il Cuoco

Magazine
Ufficiale della
Federazione
Italiana Cuochi

N. 296
Novembre/Dicembre 2010

La FIC in Italia
e nel mondo
notizie dalle
associazioni

Internazionali d'Italia:
aperte le iscrizioni

La grande famiglia
dei cuochi italiani

Con la "Pietà" in margarina, l'Italia conquista l'Oro ai Mondiali di Lussemburgo

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

For English text see page 75

È nata la F.I.C. *Promotion*

di Paolo Caldana
Presidente nazionale Fic

Voglio rivolgere un grazie di cuore a tutti Voi, che avete creduto in questo importante progetto e che avete dato l'assenso definitivo per la creazione della "Fic Promotion". Finalmente la Federazione Italiana Cuochi guarda al futuro. Si adegua ai tempi, così come fanno da tempo le altre Associazioni di categoria. E ne fa un punto di forza comune per renderci importanti all'interno del grande mondo dell'enogastronomia.

La Fic rimane fiera e orgogliosa del suo passato e dei traguardi sinora raggiunti, ma da oggi si struttura per affrontare al meglio le sfide future e le richieste del mercato. È in questa direzione che la modernizzazione impone di muoversi e la Fic deve essere pronta a dare risposte concrete e attendibili su tutti i fronti e nel rispetto dei tempi.

In primo luogo, la crescita deve essere professionale e di qualità per l'aspetto associativo, guardando realmente ai problemi della categoria e risolvendoli concretamente, tenendo presente che il "collante" Fic è il fiore all'occhiello per tutti coloro che ne fanno attivamente parte.

In secondo luogo, era tempo che la Fic diventasse "anche" un'azienda imprenditoriale che potesse essere il canale attraverso il quale ottimizzare il valore professionale unitamente alla qualità dei servizi e dell'etica che il marchio Fic rappresenta in Italia e nel mondo.

Fic Promotion: i perché, gli scopi e le finalità. Per dare maggiore trasparenza alla parte amministrativa, fiscale e legale; per dare valore, serietà, qualità e professionalità all'organigramma Fic; per raggiungere una più ampia visibilità nel comparto culturale, professionale e commerciale; per promuovere e pubblicizzare prodotti e servizi all'interno del settore enogastronomico generale; per organizzare iniziative culturali, propagandistiche ed edizioni di materiale di interesse per il nostro settore. Gli obbiettivi che la Fic Promotion ci permetterà di raggiungere sono molti e quello che dovrà essere concretizzato più a breve è il raggiungimento di un'autonomia gestionale ed economica che porterà entrate alla nostra Federazione Italiana Cuochi.

Sono fermamente convinto che la Fic Promotion rappresenti quel salto che ci permetterà di essere al passo con i tempi e che sia già da ora motivo di grande soddisfazione per tutti noi e, soprattutto, per coloro che hanno lavorato e che molto avranno ancora da fare per questo nuovo e importante progetto Fic.

Visto l'inizio di un nuovo anno così proficuo per la Federcuochi, colgo l'occasione per augurare a tutti quanti Voi che il 2011 sia pieno di soddisfazioni professionali e di amicizia.

SOMMARIO

IN COPERTINA:
I Cuochi della Campania sfilano per la Festa del Cuoco.

IL CUOCO n. 296
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:
Franco Alessi, Renato Andreoletti, Mario Becciolini, Stefano Bonetto, Salvatore Bruno, Franco Cacciatore, Paolo Caldana, Alberta Carlesso, Tiziano Casalaspro, Alessandro Circiello, Luigi Cremona, Ciro D'Elia, Mariano Giaconia, Giovanni Guadagno, Vincenzo Lonati, Pierluigi Lovisa, Giuliano Manzi, Eugenio Medagliani, Pietro Montone, Antonio Morelli, Mino Ortu, Claudio Pastena, Stefano Pepe, Giulio Renzulli, Gaetano Riccio, Marco Valletta, Attilio Vannucci

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 È nata la F.I.C. Promotion

Notizie & eventi
8

Saperi & sapori
12 Il polpo e il tappo

Buono a sapersi
14 La legge sulla Privacy nei ristoranti

L'intervista
16 Luigi Vitiello

Locali da gourmet
20 Antico Martini, Venezia

Le nostre ricette
24 Alfonso Caputo: mare e fantasia

Nazionale Italiana Cuochi
30 Coppa del Mondo 2010: il resoconto

Ateneo della cucina italiana
34 La frutta

Chef in gara
36 Le gelatine nella cucina fredda

Corsi e concorsi
38 Internazionali d'Italia 2011
40 Mondiali 2010: oro all'Italia con la scultura di Belsito
42 Cuoco dell'anno 2011
44 Caseus Veneti 2010
46 Premio Godio 2010

Spazio Giovani
48 Verso l'Albo professionale

Scuola e formazione
50 Gli istituti professionali

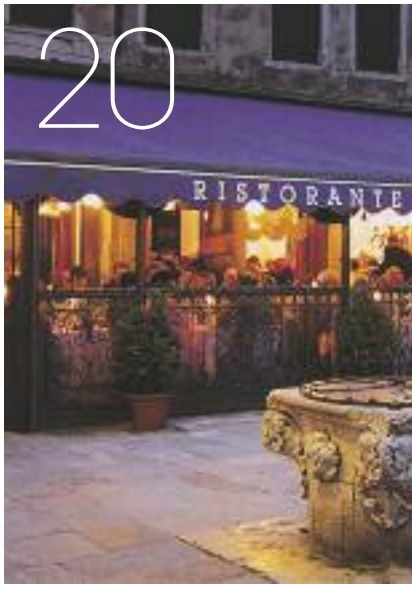
Pane & Pasta
52 Le diverse lievitazioni

La salute nel piatto
54 Le mode entrano in cucina

Vita associativa
57 Brescia
58 Genova, Roma
60 Pavia
62 Brianza
63 Massa Carrara
64 Napoli
66 Umbria
68 Cagliari, Isola d'Elba, Trapani
70 Fermo, Vulture
72 Campania

75 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 - Guerrer Lamberto - Guidotti Maurizio - Lillo Giuseppe Domenico - Lombardi Luigi
Macario Angelo - Macrì 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

AUGURI AI LETTORI
La Federazione Italiana Cuochi, la Giunta esecutiva, i responsabili dei Dipartimenti e Compartimenti formulano i più sentiti auguri per un sereno Natale e un felice Anno Nuovo.

A SAPORE 2011 DEBUTTA "COOKING PASTA"

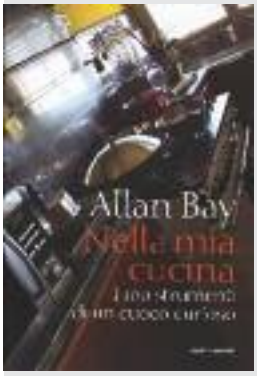
Expo e degustazioni di pasta fresca e secca proveniente dai migliori pastifici italiani

La prossima edizione di **Sapore Tasting Experience** si svolge a Rimini Fiera dal 19 al 22 febbraio 2011 (www.saporerimini.it) e presenta una gustosa novità: **Cooking Pasta**, esposizione e degustazione della pasta italiana.
Si tratta di un'area espositiva e dimostrativa, posizionata al pad. A 3, dedicata alla valorizzazione della pasta, eccellenza del Made in Italy nel mondo. Cooking Pasta prevede eventi e degustazioni di pasta fresca e secca in un programma organizzato in collaborazione con grandi importatori alimentari esteri e prestigiosi chef. Il tutto nell'ambito di Sapore 2011, la grande fiera leader italiana sui canali del fuori casa, con 41 anni di esperienza al servizio del mercato dell'alimentazione extradomestica con focus su food, beverage, birra vino, olio e prodotto ittico.
In programma, a cura di Pastaria, c'è anche una tavola rotonda che metterà a confronto i pastifici e i buyers dell'Ho.Re.Ca, per ragionare sul collegamento fra produzione e distribuzione di questa eccellenza italiana, che ha tutti i requisiti per dotarsi di strumenti commerciali in grado di veicolarla con efficacia.

GARA DI PRESEPI ARTISTICI

Dal 19 dicembre al 19 gennaio a Villa Bragadin di Ceggia (VE) si svolge il Premio in memoria di Gian Paolo Cangi, compianto segretario generale della Fic.
È al via il primo concorso nazionale del Presepio artistico realizzato con i prodotti alimentari. Possono partecipare gli allievi degli Istituti Alberghieri statali e non, gli iscritti alla Federazione Italiana Cuochi, pasticceri, panettieri e gli appassionati dell'arte culinaria. Per accedere al medagliere, ogni partecipante deve preparare un'opera artistica o più opere con prodotti alimentari. Il bando è pubblicato sul sito www.fic.it, da dove si può scaricare anche il modulo di iscrizione. L'iscrizione è gratuita.

SCAFFALE DI CUCINA



Nella mia cucina. I 100 strumenti di un cuoco curioso, edito da Mondadori (22 euro, pp. 336). Dalla "A" di abbattitore alla "F" di fruste, dalla "R" di Roner alla "W" di wok, passando per tutte le lettere dell'alfabeto. Allan Bay elenca così i cento strumenti utili nella cucina del cuoco di ieri e di oggi, li illustra al lettore e li accompagna con qualche ricetta significativa che li utilizza.

GRANDI CHEF SULLA NEVE

Dal 16 al 21 gennaio 2011 le Dolomiti diventano palcoscenico della cucina gourmet, in occasione della sesta edizione della Chef's Cup Südtirol. I padroni di casa di questa tradizionale festa sono i Dolo-Mitici, i tre ristoranti gourmet dell'Alta Badia: St. Hubertus dell'Hotel Rosa Alpina, La Siriola dell'Hotel Ciasa Salares e La Stüa de Michil dell'Hotel La Perla. Durante tutta la settimana di Chef's Cup sono previsti corsi di cucina presso i tre ristoranti dell'Alta Badia, pranzi, incontri e una cena di gala con gli chef "stellati" Luisa Valazza - Al Sorriso, Alfonso Caputo - La Taverna del Capitano ed Enrico e Roberto Cerea - Da Vittorio. Nella foto: Norbert Niederkofler del ristorante St. Hubertus di San Cassiano (BZ). Info: www.altabadia.org

STRATEGIA PER L'ATTUAZIONE DEL PROGETTO "CUCINA ITALIANA INTERNAZIONALE"

ASSOKNOWLEDGE

Obiettivi: utilizzare la Cucina Italiana Internazionale come "traino" per la promozione all'estero dei Prodotti certificati del "Made in Italy" agroalimentare. L'iniziativa che le Imprese francesi hanno affrontato oltre cento anni fa, e i cui successi sono a tutti noti, si prefigge di conseguire l'ambizioso risultato di essere di supporto e sostegno alle iniziative di promozione del marchio Italia nel mondo intraprese dai Ministeri preposti. La diretta correlazione, nella percezione dei consumatori "globali", tra il Marchio Italia e la tradizione gastronomica e culinaria del nostro Paese, hanno fatto ritenere alle Imprese detentrici di questa conoscenza, che fosse opportuno definire quanto prima degli standard qualitativi di Prodotto e di Processo, finalizzati sia alla riconoscibilità che al corretto trasferimento culturale di questa tradizione. In questa prospettiva al livello massimo professionale di "Cuoco di Cucina Italiana Internazionale" verrà affidata una importante funzione culturale di "Ambasciatore della Tradizione Italiana".

