini e da Valentino Mattia Contiero ha conquistato il podio più alto; ha superato tutte le squadre in competizione presentando un menu che ha trovato tutti i giudici in accordo, definendolo di eccellenza per raffinatezza ed equilibrio garbato di gusti. Ottima valutazione della giuria anche per l'eccellente prestazione di esecuzione nell'operato di gara del gruppo, che vedeva

zione di gara, il rispetto delle procedure Haccp e la "sintonia" lavorativa. Grande soddisfazione quindi per il presidente provinciale Dino Roncon che vede il suo ultimo anno di mandato con un altro risultato positivo della sua gestione.

La squadra patavina ha voluto inoltre presentare i piatti premiati in una Serata di beneficenza lo scorso 28 maggio, dove tutti i proventi economici sono stati devoluti a favore dell'Associazione Gruppo Paddi per il Gioco e il Benessere del Dipartimento di Pediatria di Padova. La serata si è svolta nella meravigliosa location del Castello del Catajo a Battaglia Terme con una grande affluenza, tra le quali numerose autorità locali, personaggi in vista e soprattutto tante persone comuni, sensibili ai problemi dei più piccoli, nel doppio intento di contribuire alla lodevole "mission" del Gruppo Paddi e sia di gustare, gioia per il loro palato, le prelibatezze della squadra Campione d'Italia. Presentiamo qui il menu con i piatti e le ricette presentate alla gara di Marina di Massa.

Team Associazione Cuochi Padova e Terme Euganee: team manager Nicola Piron, team chef Claudio Crivellaro, chef Filippo Bondi, chef Andrea Faggini, chef patissier Valentino Mattia Contiero.





RAVIOLI AI GAMBERI ROSSI
e asparagi verdi di Pernumia
su passatina di ceci.
Filettini di triglia scottati
su julenne di carciofo violetto,
piccola quenelle di cozze
e fumetto in emulsione
all'olio d'oliva

Foto nella pagina a sinistra.

Ingredienti per 4 persone

4 triglie da 100 g
80 g carciofo violetto pulito
20 cozze sgusciate
15 g pane per tramezzini
2 g trito di aromi
peperoncino qb
30 ml fumetto
8 ml olio extravergine d'oliva
sale e pepe qb
1 g prezzemolo

- Squamare e sfilettare le triglie, quindi togliere anche le spine centrali, cospargere i filetti con poco trito di aromi (maggiorana, aneto, erba cipollina e timo) e scottarli brevemente in una padella antiaderente con pochissimo olio.
- Adagiare le triglie sopra ai carciofi precedentemente puliti tagliati in fine julienne e scottati anch'essi in padella con poco olio aromatizzato all'aglio ed un pizzico di prezzemolo tritato.
- Per le quenelle, aprire le cozze in padella, sgusciarle, tritarle grossolanamente e unire il tutto al pane passato a setaccio e poco peperoncino.
- Emulsionare con un cutter a immersione il fumetto ottenuto dalle lisce delle triglie con l'olio d'oliva e finire con questo il piatto.

LOMBO DI CONIGLIO

farcito alle rosole,
petto d'anitra
in dolce cottura
laccato al miele
di castagno,
tortino di porro
e vitelotte
insalatine spon-
tanee dei Colli
Euganei

Ingredienti per 4 persone

200 g lombo di coniglio
disossato
40 g pancetta coppata
150 g rosole
250 g petto d'anitra femmina
20 g miele di castagno
160 g patate viola "vitelotte"
16 g porro
8 g parmigiano grattugiato
6 g burro
noce moscata, sale, pepe qb
16 g radicchietto
16 g raperonzoli
4 g citronette

- Mondare e lavare le rosole, sbollentarle in acqua, scolarle e padellarle con poco olio d'oliva, quindi abatterle in positivo, tritarle leggermente e farcire con queste il lombo di coniglio disossato e foderato con la pancetta, avvolgerlo in un foglio di alluminio appena unto d'olio, infornare a 180° per 15 minuti.
- Parare i petti d'anitra e inciderli leggermente sulla pelle, pennellarli con il miele e mettere sotto vuoto in sacchetto da cottura con poco olio d'oliva un rametto di rosmarino uno di timo e una foglia di salvia, cuocere a bagnomaria a 56° C per almeno un'ora. Togliere dal sacchetto e scottare in padella antiaderente da ambo i lati.
- Pelare, lavare e cuocere in acqua salata le patate viola, passarle con un passaverdura e unirle ai porri precedentemente tagliati a mirepoix e fatti brasare, aggiustare di sale e unire il burro, il parmigiano e poca noce moscata, farcire degli appositi stampini e tenere in caldo.
- Lavare i raperonzoli e il radicchietto, fare attenzione alle radici che dovranno essere pulite e integre.
- Finire il piatto con il tortino centrale, ai lati le due carni con sotto il proprio fondo di cottura e, in mezzo, le insalatine condite con poca citronette.

MOUSSE DI CIOCCOLATO

al latte con cuore
di morlacco su pavé di riso
soffiato e nocciole

Ingredienti per 4 persone

Per la mousse al cioccolato

97 g panna
48 g cioccolato al latte

Per la ganache al morlacco

33 g panna
10 g burro
40 g cioccolato fondente

13 g cioccolato al latte

10 g morlacco

Per il pavé

11 g cioccolato al latte
28 g pasta di nocciola
7 g riso soffiato

- **Mousse:** sciogliere il cioccolato al latte a 45°, a parte montare la panna tenuta lucida. Versare gradualmente la panna sul cioccolato fino ad averlo incorporato tutto.
- **Ganache:** bollire la panna e versarla sul cioccolato al latte e fondente tritati. Miscelare bene e poi aggiungere il burro ed infine il morlacco.
- **Pavé:** sciogliere il cioccolato a 45° e incorporarlo alla pasta di nocciola, aggiungere poi il riso soffiato. Stendere sulla teglia e farlo raffreddare. Una volta freddo tagliare a piacere.
- **Composizione:** mettere la mousse di cioccolato al latte nel cilindretto e inserire la ganache al morlacco. Mettere in abattitore. Una volta freddo tagliare la mousse e disporla sul pavé di riso soffiato.





Il vincitore della Coppa del mondo di pasticceria 2006 presenta una sua ricetta

La *Dolce Sinfonia* di Andrea Voltolina

di Stefano Pepe

Muove i suoi primi passi professionali nella pasticceria e gelateria del papà dove impara tutti i vecchi segreti del mestiere. Una volta venuto a mancare, prende in mano le redini della azienda, frequenta innovativi corsi di pasticceria e gelateria con noti maestri per dare un nuovo "volto" all'attività. Comincia anche a partecipare a concorsi e manifestazioni internazionali di pasticceria distinguendosi e vincendo numerose medaglie d'oro. Ciò gli avvale per entrare a far parte nella Nazionale (Nic) di Tac-

chella, dove in coppia con Diego Crosara vince nel 2006 la Coppa del Mondo di Pasticceria all'Expo Gast Culinary Word Cup di Lussemburgo.

Lasciata definitivamente l'attività di famiglia al fratello minore si dedica all'insegnamento (Soverato Italian Culinary ICI (www.italianculinary.it) - Scuola alberghiera di Tione - Trento - Istituto alberghiero Pietro d' Abano); effettua corsi e consulenze, e dirige quale responsabile di produzione più laboratori di pasticceria nel suo territorio.

I. TORTINO AL CIOCCOLATO

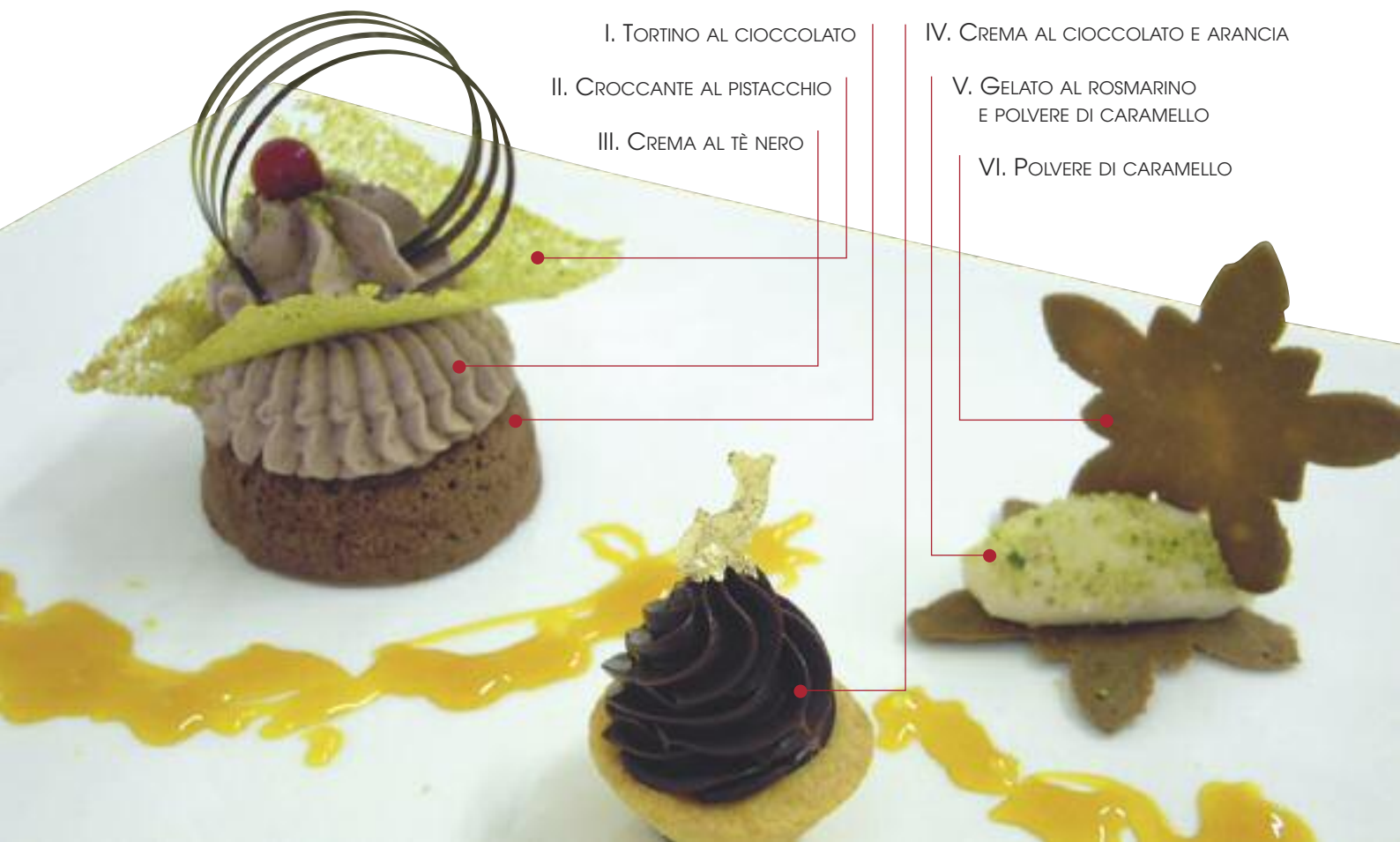
II. CROCCANTE AL PISTACCHIO

III. CREMA AL TÈ NERO

IV. CREMA AL CIOCCOLATO E ARANCIA

V. GELATO AL ROSMARINO E POLVERE DI CARAMELLO

VI. POLVERE DI CARAMELLO



I. TORTINO AL CIOCCOLATO

Ingredienti

200 g copertura fondente 55%
200 g burro
80 g tuorli
200 g uova intere
110 g zucchero semolato
60 g farina setacciata

- Fondere a 45-50°C la copertura insieme al burro. Montare insieme, a parte, le uova, i tuorli e lo zucchero e versare sulla copertura fusa. Miscelare bene per ottenere una massa omogenea. Incorporare delicatamente la farina.
- Versare in stampi monoporzione imburrati e cuocere in forno caldo a 200°C per circa 7 minuti.

