

il Cuoco



Magazine
Ufficiale della
Federazione
Italiana Cuochi

N. 295
Settembre/Ottobre 2010



*Una vita per la
Federcuochi*





Onori e oneri

di Paolo Caldana
Presidente nazionale Fic

Un aspetto importante nella crescita della Federazione Italiana Cuochi era stato individuato, nell'ambito del mio programma presidenziale, nel decentramento di ruoli e compiti che ho voluto fossero "spalmati" attraverso tutte le funzioni svolte dai vari organismi presenti sul territorio nazionale e internazionale, mirando a una gestione più efficace e snella dell'ente che in questo modo dovrebbe poter essere presente sempre e tempestivamente su tutto il territorio. In particolare, si è voluta dare grande attenzione ai compiti dei presidenti regionali, che di fatto rappresentano quotidianamente la Fic su tutto il territorio nazionale e che per questo dovrebbero svolgere una "vitale" funzione di raccordo tra la base territoriale e i vertici nazionali della Fic. Purtroppo, questa funzione non è stata sempre e da tutti svolta con dedizione ed è quindi opportuna e utile una riflessione in proposito.

In ogni contesto della vita sociale - a livello associativo, ma anche di relazioni amicali, istituzionali o giuridicamente impegnative - esistono in modo semplice e chiaro Onori e Oneri ai quali, sia per gli aspetti morali sia per le conseguenze giuridiche, si deve necessariamente ottemperare.

Diventa un Onore fregiarsi di un titolo o di una carica, come appagamento di un sacrificio sostenuto e di indiscusse capacità messe in campo atte a perseguire obiettivi comuni. Ma non si può dimenticare dei tanti Oneri e doveri ai quali si deve dare seguito, per questioni di etica ma anche per serietà e coerenza nei confronti di coloro che con la massima fiducia, attraverso i canali elettivi, hanno accordato ai loro rappresentanti.

Non è una questione anagrafica, perché il vecchio e il nuovo coesistono e potranno coesistere se ognuno metterà a disposizione dell'altro le proprie conoscenze e competenze, per evitare che in talune occasioni si voglia apparire lungimiranti e avveniristici e in altre obsoleti e superati dal tempo.

Il più grande ideale, a parere di chi scrive, è dare luce in modo profondo agli Oneri quale massima espressione di umile rappresentanza, ottemperanza, decoro, modello positivo, servizio verso le persone e le istituzioni. Così facendo l'Onore, come conseguenza di un impegno svolto, non potrà che materializzarsi da solo.

Siamo oramai prossimi al rinnovo delle cariche istituzionali della Fic ed è bello immaginare che i soci che si candideranno per l'una o per l'altra carica, lo faranno non solo perché in possesso dei requisiti necessari, ma anche perché saranno consapevoli e determinati nell'assolvere a tutti gli impegni che la carica assunta comporterà. Solo così il nostro ente potrà garantire il migliore funzionamento e crescita, a vantaggio di tutti i soci.

SOMMARIO



IN COPERTINA:
Gian Paolo Cangì, indimenticato
Segretario generale Fic.

IL CUOCO n. 295
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:
Francesca Brambilla, Cesare Chessorti, Chicco Coria,
Carlo Cranchi, Michele D'Agostino, Alfio Ghezzi,
Sergio G. Grasso, Valentina Guadagno, Luigia Ierace,
Fabio Mancuso, Chiara Mella, Pietro Roberto Montone,
Mario Musci, Claudio Pastena, Stefano Pepe,
Paola Piroddi, Stefano Rano, Andrea Rossetti,
Sergio Scarpati, Serena Serrani, Alberto Luca Somaschini,
Marco Valletta, Antonio Zazzerini.

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

3 Cariche istituzionali: onori e oneri

Notizie & eventi

8 Concorsi: vetrina del Made in Italy
9 Chilometri zero: scoperta dell'acqua calda?
10 In ricordo di Gian Paolo Cangì
13 All'amico Rinaldo Draghi

Saperi & sapori

14 Risotto: gli utensili giusti

Il prodotto

16 Tartufi: attenti alle truffe

Buono a sapersi

18 Buoni lavoro: istruzioni per l'uso

L'intervista

20 Ernesto Jaccarino

Locali da gourmet

24 Locanda Margon, Trento

Le nostre ricette

29 Menu "verde" di M. Musci
32 Formaggi in cucina di C. Coria

Lady Chef

38 C'è parità in cucina?

I Maestri di Cucina

40 Varese: aperta la prima scuola

Ateneo della cucina italiana

42 Alghè marine: varietà e utilizzi

Nazionale Italiana Cuochi

46 I finger food di F. Mancuso

Chef in gara

50 Le farce di pesce

Corsi e concorsi

52 Il Premio Montegrande, Padova
54 Team Veneto: argento a Lucerna

Spazio Giovani

56 Ristorazione: il piatto piange?
58 In cucina con A. Rossetti

Scuola e formazione

60 L'importanza dell'educazione fisica

Pane & Pasta

62 Come nasce una pasta di qualità

La salute nel piatto

64 Le insidie del "naturale"

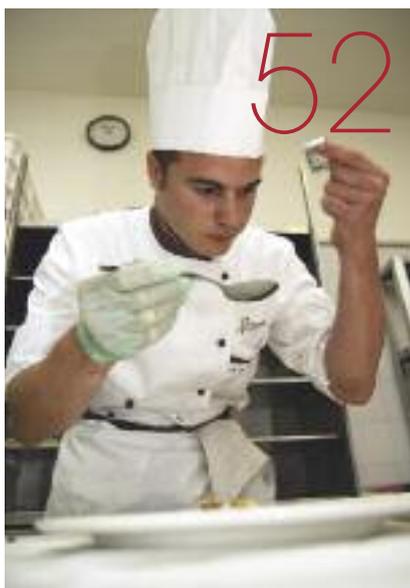
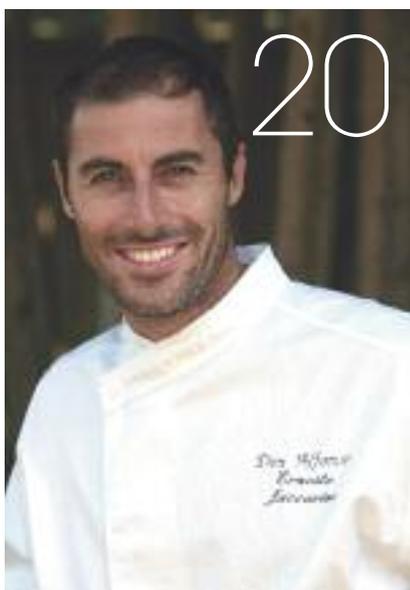
Vita associativa

69 Bruxelles
Potenza
70 Pisa
71 Vulture
72 Avellino
Como
74 Caserta
75 Varese

English text

82 Giochi di cucina





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

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



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

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

Presidente
PAOLO CALDANA

Presidente Onorario
SCALISI GAETANO

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

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 Pubbliche Relazioni e Formazione - Giacomo Giancaspro

MEMBRI ONORARI

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 - Bugari Gabriella - Caldana Paolo - Casale Giuseppe - Castelli Ferruccio
Circiello Alessandro - Consentino Mario - Corapi Francesco - Cranchi Carlo - D'Agostino Michele
De Sanctis Antonio - D'Elia Ciro - Di Giulio Cesare Ettore - Elisir Girolamo - Esposito Antonio
Fabbricatore Carmelo - Faccio Fabrizio - Finamore Giuseppe - Gambuzza Salvatore - Giancaspro Giacomo
Giuliano Giuseppe - Guerrier Lambert - Guidotti Maurizio - Lillo Giuseppe Domenico - Lombardi Luigi
Macario Angelo - Macri Antonio - Manzatto Graziano Mariani Franco - Mazzi Angelo - Miracolo Maria Antonietta
Montone Pietro Roberto - Montano Carlo - Morelli Antonio - Morvillo Antonino - Nardelli Giorgio - Ortolani Robert
Perrone Luigi - Pintus Antonello - Pontoni Germano - Pozzulo Rocco - Prevedel Bertilla - Privitera Domenico
Riccio Gaetano - Rossi Egidio - Saba Elia - Saccone Antonio - Sallustio Vittorio - Stellini Vittorio Claudio
Sgambati Rosario - Tacchella Fabio - Turturo Salvatore - Valletta Marco - Veclani Cleto - Zappulla Carlo

ESTERI

Passaseo Antonio - Poggio Giovanni - Russo Nino

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



Siamo prossimi all'appuntamento con "Expo-Gast 2010", la Coppa del mondo di arte culinaria e della pasticceria, che si svolge in Lussemburgo ogni quattro anni e che vede numerosi partecipanti da tutto il globo. Una gara di prestigio che decreta l'ingresso nel "Challenger" i migliori Team Nazionali e regionali del mondo, designando chi potrà accedere al "Salone mondiale di arte culinaria" di Basilea. Ecco che cosa ne pensa il presidente nazionale Fic, Paolo Caldana

Concorsi: la vetrina del Made in Italy

di Stefano Pepe

Presidente, come sarà la manifestazione di Lussemburgo?

"Sarà di grande profilo tecnico. Da quando Gissur Gudmundsson presiede la Federazione mondiale delle associazioni dei cuochi (Wacs), vi è stato un riordino per quanto riguarda i concorsi internazionali culinari. Perché sotto la sua "spinta" i membri della Wacs per le loro manifestazioni si sono dati delle regole e dei parametri di valutazione comuni, allo scopo di porre fine a polemiche e di rivalutare tutte le gare all'insegna della trasparenza e della comune coerenza, chiudendo con le irrazionali etichette di "distinguo" in manifestazioni di serie A e di serie B.

Tutto questo era necessario specie nei confronti di coloro che hanno pochi mezzi a disposizione, ma che hanno un grande potenziale tecnico e professionale, al fine di porre tutti nelle stesse e giuste condizioni di giudizio".

Le squadre italiane come si comporteranno?

"Devo elogiare le nostre berrette bianche, che si presentano numerose a questi appuntamenti portando alta la nostra bandiera e il nostro prestigio. Noi concorrenti italiani siamo sempre i più numerosi a queste importanti manifestazioni e il numero di medaglie che in passato abbiamo conseguito ci dà ragione a esserci. Siamo fra l'altro, in questa manifestazione, i detentori della Coppa del Mondo 2006 nel programma di Pasticceria, con la coppia Diego Crosara e Andrea Voltolina allora membri della Nic, e questo ci pone in una posizione prestigio. Certo sarebbe bello avere sempre i podi più alti, specie con le squadre ufficiali Fic che ci rappresentano, ma siccome stiamo parlando di manifestazioni alle quali partecipa il mondo intero, sappiamo che nulla è facile e scontato. Comunque sono fiducioso e sicuro, come in passato, che le nostre compagini si faranno onore e daranno il massimo. Mi aspetto anche un comportamento di stile esemplare, anche quando i giudizi non sono condivisi".

Le Olimpiadi di due anni orsono hanno visto pro-



Nelle foto: uno scorcio dello Stand "Italian Style" a Erfurt. In alto, il presidente nazionale Fic e Paolo Caldana.

Nella pagina a fianco, Paolo Caldana insieme a Gissur Gudmundsson.



tagonista la Fic con uno stand "Italian Style" all'interno della Fiera di Erfurt. Saremo presenti anche all'Expo-Gast 2010?

“Lo stand della Federcuochi a Erfurt durante le Olimpiadi si è rivelato uno dei punti preferiti per gli incontri tra chef internazionali che si trovavano allo stand italiano per uno scambio di idee, gustando del vino eccellente e una ricca varietà di prelibatezze. Le conferenze stampa e le degustazioni offerte due volte al giorno hanno avuto grande risonanza tra i rappresentanti della gastronomia, del commercio specializzato e della stampa, a tutto

vantaggio della nostra immagine e del nostro patrimonio enogastronomico. In questa occasione però non avremo un nostro stand, a causa di eventi concomitanti, ma lo riorganizzeremo in futuro”.

Durante le gare internazionali promuoveremo i nostri prodotti?

“Se sarò di nuovo presidente sarà mia viva intenzione appoggiare quelle iniziative atte a favorire il nostro Made in Italy. In questo contesto di crisi economica mondiale dobbiamo operare in favore dei nostri prodotti. Abbiamo una “grande ricchezza” che va sostenuta: la diversità e la peculiarità dello straordinario territorio italiano, con i suoi centinaia di favolosi prodotti. L'enogastronomia è uno dei pilastri della nostra economia e industria e suscita grande interesse all'estero. Noi cuochi con il nostro lavoro di tutti i giorni dovremo sostenerlo e promuoverlo. Un “concetto importante” che gratificherebbe oltre modo anche quella “medaglia” così duramente conquistata a una manifestazione internazionale di cucina”.

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

Chilometri zero: la scoperta dell'acqua calda

Un paio d'anni fa è bastata una settimana di blocchi degli autotrasportatori per far balzare alla cronaca un vecchio progetto della Coldiretti dai duplici e nobili intenti, rimasto per lunghi anni in un “cassetto”. Era possibile combattere il caro prezzi degli alimenti facendo acquisti di prodotti a “chilometri zero”, non subendo troppe intermediazioni e non dovendo percorrere lunghe distanze prima di giungere sulle tavole, limitando al massimo i rincari dei costi di trasporto dovuti al caro petrolio. Lo scopo primario, comunque, era promuovere verso il largo consumo, i prodotti locali dal prezzo più competitivo, e troppo spesso trascurati in favore di primizie “esotiche”. L'altro nobile intento era di ridurre l'inquinamento da traffico, dando un aiuto all'ambiente nella lotta all'emissione di anidride carbonica e di altri gas tossici. Cito da fonte attendibile che è stato calcolato che un chilogrammo di ciliegie dall'Argentina, in volo per arrivare a Roma, percorre 12mila chilometri e consuma 5,4 chilogrammi di petrolio; ogni chilo di pesche dal Sudafrica fa 8mila chilometri e ne brucia invece 4,35.

Il Veneto fu la “regione-pilota” in questo ambizioso quanto necessario progetto e solo dopo pochissimo tempo il circuito a “km zero”, al motto di “risparmiare mangiando meglio”, annoverava già numerosi aderenti e spopolava a dismisura.

Nulla di più bello... e fu così che tutti scoprirono l'acqua calda e il segreto di Pulcinella! Scusate il sarcasmo, cari colleghi, ma da quanto tempo noi con il nostro duro lavoro di cuochi e ristoratori già rispettavamo il “km zero”? Nei nostri menu abbiamo sempre privilegiato le produzioni locali e stagionali per dare ai nostri clienti il meglio e al miglior prezzo. Chi non ricorda (il primo a caso che rammento) le prime interviste televisive, di molti anni fa, per esempio al grande Alfonso Jaccarino? Mostrava orgoglioso i suoi orti, le produzioni del suo territorio, che sceglieva ogni mattina, prodotti freschissimi e appena colti, per proporli nei piatti ai suoi ospiti? Io chiedo: sono dovute scoppiare un paio di emergenze per farci consumare e mangiare meglio tutti? Sembrerebbe proprio di sì.

Un cordiale saluto e un augurio di buon lavoro a tutti.

Stefano Pepe,
componente e segretario Team Veneto Chef



Il 12 ottobre ricorre l'anniversario della morte di Gian Paolo Cangini (nella foto qui accanto), per lunghi anni Segretario Generale della Federazione Italiana Cuochi, che lo ricorda con vivo affetto e simpatia, riconoscendone l'impareggiabile figura professionale e umana

Gian Paolo Cangini, sei nei nostri cuori



La presidenza con tutti gli organi direttivi della Federcuochi ricorda con grande affetto l'amico e collega Gian Paolo Cangini a un anno dalla sua scomparsa. La Fic ne porterà sempre il ricordo e sarà sempre grata e riconoscente al suo impareggiabile Segretario generale, che spiccava per intelligenza, capacità lavorative e di aggregazione, dedizione all'ente e, soprattutto, per quella grande umanità, che ha lasciato un segno indelebile in tutte le persone che, come me, lo hanno conosciuto. Ci legava una vera amicizia, maturata in ben 25 anni di lavoro comune in seno alla Federazione e ora che non sei più tra noi realizzo il vuoto che hai lasciato sia come uomo sia come Segretario generale. A te va il mio ricordo, grato e affettuoso.

Paolo Caldana, Presidente nazionale Fic

In questa mesta ricorrenza con la tristezza nel cuore, ma con la consapevolezza che ci guardi con serenità lassù, voglia tu continuare a vegliare, come hai sempre fatto nel percorso terreno, su tutti i cuochi d'Italia, che più di prima ti ricordano e ti continuano ad ammirare per ciò che per tutti noi hai rappresentato in termini di professionalità e di grande carica umana. Sono le poche parole che un amico chiaro e sincero riesce a trovare col nodo in gola in questo primo anniversario, con perenne affetto.

Giuseppe Casale



È ancora nitido il tuo ricordo; l'insieme ricco e sfaccettato delle tue qualità umane e professionali capita spesso di richiamarle alla mente. Penso non sia una semplice traccia lasciata nella memoria. La tua figura resta oggi qualcosa di vivo nell'esperienza di molti di noi, perché, caro Gian Paolo, nessuno è un'isola e gran parte dei contenuti dei quali siamo stati portatori in vita, rivivono in altri. La tua preziosa eredità, fatta di questo e di altro ancora, oggi, nell'anniversario della tua scomparsa, la raccolgo in silenzio.

Salvatore Bruno





Il suo "Comandi!!" era il grande rispetto verso coloro che gli si rivolgevano. Orgoglioso conoscitore della Sua Federcuochi, sempre vicino alle Lady Chef, rimarrà sempre nel nostro cuore.

Gabriella Bugari



Ho rivisto proprio ieri una fotografia di Gian Paolo e non posso pensare che sia già passato un anno dalla sua prematura scomparsa. Mi sono tornati in mente i moltissimi momenti trascorsi insieme, ricordi di episodi piacevoli e delle tante cose che con passione hai fatto per costruire la nostra Federazione. Continuo a ricordarti come un maestro di vita e non ti dimenticherò mai. Ciao Gian Paolo.

Fernando Bassi

Scrivere di una vita che hai conosciuto e che si è conclusa è tristissimo; ti vengono alla mente un'infinità di momenti che un po' rimpiangi per non averli vissuti fino in fondo, anzi fino in cima. Ricordo, Gian Paolo, i tanti episodi che ti vedono indiscusso protagonista. Invece no, te ne sei andato, in solitudine, in silenzio, in punta di piedi... in un giorno qualunque, senza neanche poterti mandare un sorriso e dirti grazie per tutto quello che in questi anni mi hai insegnato, per quei valori di attaccamento alla Fic che mi hai trasmesso. Vorrei tanto poterti parlare, ovunque tu sia e farti la solita domanda. E sentirti dire, ancora una volta: "Sto benissimo". Non più dolore, non più sofferenza, non più frastuoni né conflitti, ma solo un'immensa infinita pace che ti sia compagna e ti accarezzi fino alla gioia completa. Ciao Gian Paolo riposa in pace.

Giacomo Giancaspro



La voce del silenzio

Carissimo Gian Paolo, ricordo come fosse oggi quando ci siamo conosciuti per la prima volta a un concorso a Sanremo (Im), da dove iniziò la nostra amicizia che si trasferì poi nella vita sociale attuale. Sei stato un grande esempio per noi tutti perché hai saputo trasmettere l'entusiasmo e la voglia di crescere alla nostra grande famiglia, ed è proprio questo pensiero che ci guiderà continuando in silenzio a percorrere la tua strada. Grazie Gian Paolo per il tuo esempio

"Il silenzio è la forma più perfetta del pudore perché trattiene e sospende l'espressione dei sentimenti: impedisce loro di assumere un'esistenza separata e di alterare questa unità profonda dell'animo dove essi dimorano in una sorta di pienezza ,vivente ed indivisa". *Louis Lavelle*

Giorgio Nardelli

Caro Gian Paolo, quanti di noi potrebbero raccontare aneddoti su di te, quante risate si potrebbero rifare pensando alle avventure vissute nei momenti istituzionali e di svago. Sei sempre stato unico. Chi ti vedeva per la prima volta, si meravigliava dei tuoi look colorati e sgargianti, che solo tu potevi portare così bene. Hai accolto tutti con un sorriso, agli amici più cari donavi l'allegria mitigandola con burle, mentre con coloro i quali ti sei scontrato riuscivi a scherzare con piglio serio, tanto da irritare più di qualcuno, ma poi tutto si risolveva in una grande risata generale. Negli ultimi tempi in molti ti rimproveravano perché ti trascuravi e tu cercavi di rasserenarci dicendo che i tuoi amici medici thailandesi e il tuo amico Budda, che portavi sempre sul petto, provvedevano al tuo benessere e che tutto era sotto controllo. Un momento di stupore, una burla delle tue ti è riuscita più di altre. Ci hai lasciato sbigottiti e a bocca aperta quando hai voluto andare via. Sei partito per la Thailandia per sempre, hai voluto raggiungere la tua casa. Ora finalmente potrai vivere come hai sempre voluto fare, senza più pensieri. Ciao Gian Paolo.

Marco Valletta



Addio all'amico Rinaldo Draghi

A nome della Federazione Italiana Cuochi, sento il dovere di rivolgere alla signora Maria, ai figli Anna e Gianluca, ai fratelli Germano, Angelo... ai nipoti e ai parenti tutti le più sentite condoglianze per il grave lutto prematuro che li ha colpiti.

La perdita dell'amico Rinaldo (nella foto), Senatore della Federazione Italiana Cuochi e Presidente onorario della U.R.C.T., co-fondatore della FIC, che proprio qui in Toscana, ad Arezzo e al Torrino ha mosso i suoi primi passi, lascia un vuoto incalcolabile, un tassello del mosaico che difficilmente riusciremo a ricomporre in tempi brevi. Grande uomo di Vita, grande tessitore, riusciva sempre a capire e a far capire, a risolvere i problemi sempre con il sorriso sulle labbra. Un professionista serio, preciso e cultore della cucina, amava la semplicità, i prodotti del territorio e riusciva sempre a far emergere sapori, colori e profumi, senza violentare il prodotto.

È stato un uomo senza segreti, trammetteva agli altri il suo sapere con amore e gioia. Con il sorriso, ma anche austero e severo, si rivolgeva ai giovani per fare conoscere e apprendere la nostra professione di cuoco e dire loro quanto è bella la cucina, la nostra tradizione, soprattutto quella italiana. Amava dire: "Bisogna lavorare bene, divertendosi ma sempre rispettandosi e rispettando le materie prime". Credo che tutti noi gli dobbiamo molto. E dire molto vuol dire poco, perché non esistono aggettivi per ringraziarlo, per ripagarlo di quello che ci ha dato e ci ha insegnato. Con lui sono cresciute generazioni di cuochi che oggi hanno i capelli bianchi... Diceva: "Ricordatevi di ricordare, nel rispetto di quelli che oggi non sono più con noi, ma che ci hanno permesso di essere quello che oggi siamo". Credo di affermare senza tema di smentite che il Cav. Rinaldo è uno dei pochi se non l'unico che ha sempre dato, ha sempre creduto negli altri, ma

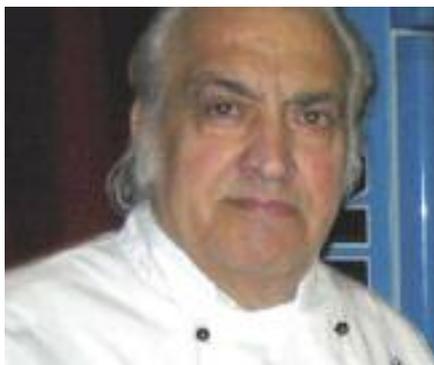
poco ha ricevuto, e qualche volta... Ma era contento così, quello che si dà e che si fa, non deve essere merce di scambio: si dà, lo si fa, perché si crede e si vuole fare!

L'amico Rinaldo ha dedicato parte della sua vita alle berrette bianche, molte volte togliendo qualcosa alla famiglia. Non si contano gli encomi ricevuti in campo nazionale e internazionale, ma fu sempre schivo, dei premi e dei riconoscimenti e mai diede loro il giusto peso, amava riceverli nel silenzio e nella privacy. Ho ricevuto dai colleghi di tutte le Regioni, delle Province, delle Delegazioni e non solo, messaggi di partecipazione. Posso citare solo alcuni eventi, oggi storici, di cui è stato promotore: Progetto 92 con la Nazionale Italiana Cuochi, il Caterina de' Medici, il Premio Tarlati e altri.

Caro amico Rinaldo, come ci piaceva chiamarci: Padroni! Io ti devo molto, per la crescita professionale, per la crescita prima in Regione, poi in Federazione e quindi nella Wacs. Mi mancheranno le tue sagge parole, i tuoi pensieri, la tua sicurezza, il tuo stimolo, il tuo affetto. Ma soprattutto, mi mancherà la tua Amicizia fraterna, con la "A" maiuscola, che è dote di pochi! Dicevi sempre che i migliori amici sono nemici: tu non hai fatto parte dei nemici! Tu per me sei stato più di un amico e oggi, come per il futuro, sarai un punto di riferimento nel mio cuore, come in quello di tante berrette bianche!

Mi ricordo le tante avventure, le tante battaglie culinarie e non solo, in giro per il mondo: una su tutte il Summit dei Sette grandi nell'87 a Venezia, dove tu sei stato primo attore. Mi piace e ci piace ricordarti nel pieno delle tue funzioni di Dirigente nelle cucine. Sicuramente oggi tu hai scelto di dirigere un albergo a 15 stelle, una cucina privilegiata, una brigata di cuochi di altissima qualità e da lassù nel cielo continuerai il tuo messaggio di Amore, sempre stimolandoci nel nostro lavoro e nella nostra vita quotidiana dicendoci: "Forza ragazzi, è l'ora del servizio!". E dandoci l'unica ricetta vera della vita: Amore, Amicizia, Salute e Sincerità.

Paolo Caldana,
Presidente nazionale FIC



INFOAZIENDE

È profumo d'autunno. In tutte le cucine

Arriva l'autunno, arrivano i Ravioli del plin e i Tortelli al cinghiale. Due paste che con i loro ripieni di carne ben si adattano a stagioni meno calde.

Autenticamente piemontesi i primi, diffusi in tutt'Italia i secondi, entrambi con solide radici nella tradizione.

Raviolini del Plin

Piccoli ravioli dalla sfoglia sottile, ripieni di arrosto di carne e verdure, i Plin sono una pasta fresca tipica della provincia di Cuneo e di Torrino, delle Langhe e dell'alto Monferrato, terre conosciute per i vini prestigiosi. Il nome Plin sta ad indicare il pizzico che indice e medio compiono per unire la sfoglia. Solitamente conditi con burro e salvia o con sugo d'arrosto, andranno serviti "nature" se si vuole gustarne al meglio il ripieno oppure affogati nel vino rosso, se si segue l'usanza dei più anziani.



Tortelli al cinghiale

I Tortelli al cinghiale sono una delle specialità di pasta ripiena del nostro territorio nazionale, ma ogni ricetta ha le sue varianti in base alle risorse che il territorio di volta in volta offre. Quella Laboratorio Tortellini utilizza le bacche di ginepro, per arrotondare il sapore deciso della carne di cinghiale brasata, così come l'utilizzo della patata garantisce la giusta morbidezza del ripieno.





Esistono utensili specifici per preparare il risotto: dalla pentola giusta per il brodo a quella di rame per la cottura, dalla tafferìa per mondare i chicchi alla mestola col buco e al piatto per servirlo

I magnifici cinque del risotto

di Eugenio Medagliani

La pentola: per preparare il brodo.

