

il Cuoco



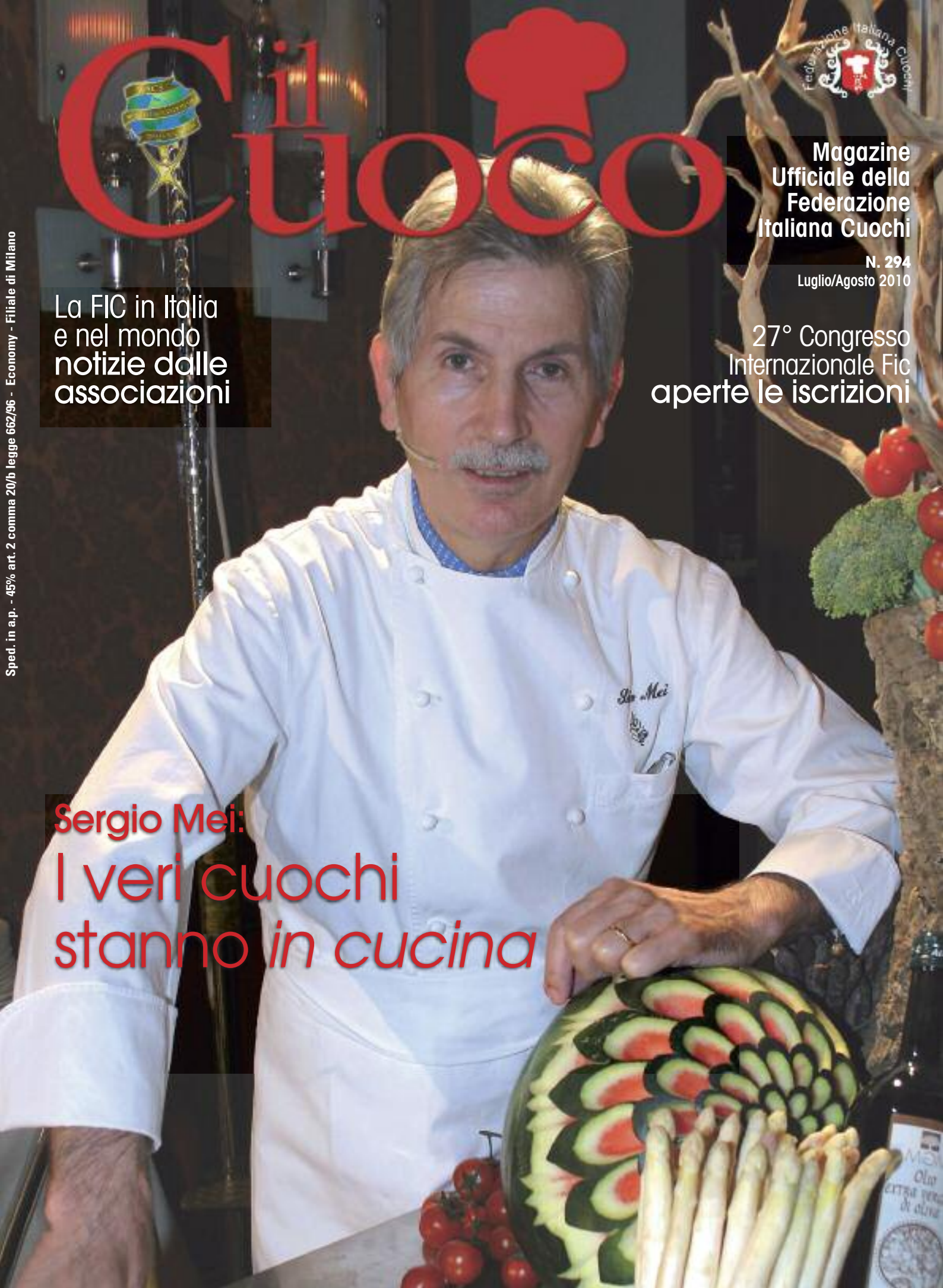
Magazine
Ufficiale della
Federazione
Italiana Cuochi

N. 294
Luglio/Agosto 2010

La FIC in Italia
e nel mondo
notizie dalle
associazioni

27° Congresso
Internazionale Fic
aperte le iscrizioni

Sergio Mei:
I veri cuochi
stanno *in cucina*





Grandi novità sono in arrivo

di Paolo Caldana
Presidente nazionale Fic

Cari amici e colleghi, vi ringrazio per il lavoro che avete svolto in questi mesi e per l'impegno che avete profuso nel portare avanti i programmi nei vostri territori, nonostante le difficoltà che spesso si sono presentate.

È stato un anno difficile per tutti noi. La morte del nostro caro segretario generale Gianpaolo Cangì, ci ha costretti a ridimensionare alcuni programmi e a ricominciare con umiltà il lavoro di segreteria e d'ufficio, suddividendo le varie responsabilità, facendo un lavoro capillare e condiviso, ma sempre di gruppo. Inoltre, abbiamo dovuto recuperare e ristabilire i rapporti con i dirigenti e riprendere i contatti con i nostri svariati partner, che sono linfa vitale per l'ente. E vi assicuro che non è stato facile, ma con l'apporto dell'ufficio di segreteria, oggi possiamo essere soddisfatti, anche se qualche disservizio vi è inevitabilmente stato e di questo mi scuso personalmente.

I progetti iniziali sono stati portati a termine come da programma e quelli restanti saranno conclusi entro questa legislatura. Nel prossimo Consiglio nazionale di novembre sarà ufficializzata la costituzione della "Fic Promotion Srl" e ne verranno proposti gli amministratori. Si tratta della modernizzazione di un'ente che guarda al futuro come un'azienda imprenditoriale, mantenendo però gli stessi scopi e criteri di un'associazione. L'interesse principale è quello di poter dare una più ampia trasparenza fiscale e contabile all'ente, ma anche quello di aumentare la visibilità e migliorare l'immagine di tutta la Federazione.

Chi mi conosce bene sa che non fa parte del mio "dna" mettere da parte le responsabilità, gli aspetti associativi e i contatti con la base della nostra Federazione. Riconosco però che in alcuni momenti non ho potuto accontentare le varie richieste pervenute e di questo sono rammaricato. In questi ultimi otto mesi di mandato cercherò di dedicarmi maggiormente ai problemi delle Associazioni, ascoltando i soci e dandomi da fare per riportare l'entusiasmo, la voglia di fare e di continuare a costruire, tutti uniti e per degli scopi comuni, siano essi di natura associativa che d'amicizia. Voglio esprimere un ringraziamento a tutta la commissione editoriale, che in questi mesi ha lavorato per il restyling della nostra rivista, che sta riscuotendo grandi consensi. In merito, siamo aperti a suggerimenti atti a portare ulteriori miglioramenti ai contenuti. Vi annuncio anche che presto sarà rinnovato anche il nostro sito web.

Cambiamenti radicali ci saranno anche per quanto riguarda il prossimo tesseramento: nel 2011 avverrà in via telematica e la vostra tessera di socio Fic non rappresenterà solo la vostra appartenenza alla Famiglia delle berrette bianche, ma potrà essere usata per usufruire di servizi e agevolazioni a voi riservate. E ancora, si sta progettando un programma di visibilità e di partecipazione in forma attiva alle Fiere di settore più importanti in Italia, partendo da Milano, Rimini, Roma, Erba e Carrara, oltre alle partecipazioni a eventi internazionali. Metto a disposizione di tutti voi la mia disponibilità per qualsiasi piccolo o grande problema. Auguro a tutti i soci Fic un buon lavoro o buone vacanze.

SOMMARIO



IN COPERTINA:
Sergio Mei, executive chef
Hotel Four Seasons, Milano.
Foto Four Seasons Image Library.

IL CUOCO n. 294

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:
Renato Andreoletti, Salvatore Bruno, Cesare Chessorti,
Alessandro Circiello, Luigi Cremona, Michele D'Agostino,
Iranna De Meo, Leonardo Di Pinto, Sergio G. Grasso,
Giovanni Guadagno, Amelio Mazzella,
Eugenio Medagliani, Chiara Mojana, Maria Montano,
Pietro R. Montone, Gerardo Novi, Claudio Pastena,
Paola Piroddi, Marisanta di Prampero de Carvalho,
Lorenzo Pace, Stefano Pepe, Sandro Sanna,
Sergio Savaglia, Alberto Somaschini, Marco Valletta.

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 Fic: grandi novità in arrivo

Notizie & eventi

6 Concorsi, fiere e novità

Lettera aperta

7 Solidus: nuovo slancio al settore Turismo

XXVII Congresso Nazionale Fic

8 Programma e moduli di iscrizione

Saperi & sapori

18 Giappone: mangiare con gli occhi

Il prodotto

20 La carne di cinghiale

L'intervista

22 Sergio Mei: i veri cuochi stanno in cucina

Locali da gourmet

26 Ristorante "Sa Mola", Oristano

Le nostre ricette

31 La cucina mediterranea di G. Novi

37 Il gusto moderno della tradizione di L. Di Pinto

Lady Chef

42 Saperi e sapori in corsia

I Maestri di Cucina

44 L'Ordine si rinnova

Ateneo della cucina italiana

46 I sali del mondo

Nazionale Italiana Cuochi

48 Allenamenti per i Mondiali di Cucina

Chef in gara

52 Lavorare pesci e carni a norma d'igiene

Corsi e concorsi

54 Phoenix 2010: argento all'Italia

56 Vancouver: l'arte di scolpire il ghiaccio

58 Il Premio Montegrando

Spazio Giovani

60 Il gelato nella ristorazione

Scuola e formazione

62 Riforma scolastica: linee guida e pensieri

Buono a sapersi

64 Allergeni e additivi: novità per il settore ristorativo

La panificazione

66 Le farine integrali nella ristorazione

La salute nel piatto

68 Una "medicina" chiamata pesto

Vita associativa

71 Pescara

72 Basilicata

73 Bologna - Como

74 Cagliari

75 Perugia - Varese

76 Matera

77 L'Aquila

78 English text

82 Giochi di cucina





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



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

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

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

Presidente
PAOLO CALDANA

Presidente Onorario
SCALISI GAETANO

Responsabile di segreteria
SALVATORE BRUNO

Vice Presidente Vicario
GIUSEPPE CASALE

Vice Presidente Nord
FERNANDO BASSI

Vice Presidente Centro
GABRIELLA BUGARI

Vice Presidente Sud
GIACOMO GIANCASPRO

Tesoriere
CARLO CRANCHI

GIUNTA ESECUTIVA

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

COMPARTIMENTI FIC

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

DIPARTIMENTI FIC

¶ Dipartimento Istituzionale - Giuseppe Casale
¶ Dipartimento Tecnico/Professionale - Giorgio Nardelli
¶ Dipartimento Programmazione e Controllo - Salvatore Bruno
¶ Dipartimento Pubbliche Relazioni e Formazione - Giacomo Giancaspro

MEMBRI ONORARI

Drago Rinaldo - Di Vita Giovacchino - Scalisi Gaetano - Cascino Salvatore - Di Cristo Benito - Caprio Nono - Morvillo Antonino

COLLEGIO SINDACI REVISORI

¶ Effettivi: Mirka Pillon - Alvaro Bartoli - Rosario Seidita
¶ Supplenti: Felice Di Tullio - Giulio Marzi

COLLEGIO PROBIVIRI

¶ Effettivi: Francesco Lopopolo - Angelo Pittui - Silvana Mozzon
¶ Supplenti: Esposito - Mango

CONSIGLIO NAZIONALE

Tutti i Presidenti Regionali di Diritto + un Consigliere Regionale nel rapporto di 1 ogni 400 iscritti dell'Unione Regionale

Bassi Fernando - Battaglia Massimo - Becciolini Mario - Bedale Angelo - Belloni Gian Paolo - Bigi Alviero - Blasi Wilson
Bresciani Carlo - Bruno Salvatore - Bugari Gabriella - Caldana Paolo - Casale Giuseppe - Castelli Ferruccio - Cicolini Bruno
Circiello Alessandro - Consentino Mario - Corapi Francesco - Cranchi Carlo - D'Agostino Michele - Dal Lago Gastone
De Sanctis Antonio - D'Elia Ciro - Di Giulio Cesare Ettore - Elisir Girolamo - Esposito Antonio Fabbricatore Carmelo
Faccio Fabrizio - Finamore Giuseppe - Gambuzza Salvatore - Giancaspro Giacomo - Giuliano Giuseppe - Guerrier Lamberto
Guidotti Maurizio - Lillo Giuseppe Domenico - Lombardi Luigi - Macario Angelo - Macri Antonio - Manzatto Graziano Ma-
riani Franco - Marzi Giulio - Mazzi Angelo - Miracolo Maria Antonietta - Montone Pietro Roberto - Montano Carlo
Morelli Antonio - Morvillo Antonino - Nardelli Giorgio Ortolani Robert - Perrone Luigi - Pintus Antonello
Pontoni Germano - Pozzulo Rocco - Prevedel Bertilla - Privitera Domenico - Riccio Gaetano - Rossi Egidio - Saba Elia
Saccione Antonio - Sallustio Vittorio - Stellini Vittorio Claudio - Sgambati Rosario - Tacchella Fabio - Turturo Salvatore
Valletta Marco - Veciani Cleto - Zappulla Carlo

ESTERI

Passaseo Antonio - Poggio Giovanni - Russo Nino

AVVISO AI SOCI E AI LETTORI

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

Grandi novità a capo dell'Associazione Cuochi Austria

“La mia elezione è stata un po’ sensazionale, perché per la prima volta nei 108 anni dell’associazione cuochi Austria non è stato eletto un Viennese come presidente, ma un rappresentante esterno”, gioisce Josef Fankhauser il quale è stato eletto dalla maggioranza durante l’assemblea generale del 4 maggio. Josef Fankhauser è stato finora vice presidente dell’Associazione Cuochi Austria e presidente della sezione Tirolo. Già come vice Fankhauser ha dato dei nuovi impulsi. È grazie al suo grande impegno e alla collaborazione degli associati della sezione Tirolo, che per la prima volta si terrà il Wacs European Congress in Austria.

Dall’11 al 14 settembre sono attesi, sotto il vigilante occhio del presidente della associazione mondiale Gissur Gudmundson, presidenti delle associazioni cuochi da 22 Stati. Un’altra iniziativa di Fankhauser è stata il Big Cooking Contest nato nel 2007. Un concorso per giovani cuochi che si tiene ogni anno durante la fiera gastronomica Fafga. Il Bbc ha avuto un riconoscimento internazionale dalla Wacs già alla prima edizione nel 2007. Il nuovo presidente Fankhauser spera di “dare alle associazioni austriache ancora molti impulsi” e sorprenderà presto con nuove idee e iniziative.

TAITTINGER 2010: CANCELLATA LA SEZIONE ITALIANA

In merito all’anticipazione del Concorso Culinario Taittinger Sezione Italiana pubblicata su *Il Cuoco* n. 293 (maggio-giugno), siamo spiacenti di comunicarvi che la Sezione Italiana per l’anno 2010 è stata annullata, a causa di problemi sopraggiunti alla Direzione organizzativa francese e al suo distributore italiano. La Federazione Italiana Cuochi si era prodigata come nei precedenti anni al fine di garantire il regolare svolgimento del concorso ed è rammaricata che eventi imprevisi impediscano l’organizzazione da parte dei partner. La Fic chiede ai suoi soci di ignorare l’invito a partecipare alle selezioni e si scusa per l’inconveniente.

Piatti di ieri, sulle tavole di oggi

Fra tagli e frattaglie. Mangiare meglio spendendo meno e riscoprendo antichi sapori (Ed. Grafiche Tintoretto, TV) è il libro di Bruno Bassetto che racconta storie, tradizioni, aneddoti e oltre 100 ricette, e che descrivono sotto un’ottica del tutto particolare la cucina tradizionale della Marca trevigiana. Intento dell’autore era di produrre con la sua pubblicazione un saggio-libro dove oltre alle ricette, indicazioni e suggerimenti porta a chi lo legge ad antichi sapori, fatti di pietanze e carni di tagli cosiddetti poveri. Libro forse controcorrente, ma di riscontro, che vuol valorizzare le pietanze di casa nostra proprio in un

momento in cui la carne sembra aver perso terreno nei piatti degli italiani. Le oltre 2.300 copie vendute in prima edizione hanno indotto l’autore alla ristampa.

Per info e acquisto:
Bruno Bassetto,
info@brunobassetto.carni.it
tel. 0422.231945.



La Fic alla fiera Pabogel

Nella prossima Fiera di Roma Pabogel, dal 16 al 19 ottobre, la Federazione italiana cuochi in collaborazione con l’Unione regionale Cuochi Lazio, avrà un proprio stand dove ci saranno interventi e dimostrazioni pratiche dei vari compartimenti Fic. Interverranno l’Ateneo della Cucina Italiana, i Maestri di Cucina, la Nic, il Compartimento giovani. In anteprima la presentazione Dell’Agorà dei Giovani Cuochi 2010.

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



Il Segretario di Solidus illustra le opportunità che il sodalizio offre al mondo alberghiero italiano - con i 60mila associati alle nove associazioni che ne fanno parte e i 2milioni di italiani che lavorano nel turismo in Italia. Solidus ha elaborato un "Programma Turismo Italia" per rilanciare un settore che fattura complessivamente 150 miliardi di euro, pari al 10-12 per cento del Pil nazionale

Turismo: nuovo slancio al settore

di Renato Andreoletti

Solidus non è un'associazione né una superassociazione. Solidus è un tavolo di confronto tra le associazioni che ne fanno parte (vedi il box in questa pagina, *ndr*) e che mantengono la loro piena autonomia, culturale e associativa. Solidus è il luogo dove le varie associazioni imparano a conoscersi e a frequentarsi; cosa di non poco conto in un mondo alberghiero assai frazionato e la cui debolezza - politica e culturale - risiede nella polverizzazione delle aziende alberghiere intese come singole unità produttive e delle professioni, sottoposte a una crescente pressione sul posto di lavoro stante la grave crisi che non ci siamo ancora lasciati alle spalle. Ai direttori è chiesto di tagliare sui ser-

vizi per ridurre i costi, dimenticando che dietro ai servizi ci sono professionisti che si vedono decurtare lo stipendio o mettere in discussione il posto di lavoro. Inoltre, tagliare i servizi - riducendo il personale addetto ai vari reparti per esempio - significa tagliare la qualità dell'ospitalità, abbassando di fatto la categoria dell'albergo e deludendo la clientela.

Chi opera a diretto contatto con la clientela si trova costretto tra le ganasce della Direzione e quelle della Clientela, operando con sempre maggiori difficoltà professionali e minori soddisfazioni personali. È una situazione che richiede una capacità di risposta a più livelli, da parte delle singole associazioni e sarebbe utile accentuare il dialogo tra tutte le associazioni sugli argomenti che possono costituire un terreno d'azione comune. È questo lo spirito con il quale ho redatto la bozza del "Programma Turismo Italia", che auspico che le associazioni discutano al loro interno e che costituisca il terreno di confronto per arrivare a momenti di elaborazione comune.

Trovo importante la proposta di Franco Arabia, presidente di Ada (Associazione direttori d'albergo), di coinvolgere il loro Centro Studi Mario Rosciale, che potrebbe elaborare ulteriormente la bozza proposta da Solidus dandole maggiore spessore culturale e professionale. Spero che ciò coinvolga anche tutte le altre associazioni. Ci sono professionisti e intellettuali esterni alle associazioni, come

il prof. Roberto Lavarini della Iulm di Milano, che andrebbero coinvolti per migliorare ulteriormente la nostra piattaforma programmatica e arrivare a confronti pubblici che sappiano attirare l'attenzione dell'opinione pubblica sul nostro settore in maniera meno superficiale rispetto a quanto sta accadendo. Mi riferisco, per esempio, all'ultima assemblea di Federalberghi, ben pubblicizzata sui mass media grazie anche all'intervento del capo del Governo e del ministro del Turismo, che pare aver delimitato i problemi del turismo in Italia alla tassa di soggiorno proposta per Roma e a statistiche assai discutibili, che riguardano sempre e soltanto il numero degli alberghi, gli arrivi e le presenze e mai i valori aggiunti generati dal turismo in Italia. Non hanno neppure sfiorato il problema del patrimonio culturale e monumentale che in Italia costa una fortuna in stipendi - oltre 600 milioni di euro - ma genera solo un quinto di tale cifra in incassi e ancora meno in merchandising, parola del tutto sconosciuta ai Sovrintendenti alle Belle Arti e ai burocrati dei ministeri che lo gestiscono. Solidus è solo un contenitore. Spetta alle associazioni riempirlo. Io e Franco Alzetta, il presidente, possiamo solo dare consigli, si spera buoni. Non possiamo sostituirci alle associazioni. Non basta avere buone intenzioni, che pure sono indispensabili, bisogna anche avere idee chiare e proposte che possano acquistare gambe nel loro percorso.

CHI È SOLIDUS

Le nove associazioni di Solidus

- **ADA**, Ass. Direttori d'Albergo
- **AIBES**, Ass. Italiana Barman
- **AIH**, Ass. Italiana Housekeeping
- **AIRA**, Ass. Italiana Impiegati d'Albergo
- **AIS**, Ass. Italiana Sommelier
- **AMIRA**, Ass. Maître Italiani Ristoranti e Alberghi
- **FAIPA**, Federazione delle Ass. Italiane dei Portieri d'Albergo "Le Chiavi d'Oro"
- **FIC**, Federazione Italiana Cuochi
- **UIPA**, Unione Italiana Portieri d'Albergo "Le Chiavi d'Oro"



XXVII°
CONGRESSO



NAZIONALE E
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 riservate. Check in dalle 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 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 del Congresso 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 UN RISO PER AMICO.

Dimostrazione pratica sul riso in cucina allestita.

Tavola rotonda:

GUIDE GASTRONOMICHE, MEDIA E WEB: FORTUNE E SFORTUNE DELL'ARTE CULINARIA.

Ore 19.30

Chiusura dei lavori.

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

Ore 20.30

Trasferimento al Parco di Gardaland.

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

Cena a cura del Team Chef 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).

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

Ore 11.00

Lezione formativa 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 al Parco di Gardaland.

Aperitivo e cena a cura del Team Chef 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 nella cantina 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 per il pranzo).

Ore 13.00

Buffet didattico a cura dell'Unione Cuochi e delle Lady Chef del Veneto.

Performance della NIC Senior e della NIC Junior alla vigilia della Culinary World Cup di Lussemburgo (seconda colazione a pagamento su prenotazione - posti limitati).

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 Nazionale e Internazionale della Federazione Italiana Cuochi.

Trasferimento al Parco di Gardaland.

Ore 20.30

Aperitivo e cena a cura del Team Chef Regione Veneto.

Al termine rientro negli alberghi e pernottamento.

28 ottobre 2010 - RIENTRO ALLE PROPRIE SEDI

Mattino

Check-out dalle camere e partenza dei Partecipanti per il rientro alle proprie sedi. NOTA: l'ordine delle visite e delle attività potrà subire delle variazioni al fine di ottimizzare i percorsi e le tempistiche, e consentire una miglior fruizione del programma.

CORSO AGORÀ DEI GIOVANI

Vedi pagine riservate.

PER INFORMAZIONI E ISCRIZIONI

Segreteria Organizzativa: md studio congressi Srl

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.



XXVII°
CONGRESSO



NAZIONALE E
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. _____ Taglia giacca Chef: _____

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 _____

Indicare i seguenti riferimenti per la FATTURAZIONE e per la CONFERMA DELL'ISCRIZIONE. I DATI RICHIESTI SONO NECESSARI PER UNA CORRETTA GESTIONE SIA DELL'ISCRIZIONE CHE DELL'ASSISTENZA DURANTE L'EVENTO, QUINDI SONO DA CONSIDERARSI OBBLIGATORI.

Cognome _____ Nome _____

Indirizzo _____

CAP _____ Città _____ Prov. _____

Tel. _____ Fax _____ Cell. _____ e-mail _____

C.F. _____ e/o P.IVA _____

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, le spese e gli extras 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 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).



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

INFANTI 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

Gli alberghi convenzionati per il CONGRESSO sono i seguenti:

HOTEL PARCHI DEL GARDA - Via Brusi - 37017 PACENGO DI LAZZISE (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 suggestivo 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 opionate 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.

GRUPPI: per gruppi viaggiatori con proprio pullman (pullman minimo 30 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 (Euro 20,00) 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 Carraia, 8 - 33031 BASILIANO (UD) - Codice IBAN: IT 34 08375 63660 00000128080 - Codice SWIFT: ICRAITRRAP0

Descrizione pagamento: **XXVII CONGRESSO IFC 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 (maxima 14/10/2010)		€ 7,00	€
☐ INGRESSO GARDALAND (23/10/2010)		€ 24,00	€
☐ SUPPLEMENTO SINGOLA SUL PACCHETTO A		€ 130,00	€

*culla per 4 giorni (compilare solo se necessaria)

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

**Indicare se SINGOLA / DOPPIA / TRIPLA / QUADRUPLA

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 inseriti verranno trattati da MD STUDIO CONGRESSI DI DELLA PIETRA, Via Roma 8 UDINE e MD STUDIO S.p.A. S.p.A. in base alla legge 675/96 in vigore in Italia, e che i Responsabili a individuare nella presente la Ditta per la raccolta, l'elaborazione, l'archiviazione, l'uso e la diffusione dei dati personali sono i Responsabili per la raccolta, l'elaborazione, l'archiviazione, l'uso e la diffusione dei dati personali, e che i dati personali sono raccolti e trattati solo per le finalità di cui sopra.