II. CROCCANTE AL PISTACCHIO

Ingredienti

85 g farina
230 g zucchero semolato
90 g acqua
100 g burro fuso
100 g granella di pistacchi

- Unire tutti gli ingredienti nell'ordine indicato e cuocere su silpat a 220°C per circa 15 minuti.

III. CREMA AL TÈ NERO

Ingredienti

125 g latte intero
125 g panna liquida
3 g tè Earl Grey al bergamotto
essenza di bergamotto q.b.
60 g tuorli
40 g zucchero semolato
15 g maizena

- Portare a ebollizione il latte e la panna e aggiungere il tè e l'essenza di bergamotto. Lasciare in infusione e passare al colino. • Mescolare gli ingredienti e unirli alla precedente infusione. Riportare a ebollizione e raffreddare.

IV. CREMA AL CIOCCOLATO E ARANCIA

Ingredienti

400 g gianduia noisette lait
215 g panna fresca al 35% m.g.
2 g scorza d'arancia grattugiata fine
55 g tuorli d'uova
30 g zucchero semolato
6 g gelatina
100 g succo fresco d'arancia
Tarocco ridotto a metà (peso iniziale 200 g)

- Portare a bollore la panna con la scorza d'arancia, unire i tuorli frustati con lo zucchero e cuocere a 83°C; togliere dal fuoco aggiungere la gelatina precedentemente ammorbidita in acqua fredda, poi il succo d'arancia.
- Versare lentamente sul gianduia parzialmente fuso e una volta avviata l'emulsione aggiungere tutto il resto dei liquidi. Emulsionare con un mixer a immersione per 2 minuti circa.
- Porre in frigorifero in un contenitore ermetico e utilizzare dopo 24 ore.

V. GELATO AL ROSMARINO E POLVERE DI CARMELLO

Ingredienti

125 g latte magro in polvere
470 g zucchero semolato
600 g panna fresca
65 g destrosio
15 g neutro
1440 g latte intero
90 g rosmarino fresco

- Portare il tutto alla temperatura di 85°C e poi raffreddare a 4°C.
- Mettere tutto nel cutter, emulsionare, filtrare e mantecare.

VI. POLVERE DI CARMELLO

Ingredienti

110 g zucchero caramello
30 g destrosio

- Mettere tutto nel cutter e spolverizzare sopra il gelato

Una novità firmata Divine Creazioni Surgital per il 2010!

Questa volta abbiamo cercato davvero a fondo...
...nell'Oceano!

Surgital, da sempre alla continua ricerca delle migliori eccellenze nel campo della pasta fresca surgelata, aggiunge in occasione del **Cibus** di Parma una nuova gustosa ricetta alla sua linea **Divine Creazioni: i Bauletti ripieni all'astice**.

Frutto di un'accurata selezione delle materie prime utilizzate, che rispecchiano le moderne tendenze della cucina mediterranea creativa, il Bauletto è unico e particolare: la sua innovazione è data proprio dalla semplicità e dalla qualità degli ingredienti scelti.

Il ripieno è costituito per il 33% da astice canadese brasato in pezzi grandi. Crostaceo dalle carni saporite e delicatissime, tanto prezioso quanto raro, l'astice è il principe di questo ripieno, a cui l'aggiunta di menta conferisce un tocco rinfrescante. Tutta la linea di pasta Divine Creazioni ha come peculiarità che ogni pezzo differisce dall'altro, conferendogli così tutte le caratteristiche del prodotto fatto a mano. I Bauletti all'astice sono confezionati in speciali plateau appositamente brevettati da Surgital per assicurare una perfetta integrità. I Bauletti ripieni all'astice si sono aggiudicati il premio come miglior prodotto dell'edizione **Sapore Innovation Awards 2010**.



ERRATA CORRIGE

Nel n. 292 abbiamo pubblicato il nome sbagliato dello chef Pasticciere Antonio Romano. Ce ne scusiamo con l'interessato e con i lettori.



Il successo di un ristorante e di un locale in generale non lo fa solo la cucina. Lo fanno l'ambiente, la professionalità di chi lavora in sala e la capacità di accogliere i clienti e metterli a proprio agio, come fossero in una seconda casa. Luigi Cremona mette a fuoco questo concetto attraverso una serie di domande ad Alessandro Circiello

Accoglienza: la chiave del successo



For English text see page 80

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

Che cosa si intende oggi per accoglienza?

“Fino a qualche anno fa l'approccio ai ristoranti era ben diverso da com'è oggi. Il cliente non aveva l'ampia scelta che ha attualmente e si trovava per lo più a dover decidere fra locali d'altissimo livello, con qualità della cucina e servizio eccellenti, e ristoranti che mantenevano i prezzi a portata di tutte le tasche, ma che spesso erano un'alternativa poco invitante al pranzo a casa. Oggi il panorama è diversificato. Il livello dei ristoranti è molto più vario e la qualità generale si è alzata. L'importante è che l'ambiente sia adeguato, piacevole e in linea con il conto che il cliente paga”.

Accoglienza: è un termine che si adatta solo ai ristorante di classe o a tutti i livelli della ristorazione?

“È l'ospitalità che fa la vera differenza, a volte anche più che il livello del cibo. Ci sono anche ad alto livello dei ristoranti che propongono una cucina semplice e tradizionale ed è l'accoglienza in questi casi ad essere profondamente di-

versa assieme all'ambiente. Una semplice e corretta osteria non è il contraltare negativo di un ristorante di lusso, ma è un altro modo di accogliere l'ospite. Non è detto che tutti apprezzino lo stesso stile in un locale o la stessa cucina: come per tutti gli altri ambiti della vita, anche in quello gastronomico fortunatamente i gusti sono vari. Per questo esistono tanti modi e tanti luoghi per fare ristorazione quanti sono gli stili di vita, dal semplice e veloce banco di un bar al ristorante di un albergo a cinque stelle”.

Quanto conta l'ambiente e quanto il servizio?

“Il servizio di sala è il primo approccio che il commensale ha con il ristorante. In genere, il cliente vuole avere la sensazione di trovarsi in una sorta di seconda casa e per questo apprezza una stretta di mano del gestore, il sorriso dei camerieri, l'impressione che il proprio benessere sia sempre al centro degli interessi di tutto il personale. La soddisfazione dell'ospite porta giovamento anche al clima di lavoro.

Quanto all'ambiente, quali sono i requisiti irrinunciabili anche per una semplice trattoria e quali i più importanti optional?

“La pulizia, l'educazione e il saper trasmettere una professionalità. Quanto agli optional, ognuno ha i suoi. Personalmente non amo il vociare alto, detesto quando in sala arrivano voci di litigi e rimproveri tra gli addetti della cucina e ancor di più quando questo avviene in sala. Lode all'allegria, all'umanità che traspare dietro al servizio, senza che si arrivi all'invasione”.

La vera spina dolente della ristorazione sembra essere il servizio. Un tempo tutti sorridevano, erano allegri e trasmettevano amore per il proprio mestiere, oggi questo non avviene più. Come mai?

“È sempre più difficile trovare un buon maître di sala con i suoi validi collaboratori, eppure tale figura professionale è centrale e fondamentale. Un buon maître dovrebbe essere prima di tutto psicologo, sapere consigliare, sug-

gerire, dire o non dire al cliente, conoscere almeno due lingue, saper presentare un piatto conoscendo i suoi ingredienti, abbinare i vini. Non pretendiamo in una sola persona tutte queste attitudini e conoscenza, certo è che al giorno d'oggi nella maggioranza dei ristoranti questa figura risulta spesso inadeguata al ruolo che ricopre”.

Eppure quello che va sotto il nome di “accoglienza” alla fine conta spesso più della qualità di quello che si mangia, nel senso che i clienti spesso prenotano il ristorante dove si sono trovati bene, anche se magari hanno mangiato così così...

“È alla base della fidelizzazione, cioè il saper legare alla propria attività professionale una cerchia (sempre più ampia con il passare degli anni) di persone che quasi automaticamente scelgono e tornano nello stesso locale, perché vi trovano un valore aggiunto e un legame che va oltre il normale desiderio di voler cambiare e provare nuove esperienze. Quando un ristorante riesce ad attuare

questa politica con successo, lavora meglio sotto tutti i punti di vista, con un ritorno importante non solo da un punto di vista economico. E il fattore in genere determinante è proprio quello legato all'“accoglienza”. Una qualità che il mondo invidiava a noi italiani e che dobbiamo ritrovare”.

Quanto può fare un cuoco per sopperire ad eventuali difetti dell'accoglienza?

“I cuochi, quando sono bravi e hanno il giusto carattere, si impegnano anche loro su questo fronte. Di fronte alla carenza della figura in sala, sempre più di frequente sono loro che escono dalla cucina e accolgono a volte anche sulla porta il cliente, o almeno lo accompagnano alla fine della cena, quando sono più liberi dagli impegni del servizio. Insomma, un cuoco può fare molto e in un certo senso colmare certe deficienze, ma non potrà mai sopperire completamente a una figura professionale che crediamo non abbia perso d'importanza e di criticità”.

NEW

L'evoluzione intelligente

Linea
SMART

Efficienza nei consumi
e sicurezza dei risultati
di cottura



Robustezza dei materiali
e affidabilità totale

Tecnologia avanzata
e design funzionale

Comandi pratici
e facilità d'utilizzo

www.lainox.it



LAINOX ALI S.p.A. Tel. (+39) 0438 91110 / Fax (+39) 0438 912300 e-mail: lainox@lainox.it

LAINOX®

L'eccellenza in cucina



Scuola di cucina per appassionati

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



For English text see page 79

I cuochi professionisti dell'Associazione della Brianza durante una lezione rivolta agli appassionati e casalinghe.