Se l'arrosto fu il principio della cottura sulle braci, il bollire si manifesta come una forma progredita del cuocere, tanto da far dire, ai suoi tempi, da Filocolo (nel libro *Dioniso e la pantera profumata* di Marcel Detienne, Ed. Laterza) che la bollitura è il più perfetto esempio di cottura, perché riproduce nella pratica culinaria, il processo seguito dalla natura per la maturazione dei frutti, combinando il secco con l'umido, nell'alternarsi regolare delle stagioni che si susseguono al ritmo del sole.

La pentola rappresenta il recipiente della socialità familiare, il contenitore dal quale il *regioù* (il reggitore della famiglia) o *minister* (l'amministratore della casa) cioè colui che minestrava, amministrava e somministrava ai famigliari, immergendo il mestolo nella pentola, la zuppa, la minestra o il riso all'onda, in scodelle (boli) di capacità diversa, poiché a ciascun famigliare spettava una quantità di cibo misurato alla quotidiana fatica lavorativa.

La tafferìa

Questo attrezzo sconosciuto ai più, il cui nome deriva dall'arabo *taifuüryya*, è una sorta di piatto di legno, largo e piatto con sponde pochissimo rilevate, serve per grattarvi cacio e pane, per servire la polenta e anche per mondare il riso. Scriveva

Alessandro Manzoni "scodellata la polenta sulla tufferìa, si misero insieme a tavola". Mondare il riso, significa liberare i chicchi di riso da sassolini e corpi estranei. In milanese questo attrezzo è chiamato *bàslèta*, che corrisponde alla bazza, nome che definisce il mento quando sporge in avanti più del giusto e del solito.

La "risutera"

È il recipiente di rame stagnato che i milanesi per tradizione secolare hanno usato per cuocere e servire il risotto all'onda (minestra), secondo l'operazione che caratterizza il modo milanese di prepararlo. Metodo che richiede ampia superficie per l'evaporazione del brodo che deve essere aggiunto in modo lento, mestolo dopo mestolo, senza versare il brodo successivo se non quando tutto il precedente sia stato assorbito. La sponda della risottiera si apre verso la bocca per rendere più agevole il rimestare con la mestola di legno. Il manico ad arco, di ferro battuto, è inchiodato sulla sommità del recipiente. Una delle estremità si divide in due parti formando una "U" capovolta al cui interno è ricavato un beccuccio che facilita il versamento diretto del risotto, da recipiente alla scodella (bolo).

Il bolo

Oggi lo chiameremmo scodella. È il recipiente di terraglia, ceramica o por-

cellana, senza manici e con un piede, adatto a contenere primi piatti brodosi. La capacità delle tre scodelle da molti decenni rimasta invariata, corrisponde alla minima razione di cibo che doveva garantire la sopravvivenza dell'uomo (500 grammi), della donna (300 grammi) e del bambino (220 grammi). Oggi i boli con la medesima capacità, sono ancora usati negli ospedali in alcuni conventi e in qualche asilo.

La mestola e il cucchiaino col buco

Quello che è chiamato impropriamente cucchiaino di legno si identifica nella lingua italiana con mestola, pezzo di legno che serve a mescolare i cibi nei tegami. Il manico ha forma piatta per rendere comoda e salda la presa; la parte finale si allarga e si assottiglia per facilitare lo stacco dei cibi dallo spigolo del recipiente di cottura.

L'invenzione della mestola col buco è nata dall'esigenza di facilitare la mescolatura degli ingredienti coi quali si confezionano impasti, creme e anche i risotti cremosi alla milanese. Infatti, siccome il percorso degli ingredienti che passano per il foro è più breve di quello che si percorre aggirando lateralmente la mestola risulta evidente che, grazie a questa intuizione, si operi una migliore mescolanza dei componenti.



For English text see page 76

Più un cibo è raro e costoso, più è remunerativo gabbare il consumatore. I gastro-furbi aspettano con ansia l'autunno per scatenare le loro più aberranti fantasie sul Tartufo Bianco, il re incontrastato della mensa, il più prezioso, raro, desiderato e profumato frutto della terra

Il tartufo e la commedia degli equivoci

di Sergio G. Grasso
antropologo alimentare

“Truffe” in lingua italiana significa “raggiri”, in francese invece la stessa parola indica il soave tubero. Il legame tra i due termini è ben rappresentato nel “Tartufo” di Molière (1664), commedia in cui il protagonista della vicenda è appunto un mascalzone, che non avendo i mezzi per elevarsi da terra si avvale dell'ipocrisia per raggiungere i suoi scopi. Grazialcielo il tartufo gastronomico non è per nulla ipocrita e impostore come quello letterario. Anzi, brilla per sincerità, trasparenza e lealtà almeno fino a quando non entra nelle mire dei disonesti.

Lui, l'ineffabile Tartufo Bianco (*Tuber magnatum Pico*) è prodotto esclusivo della natura d'Italia. I francesi si logorano d'invidia a non poterne vantare l'esclusività. Li frustra talmente il non es-

serne depositari da arrivare a disprezzarlo - a parole - come prodotto dozzinale e scadente. Sostengono che “puzzi” di aglio (proprio loro che sull'aglio hanno costruito una cucina...) salvo poi farne scorpacciate e incetta ogni volta che vengono in Italia. Io stesso ho ceduto talvolta alle richieste di amici Parigini e Marsigliesi che mi chiedevano di portargliene qualche etto occultato nei bagagli... Perché per loro esiste solo il “Diamant Noir”, discreta iperbole che affibbiano al “loro” *Truffe du Périgord* (*Tuber melanosporum*), protagonista assoluto di leccornie a base di *foie-gras*, *beurre de truffes* o *moutarde truffée*. Il “loro” Diamant Noir è però in gran parte raccolto in Italia dove più modestamente si chiama “Tartufo Nero di Norcia” (anche se è diffuso in tutta la zona appenninica, dall'Emilia alla Calabria) ed è a dir poco eccellente. Seri colleghi d'Oltralpe mi assicurano che la Francia ne importa persino l'acqua di cottura in bottiglia.

Dai *truffes* francesi alle truffe italiane, il passo è brevissimo. Sui mercati nazionali alcuni tartufi immaturi candeggiati, aromatizzati artificialmente vengono venduti come Tartufi bianchi pregiati d'Alba, fruttando al truffatore un guadagno di 300 volte il costo. Di 400 volte è il ricarico applicato su “tartufi” comprati in Cina come mangime per

cani e spacciati in Italia per Tartufo nero di Norcia. Si accontentano solo di un misero 10.000 x 100 di guadagno quelli che vendono un olio d'oliva -ma potrebbe essere anche di qualsiasi altra cosa - a cui un aroma artificiale conferisce effluvi di Tartufo pregiato. Il merito del miracolo dell'olio al Tartufo va ad un idrocarburo, il *bismetiltiometano*, notoriamente tossico, ma più stabile e molto meno costoso rispetto al Tartufo naturale o ai suoi estratti. E qui entra in ballo la negligenza (?) del legislatore che ha fatto - e non ha intenzione di correggerla - una legge che consente di utilizzare sulle etichette la dicitura “aroma di tartufo” anche se il prodotto usato proviene da sintesi chimica. Insomma, molti oli, burri, formaggi, creme, salse “al tartufo” sono impunemente autorizzati a ingannare chi non ha naso e palato preparati a sufficienza. È bello sapere come ci considerano i nostri rappresentanti politici!

DA ALBA... ALLA CALABRIA

Il mondo lo conosce come “Tartufo d'Alba”, tuttavia il *Tuber Magnatum Pico* è gloria e vanto non solo di Langa e Monferrato ma anche di molte altre zone d'Italia, dalle Marche alla Calabria, dalla Toscana all'Irpinia e alla Romagna. Anche il nome latino non è un grande esempio di chiarezza linguistica: “*Tuber*” per noi è sinonimo di patata e suona un po' riduttivo ricondurre alle patate quello che è invece un fungo ipogeo, che nasce cioè sottoterra... Potrebbe anche suo-



foto - istockphoto.com - Valentyn Volkov

nare cafone il termine "Magnatum" che non è il participio passato del verbo romano "magnare" ma la corretta forma latina per dire "dei ricchi e dei magnati".

Tutte queste perplessità sul nome e questi equivoci sulla natura non ingannano, ché sul gusto non esistono dilemmi: o piace, oppure (purtroppo) no! L'esempio dei Francesi insegna: il Tartufo Bianco sa dare solo a chi sa capire. Inutile affrontarlo senza umiltà e omettendo un onesto esame di coscienza.

I Tartufi sono pudichi più dei funghi, asociali, sicuramente lunatici e sgarbati, tanto nel farsi scovare quanto nel dare evidenza storica della loro prima raccolta o impiego. Secondo Plutarco i Tartufi sarebbero figli del tuono, generati dall'acqua e dalla terra. Gli antichi Greci erano uomini molto precisi che davano un nome ad ogni cosa e a volte anche più di uno. Loro chiamavano i Tartufi "ydnon" e da questo termine deriva idnologia in quanto scienza dei Tartufi. Ma i latini, sbrigativi e un po' superficiali nella vita come nel pensiero, preferivano indicarli genericamente come "tuber" (dal verbo "tumere" che significa *tumefare*, *ri-*

gonfiare). Nulla a che vedere con le patate di cui prima di Colombo non si conosceva nemmeno l'esistenza. Leggendo fra le righe di Plinio, si capisce che i *tubera* dei latini dovevano essere qualcosa di molto diverso dalle olezzanti trifole piemontesi. Forse si trattava di quegli anonimi e insipienti funghi ipogei dalla scorza giallastra, liscia e viscosa noti col nome di *terfezie*. Si trovano in primavera sugli arenili del Sud e in Sardegna, ma venti secoli fa erano considerati pregiati, soprattutto quelli delle sponde meridionali del Mediterraneo.

Nel secondo secolo d.C. Apicio li suggerisce conditi con pepe, ligustico, coriandolo, ruta, garum, miele e olio: una mole di sapori aggiunti motivata dalla carenza di gusto e di profumo delle *terfezie*. A guardare indietro nella storia si scopre che nel XIII secolo era usanza di chiamare i Tartufi "*terrae tufolae*" (gobbe della terra) perché maturando e ingrossando sollevano un po' il terreno. Dal quattrocentesco "tartuffole" discenderà Tartufo in italiano, *trifola* in piemontese, *truffle* in inglese e *truffe* in francese.

All'epoca del Re Sole i Tartufi bian-

chi (italiani) hanno il ruolo di *cadeaux* per i potenti della corte di Versailles e tale rimarrà il loro uso per ingraziarsi anche altri sovrani come Luigi XV e Maria Teresa d'Austria. L'espressione "ministero tartufato" viene coniata nel 1826 in Francia, allorché il Conte Villèle distribuisce (ovviamente a spese delle casse del Tesoro) generose regalie di Tartufi Neri del Perigord al Parlamento Francese per comprarsi la fiducia come Ministro delle Camere. Anche il Conte di Cavour utilizzò il Tartufo come mezzo diplomatico nelle sue attività politiche, ma non risulta che lo usasse per corrompere i parlamentari. D'altra parte politici e Tartufi sembrano fatti l'uno per gli altri. Entrambi schivi alla luce del sole, traggono da altri organismi le sostanze necessarie al loro sviluppo. Con una differenza. I Tartufi sono saprofiti, cioè costituiscono con le piante ospiti una comunità biologica in cui entrambi traggono vantaggio. Molti politici sono invece parassiti, in quanto organismi che vivono a spese di altri esseri viventi senza che questi ultimi ne traggano alcun vantaggio. E non è affatto questione di colore...

NEW

L'evoluzione intelligente

Linea
SMART

Efficienza nei consumi
e sicurezza dei risultati
di cottura



Robustezza dei materiali
e affidabilità totale

Tecnologia avanzata
e design funzionale

Comandi pratici
e facilità d'utilizzo

www.lainox.it



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

LAINOX

L'eccellenza in cucina



Buoni lavoro: come usarli

di Alberto Luca Somaschini
chef esperto di legislazione

Fra le numerose novità introdotte con la riforma del mercato del lavoro, ce n'è una ancora poco conosciuta e utilizzata: i *voucher* (o buoni) per la prestazione di lavoro occasionale di tipo accessorio (D.L. 112/2008 convertito nella legge 133/2008). Uno strumento pensato per rispondere alle esigenze di introdurre nel mondo del lavoro i giovani o reintrodurre coloro che - tema purtroppo di estrema attualità - si trovano in particolari condizioni, fra cui la disoccupazione o la mobilità.

Il sistema dei *voucher* è stato configurato dal legislatore in modo da semplificare le procedure burocratiche per l'assunzione dei nuovi lavoratori, spesso necessari nei momenti in cui la domanda di mercato raggiunge livelli elevati, e per la retribuzione degli stessi. Il tutto riconoscendo regolarmente i contributi Inps e Inail.

Chi può usufruirne?

Con il sistema dei *voucher* possono essere assunti:

1. studenti universitari con meno di 26 anni, senza limitazioni per i periodi di lavoro;
2. studenti di ogni altro ciclo di studi, di età sempre inferiore a 26 anni, che possono prestare il loro lavoro solo nei periodi in cui non sono impegnati nel-

l'attività scolastica (per esempio i fine settimana, le vacanze natalizie o estive);

3. disoccupati, cassaintegrati e lavoratori in stato di mobilità;
4. casalinghe e pensionati;
5. lavoratori part time, purché il *voucher* non sia erogato dallo stesso datore di lavoro ordinario.

Quali limitazioni vi sono?

Gli unici limiti consistono:

1. nell'occasionalità della prestazione di lavoro, in quanto la richiesta di lavoro non deve protrarsi a lungo nel tempo, configurandosi come lavoro continuativo;
2. nella somma massima che può essere erogata come stipendio nell'anno solare: € 5000 netti per ciascun lavoratore. Tale somma scende a € 3000 nel caso in cui i lavoratori percepiscano un'indennità di cassa integrazione, mobilità o disoccupazione.

Come attivarli?

Dopo aver acquistato i *voucher* presso le sedi Inps o presso le tabaccherie abilitate, il datore di lavoro deve effettuare una comunicazione all'Inps o all'Inail (i riferimenti dettagliati sono in calce all'articolo) indicando oltre ai propri dati anagrafici, l'anagrafica di ogni lavoratore, il codice fiscale, il luogo dove avverrà la pre-

stazione d'opera e le date presunte di inizio e fine dell'attività lavorativa.

Al termine dell'attività lavorativa, il datore di lavoro consegnerà ai lavoratori i *voucher* scrivendo negli appositi spazi il proprio codice fiscale, il codice fiscale del lavoratore, il periodo della prestazione e apponendo una firma.

Il lavoratore potrà immediatamente convertire in denaro i *voucher* presso gli uffici postali o le tabaccherie convenzionate. Nelle medesime sedi il datore di lavoro potrà farsi rimborsare gli eventuali buoni di lavoro non utilizzati.

Quale valore hanno i voucher?

I buoni per la prestazione di lavoro occasionale di tipo accessorio sono acquistabili in tre tagli differenti:

1. buoni singoli del valore nominale di € 10 (valore netto per il lavoratore € 7,50);
2. buoni multipli del valore nominale di € 20 (valore netto per il lavoratore € 15);
3. buoni multipli del valore nominale di € 50 (valore netto per il lavoratore € 37,50).

La differenza tra il valore nominale e il valore netto incassato dal lavoratore è destinata ai contributi previdenziali (versati alla gestione separata Inps), all'assicurazione Inail per gli infortuni nei luoghi di lavoro e al concessionario che si occupa dell'erogazione dei buoni e, successivamente, del denaro.

I vantaggi dei "buoni lavoro"

Per il lavoratore

- pagamento immediato;
- riduzione del lavoro non in regola;
- immediata riscossione del denaro;
- versamento sicuro dei contributi Inps e Inail

Per l'azienda

- libertà nell'assunzione e nella riassunzione;
- gestione ottimale dei lavoratori extra;
- minori lungaggini burocratiche;
- immediato pagamento dei lavoratori.

Per informazioni e contatti:

Contact center Inps e Inail, tel. 803.164
Inail, fax 800.657657

www.inps.it - sezione "buoni lavoro"

www.inail.it - sezione "punto cliente"

www.tabaccai.it

“Don Alfonso 1890”: l'arte della semplicità

Era il 1973 quando Alfonso Jaccarino con la moglie Livia prende in mano il ristorante di famiglia a Sant'Agata sui Due Golfi e lo trasforma in un locale gourmet, che ha fatto dei profumi delle stagioni e del gusto schietto dei prodotti della Penisola Sorrentina il suo carattere distintivo. Ortaggi, pesci e carni sono quelli locali, che ricercano nelle loro migliori espressioni e che dal 1990 producono in gran parte da sé. A Punta Campanella, infatti, la famiglia Jaccarino ha un'azienda agricola biologica di 27 ettari, che fornisce di ingredienti freschissimi la cucina. Dal 1999 i figli di Alfonso e Livia, Ernesto (nella foto) e Mario, forti di diversi studi e specializzazioni, entrano in campo nell'azienda di famiglia e contribuiscono alla creazione della “Don Alfonso Consulting & Distribution”, che si occupa di consulenze per l'alta ristorazione e della distribuzione nel mondo dei prodotti tipici italiani firmati “Don Alfonso”.

*Don Alfonso
Ernesto
Jaccarino*



Incontro con Ernesto Jaccarino (nella foto), figlio d'arte, oggi quarantenne che all'amore per l'alta ristorazione affianca una laurea in Economia e commercio. Complice di vincenti iniziative imprenditoriali, che promuovono il marchio "Don Alfonso 1890" e l'eccellenza dell'alimentare italiano in tutto il mondo



For English text see page 77

Nel nome del padre e della grande cucina

di Chiara Mella

Socio onorario dell'Associazione Cuochi di Sorrento, Ernesto Jaccarino è uno chef un po' speciale. Non solo perché è alla guida della cucina di uno dei ristoranti più famosi del mondo, il "Don Alfonso 1890" nell'incanto di Sant'Agata sui Due Golfi (NA), ma anche perché ha contribuito a sviluppare l'azienda di famiglia in qualcosa di ancora più grande (vedi il box). Merito delle sue capacità imprenditoriali e di quella laurea in economia che ha voluto guadagnarsi e mettere a frutto lavorando in altre aziende prima di entrare in quella di famiglia. Ecco come lo chef imprenditore si racconta a *Il Cuoco*.

Dal 1999 sei entrato a pieno regime nell'azienda di famiglia e oggi guidi la cucina di uno dei ristoranti italiani più famosi del mondo. Se da un lato hai sposato la filosofia di cucina di tuo padre Alfonso e tua madre Livia, dall'altro in che misura sei riuscito a innovare ed esprimere la tua personalità?

"La cucina del Don Alfonso si basa su tre principi, che anch'io ho sposato: mediterraneità, qualità assoluta degli ingredienti e modernità. Per me, o meglio per la mia famiglia, innovare è fondamentale, ma vogliamo farlo mantenendo un'iden-

tità. Ed è per questo che vogliamo partire sempre dalla terra, intesa come prodotti degli artigiani del nostro territorio, ma anche in senso più ampio, come insieme di valori, usi e tradizioni gastronomiche che rendono tutto più interessante".

Poggiando su questa base condivisa, l'introduzione di nuovi piatti in menu è stata facile?

"Avevo 29 anni quando, dopo altre esperienze sono rientrato al Don Alfonso e senza esitazione ho creato e fatto assaggiare a papà Alfonso e mamma Livia due piatti, che li lasciarono di stucco. E non solo per la mia decisione! Erano, l'*Uovo biologico con spuma di mozzarella di bufala al tartufo bianco* e gli *Spaghetti dei pastai gragnanesi con ostriche, cipollotto novello, tè verde e tartufo bianco*. Li assaggiarono e decisero di provare a farmeli mettere in carta. Fu una grande soddisfazione, perché nelle lettere di congratulazioni che i clienti sono soliti spedire, questi due piatti erano quelli che venivano più spesso ricordati. E di questo mi vantavo scherzosamente con papà, trovando conferma del fatto che se ti muovi dentro i binari della tradizione, puoi comunque creare piatti e sensazioni nuove".

Perché il Don Alfonso ha un successo così grande

Nelle foto: Ernesto Jaccarino al lavoro nella cucina del Don Alfonso 1890 e con il padre Alfonso.

e duraturo?

“Perché la nostra cucina esprime un’identità fortissima con la nostra terra. Il Don Alfonso ha successo nel mondo perché esprime l’italianità e i nostri grandissimi artigiani del gusto”.

Uno chef assaggia mentre cucina?

“Io assaggio sempre. Non solo quello che cucinano i miei ragazzi, ma anche quello che preparo io. Anche perché uno stesso piatto può cambiare a seconda dell’ingrediente, per esempio un pomodoro non è mai uguale, cambia sapore a seconda delle stagioni. Ed è questo che cerco di insegnare anche ai ragazzi che entrano nella mia cucina per fare esperienza: non basta che si “portino via” 100 ricette, ma occorre che capiscano che per fare un grande piatto devono metterci il cuore. È un concetto che va oltre la ricetta, perché significa sentire gli ingredienti e interpretarli di conseguenza. La cucina mediterranea è interpretazione, non regola matematica”.

Quanti siete in cucina? Dopo di te, qual è la figura più importante?

“Nel periodi di massimo lavoro siamo in 18. Io conto molto su due sous chef, che sono come fratelli per me, visto che condividiamo ore e ore di lavoro. Ma riconosco che sono tutti importanti in cucina. Quando hai 60 persone in sala che si siedono tutte insieme, l’adrenalina sale “dietro le quinte” e tu non puoi seguire tutto direttamente, ma ti devi fidare dei capi partita e del fatto che tutti insieme si forma una squadra. La cucina per me è come una danza, occorre muoversi in sincronia perfetta”.

Oggi il “Don Alfonso” è in Cina, in Giappone e in diversi posti di eccellenza mondiale. Quali le difficoltà nel rapportarsi, gastronomicamente parlando, con culture diverse?

“Quando vai a lavorare nel mondo, ti confronti con una clientela diversa. Puoi capire la loro cultura mangiando da loro. Ma più difficile è capire che cosa piace a loro della cucina italiana. Prendo ad esempio il riso e la Cina, dove siamo stati i primi ristoratori di fascia alta ad aprire. Agli orientali non puoi proporre il riso al dente, non devi essere presuntuoso e andare contro la cultura degli altri Paesi. Devi mediare, mantenendo la tua identità e proponendolo non stracotto ma neanche al dente. E ancora, nei Paesi dove si mangia il pesce vivo, se ha passato anche solo tre ore in frigorifero se ne accorgono e così devi predisporre un acquario per i pesci che fai arrivare dall’Italia, oppure andare alla scoperta delle varietà di pesci locali per poterli proporre freschi come piacciono a loro”.

La tua cucina preferita, italiana a parte?

“Adoro Tokio e la sua cucina, per esempio. Ma devo dire che più giro il mondo e più mi rendo conto, con consapevolezza, di quanto sia enorme il nostro patrimonio di storia e tradizioni gastronomiche rispetto a quello degli altri Paesi. Vale a dire che proprio come in amore, solo quando hai conosciuto cose diverse, hai la consapevolezza di

quello che fa veramente per te. E la nostra può sembrare una cucina semplice, invece nasce da questa consapevolezza”.

Un nuovo progetto in cantiere?

“Un libro di prossima pubblicazione con Mondadori. Il racconto della vita di cuochi e viaggiatori, quali siamo io e mio padre, che guardiamo sempre il mondo con gli occhi del cibo. Dal Giappone alla Cina e al Vietnam, racconteremo il mondo che abbiamo incontrato in questi 40 anni di attività. Il mondo visto con gli occhi di chi ama il cibo”.



CANDELE SPEZZATE con genovese di pollo e caciotta invecchiata

Ingredienti per 4 persone

- 360 g di candele
- 50 g di caciotta invecchiata
- 200 g di cipolla
- 150 g di sedano
- 150 g di carote
- 240 g di petto di pollo
- 1,5 dl di vino rosso
- 9 cl di olio extravergine di oliva
- 20 g di rosmarino, timo e maggiorana
- 10 g di zucchero
- sale



- Tagliare la metà delle carote, sedano e cipolle finemente a julienne; spadellare con poco olio, stendere su una teglia e seccare in forno a 90°C e a farle diventare croccanti.
- Rosolare il pollo con i restanti ortaggi e le erbe miste, sfumare con 5 cl di vino rosso e aggiungere dell'acqua fino a copertura, cuocere fino a cottura della carne.
- Separare il pollo e tagliarlo finemente, passare il composto restante allo chinois.
- In una padella unire le verdure essiccate, la salsa preparata ed il pollo.
- Ridurre il restante vino rosso con lo zucchero fino a raggiungere una salsa densa.
- Cuocere la pasta al dente e unirla al condimento, quindi spadellare.
- Servire sul piatto aggiungendo la caciotta invecchiata, un filo di riduzione di vino rosso e un tocco di olio extravergine.



ORECCHIETTE CON COLATURA DI ALICI, vongole, broccoli e pane raffermo

Ingredienti per 4 persone

320 g di orecchiette
60 g di pane raffermo grattugiato
100 g di broccoli
2 cl di olio extravergine di oliva
2 spicchi d'aglio
240 g di vongole
40 g di pomodori secchi
8 foglie di prezzemolo
2 cucchiaini di colatura di alici di Cetara (dosare in base alla sua intensità e sapidità)
sale

- Soffriggere due spicchi d'aglio nell'olio extravergine e ritirarli lievemente dorati, quindi aggiungere le vongole cuocendole per pochissimi minuti, fino ad apertura del guscio. Ritirare le vongole dalla padella.
- Nella stessa teglia stufare i broccoli precedentemente tagliati a piccoli spicchi e sbollentati.
- Cuocere le orecchiette, versarle nella padella e aggiungere le vongole, la colatura di alici e il pane raffermo precedentemente tostato e grattugiato. Saltare il tutto.
- Disporre nei piatti e decorare con pomodori essiccati, olio extravergine e una foglia di prezzemolo.

SARTÙ DI RISO

Ingredienti per 4 persone

500 g di riso Carnaroli
300 g di funghi chiodini
1 spicchio d'aglio
4 uova
70 g di formaggio Parmigiano
300 g di piselli
1 dl di olio extravergine di oliva
5 ml di Brandy
60 di fegatini di pollo
1 cipolla novella
250 g di mozzarella
50 g di pane grattugiato
500 g di ragù di pomodoro
Per le polpettine di carne
150 g di carne di maiale macinata
½ spicchio d'aglio
5 g di prezzemolo tritato
1 tuorlo d'uovo
30 g di mollica di pane
1 dl di latte
1 g di pepe nero
sale

- Versare due cucchiai di ragù in acqua bollente, calare il riso e cuocerlo fino a 2/3 di cottura. Lasciare riposare. Quando è raffreddato aggiungere un cucchiaio d'olio extravergine d'oliva, le uova battute e il parmigiano.

• *Per il ripieno – Polpettine:* riunire in una terrina la carne macinata con una mollica di pane imbevuta nel latte e strizzarla, aggiungere un rosso d'uovo, sale e pepe, prezzemolo e mezzo spicchio di aglio tritato. Formare delle palline a forma di nocciola, infarinare e friggere nell'olio extravergine, asciugare su carta assorbente. *Piselli:* rosolare la cipolla in olio extravergine di oliva, versarci i piselli e saltare per circa 5 minuti. *Funghi:* pulire i funghi, rosolare l'aglio in camicia, ritirare quando biondo e saltare i funghi per circa 5 minuti. *Fegatini:* saltare in padella i fegatini di pollo con il Brandy dopo averli spellati e privati del fiele. *Mozzarella:* tagliarla a dadini.

- Inserire nel riso 1/3 di piselli e 1/3 di funghi.
- Ungere con burro un ruoto alto circa 20 cm, ricoprire di pangrattato, versare metà del riso accostandolo ai bordi in modo da lasciare un vuoto al centro, quindi riempire questo vuoto a strati alternando i funghi, la mozzarella, i piselli, le polpettine, i fegatini, il ragù di pomodoro e il riso.
- Cuocere in forno a 180°C per circa 20 minuti e sformare.
- Servire con il ragù di pomodoro.