Data _____

Firma _____



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

CORSO AGORÀ DEI GIOVANI

PROGRAMMA

24 ottobre 2010 – FACOLTATIVO: ARRIVO A LAZISE

In mattinata arrivo dei corsisti e sistemazione nelle camere riservate. Check in dalle 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 Divertimenti 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 Internazionale della Federazione Italiana Cuochi.

Ore 20.30

Buffet di apertura al Ristorante Aladino realizzato dagli allievi delle Scuole Alberghiere.

Al termine rientro negli alberghi e pernottamento.

25 ottobre 2010 – CORSO AGORÀ DEI GIOVANI

Sala Plenaria dell'Hotel Parchi del Garda.

Ore 08.30 Saluto ed apertura dei lavori

Prof. Paolo Caldara - *Presidente Federazione Italiana Cuochi*
Chef Cristiano Manzatto - *Presidente Unione Cuochi Regione Veneto*
Chef Egidio Rossi - *Presidente Unione Cuochi Regione Lombardia*
Chef Giorgio Nardelli - *Presidente Unione Cuochi Regione Toscana Alto Adige*

Ore 09.00

Intervento: **La formazione permanente nel settore della ristorazione**
Maestro Giorgio Nardelli - *Rettore Mestri di Cucina*

Ore 10.00 - I SESSIONE: "LA SALUTE VIEN MANGIANDO"

Presenta: Alessandro Cecchi Paone
Ricette Live dello Chef Alessandro Cinciello - *Coordinatore Compartimento Giovani - FIC*
Interviene:
Luigi Cremonesi - *Critico Enogastronomico*

Ore 11.00 - II SESSIONE: "PRODOTTI DI QUALITÀ E CUCINA D'AUTORE"

Ricette Live degli Chef:
Michele D'Agostino - *Coordinatore Ateneo della Cucina Italiana*
Massimo Spigaroli - *Chef Relais Antica Corte Pallavicina*

Ore 12.00 - III SESSIONE: "I CRITERI PER LA PARTECIPAZIONE AD UN CONCORSO CULINARIO"

Prof. Domenico Maggi - *Giudice Internazionale WACS*

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 **UN RISOTTO PER AMICO**
Dimostrazione pratica sul riso in cucina allestita.

Tavola rotonda

GUIDE GASTRONOMICHE, MEDIA E WEB: FORTUNE E SFORTUNE DELL'ARTE CULINARIA

Ore 19.30 - Facoltativo

Chiusura dei lavori.
Navette per gli hotels e/o tempo libero per visitare l'area espositiva.
Trasferimento al Parco di Gardaland.
Apertura a cura delle 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 – CORSO AGORÀ DEI GIOVANI

Sala Plenaria dell'Hotel Parchi del Garda.

Ore 09.00 - IV SESSIONE: "LA TECNOLOGIA INNOVATIVA AL SERVIZIO IN CUCINA"

Moderà: Giacomo Giancaspro - *Vice Pres. FIC - Area Sud*
Ricette Live dello Chef Fabio Tacchella - *Team Manager Nazionale Italiana Cuochi*

Ore 10.00 - V SESSIONE: "DAL TIPICO ALL'ECCellenza GASTRONOMICA"

Ricette Live degli Chef:
Michele Nobile - *Team Veneto*
Mario De Muro - *Team Basilicata*
Pierluigi Ardito - *Team Puglia*
Stefano Marinucci - *Team Lazio*
Cristian Castorani - *Mediatore I Grand Junior Cooking Contest*

Ore 13.30 Conclusione e chiusura dei lavori

Alessandro Cinciello - *Coordinatore Compartimento Giovani - FIC*
Giacomo Giancaspro - *Vice Presidente FIC - Area Sud*
Paolo Caldara - *Presidente Federazione Italiana Cuochi*

Seconda colazione a buffet presso il Centro Congressi.

Partenza dei corsisti.

FACOLTATIVO

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 20.00 circa

Partenza per il rientro nelle proprie sedi.

PER INFORMAZIONI E PER RICEVERE IL PROGRAMMA DELLE LEZIONI

Segreteria organizzativa
md studio congressi Snc
Via Roma, 8 - 33100 UDINE
Tel 0432 227673 - Fax 0432 507533
E-mail: info@mdstudiocongressi.com

NOTA: per le Scuole che ne faranno richiesta sarà valutata la trasformazione della partecipazione sia al Corso Agorà dei Giovani che ai lavori congressuali in crediti formativi validi per il curriculum formativo scolastico. A tal fine ad ogni corsista sarà rilasciato un regolare attestato di frequenza.



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

CORSO AGORÀ DEI GIOVANI

SCHEDA DI ISCRIZIONE

DATI ALLUNNO

Cognome _____ Nome _____

Nato/a il _____ a (città e prov.) _____

Indirizzo di residenza _____

CAP _____ Città _____ Prov. _____

Tel. _____ Fax _____ e-mail _____

C.F. _____

Frequenta la classe _____ Anno di corso _____ Indirizzo scolastico _____

Scuola / Istituto _____

Indirizzo della Scuola / Istituto _____

CAP _____ Città _____ Prov. _____

Tel. _____ Fax _____ e-mail (1) _____

Responsabile / accompagnatore _____

Nato/a il _____ a (città e prov.) _____

Indirizzo di residenza _____

CAP _____ Città _____ Prov. _____

Tel. _____ Cell. (1) _____ Fax _____ E-mail (1) _____

NOTE

L'iscrizione viene confermata a mezzo posta elettronica, pertanto è necessario indicare un indirizzo di posta elettronica di riferimento, che sarà utilizzata per ogni eventuale comunicazione tra la Segreteria Organizzativa e l'alunno/referente accompagnatore/scuola. Dovranno essere inoltre forniti i riferimenti telefonici (cellulare) necessari per ogni eventuale contatto prima e durante l'evento.

ISCRIZIONI MULTIPLE: in caso di iscrizioni multiple ovvero effettuate dalla Scuola/Istituto, la stessa dovrà provvedere alla raccolta dei dati degli alunni e al pagamento unico delle quote. La Scuola/Istituto, inoltre, dovrà fornire i dati della/e persone individuata/e quale/i accompagnatore/i e referente/i, i quali si assumeranno la responsabilità della gestione del gruppo e del controllo dello stesso per tutta la durata delle attività previste, ivi compresa l'eventuale permanenza all'interno del Parco di Gardaland. In nessun caso l'Organizzazione e la Segreteria Organizzativa potranno essere ritenute responsabili di danni o incidenti occorsi o recati dagli alunni durante le diverse giornate.

Autorizzazione alla frequenza del Corso Agorà dei Giovani

Si autorizza l'alunno _____ a frequentare il Corso Agorà dei Giovani

Data di arrivo _____ Data di partenza _____ Firma il Responsabile della procedura _____

Luogo e data, _____ Timbro della Scuola / Istituto _____

LE QUOTE

PACCHETTO A dal 24 al 26 ottobre 2010 - Euro 250,00/persona in camera tripla/quadrupla

PACCHETTO B dal 25 al 26 ottobre 2010 - Euro 150,00/persona senza pernottamento

☐ Desidero prenotare l'ingresso dal mattino a Gardaland nel giorno 24/10/2010

PACCHETTO A

La quota include:

24-26 ottobre due giorni/due notti - sistemazione nei Residence convenzionati in camera tripla o quadrupla secondo disponibilità con trattamento di pernottamento e prima colazione, il buffet didattico e i coffee break del 25 ottobre, la seconda colazione a buffet e i coffee break del 26 ottobre, le cene del 24-25 ottobre, le bevande incluse nei pasti indicati, le attività didattiche e congressuali previste nel Programma, l'ingresso al Parco di Gardaland dalle ore 14.00 del giorno 24 ottobre (NOTA: gli alunni dovranno essere accompagnati da un tutore responsabile che dovrà essere segnalato alla Segreteria Organizzativa prima dell'arrivo dell'alunno), l'assistenza in loco, l'attestato di frequenza al Corso e alle attività congressuali, l'IVA 20%.



XXVII CONGRESSO NAZIONALE E INTERNAZIONALE FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI

Presentazione

Si rinnova l'appuntamento della Federazione Italiana Cuochi nella XXVII edizione del Congresso Nazionale, che quest'anno, nell'affascinante cornice del Lago di Garda, avrà un respiro internazionale. Nelle giornate del 24, 25, 26 e 27 ottobre, infatti, presso il Gardaland Theatre nel Parco Giochi omonimo e presso l'Hotel Parchi del Garda, si svolgeranno i lavori congressuali, che prevedono, oltre alla partecipazione di numerosi Chef italiani, Giornalisti del settore enogastronomico e Specialisti del settore alimentare, il collegamento in videoconferenza con i Colleghi Chef europei ed extraeuropei. Tutto ciò nell'ottica di arricchire esperienze comuni e sostenere con forza l'obiettivo professionale di praticare una cucina sana, sostenibile per tutti e al tempo stesso di grande qualità.

Oggi più che mai, infatti, la cucina italiana resta tra le maggiori sostenitrici del "vivere sano", facendo leva anche sui numerosi prodotti d'eccellenza del suo territorio che hanno radici storiche nelle tradizioni regionali, nella cura riposta per le lavorazioni e nell'amore per la propria terra. Per questo, oltre ai tradizionali lavori congressuali le tre regioni organizzatrici dell'evento, insieme alla Federazione, hanno elaborato un programma articolato che prevede nelle mattine numerose visite tecniche ed escursioni sui territori di pertinenza, per far conoscere da vicino, a quanti prenderanno parte a questa XXVII edizione del Congresso, alcuni aspetti salienti delle produzioni agro-alimentari regionali.

La Nazionale Italiana Cuochi ha voluto inoltre scegliere l'ambito del XXVII Congresso FIC per presentare un'ultima performance prima del Culinary World Cup che si svolgerà in Lussemburgo dal 16 al 23 novembre. Fabio Tacchella e le sue squadre saranno quindi presenti per una "prova generale" che sottoporranno al giudizio degli Chef della FIC. La NIC Senior e la NIC Junior prepareranno entrambe un menù composto di 3 portate (pesce, carne e dessert) e un'esposizione del freddo. Una grande opportunità professionale in più per tutti i partecipanti e una grande occasione per noi per esternare loro il nostro sostegno per la prossima gara.

Non poteva, infine, mancare in questo XXVII

Congresso, un momento formativo dedicato al "futuro della cucina italiana". Per i nostri giovani, che domani ereditano l'onore e l'onere di sostenere i nostri obiettivi e l'eccellenza della ristorazione nazionale, nelle giornate del 25 e del 26 ottobre è previsto, infatti, il Corso di formazione "Agorà dei Giovani", sostenuto dal settore giovanile della FIC che proporrà "ricette live" e interventi formativi di grande livello.

Alla realizzazione del Congresso 2010 contribuiranno molte Aziende, Sponsor storici della Federazione Italiana Cuochi e nuovi Sponsor le cui attività produttive sottolineano ancora una volta la grande qualità dei brands italiani.

Tra gli Sponsor Ufficiali saranno presenti **Carine** che omaggerà tutti i partecipanti con una giacca professionale, il gruppo **Lainox** e **Ali** che fa della ricerca, dell'innovazione e della formazione nell'ambito dei macchinari da cucina (forni, abbattitori, ecc...) i principali ingredienti della propria filosofia attraverso strumenti all'insegna della qualità e della semplificazione nella conservazione e nelle cotture. Anche quest'anno **Agnelli**, con le sue pentole professionali, sarà presente con prodotti nati dallo studio continuo sui materiali e sulle forme, per valorizzare l'alta cucina italiana. Tra i brand internazionali saranno presenti **Kenwood** con la sua strumentazione professionale di lavorazione e cottura e **Samsung** con le ultime novità, sia tecniche che di styling, negli elettrodomestici da cucina. Per quanto concerne poi i prodotti alimentari di qualità, la **Surgital** sosterrà l'iniziativa con le eccellenze del freddo, innovative paste ripiene surgelate che sono divenute oramai modelli per qualità e ricercatezza nella nostra ristorazione. Altrettanto dicasi per **Orologel** con i suoi prodotti vegetali surgelati che i partecipanti potranno assaggiare durante le pause "gastronomiche" che scandiranno le attività di queste giornate.

Ecolab, azienda che offre una gamma completa di prodotti per garantire la pulizia e l'igiene di strutture ristorative e alberghiere, ha voluto essere con noi non solo per presentare i propri prodotti, ma anche per sottolineare come sia nello spirito dell'Azienda quello di dare una vera consulenza professionale che la rende partner nelle

attività di ristorazione in molteplici segmenti di mercato. Un nuovo marchio, infine, si aggiunge agli Sponsor Ufficiali del Congresso Nazionale FIC: è il Tipicamente Friulano, marchio registrato da parte della Direzione Centrale delle Risorse Agricole, Naturali e Forestali della Regione autonoma Friuli Venezia Giulia, che identifica un prodotto, il **Vino Friulano**, le cui fasi di produzione si svolgono tutte e per intero all'interno dei confini regionali, e che, pur avendo cambiato nome, da Tocai a Friulano appunto, mantiene da sempre il suo gusto, la qualità e la relazione con il territorio regionale, del quale saranno presentati anche altri prodotti agroalimentari tipici, che i partecipanti avranno occasione di conoscere.

E parlando di prodotti agro-alimentari parteciperanno tra gli Sponsor Gold e Silver **Drogherie & Alimentari**, il mondo esotico e un po' magico delle spezie, che da anni sostiene la FIC e porta sulle nostre tavole "Tutti i Sapori del Mondo"; la ditta **Graziella** che con i suoi pelati e conserve di pomodoro rappresenta un marchio di garanzia per la selezione e lavorazione di uno dei più importanti prodotti italiani; la **Wiberg** sarà presente sulle tavole di queste giornate con il prezioso supporto dei suoi prodotti; Sali, erbe aromatiche, oli e aceti, brodi, spezie e preparati per salse dolci; **Barry Callebaut** Italia, di madre svizzera, leader mondiale nella produzione di cacao e cioccolato di prima qualità, dalla fava di cacao al prodotto finito sullo scaffale; **Ice-Wer**, Azienda nata dalla passione del suo Titolare per il mondo della gelateria e della pasticceria, con i suoi profumi, i suoi colori, le sue tradizioni e la sua storia: oggi l'Azienda, che rinnova continuamente la sua offerta di prodotti di qualità, è diventata un punto di riferimento per tutti i professionisti che cercano l'eccellenza unita a prodotti belli, dal design ricercato e mai banale.; **Ali-Big Tuttogusto** membro del gruppo Hügli che intende presentare ai partner della F.I.C. la qualità della linea "Tuttogusto" e le sue specialità per la ristorazione, ma soprattutto annunciare e proporre finalmente ai colleghi italiani la linea dei preparati Hügli, che dal 1936 affianca con successo migliaia di colleghi chef professionisti in tutta Europa".

Per la tecnologia non potevano mancare **Fiskars Brands** Italia con **Montana**, il maggior produttore italiano di coltelleria di alta qualità per uso casalingo e ristorazione professionale, un partner che ormai collabora con la FIC da diversi anni e in diverse iniziative e **Orved**, Società nata a Verona nell'anno 1984, che fin dall'inizio ha puntato in modo assoluto sulla qualità e innovazione e che vanta un centro interno di ricerca e sperimentazione di primissimo livello. La presenza di Orved, con le proprie macchine, materiali e servizi per il sottovuoto è su tutti i mercati mondiali tramite importatori e proprie filiali dirette.

Sponsor

KENWOOD
PRETENDI IL MASSIMO

LAINOX
FORNI E SISTEMI DI COTTURA

SURGITAL

ECOLAB

SAMSUNG

OROGEL
Divisione Food Service

PENTOLE AGNELLI
PROFESSIONAL COOKING



carine

FISKARS 

Graziella
MOLLI E COTTURE FRIULANE



BARRY
Cacao



ORVED

TuttoGusto
ALI BIG

WIBERG



In Giappone non è solo un modo di dire. Lo si fa veramente, perché è consuetudine per i ristoranti esporre in vetrina una copia dei loro piatti, realizzata in plastica da abilissimi artigiani

Mangiare con gli occhi

di Eugenio Medagliani

In Giappone tutti i ristoranti espongono il cibo in vetrina. Lo fanno con piatti finti, realizzati in plastica, che attirano l'attenzione degli avventori e li guidano nella scelta. Nella lingua giapponese la parola "finto" non esiste e in riferimento al cibo si usa l'espressione "mangiare con gli occhi".

Come la cinese, anche la cucina giapponese trae le sue caratteristiche originarie da concezioni religiose e filosofiche buddiste. E la tendenza è quella di non allontanarsi dalla natura, prediligendo cibi crudi e poco cotti e curando la presentazione del piatto, che evoca la situazione naturale all'origine della vivanda (per esempio, un pesce che salta nella schiuma di un'onda, anche se è cotto).

Per i giapponesi, cucinare non concerne la materia ma la forma; è una grafia epurata, un gesto che funziona nell'economia del povero, del piccolo, del rarefatto. In Giappone, suggerisce il semiologo francese Roland Barthes ne *L'impero dei segni* (1979), mangiare non è più un compromesso col sangue, la carne, il grasso, lo sporco, la morte, ma soprattutto una deliziosa "cosa mentale".

Dentro il ristorante, che i giapponesi indicano come il "posto dove si mangia la roba", si mangia magari in piedi, senza chiacchierare, senza informarsi sul nome del piatto. Perché questo avviene prima, davanti alla vetrina, quando l'occhio vede il prezzo e quasi già assapora ciò che arriverà alla gola.

Per i giapponesi il gusto che giunge all'occhio non è mai separato da quello che si scioglie in bocca. Così anche nei cibi "veri" l'occhio non deve essere al-

lontanato dalla natura dalla quale l'alimento proviene: la terra, l'isola, il mare. Ecco qualche esempio:

- *Funade*, ossia la "nave che parte", è un piatto augurale, in cui è iscritta la partenza di una nuova vita (matrimonio, carriera...). Un grosso pesce rosso (il colore della fortuna), in una nave di legno, giace tra bianchi fiori di seppia e alghe verdi. Piccoli scogli di uova di salmone e di tonno crudo, trattenuti da lucenti blocchi di ghiaccio, danno il sapore della terraferma. La nave, il pesce rosso, il verde vivo accompagnano in tutte le stagioni le date che hanno bisogno dell'augurio del futuro.

- *Tsukimi Soba*, spaghetti di grano saraceno al paesaggio di luna (Tsuki): la luna ha i tratti del tuorlo d'uovo che campeggia su un'alga bruna in una zuppa scura. Dentro navigano gli spaghetti che con il loro incerto chiarore alludono a una notte senza stelle, dove la luna illumina nuvole che si rincorrono. Passata la notte, tutto sarà finito, mangiato; resterà la piccola pentola di ghisa scura: la volta del cielo nelle buie sere d'inverno. Così il paesaggio, mutando, resta. Nudo, pronto ad accogliere "la roba" che nel suo cammino dagli occhi alla bocca nutre il corpo degli uomini.

In Giappone la verità è finzione. Il cibo - soprattutto se crudo - teme l'esposizione, dopo un'ora cambia colore. La plastica è ciò che dura. Ripete di stagione in stagione l'umidità delle zuppe, la doratura del forno, l'ambigua consistenza del riso bollito. È un artigianato costoso, di precisione e di abilità. Ed è un buon business: più gli occhi mangiano, più piatti si vendono.





È di casa da sempre in Maremma
e sono tante le ricette per gustare
la sua carne saporita e soda

La tradizione di dar caccia al cinghiale

di Sergio G. Grasso
antropologo alimentare



For English text see page 78

In Maremma, soprattutto sulle colline, nei boschi con folta vegetazione di querce, castagni, lecci e faggi, il cinghiale allo stato brado è sempre stato di casa. Frequenta con assiduità anche la macchia mediterranea, purché vi sia dell'acqua e del fango da cui trarre refrigerio. Il cinghiale maremmano ha mantello scuro e raggiunge gli 80 chili verso i due anni d'età.

Animale energico e massiccio, è capace di percorrere grandi distanze alla ricerca del cibo di cui nutrirsi. Questa frenetica e infaticabile attività favorisce il rapido consumo dei depositi adiposi,

premiando il cinghiale con un apparato muscolare tonico e asciutto, premessa indispensabile per la saporita gastronomia richiesta dai suoi estimatori.

Carne soda, dunque, povera d'acqua e di un bel colore rosso, che non richiede uso di nitrati per rifarsi il *make-up*. Immune dal veleno dei serpenti, se ne ciba di tanto in tanto unitamente a topi, uova, carogne di animali e soprattutto insetti, larve e vermi. Da avido grufolatore, riesce a smuovere col muso e con le zampe enormi quantità di terreno, operando in tal modo una cospicua rimozione di parassiti e contribuendo all'inseminazione boschiva.

Il cinghiale è irritabile, scontroso e anche un po' maleducato ma rappresenta da sempre la preda più ambita dei cacciatori maremmani che ostentano i loro macabri trofei di caccia con un orgoglio quasi impudico. È comune pranzare al ristorante, seduti sotto massicce teste di cinghiale, precariamente aggrappate a un chiodo neppure tanto sicuro. Così come capita non raramente di sorseggiare un caffè o un calice di buon vino - che qui non fa difetto - circondati da fotografie di cacciatori abbracciati con fiero cipiglio alle loro prede mortammazzate.

LE RICETTE PER GUSTARLO

Quanto al pregio gastronomico, un cinghiale vegliardo, di tre o più anni (età che il cacciatore riconosce dallo stato delle zanne) ha carni di sapore molto, troppo intenso e di consistenza tiglosa.



foto - istockphoto.com - NNehring

Traggono vantaggio da una lunga frollatura e ingentiliscono l'antipatico gusto di selvaggio solo con giorni e giorni di marinatura in vino e aceto. **La carne degli esemplari più giovani - da sei mesi a un anno - è più garbata al gusto. L'aspetto, il colore meno intenso, il profumo più delicato e la morbidezza al tatto, ne giustificano la preferenza culinaria** anche da parte dei consumatori assuefatti alle misere fettine di vitella panate o agli anemici petti di pollo di batteria.

Il ricettario ideale vede al primo posto il coscio a forno, bagnato col vino e portato in tavola con una salsa di mele, con la mostarda o con la salsa d'agresto (uva acerba spremuta). Da provare l'antica e laboriosa preparazione in *dolce-forte* che abbina le carni marinate in vino rosso e odori, alle verdure dell'orto, a odori e spezie, pomodoro e... cioccolato amaro. Gli altri tagli del cinghiale possono essere cotti in umido alla maremmana, con le mele acerbe, in bianco con odori, limone e vino. Se eseguita a regola d'arte e cucinata a puntino, anche la coratella del cinghiale in umido riesce a far commuovere l'anima e la gola.

La marinatura

Una marinata molto indicata per il cinghiale è quella composta da cipolle, carote, scalogno, sedano, aglio, foglie di alloro, bacche di ginepro, chiodi di garofano, pepe in grani, timo, rosmarino, vino rosso o bianco, olio e aceto. È importante non aggiungere alla marinata il sale, che richiamerebbe all'esterno gli umori della carne. La quantità di aceto è da commisurare all'età dell'animale: 100 grammi per ogni litro di vino e per ogni anno d'età. Il vino rosso tende a sovrastare il sapore della carne più giovane, ma forma una salsa molto saporita. Il vino bianco, invece, rispetta il sapore della carne, ma rende il fondo di cottura meno corposo. L'olio - non più di 30 grammi per litro di vino - forma una pellicola protettiva che previene l'ossidazione della carne. La carne va girata spesso durante la marinatura, possibilmente con una spatola e non le mani. Due o tre ore di marinatura sono sufficienti per tagli molto piccoli o bistecche, ma i pezzi grossi richiedono anche tre, quattro e perfino 5 giorni di infusione in luogo fresco e in tegame coperto. Meglio comunque non abusare di marinatura e di frollatura perché il cinghiale marinato è meno digeribile di quello cotto arrosto, in forno o nello spiedo.

NEW

L'evoluzione intelligente

Linea
SMART

Efficienza nei consumi
e sicurezza dei risultati
di cottura

www.lainox.it



Robustezza dei materiali
e affidabilità totale

Tecnologia avanzata
e design funzionale

Comandi pratici
e facilità d'utilizzo



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

LAINOX®

L'eccellenza in cucina



Ha iniziato la sua carriera giovanissimo, come apprendista presso un panettiere nella Sardegna natia. Ora, in qualità di executive chef, dirige un team di 32 cuochi presso il Four Seasons Hotel Milano. Servire oltre 160mila coperti l'anno è certo un lavoro che impegna costantemente, eppure questo instancabile chef trova il tempo di dedicarsi a un incredibile numero di attività. Nel corso degli ultimi sei anni ha spesso preso parte alla Nazionale Italiana Cuochi; per due volte ha rappresentato l'Italia alla Culinary World Cup, in cui la squadra tricolore ha vinto una medaglia d'oro, quattro d'argento e una di bronzo. Incontro con un grande professionista e socio Fic: Sergio Mei

I veri cuochi stanno *in cucina*

di Chiara Mojana



Sergio, da quanti anni sei ai fornelli?

“Da 44 anni, ossia da quando avevo 14 anni... ho perso il conto!”

Che cosa è cambiato nel modo di fare cucina in questi anni?