L'Associazione Cuochi Brianza presenta "La scuola di cucina serale", una proposta che si rivolge a tutti gli appassionati di cucina e di gastronomia del territorio. L'intento è quello di fornire alla cittadinanza una formazione di base per la preparazione del cibo quotidiano, rispondendo ai criteri di: praticità, semplicità, bontà ed economicità delle pietanze.

La praticità. Gli chef dell'Associazione Cuochi Brianza sono professionisti nel campo della ristorazione tradizionale e innovativa e anche formatori di giovani cuochi. Il nostro obiettivo è quello di trasmettere non solo le conoscenze gastronomiche ma anche e soprattutto, le abilità indispensabili per la produzione dei piatti. La modalità di lavoro è semplice e il linguaggio immediato.

Ogni lezione dura circa due ore e prevede una serie di ricette realizzate con prodotti comunemente presenti nei frigoriferi di casa e nelle dispense. Le ricette sono realizzate in diretta dallo "chef di serata" che risponde anche ai quesiti del pubblico. Allievi dell'Istituto Alberghiero

Ballerini di Seregno coadiuvano lo chef docente.

La semplicità. Le lezioni seguono uno schema semplice e alla portata di tutti. Il pubblico assiste alla lezione pratica e può rivolgere le domande allo chef e seguire tutte le preparazioni fase per fase. Questa modalità base può permettere a tutti di imparare i fondamentali della cucina quotidiana e di confrontarsi con gli esperti.

La bontà. Un piatto buono è gustoso e digeribile. Non deve provocare danni al palato e allo stomaco, ma soprattutto deve dare grande soddisfazione al commensale che si traduce in sazietà del corpo e dello spirito. I piatti che si pensano buoni e si ricordano come tali, danno grande benessere.

L'economicità. È economico ciò che costa poco in relazione al beneficio che ne possiamo trarre. In cucina fare economia non si traduce con spendere poco, ma con spendere il giusto per ottenere nutrimento, soddisfazione con un tocco di eleganza e di stupore per gli ospiti della nostra tavola.





I nuovi elementi del D. lgs. 231 aumentano le responsabilità delle imprese anche per il settore alimentare e della ristorazione

Etichette e marchi: più *rischi* per le imprese

di Stefano Bonetto
esperto di normazione tecnica

In Italia da un po' di tempo sono in vigore delle regole che rendono l'impresa responsabile dei comportamenti delle persone che lavorano al suo interno. In altre parole significa che se un dipendente, socio o manager commette un particolare reato, non sarà più punibile solo la persona, ma anche l'organizzazione per la quale questo soggetto lavora. Le sanzioni nelle quali può incorrere l'azienda sono molto severe e riguardano per esempio il ritiro delle licenze, la sospensione dell'attività e, come sempre, multe e sanzioni pecuniarie. Adesso la buona notizia: queste nuove regole, disciplinate dall'ormai famoso Decreto legislativo 231 del 2001, non riguardano tutti i reati penali possibili e previsti dal nostro ordinamento, ma solo quelli espressamente citati nel decreto stesso o in norme collegate. Alla fine dello scorso anno sono stati però inseriti reati che riguardano il settore alimentare, inclusa in modo significativo anche la ristorazione. I reati sono tutti quelli legati alla comunicazione al cliente delle caratteristiche dei prodotti somministrati, per esempio provenienza, genuinità, marchi e modalità di produzione. Per i dettagli sui reati vedere il box qui di seguito.

Questo significa dover porre maggiore attenzione a tutte le informazioni che si danno ai clienti: dai marchi di "qualità" o di "origine" alle indicazioni aggiuntive, per esempio "Kilometri Zero" o "farm market" per citare due aspetti che fanno tendenza e che sono uno strumento utile per attirare

e soddisfare il cliente. Siamo in una fase di mercato che vuole comunicare al cliente che il pranzo è "un'esperienza" e non più solo un servizio.

L'obiettivo di questo articolo è ricordare quelli che sono i marchi definiti per legge e, soprattutto, raccomandare di fare mol-

ta attenzione a quelli non regolati, definendo, all'interno dell'azienda, delle regole che giustificano il proprio operato in caso di contenziosi. Conoscere le regole permette di utilizzare al meglio questi strumenti sia in termini di comunicazione sia in termini di tutela da possibili rischi.

In sintesi il decreto disciplina la responsabilità amministrativa degli enti per reati commessi nel proprio interesse o a proprio vantaggio da soggetti apicali o persone sottoposte alla direzione e vigilanza di questi ultimi. La norma introduce la responsabilità in sede penale della società che va ad aggiungersi a quella della persona fisica. La responsabilità coinvolge il patrimonio dell'ente e, indirettamente, gli interessi economici dei soci. In altre parole, se persone in azienda commettono reati il giudice può punire anche l'azienda. Si applica a (soggetti principali):

- Società di capitali e di persone
- Associazioni anche prive di personalità giuridica
- Enti pubblici economici

Le sanzioni:

- pecuniarie
- interdittive
- confisca
- pubblicazione della sentenza

Per prevenire le sanzioni, si deve fare semplicemente ciò che il decreto chiede, cioè dotarsi di un modello di organizzazione e gestione per la prevenzione dei reati, di un codice disciplinare e di un soggetto indipendente per la vigilanza.

Alcuni reati di interesse per la ristorazione

- Frode nell'esercizio del commercio (art. 515 c.p.)
- Vendita di sostanze alimentari non genuine come genuine (art. 516 c.p.)
- Vendita di prodotti industriali con segni mendaci (art. 517 c.p.)
- Fabbricazione e commercio di beni realizzati usurpando titoli di proprietà industriale (art. 517-ter c.p.)
- Contraffazione di indicazioni geografiche o denominazioni di origine dei prodotti agroalimentari (art. 517-quater c.p.)

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

Si ringrazia in modo particolare per i suggerimenti e gli aspetti normativi la Dott.ssa Ferrarese di CSQA Certificazioni Srl, Thiene (VI).

Per chi vuole saperne di più

http://europa.eu/legislation_summaries/consumers/product_labelling_and_packaging/index_it.htm
http://www.politicheagricole.gov.it/SicurezzaAlimentare/10_Etichettatura_Alimenti.htm#indice

Principali etichette regolate per legge

DOP - IGP - STG

Sono modelli completamente regolati dall'Unione Europea e ha definito dei regolamenti specifici:

- Regolamento CE n° 510/2006 relativo alle Denominazioni di Origine Protetta (DOP) e alle Indicazioni Geografiche Protette (IGP);
- Regolamento CE n° 509/2006 relativo alle Specialità Tradizionali Garantite (STG).

I prodotti che si fregiano di questi marchi sono sottoposti a controllo e quindi è possibile rivolgersi agli enti di tutela per qualsiasi problema.

DOP

Si tratta di un alimento prodotto e trasformato in un'area geografica delimitata, la cui qualità o le cui caratteristiche siano dovute essenzialmente o esclusivamente all'ambiente geografico (comprensivo dei fattori naturali ed umani).

IGP

Anche per l'IGP viene riconosciuto che un'area geografica delimitata determina la qualità, la reputazione e le caratteristiche del prodotto. La differenza fondamentale con un prodotto DOP è che è sufficiente che almeno una delle fasi (la produzione, e/o trasformazione, e/o elaborazione) avvengano nell'area stessa (nel caso della DOP invece tutte le fasi devono aver luogo nella stessa zona geografica).

STG

Le Specialità Tradizionali Garantite, invece, identificano quei prodotti agroalimentari, non legati specificatamente

ad un territorio delimitato, che si caratterizzano per il metodo di produzione tipico tradizionale.

De.Co. - Marchio Comunale di Origine

Il Marchio Comunale di Origine (De.Co.) è un marchio di garanzia dei prodotti agroalimentari realizzati in un determinato territorio, che viene rilasciato dai Comuni che definiscono anche le regole per il controllo sulla base della legge Legge 8 giugno 1990 n. 142.

De.C.P. - Marchio Comunale di Provenienza

Il Marchio Comunale di Provenienza o De.C.P. è una certificazione di qualità che contraddistingue la qualità di determinati prodotti agroalimentari ottenuti in determinati territori, è simile al Marchio Comunale di Origine ed ha come responsabile l'amministrazione comunale. Fonte normativa come sopra.

Agricoltura biologica e non prodotto BIO

L'agricoltura biologica è un sistema di produzione agricola che crea prodotti da agricoltura biologica. Le pratiche agricole biologiche generalmente includono: la rotazione delle colture per un uso efficiente delle risorse locali, limiti molto ristretti nell'uso di pesticidi e fertilizzanti sintetici nelle colture, antibiotici nell'allevamento degli animali, additivi e coadiuvanti e altri fattori produttivi negli alimenti. Essa impone inoltre il divieto dell'uso di organismi geneticamente modificati (OGM). Tutto questo è regolato a livello europeo dal Regolamento CE 2092/91. La certificazione è obbligatoria ed il marchio standardizzato ha i riferimenti della certificazione.

Altri schemi non disciplinati per legge

La regola è quella di accettare solo dichiarazioni, etichette o certificati delle quali si è certi per conoscenze personali o per reputazione dell'ente che garantisce il certificato o l'etichetta (ente di certificazione o consorzio di tutela). Se è citata una norma si raccomanda di verificare che si tratti di norma UNI (italiana), EN (europea) o ISO internazionale. Verificare inoltre che non si sovrapponga a nessuna certificazione disciplinata per legge e non accettare mai dichiarazioni generiche o non verificabili, per esempio "amico dei delfini" o "allevato con amore".

Prodotto certificato

Questa dicitura dovrebbe essere sempre accompagnata dalle caratteristiche del prodotto che sono garantite con la certificazione e la norma di riferimento, il numero di certificato e il nome dell'ente di certificazione.

Rintracciabilità certificata

La rintracciabilità è la capacità di ricostruire la storia di un prodotto. La norma di riferimento per la certificazione vo-

lontaria è la UNI EN ISO 22005:2008. Tale norma è applicabile a tutti i prodotti agroalimentari e garantisce che tutti i passaggi per ottenere il prodotto sono noti.

Lotta integrata

Ci riferiamo alla eterna battaglia contro gli insetti dannosi per le piante. L'obiettivo della lotta integrata non è di eliminare, ma mantenere gli insetti dannosi al di sotto della soglia di tolleranza, in modo da tutelare la salute umana e non danneggiare le risorse ambientali.

E per essere certi che tutto ciò non sia solo un'autodichiarazione del produttore è bene che la produzione integrata sia certificata da un ente terzo indipendente. La norma di riferimento è la UNI 11233:2009, applicabile a tutti i prodotti di origine vegetale.

Sistema qualità certificato

Questa certificazione, basata sulle norme ISO 9000 o 22000, non riguarda le caratteristiche peculiari del prodotto, ma i processi dell'azienda che lo produce.