La casa spumantistica Ferrari affida la cucina del suo raffinato ristorante allo chef Alfio Ghezzi. Il 39enne chef trentino mira ad attirare a Trento i gastronomi più raffinati e a conquistarli con i suoi piatti



Locanda Margon: *bollicine e alta cucina*

di Stefano Pepe

La Locanda Margon, ristorante di casa Ferrari, è una terrazza naturale di rara bellezza. Immersa nei vigneti alle porte di Trento, prende il nome dalla vicina Villa Margon, splendido complesso cinquecentesco che del Ferrari è sede di rappresentanza. Insieme alle Cantine, Villa e Locanda esprimono quel percorso “del Bello e del Buono” che la famiglia Lunelli ha fortemente voluto per coniugare ai più alti livelli arte e natura con bollicine e cucina.

Per questa nuova realtà nel panorama ristorativo di alto livello, la famiglia Lunelli ha scelto un astro nascente della cucina italiana: lo chef Alfio Ghezzi. “Siamo fieri - dice Matteo Lunelli - di restituire al Trentino un autentico talento come Ghezzi che con la sua creatività farà della Locanda Margon una meta imperdibile per i gourmet, nonché un luogo di sperimentazione per innovativi abbinamenti con le nostre bollicine.”

La Locanda Margon offre agli ospiti una duplice proposta: il Salotto Gourmet, per gli appassionati della cucina d'autore, e la Veranda, per chi non vuole rinunciare alla qualità anche in una cucina più semplice e veloce. In entrambe lo chef Ghezzi offre attraverso i suoi piatti una sintesi felice di rigore formale, precisione e creatività gastronomica.

Il ristorante, dopo la chiusura voluta dalla proprietà per un “volta pagina” e perseguire un nuovo

percorso, grazie all'entusiasmo dello chef Ghezzi e dell'intero suo staff di cucina, promette di rientrare alla “grande” in un'ottica di ristorazione diversa, con una proposta multiforme e dinamica e soprattutto senza rinunciare all'eccellenze.

“Ambizioso e articolato progetto, non certo facile - afferma Ghezzi - specie in un territorio difficile, abbastanza ostico all'innovazione e al rinnovamento. Sono arrivato qui comunque libero dalle preoccupazioni e con la giusta carica. Voglio comprendere e assecondare le aspettative dei clienti e i gusti del palato dei trentini mirando a portare a Trento i gastronomi più raffinati e a fare della Locanda Margon un punto di riferimento e un luogo d'incontro per gli amanti della buona cucina del nostro territorio”.

Nelle foto, la gamma degli spumanti Ferrari, la veranda vista dall'esterno, il particolare di un tavolo e lo chef Alfio Ghezzi.





Alfio Ghezzi

Trentino, 39enne, ha fatto esperienza in Italia e all'estero ed è cresciuto professionalmente con maestri del calibro di Gualtiero Marchesi e Andrea Berton, del quale sino a poco fa era il braccio destro al ristorante "Trussardi alla Scala" di Milano.

La sua è una cucina che vede il territorio non come un vincolo, ma come un'opportunità e uno stimolo alla creatività. "Il mio obiettivo - spiega Ghezzi - è valorizzare gli ingredienti con una cucina che sia un insieme ordinato di prodotto, di esecuzione, di oggetto e di gestualità. Le materie prime sono espressione non mediata del territorio e, proprio per questo, da trentino innamorato della mia terra, cerco di rifornirmi soprattutto da produttori locali e di valorizzare quanto di meglio offre il mio territorio. A cominciare naturalmente dalle bollicine di Spumante Trento Doc".

SALMERINO MARINATO con orzo tostato, burrata, popcorn di amaranto e crema di mele al coriandolo fresco

Ingredienti per 4 persone

Per il salmerino:

1 bafra di salmerino da 700 g
80 g di sale fino
73 g di zucchero
4 bacche di pepe nero del Sarawak
100 g di orzo tostato

Per la crema di mele:

2 mele verdi, tipo Granny Smith
30% del peso di sciroppo t.p.t.
25 g foglie di coriandolo fresco

Per i popcorn:

30 g di amaranto

Per accompagnare:

stracciatella di burrata

- *Per il salmerino:* miscelare sale e zucchero e cospargere il salmerino tenendo la pelle rivolta in alto; praticare delle piccole incisioni e lasciare marinare per 18 ore;

girarlo con la pelle rivolta in basso e fare marinare altre 12 ore. Lavare il salmerino sotto acqua corrente e dividerlo in 4 pezzi e ricavare dei cilindri dalla parte più alta. Dividere ogni cilindro di salmerino in 4 grosse fette e passare la base nell'orzo precedentemente frullato.

- *Per la crema di mele:* tagliare in 4 le mele e privarle del torsolo, chiuderle sottovuoto con lo sciroppo e cuocerle in forno a vapore a 100°C per 15 minuti. Togliere le mele, abatterle, colarle dallo sciroppo e frullarle con le foglie di coriandolo e tenere da parte.

- *Per i popcorn:* in una casseruola di acciaio mettere un cucchiaino di semi di amaranto e portare sul fuoco, fare scoppiare e togliere immediatamente. Separare i semi aperti da quelli rimasti chiusi con l'aiuto di un setaccio.

- *Presentazione:* disporre la salsa sui piatti, tracciando una linea; unire il salmerino passato nell'orzo, i popcorn conditi con un filo di olio e sale e, infine, un cucchiaino di stracciatella di burrata.

"Il salmerino è un pesce tipico dei laghi alpini e in questa ricetta è lavorato usando l'orzo, anch'esso legato alla tradizione gastronomica di montagna, con la stessa funzione che ha il wasabi nella cucina giapponese, ossia di attenuare la sensazione del crudo in bocca".



Locanda Margon

via Margone di Ravina, 15
Trento - Tel. 0461.349401
www.locandamargon.it



BLANC DE BLANCS.

Trippa di baccalà, champignon, uova di quaglia, mozzarella e patate al limone

Ingredienti per 4 persone

Per il baccalà:

250 g di trippa di baccalà dissalata
1 cipolla
1 dl di Chardonnay
5 cl di Spumante Trento Doc Ferrari Perlé
½ lt di brodo leggero di pollo
olio extravergine d'oliva
1 spicchio d'aglio
1 rametto di timo

Per le patate:

180 g di patate cotte
90 g di acqua di cottura
100 g di panna fresca
30 g di olio extravergine d'oliva
la scorza di 2 limoni
2 g di sale

Per gli champignon:

8 funghi champignon medi
500 g di acqua
500 g di Chardonnay
500 g di aceto di Chardonnay
1 foglia di alloro
10 g di sale
2 bacche di pepe del Sarawak

• *Per il baccalà:* privare la trippa delle pellicine scure e tagliarla a listarelle; tagliare la cipolla a julienne e farla appassire in casseruola con olio, aglio e timo, aggiungere la trippa, bagnare con lo Chardonnay, lasciar evaporare e continuare la cottura con il brodo di pollo. Prima di servire, mantecare con olio e Ferrari Perlé.

• *Per le patate:* frullare tutti gli ingredienti, filtrarli e caricare il sifone, quindi riservare a 60°C a bagnomaria.

• *Per gli champignon:* privare gli champignon del gambo, sbucciarli e cuocerli per 10 minuti, quindi conservarli nel loro liquido.

• *Presentazione:* in un piatto fondo, sistemare la trippa a fianco gli champignon rigenerati e conditi con poco sale Maldon e pepe, quindi la mozzarella di bufala a temperatura ambiente, 2 uova di quaglia poche, la sifonata di patate al limone e, infine, del riso soffiato sopra la trippa.



ZITI E CAPELONGHE con limone salato e origano di Pantelleria

Ingredienti per 4 persone

16 ziti lunghi
28 capelunghe (cannolicchi)
40 g di crema di limone salato fumetto
1 spicchio d'aglio
1 rametto di timo
polvere di origano di Pantelleria q. b.

• Fare spurgare le capelunghe per un'ora in acqua, chiuderle sottovuoto con il 30% del peso di fumetto, l'aglio, il timo e cuocerle a 65°C per 6 minuti in forno a vapore; togliere e abbattere immediatamente in acqua e ghiaccio. Levare le capelunghe dal guscio e recuperare il liquido di cottura. Cuocere gli ziti per 3 minuti in abbondante acqua salata, levarli e tagliarli della stessa misura delle capelunghe, quindi finire la cottura nel liquido recuperato in precedenza. Rigenere le capelunghe in salamandra facendo attenzione a non disidratarle e disporle sul piatto cosparso di limone salato in modo alternato con gli ziti; irrorare con il liquido di cottura fatto restringere e legato con dell'olio e, infine, spolverizzare con l'origano





Lo chef Mario Musci, socio dell'Associazione Cuochi Baresi presenta qui alcune sue ricette "lacto-ovo-vegetariane", ossia che rispettano una dieta che esclude l'assunzione di carne e pesce

Il Menu

PATATA MACARIO COTTA SOTTO LA CENERE
farcita di peperone arrosto, cipolla rossa di Acquaviva e basilico, su letto di stracciatella di Trani tiepida

ZOCCOLO DI FAVETTA EMULSIONATA ALL'OLIO DI FRANTOIO
con bietolina di campo e pane tostato, tuorlo d'uovo al tegamino

CANNOLI FATTI IN CASA IN FARCIA DI ZUCCHINA E CACIOTTA DOLCE
su crema di rape verdi e fagioli al fiasco padellati al pomodorino ciliegia

PERETTE DI MELANZANA INFORNATA IN CROCCANTE DI MANDORLA
adagiata su fichi del Pantano caramellati e insalata riccia saltata in padella con nocciole, riduzione di Negramaro

BIRRAMISÙ SU CREMA
al Moscato di Trani e croccante al pistacchio



For English text see page 78

Né carne, né pesce

Mario Musci nasce a Molfetta nel 1983, vive a Bisceglie e lavora a Trani nel prestigioso ristorante "Gallo Restaurant", gestito dal patron Alessandro Gallo, noto sommelier professionista. Socio dell'Associazione Cuochi Baresi, presieduta da Giacomo Giancaspro, esprime nei suoi piatti una cucina piena di sensi, profumi e tradizioni. Pianista dall'età di sei anni, al bivio scolastico sceglie, però, di cominciare gli studi presso l'Istituto Alberghiero di Molfetta. Le sue prime esperienze lavorative cominciano nei periodi estivi, dall'hotel Palace di Bari al Timeo di Taormina. Nello splendido scenario delle Dolomiti, eccolo presso il Grand Hotel Villa Flora, per poi scegliere di soffermarsi presso un noto castello del '600, l'hotel Castello di Spaltenna, ristorante della Pieve.

Qui rimane per tre anni, facendo esperienze in tutte le partite di cucina. Dopo la Toscana decide di partire per Bucarest, in Romania, dove rimane un anno e apre un ristorante tipico pugliese "I tre Archi", dove ha lanciato la burrata di Andria. Da circa tre anni opera presso il "Gallo Restaurant" e viaggia spesso tra Romania e Ucraina, portando in giro in Europa le tradizioni gastronomiche della sua terra. Nel 2007 ha partecipato agli Internazionali d'Italia, conquistando la medaglia d'oro con il massimo punteggio della giornata e ha sfiorato il titolo di campione nazionale (per 0,50 punti dal primo classificato). Infine, Mario Musci è stato anche campione nazionale del prestigioso concorso "Il Chicco d'Oro 2009" tenutosi a Isola della Scala (VR).

PATATA MACARIO cotta sotto la cenere

Ingredienti per 4 persone

4 patate tonde di Macario da 120 g cad.
200 g di stracciatella
1 cipolla rossa
1 peperone rosso
5 olive dolci
10 dl di olio extravergine d'oliva
4 g di sale fino
pepe nero di mulinello

- **Preparazione:** lavare le patate, disporle su fogli di carta da forno, condirle con olio, sale e pepe, avvolgerle con la carta e cuocerle in forno caldo a 160°C per circa un'ora.
- Lavare la cipolla, ricoprirla di sale grosso e cuocerla in forno a 130°C per circa un'ora.
- Lavare e asciugare il peperone e grigliarlo su una piastra rovente; spellarlo e tagliarlo a julienne. Condire in una boule la stracciatella con pepe, olio e foglie di basilico.
- A cottura ultimata, fare raffreddare le patate e scavarle con l'apposito scavino. Sfaldare la cipolla cotta e tagliarle a fette le olive dolci.
- **Presentazione:** distribuire la stracciatella tiepida sul fondo dei piatti, adagiarvi sopra la patata e farcirle di peperone arrostito, cipolla rossa e olive; decorare con dei cuori di basilico fresco e completare con un filo d'olio extravergine d'oliva.

ZOCOLO DI FAVETTA emulsionata all'olio di frantoio

Ingredienti per 4 persone

300 g di bietola di campo
200 g di fave secche e sfogliate
100 g di olio extravergine d'oliva
1 cipolla bianca
30 g di pane casereccio
4 uova
sale e pepe nero in grani q.b.

- **Preparazione:** mettere in acqua tiepida le fave secche circa due ore prima di cucinarle. Scolarle, lavarle e cuocerle a fuoco molto basso con la cipolla, pepe in grani e acqua per circa un'ora, finché l'acqua sarà stata assorbita dalle fave. Togliere dal fuoco e con il mixer a immersione emulsionare le fave, versando molto lentamente l'olio freddo e sale fino.
- Per le bietole: lavarle con acqua fredda e amuchina, sciacquarle accuratamente e sbollentarle in acqua dolce e limone.
- Per l'uovo al tegamino: in una padella antiaderente, versare dell'olio, sgusciare l'uovo e cuocere finché l'albume si sarà rappreso; trasferire sopra un tagliere e con l'aiuto di un taglia pasta, ritagliare il tuorlo.
- **Presentazione:** distribuire la favetta tiepida nei piatti e sovrapporre le bietole e le sfoglie di pane casereccio. Completare con il tuorlo d'uovo al tegamino. Decorare come nella foto o a vostro gusto

CANNOLI FATTI IN CASA in farcia di zuccina e caciotta dolce

Ingredienti per 4 persone

Per la pasta fresca:
500 g di semola
300 g di farina "0"
25 g di sale fino
15 g di olio extravergine d'oliva
3 uova
100 g di tuorlo pastorizzato pasta gialla

Per la farcia:
300 g di zucchine
100 g di caciotta morbida
40 g mollica di pane raffermo
400 dl di latte fresco
sale e pepe q.b.

Per la crema di rape:
600 g di rape pulite
olio extravergine d'oliva q.b.
sale e pepe q.b.

Per i fagioli:
500 g di fagioli zolfino
acqua q.b.
1 cipolla bianca
rosmarino q.b.

- **Preparazione.** Per la pasta: versare in planetaria tutti gli ingredienti solidi, poi aggiungere le uova, l'olio, fare girare con un gancio per 15 minuti. L'impasto deve risultare omogeneo e senza grumi. Fare riposare l'impasto ben coperto in frigorifero per 30 minuti.
- Per la farcia: tagliare a julienne sottile le zucchine e farle rosolare in padella con olio, aglio e pepe; trasferirle a scolare in uno chiocciolo, in modo che perdano tutta l'acqua di vegetazione. Tagliare a dadi piccoli la caciotta, mettere a mollo la mollica di pane nel latte e amalgamare i tre ingredienti; aggiustare di sapore il composto.
- Per la crema di rape: mondare e lavare le cime di rapa, sbollirle in acqua dolce, scolarle, emulsionarle con olio extravergine e salare e pepare.
- Per i fagioli: mettere a mollo in acqua fredda i fagioli la sera prima di cuocerli, l'indomani mattina versarli nei fiaschetti con olio e cipolla e qualche fiore di rosmarino; cuocerli a bassa temperatura a bagnomaria.
- Preparare il cannolo chiuso: stendere una sfoglia di pasta fresca e creare dei cannoli, chiuderli alle estremità e abbattere. Sbollentarli in acqua salata e montare il piatto con la crema di rapa a fondo per i cannoli e sul lato i fagioli cotti e saltati in padella con del pomodorino. Aggiustare di sapore e servire in piatti piani caldi.





PERETTE DI MELANZANA infornata in croccante di mandorla

Ingredienti per 4 persone

2 melanzane
100 g di patata
100 g di filetti di mandorla
olio extravergine d'oliva q.b.
sale e pepe q.b.
4 fichi del Pantano
100 g di zucchero semolato
1 ceppo di insalata riccia
50 g di nocciole
1 lt di vino rosso Negramaro

• *Preparazione:* mondare le melanzane, tagliarle a cubi, condirle con olio e basilico e le cuocerle in forno a 120°C per circa un'ora. Tagliuzzarle finemente, riducendole

quasi a poltiglia e abbattere di temperatura. Tostare in forno i filetti di mandorla e caramellare i fichi in una padella antiaderente con acqua e zucchero. Creare le perette e passarle nelle mandorle. In una pentola versare il vino e farlo ridurre su fuoco lento

• *Presentazione:* distribuire nei piatti i fichi caramellati, disporvi sopra le perette cotte in forno. Guarnire con l'insalata spadellata in una padella ben calda con le nocciole e con la riduzione di Negramaro.

BIRRAMISÙ su crema al Moscato

Ingredienti per 4 persone

16 biscotti savoiardi
500 dl di birra artigianale
tendente al dolce
300 g di panna liquida per dolci
80 g di tuorlo
120 g di zucchero semolato
50 g di mascarpone
Per la crema al Moscato di Trani:
250 dl di panna liquida
75 g di zucchero
40 g di tuorlo pastorizzato
50 g di Moscato di Trani
Per il croccante al pistacchio:
50 g di albume
50 g di farina
50 g di zucchero a velo
50 g di burro
20 g di scaglie di pistacchio

- *Preparazione.* Per la crema: unire lo zucchero ai tuorli, versarli nella panna e cuocere a bagnomaria girando con costanza, fino a raggiungere gli 82°C. Versarla in un passino e abatterla di temperatura. Quando la crema sarà fredda, aggiungere il Moscato e conservare in frigorifero.
- Per il birramisù: in una boule montare i tuorli con lo zucchero, preferibilmente a bagnomaria; aggiungere il mascarpone e la panna semimontata. Scaldare in microonde la birra, bagnare i savoiardi e comporre in 4 cilindri monoporzione il birramisù, seguendo la classica preparazione a strati.
- Per la cialda: amalgamare il burro morbido con gli altri ingredienti, stendere su fogli di silpat e cuocere in forno caldo a 170°C.
- *Presentazione:* assemblare il piatto come nella foto o secondo il proprio gusto e fantasia.



BIRRAMISÙ





Tre ricette che il socio Fic Chicco Coria (nella foto) ha realizzato per un libro dedicato alla storia e all'utilizzo dei formaggi Dop italiani

Il Menu

BAVARESE DI TOMA PIEMONTESE DOP
al prosciutto e funghi

RAVIOLI ALLA FARINA DI NOCI
ripieni di pera con crema
di Parmigiano Reggiano Dop

CASCIOTTA DI URBINO DOP
e tartufo nero su passata di fagioli



For English text see page 78

Formaggi in cucina

di Chiara Mella

foto di F. Brambilla - S. Serrani

“La mia cucina, come quella di tanti bravissimi colleghi, è di per sé una forma d’arte nel momento in cui non si limita a soddisfare un bisogno fisiologico, ma riesce a emozionare chi la gusta”. Questo è il pensiero su cui il 44enne chef bergamasco Chicco Coria costruisce le sue ricette, che trovano espressione all’Antico Ristorante del Moro (Bergamo) e al ristorante Casignolo di Cinisello Balsamo (Milano), di cui è chef patron dal 2008. Il suo è un talento non solo artistico, ma anche manageriale, perché lo chef parallelamente all’attività di ristoratore, gestisce anche la Gazpacho Srl, società di consulenze e servizi per la ristorazione, è chiamato a tenere docenze presso istituti alberghieri e scuole di specializzazione per professionisti e offre servizi di catering e banqueting di livello medio-alto. Il suo percorso professionale è iniziato nel 1984

con il diploma all’Ippisar di San Pellegrino Terme (BG) e a 23 anni era già primo chef di cucina. “Ho fatto esperienze che hanno accresciuto enormemente la mia capacità di rispondere in maniera adeguata alle diverse responsabilità che la direzione di una brigata comporta”, commenta lo chef.

Nel corso degli anni, Coria ha anche partecipato a numerosi concorsi culinari a livello nazionale e internazionale, come singolo o in squadra e con risultati soddisfacenti e talvolta eccellenti. Ed è stato anche per otto anni un membro della Nic (Nazionale Italiana Cuochi). “Questi concorsi sono stati per me anche l’occasione di confrontarmi con migliaia di cuochi professionisti provenienti da tutto il mondo. Grazie a questo confronto, credo di essere cresciuto molto professionalmente ed umanamente”, conclude Coria.

Nella foto sopra, la copertina del libro “Formaggi Italiani”, edito da Giunti nel 2007, da cui sono tratte le foto e le ricette pubblicate nelle pagine seguenti.

“Questa preparazione riesce a mettere in risalto il gusto della Toma che non viene in alcun modo “sopraffatto” dall’aroma del pepe. Un sapore delicato e perfettamente bilanciato del piatto è meglio garantito dall’utilizzo di una Toma giovane, poco stagionata”.



BAVARESE DI
TOMA PIEMONTESE

BAVARESE DI TOMA PIEMONTESE DOP al prosciutto e funghi

Ingredienti per 4 persone

100 g di Toma piemontese Dop
150 g di panna
4 g di gelatina in fogli
2 g di pepe verde in salamoia
20 g di pasta fillo
10 g di olio extravergine d'oliva
80 g di funghi porcini
40 g di prosciutto crudo
sale q.b.

• **Preparazione:** con un foglio di acetato preparate dei tubi del diametro di un dito. Chiudete una estremità dei tubi con pellicola per alimenti e infilateli nel collo di una bottiglia per tenerli verticali.

• Ammollate la gelatina in una tazza di acqua fredda. Graffugiate finemente la Toma dopo averla privata della crosta. Portate a ebollizione in una casseruolina la panna e mescolando con una frusta a mano incorporate la Toma fino a ottenere una crema liscia. Passatela al chinois e incorporate, sempre mescolando con una frusta, la gelatina sgocciolata e strizzata. Fate colare con un imbuto la crema nei cannelli di acetato e ponete la bavarese a rapprendere in frigorifero.

• Tagliate il prosciutto crudo a strisce e fatelo tostare in una padellina antiaderente un goccio di olio finché risulterà bello croccante.

• Pulite i funghi eliminando con un coltellino la parte terrosa del gambo e passandoli con una pezzuola umida finché resta pulita, quindi tagliateli a tocchetti. Poneteli in una teglia da forno, salateli, conditeli con un filo di olio e passateli in forno a 220 °C finché sono morbidi.

• Stendete la pasta fillo tagliata a strisce su una placca del forno oliata, spennellatele di olio, salatete e passatele in forno a 220°C finché risultano leggermente dorate e croccanti.

• **Presentazione:** aprite i cannelli di acetato, distribuite la bavarese sui piatti intervallandola con le strisce di pasta fillo e il prosciutto, contornate con i funghi, guarnite con il pepe verde sgocciolato e servite.



RAVIOLI ALLA FARINA DI NOCI ripieni di pera con crema di Parmigiano Reggiano Dop

Ingredienti per 4 persone

100 g di farina di noci
150 g di farina di grano tenero
"00" 180 W
100 g di uova intere
20 g di tuorlo d'uovo
200 g di pere Kaiser
50 g di lardo salato
30 g di zucchero
50 g di Parmigiano Reggiano Dop
50 g di panna fresca

• **Preparazione:** passate al cutter la farina di noci e la farina di grano tenero. Togliete dal cutter le farine, versatele sulla spianatoia, fate la fontana, sgusciatevi le uova intere e il tuorlo e impastate il tutto con le mani fino a ottenere una pasta liscia e omogenea. Raccoglietela a palla, avvolgetela in pellicola per alimenti e lasciatela riposare per circa 30 minuti.

• Nel frattempo sbucciate le pere e tagliatele a pezzi. Mettete lo zucchero in una padellina di alluminio antiaderente e fatele caramellare su fuoco dolce, aggiungete le pere, un goccio di acqua e fatele cuocere. Lasciatele raffreddare e avvolgetele nel lardo.

• Stendete sottile la pasta con il mattarello, con un coltello ricavate tanti quadrati di circa 4 centimetri di lato, distribuitevi sopra, al centro, le pere e confezionate i ravioli riunendo gli angoli sulla sommità; pizzicateli con la punta delle dita per saldarli bene.

• In una casseruolina bassa di rame portare a ebollizione la panna, unite il Parmigiano Reggiano grattugiato, levate dal fuoco e mescolate energicamente con una frusta.

• Cuocete i ravioli in abbondante acqua bollente salata, scolateli con un mestolo forato, distribuiteli nei piatti sopra alla crema di formaggio e servite.

“Ecco il classico abbinamento di Parmigiano, noci e pere trasformato in un piatto davvero gustoso, così ricco di sapore che è preferibile servire, al massimo, 3-4 ravioli a persona. Un Parmigiano di 18 mesi è in questo caso l'ideale”.

RAVIOLI ALLA FARINA DI NOCI



CASCIOTTA DI URBINO DOP e tartufo nero su passata di fagioli

Ingredienti per 4 persone

120 g di Casciotta di Urbino Dop
60 g di tartufo nero pregiato
1 spicchio d'aglio
120 g di fagioli cannellini freschi
60 g di scalogni
60 g di peperoni rossi e gialli
olio extra vergine di oliva q.b.
sale q.b.
pepe q.b.

- *Preparazione:* sgranate i cannellini e metteteli a bollire con acqua e lo spicchio di aglio fino a quando risultano teneri.
- Con un pelapatate pelate i peperoni e tagliateli a listarelle eliminando i semi e le costole bianche. Versate in una padella antiaderente un goccio di olio, fatelo scaldare e cuocetevi i peperoni per 30 secondi.
- Pulite gli scalogni, metteteli in una pirofila, copriteli di sale grosso e poneteli in forno a 180°C fino a cottura. Levateli dal forno e privateli della buccia.
- Grattugiate la Casciotta e disponetela su una placca ricoperta con un foglio di carta

- forno formando 16 piccoli dischi. Infornate per 8 minuti a 180°C fino a quando il formaggio è sciolto. Levate dal forno i dischetti di Casciotta e lasciateli raffreddare.
- Tagliate il tartufo a fette sottili dopo averlo pulito.
- Componete 4 "torrette" alternando 4 dischetti di formaggio con 3 fette di tartufo. Frullate i fagioli incorporando un filo di olio extra vergine e salate.
- *Presentazione:* distribuite nei piatti la crema di cannellini, le composizioni di Casciotta e tartufo e completate con gli scalogni e i peperoni.

"Legumi, tartufo nero, peperoni: tre prodotti della terra che davvero sembrano creati per essere abbinati fra loro. La Casciotta si aggiunge a quest'unione conferendo un perfetto equilibrio. Si consiglia una Casciotta di 2 mesi".



CASCIOTTA
DI URBINO DOP



Lady Chef

Incontro-intervista con Marzia Garbinelli, nominata, dalla dirigenza della Federcuochi responsabile del sodalizio delle Lady Chef per il nord Italia

Donne-cuoco: c'è parità in cucina?

di Stefano Pepe

Chi non ricorda il film dove la nota attrice Catherine Zeta-Jones impersonava lo chef di un prestigiosissimo ristorante newyorchese? Dirigeva l'équipe di cucina con una professionalità e autorevolezza superiori a quelle di un uomo, ma anche con una sensibilità che solo una donna può avere. Segno tangibile che anche tra i fornelli sta cambiando qualcosa.