“Quando ho cominciato a lavorare, in cucina c'erano le stufe a legna e carbone. Erano così anche al Savini, dove lavorai nel 1970. Oggi la tecnologia ha rivoluzionato tutto. Nella mia cucina per esempio oggi abbiamo l'induzione, ma anche dei fornelli a gas. Ma solo per ovviare al problema di un eventuale black out, perché cucinare con l'induzione non toglie niente ai piatti e offre il vantaggio di non rilasciare calore nell'ambiente. Un tempo a stare in cucina c'era da lasciarsi le penne! Si indossavano fasce elastiche per proteggersi la pancia quando si stava vicino ai fuochi e alle stufe”.

Quante ore si lavora al giorno in un Hotel al top come il tuo?

“Ventiquattro! Perché la cucina non chiude mai, neanche di notte. Propone menu differen-

ziati, certo, ma i clienti devono poter soddisfare il desiderio di mangiare qualcosa di buono in ogni orario”.

Quanti siete in cucina?

“Siamo 32 persone che formano un organico completo, con l’organizzazione e la gerarchia classica della cucina di un grande albergo: chef, sous chef, executive, commis... Insomma, la partita classica, come creata da Escoffier e Bocuse. Abbiamo due ristoranti e ci occupiamo di tutta l’offerta gastronomica, dal panino alla cucina gourmet. Serviamo circa 550 persone al giorno e facciamo 160mila coperti l’anno”.

Al ristorante, qual è la figura professionale più importante dopo la tua?

“Se per fare una croce ci vogliono due legni, così per fare una squadra che funzioni il cuoco deve avere un buon “venditore” in sala, educato e che sorride, che ti mette a tuo agio e che non ti fa sentire uno stupido quando scegli un vino o un piatto. E ancora, che ti guida e accoglie come maestro di casa. La sua è una figura importantissima, forse più quella del cuoco. In tanti locali, invece, il cuoco è la star e gira tra i tavoli. Per me chi ha scelto di fare il cuoco è in cucina che deve stare e affidare la sala al maître”.

Che cosa ti piace cucinare quando lo fai a casa tua?

“Quando sono in Sardegna amo fare le cotture sulla legna: due cipolle stufate o arrosto, che sapore! Ma anche pesci o carne si cuociono bene sulla griglia, basta scegliere i legni giusti da ardere, a seconda dell’alimento, perché le diverse



essenze producono diverso calore e intensità di fiamma. Per esempio, il legno di limone brucia più in fretta quello di olivo. Così come il legno di vite, che brucia rapidamente, risulta perfetto per le sarde e altri pesci azzurri, che necessitano di cotture molto brevi”.

Quale rapporto è rimasto con la tua terra, dopo tanti anni di lontananza?

“Per un sardo rimangono le radici e ci sono alcuni aromi che non ho mai smesso di fare arrivare appositamente: il timo selvatico di mon-

Sergio Mei nella cucina dell'Hotel Four Seasons a Milano. In basso, tavoli apparecchiati nell'elegante ristorante.



Tutte le foto di questo articolo sono Four Seasons Image Library



*Sergio Mei
al lavoro e una
veduta della sua
cucina, che
combina gas e
induzione*

tagna, il rosmarino nano di mare che è profumatissimo, il finocchietto selvatico... non ne posso farne a meno! Dalla Sardegna mi faccio spedire anche la semola del Campidano, il riso di Oristano, la bottarga di muggine, carni di agnello e capretto, formaggi e altro ancora. Poi, devo dire che a Milano arrivano ottimi prodotti di tante regioni diverse”.

Qual è il piatto più gradito alla tua clientela?

“A parte il cliente che vuole un menu per un’occasione speciale, direi... la semplicità! Lo spaghetti al pomodoro è il piatto più venduto ai tavoli in veranda, per esempio, anche perché abbiamo una clientela in maggioranza di stranieri, che vogliono assaggiare la cucina tradizionale italiana. Un piatto semplice, ma che proprio per questo devi proporre ai massimi livelli”.

Uno chef assaggia mentre cucina?

“Assolutamente sì. Anche se pesi gli ingredienti e ti armi di bilancino e timer, il gusto lo devi verificare al palato. Per esempio, se fai bollire una stessa quantità di acqua e sale in pentole di dimensione diversa, l’evaporazione sarà diversa e l’acqua risulterà in una più salata e in una meno. Io dico che devi assaggiare almeno tre volte mentre costruisci un piatto: prima, durante e dopo. Lo stesso discorso vale per lo zucchero, che mi vede tremendamente esigente: deve zuccherare, ma la preparazione non deve risultare dolce. Così come il sale, che deve salare ma il piatto non deve risultare salato. La gestione

della presa del sale e dello zucchero determinano un piatto”.

Qual è un ingrediente che nella ristorazione di Milano, città dove lavori, reputi sottovalutato? E uno sopravvalutato?

“Ogni ristorante fa la spesa in base a quello che si può permettere e al tipo di clientela. Da noi vogliono tonno, branzino e rombo, per esempio, e a nulla vale proporgli la gallinella, le triglie e altri pesci che sono gustosissimi e che costano poco. Ci sono pesci da zuppa eccezionali, ma sono piccoli e non si presentano bene e per questo sono sottovalutati. Il baccalà, invece, è ritornato alla grande e oggi è sopravvalutato, tant’è che è persino diventato caro”.

Un libro e un film che consiglieresti a chi ama la cucina?

“Quelli tecnici dei grandi cuochi Fred Girardet o Joel Rebouchon o, per stare in Italia, quello di Angelo Paracucchi. Come film, *Vatel* dove Depardieu interpreta la storia vera e drammatica del cuoco François Vatel (morto suicida per non aver compiuto il suo dovere a causa di un ritardo nella fornitura, ndr)

Un tuo progetto in cantiere?

“A settembre uscirà il mio nuovo libro, *La cucina italiana all’italiana* edito da Reed Business, con 250 ricette tradotte in quattro lingue”.







Esistono luoghi dove sembra che il tempo si sia fermato. Luoghi dove i gesti e i sapori dei cibi sono rimasti inalterati negli anni e il contatto con la natura fa trovare la tranquillità interiore. Uno di questi è in Sardegna, al ristorante "Sa Mola" (Oristano)



La cucina è *lo specchio* di un territorio

Di Stefano Pepe

Narra una leggenda che si perde nei tempi, Iddio volle che, delle isole italiane, la Sardegna fosse la più lontana dalla terraferma. Non la abbandonò, tuttavia: le diede ogni cosa, oltre al mare, le montagne, il sole a dismisura, le pianure e i fiumi affinché potesse vivere felice. Le fu data pesca e selvaggina, verdure e vini pregiati, carni rosse di bovini e carni bianche di capretti. Oggi giorno in questi luoghi troviamo una cucina semplice, profumata, essenziale. Dove i gesti e i passaggi delle vecchie nonnine di casa sono rimasti inalterati come in un tempo lontanissimo, quasi antico. Ma vero, genuino, intramontabile proprio per questo!

Chi si addentra nei suoi territori, lasciandosi alle spalle il lusso e il clamore delle località costiere da Vip, scopre e odora il profumo delle cose buone di un tempo, che sembra si sia fermato. È ciò che abbiamo percepito varcando la soglia del Ristorante Sa Mola in località Bonarcado, in provincia di Oristano in piena pianura Campidanese.

Il ristorante, che fa parte del complesso alberghiero, sapientemente gestito dai fratelli Borrodde, è stato ricavato dopo una lunga e costosa ristrutturazione dal vecchio frantoio dove si può, in bella esposizione, ammirarne uno dentro la tipica sala, mentre la struttura ricettiva da una antica casa padronale, risalente alla prima metà del XIX secolo. Dall'alto delle sue vecchie terrazze, l'occhio può ammirare la folta vegetazione mediterranea che la circonda e in lontananza i primi brulli promontori.

Qui lo chef socio Fic Sandro Sanna, assieme ai suoi validi collaboratori di cucina, prepara prelibate pietanze per gli affezionati ed esigenti clienti, con i prodotti del suo territorio e con la stessa cura e raffinata semplicità di un tempo. La cucina qui si basa unicamente con prodotti stagionali, reperiti sul territorio, abbracciando appieno la "battaglia enogastronomica" (decisamente impegnativa) che prevede di preparare piatti usando ingredienti e prodotti il più tipicamente localizzati, a "km zero".





Sandro Sanna

Lo chef Sandro Sanna approda sei anni fa alla struttura del "Sa Mola" dopo essersi formato professionalmente al "Forte Village" di Teulada (CA). Nel complesso più grande e lussuoso dell'intero bacino Mediterraneo rimane per ben 12 anni, imparando i maggiori segreti di una professione dura e così articolata. Fa altre esperienze in rinomate case, ma ciò che lo esalta e lo completa sono i suoi tre anni imbarcato presso grosse navi da crociera. Chi gli chiede che cosa sia per lui la cucina, gli risponde pronto che è una dottrina, un credo religioso, radicato nella cultura del suo territorio e delle sue tradizioni. La sua terra è nel suo sangue e la sua gioia è nel cucinare cose fatte con piccoli gesti e sapori immutati nel tempo. "Ho abbracciato il non facile percorso del cosiddetto km zero, poiché ritengo che per l'alta ristorazione sia l'unica e insostituibile strada per valorizzare le nostre culture e le nostre vere tradizioni – afferma Sandro Sanna - Con le nuove generazioni di chef si stava quasi perdendo lo scopo primario della vera cucina del territorio, ma ci siamo resi conto per tempo del pericolo cui andavamo incontro. Noi cuochi non dobbiamo dimenticare ciò che è stata ed è cultura. Ricerca, innovazione, sperimentazione: sono cose utili per ogni professione, ma senza scordare da dove veniamo e che cosa noi siamo. La cucina è lo specchio di un territorio e delle sue popolazioni, radicato nel tempo. E questo non va mai dimenticato!".

CARPACCIO DI FILETTO DI CINGHIALE CON INSALATA DI CIPOLLA ROSSA

Ingredienti per 4 persone

500 g di filetto di cinghiale giovane (più gradevole e dal gusto meno intenso dell'adulto)
2 cipolle rosse
olio extravergine di oliva
sale e pepe

- Tagliare la cipolla sottilmente e condirla con il sale e pepe; farla rivenire velocemente in padella con l'olio affinché perda l'agro tipico.
- Una volta raffreddata, disporla al centro di un piatto e affettare il filetto tutto intorno, condirlo con un filo d'olio e guarnire con petali di fiori eduli e di mirto selvatico.



RAVIOLI DI PECORINO E FAVETTE AL RAGÙ DI CAPRETTO

Ingredienti per 6 persone

Per la pasta:

300 g di farina bianca
2 uova, 4 tuorli
olio extravergine di oliva
sale

Per il ripieno:

200 g di fave
50 g di pecorino sardo
cipolle
olio extravergine di oliva
sale

Per il ragù:

300 g di polpa di capretto
1 rametto di rosmarino
1 carota, 1 cipolla
1 costa di sedano
1 spicchio d'aglio
vino (tipo Vernaccia)
sale

• *Preparare il ragù di capretto:* con la mirepoix delle verdure fare il fondo e rosolarvi la carne, bagnare con il vino e, una volta sfumato, cuocere lentamente con l'aggiunta di eventuale poco brodo.

• *Preparare il ripieno:* sbollentare le fave e privarle della buccia, preparare un soffritto di cipolla con poco olio e stufarle aggiustando di sale; una volta cotte, lasciarle raffreddare e frantumarle con una forchetta, unire il pecorino grattugiato e tenere da parte il composto per il ripieno.

• Preparare la pasta, lasciarla riposare avvolta in un telo o pellicola per circa mezz'ora e stendere la sfoglia sottilissima.

• Farcire con il ripieno e ricavare con il coppapasta dei ravioli rotondi.

• Cuocere i ravioli in acqua bollente e disporli in un capiente piatto con il ragù di capretto, una spolverizzata di pecorino grattugiato e un fiore di mirto selvatico per decorare.



FILETTO DI BOVINO CON CROSTA DI FORMAGGIO E SALSA AL CANNONAU

Ingredienti per 4 persone

4 filetti (200 g cad.) di bue
rustico di razza sarda (melina)
3 bicchieri vino rosso Cannonau
4 fette di formaggio Casizzolu fresco
olio extravergine di oliva
sale

• Rosolare i medaglioni di filetto in padella con l'olio e portarli a cottura.

• Mettere sopra le fette di formaggio e coprire con un coperchio per napparvi la carne, sfumare con il vino e togliere i medaglioni dalla padella.

• Ridurre la salsa, aggiustare di sale e servire assieme ben caldo, con qualche fiorellino di mirto per decorare.





Lo chef Gerardo Novi, vice rettore dell'Ordine dei Maestri di cucina ed Executive Chef della Fic presenta qui alcune sue gustose e colorate ricette

Il Menu

TARTARE DI MELANZANE

con aragosta e gamberi, cipolla di Tropea e verdure croccanti

TENTACOLI DI POLPO ALL'AGLIANICO

e la sua riduzione, su julienne di finocchi

SFORMATINO DI GRANO DECORTICATO

e ricotta bufalina su fonduta di caciocavallo, spinacini saltati, pinoli e pomodorino del pennolo

CUPOLETTA DI FUSILLI IN ABITO DI MELANZANE

su passata di pomodoro fresco al profumo di basilico e scaglia di cacio-ricotta

PACCHERI DI GRAGNANO

con spada, melanzane e pomodori ciliegini

STELLE DEI CASARI PAESTANI

con pachini, melanzane e cacio-ricotta

TRANCETTO E FAGOTTINO DI RICCIOLA

ai sapori mediterranei

MEDAGLIONE DI MANZO ALLE ERBE

col suo fondo e carciofi stufati

TORTINO AL LIMONE CON CUORE TENERO

su crema al mandarinetto

La mia cucina mediterranea

Vice rettore dell'Ordine dei Maestri di Cucina ed Executive Chef della Fic, Gerardo Novi è Nastro Verde d'Europa, Discepolo di Auguste Escoffier, membro del Collegium Cocorum Fic, presidente dell'Associazione Cuochi Salernitani dal 1990 al 2003 e presidente onorario dal 2003, consigliere nazionale Fic in varie legislature, revisore dei conti Fic dal 2003 al 2006.

Nasce ad Angri (SA) nel 1947 e frequenta l'Alberghiero di Salerno nei primi anni Sessanta. Inizia l'attività in cucina come apprendista al Royal di Bordighera (IM) e all'Hotel Nord di Roma. Quindi si trasferisce in Svizzera (Park-Hotel di Flims-Waldhaus e Grand-Hotel National di Lucerna) e al ritorno in Italia si ferma al Touring di Milano e poi al Don Chisciotte dell'allora presidente della Fic Pino Capogna. Lavora poi al Royal di Napoli e al Quisisana di Capri e nel Veneto, negli alberghi dell'Isola di Albarella (Capo Nord, Golf Hotel e Cassonetto di Valle), alternando gli inverni tra il Grand-Hotel Mondolè di Prato Nevoso (CN) e il Giomein

di Cervinia. Nel 1974 approda all'Excelsior Palace del Lido di Venezia con lo chef Nando Alzetta, come chef saucier. L'anno dopo è sous chef nel prestigioso Hotel Cala di Volpe in Costa Smeralda. Al ritorno gli viene proposta la docenza nell'Ipsar di Maratea e nel 1978 ottiene la nomina a tempo indeterminato presso l'Ipsar R. Virtuoso. Dal 1975 a oggi ha sempre svolto, oltre all'insegnamento, attività di collaborazione e consulenza. Ha tenuto corsi di cucina italiana in Giappone nel 2001. A Parigi nel 1999 ha preparato il menu di gala per il premio "The Best of the World" all'Intercontinental Grand Hotel Opera e all'Hotel George V, ha preparato il gala offerto dall'Ersac in collaborazione con l'Ici, per la promozione dei prodotti tipici campani. Terzo classificato al Concorso europeo "L'olio d'oliva nella dieta mediterranea" della Fic. Primo classificato al Concorso nazionale "Secondino Freda 2005", indetto dal Ministero della Pubblica Istruzione e dall'Accademia Italiana della Cucina per gli Itp di cucina.



TARTARE DI MELANZANE

con aragosta e gamberi, cipolla di Tropea e verdure croccanti, all'emulsione di olio extravergine d'oliva e agrumi

Ingredienti per 10 persone

2 kg di melanzane
1,5 kg di aragosta
800 g di gamberi rosa
1 cipolla rossa
150 g di sedano
150 g di carote
130 ml di olio extravergine d'oliva
1 arancia
2 limoni
1 cedro
sale q.b.

• **Preparazione:** lavare e cuocere le melanzane intere nel forno, farle raffreddare, sbucciarle, tagliarle a dadi e insaporirle con un pizzico di sale, un cucchiaio d'olio e il succo di 1/2 limone.

• Bollire l'aragosta e i gamberi in court-bouillon, fare raffreddare, ricavare dall'aragosta dei grossi medaglioni e sgusciare i gamberi, insaporire con sale, olio e il succo di 1/2 limone.

• Ricavare delle foglie dalla cipolla di Tropea e sbianchirle in acqua acidula. Tagliare a julienne sedano e carote e tenere in acqua ghiacciata.

• Emulsionare il succo degli agrumi con l'olio e un pizzico di sale.



• **Presentazione:** appoggiare un coppa-pasta rotondo nel piatto e sistemare all'interno le melanzane; mettere sopra un medaglione d'aragosta e intorno 3 gamberi e 3 foglie di cipolla. Completare con le verdure e irrorare con l'emulsione di olio e agrumi.



TENTACOLI DI POLPO ALL'AGLIANICO

e la sua riduzione, su julienne di finocchi scottati in padella

Ingredienti per 10 persone

1,6 kg di tentacoli di polpo
500 ml di Aglianico del Cilento
100 ml di olio extravergine di oliva
30 g di scalogno
50 g di finocchietto selvatico
1,2 kg di finocchi
sale e pepe q.b.

• **Preparazione:** fare appassire lo scalogno tritato con un filo d'olio, unire i tentacoli e il finocchietto, lasciare asciugare il liquido, aggiungere l'Aglianico, salare e pepare e fare cuocere a fuoco lento. Togliere i tentacoli e fare ridurre il vino.

• Lavare e tagliare a julienne sottile i finocchi, saltarli in padella con olio, lasciandoli croccanti.

• **Presentazione:** sistemare al centro del piatto i finocchi, mettere intorno i tentacoli e la riduzione e decorare con un ciuffo di finocchietto





CUPOLETTA DI FUSILLI IN ABITO DI MELANZANE, su passata di pomodoro fresco al profumo di basilico e scaglia di cacio-ricotta

Ingredienti per 10 persone

500 g di fusilli
1 kg di melanzane
1 kg di pomodori pelati
500 g di pomodori freschi
100 g di prosciutto crudo
150 g di provola
200 ml di olio extravergine d'oliva
70 g di cipolla bianca
1 mazzetto di basilico
350 g di Parmigiano Reggiano
50 g di Pecorino
100 g di cacio-ricotta

- *Preparazione:* tagliare le melanzane a fette e passarle in olio bollente per pochi minuti, farle asciugare bene su carta assorbente e foderare degli stampi a cupola.
- Cuocere al dente i fusilli e condirli con salsa di pomodori, dadini fritti di melanzane, prosciutto crudo a julienne e saltato, provola, parmigiano e pecorino.
- Passare in forno a 150°C per 8 minuti.
- *Presentazione:* sfornare nel piatto su una passata di pomodoro fresco al basilico. Decorare con un "tulle" di cacio-ricotta e buccia di melanzana a julienne e frita.

SFORMATINO DI GRANO DECORTICATO e ricotta bufalina su fonduta di caciocavallo, spinacini saltati, pinoli e pomodorino del pennolo

Ingredienti per 10 persone

Per lo sformatino:

400 g di grano decorticato
600 g di ricotta di bufala
8 uova
150 g Parmigiano reggiano
noce moscata
pepe bianco e sale q.b.

Per la fonduta:

400 g di caciocavallo
200 ml di latte fresco intero
2 tuorli

sale e pepe bianco q.b.

Per completare il piatto:

300 g di spinaci
70 g di pinoli sgusciati
10 pomodorini
40 ml di olio extravergine d'oliva
sale q.b.

- *Preparazione:* per lo sformatino: tenere a mollo il grano per qualche ora e farlo bollire in acqua con un pizzico di sale, fare raffreddare e unire la ricotta e gli altri ingredienti amalgamando bene.

- Mettere il composto in stampi monoporzionazione antiaderenti e cuocere in forno per 20 min a 155°C.

- Per la fonduta: tagliare a dadini il caciocavallo, unire il latte, sale e pepe e cuocere a bagnomaria girando con una paletta fino a far filare il caciocavallo; togliere dal fuoco e sempre rimestando aggiungere i tuorli.

- Completamento del piatto: lavare e saltare a crudo le foglie di spinaci per pochi attimi con un filo d'olio d'oliva e un pizzico di sale, passare in padella i pomodorini interi e tostare leggermente i pinoli.

- *Presentazione:* sistemare nel piatto lo sformatino con la fonduta di caciocavallo, mettere a fianco gli spinacini e il pomodorino e decorare con pinoli.





PACCHERI DI GRAGNANO

con spada, melanzane e
pomodori ciliegini del Vesuvio

Ingredienti per 10 persone

900 g di Paccheri
450 g di pesce spada
600 g di melanzane
800 g di pomodorini
100 ml di olio extravergine di oliva
sale e pepe nero q.b.
10 g di prezzemolo
15 g di basilico
1 spicchio d'aglio

- *Preparazione:* tagliare a dadini il pesce spada e le melanzane sbucciate e farle saltare in padella separatamente con un filo d'olio.
- Imbiondire l'aglio con olio d'oliva e toglierlo, unire il basilico e i pomodorini spellati e tagliati in 4, salare e cuocere per pochi minuti; aggiungere il pesce spada e le melanzane, lasciare insaporire.
- Cuocere la pasta al dente e condire con una spolverizzata di prezzemolo tritato e un pizzico di pepe macinato fresco.



STELLE DEI CASARI PAESTANI

con pachini, melanzane
e cacio-ricotta

Ingredienti per 10 persone

Per la pasta:

500 g di semola
220 g di uova
sale e olio q.b.

Per il ripieno:

900 g di ricotta di bufala
160 g di uova
150 g di caciocavallo
90 g di Parmigiano

Per la salsa:

800 g di pomodorini
100 ml di olio extravergine d'oliva
600 g di melanzane
120 g di cacio-ricotta del Cilento
1 spicchio d'aglio
sale, pepe e basilico q.b.

- *Preparazione:* impastare la semola con le uova, un pizzico di sale e olio e ottenere una pasta elastica; stenderla finemente e adagiarvi il ripieno fatto con ricotta, uova, caciocavallo tritato e parmigiano.
- Coprire con una seconda sfoglia e tagliare con un coppapasta a stella.
- Imbiondire l'aglio pestato con l'olio, toglierlo, mettere 2 foglie di basilico e i pomodorini tagliati in 4, fare cuocere per 5 minuti e unire le melanzane a dadini, precedentemente saltate in padella con un filo d'olio; salare e pepare.
- Cuocere le stelle di pasta in acqua bollente, scolare e condire, con aggiunta di abbondante cacio-ricotta.



TRANCETTO E FAGOTTINO DI RICCIOLA

ai sapori mediterranei

Ingredienti per 10 persone

2,8 kg di ricciola
140 ml di olio extravergine d'oliva
300 g di pomodorini
2 spicchi d'aglio
80 g di olive pisciottane
70 g di frutti del capperi
20 g di pinoli sgusciati
10 fogli di pasta fillo
prezzemolo q.b.
rosmarino e timo q.b.
2 fette di pan carrè
sale e pepe q.b.





- **Preparazione:** sfilettare la ricciola, porzionare la parte dorsale, salare, pepare, spolverare leggermente con farina e cuocere in padella con olio fino a 3/4 di cottura.
- Sistemare in teglia, coprire con una panatura aromatizzata con prezzemolo, rosmarino e timo, e finire la cottura in forno.
- Tagliare a dadini la parte ventrale e saltare in padella con olio al profumo d'aglio, aggiungere pomodorini tagliuzzati, capperi tritati, prezzemolo.
- Mettere in pasta fillo e chiudere a fagottello, far colorire in forno.
- Frullare i pomodorini con un cucchiaino d'olio e farli sobbollire per 2 minuti con una fogliolina di basilico; unire le olive, i capperi e i pinoli.



MEDAGLIONE DI MANZO alle erbe col suo fondo e carciofi stufati

Ingredienti per 10 persone

- 1,6 kg di filetto di manzo
- 100 g di pancetta
- 10 carciofi tondi di Paestum
- 120 ml di olio extravergine d'oliva
- 1 spicchio d'aglio
- 40 g di farina "00"
- 2 fette di pan carrè
- sale e pepe q.b.
- aromi (rosmarino, timo, salvia, prezzemolo, sedano carote e cipolle) q.b.
- ½ bicchiere di Marsala

- **Preparazione:** parare il filetto, avvolgere nella pancetta, legare e cuocere in forno (54°C al cuore), mettendo le parature e aromi; togliere il filetto dalla teglia e tirare il fondo di cottura sfumando con il Marsala.
- Togliere le bratte dure dei carciofi e cuocerli con un fondo di olio e aglio con il coperchio.
- Tagliare i filetti, coprirli con panatura aromatizzata e servire col suo fondo.