Alla forte differenziazione della Cucina Regionale Italiana, che sarà sempre uno dei "Driver" maggiori di attrazione turistica per il nostro Paese, si contrapporrà un modello nel resto del Mondo, al di fuori dell'Italia, di standardizzazione che dovrebbe svolgere una funzione di contrasto alle improprie e spesso arbitrarie attribuzioni di italianità a ciò che di italiano non ha quasi nulla se non delle lontane reminiscenze, mal elaborate, della cucina contadina che è stata esportata con l'emigrazione, agli inizi del secolo scorso. Uno straniero dovrebbe essere in grado di mangiare le stesse "Tagliatelle al Ragù" sia in un importante ristorante di un albergo di Pechino, di Tokyo, che di Londra come già avviene per tanti piatti della Cucina Internazionale Francese.

Le Imprese di Assoknowledge si candidano, in questa prospettiva, anche a collaborare fattivamente con Imprese di altri Settori merceologici nel comune obiettivo di rafforzare l'immagine dell'Italia nel Mondo.

+ 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.

Vi aspettiamo al
MIA - Rimini
19-22 febbraio
Hall A7 C7
stand 058

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!**

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

Esperto di pianificazione urbanistica, docente universitario, scrittore e amministratore pubblico da 14 anni, Claudio Ricci è uno dei rari sindaci d'Italia che proviene dalle file del turismo e ha le idee chiare sul significato di Industria dell'Ospitalità. Assisi grazie al suo contributo è diventata una moderna ed efficiente destinazione turistica ancorata alla sua identità culturale e artistica. Infrastrutture ed eventi permanenti sono i cardini del successo

Incontriamoci ad Assisi

Intervista a Claudio Ricci di Renato Andreoletti e Alberta Carlesso

Assisi è sempre stata una destinazione turistica, però in passato non aveva una struttura alberghiera adeguata alla sua vocazione.

"Ecco un primo punto da chiarire. Vale per Assisi come per le città e il territorio italiano che vogliano dare vita a una vera e propria industria dell'ospitalità . Il primo aspetto riguarda le infrastrutture, vale a dire la qualità dell'offerta ricettiva, alberghiera, extralberghiera, ristorativa. L'offerta si compone di tanti elementi: dall'albergo al vigile urbano alla segnaletica alla pulizia della città all'arredo urbano al valore etico dell'accoglienza. La prima componente è di tipo culturale: far crescere il senso dell'accoglienza complessiva. Non si può fare turismo però se non si hanno le infrastrutture e che queste dovrebbero essere sempre più previste fin dall'inizio nei piani regolatori generali del territorio. In un luogo turistico bisognerebbe prevedere le infrastrutture in funzione delle strategie turistiche e pianificare il territorio anche sul piano urbanistico in funzione delle strategie turistiche."

Assisi dispone di una superstrada che ha facilitato molto l'accessibilità al territorio e dispone di un sistema di parcheggi sotterranei esemplare.

"Lo stiamo completando con scale mobili che colleghino i parcheggi con il centro storico. Entro la seconda metà del 2011 completeremo gli svincoli e i sottopassi che completeranno e faciliteranno il sistema viabilistico della città. Abbiamo creato importanti spazi per eventi. Quando si parla di eventi culturali, dobbiamo pensare soprattutto a progetti culturali permanenti piuttosto che a mostre episodiche e standardizzate. Devono essere ispirate in particolare all'identità culturale dei luoghi. Ad Assisi ci sono 20mila metri quadrati di affreschi di Giotto, Simone Martini, Pietro Lorenzetti, Pietro Cavallini, Cimabue, artisti che diedero vita allo stupore della tridimensionalità pittorica. Questo è un valore e un'identità specifici di Assisi. Le altre città italiane hanno altre identità, che occorre mettere in luce per comunicare e realizzare iniziative che siano permanenti".

Ogni città deve essere coerente con il proprio "brand"

"Mai tradirlo. "Incontriamoci ad Assisi" è il miglior auspicio e l'ideale slogan per qualsiasi riunione che si pensi di organizzare da noi. L'armonia tra il costruito, l'ambiente e il creato che è sintetizzata nel Cantico delle Creature di San Francesco è un altro elemento che può essere sviluppato nel concetto di "veniamo ad Assisi" per rigenerarsi non solo sul piano fisico ma soprattutto su quello psichico, spirituale. Assisi è magica per i tramonti, il silenzio, un coro che canta in chiesa, per recarsi in un agriturismo dove assistere alla bacchiatura delle olive e vivere un'emozione unica e rigenerante. La prospettiva di questo genere di viaggio è laica, non solo religiosa, non solo cattolica; è spirituale nel senso più ampio del termine. Ho la convinzione che le vere attrattive di un luogo non siano tanto i suoi beni naturali e culturali quanto le emozioni che riesce a produrre. Le vere attrattive sono le emozioni e le esperienze che si riesce a proporre. In questo senso c'è la novità della nuova lista del patrimonio immateriale e culturale dell'Unesco. Il World Heritage List dell'Unesco nel 2012 compirà quarant'anni. Riguarda il patrimonio materiale relativo ai beni materiali e culturali. L'Italia è in testa con 45 siti, seguita dalla Spagna con 42 siti, la Cina con 40, la Francia con 35, la Germania con 33. Nel mondo i Siti Unesco a oggi sono 911. Gli Stati che aderiscono alla convenzione Unesco sono 187. Dal 2001 ha iniziato a prendere corpo una nuova lista di beni Patrimonio dell'Umanità: quelli immateriali, intangibili e durali. L'Italia ne ha solo due al momento: l'opera dei Pupi Siciliani per le valenze legate alle città di Palermo e Catania e il canto a tenore sardo per le valenze legate all'area della Barbagia. Nel 2011 l'Italia dovrebbe inserire un'altra decina di siti immateriali; è una lista interessante perché guarda alle feste storiche, alle tradizioni orali. Da poco tra i nuovi siti immateriali c'è anche la Dieta Mediterranea".

CHI È SOLIDUS

Le nove associazioni di Solidus

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

I cuochi italiani nel mondo hanno da tempo dato vita a un vivace gruppo di discussione sulla rete, il Gvci (Gruppo Virtuale Cuochi Italiani). Qui, a dispetto della lontananza, possono scambiare e condividere informazioni e opinioni in tempo reale sui più svariati aspetti della cucina. Ecco che cosa scrivono per esempio sull'utilità di usare il sughero nella cottura dei polpi

Il polpo e il tappo: leggenda o scienza?

di Eugenio Medagliani

For English text see page 75

Michele Osteria HK.
È una delusione scoprire come il tappo non sia coinvolto nella cottura del polpo. La tradizione vuole che l'aggiunta del tappo nasca nel Sud Italia, dove esisteva ed esiste ancora la cultura del polpo cotto e venduto in strada. Si può immaginare il rischio che affrontava il polparo quando doveva cercare ed estrarre dalla fumante pentola i polpi da tranciare e vendere. Questi, legati con uno spago, erano attaccati a un turacciolo che, galleggiando, poteva essere facilmente arpionato con una forchetta, evitando così pericolose scottature. Intelligentemente i polpari numeravano i tappi, onde riconoscere quelli messi per primi a cuocere.

Francesco.
Bisogna battere il polpo sotto la testa più volte, finché risultino snervati i tentacoli; poi lo si chiude in un sacco contenente ghiaccio, lo si scuote un po' di volte per fare "arricciare" i tentacoli, lo si congela e, dopo averlo scongelato si può cucinare come piace.

Luigi Chirico.
Il tappo di sughero è solo un utilizzo abituale dei nostri "vecchi" (cuochi). La verità è che appena il tappo di sughero raddoppia di volume, il polpo è cotto.

Donato.
Da noi il polpo viene cucinato nella sua stessa acqua, si aggiunge poco olio, uno spicchio d'aglio, mezza cipolla affettata, grani di pepe. Si pone il polpo in un recipiente di coccio sigillato con pasta di pane. Fiamma bassissima sino a quando il profumo avverte che il polpo è cotto; cottura simile a quella pugliese *(polpo affogato)* o ai *polpetti alla Luciana*.

Ettore Bocchia.
Il consiglio che posso suggerire, soprattutto per cucinare i polpi che giungono fuori dal bacino Mediterraneo, è quello di immergerli per pochi minuti in un centrifugato d'ananas. Questo frutto contiene la bromelina, sostanza che denatura le proteine del mollusco. Il tempo di immersione dipende dalla massa del polpo. Per polpetti, seppioline, moscardini basta un minuto, poi subito in acqua bollente. Si può far sparire il leggero sentore di ananas giocando con una componente acida.

Samuele Sbaudoino, Damasco.
Non sono d'accordo sul congelamento del polpo, dato che in Siria, dove lavoro, ci sono polpi freschi buonissimi, che sogno anche ad Alassio, paese dal quale provengo. Io li cuocio direttamente senza congelarli.

Mario Cittadini.
Per intenerire ogni carne, intesa come cibo a struttura proteica, quindi anche il pesce e i molluschi, si possono seguire tre percorsi. Il primo è chimico: aggiungere alcuni tipi di enzimi contenuti in certi frutti (come l'ananas citato da Ettore Bocchia), che rendono più morbida la carne del polpo distruggendone la catena aminoacida. Tali enzimi, presenti anche nel nostro stomaco, ne favoriscono la digestione. Il secondo percorso è fisico: cottura o congelamento. Il terzo è meccanico: la parziale distruzione della catena aminoacida può anche avvenire battendo violentemente la carne, sfregandola o con altre operazioni (anche la masticazione è un esempio).In Giappone ho visto intenerire il polpo massaggiandone energicamente ogni tentacolo con un grosso daikon (ravanello bianco) o una patata tagliata a metà. Con questo procedimento non si sciupa la pelle e lo si pulisce dal muco.