La donna ha dovuto sempre "sgomitare" nella società e nel mondo del lavoro, specie in quelle categorie dove esiste ancor oggi un maschilista ostracismo nei suoi confronti. Così lo è stato per lunghi anni anche per le donne-cuoco, che le si preferivano davanti ai fornelli di casa e intente alle "pappe" dei loro bimbi e mariti, piuttosto che in una brigata di cucina.

Grazie all'emancipazione femminile, alla caduta di falsi preconcetti e alla carparietà femminile, il "gentil sesso" ha

fatto da alcuni anni la sua apparizione con graziose e altrettanto capaci professioniste in prestigiose équipe di cucina e pasticceria. Oggi, sono numerose le ragazze che si iscrivono agli Istituti alberghieri per poter intraprendere, dopo il diploma, questo duro mestiere.

Ma aldilà di arcaiche e ignoranti pregiudizi, esistono oggettivamente dei fattori che rendono difficile fare carriera in questa professione. La donna che desidera essere madre, moglie e fulcro insostituibile del suo nucleo familiare, il più delle volte viene in conflitto con quelle che sono le reali e oggettive "dedizioni obbligatorie" verso questa professione.

Siamo andati a Breganze, delizioso paesino del Vicentino, nel ristorante "La cusineta" e abbiamo incontrato Marzia Garbinelli, da poco nominata, dalla dirigenza della Federcuochi, "Responsabile Area Nord - Sodalizio Lady Chef" e gli abbiamo rivolto alcune domande a riguardo.

Marzia, rallegramenti per la tua nomina e per quella della collega Gabriella Bugari, che la Wacs ha incaricato Capo Area Sud Europa per il Sodalizio Lady Chef.

"La nomina della Bugari è stata per me una felicissima sorpresa: il riconoscimento a un'esponente italiana da parte della massima organizzazione mondiale di categoria, è un grande onore! Significa che in questi anni abbiamo "seminato" e lavorato bene, con intenti giusti e per l'intera categoria".

Qual è stato il tuo percorso professionale? E che difficoltà hai trovato all'inizio della

tua carriera in un ambiente prettamente maschile?

"Arrivo da una famiglia di cuochi: mamma, papà e nonno paterno. Fin da piccola seguivo con attenzione ciò che facevano in cucina, soprattutto nonno Riccardo, persona carismatica e dal carattere autoritario, per me un "riferimento" di vita, di professionalità e di umanità. Mi spiegava con pazienza e altrettanta cura tutte le sue preparazioni, affascinandomi a dismisura e "iniziandomi" ad amare questa dura professione. Non ho frequentato scuole alberghiere, come sarebbe stato logico, ho volutamente fatto un altro percorso di studi, per poter dare un'alternativa al mio futuro, in caso fosse venuta meno la passione per i fornelli. Ciò non si è verificato e ne sono felice! Sono oltre 35 anni che gran parte della mia giornata la passo in cucina. Ho voluto e cercato con tutte le mie forze di aggiornarmi, perfezionarmi e di mettermi in discussione, attingendo attraverso corsi e stage di grandi chef professionisti, per una mia sete di conoscenza e per poter dare sempre più nel mio ristorante, che condivido con Terenzio, da oltre trent'anni. Comunque, se devo essere sincera non ho mai trovato alcuna difficoltà a lavorare "gomito a gomito" un tempo passato con i colleghi maschi, piuttosto in un secondo tempo, quando ho cominciato a farmi conoscere "nel giro", è sorta qualche fisiologica puntina di maldicenza, ma nulla di grave, importante non averla considerata, e aver cercato sempre di essere me stessa e di lavorare per il bene comune della categoria".





Una volta sposata e messa su famiglia, come hai saputo gestire la tua vita privata da quella professionale?

“Ho avuto la fortuna di lavorare assieme a Terenzio, mio socio iniziale di gestione del ristorante, poi divenuto mio sposo, per cui... problemi lavorativi e famigliari assolutamente condivisi. Con la maternità e l'arrivo di mia figlia è stata una vera impresa: mi dividevo tra poppate e pentole, menu e pannolini, banchetti e biberon! Mia figlia ha imparato a camminare facendo lo slalom tra i tavoli di lavoro della cucina e quelli della sala ristorante. Ketty ora ha 30 anni, è una donna matura e consapevole di cosa significhi avere dei grossi impegni di lavoro, ancor oggi mi rammenta di quanto era felice, quando poteva avere la sua mamma tutto il giorno nel turno di chiusura settimanale. Periodo duro, mi rendo conto solo ora che è passato: gestire per il meglio un'attività commerciale in prima persona e non andare in conflitto con la vita privata è difficilissimo. Ci sono riuscita, comunque, anche grazie a Terenzio che si è dimostrato sempre all'altezza nei momenti più critici. Sono, e siamo, riusciti nella nostra impresa sia di imprenditori, crescendo professionalmente, sia di genitori”.

Ritieni che oggi giorno la carriera di chef per una donna sia più facile o più difficile rispetto a un tempo passato?

“Se sai il fatto tuo e non hai timore di confrontarti con i colleghi, è più facile oggi fare carriera, sta di fatto che il ruolo della “donna in cucina” è nettamente migliorato. Esistono comunque ancora tante situazioni anomale, in cui la donna cuoco vive ancora nell'ombra e in silenzio, spe-

cie in quelle realtà dove l'intero mondo femminile è visto con inferiorità. Questo malessere, grazie anche al lavoro del sodalizio delle Lady Chef, verrà ad annullarsi e andremo a pari passo nella professione con i colleghi nostri dell'altro sesso e secondo i meriti”.

Ritieni che il sodalizio delle Lady Chef possa ulteriormente dissipare gli ultimi preconcetti nei confronti delle donne in questo ambiente?

“Certamente, giro spesso nelle cucine e in quasi tutte trovo almeno una collega donna. Conosco chef di cucina che hanno un'intera brigata di Lady! La Fic sostiene il nostro lavoro e ha fatta sua, dichiarandola ed inserendola nei suoi regolamenti, la rivalutazione del nostro ruolo di donne e di lavoratrici dedite, per lunghi anni e a mala ragione, al sacrificio e alla disuguaglianza”.

Tuo marito, con cui dividi il lavoro di cucina e di gestione del ristorante, che cosa dice a riguardo delle donne in cucina e come si comporta con te sul lavoro?

“Beh, nella nostra cucina le quote rosa sono in maggioranza, dunque... Scherzo naturalmente, conviviamo tutti con rispetto e lealtà; ognuno ha i suoi compiti e incarichi. Mio marito, poi, è il primo grande sostenitore delle pari opportunità, ritiene che la donna in cucina abbia una marcia in più rispetto all'uomo, per organizzazione, ordine, pulizia e tempistica”.

Quale consiglio dare alle “giovani” che iniziano questa nostra dura professione?

“Per me è il lavoro più bello del mondo. Ti permette di esprimerti in tutti i sensi, di confrontarti sempre e di avere grandi opportunità. È un mestiere dove è necessario sapersi gestire però e non farsi travolgere; bisogna affrontarlo con tanto spirito di sacrificio e adattamento. È un mestiere che necessita tanta passione, cuore e dedizione, che bisogna trasmettere a chi ti è vicino, a chi suda con te, a chi soffre con te di questo mestiere. Fare il cuoco, per me, è sapersi sempre emozionare davanti a un piatto appena creato, trasmettere al cliente questa emozione, e soprattutto il sapersi proporre agli altri con umiltà. Quando c'è tutto questo, la professione del cuoco sembrerà, nonostante tutto, meno pesante, più semplice e altamente gratificante. Un abbraccio a tutti voi che mi leggete e in particolar modo alle mie Lady Chef!”.



ABBONATI SUBITO A

CUCINA GOURMET

il nuovo mensile di ricette, ristoranti, viaggi, vini e sapori

12 MESI + 6 IN OMAGGIO

A SOLI 25 EURO

ANZICHÉ 72



**OFFERTA RISERVATA
AI SOCI DELLA F.I.C.
- VALIDA SOLO IN ITALIA -**

Inviare Fax al numero 0376 296023
e/o E-mail a abbonamenti@edifim.it
allegando copia del pagamento

**Sì, desidero abbonarmi a
CUCINA GOURMET**

Nome.....
Cognome.....
Indirizzo.....
CAP.....Loc.....Pr.....
Tel.....
E-mail.....
C.F. / P.iva.....

SCELGO LA SEGUENTE FORMA DI PAGAMENTO:

- Bonifico bancario IT70Q083225961000000110320
 c/c postale n.2968612 intestato a EDIFIM EDITORE

Data _____ Firma _____

La informiamo, ai sensi del D.Lgs. 196/03, che i Suoi dati saranno trattati, manualmente ed elettronicamente, da EDIFIM EDITORE Srl ai fini della corretta gestione del suo abbonamento e di tutti gli obblighi che ne conseguono. Lei ha diritto ad avere accesso ai dati che la riguardano e che sono oggetto di trattamento da parte nostra, per l'esercizio dei diritti previsti dall'art. 7 del D.Lgs. 196/03 scrivendo a info@edifim.it. Titolare del trattamento è EDIFIM EDITORE Srl, Via I Maggio 29, 46030 San Giorgio (MN).



Un passo dietro l'altro, l'Ordine dei Maestri di cucina ed executive chef della Fic ha ottenuto la sua prima sede operativa

Varese: apre la scuola dei Maestri

di Stefano Rano

Nel 1978 viene fondata la Fic e nel 1999 l'Ordine dei Maestri di cucina ed executive chef. L'8 settembre 2010 si è giunti alla firma della convenzione tra Confcommercio Uniascom e le nostre organizzazioni che sancisce nei fatti la nascita della prima sede operativa dell'Ordine.

La prima, non la sola, perché già si stanno prendendo accordi per aprirne una seconda nel Sud d'Italia.

Varese, viale Venosta 11, sede di Confcommercio - ora nell'aula "Ghezzi" già splendidamente attrezzata e con alcuni miglioramenti in arrivo - i Maestri potranno cominciare operativamente a ottemperare al mandato che l'assemblea di Varese 2009 ha dato al consiglio direttivo (equiparazione della maestria italiana a quella riconosciuta dalla Wacs).

Il nostro presidente, all'atto della firma, ha voluto ricordare a tutti i presenti - presidente zona Nord Italia, il nostro rettore e segretario, i delegati del consiglio dell'Ordine, presidente di regione e di provincia Fic, la delegata Lady

Chef, il presidente della Confcommercio Varese, il direttore Cat, il segretario generale, il funzionario responsabile dell'ente bilaterale, il funzionario dei ristoratori Varese nonché il presidente degli stessi - che "non basta essere un buon cuoco per essere Maestro, ma bisogna anche saper trasmettere il proprio sapere". Come ha ricordato il nostro rettore, bisogna anche "mantenere alta la tradizione culinaria italiana".

Il presidente provinciale di Confcommercio Uniascom, Giorgio Angelucci, ha dichiarato: "sono molto lieto di ospitare il ghotà della cucina italiana, poiché dà lustro alla nostra provincia e a Confcommercio".

La naturale conseguenza di tutto questo viene evidenziata nelle parole di Carlo Romito sulle motivazioni che hanno portato alla scelta di Varese e sulle ambizioni del progetto "Maestria italiana": "La presenza di tutti i presupposti (la vicinanza all'aeroporto internazionale di Malpensa, la centralità di Varese rispetto all'Europa) e la volontà dei soggetti coinvolti sono state de-

terminanti; ma intendiamoci bene, Roma e la Fic sono la nostra sede legale, le altre sono solo attuative di un percorso formativo che ha profonde radici italiane e un futuro di respiro europeo".

Un plauso generale è stato dedicato a tutti coloro che, a vario livello e impegno, hanno reso possibile questo avvenimento, perché come è stato detto da tutti e in particolare da Giordano Ferrarese (membro del consiglio, presidente dell'Associazione ristoratori di Varese), mediatore della giornata, "è il lavoro del collettivo tutto che ha reso possibile questo accordo; senza il lavoro di tutti nessuno escluso, il progetto si sarebbe arenato nonostante la volontà morale e materiale delle parti".

Il giorno otto settembre 2010 resta come una pietra miliare nella storia delle berrette bianche e nell'universo frenetico della gastronomia moderna.

Ora gli obiettivi sono di realizzare il primo corso per i nuovi Maestri nel 2011 e di fare partire le analoghe iniziative nel sud e nel centro Italia.



For English text see page 78



Sono tante, diverse per forma e per gusto, proprio come le verdure di terra. Come comparare un porro a una carota oppure un pomodoro a una zucca? Lo stesso vale per una Kombu e una Dulse, una Wakame e una Lattuga di mare

Le alghe marine in cucina

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

Per approfittare della straordinaria ricchezza gustativa delle alghe la cosa migliore è avere un approccio progressivo. Inizialmente non è il caso di provare a fare un'insalata solo di alghe in foglie, ma è meglio usarle in fiocchi per profumare una salsa o al posto di prezzemolo o cerfoglio in una zuppa o un'omelette.

Per chi prova per la prima volta a cucinare le alghe è consigliabile usarne piccole quantità, così da abituarsi ad apprezzare questi nuovi sapori. Nel giro di poco tempo avrete la gioia di constatare di aver inserito nuovi e deliziosi alimenti nella vostra cucina. Poi potrete aumentare progressivamente le quantità, fino ad arrivare ad assumere anche 2-300 grammi di alghe al giorno.

Quando inizierete a usare le alghe disidratate o in salamoia avrete un'idea di come sono questi vegetali marini e le sorprese derivanti dalla reidratazione non mancheranno. Le alghe assumeranno colori vivaci e l'aspetto diventerà immediatamente invitante. Le alghe riprendono vita e sprigionano un delicato profumo di iodio che si diraderà poi durante la cottura.

FOGLIE, FIOCCHI E POLVERE

Cucinare le alghe offre altrettante possibilità che cucinare le verdure di terra. Tutti i tipi di cottura sono possibili: bollite, al vapore, stufate, marinate, al forno, saltate, grigliate, fritte, lattefermentate, crude. I tempi di cottura variano in funzione delle alghe scelte, dal grado di intenerimento desiderato e dalla ricetta.

Le alghe in foglie vanno reidratate in acqua per alcuni minuti, in modo da non disperdere i preziosi sali minerali e nutrienti e il meglio del sapore. Volendo, potete filtrare l'acqua dell'ammollo e riutilizzarla nella cottura.

Le alghe in fiocchi possono essere usate come delle erbe aromatiche e inserite nel contesto di qualsiasi piatto, senza reidratazione e senza perdite di tempo, semplicemente spolverizzandone una manciata nelle minestre, nel sugo, in un condimento o in un contorno, in una frittata, sulla pizza e così via.

Le alghe in polvere, come la Spirulina, possono essere usate per preparare deliziose e nutrienti bevande, aperitivi e ottimi dolci e dessert.

Ormai diversi chef italiani e internazionali, impegnati nella ricerca di nuovi sapori e nuove esperienze di "fusion", hanno rivalutato le alghe riproponendole nei piatti dell'alta gastronomia, dando loro un ruolo di primo piano in alcuni dei loro piatti.

VARIETÀ E ABBINAMENTI

Qui di seguito sono elencate le alghe più diffuse e conosciute, accompagnate da piccoli consigli di abbinamento. Usandole vi verranno in mente centinaia di altre possibilità di utilizzo.



AGAR AGAR

È la parte gelatinosa di alcune varietà di alghe rosse appartenenti alla famiglia delle Rodoficee, come il Gelidium, la Gracilaria, l'Euchema. Possiede un valore calorico quasi nullo ed è nutrizionalmente interessante per la presenza di sali minerali e di oligoelementi. Una volta ingerito, l'agar agar svolge una specifica azione protettiva delle mucose gastrointestinali e un'efficace azione depurativa. È un valido aiuto per l'intestino pigro. Il gusto risulta pressoché neutro e la sua forma in fili gli consente di combinarsi con tutte le verdure crude, che resteranno prevalenti nel gusto. È ideale per la preparazione di insalate ipocaloriche (vedi il box con le ricette).



ALGA DULSE

L'alga Dulse (*Palmaria palmata*) è un'alga rossa appartenente alla famiglia delle Rodoficee. Ha un bellissimo colore rosso porpora. È originaria dell'Atlantico del nord. È un'alga morbida, dal particolarissimo gusto "piccante", unico nel suo genere. Si può usare per preparare una serie di zuppe e di condimenti deliziosi. Fatta cuocere brevemente si combina bene con le cipolle e costituisce un gustoso accompagnamento per piatti a base di avena e cereali. Dopo un breve ammollo si può aggiungere a diversi tipi di insalate, dando così una nota di colore e un apporto supplementare di sostanze nutritive.



ALGA NORI

La Nori (*Porphyra umbilicalis*) è un'alga marina rossa della famiglia delle Rodoficee. Ha foglie color porpora, tanto sottili e delicate da sciogliersi in bocca. È un'alga molto proteica, ricca in ferro, Omega 3 e betacarotene. Un consumo costante e regolare dell'alga favorisce la riduzione del colesterolo e dei trigliceridi nel sangue. I nutrienti di cui è composta conferiscono forza ed energia all'organismo, è particolarmente adatta ai bambini. Può essere consumata cruda o scottata brevemente. Si presta a realizzare insalate leggere e raffinate, zuppe al profumo di mare, creme di formaggio e per completare sfiziosi piatti di pesce. Ha un sapore molto delicato ma inconfondibile.



SPAGHETTI DI MARE

L'alga Spaghetti di Mare (*Himantalia elongata*) è un'alga bruna appartenente alla famiglia delle Feoficee. La foglia ha la forma di un grosso spaghetti e dopo la reidratazione si gonfia diventando verde e carnosa come un comune fagiolino di terra. È particolarmente ricca in vitamina C (sei volte più delle arance), potassio e alginati. Ha un gusto gradevole ed equilibrato. La particolare consistenza dell'alga la rende adatta ad ogni tipo di cottura, necessaria per ammorbidirla. Può essere usata come antipasto o contorno dopo la marinatura in aceto o limone. È ideale per preparare deliziosi condimenti al profumo di mare.



LATTUGA DI MARE

È un'alga verde appartenente alla famiglia delle Cloroficee. Tra le alghe è una delle specie più note, è la più ricca in clorofilla ed è quella che più si avvicina alle piante terrestri. È particolarmente ricca in calcio (30 volte più del latte), magnesio e minerali, sostanze indispensabili per l'organismo. La bella foglia verde brillante, benché sottile si mostra piuttosto resistente e ciò la rende versatile nell'uso (può essere preparata direttamente cruda ma anche cotta). Il profumo è intenso e il gusto estremamente delicato. È adatta per preparare insalate colorate, condimenti gustosi e contorni per piatti di pesce.



KOMBU

Kombu o Konbu è una grande alga marina bruna della famiglia delle Feoficee. È ricca in potassio, laminaria, alginati e iodio. Se consumata con regolarità aiuta a riattivare il metabolismo, favorisce la circolazione sanguigna, regola la pressione arteriosa e aiuta il drenaggio e la disintossicazione. È anche ricca di acido glutammico, versione naturale del glutammato monosodico. Viene spesso usata per la sua funzione "tecnica" nella cottura dei legumi (li rende più digeribili) e nella preparazione di brodi e minestre (completa e arricchisce il sapore del brodo vegetale). Se la lasciate essiccare alcuni giorni all'aria si può anche sgranocchiarla come spuntino.



KOMBU ROYAL

Kombu royal (*Laminaria saccharina*) è una grande alga bruna particolarmente ricca in iodio, potassio, laminarina e alginati. Se usata con regolarità riattiva il metabolismo, favorisce la circolazione sanguigna, regola la pressione arteriosa e aiuta il drenaggio e la disintossicazione. Ha un sapore dolce e delicato conferitogli dal mannitolo di cui è molto ricca e la foglia è sottile e piuttosto tenera. La parte laterale della foglia risulta particolarmente adatta per essere preparata cruda in insalata, mentre la parte centrale, più consistente, può essere cotta al vapore, bollita oppure usata per la preparazione di brodi e minestre. Si presta alla realizzazione di involtini vegetariani da farcire a piacere.



ALGHE NORI PER SUSHI

L'alga Nori per sushi è l'alga più popolare e la più consumata. In Giappone vengono preparate con alghe rosse della specie *Porphyra* oppure con alghe verdi della specie *Enteromorpha*. Dopo la raccolta vengono lavate e poi tritate finemente e ridotte in una poltiglia densa come una zuppa, che viene versata in piccole quantità in riquadri appoggiati su stuoie di bambù. Il liquido in eccesso cola via e le stuoie ricoperte di alghe vengono fatte seccare. I foglietti di alga Nori "Le Goemonier" sono già tostati, si possono tagliare a strisce se si usano per guarnizioni o per avvolgere palle di riso e involtini. Gli involtini ricoperti di Alga Nori sono l'equivalente orientale dei nostri panini. L'alga Nori per sushi è adatta per la preparazione del Sushi Maki dalla classica forma arrotolata a involtino. Con i foglietti si possono creare una serie di stuzzicanti aperitivi: basta tagliare il foglietto in piccoli quadratini e piegarne i lati formando dei piccoli cestini da riempire con olive, carciofini, funghetti, grana, patè, sottaceti, verdure, uova, tonno, bottarga, caviale, maionese, salse...



WAKAME

Wakame (*Undaria pinnatifida*) è un'alga marina bruna appartenente alla famiglia delle Feoficee. Il gusto delicato e la conformazione frondosa la rendono una delle alghe più versatili e apprezzate. Durante l'ammollo riappare il suo colore verde

brillante. Il consumo abituale dell'alga Wakame favorisce la depurazione del fegato e dell'intestino e protegge lo stomaco da acidità, gastriti e ulcere. Favorisce inoltre la produzione di cheratina, una sostanza indispensabile per mantenere in buona salute la pelle, le unghie e i capelli. È molto amata per il suo caratteristico retrogusto di nocciole. La sua foglia è consistente, ma abbastanza tenera può essere consumata indifferentemente cruda o cotta. È ideale per la preparazione di zuppe gustose, insalate miste, piatti di verdure e di pesce. È un prezioso ingrediente per minestre e la classica zuppa di miso, che non è completa senza quest'alga.

INSALATA LEGGERA CON AGAR AGAR

Ingredienti

alga agar agar in fili, carote novelle, pinoli, uvetta, aceto di mele, sale e pepe, olio extravergine di oliva.

- *Preparazione:* tagliare le carote a fiammifero e riunirle con l'alga, l'uvetta e i pinoli e condire con aceto, un pizzico di sale e pepe e un filo d'olio.

INSALATA BELLA E IN FORMA CON AGAR AGAR

Ingredienti

alga agar agar in fili, radicchio rosso, soncino, aceto di lampone (o mele), sale e pepe, olio extravergine di oliva.

- *Preparazione:* tagliare sottili le verdure, condire con aceto, un pizzico di sale e pepe e olio.

FRITTATA CON ALGA DULSE

Ingredienti

alga Dulse, uova, Grana Padano grattugiato, latte, sale e pepe, olio extravergine di oliva.

- *Preparazione:* sbattere le uova con il latte, aggiungere il Grana, un pizzico di sale e di pepe e l'alga reidratata e tagliata in modo grossolano. In una padella, mettere l'olio e quando è bollente versare il composto. Durante la cottura, coprire la padella per fare gonfiare e restare morbida la frittata. Servirla subito.

CARCIOFINI RIPIENI DI ALGA DULSE

Ingredienti

alga Dulse, carciofi, capperi, prezzemolo, aglio, pangrattato, olio extravergine di oliva.

- *Preparazione:* disporre i carciofi puliti in un tegame e aggiungere un filo di olio e acqua. Coprite e fare cuocere a fuoco lento. Tritare i capperi, l'aglio, il prezzemolo e l'alga reidratata e soffriggere il tutto con poco olio e un pizzico di pane grattugiato. Togliere subito dal fuoco e riempire il centro dei carciofi con il composto. Rimettere i carciofi ripieni nel tegame, aggiungere pochissima acqua e terminare la cottura. Servire i carciofi ripieni caldi o freddi.

INSALATA LEGGERA DI LATTUGA DI MARE

Ingredienti

alga Lattuga di mare, gherigli di noce, germogli di soia, spinaci novelli, ravanelli, pomodorini, zucchine, yogurt di soia, aceto di mele, dragoncello, sale e pepe, zucchero di canna.

- **Preparazione:** frullare lo yogurt con qualche goccia di aceto, un trito di dragoncello, pepe e sale, un pizzico di zucchero. Tagliare le verdure con la mandolina. Mettere tutte le verdure insieme ai gherigli di noci e all'alga reidratata in una terrina e condire con la salsina di yogurt di soia.

LATTUGA DI MARE MARINATA

Ingredienti

alga Lattuga di mare, 2 spicchi d'aglio, 1 limone, 1 arancia, olive nere piccole, capperi, origano, olio extravergine di oliva.

- **Preparazione:** lasciare marinare per almeno 12 ore l'alga reidratata, in una salsa preparata con olio, succo di limone e di arancia, l'aglio, le olive, un pizzico di origano e i capperi. Servire come antipasto o contorno.

FRITTELLE DI KOMBU E FIORI DI ZUCCA

Ingredienti

alga Kombu, fiori di zucca, farina, latte di soia, olio extravergine di oliva.

- **Preparazione:** con farina, latte e acqua, fare una pastella morbida amalgamandola bene. Immergere in questa pastella i fiori di zucca e i pezzetti di alga, lasciare cadere la parte eccedente della pastella e friggere in abbondante olio bollente. Asciugare su carta assorbente e servire le frittelle calde.

INVOLTINO DI VERDURE IN ALGA NORI

Ingredienti

foglietti di Alga Nori per sushi, 2 carote, 2 zucchine, 1 sedano bianco, un pizzico di rafano, panna di soia, qualche goccia di limone, sale e pepe, olio extravergine di oliva.

- **Preparazione:** tagliare le verdure a listarelle lunghe. Saltare in padella velocemente con un cucchiaino di olio. Aggiungere un pizzico di sale e pepe alla fine. Tagliare un foglio di alga in 4 parti e stendere un pezzo al centro, adagiare sopra le verdure in modo che non fuoriescano. Arrotolare facendo attenzione che tutto rimanga compatto. Preparare la salsina di accompagnamento frullando il rafano, la panna, qualche goccia di limone, pizzico di sale e pepe. Se la crema risultasse troppo densa, allungare con altra panna. Servire l'involtino accompagnandolo con la salsina.

FINOCCHI, PUNTARELLE E WAKAME AL PESTO

Ingredienti

alga Wakame, finocchi, puntarelle, aglio, vino bianco, pesto genovese, sale e pepe, olio extravergine di oliva.

- **Preparazione:** affettare finemente i finocchi e le puntarelle, unire le alghe reidratate e spadellare il tutto in olio caldo e aglio. Dopo qualche minuto, irrorare di vino e cuocere a fiamma viva. Unire un mestolo di acqua e cuocere a fuoco lento per circa 30 minuti, mescolando spesso. Un momento prima di levare dal fuoco, unire alle verdure il pesto, amalgamare con un cucchiaino di legno e servire.

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.



Fabio Mancuso (nella foto) è uno chef siciliano, naturalizzato romano. Lavora al Ristorante Crispi, tra Piazza di Spagna e la Fontana di Trevi a Roma, uno scrigno per 36 ospiti nel quale si diletta in menu fantasiosi e intriganti. La cucina è di stile mediterraneo con tracce innovative caratterizzata dalla presenza di pesce fresco e da una grande varietà di primizie di stagione. Per i più esigenti: aragoste, astici, granchi e cicale vivi in acquario; scampi e carta delle ostriche; mosaici di crudité, caviale e tartufo; carni selezionate e cacciagione. Il pane, la pasta e i dessert sono fatti in casa, con antiche ricette, ingredienti tradizionali e fantasiose interpretazioni gastronomiche

Tre finger food "vincenti" dello chef Nic Fabio Mancuso

di Marco Valletta

Per questo numero della rivista *Il Cuoco*, Fabio ha voluto preparare tre *finger food*, riconosciuti a livello nazionale, in una competizione specialistica, come dei piccoli gioielli da vedere e degustare, premiati con medaglia d'oro.