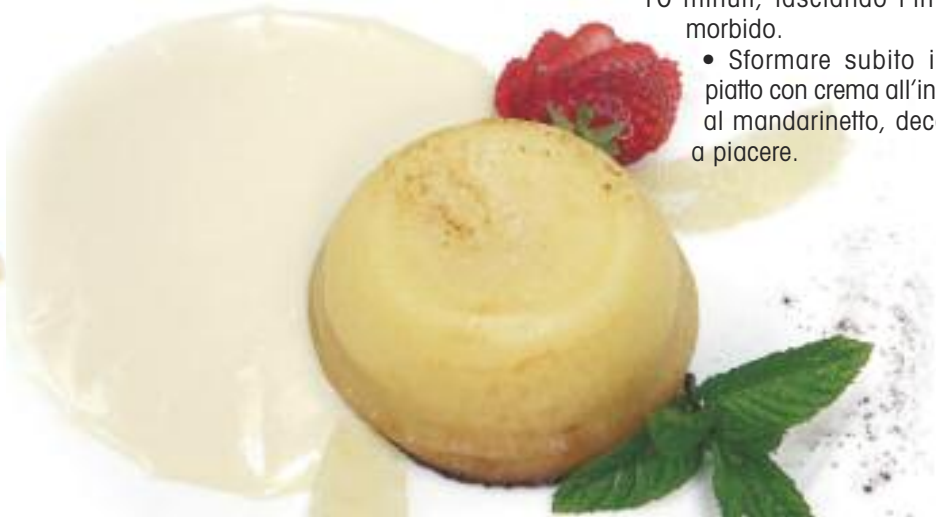


TORTINO AL LIMONE CON CUORE TENERO su crema al mandarinetto

Ingredienti per 10 persone

- 600 g di fondente bianco
- 350 g di burro
- 370 g di zucchero semolato
- 100 g di farina "00"
- 450 g di uova
- la scorza di un limone sfusato
- 120 ml di Limoncello
- Per la crema:**
- 8 tuorli
- 400 ml di latte fresco intero
- 250 g di zucchero semolato
- 120 ml di Mandarinetto

- **Preparazione:** sciogliere il fondente con burro, zucchero e scorza di limone grattugiata, unire il Limoncello, la farina e le uova e amalgamare bene.
- Mettere in stampi monoporzione antiaderenti e cuocere in forno a 190°C per 10 minuti, lasciando l'interno morbido.
- Sformare subito in un piatto con crema all'inglese al mandarinetto, decorare a piacere.



Sei uno Chef professionista FLC?

FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI



2010



Qui trovate

un professionista

per richiederla
contatta la tua
associazione di
appartenenza

Esponi la targa FLC nel tuo ristorante



Junior chef della Nazionale Italiana Cuochi e socio dell'Associazione Cuochi Baresi, Leonardo Di Pinto presenta un suo menu che celebra i sapori della memoria con il più attuale stile di cucina

Il Menu

GASPACCIO DI CIALLETTA BARESE

con involtino di cicale di mare e zucchine in stecco, mandorle tostate e brunoise di mango

DARNETTE DI SGOMBRO CONFIT

al sentore di olive Nolche con filigrana di peperoni friggibili su passatina all'aglio maturato e maggiorana

RAVIOLO DI CALAMARO CON PANE RAFFERMO

e lampagiuoli al salto di cozze tarantine, fave fresche e cipolla, salsa delicata allo zafferano, cialda al Grana Padano e olio extravergine d'oliva

TERRINA DI BACCALÀ CON OLIVE TAGGIASCHE,

rape e la sua zuppa, su zoccolo di patate allo zafferano e croccante di pane d'Altamura

SEMIFREDDO AL LATTE DI RISO E CANDITI

con croccante di kataifi e pere e salsa alle more di bosco

La tradizione è la mia "tavolozza"

testo e ricette di Leonardo Di Pinto

Nato a Bisceglie (BA) nel 1989, si è diplomato "Tecnico delle attività ristorative" all'Ippssar di Molfetta. Fondamentale nella sua esperienza professionale è stato l'incontro con chef noti a livello nazionale e internazionale. Durante gli studi ha seguito numerosi corsi di perfezionamento e partecipato a manifestazioni e concorsi. La volontà di arricchire le sue conoscenze lo porta a fare esperienze lavorative all'estero e ad apprendere nuove tecniche di lavoro.

Il legame con la Puglia e con la cucina regionale gli permettono di conoscere lo chef Vito Semeraro, che lo porta alla costante ricerca di nuovi percorsi del gusto, permettendogli di affrontare concorsi e di entrare a far parte di un nuovo organico molto importante a livello nazionale. Lo stretto legame con l'Associazione Cuochi Baresi lo sta aiutando ad affermarsi.

Nel 2009 supera le selezioni per l'entrata nella Nic (Nazionale Italiana Cuochi) come Junior Chef e nell'anno 2010 conquista l'oro al concorso "Cuoco dell'anno" e un argento agli In-

ternazionali di Bologna. Nel suo palmarès vi sono svariate partecipazioni e successi in concorsi nazionali e internazionali. Oggi Di Pinto continua a perfezionarsi e allenarsi, dopo aver viaggiato e lavorato presso numerosi ristoranti, alberghi e sale ricevimento di prestigioso livello. Attualmente lavora presso il ristorante "Princi" a Bisceglie.

Nei piatti che qui presenta, rispetta i parametri di quelle che sono le ricette della cucina tipica tradizionale pugliese e italiana. L'innovazione nella composizione di queste portate rappresenta il cardine della cucina contemporanea. Un altro fattore da tenere in considerazione è la facilità di gestire questi piatti nel contesto lavorativo creando piatti sofisticati nel gusto, ma semplici nella lavorazione con l'utilizzo di prodotti di buona qualità e soprattutto stagionali. L'obiettivo principale è quello di rendere felice il cliente e il modo giusto è quello di fargli rivivere l'infanzia attraverso il gusto, riproponendogli i sapori che solo la nonna sapeva fare...

ENTRÉE

GASPACCIO DI CIALLETTA con involtino di cicale e zucchini

Ingredienti per 10 persone

750 g di pomodori a grappolo
125 g di cetrioli
125 g di sedano
100 g di cipolla rossa
125 g di olio extravergine d'oliva
250 g di fumetto di pesce
500 g di canocchie
500 g di zucchini
250 g di farcia di crostacei
100 g polpa di mango
250 g di mandorle filettate
origano q.b.
sale e pepe q.b.

- *Preparazione:* per la cialletta: pulire le verdure e frullarle con il frullatore a immersione, aggiungendo il fumetto di pesce, olio, origano sale e pepe.
- Per lo stecco di cicale di mare: sbollentare le zucchini a fette in acqua salata e raffreddarle.
- Stenderle sulla pellicola posandovi sopra le cicale a frutto netto e uno strato di farcia; aggiustare di gusto, chiudere a caramella e cuocere in forno a 90°C fino al raggiungimento di 45°C al cuore.
- Raffreddare, tagliare in fette precise e steccarle.
- *Composizione:* disporre gli ingredienti a piacere o come nella foto, completando con le mandorle precedentemente tostate e il mango a dadini.



ANTIPASTO

DARNETTE DI SGOMBRO CONFIT CON OLIVE NOLCHE e peperoni frigitelli

Ingredienti per 10 persone

1,5 kg di sgombri
olio extravergine d'oliva q.b.
300 g di olive nere toste "Nolche"
sale e pepe q.b.
2 kg di latte scremato
30 spicchi d'aglio
500 g di peperoni verdi "frigitelli"
100 g di peperone rosso
50 g di burro
50 g di farina "00"

- *Preparazione:* pulire e sfilettare lo sgombrò, ricavare le darnette. Cuocerle in olio



PRIMO PIATTO

RAVIOLO DI CALAMARO CON PANE RAFFERMO e lampagiuoli al salto di cozze, fave e salsa allo zafferano

Ingredienti per 10 persone

10 lingue di gatto salate
750 g di calamari freschi
500 g di cozze
500 g di pomodori a grappolo
375 g di fave
500 g di pane d'altamura
375 g di lampagiuoli - muscari
250 g di fumetto di pesce
150 g di cipolle dorate
2,5 uova intere
sale e pepe q.b.
olio extravergine d'oliva q.b.
20 g di zimolo
zafferano q.b.

- *Preparazione:* ricavare dal calamaro solo la parte centrale, frullarlo al cutter con 8 g di zimolo; ottenuto l'impasto, stenderlo a quadrato sopra un foglio di carta fata; ottenere la farcia creando l'impasto con il pane raffermo le uova e i lampagiuoli e un poco di fumetto di pesce; aggiustare il tutto con sale pepe e prezzemolo.
- Disporre la farcia sull'impasto precedente e chiudere a raviolo, mantenendo la carta fata. Sbollentare per un paio di minuti e privarlo della carta fata.
- Per il condimento: pulire le verdure e tagliare a concassea i pomodori e a filetti le fave.
- Rendere le cozze a frutto netto, mantenendo l'acqua che avremo prima filtrato, e soffriggere il tutto nella cipolla fatta appassire; spadellare i ravioli.
- Per la salsa: aggiungere lo zafferano al fumetto di pesce e legarlo con un roux freddo.
- Modellare a piacere la cialda di Grana Padano in microonde, comporre il piatto secondo fantasia e condire con un filo d'olio.

con il metodo confit.

- Lavare le olive e scottarle in padella con olio sale e pepe. Lasciare le olive intere per la decorazione. Rendere a purea le restanti olive e spaltarle sulle darnette.
- Per la salsa all'aglio: pulire e sbollentare l'aglio nel latte per 4 volte, usando 1,5 lt di latte. Bollirli per la quinta volta, aggiungere il roux e filtrare la salsa. Aggiustare di sale e pepe.
- Per i peperoni friggirelli: mondare i peperoni e privarli dei semi. Con i friggirelli, formare una julienne sottile e spadellarla con olio.
- Con i peperoni rossi, formare delle piccole losanghe e sbollentarle. Passare all'affettatrice il pane e farlo essiccare in forno.
- *Composizione:* comporre il piatto e condirlo con l'olio di Castel del Monte, dal gusto particolarmente intenso.



SECONDO PIATTO

LA TERRINA DI BACCALÀ CON OLIVE TAGGIASCHE, rape e la sua zuppa

Ingredienti per 10 persone

1,25 kg di baccalà fresco
1,25 kg di fumetto di pesce
1 kg di cime di rapa
1 kg di patate
250 g di pomodorini di Pachino
250 g di pane d'Altamura
375 g di olive taggiasche
2,5 g di panna fresca
125 g di pane bianco
125 g di pomodoro ramato
2,5 spicchi d'aglio
5 albumi
sale e pepe bianco q.b.
timo q.b.
zafferano q.b.
olio extravergine d'oliva "Terra di Bari Castel del Monte"

• **Preparazione:** mondare le rape e comporre la farcia unendo e frullando insieme il baccalà, la panna, gli albumi, il pane, il sale e il pepe. Dividere la farcia in parti uguali e incorporare il gusto, le rape precedentemente sbollentate e strizzate e le olive denocciolate; procedere scottando il baccalà tagliandolo a listarelle precise - dal pomodoro ricavare le falde spelate e private dei semi, condire il tutto.

• Stendere uno strato di pellicola sul piano di lavoro, sistemare sopra le foglie delle rape, sagomare in un rettangolo preciso e condire con sale e pepe - spalmare la farcia alle olive in modo preciso - poggiare sopra il baccalà, le falde di pomodoro e la farcia di rape - chiudere bene; portare a cottura in forno a convezione 90°C la camera fino al raggiungimento di 45°C al cuore.

• Tagliare in fette precise per la zuppa - rosolare l'aglio tritato con il restante del baccalà e le patate tagliate a cubetti e aggiungere le olive, rape e pomodorini - aggiungere il fumetto e portare a cottura, degustando; passare il tutto al colino cinese, mettendo da parte quel che resta all'interno.

• Per lo zoccolo di patate: cuocere le patate, pelarle e renderle a purea, aggiungere lo zafferano e insaporirle con sale, pepe e timo.

• Sagomare il pane in quadrati precisi, condirlo e renderlo croccante; in un coprapasta alternare per due volte il pane

con le patate e gratinare in forno per 5 min a 180°C. Assemblare il piatto come nella foto (o a piacere) e profumare il tutto con finocchietto selvatico e olio



DESSERT

SEMIFREDDO AL LATTE DI RISO e canditi con salsa alle more

Ingredienti per 10 persone

Frutta assortita intera q.b.
300 g di pere
200 g di pasta kataifi
more q.b.
canditi q.b.

200 g di crema pasticciera
290 g di meringa italiana
520 g di panna montata

• **Preparazione:** sbollentare le pere nello sciroppo e abatterle. Arrotolarle nella pasta kataifi e cuocerle a 200 per 5 min.

• Cuocere le more in padella con lo zucchero e frullarne 1/3, lasciando intere le altre.

• Per il semifreddo, mescolare crema, meringa e panna, aggiungere i canditi e con degli stampi in silicone dare la forma voluta e abbattere in negativo.

• Servire a temperatura positiva, componendo il dolce come nella foto o secondo fantasia.







Nel Centro Oncologico di Aviano, i degenti possono partecipare a interessanti lezioni di alimentazione e di cucina. Grazie all'impegno e alla generosità delle cuoche del Friuli

Saperi e sapori in corsia

Da destra, Giovanni Del Ben, direttore generale del Cro di Aviano, Renata De Candido direttore sanitario del Cro, Marisanta di Prampero de Carvalho madrina delle Lady Chef italiane, Bertilla Prevedel fondatrice delle Lady Chef, Germano Pontoni presidente dell'Unione Cuochi FVG, Roberto Biancat dirigente Area sanitaria e Pubbliche relazioni del Cro, Giovanni Fabbro presidente dell'Associazione Cuochi di Pordenone. Nella pagina a fianco, da sinistra, le Lady Chef Mirca Pillon, Anna Bertanza, Gabriella Fior, Mariangela Bettuzzi.

di Marisanta di Prampero de Carvalho

Sono la loro madrina, dovrei conoscerle bene. Eppure, le Lady Chef non finiscono mai di stupirmi per la straordinaria inventiva di proporre iniziative che mescolino le loro alte capacità professionali con atti di vera generosità. Parlo qui della loro ultima impresa, ora iniziata all'interno del Centro di riferimento oncologico -Istituto Nazionale Tumori di Aviano, che sotto il titolo "A scuola dalle Lady Chef" cela un

incredibile progetto di cultura dei saperi in corsia. Ho avuto l'onore di presenziare ai due primi appuntamenti di un calendario che mi è parso lo specchio della bravura delle proponenti sia nella poesia dei titoli degli incontri sia nelle scelte culinarie, che si susseguono (vedi nel box, qui sotto).

Ma al di là della forma, mi è parso un prodigio la messa a punto del progetto. Sotto il motto "preferiamo dare

- 4 febbraio 2010
- 9 marzo
- 1 aprile
- 6 maggio
- 3 giugno
- 15 luglio
- 9 agosto
- 2 settembre
- 7 ottobre
- 3 novembre
- 2 dicembre
- 13 gennaio 2011

Coriandoli di gioia (dolci e salati per Carnevale)
Aspettando la primavera (olio extravergine di oliva a tutto menu)
Gustiamo la Pasqua (primi piatti con carni bianche e ortaggi)
I profumi e i sapori dei prati stabili (le erbe e i formaggi)
Trote e risorgive (la trota friulana regina delle innovazioni)
Le carni degli animali del cortile (pollo, coniglio e cotture estive)
Pesce azzurro sapori di ieri saperi di oggi (cucina di mare)
I colori dell'orto (piatti a base di ortaggi, cucina ovo-latteo-vegetariana)
Cereali & legumi: proteine simili a quelle della carne
Autunno in cucina: zucche e castagne (sapori e colori di oggi)
Prove, menu di Natale per "ospiti di riguardo in corsia"
Il mese delle verze e dei cavoli amici della salute



piuttosto che ricevere“, le Lady Chef regionali - moralmente e praticamente sostenute dall'Unione Cuochi del Friuli Venezia Giulia - hanno coinvolto in primis la direzione generale del centro oncologico di Aviano e i dirigenti Professioni Area sanitaria e Pubbliche relazioni che hanno accettato di ospitare il corso, convinti che l'iniziativa rientri nell'impegno costante dell'Istituto per il miglioramento della qualità della vita delle persone ricoverate, i loro familiari, i volontari e gli operatori sanitari. Poi esse si sono rivolte al Ministero della Salute per la collaborazione morale. All'Assessorato all'Agricoltura FVG per il riconoscimento del progetto dell'agroalimentare, all'Ersa FVG e il coinvolgimento dei produttori, alla scuola alberghiera di Aviano per la collaborazione tecnica e professionale, alla casa editrice Leonardo per il materiale didattico e alla pubblicazione a scopo solidale con il supporto dell'Associazione Giulia per il contributo morale e di divulgazione dell'iniziativa, alle banche e agli istituti di credito regionali per un supporto economico, a progetto quattro stagioni per il proseguimento dell'iniziativa - tutoraggio.

In effetti, due volte ho assistito - assieme al massimo dei partecipanti consentito, 40 tra uomini e donne (ma in effetti erano molti di più) in una dottissima cucina improvvisata nella sala convegni del Cro a una lezione frontale tenuta da Bertilla Prevedel e alcune Lady Chef regionali con la preziosa collaborazione di Germano Pontoni, presidente dell'Unione Cuochi FVG, di Gio-

vanni Fabbro presidente dell'Associazione provinciale dei Cuochi di Pordenone e di Giovanni Bailo, chef di grande esperienza e professionalità che per molti anni è stato responsabile di cucina del Cro stesso.

I piatti preparati il 4 febbraio in pieno periodo di Carnevale evocano un momento di festa, quale l'occasione dell'apertura del corso e dell'annuncio da me partecipato con orgoglio della nomina di Gabriella Bugari a rappresentante delle Lady Chef nella Wacs, mente quelli del secondo tema, essendo in periodo di Quaresima erano incentrati su ortaggi invernali, conditi e preparati con l'olio extravergine nostrano. Ogni piatto, mano a mano che veniva cotto sotto i nostri occhi e illustrato da ospiti specificatamente presentati quali testimoni della cultura antica o recente agroalimentare locale, ci è stato servito con professionalità ed eleganza ai nostri posti a sedere dagli allievi e allieve della scuola alberghiera di Aviano coordinati dall'insegnante Mauro Frausin. È inutile dire del successo riscosso dall'iniziativa.

Ringraziando Bertilla Prevedel per l'intuizione che ebbe nel 1996 proponendo in sede locale la nascita del primo gruppo di Lady Chef, ora rappresentate in tutto il mondo ove vi sia civiltà, mi chiedo se il “saperi e sapori in corsia”, così come ad Aviano elaborato - ossia attento ai valori della solidarietà non meno che a quelli della cultura nutrizionale e all'uso dei prodotti del territorio - non possa analogamente espandersi e attuarsi là dove esistono le Lady Chef.

INFOAZIENDE

RUMMO

Lenta Lavorazione

Candele Lunghe Rummo
Lenta Lavorazione
allo “Scarpariello”

La ricetta dello “scarpariello”, un piatto popolarissimo in Campania, nasce nel quartiere dei calzalai (“scarpari”) di Napoli dove le donne, abili rivettatrici e orlatrici di pellami per scarpe, preparavano un pasto veloce nell'intervallo del mezzogiorno. Il lunedì, giorno di riposo degli “scarpari”, si raccoglievano tutte le regalie (quasi sempre formaggi) dei clienti che non potevano pagare e si cucinavano insieme al ragù avanzato la domenica.



Ingredienti per 4 persone

- 320 g di Candele Lunghe Rummo Lenta Lavorazione
- 400 g di filetto di pomodoro
- 1 spicchio d'aglio
- 6 cucchiaini di olio extra vergine di oliva
- una noce di burro
- basilico
- parmigiano
- sale q.b.
- peperoncino a piacere

PREPARAZIONE

In una padella con l'olio, rosolare l'aglio e unire i filetti di pomodoro. Fare cuocere per circa 20 minuti. Aggiungere una noce di burro, il basilico e il peperoncino. In una pentola con abbondante acqua salata e bollente, cuocere la pasta, scolarla al dente e versarla nella padella con la salsa.

Saltare in padella il tutto per qualche minuto e, infine, amalgamare con il parmigiano.





Cambiano le regole per entrare a farne parte e si riconoscono l'importanza della sede operativa di Varese e la richiesta del riconoscimento da parte della Wacs

L'Ordine dei Maestri si rinnova

Dal 1999, anno di nascita dell'Ordine dei Maestri di Cucina ed Executive Chefs, la Fic ha stabilito statuto e regolamento e da allora il nostro obiettivo è stato di essere un organo d'eccellenza della Fic. Questo obiettivo passa attraverso il rispetto degli statuti e dei regolamenti, delle assemblee e delle persone elette all'interno delle stesse, delle giacche e dei cappelli bianchi sudati che votano, eleggono e costituiscono.

È con l'assemblea di Varese 2009, vero segno di svolta, che si è presa coscienza collettiva dell'esigenza di nuove regole e strutture per perseguire in modo completo e attuale il nostro obiettivo. Nella stessa sede è stata ampiamente illustrata e chiarita l'importanza che il nostro Ordine venga riconosciuto anche dall'organo mondiale delle associazioni dei cuochi Wacs (World Association of Chefs Societies) e che ogni Maestro sia certificato da un organismo "terzo".

Seguendo le indicazioni assembleari, il nuovo Consiglio direttivo ha stretto ac-

cordi con Confcommercio Varese Uniascom per una sede operativa dei Maestri all'interno della loro struttura, che è dotata di aule multimediali, centro congressi, cucina dimostrativa e sala degustazione. Qui ormai da quasi un anno lavora il gruppo di lavoro che l'Assemblea ha indicato quale delegazione operante.

Questo passo ha di fatto sancito due cose importanti: l'apertura della prima sede italiana dei Maestri e l'inizio della fase pilota al programma di qualificazione e parificazione Wacs della Maestria italiana.

Nella stesura del percorso formativo si è tenuto conto della complessità della nostra categoria cercando di individuare le esigenze odierne e future per ottemperare al nostro mandato di formazione e trasmissione costante del sapere. Il modulo è il frutto di mesi di lavoro del nostro Consiglio, della struttura Uniascom e di Lino Gallina dell'Ente Bilaterale del Turismo, di Ezio Cerini ispettore Certiquality e di Enzo Formisano, direttore del settore

formazione dell'Istituto Certiquality.

Il vecchio sistema di selezione del candidato Maestro, ovvero l'obbligo di presentazione del candidato da parte di almeno due membri ufficiali dell'Ordine, e i trascorsi professionali rimarranno in essere, ma saranno solo la base per una prima selezione del nuovo candidato. La parte regolamentare introdotta, futura per i nuovi Maestri, è costituita da sei moduli formativi che dovranno essere completati con profitto. I corsi avranno cadenza semestrale e saranno la base ad un esame tecnico pratico finale di fronte a una commissione formata solo da soggetti di provata e qualificata indipendenza.

I moduli formativi e l'esame finale avranno luogo nella sede pilota di Varese e in un'altra sede del centro sud Italia in fase di definizione. Inoltre, i nuovi Maestri di cucina verranno esaminati non dai loro colleghi, ma da un autorevole comitato tecnico-scientifico e da un organismo terzo con competenza e indipendenza di giudizio.

I Maestri al Congresso Nazionale della Fic

Il nuovo regolamento di adesione all'Ordine e del ruolo dei Maestri di Cucina ed Executive Chef saranno presentati ai soci Fic durante il Congresso Fic di ottobre, durante la dimostrazione dei Maestri al Pala Meeting di Riva del Garda (TN). Al Congresso, il Consiglio dei Maestri di Cucina sarà presente con un proprio punto di ascolto e informazione, dove gli iscritti Fic troveranno tutte le informazioni necessarie e potranno inoltrare la domanda di partecipazione ai corsi che si terranno a partire dal 2011.





For English text see page 78

Da qualche anno nelle cucine, accanto al sale marino comune, trovano posto i sali "gourmet". Arrivano dai diversi continenti e arricchiscono i piatti con sentori e colori particolari. Ecco le varietà più diffuse anche nel nostro Paese

I sali del mondo

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

*Nelle foto sotto,
rispettivamente il fior
di sale con fiori di
ibisco e il sale rosa
dell'Himalaya con
fiori di malva blu*



Il sale è un elemento presente in ogni aspetto della vita umana: in tutte le forme dell'alimentazione e della conservazione degli alimenti, ma anche nella medicina e nella ricerca scientifica. Sul sale è stato fondato il potere e il commercio, sulla sua tassazione si sono mantenuti per secoli interi regni e si sono combattute guerre. Le miniere di sale dell'Himalaya sono state scoperte da Alessandro Magno, i Fenici fondarono le saline di Trapani, i Genovesi quelle della Camargue.

Un tempo era estremamente raro e quindi prezioso, poi è diventato bene di massa prodotto industrialmente. Oggi, sul sale si sono nuovamente accesi i riflettori, grazie ai commerci internazionali.

L'universo del sale è composto da mille colori e sapori, tutti naturali, dovuti alle diverse composizioni chimiche e minerali. Un vero dono della natura.

Ci sono i diamanti di sale dell'Himalaya, che vengono spesso mescolati con fiori di ibisco rosso, malva blu o erbe aromatiche, il sale marino rosso e quello nero delle Hawaii, il sale rosa australiano del fiume Murray, i fiocchi di sale bri-

tannici Halen Môn naturali o affumicati, il fior di sale Chardonnay della California... Ecco una rapida carrellata per conoscerli meglio.