ERRATUM

Nella commemorazione di Rinaldo Drago pubblicata su Il Cuoco n. 295 (pag. 13), il cognome del compianto Senatore Fic e Presidente onorario Unione Regionale Cuochi Toscana è stato erroneamente pubblicato come Draghi. Ce ne scusiamo sentitamente.

Campagna Tesseramento 2011

Entra a far parte della grande famiglia dei cuochi italiani

Iscrivendoti riceverai:

- L'abbonamento annuale alla rivista "IL CUOCO" (sei numeri).
- La nuova tessera formato Card della FIC (rinnovabile) con codice personale e password.
- La possibilità di scaricare attraverso log-in il DVD didattico 2011 e di avere accesso alle aree riservate del Nuovo Sito F.I.C.
- Adesivo FIC

In più avrai i seguenti vantaggi:

- La possibilità di partecipare a tutte le iniziative della propria Associazione Provinciale e Regionale nonché a tutte le Manifestazioni Nazionali della FIC.
- L'aggiornamento e la possibilità di partecipare a tutti i concorsi o competizioni organizzati dalla F.I.C. (es. Internazionali d'Italia, Premio Taittinger, Artistica, Premio Erba "Cuoco dell'Anno" ecc.) e dalla WACS.
- Priorità di iscrizione a tutti i corsi di formazione F.I.C. organizzati sul territorio dalle rispettive Associazioni o dai Compartimenti Nazionali, nonché la possibilità di scaricare i corsi che saranno pubblicati nelle aree riservate del sito web FIC.
- Ingressi agevolati e/o gratuiti in alcune delle maggiori fiere di settore nelle quali l'Associazione è presente (es. "Sapore" di Rimini, "Host" di Milano, "Pa.Bo.Gel" di Roma, "Tirreno CT" di Massa ecc.)
- L'abbonamento agevolato alla rivista mensile "Cucina Gourmet".
- Sconto su libri o prodotti multimediali presentati nella Rivista "IL CUOCO".
- La possibilità di accedere attraverso la tessera associativa a particolari agevolazioni o convenzioni sull'acquisto di prodotti di aziende partner, promosse nel sito FIC.
- La possibilità di acquistare i Gadget F.I.C. a prezzi agevolati.

ISCRIVERSI È FACILE

rivolgiti alla tua Associazione Provinciale e Territoriale in Italia

All'estero: iscriviti presso le delegazioni Fic nel mondo o rivolgiti alla sede Nazionale.
L'elenco di ogni Associazione o Delegazione è sul sito **www.fic.it**

Per ogni altra informazione:
FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI - Piazza delle crociate, 15/16 – 00162 ROMA
Tel.+39.06.4402178/ 06.44202209 - Fax 06.4424620 - E-mail: fic@fic.it info@fic.it

In Italia le disposizioni in materia di "privacy" sono complesse. Hanno origine europea, un campo di applicazione molto ampio e devono trovare riscontro anche nelle aziende di piccole dimensioni e poco strutturate

Privacy nei ristoranti: istruzioni per l'uso

di Stefano Bonetto
esperto di normazione tecnica

L'obiettivo di questo articolo è quello di presentare ai soggetti che gestiscono ristoranti il significato della legge sulla **privacy** e le prime indicazioni sulla sua applicabilità. Il tutto, speriamo, in modo semplice e con esempi applicabili alla nostra realtà. Per questo la parte più tecnica è stata relegata in tre box tematici di approfondimento (dettagli sulla legge, classificazione dei dati e sintesi delle misure minime per gli strumenti informatici) mentre il testo è stato pensato in modo discorsivo.

Il primo aspetto da capire è l'obiettivo della legge: **proteggere e tutelare il diritto alla riservatezza** del proprietario (principalmente una persona fisica) di un dato o di una informazione, ossia tutelare tutti noi! Questa deve essere la chiave di lettura di tutte le nostre azioni quando dobbiamo rispettare il più comunemente conosciuto **"codice Privacy"**, che regola un argomento di grande attualità e importanza sociale. Basti pensare che in Italia è addirittura presente una **specifica authority** che è a tutela dei diritti di protezione dei dati personali. L'altro aspetto da ricordare è che tutela alcuni dati perché questa è una legge puntuale e specifica.

Il non rispetto delle disposizioni in materia di privacy comporta gravi sanzioni e ispezioni (con particolare riferimento alla guardia di finanza) che possono avere conseguenze anche sulla società che commette il reato come soggetto giuridico.

Veniamo agli aspetti operativi. Le persone e i soggetti che possono cedere dei dati per un utilizzo presso una struttura di ristorazione sono principalmente: clienti, dipendenti, collaboratori e fornitori. Fra tutti sicuramente i più importanti sono i clienti che ci trasmettono dati che rientrano nella classificazione della legge come ad esempio: l'e-mail, il numero di cellulare, eventuali allergie o intolleranze alimentari o convincimenti personali (religione, vegetarianismo) nonché i dati relativi alla carta di credito. Poi lavoratori e collaboratori per i quali gestiamo dati rilevanti come ad esempio: gli aspetti sindacali, giudiziari e di salute o della famiglia. **Il codice privacy richiede azioni specifiche se trattiamo questo tipo di informazioni;** la legge le classifica su tre livelli: **personali, sensibili e giudiziari** e definisce provvedimenti di tutela, protezione ed autorizzazione diversi in relazione al livello.

Sono definiti il trattamento manuale (tipicamente la conservazione) ed il trattamento informatico, ossia con strumenti elettronici, per il quale è presente un specifica serie di obblighi, dalle password agli antivirus (vedi il box).

Quindi un ristorante cosa deve fare? In parole semplici deve gestire le differenti situazioni. Per i clienti deve informare, anche attraverso modulistica o cartellonistica, della gestione che farà dei dati. Difficilmente è necessaria la firma di consenso del cliente; di particolare importanza invece chiarire bene i diritti in materia di cancellazione. La firma può essere richiesta in caso di cessione dei dati a terzi, ma questo è un aspetto da sconsigliare sempre. Tale attività di gestione deve essere completata con la formazione di tutto il personale. Per i dipendenti e i fornitori è necessario uno specifico documento per il trattamento ed eventuale cessione a terzi (commercialista e consulente del lavoro nei casi più semplici) dei dati che ci vengono consegnati e collegati all'attività che siamo obbligati a fare per la gestione della nostra impresa.

Queste attività dovrebbero essere descritte in un documento che si chiama DPS (documento programmatico per la sicurezza), sono infatti pochissime le realtà del settore ristorazione che possono essere considerate in una situazione semplificata. Infatti tale documento diventa anche procedura interna per tutti i dipendenti e collaboratori e quindi parte integrante degli obblighi di ogni lavoratore e contrattuali con i fornitori. In tale documento dovrà essere presente anche un esempio del documento che deve essere sottoscritto in forma di impegno da parte di coloro che trattano dati per conto del ristorante, oltre agli esempi di cui sopra, ormai sono molto frequenti le newsletter ai clienti o l'organizzazione di eventi con invito (degustazioni, vendita prodotti e corsi solo per fare qualche esempio).

Ultimo aspetto sul quale deve essere posta grande attenzione è la **videosorveglianza**: dove devono essere obbligatoriamente esposti cartelli informativi, definita una chiara giustificazione dell'installazione dell'impianto e presente una procedura per la gestione delle registrazioni; in questo caso **è quasi sempre necessario il supporto di un professionista.**

Le sanzioni sono molto impegnative e nella maggior parte dei casi potrebbero riguardare la società, per questo una corretta gestione è da raccomandare.

DETTAGLI SULLA LEGGE

Il D.Lgs n.196/2003 sostituisce la precedente legge n. 675/96, intitolata "Tutela delle persone e di altri soggetti rispetto al trattamento dei dati personali", introdotta per rispettare gli Accordi di Schengen e per dare attuazione alla direttiva 46/95/CE del Parlamento europeo e del Consiglio relativa alla tutela dei dati personali, nonché alla libera circolazione di tali dati. Alla suddetta normativa con il tempo si erano affiancate ulteriori disposizioni, riguardanti singoli specifici aspetti del trattamento dei dati, che sono state riassunte nel Testo Unico vigente "Codice in materia di protezione dei dati personali", entrato in vigore il 1° gennaio 2004.

CLASSIFICAZIONE DEI DATI

All'art. 4 del D. Lgs 196/2003 vengono disciplinate le tipologie di dati oggetto di trattamento normativo. Nello specifico vengono disciplinate: dato personale, si intende qualunque informazione relativa a persona fisica, persona giuridica, ente o associazione, identificati o identificabili, anche indirettamente, mediante riferimento a qualsiasi altra informazione, ivi compreso un numero di identificazione personale. Dato sensibile: i dati personali idonei a rivelare l'origine razziale ed etnica, le convinzioni religiose, filosofiche o di altro genere, le opinioni politiche, l'adesione a partiti, sindacati, associazioni od organizzazioni a carattere religioso, filosofico, politico o sindacale, nonché i dati personali idonei a rivelare lo stato di salute e la vita sessuale. Dato giudiziario: riguardano il casellario giudiziario, o l'eventualità di una sentenza penale di condanna. Questi dati sono molto delicati e sono assimilabili in gran parte ai dati sensibili.

SINTESI DELLE MISURE MINIME PER GLI STRUMENTI INFORMATICI

All'art. 34 del Codice in materia di tutela dei dati si stabilisce che vi sono alcuni provvedimenti considerati "minimi" da adottare nel caso di trattamento di dati con strumenti elettronici. L'allegato B del D. Lgs. 196/03 dispone che le misure minime di sicurezza devono essere le seguenti.

- **Il trattamento di dati personali** con strumenti elettronici è consentito agli incaricati dotati di credenziali di autenticazione che consentano l'autenticazione relativa a uno specifico trattamento o a un insieme di trattamenti.
- **Le credenziali di autenticazione** consistono in un codice per l'identificazione dell'incaricato associato a una parola chiave riservata conosciuta solamente dal medesimo oppure in un dispositivo di autenticazione in possesso e uso esclusivo dell'incaricato, eventualmente associato a un codice identificativo o a una parola chiave, oppure in una caratteristica biometrica dell'incaricato, eventualmente associata a un codice identificativo o a una parola chiave.