Sono una delle ricchezze del patrimonio alimentare italiano e ne esistono tante tipologie, ciascuna pensata per un utilizzo in particolare. Ecco le principali

Semole e farine

di Salvatore Bruno

Il frumento è la materia prima per eccellenza del nostro patrimonio alimentare. Denominatore comune di alimenti simbolo della gastronomia italiana come pane, pasta, pizza e lieviti tradizionali, **il frumento, opportunamente trasformato in farine (derivate dal grano tenero) e semole (derivate dal grano duro)** è un materiale versatile impiegato nei più svariati settori della nostra produzione alimentare, dalla panificazione alla pasticceria, al confezionamento di paste alimentari.

Tuttavia molto del merito e dell'importanza che il grano riveste nel panorama italiano va addebitato in modo particolare alla capacità della nostra industria di trasformarlo e lavorarlo secondo profili innovativi che non solo attestano una conoscenza profonda delle caratteristiche degli sfarinati, ma rivelano anche una vera e propria vocazione tutta italiana nell'impiego di questo cereale. Detto in altri termini, la versatilità e le potenzialità intrinseche del frumento sono state per molti aspetti una scoperta dell'industria agroalimentare e della lavorazione artigianale italiana che, meglio di altri, ha saputo mettere in atto ciò che esso conteneva in potenza, dando origine a prodotti conosciuti ormai in tutto il mondo.

TENERO O DURO, A CIASCUNO IL SUO CHICCO

Le proprietà intrinseche di questo cereale sono notevoli: si adatta a differenti tipi di terreno e clima, ha una buona resa con un rapido ciclo di cre-

scita e apporta un elevato contenuto di carboidrati complessi essenziali per una buona alimentazione.

Ne esistono numerose specie, ma solo quattro di queste sono al momento coltivate in modo estensivo nel mondo e appena due sottospecie rivestono per noi italiani un forte interesse commerciale: il *Triticum vulgare* o frumento tenero, con chicchi a frattura farinosa da cui otteniamo farine impiegate per la produzione del pane e dei prodotti dolciari e il *Triticum durum* o il frumento duro con chicchi a frattura vetrosa da cui deriviamo semole necessarie alla produzione della pasta.

LA CLASSIFICAZIONE DELLE FARINE

Le farine e le semole, come da legge di settore, sono in Italia classificate per il loro diverso grado di abburattamento (cioè la presenza più o meno accentuata di parti di crusca) e per il contenuto minimo di proteine, mentre le reali potenzialità tecniche e la destinazione d'uso dei diversi tipi di sfarinati vengono spesso specificate solo nei contratti di fornitura tra molini e aziende alimentari.

La farina "00", per esempio, deriva principalmente dalla parte centrale del chicco e contiene perciò una presenza minore di parti esterne (crusca) e una maggiore percentuale di amidi. Nel caso di una farina estratta anche dalla parte esterna del chicco il tasso di abburattamento sarà invece più elevato e la farina sarà quindi caratterizzata da un co-

lore meno chiaro e, a seconda del contenuto di ceneri o minerali presenti nella parte esterna, verrà classificata come farina di tipo "0", tipo "1" o tipo "2". Una macinazione che coinvolge invece tutto il chicco è identificata come farina "integrale", cioè uno sfarinato comprensivo anche di crusca.

Da queste premesse si possono comprendere meglio le classificazioni più generali di:

- **"Farina di grano tenero"** come prodotto ottenuto dalla macinazione del grano tenero, sottoposto a differenti gradi di vagliatura ed eliminazione di sostanze estranee e impurità;

- **"Farina integrale di grano tenero"** se questa è ottenuta direttamente dalla macinazione integrale del chicco;

- **"Semola"** come prodotto granuloso a spigolo vivo ottenuto dalla macinazione e vagliatura del grano duro;

- **"Semolato"** come prodotto più grossolano ottenuto dopo l'estrazione della semola.

Nella produzione di sfarinati non esistono grani buoni o scadenti in assoluto, poiché la qualità e le caratteristiche di una farina sono sempre misurate in funzione del prodotto a cui sono destinate e, ovviamente, variano da caso a caso. L'adeguatezza di una farina per un determinato impiego è il risultato di un'accurata selezione e miscela dei grani impiegati, ma anche della capacità tecnica di trasformarli dell'industria molitoria che oggi, in Italia, è una profonda conoscitrice dei processi che permettono di dare agli sfarinati caratteristiche idonee a diverse lavorazioni.



Ci sono preparazioni che sono tramandate da secoli, quasi immutate nella loro ricetta. Altre di cui, invece, si è persa la memoria. A determinarne il successo non sembra essere il parametro della "bontà" quanto quello della "salubrità". Ecco che cosa ne pensano un cuoco e un medico

Tradizionale fa rima con salutare

di Pietro Roberto Montone e Claudio Pastena,
rispettivamente: cuoco e medico omeopatico - analista dell'alimentazione

Considerate le polemiche sorte in questi ultimi tempi sul come e cosa cucinare, lei che cosa ne pensa delle nuove tendenze in cucina?

"Ritengo che ogni attività dello scibile e quindi anche la cucina, abbia necessità di ricerca e sperimentazione, successi ed errori, condizionata anche dal tessuto sociale che la circonda".

In che modo la cucina è condizionata dal contesto sociale?

"Non abbiamo inventato nulla di nuovo: la cucina attraverso i secoli vanta spesso l'alternanza e la convivenza di sapori semplici e tecniche elaborate, la ricerca del raro e l'utilizzo del comune. La storia deciderà che cosa deve rimanere nella nostra alimentazione. Per nostra fortuna, credo, non sono sopravvissuti il *garum*, la bollitura prima dello spiedo, le frollature infinite, acqua di rose, agresto e zucchero su tutto e altre amenità".

Sarà la storia a decidere che cosa sopravviverà?

"La domanda che ci poniamo è un'altra, diametralmente opposta: le ricette che ci sono pervenute dalla nostra ric-

chissima cucina regionale, certe modalità di cottura, certi abbinamenti che ritroviamo nel quotidiano perché sono giunti sino a noi? È semplicistico liquidare il tutto con "erano più buoni!". La tradizione ha dimostrato ampiamente - ed ora ci sono gli strumenti scientifici per verificarlo - che la risposta è: "fanno bene alla salute". Sino a noi sono arrivate solo ed esclusivamente le soluzioni nutrizionali che si sono empiricamente rilevate benefiche. Perché l'alimentazione non è soltanto il calcolo di lipidi, glicidi e protidi, né solo il conteggio delle calorie né esclusivamente la chimica e fisica dell'alimento".

Che cos'altro c'è nell'alimentazione?

"Esiste anche la biodisponibilità del nutriente, la sensibilità soggettiva a nutrienti diversi e l'interazione tra nutrienti. Nei nostri pasti non mangiamo un alimento crudo per volta e cotture e condimenti diversi ne cambiano le caratteristiche, oltre ad un qualcosa di non ancora individuato. Mi riferisco, per esempio, alla flora batterica".

Cucina nuova e salutare: come fare?

"Al di là della più o meno accentuata creatività dello chef, è necessario rispettare l'abbinamento tra i diversi alimenti che compongono il piatto e conoscere le proprietà degli stessi. Ed è proprio questo che, attraverso questa rubrica, vorrò trasmettere ai professionisti della Federcuochi".

Nel prossimo numero di che cosa parleremo?

"Del territorio e delle sue insidie".

Claudio Pastena

dottore in medicina e chirurgia, esperto in omeopatia, lavora e risiede ad Avellino. Da anni collabora con l'Associazione Cuochi Avellinesi fornendo la sua consulenza in occasione di convegni e corsi di aggiornamento. Profondo conoscitore della cultura gastronomica, è anche sommelier Ais. Da questo numero inizia la sua collaborazione con *Il Cuoco*, occupandosi dell'analisi dell'alimentazione. Attraverso le sue conoscenze in materia renderà più facile ai cuochi la comprensione dei meccanismi legati al cibo e alla sua interazione con l'organismo.



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.



GRANCAPPELLETTI ROMAGNOLO con crema parmigiana e culatello

Chef Surgital

Ingredienti

540 g di Grancappelletti Romagnoli
80 g di culatello di Parma
80 g di Parmigiano Reggiano grattugiato
1/4 di l di panna fresca
80 g di besciamella
2 gocce di aceto balsamico tradizionale invecchiato di Modena
prezzemolo
100 g di burro
1 goccio di Malvasia amabile
4 ciuffi di prezzemolo fresco

- Sciogliete il Parmigiano Reggiano nella besciamella calda. Aggiungete la panna, il prezzemolo tritato e l'aceto balsamico per ottenere la crema parmigiana.
- Soffriggete il burro e aggiungete il culatello a julienne. Rosolatelo bene e bagnatelo con la Malvasia. A questo punto unite la crema parmigiana.
- Cuocete i Grancappelletti romagnoli in abbondante acqua bollente salata, colateli al dente, saltateli e mantecateli con la crema ottenuta.
- Disponeteli nel piatto e decorate con i ciuffetti di prezzemolo.



MACCHERONI AL TORCHIO alla montanara estiva e profumo di menta

Team Work "Pé la Majell" / Ass. Cuochi di Pescara

Ingredienti

400 g di Maccheroni al torchio
200 g di salsiccia fresca tagliata a rondelle
80 g di olive nere denocciolate e tagliate a metà
16 pomodorini ciliegia
8 funghi champignon spellati e tagliati a fettine
40 g di battuto misto di cipolla, aglio e peperone rosso
40 g di olio extravergine di oliva
12 foglioline di menta, sale

- In un saltiere fate rosolare il battuto misto con l'olio. Aggiungete le olive nere e i pomodorini precedentemente spellati, privati dei semi e tagliati a spicchi. Salate e lasciate cuocere per un minuto a fuoco vivo.
- A parte, in una padella antiaderente, scottate su entrambi i lati le rondelle di salsiccia e le fettine di funghi.
- Cuocete i Maccheroni al torchio in abbondante acqua bollente salata per un minuto, colateli bene e mantecateli nel saltiere con i pomodorini e le olive, unendo poi anche la salsiccia e i funghi.
- Disponete nel piatto i Maccheroni al torchio e guarnite con le foglioline di menta e un filo di olio extravergine di oliva a crudo.



Bologna Insieme in cucina



Si è svolto il 31 gennaio al Ristorante Garganelli il gemellaggio tra l'Unione Cuochi Bolognesi (Ucb) e l'Associazione Trulli e Grotte, alla quale erano presenti oltre agli chef, tutte le associazioni importanti della città: ristoratori, albergatori,

Amira, Chiavi d'Oro e Ascom.

La cena ha riscosso un successo enorme grazie ai due ricchi menu regionali composti da 10 portate, quello bolognese e quello pugliese, pensati e preparati con ingredienti semplici e di qualità. L'importanza del gemellaggio è stata quella di valorizzare i pro-

dotti del territorio e riscoprire la cucina tipica regionale.