DI SALINA O DI MINIERA

Il sale è la principale forma in uso per insaporire e speziare i nostri piatti. Vivere senza sale è inimmaginabile e per l'Oms (Organizzazione mondiale della sanità) i minerali in esso contenuti sono indispensabili alla vita stessa e la quantità consigliata per un individuo adulto è di assumerne 6 grammi al giorno.

Viene raccolto o estratto con differenti metodi. Il comune sale marino viene prodotto attraverso l'evaporazione in bacini artificiali e il suo sapore è direttamente legato alla qualità delle acque circostanti.

Il Fior di sale è un tipo di sale marino particolarmente prezioso, perché è prodotto solo artigianalmente. Ha qualità organolettiche superiori ed è apprezzato per il suo sapore intenso, umidità e la consistenza friabile, quasi impalpabile. I fiori di sale sono lo strato superiore (circa 1 cm) dei cristalli di sale formati dopo l'asciugatura. La difficoltà di rac-

Che cos'è il sale?

Il cloruro di sodio è il sale di sodio dell'acido cloridrico ed è il comune sale da cucina. A temperatura ambiente si presenta come un solido cristallino incolore e inodore, dal sapore caratteristico. I suoi cristalli hanno un reticolo cubico ai cui vertici si alternano ioni sodio e ioni cloruro. In soluzione acquosa oppure fuso, conduce la corrente elettrica. Il sale è anzitutto un esaltatore di sapidità, usato in tutte le tradizioni culinarie conosciute ed è ampiamente sfruttato nell'industria conserviera sia come ingrediente sia come mezzo di conservazione dei cibi. Quest'ultima proprietà è dovuta all'effetto disidratante che il sale ha sui materiali con cui viene a contatto, da cui estrae l'acqua per osmosi.

colta è data dalla velocità con cui manualmente si devono asportare i fiori di sale prima della loro solidificazione con gli strati inferiori. Le quantità di produzione sono circa l'uno per cento dell'intera produzione e per questo il prezzo di vendita è molto alto. Per il suo alto tasso di umidità è il tipo di sale consigliato per eventuali miscele.

Il sale rosa dell'Himalaya è invece un sale di roccia, raccolto nelle miniere di Kewra in Pakistan. È un sale molto asciutto, con sapore morbido (non aggressivo) che si presta per piatti dai sapori delicati.

Il Salgemma proviene dai depositi sotterranei che si sono formati nel corso dei millenni dopo il ritiro degli oceani. Il cristallo di sale cambia colorazione a seconda del punto d'estrazione ma non cambia la struttura.

Il sale integrale del Kalahari, per esempio, è raccolto nel deserto della Namibia in una miniera di circa 280 milioni di anni. È un sale purissimo, integrale senza iodio aggiunto, privo di qualsiasi forma inquinante, di sapore rotondo e equilibrato, consigliato su tutti i piatti e ideale per branzini cotti in crosta di sale.

Il sale marino rosso delle Hawaii deve

la sua caratteristica colorazione all'argilla che lo arricchisce. Nella tradizione Hawaiiiana il sale rosso viene essiccato al sole e poi mescolato all'argilla. È ideale per imprimere un sapore particolare ai piatti.

Il sale marino nero dell'isola Molokai (Hawaii) è ricco in elementi minerali di lava vulcanica aggiunti al sale nel momento dell'essiccazione. Interessante per la decorazione dei piatti, oltre che per l'uso gastronomico.

Il sale rosa australiano Murray River ha colore rosa albicocca. È raccolto nel bacino del Murray e solo i fiocchi più belli sono commercializzati. Consigliato su tutti i tipi di piatti.

I fiocchi di sale marino croccanti Halen Môn sono raccolti sulla costa orientale dell'Inghilterra e hanno un sapore riconoscibile, particolarmente adatto alle verdure cotte e alle insalate crude. Gli stessi fiocchi di sale sono venduti anche nella versione affumicata, grazie a un lento processo di essiccazione su fuoco di legno di quercia, ideale su carni grigliate o selvaggina.

Il Fior di sale Chardonnay della California è il sale marino più aristocratico fra i sali in commercio, il suo sapore è dato dal fumo sprigionato bruciando

il legno delle botti di vino chardonnay. Consigliato per i piatti di pesce.

Sale marino vichingo affumicato è prodotto nel rispetto di un'antica ricetta norvegese. Ha un sapore profondo e intenso, che lo rende ideale su zuppe e stufati.

Il sale marino di Marras viene raccolto a mano a 3.000 metri di altitudine sulla catena delle Ande in Perù.

Il sale Mirroir della Bolivia deve il suo nome all'effetto "specchio" dato dall'altissima concentrazione di elementi minerali in esso contenuto. Raccolto in modo artigianale a un'altitudine superiore a 3.700 metri sul livello del mare. È un sale molto forte, capace di rialzare qualsiasi tipo di piatto.

Il sale marino Salish è raccolto in prossimità delle coste orientali dell'Oceano Pacifico. Il suo sapore affumicato è ottenuto attraverso l'essiccazione su fumo prodotto da legno d'olmo rosso. Il sapore è intenso.

Fior di sale con vaniglia Bourbon del Madagascar. Con un'apoteosi di sapore dolce/salato e uno sguardo al futurismo culinario, questo sale è da provare con un filetto di maiale all'ananas o con dei crostacei.





I componenti della Nic Senior e Junior si esercitano per riconquistare la Coppa del Mondo in Lussemburgo

Gli allenamenti per i *Mondiali di Cucina*

di Marco Valletta

A quattro anni di distanza la Nic torna in Lussemburgo per la Coppa del Mondo (www.vatel-club.lu), considerata la massima espressione della cucina internazionale, con la consapevolezza di poter puntare molto in alto e con l'obiettivo di migliorare le due medaglie d'argento ottenute nell'edizione del 2006 e

di poter riconquistare la Coppa del Mondo, già vinta nel settore pasticceria dagli Chef Pastry Nic allora guidati da Diego Crosara.

Per questi motivi gli chef Nic, guidati dalla mente raffinata del general manager Fabio Tacchella e dalla mano esperta di Gianluca Tomasi, non hanno

lasciato nulla di intentato: grande attenzione nella decisione del menu e nella scelta degli alimenti, certissima rappresentatività della prelibata cucina dei territori d'Italia, estro e fantasia nella presentazione dei piatti, ma soprattutto molta precisione e cura scrupolosa del dettaglio.

Main sponsor



Partner



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



For English text see page 80

LA PRIMA PROVA DEL MENU

Gli chef “azzurri” si sono allenati l'8 giugno presso la prestigiosa sede del Nova Yardinia Resort a Principessa - Castel-laneta Marina (TA), il cui chef è Vito Antonio Semeraro, membro Nic da molti anni. La Nazionale ha dato gli ultimissimi ritocchi al menu di gara che sarà presentato ai prossimi Mondiali di Cucina in Lussemburgo che avranno luogo dal 20 al 24 novembre 2010, durante l'Expo Gast e che sono uno degli appuntamenti più importanti nel panorama gastro-nomico internazionale. Un evento che impegnerà oltre 35 squadre nazionali da tutto il mondo.

La Nic, che affronterà tutte le prove delle nazionali per entrambe le categorie, Senior e Junior, ha esordito con il “first testing” al Nova Yardinia facendo valutare le proposte alimentari agli ospiti intervenuti, usando una serie di schede di valutazione che hanno permesso di fare delle correzioni utili al miglioramento di ogni singolo piatto del menu proposto (nelle foto della pagina seguente, lo starter di pesce e il main course).

Grande forza è stata data nella costruzione delle ricette di questo menu per valorizzare i sapori della dieta mediterranea, con prodotti Igp e Dop dei territori d'Italia. Scopo primario di testare il menu Nic, prima della competizione, è cercare di capire se gli chef hanno ben interpretato gli aspetti culinari del Made in Italy e se la proposta è stata gradita dai commensali. Ma lo scopo di costruire

menu di “ampio respiro italiano” è quello di portare nelle vetrine internazionali le “diverse cucine nostre”, quelle delle province, delle regioni, per far capire alla platea mondiale che la ricchezza del nostro patrimonio italiano va oltre pizza, lasagne e spaghetti. In ogni menu proposto dalla Nic sono inseriti sempre alcuni aspetti di alta ristorazione, sperimentazioni legate alle nuove tendenze gastronomiche, tecnologie applicate, sistemi di cottura di nuova concezione e, soprattutto, la ricerca di una codifica sistematica per una cucina di qualità in senso ampio.

*Qui sotto, la Nic Senior.
Nella pagina a fianco, i
componenti della Nic
Senior e Junior coordinati
dal team manager Fabio
Tacchella (al centro)*



La Nic Junior



LA CULTURA DEL MANGIAR BENE E SANO

La Nic insieme alla Gb Hotel di Abano Terme (Gruppo Borile) ha promosso e valorizzato presso le strutture prestigiose del gruppo "Buongiorno, Buongusto, Benessere. Tutti i colori del mattino". Dopo oltre sei mesi di studio e di ricerca alimentare fatti dagli chef della Nic e dei Gb Hotels Claudio Casarin, Lorenzo Crisci, Silvano Lain, Fabio Momolo e Gian Antonio Quintario, sono state presentate in giugno le ricette e i percorsi enogastronomici che guardano innanzitutto alla salute dell'ospite. Accostamenti di piatti, di colori e di ingredienti sani, creativi e leggeri, che rispondono perfettamente alla voglia di benessere che si potrà soddisfare nelle strutture ricettive Gb Hotels (www.gbhotelsabano.it).

La prima colazione del benessere si

articola in un percorso dei sensi che ha l'obiettivo di educare a un'alimentazione consapevole, sana ed equilibrata, senza rinunciare al gusto. Ad ogni risveglio una sorpresa colorata: cinque colazioni diverse per cinque colori accomunati dalla leggerezza dei prodotti freschi e stagionali selezionati dagli chef, che potranno così "mettere sul piatto" dell'ospite energia, vitalità e salute.

I cinque colori (il rosso, il giallo-arancio, il verde, il bianco e il viola) riguarderanno la selezione dei frutti e degli ortaggi freschi che varieranno a seconda della stagione. Vietate la frutta in scatola o macedonie zuccherate. Obbligatorio riappropriarsi dell'offerta della classica ortofrutta fresca nella sua naturalità di ciclo di stagione.

Con questa ricerca la Nic persegue il suo obiettivo di dare lustro alla figura del cuoco come promotore di salute.

LA NIC AL CONGRESSO NAZIONALE FIC

Un appuntamento da non perdere a Castelnovo del Garda, dal 24 al 28 ottobre. Il Team manager Fabio Tacchella e tutti gli chef Nic hanno colto favorevolmente l'opportunità di fare la prova definitiva della cucina Calda e Fredda durante il Congresso Fic.

Noi vorremmo, in quell'occasione, presentare il menu della cucina calda in via esclusiva, per far capire a molti colleghi che non hanno mai partecipato alle competizioni mondiali, di che cosa si tratta. È la prima volta che la Nic organizza un tale evento ed è felice di poter dimostrare a tutti i colleghi e amici delle berrette bianche il lavoro fatto in questi due anni preparatori.

La squadra Senior preparerà il menu ufficiale di Lussemburgo 2010 dell'Expo Gast composto da tre servizi: starter di pesce, main course di carne e dessert articolato. La prova è limitata a soli 110 partecipanti, come previsto dal regolamento internazionale, mentre tutti i congressisti potranno vedere e dire la loro sull'esposizione del tavolo della cucina fredda. La Nic Senior anche in quest'occasione presenterà ufficialmente il tavolo del Freddo, quello che rappresenterà tutti gli chef Fic il 23 novembre in Lussemburgo.

Ma come tutti voi sapete, esiste anche la Nic Junior che anche durante il congresso Fic preparerà il menu composto di tre portate, come da indicazioni della Wacs, solo che i fortunati partecipanti potranno essere solo in 60 persone. Ma anche il Junior Team vuole mostrare a tutti il tavolo della cucina fredda per sapere che cosa ne pensate.

Vi invitiamo a partecipare numerosi al congresso Fic anche per vedere dal vivo che cosa farà la Nic.



*Starter di pesce e
Main course del
menu della Nic*



CUCINA E ALTA MODA

Per i piatti del programma di cucina fredda ai Mondiali di Lussemburgo, la Nazionale Italiana Cuochi si è ispirata all'alta moda italiana e ha scelto come filo conduttore i grandi marchi che hanno dato lustro all'Italia. In ogni programma del tavolo si potrà osservare un piatto rappresentativo degli oggetti degli atelier degli stilisti italiani più famosi nel mondo.



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

Lavorare pesci e carni a norma d'igiene

di Marco Valletta

La corretta manipolazione degli alimenti eseguita dallo chef professionista, avviene rispettando le norme igienico sanitarie. Queste tengono conto del corretto uso delle attrezzature minute. La contaminazione crociata può avvenire non solo per contatto diretto tra alimenti diversi, ma anche dall'impiego improprio del coltello o di altre attrezzature, come il tagliere.

Per evitare errori è buona regola contraddistinguere il tagliere in polietilene espanso, su cui lavorerete per esempio il pesce crudo, con un bollino colorato di azzurro. Avrete così garantito una cor-

retta prassi igienica per la produzione dei filetti di pesce.

Il filetto, per esempio di branzino, viene privato della pelle con il coltello a lama ricurva, poi viene rifilato correttamente e parato infine dalle irregolarità. Le spine della parte dorsale è opportuno eliminarle con l'apposita pinzetta. Tutti gli scarti nobili devono essere recuperati per farce e ripieni.

LA PULIZIA DELLA CARNE

Un'operazione molto accurata è la pulizia del lombo di agnello, come tutte le carni in genere, l'operazione del "parare" non basta, è opportuno anche privare le parti cartilaginee e il grasso. Questa operazione delicata viene eseguita con il coltello da disosso, il famoso coltello "pugnale" che è impiegato per inserimento della punta, tra il grasso e la carne, il taglio segue sempre la venatura.

Secondo i regolamenti delle competizioni, la pulizia della carne deve essere fatta in modo adeguato, privandola delle fibre lunghe che durante la cottura tenderebbero a contrarsi. La carne deve risultare tagliata correttamente se è cotta "all'inglese", deve risultare cotta "al punto", vale a dire con un colore rosato, evitando che esca un sugo rosso durante la copertura con gelatina.

Siccome le fette di carne devono essere disposte ordinatamente, una volta pronte per il display espositivo, le fette di carne devono far evincere un taglio regolare e perfetto privo di grassi e fibre superflue.



foto © Lilyana Vynogradova - fotolia.com

Pietro don

Una realtà aziendale che ha espresso ed esprime da ben tre generazioni il senso concreto dell'impresa commerciale ponendo al centro dell'attenzione le esigenze degli operatori del settore dolciario e della ristorazione.

Negli anni '60, la rinascita economica che attraversava l'Italia ebbe anche nella città di Salerno e nella sua provincia una importante fase di sviluppo. Il momento propizio coinvolse in un'attività commerciale collaterale al settore dolciario la famiglia De Luca.

Infatti, i coniugi Pietro e Margherita aprirono nel nascente quartiere Torrione di Salerno un esercizio commerciale per la fornitura di materiali da incarto e piccole utilità per la confezione delle prelibatezze delle pasticcerie salernitane.

Il "Pietro don", giorno dopo giorno, poneva con la sua lungimirante intuizione le solide basi per far sì che quella modesta attività iniziale divenisse nel tempo una vera azienda capace di soddisfare in ogni senso le esigenze professionali e commerciali del settore. Infatti gli artigiani pasticceri dell'epoca venivano istintivamente accolti in quell'esercizio con la familiarità opportuna che don Pietro e donna Margherita dispensavano a tutti. Talvolta però, non solo si chiedeva l'ultimo ritrovato in ordine alla migliore tecnica di pasticceria, ma anche, o soprattutto, qualche buon consiglio che, il "don" non lesinava affatto.

Ad affiancare i genitori in tale attività fu innanzitutto Carlo che, dopo aver terminato gli studi di ragioneria, doveva confrontarsi con la realtà del mondo del lavoro. Egli comprese che era il tempo di affacciarsi al mondo della ristorazione, intuendo la crescita che il settore poteva offrire, da qui la decisione di ampliare la gamma dei prodotti inserendo le attrezzature per la ristorazione.

Anche Mario, terminati gli studi dopo qualche anno, aggiunse la sua ovvia presenza al fine aziendale di famiglia che anno dopo anno faceva registrare una solida affermazione.

Negli anni Ottanta lo spazio fisico dell'esercizio non era più sufficiente tanto da indurre i De Luca a trasferirsi in una struttura da loro costruita nella zona commerciale di S. Leonardo di Salerno dove tutt'ora le attrezzature, le

utensilerie, le tecnologie e non ultima la formazione nel settore ristorazione (Centro Leonardo) sono grandemente apprezzate da tutti gli addetti ai lavori.

Sicuramente la fase iniziale è stata determinante al fine del successo imprenditoriale che oggi bene ci appare entrando in azienda che, nonostante la presenza di tanti dipendenti, ha mantenuto costante il carattere familiare ed il rispetto per la professionalità degli operatori del settore.

Di questo anche la terza generazione, con Pietro, Margherita, Claudia e Serena, che alterna i suoi impegni agonistici della vela con quelli dell'azienda, ne è ben conscia.

Di questa azienda, anche noi cuochi salernitani associati ne siamo orgogliosi e partecipi del suo successo. Non solo perché da tanti anni la nostra sede è ospitata nel Centro Leonardo (centro di formazione professionale per l'attività dolciaria e della ristorazione) e perché l'azienda ci è sempre vicina, supportando le nostre iniziative, ma - soprattutto - perché la familiarità e l'accoglienza del "Pietro don" sono sempre presenti.





La squadra italiana sale sul secondo gradino del podio al World Pastry Team Championship negli Stati Uniti. Oro al Giappone, bronzo agli Stati Uniti

Phoenix 2010 argento all'Italia

di Pietro R. Montone

Nella foto Diego Crosara (capitano), Davide Malizia, Fabrizio Galla, Iginio Massari (team manager)

A Phoenix, in Arizona, si è conclusa l'edizione 2010 dell'Amoretti **World Pastry Team Championship**. Per la prima volta l'Italia, sempre presente a tutte le edizioni, sin da Las Vegas 2002, ha conquistato il podio con **Diego Crosara, Fabrizio Galla e Davide Malizia**, insieme al team manager **Iginio Massari** e al secondo giurato **Biagio Settepani**.

Un prestigioso argento che lascia però dell'amaro in bocca, tenendo conto delle ottime dinamiche di gara condotte dai nostri, specialmente in merito agli esiti degustativi, eccellenti a detta della maggioranza della giuria internazionale. Ma si sa che durante concorsi di questo calibro subentrano variabili di più generi, non sempre ascrivibili alle leggi della matematica! Tant'è che il risultato

raggiunto dalla compagine tricolore è di altissimo livello, avendo non solo conquistato l'argento, ma anche raccolto i pieni consensi del comparto a livello mondiale, aspetto non secondario, specie considerando che un tale successo "fa bene" e potenzia l'immagine di tutto il Made in Italy che gira attorno al dolce, aziende comprese.

Otto le squadre - **Cina, Corea del Sud, Danimarca, Giappone, Gran Bretagna, Italia, Messico, Stati Uniti** - che si sono confrontate in una due giorni in diretta per preparare un entremet, una torta gelato, un dessert al piatto, tre tipi di monoporzioni e tre tipi di cioccolatini, oltre a una pièce artistica in zucchero e una in cioccolato e un vassoio, anch'esso artistico, in pastigliaggio. Il tutto, ovviamente, ai massimi livelli e sul **tema dell'infanzia**.

I professionisti italiani si sono distinti per precisione e creatività: **Diego Crosara** si è concentrato sulle degustazioni, **Davide Malizia** sulla pièce in zucchero e **Fabrizio Galla** sul lavoro artistico in cioccolato e sui cioccolatini, intervenendo tutti nella realizzazione delle ricette. Con la supervisione dell'**Accademia Maestri Pasticceri Italiani** (il presidente **Gianni Pina** era anche lui presente a Phoenix) e il sostegno organizzativo e d'immagine di **CAST Alimenti e Pasticceria Internazionale**, il Team Italy si è intensamente allenato per oltre 10 mesi, grazie anche al fattivo sostegno di un nutrito pool di aziende sponsor: Agri-montana, Domori, Irinox, Braims, Molino Quaglia, Debic, Emporio Rulli, Arte Bianca, Bravo, Fugar, Ovito-Fattorie Novelli, Bimecc Engineering, Tecnoeka, Gami, Roboqbo, Silikomart e Bravi.





Amelio Mazzella e Fabio Momolo della Nazionale italiana di sculture di ghiaccio a Vancouver 2010.

Veduta d'insieme e un particolare della scultura di ghiaccio realizzata Nazionale italiana a Vancouver. S'intitola "We were" e ha cinque uova, simbolo di purezza e di nascita, contenenti cinque bimbi, uno per ogni continente olimpico.



Il team italiano si è classificato quarto, dopo Usa e Giappone (con due squadre) alla gara internazionale di sculture di ghiaccio svoltasi durante le Olimpiadi Invernali di Vancouver in Canada. Innovativa la tecnica usata: una scultura contenuta all'interno di un pezzo di ghiaccio

L'arte di scolpire il ghiaccio

di Amelio Mazzella

In Canada, nella Città di Richmond, British Columbia si è svolto il concorso di sculture di ghiaccio delle Olimpiadi della Cultura di Vancouver 2010. La Nazionale italiana di sculture di ghiaccio, formata da Amelio Mazzella di Regnel-la e Fabio Momolo, si è brillantemente classificata al 4° posto, staccata di soli 7 punti dal bronzo.

I 24 partecipanti si sono dati da fare con colpi di scalpello e motoseghe, per realizzare le sculture più particolari. Il tema del concorso era "Hope or Dream" (sogno o speranza).

Nella prima gara, che prevedeva l'utilizzo di 12 blocchi di ghiaccio del peso totale di oltre 1,5 tonnellate, gli artisti si sono dati battaglia nel realizzare sculture monumentali, con soggetti vari, frutto delle diverse culture e interpretazioni che il tema richiedeva.

Le ore di lavorazione previste erano 12, dalle 7 di mattina alle 7 di sera.

La squadra italiana ha realizzato una scultura molto particolare e innovativa sotto l'aspetto tecnico della realizzazio-

ne stessa: il ghiaccio è stato usato per inglobare al suo interno una scultura di ghiaccio, quindi con l'acqua che proteggeva l'acqua.

Sono state realizzate cinque uova, simbolo di purezza e di nascita, che all'interno avevano cinque bimbi, uno per ogni continente, che erano sorretti dalla mappa del mondo al momento della sua nascita, la Pangea. Il titolo era "We were" (noi eravamo) e i bimbi simboleggiavano i cinque continenti olimpici, che una volta erano uniti ma che ora sono divisi. La speranza o il sogno, è proprio data dai bimbi che nasceranno in futuro.

Nel secondo giorno di gara, il concorso prevedeva di realizzare una scultura di un solo blocco di ghiaccio che, sempre con lo stesso tema del giorno precedente, si doveva integrare alla scultura monumentale.

Due sole ore a disposizione, la gara incerta nel risultato finale fino all'ultimo minuto utile, vedeva assegnare la medaglia d'oro alla squadra degli Usa, argento per il team Giappone e bronzo per la seconda squadra Giapponese. Al quarto posto, staccata da 7 punti, la squadra italiana, che con una prestazione brillante è riuscita a catturare i consensi dei giudici e degli oltre 45mila spettatori che sono accorsi a vedere i migliori scultori del mondo.

La brillante prestazione della squadra italiana è frutto anche della collaborazione tra l'Associazione Italiana Scultori di Ghiaccio e i Comuni di Cortina d'Ampezzo, Roccaraso e Asiago, dove il Team Italia si è allenato per la gara olimpica nelle stesse condizioni climatiche di gara.





Un concorso
all'insegna della
riscoperta
della tradizione
culinaria veneta

Settima edizione per *il Premio Montegrande*

di Stefano Pepe



In un'epoca di globalizzazione dei mercati e di contaminazione dei gusti, dei sapori e delle abitudini alimentari, cresce l'esigenza di riscoprire i sapori della tradizione e delle tipicità delle nostre terre.

La Famiglia Cristofanon, proprietaria e gestore del rinomato ristorante che sorge a Rovolon (PD), delizioso paese sui colli Euganei, è da sempre divulgatrice della buona e sana cucina tradizionale.

L'evento, anno dopo anno, cresce in importanza e ottiene riscontro tra i media e gli operatori del settore, perché il Premio Montegrande ha voluto porsi un duplice obiettivo: scoprire giovani talenti delle cucine venete e il recupero delle ricette delle tradizioni territoriali con i suoi più tipici prodotti del paniere regionale.

Da oltre sei anni il concorso è diventato una vetrina per i giovani chef del Veneto che desiderano farsi notare dalla critica enogastronomica, ma anche dagli appassionati di cucina, ossia i loro potenziali clienti.



*Elena Cristofanon
(al centro),
responsabile
del Premio
Montegrande,
con gli chef.
In basso, alcuni
momenti di gara.*

“È un’occasione di promozione della qualità - afferma Elena Cristofanon, responsabile dell’evento - che offre un’opportunità di crescita personale e professionale al giovane in gara, grazie al confronto tra i fornelli. Crediamo fortemente che questo “Premio”, ormai diventato un appuntamento fisso, porti al concorrente un arricchimento del proprio bagaglio culturale, tecnico, tecnologico, professionale e anche umano.