L'allegato B del D. Lgs. 196/03 specifica, inoltre che è necessario designare un Responsabile della sicurezza dei sistemi informativi.
In attuazione di tale norma è stata regolamentata la figura dell'Amministratore di Sistema. Il Garante per la privacy, infatti, con provvedimento del novembre 2008 ha fornito linee guida finalizzate a fare in modo che la responsabilità del trattamento di dati contenuti in banche dati digitali sia riconosciuta in capo a soggetti qualificabili come figura professionale dedicata alla gestione e alla manutenzione di impianti di elaborazione con cui vengano effettuati trattamenti di dati personali, compresi i sistemi di gestione delle basi di dati.

Si ringrazia l'Ingegnere Luca Oldrini per il supporto tecnico. www.ecoconsult.it

Vuoi collaborare con la rivista **IL CUOCO**?

Inviaci il materiale da pubblicare sulla nostra rivista!
Sei specializzato in:
- Sculture Vegetali
- Lavorazioni del Cioccolato o Zucchero
- Composizioni da Buffet
- Pasticceria
- Sculture in ghiaccio o altro

Invia in redazione il tuo menu a tema o le tue proposte gastronomiche.
Se il materiale sarà adatto, lo pubblicheremo volentieri!

Luigi
Vitello
Federazione Italiana Cuochi

Corsi di cucina e di arte bianca per recuperare e dare una prospettiva di vita a tanti giovani caduti nel tunnel della droga. Un'iniziativa che l'Associazione Cuochi Avellinesi porta avanti con successo da ben 15 anni insieme a La Casa sulla Roccia

For English text see page 76

Qui la cucina fa riassaporare *la vita*

di Pietro Montone
Foto di Giulio Renzulli

Corsi di cucina e di arte bianca per recuperare e dare una prospettiva di vita a tanti giovani caduti nel tunnel della droga. Da quindici anni l'Associazione Cuochi Avellinesi opera fianco a fianco con "La Casa sulla Roccia" di Avellino, associazione di volontariato che si occupa dal 1985 di accogliere sia le persone cadute nella trappola della dipendenza e in disagio esistenziale, sia le loro famiglie, ispirandosi al programma terapeutico- educativo *"Progetto Uomo"*. Una collaborazione tanto stretta che il presidente dell'Associazione Cuochi Avellinesi, Luigi Vitiello, prima siede nel consiglio di amministrazione e poi diviene, nel 2009, vice presidente dell'ente benefico.

In questi anni, grazie a questa sinergia continua, sono stati cantierati diversi progetti che avevano come scopo il recuperare i giovani e dargli una prospettiva di lavoro, una volta usciti da "La Casa sulla Roccia". Il bilancio è lusinghiero visto che, attraverso questi corsi di formazione professionali sono state assegnate circa 30 borse lavoro. Così come c'è la mano formativa dell'Associazione Cuochi Avellinesi anche nella preparazione professionale degli otto ragazzi che oggi gestiscono la cooperativa sociale di tipo B, "La Demetra", da cui è nato il laboratorio di pane a e arti bianche *"Villa Dora- il Forno"* con due punti vendita ubicati nelle vie principali della città di Avellino.

"La nostra - spiega il presidente dell'Associazione Cuochi Avellinesi, Luigi Vitiello - è stata una scelta effettuata senza remore. Volevamo essere concreti nel dedicarci agli altri. Non ci bastava fare beneficenza attraverso le raccolte di fondi che facevamo. Volevamo fare di più per aiutare i più deboli e sfortunati. Così abbiamo dato la nostra piena collaborazione a "La Casa sulla Roccia" per avviare dei corsi di formazione che potessero essere utili ai ragazzi una volta superata questa difficile fase della loro vita. I risultati oggi sono concreti e sotto gli occhi di tutti. Tanti ragazzi si sono lasciati alle spalle una brutta pagina di vita e operano, da professionisti veri, nel campo della ristorazione. Per noi è una soddisfazione incredibile vederli realizzati".

Avete validato un progetto che è una garanzia.

"Con il tempo abbiamo capito quale doveva essere il nostro apporto, il nostro modo di porci verso questi ragazzi. Un aiuto determinante è venuto, chiaramente, dallo staff de "La Casa sulla Roccia", che è formato da esperti di primo ordine. Oggi possiamo dire che abbiamo tracciato un solco".

Nelle foto: Luigi Vitiello, presidente dell'Aca e, qui sopra, alcuni giovani che frequentano i corsi di formazione organizzati in collaborazione con i volontari de La Casa sulla Roccia.

Quindi siete pronti a trasmettere la vostra esperienza anche ad altri?

"Certo, senza ombra di dubbio! Anzi, approfitto della nostra rivista *Il Cuoco* per invitare tutte le associazioni Fic d'Italia a contattarci per eventuali confronti e suggerimenti sul come realizzare iniziative di questo tipo. Noi siamo disponibili a fornire ogni notizia utile che possa agevolare la nascita di progetti simili".

Da semplice docente dei corsi oggi è diventato vice presidente de "La Casa sulla Roccia". Come è arrivato a questa decisione?

"Debbo dire che fin dall'inizio sono rimasto colpito dal progetto de "La Casa sulla Roccia" ma a spingermi sempre più lontano sono state le storie dei ragazzi che incontravo ogni giorno. Con loro è nato subito un rapporto che definire speciale è poco. Lavorare ogni giorno al loro fianco è un'esperienza indimenticabile, che tutti dovrebbero provare almeno una volta. Pian piano li ho visti e li vedo cambiare; con loro costruiamo una seconda e preziosa opportunità per re-inserirsi nella società. All'inizio è per questi ragazzi tutto difficile, soprattutto perché hanno alle spalle storie di dipendenze e situazioni di vita molto complicate. Quando giungi alla fine dell'attività li ritrovi cresciuti, forti di una nuova consapevolezza della vita e pronti a ritornare nella società arricchiti anche di un discreto bagaglio professionale. Credetemi tutto questo è gratificante più di tante altre cose".

Tu solo puoi farlo, ma non da solo...

È questo il motto che "La Casa sulla Roccia" ha adottato e che ben spiega quanto quotidianamente avviene in questa importante comunità di recupero, punto di riferimento non solo della provincia di Avellino, ma dell'intera Campania e del centro-sud. Decine di operatori si alternano in ogni momento della giornata. Un lavoro discreto e altamente professionale che oggi è riconosciuto a ogni livello istituzionale e non. In tanti anni la comunità ha saputo costruire, tassello dopo tassello, l'intero meccanismo che oggi rende possibile strappare tanti giovani dal tunnel delle dipendenze. E come spiegano gli stessi ragazzi, una fetta di merito va anche ai progetti portati avanti in sinergia con l'Associazione Cuochi Avellinesi. Sodalizio che ha pubblicato, recentemente, anche un libro "In cucina con gli chef", il cui ricavato di vendita, interamente, è devoluto per le attività della benemerita comunità di recupero. A spiegare il senso di tutto l'impegno profuso ecco qui di seguito la testimonianza diretta dei protagonisti dei corsi professionali di cucina.

"C'è stata - spiegano alcuni giovani che hanno concluso l'esperienza della borsa lavoro - un'ottima formazione professionale. Ho conosciuto gente e tra noi si è instaurata da subito un'intesa che poi si è solidificata. I docenti dell'Associazione Cuochi Avellinesi ci hanno subito messo a nostro agio pur non avendo noi mai fatto esperienze in una cucina vera. Abbiamo avuto tanto da questa opportunità professionale e abbiamo scoperto la nostra disponibilità a lavori di gruppo. Siamo pian piano cresciuti. È questa un'esperienza che ci porteremo sempre nel cuore. Una volta pronti, abbiamo affrontato con fiducia anche lo stage aziendale. Certo, eravamo preoccupati, timorosi di quello che poteva succedere. Poi quando siamo andati al ristorante per lavorare abbiamo trovato una realtà che non immaginavamo. Per prima cosa abbiamo dovuto adeguarci al fatto di avere contatti continui con tanta gente. Anche il personale dei ristoranti ha avuto fiducia e rispetto per noi. Non immaginavamo che dietro a un ristorante ci fosse tanta organizzazione. All'inizio facevamo molta attenzione a quello che facevamo e dicevamo. Non è stato facile, ma ci siamo impegnati, confortati dalla professionalità acquisita dai docenti che ci hanno formato e da quella che ci trasmetteva il personale della struttura e la proprietà. Da questa esperienza abbiamo appreso molti segreti del lavoro, nonostante avessimo avuto delle difficoltà per i pregiudizi iniziali. Non è stato facile ma siamo riusciti a mettere volontà e motivazioni in tutte le cose che facevamo. Un grande aiuto è venuto anche dal fatto che dove siamo andati ci hanno accolto subito con un sorriso. Oggi il nostro obiettivo è quello di aprirci delle attività ristorative tutte nostre. Un sogno che non è impossibile da raggiungere. Siamo orgogliosi di questo lavoro!".

Progetto Uomo

"Progetto Uomo" è il programma riabilitativo proposto da "La Casa sulla Roccia" ai giovani che sono in difficoltà e che scelgono di non fare più uso di sostanze stupefacenti e di cambiare il proprio stile di vita. Si pone la persona al centro di un intervento multidisciplinare accogliendola nella sua fragilità e nel suo disagio. È un progetto rieducativo che invita a riflettere sul comportamento sociale di ogni persona, ad approfondire la conoscenza di sé, a condividere i propri sentimenti con l'obiettivo di migliorare le condizioni di vita e di favorire l'integrazione positiva e dinamica fra individuo e ambiente. Si realizza nelle tre fasi riabilitative: accoglienza, comunità terapeutica e reinserimento socio - lavorativo in cui quotidianamente l'équipe terapeutica supporta 70 utenti. Anche alle famiglie viene chiesto di seguire un cammino parallelo a quello iniziato dai propri figli. Tossicodipendenti, famiglie, volontari iniziano così una grande avventura che trae forza dallo stare insieme, per vivere e condividere con gli altri, per aiutarsi reciprocamente, con l'obiettivo di riuscire a costruire un **"progetto di vita"** che abbia un valore per sé e per gli altri.Dal 1985 a oggi presso "La Casa sulla Roccia" sono state accolte oltre 2mila persone dipendenti da sostanze psicotrope e alcol e di questi il 20 per cento ha ultimato il programma con esito positivo. Ogni anno vengono effettuati circa mille colloqui a persone che vivono il problema della tossicodipendenza direttamente o indirettamente, di questi mediamente cento persone intraprendono il programma terapeutico e il 20 per cento lo termina con esito positivo. Oltre alla formazione professionale in campo ristorativo, curata dall'Associazione Cuochi Avellinesi, ai giovani viene proposto nella comunità terapeutica "Villa Dora", un'attività di laboratorio teatrale, condotto dall'associazione di artisti "Il teatro di Gluck". Alla cittadinanza di Avellino e dei comuni limitrofi vengono proposte delle rappresentazioni teatrali come forma di prevenzione. Quest'anno il laboratorio teatrale ha intrapreso una nuova ambiziosa strada: la creazione di una compagnia stabile "Teatro Assud", formata da attori emergenti, che hanno concluso o stanno terminando il percorso terapeutico, e attori professionisti del Teatro di Gluck.