In effetti, la mano di Fabio e la sua pignoleria nel ricercare gusti particolari e armoniosi è riconosciuta dai colleghi, così come l'abilità di costruire "in un boccone" emozioni gastronomiche sempre più attente al gusto in "piccole quantità".

Tre sono le proposte alimentari, le "chicche" culinarie presentate dove la "grandezza" (meglio sarebbe scrivere la piccolezza) della pièce è conforme a

quelle che sono le indicazioni internazionali della giuria della Wacs, *finger food* da prendere e gustare, appunto, in punta di dita.

1. Sgombro in agrodolce di anice stellato: è una sorta di mini cocktail da gustare in bicchierino e poter poi apprezzare la struttura del pesce azzurro accarezzato dal gusto caratteristico dell'anice stellato.

2. Delizia di mare con astice e profumo di alga nori e mantello di cozze e chiodini in intingolo di maionese allo yogurt: è l'espressione di una ricca e ricercata armonia di gusti in tono su tono, in un continuo crescendo. Nel *fin-*

ger food è percettibile ai palati più fini una straordinaria gradualità di gusti che si fondono a volte per analogia a volte per contrasto.

3. Metamorfosi di orata e gamberi rossi di Sicilia su cialda croccante e mousse di mare alle erbe fini: tutto è ricercato per mettere in risalto la struttura del pesce con la croccantezza della cialda. È un *finger food* musicale ed emozionante per tutti i cinque sensi, diremo una sorta di sinfonia alimentare, sempre e solo in un boccone. Fabio è in questo periodo impegnato per le prove dei prossimi campionati del mondo in Lussemburgo, auguriamo a lui di tornare con le medaglie più prestigiose.

Main sponsor



Partner selezionati



SGOMBRO IN AGRODOLCE di anice stellato

Ingredienti

Per l'agrodolce:

100 g di aceto di vino bianco
100 g di zucchero semolato
100 g di acqua naturale
100 g di acqua gassata
1 bouquet aromatico
di 6 g di anice stellato,
1 g di ginepro,
0,1 g di pepe bianco in grani
30 g di brunoise di carote
30 g di brunoise di sedano
20 g di brunoise di cipolla rossa
20 g di vino bianco
20 g di aceto rosso
20 g di acqua gassata
30 g di uvetta
aneto q.b.
ravanello q.b.

Per lo sgombro:

1 sgombro da 500 g
sale e pepe q.b.
2 foglie di spinaci
30 g di cipolla rossa cotta in aceto
40 g di farcia di sgombro

• *Per l'agrodolce:* mettere in un tegamino l'aceto con lo zucchero, l'acqua naturale, l'acqua gassata e il bouquet aromatico, portare a ebollizione per 2 minuti e unire il sedano e la carota. In un altro tegamino portare a ebollizione l'aceto rosso, il vino bianco e la restante acqua, unire la cipolla rossa e fare bollire per 2 minuti. Scolare la cipolla e unirla al primo infuso, lasciare il tutto in infusione per 12 ore e togliere il bouquet; completare frullando le verdure all'interno dell'infuso, unire l'uvetta e profumare con aneto e ravanello.

• *Per lo sgombro:* sfilettare lo sgombro e dai due filetti eliminare le lisce e la parte della pancia, ricavando così un rettangolo regolare e stando attenti a non rovinare la pelle. Con i ritagli ottenuti confezionare una farcia. Approntare un taglio longitudinale e condire il filetto con sale e pepe, disporre gli spinaci precedentemente sbianchiti e la cipolla tritata, stringere il rotolo e sulla parte della pelle scoperta spalmare uno strato sottile di farcia di sgombro. Chiudere con la pellicola. Cuocere in forno a 85°C a vapore con temperatura al cuore di 60°C.



DELIZIA DI MARE DI MARE con astice, alga nori in intingolo di maionese allo yogurt

Ingredienti

Per il medaglione di pesce:

2 filetti di branzino
di circa 40 g cad.
5 g di mais precotto
1 g di alga nori
2 chele di astice precotte
8 foglie di spinaci
barbetta di finocchio q.b.
40 g di farcia di pesce
70 g di farcia di cozze

Per la farcia di pesce:

35 g di ritagli di coda di rospo
35 g di ritagli di branzino
10 g di panna liquida
5 g di riduzione di scalogno gelata

Per la farcia di cozze e chiodini:

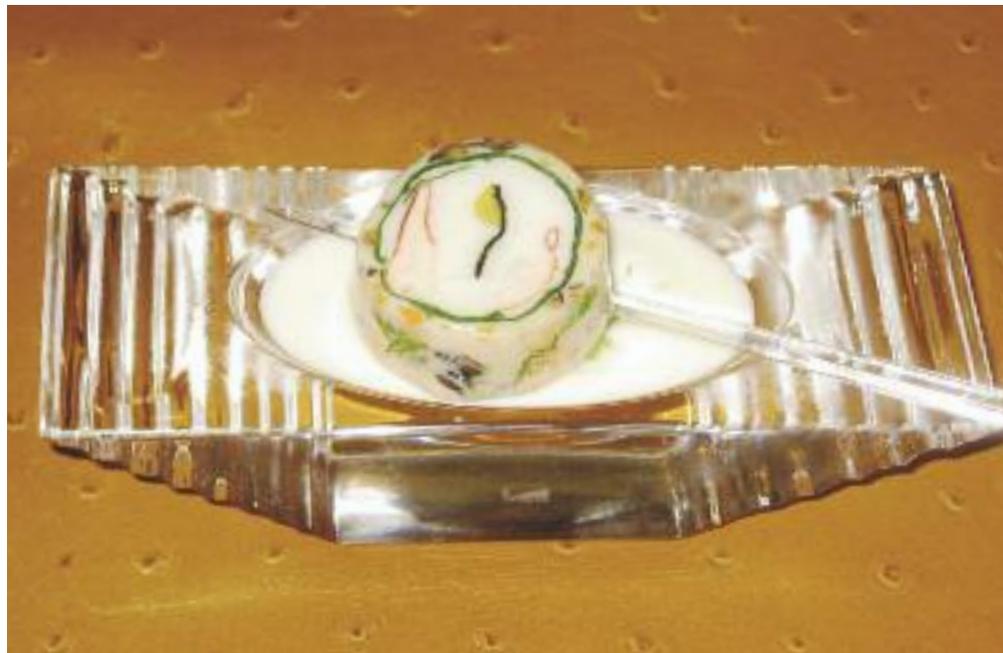
200 g di cozze
40 g di chiodini
40 g di farcia di pesce bianco

Per la maionese allo yogurt:

40 g di uovo intero
15 g di tuorlo d'uovo
65 g di olio di semi
5 g di glucosio
20 g di aceto di acquavite
80 g di yogurt magro
5 g di acido citrico
erba cipollina q.b.
sale q.b.

• *Per il medaglione di pesce:* dal filetto di branzino, ricavare due rettangoli regolari di circa 14 x 1,6 cm ciascuno; approntare un taglio longitudinale in ogni filetto e aprirli a libro, condire con sale e pepe e spalmare uno strato sottile di farcia di pesce bianca; disporre su un lato una striscia di alga nori e sull'altro il mais. Chiudere il rotolo con la pellicola, cercando di dare una forma il più ovale possibile e stringere bene. Fare rapprendere in abbattitore, togliere la pellicola e spalmare su ogni estremità uno strato sottile di farcia bianca e adagiare sopra le chele di astice, stringere bene e fare dei piccoli fori per eliminare i buchi d'aria. Ripetere l'operazione passando il rotolo su uno strato di spinaci e abbattere nuovamente su un foglio di pellicola per uso alimentare, stendere uno strato sottile di farcia di cozze, posizionare il rotolo, stringere nuovamente, spolverare di barbetta. Cuocere a 85°C a vapore con cottura al cuore di 58°C per circa 13 minuti.

• *Per la farcia di pesce:* inserire tutti gli ingredienti in un cutter ad alta velocità e insaporire con sale e pepe. Passare al setaccio fine.





La Nazionale Italiana Cuochi (Nic) è nata nel 2004 come emanazione della Federazione Ita-

liana 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 palmarès 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

- *Per la farcia di cozze e chiodini:* pulire, aprire, scottare e sgusciare le cozze, privarle dalla sacca e tritarle, avendo un ricavato di 30 g di cozze. Pulire, tagliare e spadellare i funghi e fare raffreddare; unire la farcia di pesce.
- *Per la maionese allo yogurt:* ridurre sul fuoco aceto e glucosio, montare a parte l'uovo intero e il tuorlo, portare l'olio a 85°C e versarlo a filo nelle uova in modo da pastorizzarle; aggiungere infine la riduzione e l'acido citrico, far raffreddare e unire lo yogurt e l'erba cipollina tritata; aggiustare di sale.



METAMORFOSI DI ORATA E GAMBERI ROSSI

su cialda e mousse di mare alle erbe fini

Ingredienti

- 80 g di filetto di filetto di orata
- n. 2 gamberi rossi di Sicilia
- 60 g di farcia di gamberi
- 30 g di farcia bianca di pesce
- 40 g di fasolari sgusciati
- 50 g di straccetti di ortaggi (zucchine, sedano, carote)
- Per la farcia di pesce bianca:*
- 35 g di ritagli di branzino
- 10 g di panna liquida
- 5 g di riduzione di scalogno gelata
- Per la farcia di gamberi rossi:*
- 60 g di gamberi rossi puliti
- Per la cialda croccante:*
- 40 g di bianchi d'uovo
- 30 g di farina di pistacchio
- 20 g di farina "00"
- 40 g di Parmigiano setacciato
- 40 g di burro a pomata

Per la mousse di mare alle erbe:

- 140 g di filetto di branzino
- 40 g di pesce spada affumicato
- 50 g di burro morbido
- 30 g di panna
- 3 g di scalogno
- sale e pepe q.b.
- 10 g di aneto, prezzemolo, maggiorana e timo tritati

• *Per la metamorfosi di orata e gamberi:* dal filetto di orata ricavare due rettangoli regolari di circa 14 x 1,6 cm, approntare un taglio longitudinale in ogni filetto e aprire a libro. Condire di sale e pepe e spalmare uno strato sottile di farcia di pesce bianca; spalmare sulla parte superiore del filetto uno strato di farcia di pesce e cospargere di fasolari tritati. Chiudere il rotolo con pellicola, cercando di dare una forma il più ovale possibile, stringere bene. Ripetere la stessa operazione mettendo sopra la farcia uno strato di foglie di spinaci sbianchite e battute della stessa lunghezza del filetto. Come ultimo passaggio, stendere su un foglio di pellicola uno strato di farcia di gamberi, adagiare sopra i pezzi di verdura precedentemente sbianchiti e aneto; confezionare nuovamente un rotolo e stringere. Cuocere a 85°C a vapore con cottura al cuore di 58°C per circa 13 minuti. Una volta fuori dal forno, mettere un peso sopra i filetti in modo da modellarli. Al momento del servizio, tagliare a losanghe regolari.

• *Per la farcia di pesce bianca:* inserire tutti gli ingredienti in un cutter ad alta velocità e insaporire con sale e pepe; passare a setaccio fine.

• *Per la farcia di gamberi rossi:* passare i gamberi al cutter e correggere di sale e pepe.

• *Per la cialda croccante:* porre il formaggio setacciato, le farine e il burro nel cutter, aggiungere metà del bianco e frullare; la seconda metà unirli poco alla volta, mentre il composto si miscela. Porre la piastra decoro su un salpa e spalmare il composto, cuocere in microonde.

• *Per la mousse di mare alle erbe:* rosolare in padella con poco olio lo scalogno tritato, aggiungere il filetto di branzino tagliato in piccoli pezzi, insaporire con sale, pepe e terminare la cottura. Raffreddare e frullare in cutter ad alta velocità con il pesce spada tagliato a cubetti e il burro: aggiungere la panna e unire le erbe tritate finemente, riempire una tasca da pasticceria e mettere la mousse sopra ogni cialda.





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

La farcia di pesce

di Marco Valletta

Per la preparazione di terrine in genere e pièce da montare, sono indispensabili le farce come elemento caratterizzante, decorativo e come collante. Grazie al loro impiego è possibile costruire qualsiasi prodotto giocando con forme, colori, disegni. Ed è possibile anche dare sensazioni di sapore più o meno deciso.

È importante che lo chef provi e riprovi la costruzione di una farcia, che riesca a calibrarla con precisione, usando anche elementi coagulanti come lo zimolo, che oggi sostituisce a pieno titolo l'impiego di alcuni addensanti e i classici tuorli d'uovo. È opportuno ricordare che solo la precisione dei pesi,

la corretta grammatura e il giusto equilibrio di umidità con gli elementi solidi permette di avere giusti risultati.

In un robot mixer ad alta velocità e a doppia forza, inserite la polpa di pesce bianco, il ghiaccio, lo zimolo e lasciate frullare bene. Poi incorporate la panna e rimettete ancora in alta velocità. Ottenuta una spuma soffice e fine, passatela a setaccio a trama sottile, eseguendo l'operazione velocemente. Avrete così ottenuto una farcia di pesce utile alla composizione di piatti articolati.

PER AROMATIZZARE

Le farce permettono di aromatizzare gli alimenti principali e di essere a loro

volta caratterizzate da elementi in trito fine. In questo caso, la farcia di pesce viene lavorata con dei frutti di mare tritati. Il filetto di pesce parato viene spalmato con la farcia neutra, per il suo valore di collante naturale, sulla quale sarà adagiato un mantello di frutti di mare interi, come motivo caratterizzante. Cospargete di farcia per dare maggiore aderenza e pressate con pellicola per regolarizzare il tutto e lasciare uscire l'aria. Lasciate raffreddare, riaprite il tutto per ricoprire con foglie di spinacine sbianchite, confezionando un perfetto cilindro. La prima farcia confezionata, quella con il trito di molluschi, spianatela con una spatola su carta fata, inserite al centro il rotolo avvolto con le spinacine e arrotolate bene.

Queste sequenze servono a far capire come è possibile costruire in modo articolato un piatto, giocando con le farce a più riprese. Questo rotolo sarà cotto poi in forno a bassa temperatura, controllando sempre la cottura al cuore.

UNA FARCIA, TANTE RICETTE

Potete costruire con la stessa farcia un'altra proposta dove questa avrà il compito di accogliere i gamberoni crudi e i ceci cotti. Crea la giusta quantità per una terrina di seconda struttura, avvolgetela a mo' di rotolo perfettamente sigillato e ben compresso. Lasciatelo in abbattitore, poi privatelo della carta esterna e cospargete con semi di papavero prima di cuocerlo. In forno trivalente, utilizzando una carta adeguata come involucre.



foto - istockphoto.com - phoebepheby



Si è conclusa il 2 agosto, con una partecipatissima cena di gala al ristorante Montegrande di Rovolon (PD), la VII edizione del concorso

Gran finale per il Premio Montegrande

di Stefano Pepe



Nelle foto, Tommaso De Marchi, vincitore della VII edizione del concorso e il suo piatto

La serata della premiazione, condotta e animata dal bravissimo Marco Valletta, docente all'Istituto alberghiero di Castelfranco Veneto (TV), ha reso protagonisti i 14 giovani concorrenti (selezionati su ben 80 partecipanti) che sono stati impegnati a confrontarsi sulla "Pasta ripiena con i formaggi Dop del Veneto", ossia il tema di dell'edizione 2010 del concorso.

A vincere il Premio Montegrande è stato il 26enne veneziano **Tommaso De Marchi (nella foto)**, con *Tortello al Provolone della Val Padana con melanzane, coulis di datterino e anguilla del Sile* (nella foto). Tommaso ha dedicato la vittoria alla nonna, che gli ha trasferito la passione per la cucina e insegnato mille segreti ai fornelli: l'idea dell'anguilla, per esempio, è stata ripresa proprio da una ricetta della non-

na Zita. Diplomato presso l'Istituto alberghiero di Castelfranco (TV), Tommaso ha lavorato in locali rinomati come il Cipriani a Venezia, Ca' Sette di Bassano (VI), l'Ancora di Cortina e l'Incontro di Londra. Ora segue la cucina del ristorante di famiglia Vescovo di Noale (VE), locale dalla lunga tradizione.

Secondo posto e quindi medaglia d'argento al 28enne trevigiano **Andrea Bavaresco**, chef all'Osteria Terraglio di Bassano (VI). Al terzo posto, **Alessio Boldrin**, 29enne chef patron del Ristorante Bacàro - Il Gusto di Fossò (VE).

Il premio speciale "Memorial a Franco Valentini" per il giovane che si è distinto in cucina per la professionalità, la passione e l'abilità ai fornelli, è stato assegnato al padovano **Nicola Dinato** chef alla locanda la Candola di Soligo (TV).

L'appuntamento con i giovani chef è per l'anno prossimo e con una novità: per accontentare le numerose richieste di un Premio che sta diventando di riferimento per i giovani desiderosi di confrontarsi, di emergere e di farsi conoscere, si svolgerà in autunno in modo di dare la possibilità di partecipare a coloro che in estate sono impegnati a lavorare nelle località turistiche.



Griglie Roventi

Si è svolto il 4 agosto a Caorle (Ve) uno degli appuntamenti più divertenti e appetitosi dell'estate: Griglie Roventi 2010 - 5° World Championship Barbeque. L'evento, promosso dalla Regione del Veneto, ha visto 130 coppie di cuochi non professionisti alle prese con fuoco, salsicce e costicine di maiale. Poi assaggiate e valutate da una giuria di professionisti presidiata da Franco Favaretto, presidente dell'Associazione Cuochi di Venezia, e da una rappresentanza del pubblico. I primi classificati hanno vinto una settimana di vacanza in Veneto, oltre a prodotti tipici veneti, consegnati anche alla seconda e terza coppia classificata. Altri riconoscimenti assegnati: il premio "Griglia del Sorriso" alla coppia di cuochi più simpatici; il premio "Griglia Km 0" alla una coppia di cuochi che ha preparato un piatto speciale solo con ingredienti del territorio.



Il Team Veneto Chef ha debuttato all'European Culinary Challenge di Lucerna ed ha conquistato il secondo posto sul podio

Lucerna 2010: argento alla squadra veneta

di Stefano Pepe

Nelle foto, gli chef della squadra del Veneto alla premiazione del concorso svizzero. In basso, le loro proposte gastronomiche.

Mercoledì 15 settembre il Team Veneto Chef dell'Unione Cuochi del Veneto - unica squadra ufficiale Fic a rappresentare l'Italia al "Zagg - European Culinary Challenge 2010" di Lucerna, in Svizzera - si è aggiudicata la medaglia d'Argento per la categoria "Cucina calda a squadre".

La gara prevedeva la preparazione in un tempo stabilito di un menu completo a tre portate per 100 persone (compresa la giuria): entrée, seconda portata e dessert.

Il Team Veneto Chef si è dovuto confrontare con le numerose squadre presenti, molte della Svizzera e della vicina Germania, tutte agguerrite e tecnicamente valide.

Oltre che sul piano gastronomico e del gusto delle pietanze, le squadre sono state giudicate dall'attenta e scrupolosa giuria internazionale per la "mise en place" e la pulizia nel rispetto delle norme Haccp, il coordinamento fra i membri del team, la tempistica nel servire i piatti, la preparazione professionale di ogni elemento di squadra, la disposizione, presentazione e innovazione delle portate.

Grande soddisfazione da parte del gruppo di titolari di gara presenti a Lucerna e dell'intera squadra per il buon risultato ottenuto, che conforta e rasserena per il prossimo obiettivo futuro di novembre: la Coppa del Mondo di Lussemburgo 2010.

Il concorso, riconosciuto dalla Wacs e dalla Federazione Svizzera Cuochi si svolge con cadenza biennale in concomitanza con la fiera elvetica "Zagg" per la ristorazione e la gastronomia.

La delegazione della squadra italiana presente in Svizzera, come previsto da regolamento ufficiale, era composta da sei elementi: il team manager Alessandro Silvestri, il team chef Michele Nobile, gli chef Massimiliano De Candido, Francesco Benetton, Damiano Molin e lo chef pasticciere Gino Margani, con il supporto della new entry Moreno Ruggeri.

La partecipazione alla manifestazione è stata possibile soprattutto grazie al sostegno degli sponsor, in particolare Lainox, Sirman, Casinò di Venezia, Carpenè Malvolti, H.Due.O, Vinicola Serena, Gran Chef Service, Cattel Catering.



Graziella

Da 60 anni la tradizione e la qualità nelle conserve di pomodoro

Le conserve di pomodoro non sono un'invenzione recente, nascono nella cucina nobile italiana. Questa curiosa scoperta è giunta approfondendo le origini e la storia dei prodotti oggetto di conserva ed è dimostrato da quanto contenuto in un importante manuale di cucina nobile, quello del cuoco *Vincenzo Agnoletti*, che nei primi decenni dell'Ottocento lavorò presso la corte di alcune famiglie nobili residenti nel Parmense.

Giunto dall'America nel XVI secolo entrò lentamente nell'alimentazione italiana. Presentava il problema di essere un prodotto stagionale, ma questo fu superato attraverso appunto la sua conservazione. Un tempo erano barattoli di vetro o di ceramica, ma sin dalla fine del 1800 divennero di latta o banda stagnata.

Le conserve alimentari hanno radici nell'insuperabile cultura alimentare italiana e quando le materie prime sono eccellenti e la conservazione avviene attraverso i migliori procedimenti tecnici, questa non intacca la genuinità e i sapori dei prodotti naturali.

Questa è la filosofia imprenditoriale alla base del marchio Graziella: innovazione che non sia mai a scapito della tradizione, attenzione alla qualità ma anche alla sicurezza e all'ambiente, un forte orientamento verso il cliente finale. Perché la cucina è una passione e a maggior ragione quando è anche una professione, i risultati possono essere eccellenti solo se si parte da materie prime eccellenti.

Qualità che troviamo nei prodotti Graziella, presente dal 1950 sul mercato dei pomodori pelati e delle conserve.

Pomodori pugliesi, pelati a mano

Graziella ha sede a San Valentino Torio (SA), nasce dall'iniziativa di Pasquale Saviano, che ha, con passione e coerenza, voluto salvaguardare i principi che costituiscono ancora le solide basi di Graziella e l'hanno fatta divenire *leader* nella produzione di pomodori pelati di alta qualità: la cura della terra, la passione per la genuinità dei prodotti, la preparazione del cibo secondo tradizione, la considerazione dell'azienda come una grande famiglia.

Il primo segreto per garantire la genuinità del prodotto Graziella, e distinguerlo dall'ampia concorrenza, è stato quello di continuare a coltivare i pomodori esclusivamente in Italia - per l'esattezza in Puglia - così come avveniva nel '50, anno di fondazione dell'azienda campana. Il secondo segreto è che, questi pomodori, poi vengono pelati a mano e inscatolati entro 12 ore dalla raccolta.

Il codice deontologico

Ma un fondamentale passaggio è stato compiuto nel 2005, quando l'azienda si è adeguata ai più elevati *standard* internazionali, per adattarsi a un successo che ormai era riscontrabile anche all'estero - in paesi come In-

ghilterra, Francia, Germania, Venezuela, Cile, Emirati Arabi e Russia che richiedono sempre più prodotti italiani di qualità - e per offrire maggiori garanzie sia all'interno, e cioè ai propri dipendenti, sia all'esterno, e cioè ai consumatori.

Graziella conferma la sua posizione di prestigio tra le grandi realtà imprenditoriali campane dotandosi di un *Codice di Responsabilità Etica*. Questa scelta ha comportato l'inizio di un duro e severo percorso di adeguamento agli *standard* internazionali, garantendo una coerenza nelle azioni e nelle strategie affinché ne discendesse un miglioramento per tutta l'impresa, per i vertici così come per i dipendenti, a beneficio del consumatore finale, sempre al centro delle scelte dell'impresa.

La produzione di Graziella riguarda principalmente i pomodori e i loro derivati (pelati, polpa, pomodorini, concentrato, passata) che costituiscono il suo *core business*, ma anche i legumi (lenticchie, ceci, fagioli, piselli) finanche il mais ed i peperoni. Questi vengono tutti prodotti, raccolti e conservati senza l'aggiunta di conservanti o antiossidanti che possano modificarne le proprietà e le caratteristiche organolettiche, seguendo le più rigide normative, grazie alla completa tracciabilità di filiera garantita dall'azienda e una serie di controlli effettuati dagli agronomi direttamente nei campi, dalla semina fino alla trasformazione del prodotto.

Tutti questi sono elementi che caratterizzano i prodotti di Graziella e li rendono unici, speciali, inconfondibili. L'attenzione estrema verso la qualità, il rispetto della tradizione, la pelatura manuale, la tracciabilità di filiera e persino l'adozione di un Codice deontologico, contribuiscono a ottenere un prodotto dolce e genuino, che conserva le caratteristiche e le proprietà degli alimenti di una volta e che ha in concreto in cucina una resa assolutamente superiore rispetto ai pomodori di tanti *competitor*.

Graziella S.p.A.

Via Provinciale Sarno-Nocera, 6
84010 San Valentino Torio (Sa)
Tel.: 081.939436 - 081.939366
www.graziella.com





Come reagisce alla crisi il mercato della ristorazione? Un giornalista e un cuoco si confrontano su un tema di grande attualità

Se il piatto *piange*

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

Alessandro, credi che il mercato della ristorazione stia soffrendo della crisi economica esattamente come gli altri settori di attività, oppure in modo più leggero, visto che al mangiare la gente non rinuncia?

“Io individuo la crisi in un graduale cambiamento di mentalità della clientela. Questo periodo di difficoltà che investe inevitabilmente anche la ristorazione, non deve spaventare, perché l'uomo continuerà a mangiare e vorrà farlo sempre meglio. E se in un passato non molto lontano il ristorante era appannaggio solo delle classi agiate, oggi abbiamo tipologie di ristorazione diverse e di diverso budget”.

Un ristoratore come può superare i problemi dettati dalla crisi economica?

“Stando attento a captare le esigenze della sua clientela, tenendosi pronto a cogliere al volo e interpretare le nuove tendenze senza intestardirsi su cose che lo ancorano al passato. Un esempio? Le navi da crociera: trent'anni fa erano navi di lusso per un pubblico esclusivo e negli ultimi anni hanno sofferto un declino. Oggi, questa tipologia di turismo ha saputo rinnovarsi e ripensare la sua attività commerciale in funzione di un pub-

blico diverso rispetto al passato e mettendo un occhio di riguardo alla scenografia più che alla sostanza. In conclusione, penso che non solo ci sia uno spazio per un ulteriore sviluppo della ristorazione, ma addirittura un futuro radioso. Ma solo per chi riuscirà a capire in anticipo ciò che la clientela desidera, si avvarrà di operatori professionisti e offrirà prodotti e servizi di qualità”.

Oltre ai ristoranti, non bisognerebbe migliorare la qualità delle cucine che si trovano nei grandi e piccoli alberghi?

“Sarebbe bello giungere a poter offrire ai clienti un ottimo pacchetto di “Bed&Dinner”, ma siamo ancora lontani. Da un lato perché nelle nostre città italiane c'è una così grande offerta di ristoranti e tipicità che il cliente non si ferma a mangiare in hotel. Dall'altro lato, perché l'hotel si è sempre preoccupato poco del fatto che il suo ristorante fosse in attivo, avendo il maggior guadagno dalla vendita delle camere. Oggi, che non per tutti il bilancio è in attivo, si potrebbe puntare maggiormente sulla ristorazione d'hotel, ma bisognerebbe farlo dopo aver dato uno sguardo alla realtà internazio-

nale, tirando fuori quel buon gusto e quella creatività che sono doti naturali per noi italiani e che già da tempo in altri settori ci hanno permesso di imporci a livello mondiale”.