Tema di gara per quest’ anno: “La pasta ripiena tra campi, orti e casari dei territori del Veneto”. E la 7ª edizione ha portato anche una novità: per la prima volta sono premiati anche i giovani professionisti di sala, oltre che i più talentuosi delle padelle.





For English text see page 79



Non più dolce fine pasto o intermezzo nel menu. Oggi è protagonista di nuove ricette, da servire anche come antipasto

Il gelato nella ristorazione

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

Tecnicamente il gelato è una preparazione alimentare ottenuta con una miscela di ingredienti portata allo stato solido o pastoso mediante congelamento e contemporanea agitazione. Nella versione comunemente riconosciuta, il gelato - merito dello zucchero e dei suoi allegri colori - è cibo fresco che veicola un momento gioioso, una pausa piacevole non solo d'estate.

Gelato: tra artigianale e industriale, quali sono le differenze?

“Il gelato artigianale è caratterizzato dall'uso di materie prime fresche. Rispetto a quello industriale può presentare le seguenti differenze: una minor quantità di grassi (6-10% in quello prodotto artigianalmente rispetto allo 8-12% dell'industriale), una minor quantità d'aria (max 35% negli artigianali, min 70% in quelli industriali). **Nel gelato artigianale propriamente detto, l'ingrediente presente in maggiore quantità è il latte (almeno il 60%) seguito dagli zuccheri (14-24%) e dalla panna (5-20%).** Spesso è presente anche una certa quantità di latte magro in polvere per garantire un adeguato apporto

di proteine e solidi del latte, di vitale importanza per il mantenimento della struttura. La ricetta di un buon gelato artigianale, oltre alla selezione di ingredienti di alta qualità, dovrà presentare un corretto bilanciamento dei componenti solidi dei vari ingredienti. Tali componenti sono il grasso vaccino, unito talvolta a quello del tuorlo d'uovo di gallina, gli zuccheri, i solidi magri del latte. Si trovano anche altri ingredienti solidi, quali stabilizzanti dell'emulsione acqua-grasso, addensanti di legame per l'acqua, solidi diversi da grassi, zuccheri e magri del latte e presenti nella ricetta per effetto di determinati ingredienti come ad esempio i prodotti derivati dal cacao. La miscela base per i gusti deve essere sottoposta a pastorizzazione al fine di renderla igienicamente sicura e di ottenere un ottimo legame tra componenti solidi ed acqua, risultante in una struttura più stabile e una tessitura più cremosa nel prodotto finale. Il gelato industriale è caratterizzato dal fatto di essere prodotto molti mesi prima del consumo, con l'impiego di preparati e di materie prime come latte in polvere, succhi di frutta concentrati, e di

additivi come coloranti, emulsionanti, stabilizzanti e aromi. **I gelati industriali vengono detti anche soffiati, perché prodotti con l'introduzione di aria, durante la fase di gelatura, fino al 100-130 per cento, per cui diventano molto soffici e leggeri.** Poiché vengono distribuiti anche in zone lontane dal luogo di produzione, i gelati industriali necessitano il supporto di una efficace catena del freddo. La mantecazione consente la trasformazione di una miscela liquida in gelato tramite l'azione del freddo, l'inclusione di aria e la continua agitazione. I gelati "mantecati" vengono proposti al consumatore nel classico cono, in coppette o in coppe, e i principali tipi sono alla frutta (incluso il sorbetto), alle creme, allo zabaglione e allo yoghurt".

Quanto "artigianale" è il gelato così chiamato? Spesso si ha la sensazione che questo nasca dall'assemblaggio di miscele già pronte. Insomma, nei laboratori di tante gelaterie che vendono coppette e coni, in realtà non c'è un uovo fresco o un cestino di fragole, ma solo barattoli pieni di ingredienti composti, altrimenti detti semilavorati, miscele di componenti del gelato preparate con modalità industriali. Dove sono l'artigianalità e la qualità?

"L'uso di tali ingredienti viene spesso erroneamente associato a un calo di genuinità e di bontà del prodotto finito. Un'attenta analisi dei componenti, che devono sempre essere inequivocabilmente dichiarati in etichetta, può confutare questa tesi, come eventualmente confermarla. A oggi, la maggioranza delle gelaterie italiane, storiche e non, fanno uso di basi per gelato, senza che questo costituisca di per sé un elemento distintivo del prodotto finale, la cui qualità viene invece influenzata dai singoli ingredienti così come dai processi produttivo e conservativo".

Il gelato è comunque sempre rimasto un prodotto marginale, legato molto alla stagione e limitato nella sua diffusione fino agli anni '50. Poi, con l'avvento e la diffusione di nuove tecnologie e attrezzature moderne ha conosciuto espansione rapidissima e popolarità crescente. Oggi, rappresenta uno dei prodotti di consumo maggiormente apprezzati e richiesti e le gelaterie sono cresciute negli ultimi vent'anni in modo esponenziale.

"Lo stesso è avvenuto nella ristorazione. Il gelato è sempre stato scarsamente pre-

sente. Poi negli anni '80 ha fatto capolino con qualche sorbetto o con qualche tipologia ben definita. Ma è solamente con la cucina moderna, con la svolta tecnica degli anni '90, che il gelato ha conquistato un posto di prestigio nell'alta ristorazione".

Il gelato nella ristorazione: è una moda o una variante utile, anzi indispensabile?

"Il gelato sta vivendo un vero e proprio momento d'oro, in quanto la sua versione salata sta prendendo sempre più piede e molti chef la stanno anche utilizzando come complemento per alcune ricette. Ad esempio, una ricetta che ho da poco realizzato per l'evento "Gelato nel piatto di Informacibo" è un gelato al Parmigiano con aceto balsamico tradizionale di Modena e prosciutto croccante; un'idea gustosa e diversa da utilizzare come aperitivo".

Quando è meglio collocarlo all'interno di un pasto: prima, dopo o durante?

"Tradizionalmente veniva servito a metà pasto, tra la carne e il pesce, per sgrassare la bocca e rinfrescare. Oggi la sua posizione mediana si è diversificata. Se sa-

lato, il gelato può essere un simpatico aperitivo, usato per esaltare un antipasto o costituirne lui stesso uno. Nella sua versione dolce, ovviamente alla fine, ma può essere anche un valido sostituto della piccola pasticceria usualmente servita dopo il dessert. L'abbinamento con altri cibi e l'accostamento con diverse ricette può essere molto divertente e allo stesso tempo intrigante. Provare nuovi sapori, giocare con i contrasti, anche in termini di temperature".

Un problema del gelato è l'abbinamento. I sommelier cercano sempre di abbinare qualcosa alle pietanze servite dalla cucina. Premesso che talvolta potrebbe bastare anche un bicchiere d'acqua, c'è sempre da considerare il fattore novità, di sorpresa e conviviale, che un abbinamento può introdurre.

"Ritengo che l'abbinamento sia sempre una questione soggettiva e forse in questo caso lo è ancora di più. Il gelato salato, per esempio quello al Parmigiano sopracitato, potrebbe essere esaltato dalle bollatine; nel caso di un gelato al cioccolato, un Montepulciano passito o un vino liquoroso sono due valide alternative".

Una ricetta millenaria

Il gelato ha una storia antica. Non era un gelato in senso moderno, ma un tentativo di refrigerare e conservare la frutta e di offrire in un momento differenziato la piacevole sensazione di sapore fresco e dissetante. Si refrigeravano frutta, latte e miele per farne cibo ghiacciato. Esiste uno studio europeo sui cibi conservati tra i ghiacci da parte di popolazioni Neanderthaliane, le quali nascondevano tra le nevi bacche e frutti secchi. In seguito, popoli più evoluti appresero attraverso l'allevamento quello che era il latte ghiacciato, alimento abbastanza comune nei periodi invernali. Altro fatto importante, utile scoperta per la finalizzazione del processo conservativo, avvenne alla fine del IX secolo quando gli Arabi occuparono la Sicilia e fu proprio lì che trovarono i nevaroli e le neviere, che per secoli rappresentarono la sola soluzione sia per il piacere dei prodotti freddi, sia per la conservazione stessa. Poiché con il miele, unico dolcificante noto allora, non sarebbe stato possibile creare una granita, è grazie alla canna da zucchero introdotta dagli Arabi che fu possibile creare proprio le prime granite.

Si deve poi al siciliano Francesco Procopio, che migliorò una vecchia invenzione del nonno la creazione della prima macchina per la produzione di gelato. Dopo molte migliorie arrivò a Parigi dove scoprì l'uso dello zucchero al posto del miele e il sale mischiato con il ghiaccio per un maggiore durata. Accolto dai parigini come geniale inventore, aprì nel 1686 un locale, il Café Procope. Una delle prime rivendite commerciali di gelato italiane, realizzato tramite raffreddamento di gelato, zucchero e addensanti come la farina di carrube, risale circa al 1928 e cominciò la sua attività a Varese: consisteva in un carretto ambulante con un macchinario discendente da quello del Café Procope. Tale rivendita fu certamente la prima nel nord Italia a portare il gelato a un livello popolare. Il gelato aveva trovato una casa, un luogo a lui dedicato e atto alla sua fruizione.



L'emanazione della circolare (Nota prot. n. 2149 del 30/6/2010) rende definitiva l'organizzazione delle classi in squadre nell'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e ospitalità alberghiera" (IP05) - classi di concorso 50/C e 51/C. In sostanza, le citate ore laboratoriali vengono raddoppiate (4 ore per ciascuna delle due classi di concorso) rispetto a quanto fino ad ora prospettato. Ora, possiamo iniziare a utilizzare le "linee guida" già pubblicate in un'ottica di promozione di due figure professionali complementari e distinte. Vi propongo una breve riflessione commentata del documento ministeriale e aspetto le vostre considerazioni: chef.guadagno@alice.it

Riforma scolastica: linee guida e pensieri

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

L'aforisma del professore

"Non esistono condizioni ideali in cui scrivere, studiare, lavorare o riflettere, ma è solo la volontà, la passione e la testardaggine a spingere un uomo a perseguire il proprio progetto".

Konrad Lorenz,
(1903-1989), zoologo austriaco.

Linea N. 1 - Il docente di "Laboratorio di servizi enogastronomici - Settore cucina" concorre a far conseguire allo studente - al termine del percorso quinquennale di istruzione professionale del settore "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" - risultati di apprendimento che lo mettono in grado di: agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse; usare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera; valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera; controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico; predisporre e realizzare menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a necessità dietologiche.

Pensiero N. 1 - Il docente è soggetto dell'azione, lo studente coprotagonista. Affermare che gli allievi non imparano da soli è altrettanto importante quanto affermare

che il docente non è semplice traduttore di "conoscenze e abilità", ma appassionato trasmettitore delle stesse. Quindi all'allievo deve stare a cuore l'apprendimento di tutte le lezioni che la scuola può trasmettere e il docente deve saper andare oltre la bellezza e l'importanza della sua disciplina per scorgere, in ogni istante del percorso formativo, il volto del suo discente. Il percorso quinquennale consente di tessere un rapporto di maturazione più completo e adeguato alle esigenze dei tempi oltre che dare profondità a una disciplina che in passato era liquidata nel triennio.

Linea N. 2 - Ai fini del raggiungimento dei risultati di apprendimento, nel primo biennio il docente persegue, nella propria azione didattica ed educativa, l'obiettivo prioritario di far acquisire allo studente le competenze di base attese a conclusione dell'obbligo di istruzione, di seguito richiamate:

- comprendere il cambiamento e le diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali,

- riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio.

Pensiero N. 2 - Negli Istituti professionali la fragilità tipica degli adolescenti, che si affacciano in prima superiore, è amplificata. Le problematiche legate a questo momento della vita vengono spesso banalizzate con luoghi comuni che dobbiamo vietare anzitutto ai colleghi della scuola media. Frasi del tipo “non hai voglia di studiare, allora vai all'alberghiero” oppure “questi alunni sono proprio diversi”. Il tutto condito da buone dosi di ironia e di facile compiacimento per il proprio sapere, contraddistinguono spesso l'insegnante laureato e saccente che sfoga la sua frustrazione sull'allievo. Non c'è peggior cosa di non credere nei propri alunni e nel sognare che un domani potranno affermarsi nella vita.

Linea N. 3 - L'articolazione dell'insegnamento di “Laboratorio di servizi enogastronomici - Settore cucina” in conoscenze e abilità è di seguito indicata quale

riferimento per la progettazione didattica del docente in relazione alle scelte compiute nell'ambito della programmazione collegiale del Consiglio di classe. Le conoscenze e le abilità indicate sono connesse al raccordo tra questa disciplina e le altre dell'area di indirizzo, in particolar modo con “Laboratorio di servizi enogastronomici - settore sala e vendita” e “Scienza degli alimenti”. In questo ambito, un apprendimento efficace richiede una didattica di laboratorio finalizzata all'attuazione di progetti definiti con la partecipazione dei docenti dell'area generale e di indirizzo.

Pensiero N. 3 - È sancita l'importanza di trattare le singole materie in modo interdisciplinare. La collegialità della programmazione richiama l'ancor più inderogabile collegialità di giudizio. Ora più che mai si rende necessario che le decisioni che pesano, la sospensione del giudizio o la bocciatura, vengano decise dopo ampio confronto. Concludo con l'auspicio che gli insegnanti di laboratorio sappiano sviluppare una programmazione didattica che dia piena dignità alla nostra professione di cuochi e docenti.

WÜSTHOF



Per Informazioni:

Valsodo SRL

Tel: 055 - 8878751

e-mail: valsodo@iol.it

www.wuesthof.de



CLASSIC I KON

Coltelli
Forgiati

Quality - Made in Solingen/Germany



Semplici indicazioni per applicare al meglio le normative che tutelano i consumatori

Allergeni e additivi: novità per il settore ristorativo

di Alberto Somaschini
chef esperto di legislazione

Le passate polemiche televisive in materia di additivi, utilizzati più o meno propriamente in alcune realtà della ristorazione italiana ed europea, hanno sollevato l'attenzione dell'opinione pubblica sulle tematiche legate alle sostanze allergeniche. A tal proposito il Ministero della Salute ha emanato un'Ordinanza Ministeriale, datata 29 gennaio 2010, allo scopo di incrementare le misure di tutela della sicurezza dei consumatori in ambito ristorativo, imponendo nuovi obblighi a coloro che somministrano sostanze alimentari.

È doveroso sottolineare che l'assunzione di allergeni alimentari rappresenta un problema sanitario in crescita, che in Europa coinvolge secondo le stime indicate dalla Commissione Europea circa l'8% dei bambini e il 3% degli adulti.

Quali sono le sostanze alimentari classificate come allergeni?

- cereali contenenti glutine (ad esempio grano, segale, orzo, avena, farro, kamut) e prodotti derivati;
- soia e prodotti derivati;
- frutta secca in guscio (ad esempio mandorla, nocciola, noce, anacardo, noce pecan, noce brasiliana, pistacchio) e prodotti derivati;
- arachidi e prodotti derivati;
- semi di sesamo e prodotti derivati;
- latte e prodotti derivati (incluso il lattosio);

- uova e derivati;
- pesce e prodotti derivati;
- crostacei e prodotti derivati;
- sedano, sedano-rapa e prodotti derivati;
- senape e prodotti derivati;
- anidride solforosa in concentrazioni superiori a 10 mg/lit.

E gli additivi?

È doveroso fare chiarezza ai molti fraintendimenti che le polemiche televisive hanno indotto in questi ultimi mesi. Per additivi si intendono le sostanze deliberatamente aggiunte ai prodotti alimentari per svolgere funzioni tecnologiche che influiscano sul colore, sulla consistenza, sulla dolcezza e sulla conservabilità degli alimenti stessi.

Il quadro normativo europeo e italiano - il riferimento per il nostro Paese è l'Ordinanza Ministeriale del 29/01/2010 - non ha vietato l'utilizzo di tutti gli additivi alimentari, ma ha stabilito delle limitazioni che accrescano la consapevolezza del ristoratore e la chiarezza per il consumatore, prevenendo eventuali abusi dannosi per la salute. Additivi come la lecitina (E322), l'alginato (E401), il cloruro di calcio (E509), l'agar agar (E406) e la metilcellulosa (E461), portati alla ribalta da una frangia della moderna ristorazione, potranno ancora essere utilizzati perché si ritiene che

non vi sia una dose di riferimento che possa provocare danni alla salute. Altri additivi, fra cui ad esempio il disodio sodico (E450) presente in alcuni agenti lievitanti per pasticceria o il glutammato di sodio tipico di alcune cucine asiatiche, saranno invece vietati in quanto il regolamento europeo di riferimento stabilisce quantitativi massimi di assunzione.

Come informare i consumatori?

Le normative impongono di informare i consumatori sulla presenza di allergeni e additivi negli alimenti che stanno acquistando o consumando. Questo è possibile attraverso alcuni strumenti.

Nel caso di alimenti che sono veicolati all'interno della ristorazione collettiva: devono essere indicati gli ingredienti, gli allergeni e gli additivi negli appositi documenti commerciali che accompagnano o precedono la consegna delle pasti.

Nella ristorazione tradizionale, invece, dove gli alimenti sono somministrati sfusi e rielaborati all'interno di ricette, deve essere stilato un cartello unico che associ a ogni preparazione gli ingredienti, le relative sostanze allergeniche e gli additivi eventualmente utilizzati. Questo cartello deve essere posto in evidenza all'interno del locale o del menu stesso.

Inserire un'apposita sezione, dedicata agli allergeni e agli additivi, nella carta delle vivande del ristorante, pur richiedendo uno sforzo ulteriore in fase di composizione del menu, risponde pienamente alle esigenze di chiarezza e trasparenza nei confronti dei consumatori che potranno essere informati sulle vivande che stanno consumando.

Fonti normative

- Direttiva 95/2/CE Decreto Legislativo n. 114 del 2006
- Regolamento CE n. 1333/2008 Ministero della Salute O.M. del 29/01/2010



L'energia dei trent'anni

**Surgital nel territorio e per il territorio, investe per l'autonomia energetica.
Alla soglia dei trent'anni di attività
l'azienda di Lavezzola inaugura un impianto
di energia pulita**

Lavezzola (Ra) 9 luglio 2010 – Surgital, azienda di Lavezzola leader nella produzione di pasta fresca surgelata e sughi per il canale della ristorazione ha inaugurato questa mattina, venerdì 9 luglio alla presenza delle autorità, della stampa, dei clienti e degli influenti un **impianto di trigenerazione** all'interno della propria sede produttiva.

Il sistema produce energia elettrica e termica partendo da un motore alimentato a metano. Il motore fa girare un alternatore per la produzione di energia elettrica. Dai gas di scarico della combustione del metano vengono sfruttate le calorie per la produzione di vapore occorrente all'azienda. Grazie a ciò verranno fermate le cinque caldaie fino ad oggi in uso in Surgital. Dalle calorie dell'acqua e dell'olio del motore viene ricavata tramite appositi scambiatori tutta l'acqua calda e l'acqua gelida occorrente all'azienda.

La **centrale ha una capacità produttiva (potenza elettrica) di oltre 6mila kw/h**, dei quali una parte è destinata all'autoconsumo (200 kw) ed alla soddisfazione del fabbisogno dello stabilimento (4.000 kw), mentre il rimanente (2.000) viene re-immesso nella rete nazionale. In un anno potranno essere prodotti circa 45 milioni di kilowattori, pari al fabbisogno annuo di circa 20mila famiglie. I lavori di realizzazione sono stati avviati nel gennaio del 2009, il motore è stato collaudato nell'ottobre dello scorso anno a Rostock e l'avvio della produzione della centrale è stata avviata nel giugno 2010.

Surgital ha scelto di investire nel territorio attraverso un progetto che dà un contributo alla **produzione energetica**, sposando quindi un atteggiamento sostenibile che oggi giorno le imprese non possono più ignorare, riducendo così l'impatto ambientale della propria attività produttiva. Diminuiscono le emissioni di anidride carbonica e si riducono gli effetti che deriverebbero da grande centrali tecnologiche con relative linee elettriche. Numerosi poi i **benefici economici** derivanti dall'investimento, un immediato risparmio dell'energia primaria (quantificabile attorno al 40%), un maggior rendimento della combustione, minore spreco nella distribuzione di energia elettrica poiché sia il calore che l'energia elettrica essendo utilizzati in loco consentono di limitare le dispersioni di energia derivanti

dal suo trasferimento. Infine, molto minori sono i costi di gestione e di manutenzione perché pianificabili e programmabili.

Padroni di casa ad accogliere il presidente della Provincia di Ravenna, il presidente Confindustria provinciale e le principali autorità civili e militari, c'erano Edoardo Bacchini, Amministratore Delegato dell'azienda che ha seguito in prima persona il progetto della Centrale e il Presidente Romana Tamburini, insieme ai figli, anch'essi tutti impegnati in azienda. Insieme a loro, anche Gianfranco Vissani, testimonial della linea di pasta fresca surgelata di Surgital dal nome Divine Creazioni, pensata per gli chef ed i ristoratori che sanno riconoscere e apprezzare i sapori autentici della migliore tradizione italiana, che ha preparato per gli ospiti un pranzo a 5 stelle allestendo una cucina all'interno della Centrale, trasformata, per l'occasione, in un vero laboratorio di cucina.

"Guardiamo sempre al futuro perché innovare e crescere sono la stessa cosa, altrimenti non saremmo diventati ciò che siamo in così poco tempo", commenta Edoardo Bacchini, direttore finanziario e mente tecnologica di Surgital, che ha diretto i lavori per la costruzione della Centrale Elettrica interna allo stabilimento. Un impianto di ultima generazione che produce **vapore per gli impianti di pastorizzazione, acqua gelida per il raffreddamento dei gruppi frigoriferi, l'acqua calda a 70 gradi di cui l'azienda abbisogna**. Un'opera quella della centrale che comporta vantaggi notevolissimi per l'azienda e per l'ambiente.

"Tutti i nostri investimenti, sia quelli più piccoli che quelli più grandi, lo sono. Non bisogna mai fermarsi, infatti abbiamo già in progetto la costruzione di una nuova cella frigorifera sempre per il 2010 che è poi il nostro 30° anno: un compleanno importante" conclude Bacchini.

Nata nel 1980 come piccolo laboratorio artigianale, oggi Surgital è la prima azienda italiana di produzione di **pasta fresca surgelata e sughi per la ristorazione** di qualità, **piatti pronti surgelati** per il canale bar e snack. Il suo stabilimento a Lavezzola, in provincia di Ravenna, è situato su una superficie totale di 60.000mq di cui 26.000mq di superficie produttiva e 25.000 metri cubi di celle frigorifere a -18°C. Due importanti opere segnano il percorso di Surgital nel 2010, due obiettivi già in parte raggiunti, e che quest'anno trovano il loro compimento e getteranno le basi di nuovi sviluppi. Nate sul fertile terreno che Surgital coltiva da anni, quello dell'**innovazione**, sia De Gusto, l'Ateneo della Pasta (inaugurato nell'ottobre 2009), che la Centrale di trigenerazione sono segni ulteriori del legame che l'azienda, guidata dall'initio e dalla passione della famiglia Bacchini, ha con il suo territorio.





Miscela di farine e tecnica mista di lievitazione sono gli espedienti per ottenere il miglior prodotto



Le farine integrali nella ristorazione

di Salvatore Bruno

Le farine sono classificate per legge in base al loro diverso grado di abburattamento, cioè la presenza più o meno accentuata della parte esterna del chicco nello sfarinato, ovvero la “crusca”. Se la “farina 00”, derivando principalmente dalla parte centrale del chicco, ne contiene percentuali bassissime, nel caso di altre farine il tasso di abburattamento sarà invece più marcato e lo sfarinato caratterizzato, come nel caso delle farine tipo 1, 2, o 3, da un colore più scuro a seconda del contenuto di ceneri o minerali presenti nella parte esterna. In tal senso si parla perciò anche di farine semi-integrali o con aggiunta di crusello. Invece, **una macinazione che coinvolge tutto il chicco è identificata come “farina integrale”, cioè uno sfarinato comprensivo anche di crusca.**

La percentuale di crusca e il contenuto di ceneri sono gli elementi che caratterizzano queste farine e il cui comportamento dobbiamo tener presente quando sottoponiamo questi sfarinati alle nostre lavorazioni.

LA LAVORAZIONE

L'uso delle farine integrali comporta problemi di elasticità, estensibilità, assorbimento dell'acqua dell'impasto e anche di lievitazione. Infatti, il pane integrale non è soffice come quello bianco, a causa della crusca che, interagendo con le bolle, le fa scoppiare con maggior facilità e non permette all'impasto lievitato di raggiungere una perfetta alveolatura. Se consideriamo che in un pane case-reccio il 6-8 per cento dell'impasto è costituito da bolle d'aria e che in alcune tipologie di prodotti, come i panini, la struttura areata richiesta è persino maggiore di questa, si capirà come si sia ancora lontani dal poter proporre un pane integrale ideale nella struttura e anche nel gusto.

Tali svantaggi si fanno sentire in modo particolare per quelle aziende, come i ristoranti, in cui la produzione è per forza di cose limitata alla produzione di “panini” o “bottuncini” integrali, in quantità esigue e con una manifattura tecnica di fatto semi-professionale.



foto - istockphoto.com - Sunabo

FA BENE O FA MALE?

Il pane integrale è migliore di quello bianco dal punto di vista nutrizionale? In molti rispondono di sì, ricordando che esso apporta un contributo maggiore di fibre, minerali e vitamine. Altri invitano a considerare due fattori che possono capovolgere l'affermazione.