È uno tra i più antichi e rinomati locali di Venezia, a due passi dal teatro La Fenice. Il ristorante propone una cucina che esalta i sapori della tradizione veneziana, senza rinunciare anche alla proposta di accostamenti sapienti e innovativi

For English text see page 77

Antico Martini: *lusso veneziano*

di Stefano Pepe

Nel 1720 in campo San Fantin nasce uno dei Caffè storici di Venezia, l'attuale Antico Martini, meta di nobile e ricca clientela. La città della Serenissima è un tripudio di musica e teatri e proprio in quel luogo e in quel campo caro ai veneziani nel 1792 viene inaugurato il Teatro La Fenice e il Caffè diventa il punto di ritrovo dei suoi frequentatori. Col passare degli anni si trasforma in ristorante di lusso.

Venezia con il diventare sempre più città d'arte grazie alla Biennale, al Festival della Musica contemporanea, alla Mostra d'Arte Cinematografica, al Festival del Teatro si apre al grande turismo internazionale e mondano. In breve tempo il "Martini" diviene uno dei ristoranti più raffinati di Venezia e le guide gastronomiche (Holiday Magazin, Fielding, Michelin, Juillard...) lo raccomandano, facendone meta del jet-set internazionale e di personaggi come Igor Stravinsky, Arthur Rubinstein e ancora Samuel Bernstein e la soprano Anna Moffo; Jean Cocteau, Giuseppe Ungaretti e il premio nobel Eugenio Montale; Wolf Ferrari e Toscanini, Charlie Chaplin e Orson Welles, il conte Volpi e Giovanni Stucky, Laurence Olivier e Esther Williams, Edoardo di Windsor con la moglie Wally Simpson e la veneziana d'adozione Peggy Guggenheim, solo per citarne alcuni.

Il Ristorante Antico Martini fa parte dell'Associazione Locali Storici d'Italia (patrocinata dal Ministero per i Beni e le Attività Culturali), ente che si prefigge e propone "la valorizzazione e la tutela dei più antichi e prestigiosi locali", protagonisti e artefici di pagine della storia d'Italia, e a tutti gli effetti "musei dell'ospitalità" per le testimonianze, gli arredi e i ricordi che conservano.

Ma il Martini non è solo storia è anche grande e raffinata cucina, affidata allo chef Pierluigi Lovisa con la sua équipe, che conduce il commensale con grande maestria attraverso i sapori della tradizione veneziana. I suoi piatti però sono anche il risultato di accostamenti sapienti e innovativi, che esaltano il gusto autentico degli ingredienti. Una cucina sensoriale che ritrova l'atmosfera e i bagliori della grande tradizione culinaria dell'antica Repubblica della Serenissima, quando questa, con i suoi mercanti, usava spezie esotiche e prodotti nuovi per le loro signoresche pietanze sino allora sconosciuti.

Nelle prossime pagine sono pubblicate alcune ricette nel menu del ristorante del "Martini". La "carte" è armoniosamente bilanciata fra pesce, sempre freschissimo e carni pregiate, con una particolare attenzione riservata ai deliziosi dessert e alla piccola pasticceria creativa.

Nelle foto, il déhor del Ristorante Antico Martini a Venezia e lo chef Pierluigi Lovisa

Carpaccio di piovra
e salsa di arancio

Ingredienti per 2 persone
- 500 g piovra
- 30 ml vino rosso
- 1 foglia di alloro
- ½ cipolla
- 1 costa di sedano verde
- sale q.b.
- olio di oliva extravergine del Garda q.b.
- succo di arancia

• Cuocere in sottovuoto la piovra unendo nel sacco da cottura il vino, i vegetali, una punta di sale e l'alloro. Cottura 90 minuti a 95°.
• Lasciare intiepidire e dopo aver aperto il sacchetto rimuovere la pelle da tentacoli e testa. Mettere così a pezzi interi nello strumento da compattare (morsa bucherellata) la piovra, abbattendola a +3°C.
• Servire affettata finemente con un'emulsione di olio di oliva e il succo di arancia, e a piacere qualche germoglietto o insalatina novella.

Baccalà mantecato
alla veneziana

Ingredienti per 2 persone
- 600 g stoccafisso battuto
- 250 g di olio extravergine di oliva del Garda
- pochissimo aglio tritato finemente e sbianchito
- polenta gialla di Marano fredda
- prezzemolo tritato q.b.
- sale e pepe q.b.

• Fare bollire per 10 minuti lo stoccafisso già ammollato in acqua per un giorno intero.
• Una volta cotto, lasciarlo immerso nella sua acqua di cottura a fuoco spento per circa 20 minuti.
• Scolarlo, togliere le lische e spine e ridurre la polpa in minutissimi pezzi.
• Versare il ricavato in una terrina in una piccola planetaria.
• Con l' aiuto di una frusta unire parte dell' olio a filo a modo di maionese, rimestando sempre velocemente.
• Aggiustare di sale e pepe, unire il profumo di aglio, il prezzemolo trito e l'olio rimasto con qualche cucchiaio di acqua di cottura filtrata dello stoccafisso e bollente
• Girare senza mai fermarsi finché il prodotto sarà divenuto una bianca e pastosa crema.
• Servire e guarnire a piacimento con zoccoletto di polenta gialla di Marano arrostita o dei crostoni sottili di pane.

Carpaccio di piovra

Antico Caffè Martini
Campo Teatro Fenice 2007,
Venezia
Tel. 041.5224121
www.anticomartini.com

Sardine in saor

Ingredienti per 2 persone

500 g sarde grosse
100 g farina
50 g pinoli
1000 g cipolla
50 g uva passa
917 ml olio di semi
250 ml aceto bianco
110 ml vino bianco

• Squamare bene le sarde, privarle delle teste e lavarle sotto acqua corrente; infarinarle leggermente e friggerle in olio fino a 3/4 della loro cottura.
• Fare rosolare le cipolle precedentemente affettate finemente, infine bagnare con l'aceto e il vino bianco.
• Aggiungere quindi l'uva passa e i pinoli (l'usanza vuole che questi due ingredienti siano aggiunti solo durante il periodo invernale per aumentare le calorie).
• In una pirofila sistemare le sarde a strati e fra uno strato e l'altro stenderne uno di "saor" ancora caldo, in modo da completare la cottura delle sarde.
• Finito di ricoprire anche l'ultimo strato, si lasciano a marinare in un luogo fresco per almeno 3 giorni, solo dopo saranno pronte per essere servite.
• Servire a piacimento con un fiore edulo, della pasta Kataifi croccante e una "spuma" di clorofilla di prezzemolo

Bavettine di pasta fresca

Bavettine di pasta fresca
ai frutti di mare della laguna veneta

Ingredienti per 2 persone

200 g sfoglia di pasta fresca
150 g code di gambero
10 cozze piccole
10 fasolari
20 caparozzoli
(vongole veraci di laguna veneta)
1 spicchio di aglio
olio extravergine di oliva del Garda
½ bicchiere vino bianco secco
1 pomodoro maturo ramato
sale e pepe q.b.

• *Procedimento:* tirare una sfoglia ruvida e grossa sufficiente per farne delle bavettine caserecce.
• A parte padellare le cozze, i caparozzoli, le fasolare "spurgate" e alcuni gamberi con olio di olivaextra vergine e l'aglio.
• Sfumare con poco vino bianco secco e, una volta aperti, toglierli dal fuoco.
• Toglierne i gusci. Con l'acqua di cottura del fondo spadellare la pasta, che è stata scolata a cottura non ancora ultimata, al fine di insaporirla maggiormente.
• Unire dei filetti di pomodoro crudo, poco pepe e a piacimento del prezzemolo tritato ed un filo di olio crudo.
• *Per la pasta fresca*:
250 g semola di grano duro
250 g farina di grano "00"
4 uova intere
2 tuorli
3 g sale

Sardine in saor

Cinque ricette create da Alfonso Caputo (nella foto), chef patron del ristorante La Taverna del Capitano a Massalubrense (NA), e scelte tra oltre 60 pubblicate in un grande libro fresco di stampa

Il Menu

I Cannelloni di Patate
con melanzana, provola affumicata e salsa di pomodoro

Annecchia alla Genovese
con paccheri nel suo sugo

Ombrina Affumicata
con scorzette di limone

Il Maialino Nero Casertano
con scarola, pinoli e uva passa

Torta caprese
con mandorle e cioccolato

For English text see page 77

Mare e *fantasia*

Foto di Vincenzo Lonati

A quarant'anni Alfonso Caputo è uno chef noto in tutto il mondo e vanta due prestigiose stelle Michelin, ricevute nel 1996 e nel 2007. "Una carriera fulminea la sua, iniziata presto e perfezionata presso cuochi di fama internazionale, come Gualtiero Marchesi e George Blanc. Il successo ottenuto non ha modificato il suo carattere schivo: tuttora trascorre in cucina la maggior parte della giornata, dalla mattina presto fino a tarda notte. Qui, nel suo regno, Alfonso pensa, crea, prova, sperimenta, si diverte. Lavora vicino al mare, e con il mare ha un rapporto strettissimo: predilige cucinare il pesce fresco, cercando di manipolarlo poco, sempre con la massima delicatezza, dai grandi astici e aragoste agli umili frutti di mare, come il carnume, ricco di iodio e dal profumo ammiccante. Nel piatto lascia spesso la testa e la coda, per mostrare la tipologia e la freschezza. Del pesce utilizza tutto, scarti compresi, per elaborare fondi, salse e decorazioni, cercando di perfezionare ogni sua elaborazione". Con queste parole inizia il libro "Alfonso Caputo. Il Gusto del mare alla Taverna del Capitano" (Ed. Gribaudo - Il Gusto 2010) e introduce il lettore alla scoperta della sua cucina "ludica, scanzonata, ma sempre intransigente sulla qualità delle materie prime. Le sue presentazioni possono essere semplici e lineari, oppure estrose ed esuberanti, cariche di colore e di struttura: in tutti i casi sono il frutto di lavorazioni perfette e all'avanguardia, nelle quali l'appagamento della vista è pari alla piacevolezza gustativa".