Il settore della ristorazione si sta globalizzando, nel senso che i piatti di ogni nazione possono essere gustati in ogni parte del mondo. Quanta importanza ha la comunicazione?

“Tantissima. I nostri clienti sono sempre aggiornati, hanno esigenze ben diverse rispetto a qualche anno fa, perché girano facilmente e con poca spesa per il mondo, conoscono le novità e le vogliono velocemente e che costino poco. Dall'altra parte della barricata, noi cuochi ci troviamo a fare i conti con la mancanza di personale qualificato e con costi di gestione sempre più alti. E poi, ci vuole l'umiltà di mettersi in discussione, perché non è detto che la nostra qualità sia la qualità desiderata dal cliente. Spesso, capire quali sono le esigenze di questo difficile mercato è ben più importante che fare una nuova “ricetta”. Il nostro successo sta anche nel cogliere quegli elementi che ci permettono di bilanciare le nostre scelte professionali con le esigenze dei clienti”.



Cuoco e sommelier, questo 26enne socio Fic ha già fatto parlare di sé. Ecco una sua ricetta, omaggio alla tradizione veneziana

Dalla cucina di *Andrea Rossetti*

Classe 1984, diplomato Tecnico dei Servizi e della Ristorazione presso l'istituto alberghiero di Abano Terme (PD), Andrea Rossetti lavora dal 2008 al ristorante "Storie d'amore" a Borgoricco (PD), dove è chef de partie (antipasti e dessert). In precedenza, ha lavorato, tra gli altri, al ristorante "Al fagiano" di Padova e come chef e sommelier. Infatti, oltre che cuoco Andrea è anche sommelier professionista. Nel 2008 si è classificato secondo al Concorso di Miglior Sommelier del Veneto. Sul fronte della cucina, nel 2008 ha conquistato il titolo di Miglior Cuoco under 30 del Veneto e nel 2009 ha partecipato al concorso Cuoco dell'anno ad Erba (CO), vincendo la medaglia d'oro. E ancora, agli Internazionali d'Italia a Marina di Massa ha vinto la medaglia di bronzo, mentre nel 2008 al concorso nazionale di Finger Food si è aggiudicato la medaglia d'argento.

ZUPPA DI PESCE alla veneziana

Ingredienti

10 cozze, 10 vongole,
1 gallinella di mare (600 g),
1 molo (400 g), 2 triglie (200 g),
1 mormora (500 g),
5 pannocchie di mare (50 g),
1 sogliola (400 g),
5 sepioline di Barena,
5 capesante,
45 g di cipolla del Cavallino,
150 g di zucchine del Cavallino,
120 g di carote del Cavallino,
12 g di zafferano,
5 pomodorini del Cavallino,
100 g di sedano bianco di Rubbio,
250 g di olio di vinaccioli di Raboso,
16 g di sale.

• *Per il brodo:* pulire e spinare tutto il pesce. Con la parte della ventresca e le lisce, preparare il brodo facendole tostare su fuoco vivace, successivamente aggiungere del ghiaccio e fare ridurre. Così facendo si offrirà un brodo molto

concentrato e denso. Passare all'etamina fine per due volte e aggiungere dei pistilli di zafferano.

• *Per il pesce:* prendere mormora, molo, sogliola, gallinella e triglia. Togliere la pelle solo da uno dei due filetti e mettere da parte. Avvolgere mezzo filetto di sogliola su di uno stecco dando forma di spirale. Sistemare un pezzo di filetto con la pelle di ogni pesce, con la sua metà capovolta, in modo da creare un pezzo unico di circa 20 g. Cucinare in forno a vapore a 60°C per 4 minuti, in modo tale da avere una temperatura al cuore che non superi i 45°C. In una padella con olio ben caldo, fare aprire cozze e vongole e mettere da parte. Dividere il corallo dalla noce della capesanta e cucinare a 60°C per 4 minuti. Infine, cuocere in forno a vapore le pannocchie a 100°C per 3 minuti insieme alle sepioline, togliere il carapace e asciugarle leggermente.

• *Per le verdure:* mondare il sedano per togliere le parti fibrose e tagliarlo alla mandolina a uno spessore di 3 mm. Sbollentare e mettere da parte. Tornire la carota dando la forma di cuneo, cucinare in acqua bollente per 3 minuti, raffreddare. Preparare dei semicerchi con la zuccina, togliere la parte interna e procedere come per le carote.

• *Presentazione:* posizionare il pesce nel piatto a formare un cerchio ed elevando il piatto con la spirale di seppia al centro. Mettere i piatti in forno a 60°C per 5 minuti, asciugare i piatti, versare il brodo ben caldo e servire, facendo attenzione a versarlo lateralmente al pesce.





Nella foto, Valentina e Giovanni Guadagno.

Coordinatione e capacità di movimento sono qualità imprescindibili per i cuochi e i camerieri. Ecco perché la scuola alberghiera avrebbe bisogno di riformare i suoi programmi di educazione fisica con finalità professionalizzanti

Rivalutiamo l'ora di *ginnastica*

di Valentina Guadagno

In Italia l'Educazione fisica ricopre un ruolo marginale all'interno della scuola superiore. In questo contesto ho pensato di analizzare i programmi scolastici della scuola alberghiera al fine di comprendere gli obiettivi, i contenuti e le finalità che questa disciplina assume nel panorama scolastico, motivata dalle problematiche di natura motoria riscontrate da mio padre, Giovanni Guadagno, insegnante di cucina del Collegio Ballerini di Seregno (MI) e dalla mia breve esperienza come supplente di educazione fisica nella medesima scuola.

Spesso l'educazione fisica viene considerata dagli insegnanti e dagli alunni come un'ora di svago e di gioco e non come momento formativo per l'alunno, considerando che **la personalità è costituita da 4 sfere: cognitiva-intellettuale, affettivo-emotiva, socio-relazionale e fisico-motoria.**

Riformare i programmi vuole essere una proposta educativa formativa specifica per la scuola alberghiera e ha come finalità generale il valorizzare l'educazione fisica a scuola per evitare perdite di tempo e avvicinare queste figure professionali all'attività fisica. Se analizziamo la situazione generale è possibile osservare come cuochi e camerieri svolgono una professione essenzialmente pratica, infatti devono rimanere in piedi tutto il giorno preparando pietanze e servendo ai tavoli e devono essere preparati sia fisicamente sia mentalmente a questo sforzo. Essi lavorano dalle 11.00 alle 14.00 e dalle 18.00 alle 23.00 e non praticano regolarmente attività fisica,

ma ne avrebbero bisogno!

I corsi organizzati dalle palestre e piscine non tengono conto di questi orari lavorativi né dei bisogni e degli interessi di queste figure professionali, che spesso presentano problemi alla schiena e patologie cardiorespiratorie. Se prendiamo in esame la situazione specifica della scuola, è fondamentale proporre l'attività ai giovani, tutti coloro che per legge sono obbligati a svolgere due ore di educazione fisica alla settimana. È necessario comprendere i bisogni e le aspettative dei ragazzi anche perché spesso essi non trovano correlazione tra il mondo della scuola e quello del lavoro.

Quale relazione vi è tra educazione fisica e professione alberghiera?

Per quanto riguarda la programmazione di educazione fisica risulta essenziale ampliare il bagaglio di esperienze motorie dell'alunno, soprattutto per quanto concerne tre aspetti rilevanti: equilibrio, coordinazione e i lanci e le prese.

Nel biennio della scuola alberghiera si creano tre prerequisiti fondamentali: saper portare i piatti, utilizzare le clips e tagliare frutta e verdura. Le lacune riscontrate dagli insegnanti di cucina e sala riguardano principalmente questi tre prerequisiti fondamentali per costruire competenze più avanzate.

L'equilibrio è una capacità coordinativa speciale fondamentale per il cameriere, che deve essere in grado di distreggiarsi tra i tavoli portando piatti evitando gli ostacoli che gli si pongono davanti. Vi sono due componenti es-

L'aforisma del professore

"Tu puoi imparare dai tuoi figli più di quanto essi imparino da te. Attraverso te essi conoscono un mondo ormai passato, tu in loro ne scopri uno nuovo che sta nascendo".

Johann Michael Friedrich Rückert, (1788-1866), poeta tedesco.

senziali: gestire il proprio corpo assumendo una postura elegante e corretta e mantenere in equilibrio più piatti sia con la mano dominante sia con la più debole.

La coordinazione è importante per entrambe le figure professionali in quanto è necessaria una buona dissociazione degli arti superiori per svolgere qualsiasi mansione culinaria. In altre parole, spesso i ragazzi non riescono a eseguire un'azione con una mano, ad esempio girare con il cucchiaino un preparato all'interno di una padella e con l'altra alzare e sollevare il pentolino. Lo stesso vale per i tagli di frutta e verdura: vi è sempre una mano che taglia e l'altra funge da sostegno.

I lanci e le prese sono due schemi motori di base che possono essere perfezionati durante le ore di educazione fisica. Avere una buona manualità fine è necessario ma è dato dall'intreccio dei tre aspetti esposti.

Interessante potrebbe essere proporre nel triennio esercizi di giocoleria al fine di raffinare le tre abilità e insegnare agli alunni la tecnica del flair. Questa tecnica si basa sul lanciare e afferrare bottiglie per creare miscele e cocktails in modo spettacolare e divertente. È una tecnica innovativa e spesso viene richiesta nei pub moderni e frequentati da giovani. L'obiettivo primario rimane sempre soddisfare il cliente.

Per quanto riguarda la sfera socio-relazionale il cuoco e il cameriere devono apprendere le principali regole valide sia a scuola ma soprattutto nel mondo del lavoro: puntualità, rispetto e serietà. Così come nello sport vi sono questi valori in particolare il rispetto della palestra e delle attrezzature. Ci sono alunni che arrivano in ritardo, altri che si comportano in modo scorretto negli spogliatoi, molti altri che non curano la propria persona dopo l'attività svolta. L'igiene personale è fondamentale sia per il cuoco e cameriere sia per l'atleta. Vestirsi in modo adeguato e curare la propria persona dopo l'attività diventa indispensabile. Il cuoco deve togliersi i gioielli, non mettere smalti alle unghie perché può essere nocivo sia per il cuoco sia per il commensale.

Per quanto concerne la sfera affettivo-emotiva è necessario abituare il ragazzo al lavoro puntando su due aspetti: responsabilità e autonomia. Questi due aspetti sono le chiavi del successo in ambito lavorativo.

Per quanto riguarda la sfera cognitiva-intellettuale può essere interessante proporre ai ragazzi lezioni teoriche sull'anatomia in generale con riferimenti particolari alla medicina. Ad esempio, come comportarsi in caso di ustioni e tagli, come organizzare un armadietto del pronto soccorso, come reagire in caso di svenimento e perdita di coscienza. Ecco come l'educazione fisica può concorrere allo sviluppo delle quattro sfere di personalità ed essere inserita in un percorso interdisciplinare ricco e articolato.



La moltiplicazione dei sughi la divisione dei tempi.



SUGHI SURGELATI IN PELLETTA

Stenaldini Menazzi Tomma

+ sughi

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

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

- tempo

5 minuti massimo per rinvenirli in padella.

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



Numero Verde
Servizio Clienti
800-733525

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

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



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

Dalla scelta del grano a quella delle diverse fasi di lavorazione. Ecco come nasce una pasta secca di qualità

Arte e tecnologia dell'impasto

di Sergio Scarpati
settore "ricerca e sviluppo" Rummo Spa

Dagli inizi del '900 fino ai giorni nostri le conoscenze e le tecnologie di produzione della pasta si sono evolute in maniera esponenziale, passando da operazioni discontinue e completamente artigianali, che prevedevano lunghissimi tempi di essiccazione (qualche giorno), a operazioni rapide con l'utilizzo per quanto concerne l'essiccazione di tecnologie ad altissime temperature.

Il filo conduttore che lega il passato al presente è quello della continua ricerca della valorizzazione delle peculiarità del grano rispetto ad altri cereali, ovvero esaltare la capacità che le sue proteine hanno di strutturarsi in un particolare complesso, conosciuto con il nome di glutine.

Nonostante l'evoluzione nel processo della pastificazione abbia dato nelle mani dei tecnologi strumenti di conduzione e impianti sempre più sofisticati, la condizione necessaria affinché si possa ottenere un prodotto di qualità è quella le-

gata all'utilizzo di materie prime di eccellenza (nel caso specifico, acqua e semola).

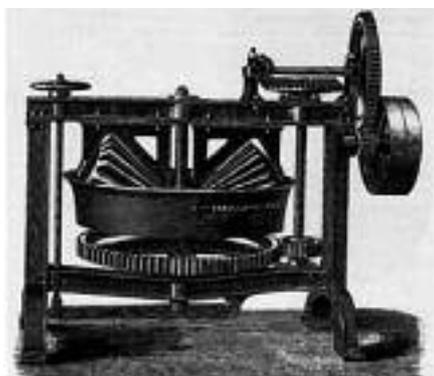
Per quanto concerne la composizione intrinseca del prodotto, la pasta deve sempre essere considerata una fonte di carboidrati e non di proteine o di aminoacidi essenziali (vedi il box "Componenti della pasta").

L'IMPORTANZA DELL'IMPASTO

Guardando a 360 gradi l'intero processo di pastificazione si evince che le fasi fondamentali sono tre: impastamento, estrusione ed essiccazione. E la prima, a parere di chi scrive, è la più importante e per questo viene qui analizzata in modo particolare.

Da un punto di vista teorico, nella fase iniziale di impasto, ogni singola particella di sfarinato dovrebbe essere bagnata correttamente, dovrebbe cioè ricevere sulla propria superficie una quantità di acqua proporzionata alle pro-

Una impastatrice d'epoca e una di oggi.



Componenti della pasta

Carboidrati:	73% circa
Proteine:	12,5% circa
Grassi:	2% circa
Acqua:	12% circa
Ceneri (sostanze minerali):	0,9% circa

Nel processo di pastificazione la frazione proteica, anche se in bassa percentuale, gioca un ruolo fondamentale. Una semola con contenuto proteico basso, granulometria poco omogenea, provocherà problemi in fase di lavorazione, sempre che l'obiettivo aziendale sia quello di produrre un prodotto strutturato e tenace che tenga bene la cottura.

prie dimensioni o meglio ancora al suo peso. Per ottenere questo risultato si ricorre a sistemi complessi (pre-miscelatori, vasche di pre-impasto, ecc.) la cui reale efficienza è subordinata a non poche variabili, in particolare al valore granulometrico delle particelle di sfarinato e al livello di danneggiamento subito dagli amidi durante la macinazione.

Dunque, un coretto impastamento è condizione necessaria per la formazione del glutine. È, infatti, principalmente grazie alla sinergia acqua e semola mescolate meccanicamente, che le gliadine e le glutenine (due classi di proteine insolubili in acqua già presenti nella cariosside di frumento) si uniscono, dando luogo al reticolo glutinico.

Il glutine conferisce agli impasti di farina di frumento la caratteristica viscoelasticità, ossia la contemporanea presenza di comportamento elastico e viscoso. Il glutine può essere considerato, pertanto, un materiale sia elastico sia plastico e questo si traduce nella sua capacità di mutare la propria forma originaria per poi tendere a riassumerla non appena le forze applicate vengano meno. Questo ha importantissime implicazioni pratiche, tra cui: la capacità di trattenere l'amido durante la cottura della pasta (oltre che di ritardarne l'assimilazione durante la digestione), ecc.

Quando l'acqua è addizionata alla farina e inizia l'impastamento, infatti, le proteine passano man mano da uno stato "ripiegato" a uno stato maggiormente "spiegato", disponendosi dapprima in modo casuale e disordinato per poi tendere ad allinearsi e costituire una massa fibrosa, filamentosa. Le molecole d'acqua formano legami idrogeno con le catene proteiche contribuendo a separarle. Il processo di "spiegamento" e "distensione" continua durante tutto l'impastamento portando le proteine a un grado di sempre maggiore ordine. Si ha pertanto la formazione di nuovi e più regolari legami tra le differenti catene (parliamo di legami crociati, detti anche cross-links) che stabilizzano la struttura.

Macroscopicamente parlando, questi legami crociati aumentano notevolmente la resistenza all'impastamento e l'elasticità, rendendo la superficie dell'impasto più regolare e lucida.

L'IMPORTANZA DEL GLUTINE

Il glutine ha la peculiarità di inglobare l'amido trattenendolo a sé. Per usare una

terminologia cara al mondo dell'edilizia, **si potrebbe metaforicamente dire che il glutine è la struttura di pilastri in cemento armato e che l'amido sono i mattoni che completano la struttura portante.** Quindi, laddove la struttura è tecnologicamente valida manterrà in piedi la nostra costruzione; nel caso specifico un glutine con legami ben formati ingloberà bene l'amido.

Per la verità, la formazione del glutine può essere favorita assecondando il più possibile la dinamica propria di tali reazioni. Ciò significa non solo idratare in modo corretto in termini di percentuale di acqua addizionata, ma anche mantenere a valori corretti la temperatura della massa intesa come impasto.

In ogni caso, una cosa appare evidente: superato il punto ottimale di strutturazione del glutine nell'impasto, ogni sforzo meccanico in più non può che danneggiarlo con la conseguente perdita di elasticità.

La massa dell'impasto tende perciò a disgregarsi, non solo fisicamente, ma anche chimicamente dato che la rottura dei legami chimici ed elettrostatici forma gruppi chimicamente antagonisti, ottenendo una vera e propria disgregazione della struttura del glutine.

Per fare ciò bisogna considerare la temperatura della semola tale quale, che unitamente a quella dell'acqua dosaggio porterà come risultante una temperatura di impasto che, a prescindere dalle varie scuole di pensiero, va mantenuta costante durante tutta la lavorazione.

In linea generale la temperatura impasto può oscillare tra i 32° e 38°C a seconda di ciò che si vuole ottenere, sia

in termini di geometria dei formati (pasta corta/lunga), sia in relazione al grado di ruvidità (nel caso delle trafilazioni al bronzo).

Altra condizione necessaria affinché si standardizzi il processo, è quella di mantenere costante la percentuale di acqua nell'impasto; in tal modo in fase di essiccazione sarà costante la quantità di acqua da estrarre, di conseguenza ciò comporterà un diagramma di essiccazione altrettanto costante nel tempo.

In ogni caso, una cosa appare evidente: superato il punto ottimale di strutturazione del glutine nell'impasto, ogni sforzo meccanico in più non può che danneggiarlo con la conseguente perdita di elasticità.

La massa dell'impasto tende perciò a disgregarsi, non solo fisicamente, ma anche chimicamente dato che la rottura dei legami chimici ed elettrostatici forma gruppi chimicamente antagonisti, ottenendo una vera e propria disgregazione della struttura del glutine.

In parole povere, la fase di impastamento di sopra analizzata, risulta strategicamente cruciale, perché in qualche modo è la base necessaria all'ottenimento di un prodotto-pasta di qualità ineccepibile. Da essa dipendono la riuscita delle fasi successive estrusione ed essiccazione.

Inoltre, mantenere costanti nelle lavorazioni i parametri di umidità e temperatura dell'impasto risultano fattori vincenti nell'ottenere la standardizzazione del processo in modo da consegnare al cliente finale un prodotto di qualità certa e costante nel tempo.

Nel grafico qui sotto la sintesi del processo produttivo.

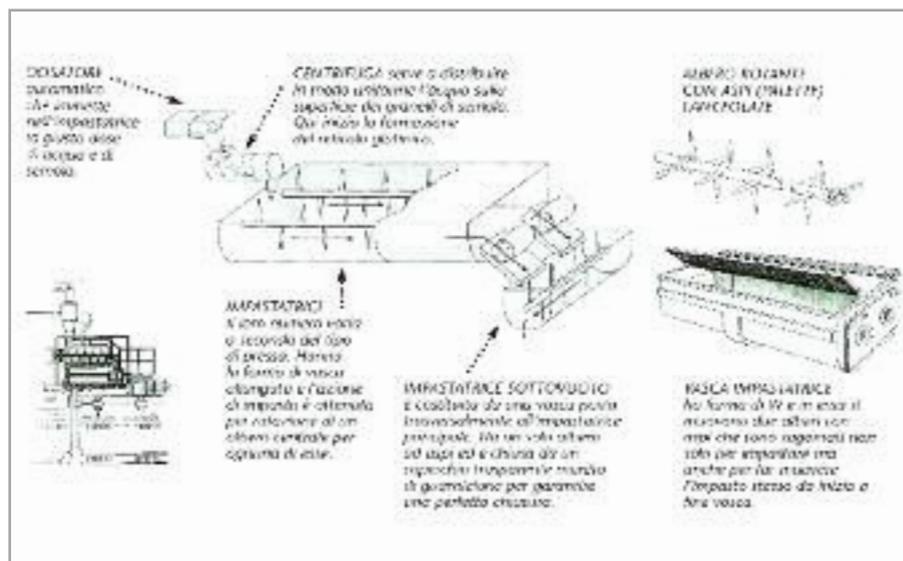




foto © Giulio Renzulli

Viviamo in un'epoca caratterizzata da una fame smodata di alte tecnologie ma anche di naturalismo bucolico. Ed è dall'intrecciarsi di tali spinte opposte che possono crearsi falsi pregiudizi e dannose convinzioni circa gli alimenti

Le insidie del "naturale"

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

Che cosa significa che un prodotto è naturale? E, artigianale?

“Il primo termine è talmente inflazionato da essersi svuotato del suo significato originale. Per il secondo, prendo ad esempio il gelato: nella stragrande maggioranza dei casi questo non ha mai visto frutta o altri ingredienti “naturali”, ad eccezione di cacao, vaniglia e forse del latte. Si tratta di un prodotto ottenuto attraverso la manipolazione di composti chimici, con la funzione di colorare, aromatizzare o stabilizzare: farina di semi di guar (usata anche per le pitture), monogliceridi di acidi grassi, derivati di alghe e propilenglicole (lo stesso dello shampoo). L'artigianalità sbandierata sta nella possibilità, consentita da una legge, troppo miope o troppo presbite, di miscelare insieme questi *kit* forniti dall'industria”.

Messi da parte i gelati, per fortuna l'indirizzo della cucina è cambiato da anni. Come cuoco, insieme ai membri della Federcuochi, sostengo che la buona scelta di materie prime e la limitazione delle cotture e delle manipolazioni del cibo, salvaguardi le ca-

ratteristiche organolettiche e nutrizionali del prodotto finale.

“Il problema non concerne soltanto il manufatto, ma soprattutto le materie prime. Davvero nelle cucine di tutti i ristoranti è usato sempre olio extravergine, come suggeriscono i dettami internazionali sulla salute? Eppure, nello stesso ristorante osserviamo a tavola o sugli scaffali un florilegio di preziosi oli d'oliva, tutti italiani e rigorosamente spremuti a freddo”.

Secondo lei, come può il cuoco, al di là di opinabili scelte economiche, intervenire per risolvere la questione?

“Credo che il cuoco nel suo operare quotidiano debba liberarsi dai pregiudizi che in cucina allontanano dal gusto e dalla salute. Stranamente la quantità di pregiudizi è cresciuta insieme al diffondersi del pensiero scientifico che voleva attribuire un significato importante alla nutrizione. In alimentazione quando si iniziarono a individuare i nutrienti, gli spinaci o per una virgola di una segretaria (come dice la leggenda) o per l'estrazione dal prodotto essiccato, si trovarono ad avere un contenuto in ferro dai 2,74 mg

effettivi a 30 mg per 100 grammi di prodotto. Nonostante il dato sia stato negli anni ampiamente confutato, il pregiudizio degli spinaci ricchi di ferro continua a vivere”.

Ma l'alimentazione non è solo fatta da spinaci.

“Proprio questo è il punto. Nel procedere della ricerca scientifica, scoprendo le caratteristiche di ogni singolo alimento è più facile criminalizzarlo o assolverlo da solo, piuttosto che leggerlo nell'ottica complessa e per alcuni versi ancora misteriosa dell'interazione tra alimenti. Basti pensare alla messa al bando dei cibi contenenti colesterolo, più semplice dello spiegare che solo una parte si traduce in colesterolo endogeno in presenza di eccessi calorici o eccessi di acidi grassi saturi. La ricerca scientifica ha le sue colpe nell'enfatizzare i risultati senza precisarne i limiti.

Può fare altri esempi?

“La Mozzarella è magra. Per definizione merceologica è un formaggio grasso essendo prodotto con latte intero, una pezzatura piccola da 120 grammi (insoddisfacente per saziarsi) conterrà circa 20 grammi di grasso, mentre 40 grammi di Gorgonzola (ed è difficile mangiarne di più) contengono solo 12 grammi di grasso. Il miele contiene più vitamine dello zucchero. Il miele contiene 0,04 milligrammi di B2 che non c'è nello zucchero, ma per soddisfare il fabbisogno quotidiano di 1 mg dovrei mangiarne 2 chili e mezzo al giorno. Ma di questi luoghi comuni e falsi pregiudizi continueremo a parlare”.

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.



TORTELLI AL CINGHIALE con funghi verdoni e frutti di bosco

Chef Surgital

Ingredienti

500 gr di Tortelli al cinghiale
250 gr di funghi verdoni
60 gr di luppolo
80 gr di fragoline selvatiche
80 gr di ribes rosso
80 gr di mirtillo
20 gr di erba cipollina
½ bicchiere di Lagrein del Trentino
30 gr di burro
2 cucchiaini di olio extravergine di oliva
1 dl di brodo di carne
30 gr di purea di cipolla
1 spicchio di aglio
10 gr di prezzemolo tritato
1 cucchiaino di zucchero
cacao amaro in polvere
sale
pepe

- In un tegame preparate un fondo di olio extravergine, lo spicchio di aglio e metà purea di cipolla. Aggiungete i funghi verdoni, ben lavati ed asciugati e tagliati a pezzettoni. Fate rosolare, profumando con il prezzemolo tritato, e sfumate con il brodo di carne. Proseguite la cottura per circa 8-10 minuti a fuoco basso.
- In un pentolino a parte preparate i frutti di bosco: fate un fondo di burro, fate indorare la restante cipolla, aggiungete i frutti di bosco inserendo nell'ordine i luppoli, il mirtillo, le fragoline ed i ribes. Fate ammorbidire sfumando con il vino Lagrein del Trentino. A fine cottura addensate la salsa con un cucchiaino di zucchero e una spolverata di cacao amaro.
- Cuocete i Tortelli al cinghiale in abbondante acqua bollente salata, scolateli e saltateli con i funghi verdoni.
- Confezionate il piatto mettendo i Tortelli al centro e a lato un cucchiaino di salsa ai frutti di bosco. Per accentuare il contrasto agrodolce sopra i Tortelli potete mettere qualche scaglia di pecorino di Pienza. Decorate con erba cipollina a fili tagliati finissimi.



RAVIOLI DEL PLIN con sugo d'arrosto in riduzione

Chef Surgital

Ingredienti

480 gr di Ravioli del Plin
500 gr di fesa di bovino razza piemontese
500 gr di scamone di bovino razza piemontese
500 gr di Arista di maiale
150 gr di sedano, carota e cipolla
1 bicchiere di Porto (o vino rosso strutturato)
1 dl di olio extravergine di oliva
10/12 bacche di ginepro
100 gr di parmigiano grattugiato
1 rametto di rosmarino
sale
pepe



- Tagliate il sedano, la carota e la cipolla a pezzettoni grandi, metteteli in una teglia da forno insieme a 50 ml di olio, il rametto di rosmarino e le bacche di ginepro. Inserite quindi la carne, massaggiata leggermente in precedenza con una miscela di pepe nero fino e sale.
- Impostate il forno a 160° e fate cuocere per circa due ore, avendo cura di bucherellare le carni con un forchetone per facilitare l'uscita dei succhi.
- Se gli arrostiti si asciugano troppo, bagnate con un mestolo di brodo. A cottura ultimata toglierli dal forno e riservate la carne, che potete usare benissimo come secondo piatto del vostro menù. Passate tutto il sugo rimasto nella teglia, compresi i pezzettoni di sedano carota e cipolla in una padella antiaderente e ponetela su fuoco a potenza media. Inserite il bicchiere di porto, aggiustate di sale e cominciate a far ritirare la salsa.
- Se la salsa è ancora troppo liquida potete addensare con un roux di burro fuso e farina nelle stesse quantità. Lasciate la salsa in caldo.
- Cuocete i Ravioli del plin in abbondante acqua bollente salata, scolateli e passateli in una parte di salsa, in modo da napparli completamente. Serviteli in un piatto piano, aggiungendo la restante parte di salsa e una spolverata di parmigiano grattugiato.