Il primo fattore è che le fibre di cui è ricco il pane integrale sono soprattutto "insolubili", come la crusca, che l'organismo non digerisce e che, se assunte in quantità eccessiva, possono irritare il colon e limitare l'assorbimento di minerali e vitamine.

Il secondo fattore è che i minerali di cui è ricco il pane integrale sono anch'essi difficili da assimilare. Nella crusca i minerali non sono "liberi", ma legati a una molecola particolare: l'acido fitico, che agisce come una sorta di rete che li trattiene e immagazzina. Ma poiché, né il processo di panificazione, né la digestione smontano questa molecola, i minerali trattenuti non riescono a entrare nel circolo sanguigno. Anzi, dal momento che questa molecola è capace di captare e catturare i minerali, potrebbe addirittura sottrarne altri, apportati all'organismo da alimenti diversi. L'antidoto all'acido fitico è la panificazione con lievito naturale che, a causa della sua particolare acidità, favorisce l'azione di enzimi capaci di distruggere le molecole di acido fitico presenti nelle farine, liberandone al contempo i minerali. **Perciò il pane integrale, sia esso di frumento o di segale,**

presenta un elevato interesse nutrizionale solamente se lievitato naturalmente.

Tutto ciò rappresenta un Handicap per un ristorante che desideri proporre al cliente un buon prodotto integrale, perché il metodo a lievitazione naturale è inappropriato per chi non dispone del tempo e della cura che esso richiede.

IL GIUSTO MIX

Per produrre e servire con buoni risultati un prodotto di tipo integrale, il suggerimento è di "equilibrare le miscele" e adottare una "tecnica mista di lievitazione". Per esempio, nella formazione di una buona biga usare una certa quantità di lievito madre rafforzandolo però con una percentuale di lievito di birra. Naturalmente nella linea di un ristorante, al fine di abbattere i tempi di preparazione, le percentuali di lievito di birra utilizzato nella biga di panini integrali saranno superiori. Ad esempio, 300 o 400 g di lievito madre reidratato con 1 dl di acqua e 80 o 60 g di lievito di birra, nonché una piccola aggiunta di zuccheri per accelerare il processo enzimatico. Questa è messa a lievitare per 40 o 50 minuti prima di essere rimpastata con 1 kg di farina integrale e 500 di farina "00", l'acqua, il sale e 20 g di malto, per poi procedere alle successive lievitazioni, rispettivamente, di 30 e 90 minuti. La cottura in forno a valvola chiusa richiede l'utilizzo del vapore, accortezza che ci permette di evitare alla crosta un'eccessiva secchezza e durezza.

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.



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

Una "medicina" chiamata pesto

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

Una volta lei affermò che il cibo del territorio può avere una funzione terapeutica. In che modo?

"Quando, secondo la leggenda, Bartolomeo Decotto nei primi anni del XII secolo pestava foglie di basilico che, sconosciuto in Italia, aveva portato dalla Palestina e vi aggiungeva olio per farne un linimento, e casualmente ne scopriva la bontà del gusto, non solo nasceva il pesto alla genovese, ma il piatto si stratificava nella cultura di quel popolo rappresentando un ottimo antidoto, quasi una cura per l'eccitabilità nervosa di una popolazione col mare in fronte e una temperatura elevata rispetto alla latitudine. L'effetto sedativo tipico di questo piatto è garantito dalle specifiche caratteristiche del basilico, ma anche dai pinoli ricchi di calcio e magnesio. La scelta del pecorino bilancia un eccesso di sedazione oltre a fornire una quota ulteriore di calcio. È interessante che quando i marinai genovesi si trovarono a Trapani ove la quantità di iodio, il calore e il vento caldo dell'Africa rendevano ulteriormente eccita-

bile la popolazione, i trapanesi, nel "copiare" la ricetta, aggiungeranno il pomodoro e sostituiranno i pinoli con le mandorle che hanno un'azione sedativa maggiore in quanto, pur contenendo lo stesso calcio e magnesio, con la loro azione antispastica hanno in più un'azione specifica sul metabolismo dei neuroni svolta dal litio. In parole povere, il cibo del territorio ha oltre la capacità di nutrire quella di curare e il cuoco, in quanto operatore dell'alimentazione e quindi della salute, dovrebbe cercare di tener presente le indicazioni della tradizione. Altra caratteristica del territorio è l'unicità. Non è sufficiente che posti siano vicini o in condizioni climatiche simili per produrre gli stessi alimenti. Gli spaghetti con le vongole, ad esempio, nonostante continuino ad essere un piatto tipico della cucina partenopea, nella realtà non esistono più".

In che senso non esistono più?

"Nel senso che si preparava con la vongola verace (*venerupis decussata*) e non con la falsa verace diffusa nel-

l'Adriatico (*venerupis philippinarum*) né con i lupini (*dosinia exoleta*), ma la variante originale a guscio scuro è estinta da trent'anni nel basso Tirreno ed era essa soltanto che schiudendosi al calore del fuoco, liberava un "succo" così mucilagginoso da essere sufficiente a condire la pasta".

Analizzare il territorio e i suoi prodotti può essere un metodo razionale per praticare una buona cucina?

"Certo, dobbiamo soltanto evitare che ogni ricetta estrosa sia superiore a una buona da mangiare. È frequente nel contesto attuale che i linguaggi specifici vengano mutuati da altri settori. Io penso che il problema di certa cucina sia il voler somigliare a una branca della moda per cui lo chef diviene stilista e si preoccupa che la sua creazione sia il più fantasiosa possibile. L'armonia viene sacrificata per stimolare vista e immaginazione".

Di chi è la colpa?

"Senz'altro del sistema divistico e mediatico che investe il cuoco il quale per veder pubblicata e commentata la sua ricetta deve farla "strana". È stato scritto che nella cucina come nella musica dobbiamo abituarci a distinguere tra compositori e interpreti, non tutti hanno il fuoco sacro della creazione, per cui sarà sempre preferibile il cibo cucinato da un buon interprete che segue il canovaccio del territorio all'invenzione di un creatore maldestro".

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 preziosa consulenza in occasione di convegni e corsi di aggiornamento. Profondo conoscitore della cultura gastronomica è anche sommelier dell'Ais. Collabora con la rivista *Il Cuoco* occupandosi dell'analisi dell'alimentazione.



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.



MARGHERITE AL SAPORE DI MARE

con asparagi verdi e dadolata di ricciola con pomodorini da filo

Chef Cosimo Pasqualino / Ass. Cuochi di Reggio Calabria

Ingredienti

480 g di Margherite al sapore di mare
400 g di ricciola fresca
350 g di pomodorini da filo
100 g di asparagi verdi
40 g di olio extravergine di oliva
20 g di porro tritato
20 g di pecorino Silano grattugiato
sale, pepe
40 g di prezzemolo riccio

- Pulite con cura e private delle lisce la ricciola; tagliatela a dadi grossolani. Con le lisce e la coda fate del fumetto di pesce ben ristretto.
- A parte in un saltiere fate appassire il porro nell'olio, aggiungete i dadini di ricciola e rosolateli; aggiungete subito dopo i pomodori tagliati e privi dei semi. Lasciate cuocere per circa 7/8 minuti e unite le punte di asparagi precedentemente sbollentate in acqua salata. Regolate di sale e pepe.
- Cuocete le Margherite al sapore di mare in abbondante acqua bollente salata, colatele al dente e unitele alla salsa ottenuta.
- Terminate il piatto con la mantecatura di pecorino e di fumetto di pesce. Guarnite infine con il prezzemolo riccio.



RETTANGOLI CON SALMONE E ANETO

con scampetti piccanti alla napoletana

Chef Surgital

Ingredienti

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

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



Cucina abruzzese in concorso

di Lorenzo Pace

Si è svolta dal 12 al 19 marzo la 20a edizione del concorso gastronomico regionale "Lu Carrature d'ore", ideato dagli ex presidenti Leo Giacomucci e Nicolò Di Garbo e organizzato dall'Associazione Cuochi di Pescara. Una competizione all'insegna della qualità, tra tradizione e innovazione, con l'obiettivo di promuovere le tipicità agroalimentari abruzzesi. Hanno partecipato 30 cuochi professionisti e 15 alunni degli Istituti alberghieri della regione. La giuria che ha valutato i cuochi professionisti era composta dal presidente Massimo Di Cintio, dagli chef Lucio D'Angelo, Antonio De Sanctis, Giuseppe Di Malta, Domenico Di Nucci, Lorenzo Ferretti, Sergio Savaglia, Gianluca Sergiacomo e dal pasticcere Emanuele Forcone.

Il premio "Lu Carrature della Tipicità" è andato al cuoco **Nicola Fossaceca** per le sue "Triglie in scapece espressa"; "Lu Carrature della Tradizione" alla cuoca **Isolina Petrini** con "Le scrippelle 'mbusse", un ex aequo per "Lu Carrature dell'Innovazione": **Sandro Di Sciullo**, che ha presentato la "Rosa d'arista con olio alle mandorle di Navelli, foglia di spinaci e caviale di pomodoro" e **Andrea Marzovilla**, che ha proposto le "Trippette di rana pescatrice e coniglio a bassa temperatura con fagioli Tondino del Tavo, spuma di pecorino, faldine croccanti di pane solina e sfere d'arancio della costa dei trabocchi". Il miglior dolce, che si è aggiudicato "Lu Buccunotte d'ore", è risultato il "Cilindro di cioccolato e ricotta con cremoso al caffè su composta di pomodoro e vaniglia e cialda ai colori abruzzesi", preparato dal cuoco **Oscar Antonio Scarano**. Tra gli alunni, valutati da una giuria presieduta dallo chef **Franco Odoardi** e formata da **Mario Rabottini**, **Rino Saturni** e **Nicola Simone**, il primo classificato per i primi piatti è stato **Matteo Pedicone** dell'Ipssar di Teramo

con i "Surgitti di patata turchese con zucchine e funghi porcini"; il premio per i secondi piatti è stato diviso tra **Si-**

mone Ferretti dell'alberghiero di L'Aquila

con "Praline di mortadella di Campotosto e magro di bruna alpina su

crema di patate al tartufo" e **Val-**

leria De Ascentiis dell'Alber-

ghiero di Giulianova con

"Petto d'anatra farcito di sca-

rola e uva sultanina con tortino

di zucca e fagioli Tondino".

Anche nella categoria dei dolci

si è verificato un ex equo, tra **Ales-**

sandro Zamponi dell'Ipssar di Pescara che ha

preparato la "Geometria di cassata sulmonese

alla Centerba Toro" e **Barbara Di Marco** del-

l'alberghiero di Giulianova con "Cupola di S.

Flaviano con salsa tiepida alla Centerbe Toro".

Sono stati assegnati, altresì, i seguenti premi:

Trofeo Consorzio tutela vini d'Abruzzo al mi-

glior abbinamento cibo/vino al cuoco **Mirco**

D'Amico, che ha preparato lo "Sgombro alla

confit/scapece con involtino di scorfano e la

sua pelle croccante su cialda di solina, crema

di patate di Avezzano al farfallone e spuma

d'olio agrumato". Il Trofeo De Victoriis Me-

dori per il piatto storico al cuoco **Aldo**

D'Ostilio con il piatto "Costolette di maiale

con verze strascinate e pizza di granturco" e

il Trofeo Unione Cuochi regione Abruzzo per

il miglior cuoco giovane a **Giacomo Intra-**

nuovo che ha realizzato "La ricotta e il cioc-

colato". Infine, il Trofeo Centerba Toro è stato

assegnato all'alunna **Martina Pallante** del-

l'Ipssar di Roccaraso per la particolare

ricetta "Ceci fritti e gocce

di Centerba Toro al-

l'abruzzese".



Cucinare con i prodotti lucani

di Iranna De Meo

Una gara che regala l'accesso alla finale per il premio internazionale della cucina mediterranea. Sarà Domenico Lobosco, dell'Istituto alberghiero di Potenza, l'ambasciatore della cucina lucana. La finale vedrà la partecipazione di studenti della Campania, Basilicata, Puglia, Calabria e Sicilia, presso l'hotel Mediterraneo di Salerno. Il vincitore riceverà come premio uno stage formativo, presso la famosa "Accademia Barilla", del valore di 15 mila euro.

Lobosco, con 77 punti, ha superato la selezione regionale posizionandosi primo al concorso gastronomico regionale "I prodotti tipici della Basilicata in cucina". La manifestazione, giunta alla quinta edizione, è stata organizzata dall'Unione Regionale Cuochi Lucani in collaborazione con l'Ipssar di Potenza. La prova, della durata di tre ore, ha visto la competizione ai fornelli di quattro ragazzi delle quinte classi. La gara che ha visto la preparazione di un piatto a base di uno dei prodotti tipici della Basilicata, si è svolta presso l'alberghiero di Potenza.

A giudicare i ragazzi, una giuria tecnica composta da Giuseppe Sciaraffa, in qualità di presidente, Carlo Montano e Vincenzo Romano. "Abbiamo valutato la mise en place, la pulizia, la disposizione e presentazione dei piatti - ha detto Sciaraffa - e il livello quali-

*tativo è abbastanza buono". Non è mancato l'invito da parte del presidente dell'Urcl, Rocco Pozzulo, all'istituto di Marconia che è stato sempre assente alla manifestazione. "Tra gli obiettivi della manifestazione c'è la valorizzazione dei prodotti tipici lucani nella cucina moderna - ha affermato - la promozione del territorio lucano e l'incremento della professionalità degli allievi degli alberghieri, al fine di far emergere nuovi talenti della cucina garantendo così un ricambio generazionale per la professione del cuoco". Quattro gli Alberghieri in gara: Potenza, Melfi, Matera, Maratea. Lobosco ha preparato un secondo, Garretto di agnello delle Dolomiti lucane in manto di zucchini e asparagi. Seconda medaglia d'oro (con 76 punti) a **Francesco Cacciapaglia** che ha voluto prendere per la gola la giuria realizzando un dessert, un Cesto di cialda con ricotta, oliva maiatica, salsa e granuli di Pistacchi su riduzione di ficotto. Medaglia d'argento (67 punti) a **Stefano D'Aguzzano**, dell'istituto di Maratea, che ha preparato un antipasto composto da una Millefoglie con pecorino di Moliterno e pere sciropate all'Aglianico e alici. Medaglia di bronzo (62 punti) a **Pasquale Andreucci** con un Tortino di caciocavallo podolico allo zafferano e lombo d'agnello delle Dolomiti lucane in manto di zucchini e asparagi. Piccoli chef crescono.*



La riunione degli chef del Sud

di Iranna De Meo



Sapori del territorio protagonisti a tavola. Si è svolta ad Abriola presso l'hotel Pierfaone la riunione degli chef del Sud. Alla conferenza delle Regioni e Provincie del Sud Italia hanno partecipato le berrette bianche di Molise, Campania, Puglia, Basilicata e Calabria.

L'iniziativa è stata organizzata dall'Unione Regionale Cuochi Lucani (Urcl) in collaborazione con la Federazione Italiana Cuochi.

All'ordine del giorno la discussione del nuovo regolamento della Fic. Novità assoluta il passaggio della Federazione da associazione a azienda imprenditoriale. "Si tratta di un'apertura della Fic - ha detto il presidente nazionale, Paolo Caldana - abbiamo un marchio importante, che racchiude storia, professio-

nalità e cultura e che per questo ha valore".

Sui prodotti, Caldana ha detto che "qualsiasi prodotto del territorio, raccolto e messo sul mercato in tempi brevi e elaborato con tecniche che lo rispettino, esprime la sua bontà. Oggi i consumatori sono molto attenti e bisogna informarli per valorizzare al massimo le nostre eccellenze gastronomiche".

In Basilicata, come ha ricordato il vice presidente nazionale Fic Giuseppe Casale, i prodotti del territorio possono diventare occasione di turismo enogastronomico. Bisogna sfruttare al meglio i giacimenti agroalimentari anche con nuovi sistemi di cottura, ma senza snaturarli. Sulla valorizzazione dei prodotti locali, il presidente del Molise, Vittorio Sallustio ha sottolineato il lavoro che stanno facendo nella sua Regione per valorizzarli al meglio in cucina.

“Per noi è stata un'altra occasione per far apprezzare la Basilicata, il suo territorio e la ricchezza di prodotti che offre”, ha detto il presidente dell'Urcl Rocco Pozzulo. Il pranzo è stato curato dallo staff di cucina dell'Hotel Pierfaone diretto dallo chef Antonio D'Agrosa. Un menu preparato con i prodotti lucani, dal Ventaglio di podolica con scaglie di caciocavallo stagionato in grotta e insalatina a un primo a base di Cavatelloni di grano duro “Se-

nator Cappelli” con funghi cardoncelli e tartufo lucano su fonduta di pecorino di Filiano, a una Millefoglie di maiale nero lucano con peperoni di Senise arrosto e scamorza, Pane di Matera aromatizzato alle erbe su petali di patate e, per finire in dolcezza, una Griglia di cioccolato con ricotta e pere su crosta di frolla con miele lucano al castagno e fico caramellato di Pisticci. Leccornie lucane per un peccato di gola.

IX Concorso di Innovazione Gastronomica

Bologna

Il 10 maggio all'Unaway Hotel Bologna si è svolto il Nono Concorso di Innovazione Gastronomica intitolato a Domenico Cirigliano. Il tema era il pesce azzurro, con l'abilità di valorizzare le varietà dei pesci cosiddetti poveri.

Grande sfida tra i professionisti e allievi, dove si mescolava la tradizione e l'innovazione. Sono stati presentati piatti innovativi nel gusto e nell'aspetto. I vincitori per la categoria allievi sono stati: **Francesco Bocuzzi** (primo classificato), Luca Pacella (secondo) e **Alex Cabua** (terzo). I vincitori per la categoria professionisti sono stati: **Gen-**

narino Di Pace (primo classificato), **Elia Dalla Valeria** (secondo) e **Pietro Silvestri** (terzo). Un ringraziamento va tutti gli altri partecipanti, alla giuria di cucina capitanata da Angelo Natali, Sergio Forcellini e Davide Braile e alla giuria di sala, capitanata da Franco Rossi, Vittorio Camerucci, Marinella Cirigliano e dalla direttrice dell'Unaway Hotel Bologna Loredana Saturno.



Piccoli grandi cuochi a confronto

Como

di Cesare Chessorti

È stata entusiasmante la nona edizione del concorso per “mini cuochi” organizzato da Aclichef di Como, grazie all'iniziativa e all'impegno dello chef Francesco Iaquina e del presidente Stefano Panzetta, con la collaborazione dell'Associazione Cuochi di Como. Alla manifestazione (svoltasi il 24 e 25 aprile) hanno partecipato 95 bambini di età compresa fra i 7 e i 12 anni, provenienti da 20 scuole della provincia di Como. Gli aspiranti cuochi si sono cimentati nella realizzazione di piatti tradizionali del territorio, di specialità della cucina internazionale e di ricette di loro invenzione.



La giuria, formata da chef e associati dell'Associazione Cuochi di Como, ha premiato: **Lorenzo Sabbadini** (1° classificato, anno 1999, scuola di Cadorago) con “Tagliata di tonno”; **Fabio Costantini** (2° classificato, anno 1996, scuola di Villa Guardia) con “Risotto in compagnia”; **Pietro Fasola** (3° classificato, anno 2001, scuola di via Fiume di Como) con “Foresta appetitosa”.

Premi speciali della giuria per gusto, presentazione, originalità sono stati dati a: Giacomo Mauro, Olivia Rapinese, Simone Mauro, Camilla Todeschini, Simona Vitayathas, Leonardo Martorana, Giordano Malfatti, Alessia Cilenti, Sara Gabos. Durante la premiazione il presidente dell'Aclichef Stefano Panzetta e il presidente dell'Associazione di Como Carlo Cranchi, hanno elogiato la bravura dei ragazzi, donando ai partecipanti una medaglia d'oro e un cappello della Federazione Italiana Cuochi. Ai ragazzi e al pubblico intervenuto è stato offerto un gustoso buffet. L'anno prossimo il concorso si prepara a festeggiare la decima edizione.



La festa del cuoco

di Paola Piroddi, vice coordinatrice Lady Chef sud Sardegna

A Marina Piccola (CA) con la presenza di centinaia di persone si è svolta lo scorso 30 ottobre la Festa del Cuoco, organizzata dall'Associazione Cuochi Sud Sardegna. Sono arrivati chef, cuochi e allievi da ogni parte dell'Isola, uniti come sempre dal senso di altruismo nella giornata dedicata al ricordo di San Francesco Caracciolo, patrono dei cuochi. È stata una giornata particolare, che ha coinciso con la festa di San Saturnino, patrono di Cagliari.

Tra i cuochi la ricorrenza è molto sentita ed ormai è diventata una consuetudine offrire il proprio contributo per regalare un sorriso, dare una mano a chi ha bisogno. La partecipazione è stata veramente grande e ha confermato le previsioni espresse da tempo da Antonello Pintus, presidente della Acpc e da Anna Maria Massetti, presidente dell'Associazione Sinergia Femminile (Asf) circa il riconoscimento pubblico del valore sociale ed etico di una manifestazione.

L'organizzazione dell'Acpc - come sempre efficiente grazie al segretario Mino Ortu, ma soprattutto al gruppo di cuochi giovani e meno giovani che sin dalla vigilia hanno lavorato senza interruzione nella preparazione delle ricette - ha potuto contare sulla disponibilità di importanti partner: Provincia e Comune di Cagliari, Coldiretti, Centro Servizi Promozionali della Camera di Commercio di Cagliari. Senza dimenticare l'associazione Onlus Team Kayak, che ha messo a disposizione la sua struttura. È stato molto importante il coinvolgimento di Coldiretti, che ha portato dalla campagna circostante vini, formaggi, prodotti biologici del nostro territorio.

Attingendo a questi, i cuochi hanno proposto carne ovina di prima qualità, frittura di pesce fresco del Golfo e la pasta della Casa del Grano, che insieme all'apporto degli altri sponsor ha consentito di rifinire un impegno organizzativo e logistico già complesso.

Mentre chef e allievi preparavano i cibi nelle cucine allestite al riparo di ampi gazebo, si diffondevano pro-

fumi per l'aria a solleticare l'olfatto dei passanti e quando diverse centinaia di piatti erano pronti è arrivato il cibo a ondate: il sugo di carne di agnello per condire i maccarronis de busa e gli gnocchetti, il sugo vegetariano con la fregola, grigliate di ortaggi tra pesce in semolato e fritto, arrosti e cotture in casseruola, sino al dolce.

Tra i gazebo della Coldiretti, dell'Amira e gli allievi con lavorazione alla lampada, dell'Ais con degustazione di vini, dell'Acss e Lady Chef che hanno cucinato e distribuito il pranzo, c'era il palco dove si sono esibiti l'associazione Arte e suoni con le launeddas le band Piùomeno60 e Honoris Causa ai piedi del quale si è esibito il corpo di ballo della scuola Aires Club.

Tra gli stand, quello dedicato ai bambini curato dall'Associazione I Baraonda e i volontari Clown Vip Sardegna, i cui animatori hanno divertito i visitatori più piccoli e le loro mamme. Non è mancato neppure il momento dedicato all'esposizione delle auto d'epoca, per merito dell'Associazione Auto d'epoca Sardegna. Ha curato la presentazione della manifestazione l'amico Robertino Scano che ormai collabora da anni alla migliore riuscita della festa.

Infine, come si conviene ad ogni festa, giunge la torta. Lo staff guidato dal maestro pasticciere Leonildo Contis ne ha realizzata una gigantesca a più piani, decorata con le sculture di frutta degli chef maestri intagliatori Vito Coltella e Vittorio di Olbia.

All'interno della manifestazione le Lady Chef hanno predisposto un progetto mirato all'alimentazione dei bambini e rivolto alle loro giovani madri. L'obiettivo mirava a rendere consapevole e far conoscere qualità nutritive di cereali, ortaggi, frutta e verdura, alla donna che, spesso impegnata nel lavoro, non ha tempo per cucinare e sceglie cibi pronti per i piccoli. Sono stati proposti succhi di verdura fresca, frullati di frutta con latte e miele, passati, minestre di cereali, brodi vegetali... Questo stand inoltre presentava i lavori di intaglio di vegetali in cui si distingue Concetta Cinius, coordinatrice delle Lady Chef del sud Sardegna, e una statua di margarina "La mamma e il bambino" modellata dalla vice coordinatrice Paola Piroddi.

La serata si è conclusa con l'estrazione dei biglietti e l'assegnazione dei premi fino a tarda sera. Un grazie va a coloro che si sono resi disponibili offrendo il proprio disinteressato contributo.



Raccolti e donati 10.000 euro

Il 5 dicembre scorso è stato organizzato un galà al quale hanno partecipato tutti i collaboratori della Festa del Cuoco, presenti le autorità locali e provinciali che hanno fatto da testimonial alla consegna dell'assegno di 10mila euro da parte del presidente dell'Associazione Cuochi Sud Sardegna, Antonello Pintus, al presidente dell'Associazione Sinergia femminile Anna Maria Massetti.

A tavola senza glutine

Perugia

Si è svolto presso l'Istituto alberghiero di Assisi il V Concorso enogastronomico nazionale "Città di Assisi", insignito del prestigioso riconoscimento della Medaglia del Presidente della Repubblica. Il concorso si è potuto realizzare grazie al Ministero delle Politiche Agricole e Forestali, alla collaborazione della ditta Nutrifree, degli Albergatori di Assisi e Foligno, della Confcommercio di Perugia, della Ditta Cancelloni e dell'Unione Regionale Cuochi Umbria.