Nella foto in alto, la copertina del libro "Alfonso Caputo. Il Gusto del mare alla Taverna del Capitano", edito da Gribaudo - Il Gusto (pp. 224, 45 euro, con oltre 200 fotografie a colori), da cui sono tratte le foto e le ricette pubblicate in queste pagine.

I Cannelloni di Patate
con melanzana, provola affumicata e salsa di pomodoro

Ingredienti per 4 persone

4 patate grosse
4 melanzane violette
250 g di provola affumicata
400 g di salsa di pomodoro
olio extravergine di oliva
sale e pepe

• *Preparazione:* lavo le patate, le sbuccio e le taglio formando dei nastri sottili con l'apposita mandolina. Ricavo quindi dei quadrati di 10x10 cm e li cuocio in acqua bollente salata per 30 secondi. Li scolo e li lascio raffreddare.

• Pulisco le melanzane, le taglio a metà, le salo e le faccio cuocere in forno a 180° C per 30 minuti con un filo di olio. Trascorso questo tempo, le passo al mixer con la provola, quindi regolo di sale e pepe il tutto.
• Riempio le sfoglie di patate con l'impasto ottenuto e le avvolgo su loro stesse in modo da formare dei cannelloni. Sistemo queste preparazioni in una teglia leggermente unta di olio e le passo in forno a 180° C per 8 minuti. Porto il forno a 200° C e faccio gratinare per 2 minuti.
• *Presentazione:* servo con la salsa di pomodoro, decorando a piacere con fettine sottili di melanzana passate in forno.

Maialino Nero Casertano
con scarola, pinoli e uva passa

Ingredienti per 4 persone

800 g di prosciutto di maialino nero casertano
250 g di salsiccia di maiale nero casertano
2 scarole piccole
5 g di pinoli
5 g di uva passa
4 alici sotto sale
10 g di capperi sotto sale
10 g di olive
1 spicchio di aglio
1 peperoncino piccante
20 cl di vino bianco
olio extravergine di oliva
sale

• *Preparazione.* lascio ammollare l'uva passa in acqua tiepida. Dissalo le alici e le trito insieme con i capperi, anch'essi privati del sale, e le olive.
Trito anche l'uva passa e i pinoli e li unisco alle alici. Lavo bene le scarole e le riempio con la farcia così preparata. Faccio soffriggere l'aglio con 2 cucchiai di olio e il peperoncino,unisco le scarole, le salo leggermente e le faccio cuocere.
Avvolgo singolarmente le scarole in carta da forno o alluminio per alimenti, formando dei cartocci, e le passo in forno per 5 minuti. Avvolgo i rocchetti di salsiccia nelle fette di prosciutto, poi li rosolo bene in una casseruola di rame con un filo di olio. Sfumo con il vino bianco, lascio evaporare e porto a cottura.
• *Presentazione:* taglio gli involtini a fettine e li servo con la scarola, decorando a piacere ogni piatto con una papacella in agrodolce e con del pomodoro a dadini.

Annecchia alla Genovese
con paccheri nel suo sugo

Ingredienti per 4 persone

1 kg di annecchia (girello)
350 g di paccheri Setaro
2 kg di cipolle
1 costa di sedano
1 carota
1 bicchiere di vino bianco
100 g di burro
200 g di caciotta
olio extravergine di oliva
sale

• *Preparazione:* In una casseruola metto il pezzo di annecchia legato, le cipolle, il sedano e la carota a pezzi. Condisco poi con qualche cucchiaio di olio e sale. Copro e lascio cuocere a fuoco lento per circa un'ora.
• Tolgo il coperchio e faccio caramellare a fuoco vivo, poi bagno con il vino bianco e lo lascio evaporare.
• Aggiungo un litro d'acqua e continuo la cottura per mezz'ora. Tolgo la carne e passo il sugo nel mixer. Quando è omogeneo vi incorporo il burro e mescolo bene il tutto.
• *Presentazione:* porto a ebollizione abbondante acqua, la salo e vi tuffo i paccheri. Li scolo al dente e li condisco con il sugo, poi completo con la caciotta grattugiata.

Ombrina Affumicata
con scorzette di limone

Ingredienti per 4 persone
- 800 g di ombrina
- 1 kg di scorze di limone
- 1 l di alcol puro
- olio extravergine di oliva
- sale

• *Preparazione:* immergo le scorze di limone in alcol puro e le lascio macerare per circa 40 giorni. Trascorso questo tempo, le scolo e le faccio essiccare in forno a 80° C per 2 ore. Pulisco e dilisco l'ombrina, la appoggio sul contenitore delle scorzette, precedentemente accese, e la lascio affumicare lentamente sul loro fumo aromatico.
• *Presentazione:* quando l'affumicatura è completa tolgo dal contenitore, condisco con olio e sale e servo, decorando a piacere.

Torta Caprese
con mandorle e cioccolato

Ingredienti per 4 persone
- 250 g di farina di mandorle
- 250 g di cioccolato fondente al 60% di cacao
- 8 uova
- 250 g di zucchero
- 250 g di burro
- burro e farina per la teglia

• *Preparazione:* monto i tuorli con lo zucchero, aggiungo la farina di mandorle, il cioccolato sciolto e il burro fuso, mescolando bene il tutto. A parte monto a neve ben soda gli albumi e li unisco all'impasto, mescolando delicatamente.
Verso il tutto in una teglia imburrata e infarinata e faccio cuocere nel forno già portato a 160° C per circa 50 minuti.
Sforno la torta caprese e la lascio intiepidire prima di servire.

Alla Coppa del Mondo in Lussemburgo, la NIC ha valorizzato il meglio della cucina italiana, dalle tecnologie ai prodotti alimentari. Ecco il resoconto delle gare

La NIC promuove il "*made in Italy*"

di Marco Valletta

Un'avventura studiata e meditata, provata e riprovata. Gli chef della Nic hanno simulato la perfomance del menu caldo e freddo in prestigiose location, in Puglia presso Nova Yardinia Resort, in Veneto presso Abano Grand Hotel (GB Hotels) e in Molise presso Hotel Don Guglielmo. Tutte iniziative che sono state realizzate proprio per mettere a punto quello che sarebbe poi accaduto in Lussemburgo dal 18 al 24 novembre 2010.

A questo evento della "Coppa del Mondo" le due squadre hanno promosso e valorizzato tutto ciò che di meglio il "Made in Italy" offre, dalle tecnologie ai prodotti alimentari. Per questo desideriamo ringraziare da subito i nostri sponsor Sirman, Pasta Zara, Lainox, DE.PA., Agnelli e Fasa per il sostegno che ci danno ogni volta in Italia e all'estero.

Il programma estremamente creativo del tavolo del freddo dei Senior aveva come filo conduttore le grandi firme della moda italiana. Mentre il tavolo del freddo degli azzurrini il tema riguardava i giochi dell'infanzia tra passato e futuro. Due performance valutate molto bene dalla giuria internazionale. Per la Cucina Calda gli chef Senior e Junior hanno valorizzato e promosso i prodotti Dop e Igt delle cucine territoriali d'Italia, tutto in tre portate.Il "bottino" portato a casa (vedi il box) da soddisfazione agli chef della Nic, premia lo sforzo e i numerosi sacrifici che gli chef sostengono. Leggendo le graduatorie del medagliere ufficiale ed entrando nel dettaglio, si scopre che nei programmi della cucina fredda A e B del Senior team abbiamo avuto punteggi appartenenti alla fascia delle medaglie d'oro. Così come per il programma C della cucina fredda del Junior Team che è stato anch'esso un oro pieno. Il piazzamento al nono posto generale della Squadra azzurra Senior ci inorgoglisce perché abbiamo migliorato di molto i piazzamenti delle edizioni precedenti del 2002 e del 2006.

Ci viene da chiederci sempre, dopo ogni competizione, se i nostri errori, durante le prove della cucina calda e fredda abbiano un peso maggiore rispetto alle altre nazionali solo perché non riusciamo mai ad avere un giudice italiano in giuria. Ma noi non demordiamo, abbiamo ancora molte cose da fare e da dire, ci rifaremo al prossimo appuntamento in Francia alla Confédération Nationale des Charcutiers-Traiteurs et Traiteurs a gennaio 2011 e, subito dopo, alla Coppa d'Irlanda a febbraio 2011.

Main sponsor

SIRMAN pastaZARA LAINOX DE.PA. PENTOLE AGNELLI PROFESSIONAL COOKWARE FASA Pentole Professionali WÜSTHOF

Il Menu della Nic Senior

Starter

Piccolo trancio di filetto di baccalà in
crosta sottile ed aromatica
con salsa delicata alla vicentina;

Nobile ricostruzione
della Conchiglia di San Giacomo
con gamberone rosso di Sicilia e
emulsione di carapaci all'extravergine;

Guarnizione con tagliolini caserecci
al condimento di ortaggi e molluschi
e cialda al nero di seppia.

Main course

Filetto di maiale in crosta di mele
con il suo fondo;

Perfetto di fegatini su purea di castagne
e mele verdi alla senape;

Composizione di ortaggi cotti.

Dessert

Mousse di cioccolato al latte profumato,
alla carruba con cuore di vaniglia;

Crostata con "tuma" e frutti di bosco,
Semifreddo al pistacchio.

NAZIONALE ITALIANA CUOCHI

Nelle foto da sinistra, come nasce il dessert della prova del caldo degli azzurrini e chef in gara nella prova del caldo

La Nazionale Italiana Cuochi (Nic) è nata nel 2000 come emanazione della Federazione Italiana Cuochi, che riunisce 20mila cuochi italiani. È strutturata in due distinte squadre: la Nazionale Senior e la Nazionale Junior, composta da giovani chef che potranno in seguito ambire a far parte del team Nic. Entrambe le squadre, nelle rispettive categorie, partecipano alle più importanti competizioni internazionali e manifestazioni culinarie riservate agli chef. Team manager e referente unico di tutta l'attività della Nic è lo chef Fabio Tacchella. In tre anni di attività il 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 81

LA SQUADRA SENIOR NIC

LA SQUADRA JUNIOR NIC

Team	Progr. A	Progr. B	Progr. C	Progr. cucina calda	Punteggio totale	Posizione su squadre
Senior Italy	90.471	90.100	85.120	262.600	528.291	9/26
Junior Italy	74.200	75.400	92.700	226.200	468.500	7/10

Il Menu della Nic Junior

Starter

Branzino e salmone con carciofi
e peperone rosso capasanta
in fili di patata;

Cremoso al limone
e salsa Mediterranea.