Brvnelli

Tradizione e innovazione
con la qualità di sempre

Da "bottega" storica nel centro della Roma dei primi anni del '900 a Industria Lattiero-Casearia dei giorni nostri, oggi azienda leader nella produzione del Pecorino Romano D.O.P. prodotto nel Lazio, al quale si sono affiancati altri importanti marchi acquisiti del lattiero-caseario.

La continua evoluzione tecnologica, l'impegno verso la sostenibilità ambientale, l'etica e la sicurezza alimentare sono i temi che oggi caratterizzano il Gruppo BRVNELLI, nato nel 1938 per iniziativa del capostipite Remo, che, giovanissimo, avviò la commercializzazione del PECORINO ROMANO, tipico formaggio Laziale, antico come la storia di Roma, riconoscendone delle caratteristiche organolettiche uniche e facendolo conoscere ed apprezzare negli anni successivi al Mercato Americano, al quale era destinato allora circa l'80% della produzione totale.

Nacque così la R. Brvnelli S.p.A., industria casearia romana, che dal 1987 ha formato una "partnership" con la Brvnelli Sud S.p.A., fondata da Giuseppe Brunelli - primogenito di Remo e tutt'oggi alla guida del Gruppo - per opera del quale è avvenuta la nascita del grande complesso industriale BRVNELLI, con sede ad Aprilia (LT), dove ogni giorno oltre 5.000 quintali di latte vengono raccolti, lavorati e trasformati in una vasta gamma di formaggi da tavola, freschi e semi-stagionati, a marchio BRVNELLI, ALIBRANDI e SEGGIANO, oggi apprezzati sia nel mercato nazionale che internazionale.



La terza generazione della famiglia ha introdotto ed implementato l'attenzione di tutta l'organizzazione verso temi più importanti, quali Sicurezza Alimentare, Etica, Ambiente e Sostenibilità.

In questi ultimi anni, infatti, BRVNELLI ha lavorato per mettere a punto una strategia che coniuga l'attenzione alla soddisfazione del cliente e alla sua esigenza di poter contare su fattori quali la sicurezza alimentare e l'efficienza di un sistema aziendale di gestione qualità, per garantire l'eccellenza di un prodotto di qualità.

Dopo un percorso accurato rivolto al processo produttivo, alla qualità e non solo, il Gruppo BRVNELLI ha ottenuto dalla DNV - DET NORSKE VERITAS, un importante Ente di Certificazione Internazionale Leader di settore le certificazioni ISO 9001; ISO 22000; IFS e BRC.



Cuochi della Fic: invito all'assaggio

di Carlo Cranchi

Il direttivo della Federazione Italiana Cuochi è stato invitato lo scorso aprile a Bruxelles dall'International Taste and Quality Institute per prendere parte a test su prodotti alimentari provenienti dal tutto il mondo. Insieme agli chef italiani sono stati convocati altri 40 chef provenienti dai diversi Paesi europei (nella foto, tutti insieme).

I test si sono svolti nell'arco di quattro giornate e hanno proposto assaggi impegnativi,

sotto ogni punto di vista.

La professionalità dei delegati della Fic - Fernando Bassi, Gabriella Bugari, Giuseppe Casale, Ferruccio Castelli, Carlo Cranchi, Vincenzo Di Bella, Angelo Giovanni Di Lena, Giacomo Giancaspro, Domenico Maggi, Sergio Mauri, Sergio Mian, Gianluca Tomasi - è stata molto apprezzata dall'organizzazione, che ha tenuto in gran conto i loro giudizi.



Bambini a scuola di cucina

di Luigia Ierace

Mani in pasta e per un giorno a cucinare per i grandi sono stati loro, i bambini. Affiancati dalla coordinatrice nazionale dell'area Sud delle Lady Chef, Tiziana Lopardo, una ventina di bambini dai quattro ai tredici anni, hanno preparato alcuni piatti a base di riso. Una divertente lezione di cucina organizzata dall'Associazione Cuochi Potentini. E così, tra i tavoli del ristorante "Gambero Rosso" i protagonisti sono stati i bambini e i loro piatti, preparati in sala usando solo le mani. Semplici e gustose ricette, dai tortini tricolori, agli arancini, alle crêpes di Nutella. Ai fornelli lo staff di cuochi dell'Associazione. «L'idea di una scuola di cucina per bambini - spiega la chef Lopardo - nasce da mio nipote Gabriele, 4 anni. Quando mi vede in cucina è incuriosito dagli impasti e dai colori. Si è pensato di coinvolgerli già da piccoli a scoprire il cibo e quello che c'è dietro». E il primo test ha superato la prova. «L'Associazione Cuochi Potentini - ha aggiunto il presidente Rocco Pozzulo - da anni organizza corsi di cucina e grande è l'interesse da parte di un pubblico sempre più variegato. Abbiamo voluto provare con i bam-

bini anche nell'ottica di educazione alimentare e per avvicinarli a cibi sani e genuini, come il riso». Genitori soddisfatti. «Senza toccare fornelli e coltelli si sono sentiti protagonisti, hanno avuto lo spazio che a casa non hanno». E anche qualche piacevole sorpresa: «Mio figlio non mangia riso, ma le sue ricette le ha gradite!». Prova del cuoco riuscita e festa conclusa con la consegna dei diplomi di "chef". Beatrice, Sara, Giuseppe e tutti gli altri bambini, soddisfatti pensano alla prossima lezione.



Gli Oscar dell'enogastronomia

di Paola Piroddi

Nel magnifico salone dei Dodici, sede dell'Istituzione dei Cavalieri di Santo Stefano, si è tenuta la consegna dell'Oscar dell'enogastronomia: il Premio Piazza de' Chavoli, che da dieci anni l'Associazione Cuochi Pisani organizza, richiamando i migliori rappresentanti del settore.

Il coordinatore del Premio Umberto Moschini durante la prolusione ufficiale.



Il sindaco di Pisa Marco Filippeschi consegna il Premio Piazza de' Chavoli a Claudio Sadler.

Dopo il saluto del presidente dell'Associazione Pierluigi Pampana, il coordinatore del Premio Umberto Moschini ha tenuto la prolusione ufficiale, nella quale ha sottolineato l'importanza dell'evento e la grande professionalità dei premiati che, nonostante quest'epoca di confusione mediatica e di pressapochismo imperante anche nel settore enogastronomico, con umiltà e tenacia si impegnano a far conoscere e valorizzare i grandi doni che madre natura mette disposizione dell'uomo".

Hanno ricevuto il Premio: Claudio Sadler (categoria Cuoco) dal sindaco Marco Filippeschi; Enrico Cerea (cat. Ristoratore) dal presidente della Provincia Andrea Pieroni; Maurizio Zanella (cat. Viticoltore) dal Col. Angelo De Luca dei CC.; La Guida Rossa Michelin rappresentata da Josephine di Chiara (cat. Storico enogastronomico) dall'Ammiraglio Liberi direttore del Cisam; Marcello Masi vicedirettore di TG2 (cat. Giornalista) dal direttore generale della Servair Air Chef Nicola Citarella; Michela Vittoria Brambilla, rappresentata da Pierluigi Ronchetti coordinatore del Comitato del Turismo enogastronomico, dal vice sindaco Paolo Grezzi.

Successivamente sono stati consegnati i col-

lari di Ambasciatore della Cucina a: Tamara Mattii, Claudio Campani e Gabriele Acquas da Marco Filippeschi, Andrea Pieroni e Pierluigi Pampana.

Infine, è stata la volta del premio speciale "Gaetano Capecci", assegnato allo chef Luciano Zazzeri del ristorante "La Pineta" di Marina di Bibbiona perché è riuscito a rendere il suo locale un punto di ritrovo di cultura, ove buongustai, giornalisti e letterati si incontrano per ben mangiare e per approfondire le verità e i misteri che la cucina e il vino racchiudono. Ha consegnato il premio il presidente Pampana.

La tradizionale targa all'azienda vinicola pisana che si è contraddistinta quest'anno, la Pieve de' Pitti, è stata consegnata da Maurizio Zanella (fondatore di Ca' del Bosco) alla titolare Caterina Gargari, che ha pure ricevuto dal presidente dell'Avis Paolo Grezzi la medaglia speciale dell'associazione. Un'altra medaglia Avis è stata consegnata al presidente Pampana.

Un attestato di merito lo ha ricevuto lo chef Alessandro Miatello della Servair Air Chef da Umberto Ascani, presidente dell'Istituzione dei Cavalieri di Santo Stefano, e un attestato d'onore alla stessa Servair Air Chef per la disponibilità e il generoso sostegno offerto all'iniziativa. Infine, un attestato di ringraziamento è andato al giornalista Doady Giugliano per la collaborazione professionale data.

La premiazione si è conclusa con l'arrivederci al prossimo anno e con un brindisi beneaugurate con il Cuvée Prestige Franciacorta Docg di Ca' del Bosco. A seguire, nell'incanto del chiostro del Museo dell'Opera della Primaziale vi è stata la cena in onore dei premiati, a cura del Nara Party Catering di Massarosa e con la musica dell'Avenue Clarinet Quartet e alla quale è intervenuto il presidente della Fic, Paolo Caldana.

Maurizio Zanella (premiato come Viticoltore) consegna la targa a Caterina Gargari dell'azienda vinicola pisana Pieve de' Pitti e a fianco, il gruppo dei premiati.



Quando la classe è la cucina

Vulture

di Antonio Zazzerini

Prosegue senza sosta la consueta attività dell'Associazione, che ha terminato la seconda edizione del corso di cucina per esterni "Cosa bolle in pentola" e che vede impegnato nella didattica con i bambini lo chef Vito Macchia. È una confusione di emozioni sia nel tornare a Filiano tra quei banchi che lo hanno visto alunno e sia nel dare lezione di cucina tra lo



stupore e la gioia dei bambini della scuola primaria. Li ha resi partecipi, tutti con le mani in pasta, giù con burro e farina, ricotta, crema e confettura, tutti impegnati e affaticati a realizzare la propria crostata sotto la guida attenta di questo "omone" con giacca bianca e cappellaccio, che cercava di impartire lezioni di cucina e con poco successo anche di igiene alimentare. Al termine di questa giornata, che rientrava nei progetti dell'Istituto, un buon piatto di pastasciutta e l'assaggio dei dolci realizzati per tutti gli alunni e i docenti. Ancora una volta una soddisfazione per noi dell'Associazione per essere coinvolti nelle iniziative sul territorio e una gratificazione per il continuo impegno profuso dai nostri chef.



Spadola, un cuoco in Paradiso

Vulture

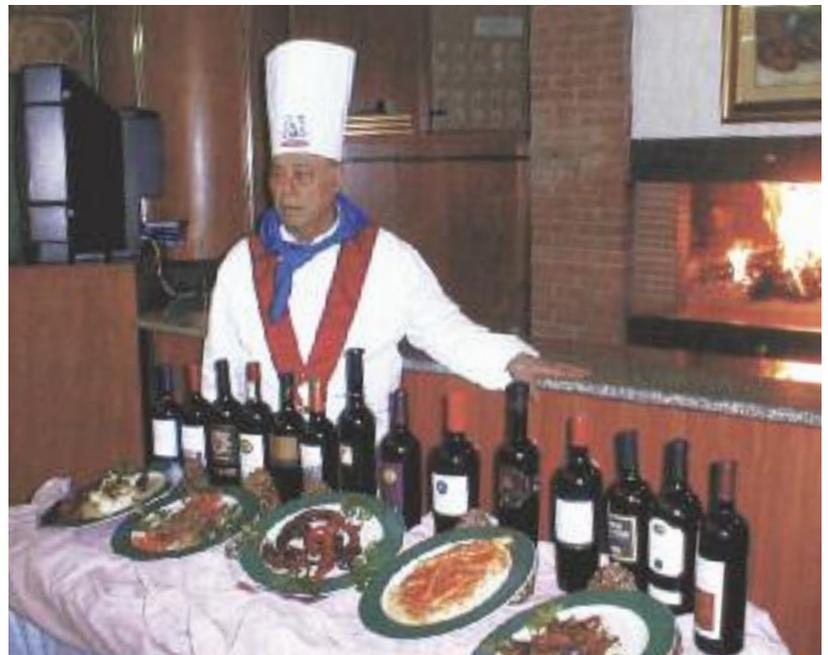
di Antonio Zazzerini

"Festa in Paradiso: è arrivato il cuoco più bravo e buono nel mondo", così titolava un giornale locale che allo chef Luigi Spadola (nella foto) ha dedicato un articolo. Zio Luigi, come affettuosamente era chiamato nel suo paese nativo Rionero in Vulture, se n'è andato a 86 anni, in punta di piedi. Era un uomo semplice e generoso, come lo era la sua cucina e il Padreterno, che lo aveva corteggiato da tempo, assaggerà prima di ogni cosa i "Zitùn", suo piatto forte, per poi andare ai piatti tipici Lucani. Zio Luigi era una sorta di icona per la sua comunità e per il Vulture, che ha sempre apprezzato le sue qualità di chef ma soprattutto di uomo onesto e generoso, uno tra i pilastri portanti dell'Associazione Cuochi del Vulture.

Con onestà e sacrificio da un'osteria ha realizzato uno dei più apprezzati punti di ristoro della regione, ma soprattutto ha saputo tenere unita la famiglia che oggi continua a gestire l'Hotel e Ristorante La Pergola e che ha ereditato, oltre ai segreti della sua cucina, anche la sua generosità, lealtà e umiltà. Ed è proprio l'umiltà che ha trasmesso a noi dell'Associazione. Preparava i suoi piatti con maestria e amorevole cura, senza mai un briciolo

di vanità e di qualsiasi tipo di presunzione.

Addio Zio Luigi e grazie per quanto hai donato alla nostra comunità e alla nostra Associazione.



L'estate dei cuochi Avellinesi

Quattro eventi d'autore hanno segnato l'estate dell'Associazione Cuochi Avellinesi (Aca). Il sodalizio irpino, presieduto da Luigi Vitiello, ha contribuito al successo di manifestazioni che hanno richiamato migliaia di persone.

In ordine di svolgimento, le berrette bianche hanno acceso i fornelli a "Canalarte", a "San Michele con Gusto", alla "Tre giorni della cipolla ramata di Montoro" e al "Fiano Music Festival". Il primo evento, che richiama artisti di strada da tutta Europa, si è svolto nella piccola e caratteristica Canale, frazione di Serino che ha dato i natali ai famosi pittori Solimena. Per l'occasione, l'Aca ha presentato un piatto di cucina mediterranea inedito, a base di verdure biologiche. Ad accompagnare la degustazione anche una dispensa sulle proprietà benefiche di questa cucina.

Come ogni anno, "San Michele con Gusto" ha coniugato, invece, l'arte culinaria con lo spettacolo. A una selezionata platea, ospitata in degli eleganti gazebo, tra tavole imbandite e musiche new age, gli chef del consiglio direttivo provinciale hanno proposto due ricercati menu che sono stati caratterizzati dai prodotti tipici del territorio. Gli ospiti, oltre a degustare i piatti, hanno potuto vedere in

diretta la loro preparazione. È seguito l'abbinamento dei vini a cura dei colleghi della delegazione Irpina dell'Associazione Italiana Sommelier. Ideatore della kermesse, il dinamico socio Giulio Renzulli, che ha curato l'evento unitamente al direttivo della Pro Loco San Michele di Serino. È seguita la "Tre giorni della cipolla ramata di Montoro", evento organizzato dal comitato promotore per l'Igp. Una manifestazione che ha visto giungere a Montoro Inferiore stimatori del prezioso ortaggio da tutta la regione Campania. Pregi e difetti, pochi, della cipolla ramata di Montoro sono stati illustrati ai partecipanti che hanno degustato un intero menu a base di questo prodotto. A chiudere gli impegni più gravosi dell'estate dei cuochi irpini è stato il "Fiano Music Festival", evento di rilievo regionale che vede partecipi, in quel di Aiello del Sabato, migliaia di degustatori del prezioso nettare e amanti della buona musica. Al sodalizio, guidato dal presidente Vitiello è toccato occuparsi dell'intero settore della ristorazione. Per l'occasione è stato pensato e realizzato un menu a base di vino Fiano, nocciole e noci irpine. Un abbinamento che ha incontrato il favorevole parere di oltre un migliaio di persone.

European Culinary Challenge: un trionfo

di Cesare Chessorti

Zagg è la grande fiera della gastronomia alberghiera che si tiene ogni due anni a Lucerna e nel cui ambito è bandito un rinomato concorso cui partecipano cuochi di tutta Europa.

Il regolamento prevede la preparazione di piatti freddi come concorsi internazionali Wacs e "kokarema", ovvero cuochi nell'arena con la realizzazione di piatti di pesce o crostacei (con l'osservanza della lista Wwf che

non prevede l'utilizzo di specie in estinzione). Il team dell'Associazione dei Cuochi di Como lo scorso 13 e 14 settembre ha fatto incetta di medaglie.

I premiati sono stati: **Luigi Gandola**, primo assoluto trofeo "Kokarena" con una Trilogia di frutti di mare; **Alessandro Lezzati**, medaglia d'oro con un Branzino alla farina di arance e tartufo scorzone di

Bellagio; **Andrea Maggioni**, medaglia d'argento con una Ricciola alle erbe e risotto ai funghi porcini; **Gianluca Migneni**, medaglia d'argento con Triglie farcite con calamari e zuppa di zuccina lunga; **Alessandro Colombo**, medaglia di bronzo con un Fagottino di sanpietro e tortino di funghi e patate; **Davide Maero**, medaglia di bronzo con Programma freddo piatto festivo e finger food caldi e freddi.



BRVNELLI. IL PECORINO DI ROMA.



CARATTERISTICHE UNICHE DEL PECORINO ROMANO D.O.P. BRVNELLI

Raccolta Latte: Il latte di pecora, materia prima del Pecorino Romano, viene raccolto da greggi altamente selezionate prevalentemente dai ricchi pascoli del **fertile Agro Romano**, da Ottobre a Giugno, nel rispetto del ciclo naturale della pecora da latte.

Salatura: esclusivamente a secco!

BRVNELLI ancora oggi come secoli fa, secondo la tradizione romana, porta avanti la **salatura a secco**, anziché ad immersione in salamoia.

Le forme di Pecorino Romano vengono lavate, massaggiate e

coccolate con sale marino più volte nel corso della stagionatura.

Il BRVNELLI D.O.P. assume così un sapore delicatamente piccante, gradevole al gusto anche per i palati più fini!

Luogo di Stagionatura: unico ad avere come letto di stagionatura delle **antiche grotte naturali tufacee risalenti al periodo Etrusco-Romano del I sec. A.C.** Qui temperatura e umidità, perfettamente bilanciate, consentono di raggiungere in maniera assolutamente naturale la perfetta stagionatura del BRVNELLI D.O.P.

Periodo di Stagionatura: non inferiore ai **12 mesi** per il BRVNELLI D.O.P. più giovane,

fino ai **18 mesi** per il più maturo, secondo la millenaria tradizione romana.

La sua eccellenza si riconosce immediatamente per il gradevole impatto friabile e scaglioso, ideale da servire come gusto aggiunto ai migliori piatti della cucina italiana.

Finitura: tipica dell'antica Roma e che ancora oggi contraddistingue il BRVNELLI D.O.P. è la sua caratteristica **scorza nera**, la "cappatura" nera come comunemente viene definita. Introdotta secoli fa per proteggere la forma di Pecorino Romano da agenti esterni, oggi è unicamente simbolo della tradizione romana.

CHI È BRVNELLI?

Identità romana dal 1938, BRVNELLI industria lattiero-casearia, ancora oggi gestita dalla famiglia Brunelli, è azienda leader nella produzione del Pecorino Romano D.O.P. prodotto nel Lazio. Il tutto seguendo uno stretto disciplinare di produzione di questo formaggio tipico laziale, antico come la storia di Roma.

Tradizione e Innovazione con la Qualità di sempre sono i valori trasmessi lungo tutta la filiera produttiva, dalla raccolta latte al prodotto finito a marchio BRVNELLI che viene scelto da chi ama la buona cucina italiana.



Porzionati da: 8,500/3,750/2,000 kg

DAL CUORE
DEL SAPORE...
IL CUORE
DEL PECORINO
ROMANO



Confezione da 1 kg



DEL SERVIZIO PER LA TUTELA DEL FORMAGGIO PECORINO ROMANO
S.P.A. - VIALE DELL'INDUSTRIA 100 - 00144 ROMA (RM)
S.I.C.P. - REG. MIN. 02/001996



GRUPPO IRI - NUMERO VERDE 800 20 20 20
MILANO - FORNITORE UFFICIALE DEL
S.I.C.P. - REG. MIN. 02/001996



dal 1938

www.brunelli.it

La carica dei... cinquecento

Il Congresso e il concorso di cucina si sono svolti nella lussuosa struttura (quattro stelle) dell'Hotel Serenella a S. Nicola la Strada, di cui è direttore Josè Varriale, tra gli albergatori più qualificati a livello internazionale. Alla manifestazione sono intervenuti circa 500 ospiti tra chef, albergatori, ristoratori, soci e simpatizzanti dell'Acc.

Una giornata ricca di eventi, che ha visto partecipare alla gara di cucina a carattere provinciale tutti e cinque gli Istituti alberghieri del Casertano (Aversa, Castel Volturno, Piedimonte Matese, Teano e Vairano). La gara, organizzata dall'Acc di concerto con l'Istituto alberghiero di Caserta, coordinata dalla prof.ssa Antonietta Tarantino, ha visto sfilare nell'emozionante sfida i migliori piatti della cucina "made in Caserta", specialità locali di un certo presti-

gio e vanto della gastronomia nostrana.

L'evento ha visto come colonna portante il presidente dell'Acc, Antonio Pagano, che con tutto il consiglio direttivo composto da 12 elementi tra gli chef più quotati di tutta la provincia.

Non sono nuove queste iniziative di un certo rilievo che promuove il presidente Pagano in seno all'Associazione. Infatti, la cucina casertana sta conquistando sempre più pregio e fama in campo internazionale, dimostrando che gastronomicamente parlando non siamo secondi a nessuno. E queste manifestazioni così importanti danno eco all'impegno profuso e instancabile che l'Acc porta avanti e, come dichiara Pagano, il nostro cavallo di battaglia è migliorare sempre di più.

La gara, agonisticamente parlando, è stata avvincente grazie alla partecipazione di due ragazzi per ogni Istituto Alberghiero, appositamente prescelti per concorrere. Alla fine c'era l'imbarazzo della scelta per la vittoria del piatto più acclamato, visto che tutte le preparazioni erano d'apprezzabile livello gastronomico.

La giuria, composta da qualificati intenditori, ha premiato la giovanissima Consiglia Ronza, che ha preparato un piatto interamente casertano, che per la sua qualità e originalità è risultato il più votato. Grande la soddisfazione della dirigente Diana Preziosa dell'Ippasart di Aversa, di cui la neocampionessa fa parte.

Da sottolineare che ha presenziato all'intera cerimonia il Consiglio comunale di S. Nicola la Strada al seguito del sindaco Pasquariello e che era presente anche l'on. Nicola Caputo che insieme al presidente Pagano ha eseguito le premiazioni finali. Gran merito per la riuscita della manifestazione va agli sponsor e ai cuochi che hanno collaborato. E ancora, al direttore Varriale, per aver ospitato l'evento, mettendo a disposizione l'intera struttura, e all'Associazione Cuochi Casertani e al presidente Pagano che stanno portando davvero in alto la cucina casertana.



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.

Corso di aggiornamento per chef in erba

Varese

Per i professionisti "in erba", l'Associazione provinciale dei Cuochi Varesini (Apcv) con la collaborazione dell'Agenzia Formativa della Provincia di Varese, presso la sede del Centro di Formazione Professionale di Varese, ha organizzato un corso di aggiornamento riservato agli allievi associati frequentanti le scuole alberghiere della provincia di Varese.

I temi di approfondimento sono stati presentati in una giornata, full immersion grazie all'intervento di alcuni chef che, con grande esperienza e capacità, mantengono alto il lustro della nostra provincia, quali lo chef del Vecchio Convento di Varese, Luca Perin, che ha sviluppato il tema della cucina Celiaca; lo chef Pier Damiano Simbula del ristorante Due Lanterne di Induno Olona, che ha invece proposto alcuni piatti con lo scopo di valorizzare il pesce di lago. Ha concluso la giornata lo chef dell'Osteria di Bregan, Giordano Ricevuti, che ha realizzato un menu innovativo utilizzando la birra.

Alla realizzazione di questo corso hanno collaborato alcune aziende, illustrando agli allievi le peculiarità di prodotti "nobili" come il foie gras, offerto dal Lys Italia presentato dallo chef Marco Fabrizio Libretti e le lavorazioni del cioccolato Valrhona presentato dal maître chocolatier Marco Pedron, nonché un importante momento sulla birra offerto dalla Dibe grazie al sommelier Luca Rimoldi e alla merce offerta dalla Global Pesca e dalle riseria Marcello Mignone.

Il successo della proposta è stato al di sopra delle più rosee aspettative in quanto hanno partecipato più di 50 futuri chef, attenti e interessati, dimostrando voglia di crescere e consapevolezza dell'importanza del loro ruolo nella società futura.

Lo scopo dell'evento era quello di dare la possibilità ai ragazzi che frequentano la

scuola alberghiera di vedere oltre il quotidiano, facendo intuire loro le possibilità offerte da un settore, a volte bistrattato, che invece è uno dei comparti economici importanti del nostro tessuto sociale.

Un ringraziamento da parte del presidente dell'Apcv, Girolamo Elisir, va a tutti coloro i quali hanno reso possibile questo evento, in particolare a Serafino Ranzoni del ristorante Da Serafino a Gazzada, Giovanni Colombo, Anna Rita Spadari e Moreno Tosi per la partecipazione attiva alla buona riuscita della giornata. Un complimento a tutti i partecipanti con l'augurio di ritrovarli tra qualche anno nel firmamento delle stelle gastronomiche!

Chi volesse conoscere le ricette o scaricare le fotografie relative alla manifestazione, può visitare il sito www.cuochivarese.it





SEE PAGE 16
FOR THE ITALIAN TEXT

The truffle and the comedy of *mis-understandings*
by Sergio G. Grasso
food anthropologist

The more rare and expensive a food is, the more you can earn from cheating the consumer. The gastro-tricksters wait anxiously for the autumn to release their most aberrant fantasies about the White Truffle, the undisputed king of the table, the most precious, rare, desired and perfumed fruit of the earth.

The more rare and expensive a food is the more you can earn from cheating the consumer. The gastro-tricksters wait anxiously for the autumn to release their most aberrant fantasies about the White Truffle, the undisputed king of the table, the most precious, rare, desired and perfumed fruit of the earth.

“Truffe” in Italian means “swindles”, in French, on the other hand, the same word is used for the gentle tuber. The link between the two terms is well represented in the “Tartuffe” by Moliere (1664), a comedy in which the main character in the work is a cheat who, because he doesn’t have the means to lift himself up from the ground, uses hypocrisy to achieve his ends. Thank goodness the gastronomic truffle is not a hypocrite or imposter in any way like the literary one. On the contrary, it shines with sincerity, transparency and loyalty at least until it becomes the target of the dishonest.