Dopo una lunga e piacevole degustazione, un momento importante è stato quello della presentazione e dei ringraziamenti dei due team di cucina, capitanati dal presidente Pier Luca Ardito dell'Associazione Trulli e Grotte e dal presidente dell'Ucb Giuseppe Boccuzzi. Un ringraziamento speciale è rivolto al presidente Pier Luca Ardito, al docente Antonio Magistà e a tutta la squadra dell'Associazione Trulli e Grotte: Piero Pezzola, Giuseppe Palmisano, Mario Laquintana, Nicola Limitone, Aldo Marangi e Giuseppe D'Auria. Non dimentichiamo di ringraziare i consiglieri dell'Ucb Gerardo Monaco e Marco Hilera, e tutta la squadra del Ristorante Garganelli: Pasquale Valvano, Stefano Bonasia, Gianluca Bettucchi e Jose Lopez.

Gargano Capitanata

Festa Nazionale del Cuoco

di Pietro Martinelli e Primiano Parigino



La città di Foggia ha riservato una calorosa accoglienza alla nona Festa nazionale del Cuoco. La giornata è cominciata con il raduno dei nostri chef in piazza della cattedrale con il saluto di benvenuto del sindaco Gianni Mongiello, accompagnato dalle autorità comunali e dal gonfalone cittadino.

Subito dopo, nella cripta della cattedrale S.E. monsignor Francesco Pio Tamburino vescovo di Foggia ha officiato la Santa

Messa in onore del patrono dei cuochi San Francesco Caracciolo.

È seguita una sfilata di cuochi e allievi degli Istituti alberghieri della provincia, in divisa, per le vie del centro preceduti dalla banda cittadina e dalle majorette sotto gli occhi di una folla curiosa e partecipe. La fe-

sta si è conclusa presso la sala ricevimenti Villa Reale, dove gli insegnanti di cucina e gli allievi dell'Istituto L. Einaudi di Foggia hanno preparato un favoloso menu a base di prodotti del territorio, servito in modo impeccabile dai docenti e allievi di Sala - bar.

Vogliamo ringraziare l'amministrazione comunale che ha seguito la nostra manifestazione per l'intera giornata dimostrando una particolare attenzione alla nostra categoria, la dirigente scolastica dell'Istituto L. Einaudi prof.ssa Adriana Ravviso, che tiene sempre in considerazione la nostra associazione utilizzando i nostri chef come insegnanti esperti nella terza area.

Vogliamo anche sottolineare che l'obiettivo di questo incontro è anche quello di stabilire contatti tra gli chef professionisti che operano sul territorio e gli allievi di cucina degli Istituti alberghieri, per avvicinare i giovani alla professione del cuoco mettendo a loro disposizione la nostra esperienza e le nostre conoscenze professionali.

Nel corso del ricevimento abbiamo raccolto la somma per sostenere l'adozione del nostro "figlio adottivo", ormai quasi vicino al diploma. Un particolare elogio ai colleghi di Foggia chef di cucina Mario Falco, Marco Trigiani e al delegato De Cillis Giovanni per il coordinamento dell'intera manifestazione.

Aiuto cuoco: corso gratuito per stranieri

Avellino

di **Pietro R. Montone**

Dal 15 dicembre al 9 febbraio si è svolto il corso di formazione gratuito per "Addetto ai servizi di ristorazione" rivolto agli stranieri presenti sul territorio irpino, organizzato da Cidis Onlus in collaborazione con l'Associazione Cuochi Avellinesi, per l'acquisizione di competenze di base utili all'inserimento occupazionale nel settore della ristorazione, in qualità di aiuto cuoco. Il corso era articolato in 15 incontri teorici e pratici, tenuti da docenti esperti dell'Associazione Cuochi di Avellino presso il ristorante Il Ritrovo degli artisti, nel centro storico della città.

Alla cerimonia di consegna degli attestati di partecipazione, gli allievi hanno dato un saggio di quanto appreso con l'allestimento di un buffet caratterizzato non solo dalla cu-

cina locale ma anche da piatti etnici dei loro Paesi di provenienza. Sono intervenuti Luigi Vitiello, presidente Associazione Cuochi Avellino, Maria Teresa Terreri coordinatrice progetto NetWork, Diana D'Urso presidente del Club Enogastronomico.

Il corso di formazione, completamente gratuito, si inserisce nell'ambito del progetto NetWork: servizi per l'inserimento lavorativo della popolazione immigrata, finanziato dal Ministero dell'Interno e realizzato da una rete di partner del territorio (Caritas, Cidis, Cif, Cisl, Cgil e Uil) di cui la Provincia di Avellino è stata capofila.



I partecipanti al corso:

Bilenko Larysa,
Lungolese Maria Otilia,
Peraza Carlos Eduardo,
Silva Braz Andrea, Slabu
Corina Felicia, Tafuri
Elvira, Terra Quintarelli
Idaiana, Tsvetanova
Tsvetana Vladimirova.

Il gusto della libertà

Sciacca

Si è concluso il secondo corso di gastronomia tenuto all'interno del plesso detentivo saccense, mirato all'integrazione dei detenuti in società in vista della loro uscita.

Questo speciale periodo formativo, ha avuto inizio in novembre e ha interessato sette detenuti, ed è stato portato avanti dallo chef Maestro Giovanni Montemaggiore. Gli esami si sono svolti nel mese di febbraio, alla presenza del docente prof. Montemaggiore, del direttore dott. Fabio Prestopino, del capo area Pedagogia Ignazio Assenzo e dal comandante della Polizia Penitenziaria Andrea Di Marzo.

Agli allievi è stato rilasciato un attestato di partecipazione che potrà fungere da apripista per un futuro lavorativo nel campo della gastronomia. L'attestato, conseguito grazie all'entusiasmo e all'impegno dei corsisti nelle pratiche culinarie, rappresenta un documento indicante una serie di competenze di base acquisite nella specifica area occupazionale.

Nella Casa circondariale di Sciacca si propongono spesso percorsi trattamentali di grande attrattiva e utilità come quelli attinenti al laboratorio di ceramica, teatro, musica e pittura; di ciò durante gli esami è stato possibile mostrare alcuni risultati: piatti in ceramica - per servire i cibi - ideati e materialmente prodotti dai corsisti, dipinti - attinenti al progetto "Sciacca nel Medioevo e oltre" (ricostruzione di eventi, siti e leggende



della cittadina termale e del suo circondario) ideato dal Responsabile dell'Area Pedagogica e coordinato dallo stesso e da vari operatori - che hanno fatto da sfondo al buffet (nella foto). Soddisfatto il direttore Prestopino che ha definito l'iniziativa "lodevole e che premia l'impegno non solo dei detenuti, ma anche del personale, che a tutti i livelli ha contribuito alla perfetta riuscita delle attività formative.

Il percorso formativo è stato entusiasmante anche per il docente maestro Giovanni Montemaggiore in quanto ha trovato allievi motivati, attenti e desiderosi di apprendere un'attività che consenta maggiori possibilità di integrazione nel mondo del lavoro.

Calabria Ora a Dubai si mangia calabrese

L'Unione Cuochi Calabria e le eccellenze della gastronomia regionale sono state protagoniste di un workshop di successo negli Emirati Arabi

di Antonio Macrì



Lo scorso giugno, l'Unione Regionale Cuochi Calabria ha partecipato a un evento Dubai, negli Emirati Arabi. L'attività - relativa al Food per le sue eccellenze calabre - è stata promossa dalla Cia (Confederazione Italiana

Agricoltori) di Vibo Valentia, Regione Calabria (Assessorato alle Attività Produttive), in accordo con una società di intermediazione che tratta molte aziende a marchio italiano, l'Adwaa con sede in Milano e che opera negli Emirati in Sharjha. Determinante è stata l'organizzazione curata dal vice presidente della Cia Michele Napolitano e dalla d.ssa Maria Concetta Tripodi (gancio indispensabile tra la Calabria e Dubai oltre all'Adwaa). Ovvio la partecipazione di varie aziende della regione e del presidente regionale dei Cuochi di Calabria, Antonio Macrì.

L'attività si è svolta al JW Marriott Hotel di Dubai, dove sono stati esposti prodotti alimentari di vario genere: dal miele da varie fioriture ai

formaggi Dop di Crotone e ricotta affumicata, dalla pasta secca tipica alla rinomata Cipolla Igp Dolce Rossa di Tropea e così via.

Il 18 giugno è stata allestita una sala, dove oltre ai prodotti in esposizione è stata servita una cena di degustazione sviluppata con prodotti della terra di Calabria. Vi hanno partecipato personalità degli Emirati, del Kuwait, Italiani, Cinesi e altri, che hanno a che fare con tutto quello che è business. Tra loro, albergatori, commercianti di catene alimentari e altri che si occupano di import. La serata ha visto la partecipazione di personalità importanti del mondo arabo, come Nasser Al Aryan eletto miglior padre dell'anno 2008.

Di sicuro un primo approccio per le aziende calabre che si affacciano in un mercato particolare come quello degli Emirati. Le certificazioni richieste e le procedure sono severe e bisogna essere referenziati. È questo un canale importante, che va curato e soprattutto onorato attraverso la serietà, l'eccellenza dei prodotti e degli stessi produttori.

È mio piacere sottolineare l'accoglienza riservataci dal nostro chef connazionale Andrea Conte, di origini piemontesi, che mi ha affidato la sua cucina e tutta la sua brigata senza alcuna difficoltà. Brigata che è risultata immediatamente disponibile e concreta nelle azioni, nonostante gli incarichi a loro già affidati per quella giornata. Ho avuto il piacere - e lo dico con umiltà - di lavorare con cittadini pakistani, indiani, filippini, vietnamiti, cinesi, del Bangladesh e la cosa che mi ha piacevolmente colpito, è stato il loro sorriso vero, che racchiudeva anche il piacere di lavorare insieme.

Lo chef Andrea Conte del Marriott si muove bene e si percepisce subito che, nonostante la sua giovane età, di esperienza ne ha fatta!

Con lui si è discusso di possibili scambi professionali e lavorativi con la catena dei Marriott Hotels in Dubai sia per i nostri giovani associati sia per i professionisti.

Un particolare e quanto mai dovuto ringraziamento, lo devo al dirigente scolastico dell'Istituto alberghiero di Vibo Valentia Carlo Pugliese che mi ha permesso di partecipare a questo evento, consapevole che la ricaduta di queste attività professionali possa essere spesa nella nostra scuola e sia da stimolo per la popolazione studentesca.