Main course

Coniglio con prosciutto e tartufo,
sformato al topinambur;

Petto di quaglia alla milanese
con purea di scalogno e arance.

Dessert

Cremoso al cioccolato e nocciole;

Con diverse consistenze dolci, soffici
e croccanti, aspre e profumate

È un alimento fondamentale e un versatile ingrediente nelle ricette dei cuochi o come nelle *piéce* artistiche di queste pagine

Frutta: bella, buona e salutare

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

For English text see page 78

La frutta, per i suoi principi nutritivi, completi, armonici e bilanciati è il cibo elettivo per l'uomo; il più puro e il più adatto al sostentamento della mente e del corpo. Il cibo che, secondo la legge del minimo dispendio energetico e digestivo, risulta essere il più appropriato alla specie umana, strutturata morfologicamente, anatomicamente e biologicamente per raccogliere e mangiare la frutta.

L'anatomia comparata conferma che la dentatura umana, lo stomaco, i succhi gastrici digestivi e il canale intestinale sono strutturati perché l'uomo possa nutrirsi quasi esclusivamente di frutta.

Anticamente la frutta è stata ritenuta un cibo quasi sacrale, specialmente le scritture religiose sono piene di racconti e parabole nei quali la frutta è considerata simbolo di ricchezza, abbondanza, salute e buona sorte: le cornucopie traboccavano di frutta. Stando alla Bibbia, l'uomo era destinato a essere giardiniere, coltivatore non allevatore e quando dimenticò la sua missione si svilupparono le malattie e la morte precoce. La frutta è stata considerata il cibo più ambito dall'uomo al punto da essere simbolicamente la causa della cacciata dal paradiso terrestre. Maometto amava talmente mangiare i fichi da desiderare di portarli con sé in paradiso. Anche nell'antico Egitto, specialmente l'uva, era tenuta in grande considerazione. I pagani consacravano l'ulivo a Minerva, il dattero alle Muse, il fico e l'uva a Bacco, per ottenere la loro protezione.

LE QUATTRO CATEGORIE

La frutta può essere suddivisa in 4 gruppi fondamentali: A (frutta sugosa); B (noci, mandorle, ecc.); C (cereali); D (legumi). Il gruppo A costituisce la parte carnosa che avvolge il seme della parte B. Questi due gruppi costituiscono il nostro vero nutrimento perché possono essere consumati direttamente, allo stato naturale, cioè crudi, mentre gli alimenti che costituiscono il gruppo C e D devono essere in qualche modo preparati. Questi ultimi due gruppi in realtà sono dei sostituti utilizzati dall'uomo fin dall'antichità principalmente quando la frutta fresca non era più disponibile per fattori climatici. In realtà è più per un bisogno di varietà che di vere necessità nutrizionali che gli umani ricorrono al consumo dei gruppi C e D. Nella frutta del gruppo A è contenuto tutto ciò di cui ha bisogno il nostro organismo per riparare e mantenere i propri tessuti e le funzioni vitali in ottimo stato perché fornisce all'organismo energia sotto forma di zuccheri e nel contempo lo ripulisce dai rifiuti accumulati. I frutti del gruppo B, anche se non necessari, sono utili perché aiutano il corpo a incamerare energia sotto forma di grassi.

Gli enzimi sono sinonimo di vita ed essi nella frutta fresca e matura sono nella loro massimo espressione. Ogni alimento allo stato crudo contiene enzimi che si associano a quelli già presenti

nel nostro apparato digerente allo scopo di scomporre gli alimenti per assimilare i nutrienti contenuti.

UNA SCELTA SALUTARE

La frutta contiene: acqua biologica distillata, enzimi, sali minerali organici, ferro non-eme bilanciato e assimilabile, Auxoni o fattori di crescita, proteine in quantità bilanciata e commisurata alle esigenze umane, Omega3 contenenti prostaglandine tipo I e III positive, ormoni capaci di regolarizzare e rallentare l'assorbimento del glucosio nell'intestino, antiossidanti che riducono i radicali liberi e le malattie, prodotti alcalinizzanti barriera contro l'osteoporosi, fibre, bioflavonoidi, molecole, che si trovano esclusivamente nella frutta e nella verdura e svolgono potenti azioni protettive sui vari organi interni del nostro corpo, vitamine A, B1, B2, C, PP. La frutta è altamente purificante, anti-costipante e dimagrante. Inoltre la frutta è priva di grassi saturi e ha potere disintossicante.

Molti frutti della nostra area geografica non richiedono trattamenti chimici e sono naturalmente biologici: fico, fico d'india, cachi, nespola, melograno, corbezzolo, frutti di bosco, sorba, fragolina di bosco, azzeruolo, carruba, lampone, giuggiola, gelso, mora, mandarino, clementina, mirtillo.

UNA MELA AL GIORNO

Le mele meritano una particolare considerazione: sono le più ricche dello zucchero meno pericoloso, il fruttosio, che non determina diabete, né riduzione ormonale. Infatti, le mele hanno 6 parti di fruttosio e una parte di glucosio e saccarosio, mentre l'altra frutta ha per lo più uguali quantità tra fruttosio, glucosio e saccarosio. Soltanto uva e ciliegie hanno il 6% di fruttosio, ma anche un'alta carica di glucosio e saccarosio. Le mele hanno il più alto contenuto di pectine rispetto a tutti gli altri frutti, sostanze capaci di ridurre il contenuto batterico intestinale svolgendo un'azione profilattica e curativa contro le artriti. Il vantaggio di contenere un'alta quantità di fruttosio e una scarsa quantità degli altri zuccheri è notevole: gli altri zuccheri favoriscono la formazione di trigliceridi che insieme al colesterolo provocano l'arteriosclerosi; il colesterolo colpisce di più il cuore, il cervello e i reni, mentre i trigliceridi si localizzano principalmente nelle arterie delle gambe e della retina. Il fruttosio passa direttamente dall'intestino al fegato senza produzione di trigliceridi.

Le mele contengono 16 aminoacidi tra questi due considerati essenziali, la lisina e la treonina, sufficienti alla sintesi proteica, cioè alla crescita dei tessuti e alla riparazione degli stessi. Da notare che l'eccesso proteico comporta un consequenziale aumento di aminoacidi che riducono le prestazioni cerebrali, inducendo una specie di torpore intellettuale con effetti negativi sulla memoria e sulle capacità creative dell'uomo. Inoltre indagini dimostrano che eccessi proteici, oltre ad abbassare il PH del sangue, favoriscono l'insorgenza di vari tipi di tumore.

UNA FONTE DI ZUCCHERO

La migliore fonte di zucchero per il corpo è la frutta dolce: mele, cachi, fichi, pere, albicocche, pesche, ciliegie, prugne, nespole, meloni, cocomeri, banane, datteri ecc. i cui zuccheri arrivano predigeriti nel nostro intestino, ben bilanciati con le vitamine, i minerali e gli altri fattori nutritivi, in condizione ideali secondo i requisiti digestivi dell'apparato digerente.

Articolo tratto da uno studio di Franco Libero Manco

L'Ateneo della Cucina Italiana è la scuola di aggiornamento professionale della Fic. Nasce come espressione culturale e gastronomica volta a favorire lo sviluppo di professionisti in linea con le attuali esigenze del mondo della ristorazione, in grado di sviluppare analisi equilibrate, di progettare, di ascoltare e di diffondere la cultura millenaria della cucina italiana. L'Ateneo della Cucina Italiana ha diverse sedi per i corsi in Italia (vedi sul sito www.fic.it) e organizza lezioni e corsi di aggiornamento anche all'estero, per le delegazioni Fic e per le organizzazioni culturali che ne fanno richiesta.

For English text see page 80

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

Le *gelatine* nella cucina fredda

di Marco Valletta

Le gelatine sono molto importanti per la competizione della cucina fredda, perché rendono il prodotto finito pronto all'esposizione. Per loro caratteristica, tendono a esaltare le ottime tecniche impiegate, a valorizzare i colori, a dare la brillantezza ma anche a mettere in evidenza eventuali errori commessi. Per tutti questi motivi la gelatina deve essere eseguita con cura. I piatti preparati caldi e presentati freddi devono essere gelatinati per conservarne l'aspetto e la fragranza. **Secondo i regolamenti internazionali è ammesso l'uso di gelatina più consistente del normale.** Questo per poter dare maggior tempo di resistenza all'esposizione. Per il pesce deve essere utilizzata gelatina di pesce trasparente, mentre per le carni rosse, bianche e la selvaggina deve essere utilizzata gelatina di carne. Occorre imparare a confezionare gelatine adeguate dalle giuste caratteristiche. Inoltre, per essere meglio conservati, gli elementi presenti nei contorni e guarnizioni non devono essere cotti eccessivamente e devono essere ricoperti di gelatina, anche intinti per più volte, per esaltare il colore naturale dell'ortaggio. I piatti di carne e i contorni presentati in gelatina, devono risultare privi di sgocciolature e di sbavature. Ecco che le fette una volta gelatinate devono essere pulite su una fonte di calore.

LE GELATINE GELLY GOLD E K

Per confezionare una buona gelatina Gelly Gold, basta scioglierne 100 g in acqua fredda e lasciarla stemperare e ri-

posare; mentre per la gelatina K è opportuno far stemperare 100 g di polvere in acqua fredda con un frullatore a immersione. Per entrambe, la chiusura non deve essere ermetica, perché devono essere messe in sottovuoto per garantire la fuoriuscita di bolle d'aria. Poi vanno chiusi i contenitori e sono lasciate a riscaldare al microonde fino al raggiungimento di 80°C. Solo allora potranno essere pronte e portate in temperatura di 40°C per gelatinare.

LA GELATINATURA

Gelatinare è l'operazione più importante per l'esposizione dei piatti da concorso, ed è obbligatorio conoscere bene le gelatine, la loro preparazione e il corretto uso delle grammature. **Una gelatina priva di bolle, perfettamente miscelata, riscaldata al punto giusto può essere utile ed efficace a gelatinare piccole pièce.**

La qualità della gelatina è sempre riferita alla tipologia dell'alimento da rivestire, così come la cottura delle varie pièce deve essere eseguita perfettamente, visto che la gelatinatura esalta la perfezione del preparato così come gli eventuali errori commessi.