He, the incomparable White Truffle (*Tuber magnatum Pico*) is the exclusive product of Italian nature. The French are dying with envy because they cannot boast exclusivity for it. They are so beaten up by the fact that they cannot be its depositaries that they despise it – using their very own words – as a second-rate, inferior product. They maintain that “it stinks” of garlic (yes, they that have built a cuisine on garlic...) in spite of the fact that they stuff themselves on it every time they come to Italy. I myself have given in, sometimes, to the requests of friends in Paris and Marseilles who ask me to hide a few hundred grams of it in my luggage when I come to visit them. Because, as far as they are concerned, the only thing that exists is the “Diamant Noir”, the discrete hyperbole which they use to describe “their” *Truffe du Périgord* (*Tuber melanosporum*), the absolute protagonist of delicacies based on *foie-gras*, *beurre de truffes* or *moutarde truffée*. “Their”

Diamant Noir is, however, mainly gathered in Italy where it is more modestly called the “Tartufo Nero di Norcia” (the Black Truffle of Norcia) (even if it can be found all over the Apennines area from Emilia to Calabria) and it is excellent, to say the least. Serious colleagues on the other side of the Alps ensure me that the French even import the water in which it has been cooked, in bottles-full.

From the French *truffes* to the Italian truffles is only a short step. On the national markets some unripe bleached truffles, artificially aromatised, are sold as the top-quality white Truffles from Alba, earning the swindler a profit of 300 times their cost. 400 times is the amount applied to “truffles” bought in China as dog-food and sold off in Italy as the black Truffle of Norcia. Those who sell an olive oil are happy with a miserly 10.000 x 100 of profit – but it could be any other thing – to which an artificial aroma gives fragrances of the rare Truffle. The merit of the miracle of Truffle oil goes to a hydrocarbon, *bis-methylthiomethane* notoriously toxic but more stable and cheaper than the natural Truffle or its extracts. This is where the negligence (?) of the legislator who has made – and does not have any intention of correcting – a law allowing the words “truffle aroma” to be used on labels even if the product used comes from chemical synthesis, comes into play. In short, many “truffle” oils, butters, cheeses, creams and sauces are authorised, scot-free, to cheat those who do not have a sufficiently well-trained nose and palate. It is nice to know what our political representatives think about us!

FROM ALBA... TO CALABRIA

The world knows it as the “Tartufo d’Alba” (the Alba Truffle), however the *Tuber Magnatum Pico* is the glory and pride of Langa and Monferrato but also of many other areas of Italy, from the Marches to Calabria, from Tuscany to Irpinia and Romagna. Even the Latin name is not a great example of linguistic clarity: “*Tuber*” for us is synonymous with the potato and it seems rather reductive to attribute to potatoes that which, instead, is an hypogenous fungus which is born underground... The term “*Magnatum*” which isn’t the past participle of the Romanesque verb “*magnare*” (to eat) but the correct Latin form to say “*dei ricchi e dei magnati*” (the rich and the magnates) could also sound vulgar.

All these uncertainties about the name and these ambiguities about its nature do not deceive, because there are dilemmas about the taste: you either like it, or (unfortunately), you don’t! The example of the French teach us that the White Truffle can only be appreciated by those who understand. There is no point in tackling it with

out humility or omitting an honest examination of your conscience.

Truffles are more modest than mushrooms, asocial, certainly changeable and uncivil, due as much to the fact that they have to be dug up as to their providing historical evidence of their first gathering or usage. According to Plutarch, truffles were the children of thunder, generated by water and the earth. The ancient Greeks were very precise men who gave a name to everything and sometimes even more than one. They used to call Truffles “*ydnon*” and it is from this word that id-nology, the science of Truffles, derives. But the Latin people, straightforward and rather superficial in life as in thought, preferred to refer to them generically as “*tuber*” (from the verb “*tumere*” which means *to tumefy, to blow up*). Nothing to do with potatoes about which people didn’t even know the existence before Columbus. Reading between the lines of Plinius, we understand that the tubera of the Latin people must have been something very different from the fragrant Piedmont truffles. Perhaps they were those anonymous and insipid hypogenous fungi with the yellowish, smooth, slimy skin known by the name of *terfezie*. They were found in spring on the sandy shores of the South and in Sardinia, but twenty centuries ago they were considered rare, especially those of the southern shores of the Mediterranean.

During the second century A.D., Apicius suggested that they should be dressed with pepper, *ligustico*, coriander, rue, garum, honey and oil: a range of added flavours motivated by the lack of taste and smell of the *terfezie*. If we look back in history we discover that in the XIII Century Truffles used to be called “*terrae tufolae*” (mounds of earth) because as they ripened and grew they push up a little earth. The Italian *Tartufo*, the Piedmontese *trifola*, the English *truffle* and the French *truffe* all come from the fifteenth century word “*tartuffole*”.

At the time of King Louis XIV, white Truffles (Italian) had the role of *cadeaux* for the powerful of the court of Versailles and that would remain their use also for other sovereigns to ingratiate themselves such as Louis XV and Marie Therese of Austria. The expression “*truffled minister*” was coined in 1826 in France when Count Villèle distributed (obviously at the expense of the coffers of the Treasury) generous gifts of Black Truffles from the Perigord to the French Parliament to buy confidence as a parliamentary Minister. Count Cavour also used the Truffle as a diplomatic means in his political activities, but it doesn’t appear that he used it to corrupt members of parliament. On the other hand, politicians and Truffles seem to be made for each other. Both shy of sunlight, they draw

the substances necessary for their development from other organisms. With one difference. Truffles are saprophytic, i.e. they constitute with guest plants a biological community from which both benefit. Many politicians are, on the other hand, parasites, since they are organisms who live at the expense of other living beings without the latter benefiting in any way. And it certainly isn't a question of colour....



SEE PAGE 20
FOR THE ITALIAN TEXT

In the name of the father. And great cooking
by Chiara Mojana

Meeting with Ernesto Jaccarino. Following in the family tradition, today he is in his Forties and, together with his love for haute cuisine, can boast a degree in Economy and Commerce, and is the winner of entrepreneurial ventures which promote the "Don Alfonso 1890" brand and the excellence of Italian food all over the world.

Honorary member of the Sorrento Chefs' Association, Ernesto Jaccarino is a rather special chef. Not only because he is chief chef of one of the most famous restaurants in the world the "Don Alfonso 1890" in the enchanting Sant'Agata sui Due Golfi (NA), but also because he has contributed to developing the family business into something even bigger (see the box). All thanks to his entrepreneurial skills and that degree in economy which he was so keen on getting and using by working in other businesses before joining the family one. This is what the entrepreneur-chef told "Il Cuoco".

You joined the family business in 1999 and today you are the boss of the kitchen of one of the most famous Italian restaurants in the world. If, on the one hand you adopted the cooking philosophy of your father Alfonso and your mother Livia, on the other, to what extent did you succeed in innovating and expressing your own personality?

"The cooking of the Don Alfonso is based on three principles, which I also adopted: the Mediterranean nature, the absolute quality of ingredients and modernity. For me, or better still, for my family, innovating is fundamental,

but we want to do it maintaining an identity. And this is why we always want to start from the earth, understood as the products and the artisans of our territory, but also in a wider sense, as all the values, usages and gastronomic traditions which make everything more interesting".

In adopting this shared basis, was it easy to introduce new dishes to the menu?

"I was 29 when, after other experiences, I returned to the Don Alfonso and without hesitation I created and had my father Alfonso and my mother Livia taste two dishes, which left them speechless. And not only because of my decision! They were, the organic Egg with a foam of buffalo mozzarella with white truffle and Spaghetti made by Gragnanesi with oysters, onion, green tea and white truffle. They tasted them and decided to try putting them on the menu. It was extremely satisfying, because in the letters of congratulation which customers usually send, these two dishes were the ones which were often remembered the most. I boasted jokingly with my father, finding confirmation of the fact that if you move within the tracks of tradition, you can, in any case, create new dishes and sensations".

From university to the kitchen, without going through catering college. What training did you have as a chef?

"There are only 21 years difference between my father Alfonso and myself and perhaps this is also why I didn't join the business right away. Seeing that he and Livia were still very young, they didn't need me so I preferred to study and put myself to the test working "away from home". I graduated in Economy and commerce and went to work in a company which certified financial statements, where I learned to coordinate and manage work teams. When I returned to the family business, I had no doubts: I wanted to work in the kitchen, strong in the

knowledge that, as the children of restaurateurs often do, from 10 to 18 years of age I had helped out in the restaurant, working in the pastry section, as a waiter and working wherever I was needed. My professional training was on the field here in the restaurant, but also around the world. I was lucky, because, thanks to my father, when I was 10 I had been around French restaurants and it is when one is a child that one forms that memory of taste which then remains with you for the rest of your life. I also think that a chef who really wants to say something of his own, should acquire an awareness, it doesn't matter if he does so by peeling potatoes in the kitchens of great chefs or my eating sitting at the tables of the best restaurants in the world".

Why has the Don Alfonso been so successful for so long?

"Because our cuisine expresses a very strong identity like our land. The Don Alfonso is successful all over the world because it expresses the Italian spirit and our very great artisans of taste".

Does a chef taste while he cooks?

"I always taste. Not only what my lads are cooking, but also what I am preparing. Also because the same dish can change depending on the ingredients, for example a tomato is never the same. It changes flavour depending on the seasons. And this is what I try to teach the young chefs who join my kitchen for experience: it isn't enough to prepare 100 recipes "to be taken to the tables", but they must understand that in order to make a great dish they must put their heart into it. It is a concept which goes way beyond the recipe, because it means tasting the ingredients and interpreting them accordingly. Mediterranean cuisine is interpretation, not a mathematical rule".

How many of you are there in the k-

"Don Alfonso 1890": the art of simplicity

It was 1973 when Alfonso Jaccarino together with his wife Livia took the reins of the family restaurant in Sant'Agata sui Due Golfi and transformed it into a gourmet business, which made the perfumes of the seasons and the genuine taste of the products of the Sorrento Peninsula its distinctive character. Vegetables, fish and meat are local and are used in their best expressions and have been mostly home-grown since 1990. In fact, at Punta Campanella, the Jaccarino family has a 27-hectares organic farm which provides the kitchen with very fresh ingredients. In 1999, after their various studies and specialisations, Ernesto and Mario, Alfonso and Livia's two sons, joined the family business and contributed to the creation of "Don Alfonso Consulting & Distribution", which provides consultancy services for top level restaurants and is responsible for the worldwide distribution of the typical Italian "Don Alfonso" products.

itchen? After yourself, who is the most important?

“During our busiest period there are 18 of us. I rely heavily on two sous chefs, who are like brothers to me, seeing that we spend hours and hours together working. But I admit that they are all important in the kitchen. When there are 60 people front of house all sitting down together, the adrenaline goes “back stage” and you cannot follow everything yourself, but you must rely on your chefs de partie and the fact that all together you form a team. For me the kitchen is like a dance, you have to move in perfect synchrony”.

Today the “Don Alfonso” is in China, Japan and various places of world excellence. What difficulties have you experienced, in gastronomic terms, in dealing with different cultures?

“When you go to work all over the world, you are dealing with different customers. You can understand culture by eating with them. But it is more difficult to understand what they like about Italian cuisine. I will give you an example, rice and China, where we were the first top level restaurateurs to open. You cannot offer rice cooked al dente to the Orientals. You mustn't be presumptuous and go against the culture of other Countries. You must mediate, keeping your identity and offering it to them, not over-cooked but not al dente, either. And again, in countries where they eat live fish, if it has been in the fridge for even just three hours, they notice it, and so you must have an aquarium for the fish sent from Italy, or go looking for varieties of local fish so that you can serve it fresh as they like it”.

Which is your favourite cuisine, other than Italian?

“I adore Tokyo and its cuisine, for example. But I must say, that the more I travel around the world the more I realise, with full awareness, what an enormous wealth of gastronomic history and traditions we have compared with other countries. I mean that, just like when you are in love, it is only when you have known different things that you know what you really like. Our cuisine may appear to be simple, but on the contrary it springs from this awareness”.

Do you have another project up your sleeve?

“A book which will soon be published by Mondadori. The story of the life of chefs and travellers, just like my father and I, who always look at the world with the eyes of food. From Japan to China and Vietnam, we will talk about the world we have met in these 40 years of business. The world seen through the eyes of someone who loves food”.



SEE PAGE 29
FOR THE ITALIAN TEXT

Neither meat, nor fish

Mario Musci was born in Molfetta in 1983. He lives in Bisceglie and works in Trani at the prestigious “Gallo Restaurant”, managed by the patron Gallo Alessandro, the famous sommelier. A member of the Bari Chefs Association, chaired by Giacomo Giancaspro, he expresses in his dishes a cuisine full of senses, perfumes and traditions. A pianist from the age of six, however when he reached the cross-roads of his scholastic career he started to study at the Molfetta Catering College. His first working experiences began in the summer periods, from the Palace hotel in Bari to the Timeo in Taormina. In the splendid surroundings of the Dolomites he worked at the Grand Hotel Villa Flora, and then decided to spend some time at the restaurant of a famous Seventeenth century castle, the Castello di Spaltenna Hotel in the Pieve. He remained there for three years, gaining experience in all the various sections of the kitchen. After Tuscany, he decided to leave for Bucharest, in Rumania, where he remained for a year and opened a small typical Pugliese restaurant “I tre Archi”, where he introduced the *burrata* from Andria. He worked for about three years at the “Gallo Restaurant” and often travelled between Rumania and the Ukraine, taking the gastronomic traditions of his homeland around Europe. In 2007 he took part in the Italian Internationals, winning the gold medal with the highest score of the day and only just missed winning the title of national champion (by just 0.5 points from the winner). Finally, Mario Musci was also national champion of the prestigious “Il Chicco d'Oro 2009” competition held at Isola della Scala (VR).



SEE PAGE 32
FOR THE ITALIAN TEXT



Cheeses in cooking

by Chiara Mella

“My cooking, just like that of many very good colleagues of mine, is an art form in its own right since it isn't limited to satisfying a physiologic need, but manages to excite those who eat it”. This is the thought on which the 44 year old chef from Chicco Coria bases his recipes which find expression at the Antico Ristorante del Moro (Bergamo) and the Ristorante Casignolo di Cinisello Balsamo (Milan), where he has been head chef since 2008. His talent is not only artistic, but also managerial, because not only is the chef a restaurateur but he also manages Gazpacho Srl, a consultancy and services company for the catering trade. Part of his work is to teach at catering colleges and specialisation schools for professionals and he provides medium-high level catering and banqueting services.

His professional path began in 1984 with a diploma from Ipsar at San Pellegrino Terme (BG) and, at 23 years of age, he was already working as a chef de cuisine. “I had many experiences which enormously increased my ability to respond adequately to the various responsibilities which managing a team of chefs entails”, the chef comments.

Over the years, Coria has also taken part in many cooking competitions at national and international level, as an individual or in a team and with satisfactory and sometimes excellent results. And he was also a member of the NIC (Italian National Chefs Team) for eight years. “These competitions have also always been a chance for me to compete against thousands of professional chefs coming from all over the world. Thanks to this experience, I think I have grown a great deal in professional and human terms”, concludes Coria.



SEE PAGE 42
FOR THE ITALIAN TEXT



Seaweeds in cooking

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

There are many seaweeds, of different shapes and tastes, just like vegetables growing on the earth. How do you compare a leek with a carrot or a tomato with a pumpkin? The same applies to Kom-

bu, Dulse, Wakame and Sea Lettuce.

To take advantage of the extraordinary richness of the taste of seaweeds, the best thing is to take a progressive approach. Initially it isn't worth trying to make a salad only from seaweed leaves, but it is better to use them in flakes to flavour a sauce or instead of parsley or chervil in a soup or omelette.

For those trying to cook seaweeds for the first time, it is best to use them in small amounts, so as to get used to these new flavours and appreciate them. You will soon have the joy of noticing that you have included new and delicious foods in your cooking. Then you can gradually increase the quantities, until you may even be using as much as 2-300 grams of seaweeds a day.

When you start using dehydrated or pickled seaweeds you will have an idea of what these sea vegetables are like and there will be plenty of surprises from re-hydrating. The seaweeds will take on bright colours and will immediately have an inviting appearance. The seaweeds will come to life again and you will immediately feel yourself carried by the waves and sprays of sea water; they will release a delicate perfume of iodine which will spread during cooking.

IN LEAVES, FLAKES AND POWDER

Cooking seaweeds offer just as many possibilities as cooking with vegetables from the earth. All types of cooking are possible: boiling, steaming, stewing, marinating, baking, sautéing, grilling, frying, lacto-fermenting, and eating raw. Cooking times vary depending on the chosen seaweeds, from the degree of tenderness you want and from the recipe you have decided to prepare.

Seaweeds in leaf form must be rehydrated in water for a few minutes so that they do not lose their precious mineral salts and nutrients and the best part of their flavour. If you wish, you can filter the soaking water and re-use it in cooking.

Seaweeds in flakes can be used just like aromatic herbs and included in the context of any dish, without rehydration and without wasting any time, just by adding a handful to soups, sauces, a dressing or a side dish, an omelette, on pizza or where your imagination suggests.

Powdered seaweeds, such as Spirulina, can be used to prepare delicious, nutritious drinks, aperitifs and excellent sweets and desserts.

In their search for new flavours and new "fusion" experiences, various Italian and international chefs have enhanced the appeal of seaweeds

by using them in haute cuisine dishes, giving them an important role in some of their dishes.

SEAWEEDS: VARIETIES AND COMBINATIONS

A list follows of the most widely used and best known seaweeds, accompanied by some recommendations of how to combine them, even if it is only by using them that you will think of hundreds of different ways to use them.

AGAR AGAR

This is the gelatinous part of some varieties of red seaweeds belonging to the Rhodophyceae family, such as Gelidium, Gracilaria and Euchema. It contains virtually no calories and is nutritionally interesting due to the presence of mineral salts and oligo-elements. Once swallowed, agar agar carries out a specific protective action on the gastro-intestinal mucous membranes and an effective depurant action. It is a valid aid for the lazy intestine. The taste is almost neutral and its form in threads allows it to be combined with all raw vegetables the taste of which will prevail. It is ideal for preparing low-calorie salads (see the box with the recipes).

DULSE SEAWEED

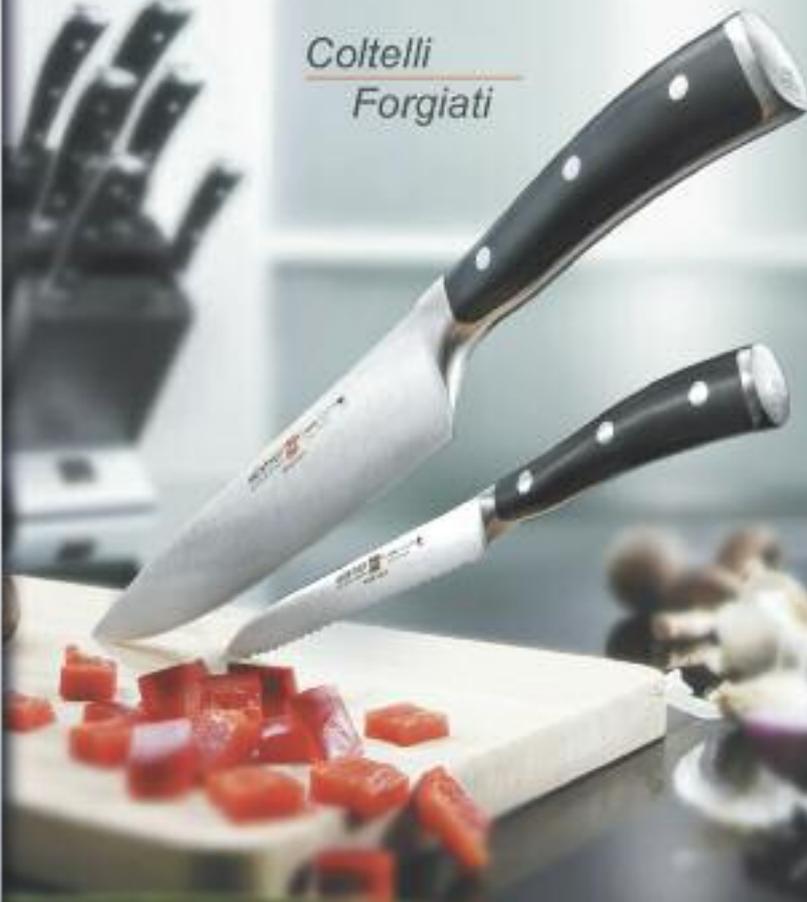
Dulse Seaweed (Linnaeus) is a red seaweed belonging to the Rhodophyceae family. It has a beau-

WÜSTHOF



CLASSIC IKON

Coltelli
Forgiati



Quality - Made in Solingen/Germany

Per Informazioni:

Valsodo SRL

Tel: 055 - 8878751

e-mail: valsodo@iol.it

www.wuesthof.de

tiful red, purple colour. It comes from the North Atlantic. It is a soft seaweed with a very particular “hot” flavour, unique of its kind. It can be used to prepare a series of soups and delicious dressings. Cooked for a short time, it combines well with onions and is a tasty accompaniment for oat and cereal-based dishes. After soaking for a short time it can be added to different types of salads, giving a note of colour and an extra addition of nutritious substances.

SEA LETTUCE

This is a green seaweed belonging to the Chlorophyceae family. It is one of the most famous species of seaweeds and is the richest in chlorophyll. It is also the one which closest resembles terrestrial plants. It is particularly rich in calcium (30 times more than milk), magnesium and minerals, substances which are indispensable for the organism. The beautiful bright green leaf, although thin is rather resistant and this makes its use versatile (it can be prepared raw but also cooked). It has an intense perfume and an extremely delicate taste. It is suitable for preparing colourful salads, tasty dressings and side dishes to accompany fish.

NORI SEaweEDS

Nori (*Porphyra umbilicalis*) is a red seaweed belonging to the Rhodophyceae family. It has a beautiful purple colour and its leaves are so thin and delicate that they melt in the mouth. It is the most popular sea vegetable, because it is fast and easy to prepare and versatile. It is also pleasant to the palate for those who do not yet know seaweeds due to its very delicate flavour. It is very high in proteins and rich in iron, Omega 3 and beta-carotene. Eaten constantly and regularly, it reduces cholesterol and triglycerides in the blood. The nutrients of which it is composed give strength and energy to the organism and it is particularly suitable for children. It can be eaten raw or blanched quickly. It is ideal for light, refined salads, sea-perfumed soups, cheese creams and to complete delicious fish dishes. It has a particularly delicate but unmistakable flavour.

KOMBU

Kombu or Konbu is a large brown seaweed belonging to the Phaeophyceae family. It is rich in potassium, laminaria, alginates and iodine. If eaten regularly it helps reactivate the metabolism, improves blood circulation, regulates arterial pressure and helps drainage and detoxication. Kombu seaweed is also rich in glutamic acid, the original natural version of that powerful aromatising substance called mono-sodium glutamate. It is often used in natural diets for its “technical” function in cooking vegetables (it makes them more digestible) and in the preparation of broths and soups (it completes and enriches the flavour of vegetable broth). If

left to dry for several days in the air it can also be nibbled as a snack.

SEA SPAGHETTI

The Sea Spaghetti seaweed (*Elongated Himanthalia*) is a brown weed belonging to the Phaeophyceae family. The leaf has the characteristic shape of a thick spaghetti and after re-hydration it swells turning green and fleshy like the common green bean. It is particularly rich in vitamin C (six times more than oranges), potassium and alginates. Constant and regular use of the seaweed allows the organism to adapt more easily to external environmental conditions (the cold, muscular stresses, etc.). It helps to reduce water retention, fosters detoxication and protects the stomach from acidity. It has a pleasant and balanced taste. The particular texture of the seaweed makes it particularly suitable for all types of cooking, necessary for softening it. It can be used as a starter or side dish after marinating in vinegar or lemon. It is ideal for preparing delicious sea-scented dressings,

ROYAL KOMBU

Royal Kombu (*Laminaria saccharina*) is a large brown seaweed particularly rich in iodine, potassium, laminaria and alginates. If used regularly it reactivates the metabolism, fosters blood circulation, regulates arterial pressure and helps drainage and detoxication. It has a sweet, delicate flavour given it by the mannitol which it contains in large quantities and the leaf is thin and rather tender. The side of the leaf is particularly suitable to be prepared raw in salads, while the more consistent central part can be steamed, boiled or used to prepare broths and soups. It is ideal for making vegetarian rolls which you can stuff as you like.

NORI SEaweEDS FOR SUSHI

Nori seaweed for sushi is certainly the most popular seaweed in the world and also the most widely eaten. In Japan they are prepared with red seaweeds belonging to the *Porphyra* species or with green seaweeds of the *Enteromorpha* species. After picking, they are washed and then finely chopped and reduced to a thick pulp like a soup which is poured in small quantities into squares resting on bamboo mats. The surplus liquid drains away and the mats covered in seaweed are dried, in the traditional way in the sun, or in large ovens. The *Porphyra* and *Enteromorpha*, which are used to prepare the Nori for Sushi are seaweeds with a high protein content and the balanced presence of vitamins, mineral salts and Omega 3. In the East and particularly in Japan, Nori for sushi is usually eaten every day, even by children who just like nibbling on it, because it has a pleasant taste and is nourishing, giving strength and energy to the organism in a balanced and natural way. The “Le Goemonier” leaves of

Nori seaweed are already toasted. They can be cut into strip if used for garnishes or to wrap rice balls and rolls. The rolls covered in Nori Seaweed are the eastern equivalent of our sandwiches. Nori seaweed for sushi is suitable for preparing Sushi Maki with its classic form in rolls. A series of tasty aperitifs can be prepared with the leaves: just cut the leaf into small squares and fold the sides forming little baskets to be filled with olives, artichokes, mushrooms, cheese, pâté, pickles, vegetables, eggs, tuna, bottarga, caviar, mayonnaise, sauces....

WAKAME

Wakame (*Undaria pinnatifida*) is a brown seaweed belonging to the Phaeophyceae family. Its delicate taste and ornate shape make it one of the most versatile and popular seaweeds. When soaked, its bright green colour reappears. Daily consumption of Wakame helps to cleanse the liver and the intestine and protects the stomach from acidity, gastritis and ulcers. It also fosters the production of keratin, an indispensable substance for keeping the skin, nails and hair in good health. It is much loved for its characteristic after-taste of hazelnuts. Its leaf is firm but quite tender and it can be eaten either raw or cooked. It is ideal for the preparation of tasty soups, mixed salads, dishes of vegetables and fish. It is a precious ingredient for soups and the classic miso soup which is not complete without this seaweed.



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 una...

...Piña Colada

invece sono mousse
e gelatine al cocco,
al rum e all'ananas.

LA RICETTA

Per la gelatina al rum:

portare a bollore 25 grammi di acqua con 25 grammi di zucchero, aggiungere 80 grammi di rum bianco e 4 grammi di gelatina in fogli. Stendere il composto su una placca, lasciare raffreddare e procedere con la coppatura utilizzando un cerchio grande come un bicchiere.

Per la mousse al cocco:

scaldare a 50°C 100 grammi di polpa di cocco con 40 grammi di zucchero; aggiungere 40 g di gelatina in fogli. Quando il composto è freddo unire 100 grammi di panna montata.

Per la mousse all'ananas:

100 grammi di polpa di ananas in bricco con 40 grammi di zucchero; aggiungere 4 grammi di gelatina in fogli e quando il composto è freddo unire 100 grammi di panna montata.

Assemblare stratificando i composti.

Per decorare, creare una cannuccia e un bastoncino da cocktail utilizzando 100 grammi di cioccolato fondente opportunamente temperato.



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).