IL MENU DI DEGUSTAZIONE

- Crostini di pane con paté d'olive e funghi
- Crostini e bruschette di pane all'olio extra vergine d'oliva
- Bruschetta con "Bomba Afrodisiaca" e ai funghi porcini
- Sott'oli (melanzane, funghi, zucchine, pomodori secchi, olive)
- Pomodori verdi all'aceto di vino e olio extravergine d'oliva
- Cipolla rossa di Tropea in agrodolce
- Assaggi di pecorino crotonese al miele di castagno, arancio e altri
- Ricotta affumicata
- Pomodoro in insalata con tonno e cipolla di Tropea
- Pomodori con bottarga di tonno con limone all'extravergine d'oliva
- Maccheroncini con tonno e cipolla rossa di Tropea
- Fileja (tipica lavorazione della pasta) con sugo di pomodoro di Cutro e ricotta affumicata
- Sformato di fettuccine alla Calabrese
- Arrosto di vitello al forno con castagne glassate al vino cotto e una riduzione di mosto cotto
- Bocconcini di Barone d'agnello ai profumi di Calabria
- Zucchine ripiene ai profumi mediterranei
- Crostate con: mirtilli - frutti di bosco - miele d'arancio - marmellata di castagne
- Dessert vari con miele e mandorle
- Parfait con marmellata ai frutti di bosco e miele e tanti altri dolci.

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

Basilicata Il pesce con le fragole

di Michelangelo Ferrara



“Paccheri con spada fumé e purea di fragole Candonga”, realizzato dal giovane chef **Giuseppe Carbone** dell’Hotel Heraclea di Policoro Lido, è il piatto vincitore del Primo Concorso enogastronomico della Fragola, tenutosi a Policoro in occasione della Giornata della Fragola.

“Il gusto innovativo con il giusto abbinamento dei prodotti del territorio primo fra tutti la fragola Candonga (una cultivar molto richiesta sui mercati per le caratteristiche organolettiche, sapore e durata sui mercati). Sapiente incontro dei sapori e della cromaticità degli alimenti utilizzati”, questa la motivazione dei giurati che hanno assegnato il premio.

L’evento è stato realizzato dal distretto agroalimentare di qualità del Metapontino in collaborazione con l’Unione regionale Cuochi Lu-



cani. I piatti presentati da nove abili chef, hanno avuto come elemento principale l’uso della fragola del Metapontino, quale elemento di punta dell’offerta agroalimentare e gastronomica, allo scopo di

promuoverne la conoscenza.

Un compito non facile per la giuria, composta da Mario De Muro, Vito Incarbona e Michelangelo Ferrara, che in poche ore hanno viaggiato lungo la costa jonica per valutare e giudicare le varianti gastronomiche offerte dagli chef.

Oliviero Manieri ha vinto il secondo premio con “Timballo di mozzarella e gamberi con fragole e mentuccia”, seguito da **Giuseppe Masiello** con “Lonzino di maiale marinato all’Aglianico con insalata di fragole”, **Maurizio La Rocca** con “Tagliatelle fragole e pecorino di Moliterno”, **Gianfranco Bruno** con “Dolce variante sulla fragola”, **Massimiliano Fortunato** con “Schiacciatina di scampi con misticanze primaverili su letto di fragole”, **Riccardo Bruno** con “Trasparenza di fragole con crema chantilly e cioccolato”, **Carmine Di Noia** con il piatto “Risotto di fragole e menta” e **Franco Cirigliano** che ha presentato “Filetto di vitello farcito alle fragole”.

La manifestazione, come ha dichiarato Mario De Muro, presidente della giuria, ha voluto sollecitare nei professionisti il confronto e non la competitività, sollecitandoli a scoprire il patrimonio culturale e gastronomico che la regione vanta.

Elba

Concorso Capoliveri Isola d’Elba

di Giorgio Morsiani

A Capoliveri, ridente paesino adagiato su un colle, dove spesso si organizzano eventi gastronomici, si è svolta la festa della cacciagione. Nell’ambito della manifestazione è inserito il concorso gastronomico Enrico Tonietti, già alla quinta edizione.



Il concorso ha dato la possibilità a cuochi (tra loro molti associati Urct-Fic) di cimentarsi con piatti legati alla tradizione ma anche all’innovazione.

Quest’anno per valorizzare i vini elbani si è pensato di abbinare con sorteggi il vino ai vari partecipanti, lo chef doveva così proporre il suo piatto alle caratteristiche del vino che per tipologia del territorio ed uvaggi si differenziano tra di loro.

La folla per l’occasione è accorsa numerosa con curiosità, con la speranza di carpirne qualche segreto e, perché no, assaggiare qualcosa. Ma, ahiloro, i piatti erano solo per una qualificata e severa giuria che poi con difficoltà ha assegnato i vari premi. A vincere è stata soprattutto la voglia di proporsi ogni giorno con impegno e professionalità. Ha vinto la cucina.

Due eccellenti cuochi d'Abruzzo

Pescara

di Lorenzo Pace

Il 25 gennaio all'hotel Serena Majestic di Montesilvano, l'Associazione Cuochi Pescara ha organizzato la festa del tesseramento Fic. L'evento è stato aperto da una tavola rotonda moderata dal giornalista Rai Lucio Valentini su "L'importanza dei prodotti tipici nella cucina abruzzese", in cui si sono confrontati, con il folto pubblico presente, lo chef ambasciatore della cucina abruzzese Niko Romito, il presidente regionale di Slow Food Raffaele Cavallo e il giornalista enogastronomo Massimo Di Cintio. In linea con il tema del convegno, gli chef Mario Rabottini, Michele Ottalevi, Silvestro Ruggieri, Vito Giansante e Enzo Piccirilli hanno preparato la cena di gala con alcune delle eccellenze gastronomiche abruzzesi (vedi box). Durante il convivio è stata conse-

gnata la tessera di socio onorario al critico e gastronomo Massimo Di Cintio e una targa di merito al segretario dell'Associazione Rino Sturni. Momento suggestivo è stato la consegna, da parte del presidente onorario dell'Unione regionale cuochi abruzzesi Leo Giacomucci, del premio alla carriera allo chef Nicolò Di Garbo; stimato professionista, tra i fondatori dell'Associazione, dell'Ipssar di Pescara e primo insegnante di cucina, presidente dell'associazione per 12 anni e oggi suo presidente onorario.



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

IL MENU ABRUZZESE

- Spuma di zucca con mandorle di Navelli croccanti, cubo di patate del Fucino con funghi e quenelle di broccoli con alici
- Crema di fagioli Tondino del Tavo con rape strascinate e baccalà mantecato all'olio extravergine d'oliva Dop Aprutino Pescarese
- Millefoglie di scrippelle con carciofi di Capello e lenticchie di S. Stefano di Sessanio
- Rotolo di agnello cacio e ove con lu ciabbotte
- Bavarese allo zafferano Dop dell'Aquila con ricotta di pecora e salsa alla Centerba

Successo della cucina abruzzese in Sassonia

di Lorenzo Pace

Su iniziativa di Enzo Iacovoizzi, presidente dell'associazione Italo-Tedesca originario di Chieti, in collaborazione con il Consolato d'Italia di Hannover, dal 26 al 28 novembre scorsi a Hildesheim in Germania si è svolto un evento culturale dal titolo "La figlia di Iorio in Hildesheim". Diverse le iniziative: la proiezione del film La figlia di Iorio del regista pescarese Mario Di Iorio, la presentazione del territorio abruzzese con due convegni - uno sulla Majella e l'altro sulla Costa del Trabocchi - e tre lezioni di cucina abruzzese tenute dai rappresentanti dall'Associazione Cuochi Pescara: Gianluca Carozzi, Enea D'Amico, Vito Giansante e Lorenzo Pace.

A conclusione di ogni evento, utilizzando i prodotti abruzzesi i cuochi hanno preparato un buffet e due cene di beneficenza il cui ri-

cavato è stato devoluto ai terremotati aquilani. Nel buffet sono stati offerti salumi, formaggi, latticini e piccole preparazioni tipiche. Mentre la prima cena prevedeva: Tortino di carciofi e patate su vellutata di pomodoro e sfogliatina di pane, Maccheroni alla chitarra, Agnello cacio e uova con rape strascinate, Parrozzo con salsa all'Aurum. Il menu della seconda era composto da: Prosciutto, salame, lonza, pecorino e giardiniera, Brodo di gallina con cicoria, uova e polpettine di carne, Timballo di crespelle, Agnello farcito con salsicce e patate al coppo, La pizza dolce con salsa alla Centerba.



I cuochi abruzzesi Gianluca Carozzi, Lorenzo Pace ed Enea D'Amico con il sindaco della città tedesca di Hildesheim e il presidente dell'associazione Italo-Tedesca Enzo Iacovoizzi.



SEE PAGE 5
FOR THE ITALIAN TEXT

And if we became more involved in cooking?

by Giuseppe Casale,
Deputy President of FIC

The alarm is strong, requests are pressing and expectations many. And if we really want to find a flaw in the last ten years in the federation's life, it is here that we must look. The basis invokes a whole series of topics which rotate around the way we cook, transform food products into the end product with a harmonious fusion of old and new techniques, as a response to market requirements, of those working in kitchens and all chefs, irrespective of which association they belong to.

We become excessively passionate about roles we are not good at fulfilling, improvising sometimes as lawyers or judges, other times as accountants or consultants of this or that. The new age forces us, or better still, obliges us to put ourselves in the hands of capable, competent professionals to achieve results, transparency and peace of mind.

And if we were to leave these duties first of all to those who should carry them out – due to a fact of roles and only for correct but synthetic discussion - and if we were then to decide, quickly without wasting a lot of words?

Even the smallest local association today needs to be assisted by professionals in technical aspects of a commercial, institutional and juridical type. And since everything I have said up to now is not just something I have been going on about for a long time, but is an objective which is widely shared and invoked by many, perhaps the time is right to dedicate ourselves finally, fulltime, to our professionalism corroborated by great potentials over the whole of Italy and beyond. We welcome historic, economic, financial and cultural aspects, only if linked closely to gastronomy and the consequent food styles.

One thing is certain, with all this development underway in our beloved FIC: the conviction and determination to achieve increasingly prestigious goals must be felt uniformly by the whole association base led by executives of all kinds and levels and with unequivocal competence of roles. The peripheral executives are the most important ones as they can give the right acceleration to these processes of professional and association growth, because it is on the micro-

territory that we can make a complete and positive impact.

Moreover, we must set aside for ever those sterile antagonisms among the various souls, such as chefs or caterers who work in the private sector against chefs who teach in schools, or any others. It is true that only a meagre minority suffers from these little invectives, but it would be a good thing to remove them from our minds for the common good.



SEE PAGE 16
FOR THE ITALIAN TEXT

The tools of the trade

by Eugenio Medagliani

A leap back decades, so as not to forget the techniques and tools then used to create garnishes in butter and fat and to increase the visual impact of dishes

I have often thought at buffets and banquets that a meeting of chefs, gourmets and designers would be useful to update the principles of food composition and also to modernise its appearance. It would be useful to open a debate on whether it is worth continuing to use certain garnishes, sometimes out of fashion and even of bad taste, which still appear today on the tables of buffets and banquets. If we go back in time by at least 50 years, we discover that goblets and baskets in cardboard or pasta, decorated in relief and pressed in copper, cast iron or above all turned pieces of wood, were placed on hot fried food. To compose this decoration of about 10-12 cm special supports were used which were brushed in beaten egg and covered in a thin layer of tagliatelle pasta or pastry. The decoration was applied in relief; all the details were made by hand (flowers, leaves, and branches), grouped together and brushed

with a paste made from flour and water. The decoration was then gilded with beaten egg yolk and left to dry in the open air without cooking it.