Hanno partecipato 20 Istituti alberghieri di

tutta Italia e la giuria era composta dal presidente Piergiorgio Angelini, dallo chef Alviero Bigi presidente dell'Unione Regionale Cuochi Umbria, Marco Servili vicepresidente dell'Associazione Italiana Sommeliers, Alberto Schieppati direttore della rivista "Food and Beverage"

e da Michela Ianni, presidente regionale dell'Associazione Celiachia.

Tema del concorso di quest'anno era la preparazione di un piatto gustoso senza glutine, proteina presente in molti cereali alla quale sono allergici i celiaci. È risultato vincitore, così come nella precedente edizione, l'Istituto alberghiero di Piobbico (PS). All'Istituto alberghiero di Spoleto, a quello di Castelfranco Veneto (TV), di Gela (CL), di Gattinara (VC), di Terni e al Gioberti di Roma sono andati in ordine i vari premi speciali. Alla manifestazione, coordinata dal prof. Paolo Pani e supervisionata dal dirigente scolastico preside Bianca Maria Tagliaferri, hanno presenziato il direttore dell'Ufficio scolastico regionale Nicola Rossi e l'assessore all'Istruzione del Comune di Assisi Maria Aristei Belardoni.



Qui sopra: panoramica dei piatti e dei vini presentati. A sinistra: allievi dell'alberghiero di Piobbico (PS) premiati dal dirigente scolastico dell'alberghiero di Assisi Bianca Maria Tagliaferri e il presidente dei Cuochi dell'Umbria Bigi Alviero.



Nasce la Comunità del Cibo

Varese

L'Associazione dei Cuochi Varesini in collaborazione con Slow Food ha presentato la prima "Comunità del cibo" della provincia. È formata da tutti quei soggetti che operano nel settore agroalimentare, dalla produzione delle materie prime alla promozione dei prodotti finiti, e che si caratterizzano per la qualità e la sostenibilità delle loro produzioni. La definizione arriva direttamente da Slow Food che, a livello provinciale, lancia la Comunità di cibo delle Valli Dumentina e Veddasca. Per questo motivo, ha riunito i propri associati e tutti gli appassionati in una cena inaugurale in maggio all'Istituto De Filippi di Varese, dove si sono potute gustare una serie di specialità provenienti dalla tradizione dell'alta provincia e che seguono i principi cari a Slow Food del "buono, pulito e giusto".

"Con questo passo si può dire che andiamo oltre al concetto di consumatori consapevoli, per diventare noi stessi produttori, insieme a contadini, allevatori e ristoratori - spiega il fiduciario della Condotta Slow Food di Varese, Ivan Rovetta - abbiamo predisposto un disciplinare che definisce come allevare le capre che vivono nelle due valli e come produrre i for-

maggi col loro latte. Un disciplinare in cui le razze ammesse saranno solo la Camosciata delle Alpi, la Nera di Verzasca e le meticce locali e in cui si precisa che l'allevamento dovrà essere di tipo estensivo, che dovrà essere utilizzato il più possibile il nutrimento a pascolo e che sono da evitare gli alimenti contenenti gli organismi geneticamente modificati".

Alla serata erano presenti oltre a Girolamo Elisir e Ivan Rovetta, gli stessi allevatori, cuochi, ristoratori e i rappresentanti degli enti locali interessati.

Il menu è stato preparato dagli chef Moreno Tosi e Adriano Pelandella, che ringraziamo insieme agli chef Serafino Ranzoni, Luca e Stefano Perin per la disponibilità dimostrata. Grazie anche agli allievi dell'Istituto De Filippi e alla loro docente Daniela Croci, per la solerte e professionale collaborazione.



La kermesse dell'anno

di Maria Montano

Per il 13° anno si è svolta nella storica città di Matera la kermesse culinaria interregionale "La Cucina Calda nella Ristorazione", concepita dal presidente dell'Associazione Cuochi Materani Carlo Montano, affiancato dal segretario Vito Incarbona, dal tesoriere Antonio Farella e da tutto il direttivo.

Le squadre provenienti da tutto il Sud si sono sfidate a suon di piatti prelibati davanti a una giuria d'eccezione, composta dai Maestri A. Benincasa, G. Novi, D. Macchia, R. Coviello e Francesco Schiuma, contitolare con i fratelli Rocco e Mario della struttura ospitante.

Sapori mediterranei con contaminazioni regionali ecco il filo comune che ha legato tutte le squadre provenienti da Campania, Calabria, Puglia e naturalmente dalla Basilicata, con menu molto apprezzati dalla giuria sia per le tecniche di preparazioni e presentazioni sia per il gusto.

La giornata più importante dell'anno per l'Associazione Cuochi Materani ha visto impegnati tutti i membri dell'associazione stessa, a partire dagli allievi fino ai grandi maestri dell'arte culinaria provinciale che hanno conosciuto il loro momento clou alla fine della gara, quando hanno dato vita a un menu d'eccezione per la serata di gala alla quale hanno partecipato gli sponsor, politici e i nuovi associati che hanno potuto tastare con mano le abilità dell'Associazione di appartenenza.

L'Associazione Cuochi Materani si presenta ancora una volta come un insieme di membri brillanti e attenti al territorio, alle nuove reclute e sempre al passo coi tempi.

I promettenti Giuseppe Bruno, Tommaso Vivilecchia, Eustachio Braia, Tommaso Lancifora, gli allievi dell'Ipssar di Matera e altri che hanno affiancato i grandi nomi dell'Acm - G. Battista Guastamacchia, Mario

Demuro, Francesco Paolo Fiore, Michele Lorusso, Nicola Tarasco, Angelo Lillo, le Lady Chef Silvana Contursi ed Enza Crucinio, per citarne alcuni.

Un riguardo particolare va rivolto alla Sala Ricevimenti "Villa Schiuma" i cui proprietari e i vari collaboratori hanno permesso che la giornata procedesse al meglio verso il successo della manifestazione.

In ultimo, ma non di minore importanza, la presenza dell'arte nella manifestazione. Infatti, nonostante i pezzi artistici egregiamente presentati dalle squadre, spicca la manualità e la professionalità di Rosario Titolo, i cui capolavori ispirati al grande Michelangelo gli hanno permesso di guadagnare il podio.

Ancora una volta questo avvenimento ha messo in evidenza uno degli aspetti più interessanti della regione Basilicata, quello culinario.

Classifica squadre

ORO: Team La Dimora del Barone e Team Lucani Doc

ARGENTO: Team Salerno, Team Flavour, Team Ass. Cuochi Melfi e Team Ass. Cuochi Potentini

BRONZO: Team Bruzio, Team Tirrenia, Team Paola e Team Osteria Malconsiglio

Al Team Tirrenia va il premio speciale della giuria per il miglior dessert innovativo.

Classifica artistica

ORO: Tra sacro e profano, La ballerina, Il Faro, Angioletto su piedistallo

ARGENTO: Spirito libero, Universo

BRONZO: Io lei-baci in 2 dimensioni, Unicornio

Vuoi scrivere su IL CUOCO?

Vuoi vedere pubblicate notizie e fotografie relative alla tua Associazione provinciale o Unione regionale?

Inviare con tempestività alla Redazione de "Il Cuoco" presso:

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

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

I requisiti: i testi devono essere firmati e salvati in file di word 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.

Educare degustando

Un percorso creato dai giovani e per i giovani

di Sergio Savaglia

I ritmi serrati della vita moderna non lasciano spazio ai piaceri del cibo e della tavola; la cucina genuina sta diventando un miraggio. Inoltre, si è perso di vista il concetto di "sana alimentazione". Non si mangia più per soddisfare le esigenze del nostro organismo, ma si mangia sulla base delle mode stravolgendo consuetudini sviluppate nell'arco di millenni. Le sane abitudini alimentari che fanno parte della Dieta Mediterranea si stanno perdendo. Forse per sempre.

Ciò che ci proponiamo è di riscoprire i piaceri di una cucina più sana, naturale, basata sul consumo di frutta e verdura fresche di stagione. Una cucina che non si basa solo sull'uso smodato di sughi inutilmente grassi o forzosamente saporiti.

La cucina italiana racconta attraverso le sue ricette e i suoi prodotti tipici un'arte unica in tutte le sue espressioni. Fatta di ingredienti semplici e genuini, la cucina mediterranea riesce a regalare profumi e sapori che tutto il mondo ci invidia. Noi italiani possiamo andare fieri dei nostri condimenti, dei piatti tradizionali delle nostre regioni e dei tanti tipi di pasta, formaggi, salumi, frutta, verdura e pane che abbiamo a disposizione

Una dieta ben bilanciata serve a conoscere le giuste quantità di cibo che vengono ingerite giornalmente. Ogni persona dovrebbe seguire un'alimentazione equilibrata, che deve tener conto di molti parametri, tra cui l'attività fisica, l'età, la struttura corporea e altri. I cibi zuccherati hanno di solito un alto

contenuto in carboidrati. Per esempio, puoi scegliere tra una piccola quantità di cibo con alto contenuto di carboidrati (macedonia) o una maggior quantità di cibo con una dose di carboidrati inferiore (fragole fresche).

Non bisogna commettere il grave errore di assumere quantità esagerate di alimenti contenenti zuccheri, che sono tra le cause dell'obesità. Infatti, sia pur avendo un momentaneo e apparente beneficio dalla loro assunzione, questo comportamento trascina con facilità in un circolo vizioso: più si mangia più c'è bisogno di insulina per evitare iperglicemie, più si assume insulina più bisogna mangiare per placare il senso di fame e per evitare ipoglicemie.





SEE PAGE 20
FOR THE ITALIAN TEXT

Wild boar

by Sergio G. Grasso
food anthropologist

A firm meat with a flavour which intensifies as the animal gets older. Here are some recommendations for achieving a perfect marinade in red or white wine.

In Maremma, especially in the hills and woods with a thick growth of oak, chestnut, Holm-oak and beech trees, wild boar have always made their home. They also assiduously inhabit the Mediterranean scrub as long as there is water and mud to cool them down. The Maremma boar has a dark coat and reaches a weight of 80 kilos by the time it is two years old.

An energetic, solid animal, it can travel great distances in search of the food it needs. This frenetic, indefatigable activity fosters the rapid consumption of adipose deposits, rewarding the boar with a muscular, toned, dry body, an indispensable premise for the tasty gastronomy required by its connoisseurs.

So, a firm meat, with not much water and a fine red colour, which does not require the use of nitrates to redo its make-up. Immune from the poison of snakes, it eats them every now and again together with mice, eggs, dead animals and above all insects, larva and worms. An avid rum-mager, it manages to move enormous quantities of earth with its nose and feet, operating in this way a conspicuous removal of parasites and contributing to the insemination of the woodland.

The boar is irritable, unsociable and also rather bad-mannered but has always been the most coveted prey of the Maremma hunters who show off their macabre hunting trophies with almost indecent pride. It is common to lunch at the restaurant, sitting under huge boar heads, hanging precariously on a rather unsafe nail. Just as you can often sip a coffee or a glass of good wine – which is easy to find here – surrounded by photographs of hunters embracing their dead prey with a proud frown.

RECIPES FOR ENJOYING WILD BOAR

As far as gastronomic quality is concerned, a venerable boar, of three years old or more (the age which the hunter recognises by the state of the claws) has a very flavoursome meat, too intense and with a fibrous texture. It benefits from

long hanging and its flavour only becomes less gamey after days and days of marinating in wine and vinegar. **The meat of younger animals – from 6 months to a year – is easier on the taste buds. The less intense colour, the more delicate smell and the softness, justify its culinary preference** even by those used to miserly slices of veal cutlets in breadcrumbs or anaemic battery chicken breasts. The ideal recipes see in first place, the leg, bathed with wine and brought to the table with an apple sauce, fruit pickles or with a sour sauce (sour grape juice). You should try the ancient, laborious preparation in *dolce-forte* (sweet-strong) which combines the meats marinated in red wine and herbs, with garden vegetables, spices and herbs, tomato and dark chocolate. The other cuts of the boar can be stewed *alla maremmana*, with sour apples, boiled with herbs, lemon and wine. If carried out perfectly and cooked just to the right point, even the offal of the boar cooked in a sauce can touch the soul and the throat.

The marinade

A marinade highly recommended for boar is composed of onions, carrots, scallions, celery, garlic, bay leaves, juniper berries, cloves, pepper grains, thyme, rosemary, red or white wine, oil and vinegar. It is important not to add salt to the marinade which would draw the juices out of the meat. The quantity of garlic depends on the age of the animal: 100 grams for every litre of wine and for every year of age. Red wine tends to dominate the flavour of the younger meat, but it forms a very tasty sauce. White wine, on the other hand, respects the flavour of the meat, but makes a thinner gravy. Oil – no more than 30 grams per litre of wine, forms a protective coating which prevents the meat from oxidation. The meat must be turned often during marinating, possibly with a spatula and not with the hands. Two or three hours of marinating are sufficient for very small cuts or steaks, but large pieces require even three, four and as many as 5 days of infusion in a cool place and in a covered saucepan. It is better, however, if you do not prolong marinating and hanging for too long because the marinated boar is less digestible than roasted boar, or boar cooked in the oven or on a spit.



SEE PAGE 46
FOR THE ITALIAN TEXT

Salts from the world

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

For some years in kitchens, alongside the common sea salt, we find "gourmet" salts. They arrive from different continents and enrich our dishes with special scents and colours. Here are the most popular varieties in our Country too.

Salt is an element which is present in every aspect of human life: in all dietary forms and food preservation, but also in medicine and scientific research. Power and trade have been founded on salt, on its taxation entire kingdoms were maintained for centuries and wars were fought. The salt mines of the Himalayas were discovered by Alexander the Great, the Phoenicians founded the saltpans of Tapani, the Genoese those of the Camargue.

Once it was extremely rare and therefore precious, then it became a commodity mass produced industrially. Today, the reflectors once again shine on salt, thanks to international commerce.

The universe of salt is composed of thousands of colours and flavours, all natural, due to the various chemical and mineral compositions. A veritable gift of nature.

There are the salt diamonds of the Himalayas, which are often mixed with red hibiscus flowers, blue mallow and aromatic herbs, the red sea salt and the black sea salt of the Hawaiis, the pink Australian salt from the river Murray, the natural or smoked Welsh Halen Môn salt flakes, the Chardonnay salt flower from California... Here is a quick roundup to get to know them better.

FROM SALTPANS OR MINES

Salt is the main form in use for flavouring and spicing our dishes. To live without salt is unimaginable and for WHO (World Health Organisation) the minerals it contains are indispensable for life itself and the quantity recommended for the daily consumption of an adult is 6 grams a day.

It is collected or extracted with different methods. Common sea salt is produced through evaporation in artificial reservoirs and

its flavour is directly linked to the quality of the surrounding waters.

Salt flower is a particularly precious type of sea salt, because it is only produced using artisan methods. It has superior organoleptic qualities and is appreciated for its intense flavour, humidity and crumbly, almost impalpable texture. Salt flowers are the upper layer (about 1 cm) of salt crystals formed after drying. The reason why it is difficult to collect is due to the speed with which the salt flowers must be removed manually before they solidify with the lower layers. Production quantities are around one per cent of the whole production and this is why its sale price is very high. Due to its high humidity rate it is the type of salt recommended for any blends.

The pink salt of the Himalayas, on the other hand, is a rock salt, collected in the Kewra mines in Pakistan. It is a very dry salt with a soft flavour (not aggressive) which lends itself to dishes with delicate flavours.

Salgemma comes from underground deposits which have formed over the millennia after the oceans withdrew. The salt crystal changes colour according to the extraction point but does not change its structure.

Organic Kalahari salt, for example, is collected in the Namibia desert in a mine which is around 280 million years old. It is a very pure organic salt without added iodine and without any polluting form, with a round and balanced flavour, recommended for all dishes and ideal for bass cooked in a salt crust.

The red sea salt of the Hawaiis owes its characteristic colour to the clay which enriches it. In the Hawaiian tradition, red salt is dried in the sun and then mixed with clay. It is ideal for giving a special flavour to dishes.

The black sea salt from the island of Molokai (Hawaii) is rich in mineral elements from volcanic lava added to the salt when it is dried. Interesting for decorating dishes and also for gastronomic use.

The pink Australian Murray River salt has a pink-apricot colour. It is collected in the Murray basin and only the finest flakes are sold. Recommended on all types of dishes.

The crunchy Halen Môn sea salt flakes are collected on the west coast of Wales and have a recognisable flavour, particularly suited to cooked vegetables and raw salads. The same salt flakes are also sold in the smoked version, thanks to a slow drying process over a fire of oak wood, ideal on grilled meat or game.

The Chardonnay salt flower of Califor-

nia is the most aristocratic of all the sea salts available on the market. Its flavour is due to the smoke released when burning the wood of Chardonnay wine barrels. Recommended for fish dishes.

Smoked Viking sea salt is produced in respect of an ancient Norwegian recipe. It has a deep and intense flavour which makes it ideal in soups and stews.

Marras sea salt is collected by hand at an altitude of 3,000 metres on the Andes chain in Peru.

Mirrored salt of Bolivia owes its name to the "mirror" effect given by the very high concentration of mineral elements it contains. Gathered in an artisan way at an altitude of over 3,700 metres above sea level, it is a very strong salt, capable of enhancing any type of dish.

Salish sea salt is gathered near the eastern coasts of the Pacific Ocean. Its smoky flavour is obtained by drying over smoke produced by red elm wood. Its flavour is intense.

Salt flower with Bourbon vanilla of Madagascar. With a triumph of sweet/savoury flavour and a glance at culinary futurism, this salt is to be tried with a pork fillet with pineapple or with shellfish.

What is salt?

Sodium chloride is the sodium salt of hydrochloric acid and is the common cooking salt. At room temperature it is a colourless, odourless, crystalline solid, with a characteristic taste. Its crystals have a cubic lattice at the tips of which sodium and chloride ions alternate. In a watery solution or dissolved, it conducts electricity. Salt is above all a taste enhancer, used in all known culinary traditions and is widely used in the preserving industry both as an ingredient and as a means of preserving foods. This latter property is due to the dehydrating effect which salt has on the materials with which it comes into contact, from which it extracts water by osmosis.



SEE PAGE 60
FOR THE ITALIAN TEXT

Ice cream in the restaurant trade

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

Technically ice-cream is a food preparation obtained from a mixture of ingredients brought to the solid or pasty state by freezing and stirring at the same time. In the commonly recognised version, ice-cream – thanks to sugar and its cheerful colours – is the cool food which brings happy times, a pleasant pause not only in summer.

"Artisan ice-cream is characterised by the use of fresh raw materials. Compared with industrial-produced ice-cream, it can have the following differences: a smaller amount of fats (6-10% in artisan-produced ice-cream compared with the 8-12% of industrial-produced), a small amount of air (max 35% in artisan-produced products, min 70% in industrial-produced). **In artisan-produced ice-cream, the ingredient in the largest quantity is milk (at least 60%) followed by sugars (14-24%) and cream (5-20%).** There is often also a certain amount of powdered skimmed milk to guarantee an adequate content of proteins and milk solids, of vital importance in maintaining the structure. The recipe of a good artisan ice-cream is not only found in the selection of top quality ingredients, but it must also present a correct balance of the solid components of the various ingredients. Such components are cow's fat, together sometimes with that of a hen's egg yolk, sugars and skimmed milk solids. Other solid ingredients are also found, such as water-fat emulsion stabilisers, thickeners for the water, various solids from fats, sugars and skimmed milk and present in the recipe as the result of specific ingredients such as, for example, products deriving from cocoa. The basic mixture for the flavours must be pasteurised in order to make it hygienically safe and to obtain an excellent bond between the solid components and water, resulting in a more stable structure and a more creamy texture in the end product. Industrial ice-

cream is characterised by the fact that it has been produced many months before it is eaten, with the use of preparations and raw materials such as powdered milk, concentrated fruit juices and additives such as dyes, emulsifiers, stabilisers and flavours. **Industrial ice-creams are also called “blown”, because they are produced with the introduction of air, during the freezing phase, up to 100-130 per cent, so that they become soft and light.** Since they are also distributed in places a long way from where they are produced industrial ice-creams need the support of an efficient cold chain. Thickening allows the transformation of a liquid mixture into ice-cream through the action of the cold, the inclusion of air and constant stirring. “Thickened” ice-creams are offered to the consumer in the classic cone, in little bowls or in dishes, and the main types are fruit (including sorbet), cream, zabaglione and yogurt-flavoured”.

How “artisan” is artisan-produced ice-cream? Often you have the sensation that this derives from the assembly of already prepared mixtures. In short, there are no fresh eggs or baskets of strawberries in the work-shops of a lot of ice-cream parlours selling cones or dishes, but only jars full of composite ingredients, otherwise called semi-processed, mixtures of components of ice-cream prepared with industrial methods. Where are the artisan skills and quality?

“The use of such ingredients is often wrongly associated to a reduction in the wholesomeness and goodness of the end product. A careful analysis of the components, which must always be unequivocally declared on the label, can refute this theory, as it can confirm it. To date, most historic or non-historic Italian ice-cream parlours use bases for ice-cream, without this constituting a distinctive element of the end product, the quality of which, on the other hand, is influenced by the individual ingredients and by the production and conservation processes.

Ice-cream, however, has always remained a marginal product, linked very much to the season and limited in its spread up to the Fifties. Then, with the arrival and spread of new technologies and modern equipment it underwent a very rapid expansion and its popularity grew. Today, it is one of the most appreciated and popular products and ice-cream parlours have increased exponentially in the last twenty years.

“The same happened in the restaurant trade. Ice-cream had always been little used. Then in the Eighties, it was used as a sorbet or with well-defined types. But it was only with modern cuisine, with the technical revolution of the Nineties, that ice-cream won a prestigious place in top restaurants”.

Ice-cream in the restaurant trade: is it a fashion or a useful, indispensable variant?

“Ice-cream is experiencing a golden moment, since its savoury version is becoming increasingly popular and many chefs are also using it as a complement for some recipes. For example, a recipe which I recently made for the “Gelato nel piatto di Informacibo” event is an ice-cream flavoured with Parmesan cheese and traditional Modena

A millenary recipe

Ice-cream has an ancient history. It wasn't ice-cream in the modern sense, but an attempt to refrigerate and preserve fruit and to offer the pleasant sensation of a fresh and thirst-quenching flavour at a different time. Fruit, milk and honey were frozen to make iced food. A European study exists on foods preserved among the ice by Neanderthal peoples, who hid berries and dried fruit in the snow. Then, more developed peoples learned through farming what iced milk was like, a rather common food in winter periods. Another important fact and a useful discovery to finalise the preservation process, occurred at the end of the IX century when the Arabs occupied Sicily and it was there that they found ice-houses, which for centuries were the only solution for enjoying the pleasure of cold products and for preserving them. Since it would not have been possible to create a granita with honey, the only sweetener known in those times. It was thanks to brown sugar, introduced by the Arabs, that it was possible to create the first granitas.

It was thanks to the Sicilian Francesco Procopio, who improved an old invention of his grand-mother's, that the first ice-cream machine was created. After many improvements it reached Paris where he discovered the use of sugar instead of honey and salt mixed with ice to last longer. Welcomed by the Parisians as a brilliant inventor, in 1686 he opened a business, the Café Procope. One of the first Italian commercial retailers of Italian ice-cream, made by freezing ice-cream, sugar and thickeners such as carob flour, dates back to 1928 and began its business in Varese: it consisted in a cart pushed through the streets with a machine deriving from the one at the Café Procope. This business was certainly the first in north Italy to bring ice-cream to the people. Ice-cream found a home, a place dedicated to it and ready to exploit it.

balsamic vinegar and crispy ham; a tasty and different idea to be used as an aperitif”.

When is it best to eat it within a meal: before, after or during?

“Traditionally it was served half way through a meal, between the meat and fish courses, to cleanse and refresh the palate. Today its mid-meal position has changed. If savoury, ice-cream can be a nice aperitif, used to enhance a starter or to constitute one itself. In its sweet version, obviously at the end, but it can also be a valid substitute for the little pastries usually served after the dessert. Combining it with other foods and with different recipes can be great fun and at the same time intriguing. Trying new flavours, playing with contrasts, also in terms of temperatures”.

One problem with ice-cream is combination. Sommeliers always try to combine something with the dishes served from the kitchen. Whereas sometime a glass of water could even be enough, the novelty and surprise factors, which a combination can introduce, must always be considered.

“I believe that combination is always a suggestive matter and perhaps in this case it is even more so. Savoury ice-cream, for example, the Parmesan one mentioned above, could be enhanced by sparkling wine; in the case of a chocolate ice-cream, a Montepulciano raisin wine or a sweet wine are valid alternatives”.



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.

Pensavo fosse un...

...Acquario

invece è una zuppa di pesce
con fregula sarda e mix di verdure



LA RICETTA

Cuocere 40 grammi di fregula sarda in acqua salata. A parte, preparare 40 grammi di purea di patate viola. Lessare 20 grammi di broccoli romani e 4 carote baby. Saltare in padella 4 vongole e 4 gamberetti rosa di Sicilia. In una casseruola con vino bianco e fumetto di pesce cuocere 4 moscardini. Disporre tutti gli ingredienti all'interno di un contenitore trasparente e aggiungere 30 grammi di sakura mix, prestando attenzione a ricreare con tutti gli elementi una sorta di fondale marino. A parte, preparare mezzo litro di brodo vegetale addizionato con 12 grammi di gellan e, con molta delicatezza, versarlo nel contenitore di vetro fino a raggiungere tre quarti di altezza.

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).