DECORATIONS IN BUTTER

For cold dishes, goblets and baskets were decorated, instead, with butter or fat. The traditional system for preparing a butter suitable for decorations is that of lightly heating a white butter in a saucepan and working it well with a wooden spoon as soon as it is removed from the heat. The saucepan is set over ice and is then whisked until it becomes frothy. It is placed in a water-proof piping bag and using nozzles with various patterns, flowers and leaves are obtained. With double moulds small sculptures of animals or other subjects can be prepared quite easily (we are a long way from the butter lion sculpted by Cellini in the kitchens of Francois I, king of France). The melted fat in these moulds is usually a mixture of fat from mutton kidneys or fresh pork lard to which stearine or paraffin can also be added. A preparation which is highly suitable for manually modelling flowers and leaves is obtained by mixing wax called graziola to the still liquid fat. Small shards are obtained from this mixture using a knife and these are then added to ice and water over a damp cloth, working it well with the palm of the hand. For example, to make a rose, some grease is rolled onto the cloth giving it the shape of a small ball. With the help of a piece of ice, it is pressed giving it the shape of a leaf or a petal. It is removed from the knife with the cloth and it applied immediately to a stick fixed to a solid body to keep it straight.

To make leaves (oak, ivy...) a piece of grease is flattened out on the cloth, cut with a wet stencil, into the shape of the leaf and the ribs are marked with the tip of a small knife. If you don't have a vegetable cutter, you can engrave the shape of the leaf in a turnip, carrot or potato and press it onto the layer of grease to give it the required shape.



Diploma di merito

La Dirigenza della Federazione Italiana Cuochi e la Redazione invieranno
il DIPLOMA DI MERITO a tutti i Colleghi
che avranno pubblicato sulla rivista IL CUOCO una proposta d'autore



SEE PAGE 18
FOR THE ITALIAN TEXT

Beans, the (tasty) meat of the poor

by Sergio G. Grasso
food anthropologist

There are dozens of different species of this humble and healthy pulse, so rich in protein that it is a valid alternative to meat

Many maintain that before 1492 the Old Continent didn't even know that the bean (whose name, incidentally, means "fava" (small bean)) existed. And yet we owe the first documented bean recipe to Marco Gavio Apicio, the Roman patrician from the 1st century A.D., who recommended them fried and dressed in pepper or cooked in a pan with green fennel and sapa, a cooked, very concentrated must, precursor of the current balsamic vinegar.

The archaeological reports of Tubinga University take us even further back in time in the excavations underway in the ancient city of Troy in Turkey. It appears that many earthenware jars of beans, considered – three thousand years ago – as an exotic and rare food, were part of the fabulous treasure of Priamo. This treasure was fabulous (favoloso) more than ever, since "favola" is a word derived from fabula, in Latin, a small thing of little importance, such as beans (fave).

Both beans from Apicio and Priamo were sweet Hyacinth Beans from Egypt (Dolichos lablab), the seeds of a plant coming from tropical Africa, grown since 4000 B.C. and widespread in the Mediterranean basin at least 1500 years before our era. We know them as "black-eyed beans" and although they belong to the same family as the Phaseolus vulgaris they are smaller than these, white in colour and with a characteristic black spot at the tip where the seed is attached to the pod.

NUTRITIOUS AND HEALTHY

Used for centuries, with lentils, even as fertiliser in the countryside, "black-eyed" beans did not therefore have a good nutritional reputation in the Middle Ages. They were considered by the powerful as a primitive, coarse food, suitable, at the least, as animal fodder. This didn't stop the common people from eating plenty of them, also because of the presumed aphrodisiacal properties of the pulses. The physician from Bologna Castore Du-

rante wrote about Hyacinth Beans, in 1535: "they generate virile seed and arouse coitus especially if eaten with pepper, sugar and cow's milk".

Not very noble, perhaps, but sufficiently nutritious and healthy, beans have filled the bellies of the poorer, helpless classes for centuries, as we are told by another inhabitant of Bologna, Annibale Carracci, who in the second half of the sixteenth century painted the famous, intense Bean Eater, now on display at the Galleria Colonna in Rome.

Eduardo De Fillippo, in "Natale in casa Cupiello" also had something to say about the virtues – at least beneficial if not exactly erotic – of the bean – meat of the poor: pasta and beans, the medicine to frighten off a fever "coming from the gut".

Speaking in nutritional terms, pulses all have one characteristic in common: they repay their modest size with the high number of seeds in one pod. They can also be eaten raw (de gustibus...), but become surprisingly attractive once cooked; they can be kept for a long time once dried and return to their dense tenderness when left to soak for a few hours. In short, they are a complete and perfect food: they contain starch (a "composite" sugar with energetic functions), iron, vitamins and mineral salts and are the best alternative to meat because of their high protein content. Food of animal origin (eggs, meat, fish, milk and derivatives) they contain all the amino-acids, fundamental components of proteins, veritable bricks with which we perpetually build and re-build our organism.

Excluding meat from our diet may be – and is – a mistake but if in a vegetarian diet we manage to combine cereals with pulses, our organism is able to enjoy "noble" proteins comparable to those of meat. Talking about "noble" and "plebeian" proteins is only a waste of time for people suffering the pangs of hunger and who cannot afford to worry about what they eat. Noble and plebeian: a conflict of cast and of cash which has been going on for thousands of years and which explains why pulses do not feel obliged to behave in a gentlemanly way during the digestion phase. ... The bean is noisy!! This happens because the cellulose of the film which covers them and the starch they contain – which is a complex sugar, – are difficult for the digestive enzymes to demolish. Once they arrive in the final section of the intestine, the bacterial flora triggers the unpleasant fermentation processes responsible for meteorism (not to be confused with aerophagy which consists in "eating air").

These fermentations produce noises which are damaging for human relations, but conceal a healthy consequence for our organism. Flatulence helps us release substances which foster the production of "bad" cholesterol (Ldl) and helps us expel many potentially carcinogenic toxins and products.

BLACK, WHITE, BROWN...

In the interior of central-south America it is impossible to find a market where dozens and dozens of different species of beans are not on display, with incredible, unexpected colours, shapes and sizes: a variety of colours which range from deep black to snow white passing through all the shades of green, red and blue; scribbled, striped, spotted, with smooth, thin, or thick and lumpy skin, elliptical, bi-convex, tubular or round in shape, sometime tiny like a grain of rice, other times larger like a sumptuous medallion. And every species has its own special culinary function: white ones go with pork, black ones with tortillas, brown one with rice and so on. In the Mexican Chiapas, the villages along the monotonous roads of the interior serve a delicious snack called, "nacho de moros" made by frying a thin layer of bean puree – very similar to the spagnolet di Lamon – over a red-hot iron slab. It was the food of travellers and messengers who needed energy without carrying heavy, perishable provisions.

ITALIAN BEANS

The centuries-old, splendid untouched quality of Lamon, "Zolfini", "Toscanelli" and "Coco" beans, precious for their almost total absence of skin, their very hard texture and particularly sweet, intense taste, bear witness to the care, rather, the love, of Italians for this precious pulse. Onano (Viterbo) beans, very fashionable in the XVI century or "Purgatorio", "Solfarini" and "Tabacchino" from Sarconi (Potenza) or the very tasty "Ciavatoni" beans are rare, precious jewels. The thousands or more preparations with which Italian gastronomy is rich and brilliant demonstrate how skilful and clever Italian are in successfully interpreting Mother Nature's gifts (in spite of the insults and attacks this pulse has to suffer). Daughters of a history and culture to be eaten in a dish, even if "noisy" and without nobility.





SEE PAGE 30
FOR THE ITALIAN TEXT

With cherries, one recipe leads to another!

by Chiara Mella

Red and fleshy, this small seasonal fruit is the protagonist of sweet and savoury recipes created for the magazine "Il Cuoco" by the chef Domenico Lampedecchia, a member of the Bari Chefs Association

Teacher in the professionalisation area at the Catering College Ipsar of Molfetta (BA) and a member of the team of professionals "Dolmen Team", Domenico Lampedecchia is a chef who, on one hand, is aware of new food trends, and, on the other, is interested in rediscovering the long-lost flavours and tastes of Puglia. His dream is to open a restaurant where he can offer his dishes prepared with raw materials understood as the synthesis of the food experiences he has known.

Born in Bisceglie in 1974, and the son of Angelo, himself a chef, after leaving the Institute "Einaudi" of Canosa di Puglia he decided he wanted to become a great chef. His first experiences were as an apprentice under the guidance of talented chefs. His first love for cooking grew and in 1996 he met Carlo Pagnani who taught him the profession. He joined the Bari Chefs Association and thanks to it understood that he wanted to go beyond just working day by day. He got information, travelled and started to train via some courses for professionals. In 2003, in the Italian selection for the international Taittinger Competition, he came third and brought home medallions in other regional and national competitions.



SEE PAGE 44
FOR THE ITALIAN TEXT

The banquet becomes beautiful

by Stefano Pepe

Vegetables, margarine and other ingredients in the works of an artist chef who started as self-taught and who today, after a long period of specialisation, is Art Director of the Veneto Carvers Team

The works elegantly decorate buffets and banquets, enhancing the ephemeral art of the chef giving that touch of diversity which is indispensable for distinguishing a fine work from a sublime one, exercising on those who admire it, positive reactions, further predisposing the dishes presented.

The FIC member Renato Cattapan has assimilated this concept very well in his restaurant at Quarto Altino (VE), presenting, at every banquet lunch, artistic works which give the event underway a further reason for gratification and appreciation by the customers.

The chef says that he often finds inspiration in works of art, in churches and museums. In fact, Cattapan reminds us, when he was invited with the Chefs Union of the Veneto to meet President Azeglio Ciampi on 8th March 2005, with the assignment of organising the buffet at the Quirinale: "after viewing the room and organising a plan of work for the following day, at half-past one at night together with two colleagues I toured the fountains of Rome, such as Triton and, later, the Sea-horse in piazza Navona, the muses which inspired my work".

Renato Cattapan

After graduating from the Catering College of Castelfranco Veneto in 1976, and various ex-

periences in prestigious restaurants in the Veneto, Cattapan began working at the Cà delle Anfore di Quarto d'Altino (VE), which he took over, in 1984 together with his partner Piraino and their respective wives. The business grew and became so well-known that it became one of the favourite restaurants of the former President of the Republic, Oscar Luigi Scalfaro.

Renato was not only passionate about cooking but he was also a self-taught artist, presenting at his events, his first compositions of vegetable carvings. By becoming a member of FIC he had the chance to attend courses held by Alberto Tomasi and Tino Savio, perfecting and improving his technique, giving a further boost to his creativity and talent, bringing him to the top of this difficult discipline. He became a member of the Carvers Team of the Veneto Chefs Union, where he covers the position of artistic director.



SEE PAGE 48
FOR THE
ITALIAN TEXT

The NIC

The Italian National Chefs' team (NIC), was established in 2004 as an emanation of the Italian Chefs' Federation, which brings together over 20 thousand Italian chefs. It's structured into two distinct teams: the National Major and National Under, made up of young chefs who could later go on to join the NIC team. In their respective categories, both teams take part in important international culinary competitions reserved for chefs. Team manager and the sole contact for all NIC activities is Chef Fabio Tacchella.

In three years of activity the teams have won many prizes, medals and acknowledgements at some of the most important culinary events of recent years. Through this success, NIC is making a significant contribution to spreading Italian gastronomic culture and the concept of Made in Italy.





SEE PAGE 60
FOR THE ITALIAN TEXT

Cookery school for enthusiasts

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

The Associazione Cuochi Brianza (The Brianza Chefs Association) presents the "Evening Cookery School", a proposal aimed at all local cookery and gastronomy enthusiasts. The intention is to give people a basic training in the preparation of everyday food, responding to criteria of: practicality, simplicity, goodness and teaching the preparation of economic dishes.

Practicality. The chefs of the Associazione Cuochi Brianza are professionals in the field of traditional and innovative catering and are also the teachers of young chefs. Our aim is to transmit not only knowledge about food, but, and above all, the indispensable abilities for producing

dishes. The working method is simple and the language used, immediate.

Each lesson lasts for about two hours and includes a series of recipes realised with products we find in all our home refrigerators and larders. The recipes are cooked before the students' own eyes by the "chef of the evening" who also answers the public's questions. Pupils of the Istituto Alberghiero Ballerini of Seregno help the teaching chef.

Simplicity. Lessons follow a simple layout and are within the reach of everyone. The public watches the practical lesson and can ask the chef questions and follow preparations phase by phase. This basic method allows everyone to learn the basics of everyday cooking and to inter-relate with the experts.

Goodness. A good dish is tasty and digestible. It mustn't damage the palate or the stomach, but above all, it must give great satisfaction to the person at table, satisfying his body and spirit. Dishes which we think of as good and remember as such, give a great sense of well-being.

Preparation of economic dishes. Any dish

which costs little compared with the benefit we get from it is economic. In the kitchen, being economic does not mean spending little, but spending the right amount to obtain nourishment, satisfaction with a touch of elegance and amazement for the guests at our table.



WÜSTHOF



Per Informazioni:

Valsodo SRL

Tel: 055 - 8878751

e-mail: valsodo@iol.it

www.wuesthof.de

CLASSIC Ikon

Coltelli
Forgiati



Quality - Made in Solingen/Germany



SEE PAGE 58
FOR THE ITALIAN TEXT

Welcome: the word of success

by **Alessandro Circiello** and **Luigi Cremona**
respectively co-ordinator of FIC's "Giovani
Cuochi" and wine and food critic

The success of a restaurant or of a business in general does not only depend on the kitchen. The surroundings, the professionalism of those working front of house and the ability to welcome customers and to put them at their ease, making them feel at home, all play an important part. Luigi Cremona focuses on this concept through a series of questions he asked Alessandro Circiello.

What do we mean today by welcome?

"Until a few years ago the approach to restaurants was very different from what it is today. The customer did not have the wide choice we have today and usually only had to decide between very high level restaurants, with excellent quality of cuisine and services, and restaurants which kept prices within the reach of all pockets, but which were often not a very inviting alternative to eating at home. Today the panorama has diversified. The important thing is that the surroundings must be pleasant and in line with the bill the customer pays".

Welcome: is it a term which we can only use for top class restaurants or for all levels of catering?

"It is hospitality which makes the real difference, sometimes even more than the level of the food. There are even high level restaurants which offer a simple and traditional cuisine and in these cases it is the welcome which is profoundly different together with the surroundings. A simple and correct tavern is not the negative opposite of a luxury restaurant, but it is another way of welcoming the guest. People don't necessarily all ap-

preciate the same style in a restaurant or the same cuisine: as in all spheres of life, in the food area, also, tastes fortunately are varied. This is why there are just as many ways and places to experience restaurants as there are life-styles, from the simple and fast counter of a bar to the restaurant of a 5-star hotel".

How important are the surroundings and how important is the service?

"Front-of-house service is the first approach the customer has with the restaurant, a kind of calling card. In general, the customer wants to feel at home and this is why he appreciates a hand-shake from the owner, a smile from the waiter, the impression that his well-being is always at the centre of the interest of all the staff. The satisfaction of the guest, then, also benefits the working climate, since it is invigorating for life in common".

As far as the surroundings are concerned, what are the indispensable requisites even for a simple tavern and what are the most important optionals?

"Cleanliness, good manners and knowing how to transmit professionalism. As far as optionals are concerned, everyone has his own. Personally I don't like loud voices, I hate it when, in the dining room, you can hear the kitchen staff quarrelling and being reprimanded, and worse still if this happens front-of-house. I praise cheerfulness, humanity which can be seen behind the service, without it becoming overpowering".

The real thorn in the flesh of the restaurant business seems to be service. Once everyone smiled, everyone was cheerful and transmitted love for their profession. Today this doesn't happen anymore. Why?

"It is becoming more and more difficult to find a good maitre d with his valid co-workers, even though this professional figure is central and fundamental. A good maitre should first of all be a psychologist, know how to give

advice, suggest, know what to say or not to say to the customer, know at least two languages, know how to present a dish knowing its ingredients, and know how to combine the wines. We cannot expect to find all of these aptitudes and knowledge in one single person. What is certain is that today in most restaurants this figure is often not up to role he covers".

And yet, what we call "welcome" at the end is often worth more than the quality of what we eat, in the sense that customers often book the restaurant where they feel the most comfortable, even if, perhaps, they haven't eaten all that well....

"It is at the basis of winning loyalty, i.e. knowing how to link to your own professional activity a circle (which becomes bigger as the years go by) of people who almost automatically decide to return to the same restaurant, because they find an added value and a bond which goes beyond the normal desire to change or to try new experiences. When a restaurant is successful in implementing this policy, it works better from all points of view, with an important return not only from an economic point of view. A quality which the world envies us Italians for and which we must rediscover".

How much can a chef do to overcome any shortcomings in the welcome?

"When chefs are good and have the right temperament, they also do their best in this area. When there are shortcomings in the front-of-house figure, it is more and more often the chefs who come out of the kitchen and sometimes even welcome the client at the door, or at least show him to the door at the end of dinner, when they have fewer service commitments. In short, a chef can do a lot and in a certain sense can make up for certain deficiencies, but he can never completely make up for a professional figure, who we believe is still important and critical".

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!

Sei uno Chef professionista FLC?



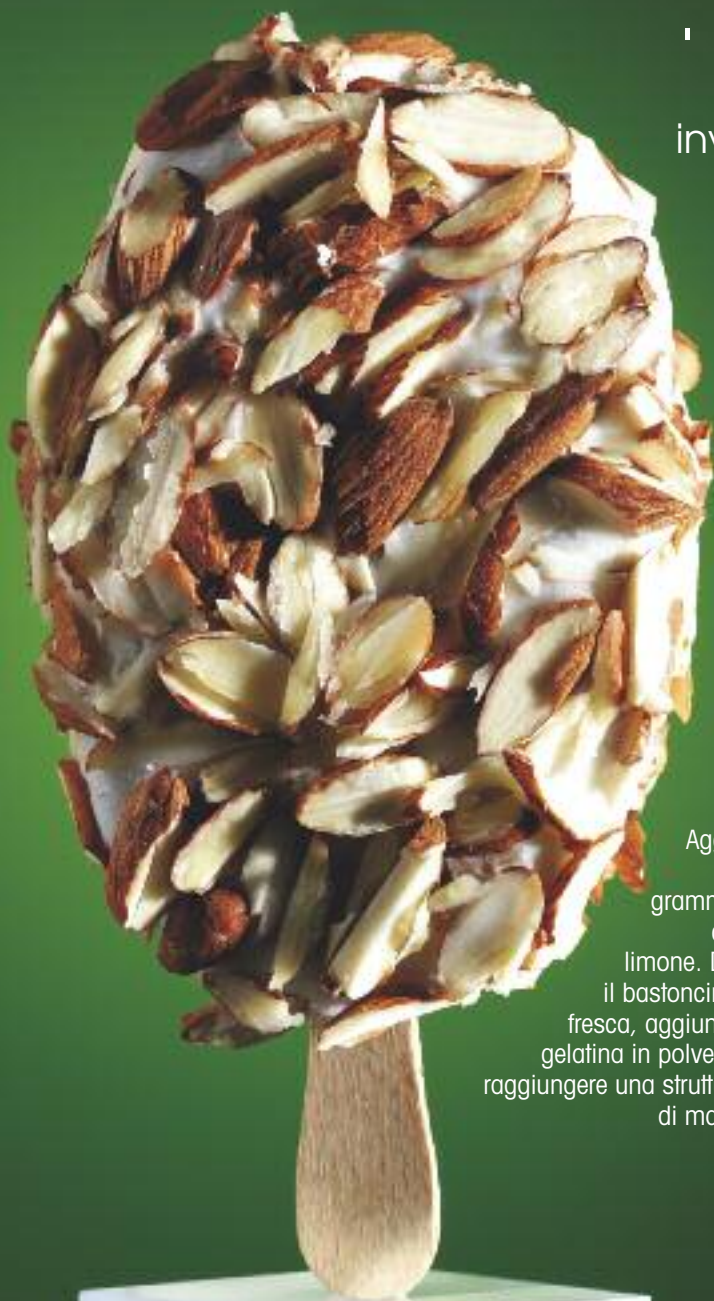
per richiederla
contatta la tua
associazione di
appartenenza

Esponi la targa FLC nel tuo ristorante

Pensavo fosse un...

...Gelato

invece è una ricciola di mare
con glassa alle mandorle



LA RICETTA

Tritare a coltello 100 grammi di ricciola di mare. Aggiungere 3 grammi di capperi sottosale, 3 grammi di olive taggiasche, 2 grammi di prezzemolo e 3 grammi di mela verde Granny Smith a brunoise. Condire con olio extravergine d'oliva, sale, pepe e succo di limone. Dare al composto la forma del gelato e aggiungere il bastoncino di legno. Portare a bollore 40 grammi di panna fresca, aggiungere 5 grammi di salsa Worcestershire e 7 grammi di gelatina in polvere. Ricoprire la ricciola con il composto fino a farle raggiungere una struttura più solida. A parte tagliare a lamelle 5 grammi di mandorle e cospargerle sulla superficie della ricciola.

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).