Le attrezzature utili sono diverse, dalle spatoline piatte per la presa delle pièce in lavorazione, alle forchettone da pralineria per l'immersione in gelatine calde, oltre a una serie di attrezzature per misurare la temperatura e per tenere costante la temperatura della soluzione di gelatina calda.

Le vasche, i bagnomaria per gelatina, devono garantire che la gelatina perfettamente preparata, mantenga i 40°C, temperatura giusta per tutti i pezzi, mentre per gli ortaggi da foglie e i germogli essa può essere più alta. Si usa, infatti la K per quest'ultimi fino a 65°C.

LA TECNICA

I pezzi da gelatinare sono scelti con cura e scrupolo, quelli che hanno imperfezioni, macchie, difetti di cottura e di preparazione sono scartati a priori. L'immersione del pezzo da gelatinare avviene con molta cautela, senza permettere che crescano bolle, evitando roteazioni e sbandamenti. La forchettina permette che la gelatina irrori tutto il pezzo da gelatinare, che poi va subito adagiato sopra un telo umido per fare asciugare la gelatina superflua.

Solo successivamente le pièce vanno disposte in placche di metallo rivestite da pellicola. Questa procedura deve essere eseguita almeno due volte. Durante la seconda fase **l'abilità dello chef è quella di non permettere di far nascere pieghe e risvolti di onda della gelatina nuova con la vecchia**. Per questo è opportuno che l'operazione sia ancora più precisa e la mano decisa. Le mani rivestite con guanto monouso, permettono di non sporcare la gelatina del grasso delle stesse e tantomeno le pièce con impronte indesiderate. L'immersione definitiva non potrà poi essere modificata. Lo chef sottopone in controluce le superfici delle pièce gelatinate, cercando di osservare che la stratificazione sia stata regolare. Un occhio attento deve subito vedere dove esistono eventuali errori, che potrà risolvere solo ripetendo l'operazione con altre pièce. Uno strato eccessivo di gelatina non è guardato positivamente dalla giuria.

Ortaggi cotti torniti, funghi, tutti semilavorati sono infilzati e intinti nella gelatina eseguendo l'immersione totale con il sistema dello stecchino. La mano dello chef deve essere abile nel gelatinare tutto, i piccoli ortaggi torniti e non, rotea il vassoi di contatto, in modo da far cadere gocce di gelatina superflua. Anche in questo caso l'immersione è totale in gelatina calda a 40°C, e se fatta bene non occorrerà ripassarla, certo è che ogni elemento dovrà avere il giusto velo di gelatina.

Per le foglioline, germogli, insalatine, la gelatina viene portata a 65°C, con decisione l'immersione viene fatta con apposite clips, pinzette, per mucchietti regolati, in quanto saranno poi elemento cromatico della composizione.

Prima di disporre le diverse composizioni, bisogna rifilare la gelatina, questa operazione, avviene esponendo delicatamente la fetta gelatinata ad una parete calda. Sono da eliminare tutte le imperfezioni che penalizzerebbero la valutazione del piatto.

RUMMO
Lenta Lavorazione

Pappardelle in salsa di verdure e formaggio

Ricetta della Lady Chef
e Maestro di Cucina FIC
Mariantonietta Miracolo

Ingredienti

- 250 gr di Pappardelle Rummo Lenta Lavorazione
- 300 gr di zucchine
- 300 gr di melanzane
- 250 gr di formaggio caprino fresco
- 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva
- 30 gr di burro
- ½ bicchiere di vino bianco secco
- sale e pepe q.b.

PREPARAZIONE

In un tegame basso, fate soffriggere le verdure tagliate a tocchetti con l'olio ed il burro; salate e bagnate con il vino che farete evaporare, terminando la cottura per altri 5 minuti circa. A fiamma spenta, aggiungete il formaggio ed incorporatelo alla salsa. Intanto, lessate la pasta in acqua bollente salata, scolatela al dente, versatela nel tegame con la salsa, aggiungete un piccolo mestolo di acqua di cottura della pasta, e amalgamate il tutto.
Servite subito.

Dal 6 al 10 marzo a Massa Carrara si svolgeranno l'11ª edizione degli Internazionali e la 2ª del Grand Junior Cooking Contest

Internazionali d'Italia: aperte le iscrizioni

L'edizione del 2010 degli INTERNAZIONALI D'ITALIA ha confermato il successo di questa manifestazione che si è andata consolidando negli anni, sia in campo nazionale sia internazionale, rappresentando per i partecipanti un'occasione di confronto competitivo delle abilità professionali e un'occasione di incontro, scambio di idee e conoscenze.

La manifestazione, giunta alla sua decima edizione, unica nel suo genere in Italia, si conferma sempre più una vetrina di prestigio in grado di mettere in gioco contemporaneamente, alla pari di quanto avviene nelle analoghe manifestazioni estere, tutte le professionalità esprimibili sul campo.

Le richieste di partecipazione all'edizione 2010 da parte dei molti professionisti del settore, sono risultate superiori alle previsioni, grazie anche alla crescente credibilità e prestigio che con il passare degli anni la manifestazione ha acquisito, accogliendo anche in questa edizione numerosi partecipanti stranieri provenienti da Stati Uniti, Bielorussia e Europa intera.

Nuovo evento culinario dell'anno, inserito all'interno degli INTERNAZIONALI D'ITALIA è stato il PRIMO GRAND JUNIOR COOKING CONTEST - CONCORSO NAZIONALE MAESTRIA GIOVANILE, dedicato alle giovani berrette bianche della F.I.C. under 25 anni.

La prima edizione del "Grand Junior Cooking Contest" ha visto fronteggiarsi in cucina , davanti ad un pubblico, 20 team, composti da due concorrenti under 25 formati da uno chef e da un commis, che si sono alternati con creatività e fantasia fra i fornelli, sempre nel rispetto della tradizione italiana e si sono sottoposti a una valutazione redatta secondo i criteri internazionali della WACS.

Partendo dai giovani cuochi, la prima edizione del Trofeo è appannaggio della squadra formata da Stefano Rossi e Christian Castorani, al secondo posto Francesca Narcisi e Francesco Chiarelli e sul terzo gradino del podio Giacomo Favotto e Marco Campaner.

L'undicesima edizione degli INTERNAZIONALI D'ITALIA 2011 e la seconda del GRAND JUNIOR COOKING CONTEST si terranno dal 6 al 10 marzo 2011, in contemporanea alla 31° edizione della Mostra Convegno Tirreno C.T, all'interno del Complesso Fieristico di Marina di Carrara.

Sono stati protagonisti della scorsa edizione:

- 18 squadre al concorso di Cucina calda mediterranea;
- 9 squadre al concorso di Cucina fredda da esposizione;
- 131 partecipanti al concorso individuale di Cucina calda categorie K1 e K2
- 15 partecipanti al concorso individuale di Preparazioni fredde da esposizione categorie A-B-C
- 60 partecipanti al concorso individuale di Cucina artistica categoria D1
- 22 partecipanti al concorso individuale di Pasticceria artistica categoria D2

CAMPIONATI NAZIONALI - *NATIONAL CAMPIONSHIP*

SQUADRA CAMPIONE NAZIONALE 2011
NATIONAL CHAMPION TEAM 2011

SQUADRA CAMPIONE NAZIONALE CUCINA MEDITERRANEA 2011
NATIONAL CHAMPION TEAM MEDITERRANEAN HOT COOKING 2011

SQUADRA CAMPIONE NAZIONALE CUCINA ARTISTICA 2011
NATIONAL CHAMPION TEAM ARTISTIC COLD COOKING 2011

CAMPIONE NAZIONALE CUCINA MEDITERRANEA INDIVIDUALE 2011
NATIONAL CHAMPION INDIVIDUAL MEDITERRANEAN HOT COOKING 2011

CAMPIONE NAZIONALE CUCINA FREDDA INDIVIDUALE 2011
NATIONAL CHAMPION INDIVIDUAL COLD COOKING 2011

CAMPIONE NAZIONALE CUCINA ARTISTICA INDIVIDUALE 2011
NATIONAL CHAMPION OF INDIVIDUAL ARTISTIC COOKING 2011

CAMPIONE NAZIONALE PASTICCERIA INDIVIDUALE 2011
NATIONAL CHAMPION OF INDIVIDUAL PASTRY 2011

CAMPIONE NAZIONALE UNDER 23 CUCINA MEDITERRANEA INDIVIDUALE 2011
UNDER 23 NATIONAL CHAMPION OF MEDITERRANEAN HOT COOKING 2011

CAMPIONE NAZIONALE UNDER 23 CUCINA ARTISTICA INDIVIDUALE 2011
UNDER 23 NATIONAL CHAMPION OF ARTISTIC COOKING 2011

I regolamenti completi e le domande di partecipazione sono scaricabili dal sito: **www.fic.it** e **www.internazionaliditalia.eu**
Per informazioni:
TirrenoTrade, tel. +39 0585 791770

Belsito vince in Lussemburgo
con la spettacolare riproduzione
della "Pietà di Michelangelo"
realizzata in margarina

Oro all'Italia per la cucina artistica

Inizia nel 1991…

… la carriera dello chef Belsito, con il conseguimento del diploma di maturità presso l'Alberghiero di Praia a Mare (CS). Il suo percorso professionale che lo vede impegnato prima come chef de partie presso i migliori alberghi di Montecatini Terme e alberghiere d'Italia, poi come chef presso rinomati ristoranti della Toscana. La medaglia d'oro è il culmine di una carriera di scultore di margarina cominciata molti anni prima, partecipando a molti concorsi nazionali e internazionali, giungendo sempre primo (due primi posti agli Internazionali d'Italia, un primo e un secondo posto al Trofeo Città di Montecatini) e molti altri in tutti Italia. Nel frattempo, diviene anche professore di cucina presso l'Istituto Alberghiero di Stato "F. Martini", poi professore al "Matteotti" di Pisa. Attualmente è il proprietario del ristorante "Anfiteatro" di Lucca.

Riconoscimento di portata mondiale per David Belsito, chef di cucina e socio dell'Associazione Cuochi Montecatini-Pistoia e ora anche Medaglia d'oro all'Expogast 2010, Culinary World Cup di Lussemburgo. L'Expogast è una manifestazione culinaria che si svolge ogni quattro anni in Lussemburgo, nel corso della quale i migliori chef del mondo si danno battaglia attraverso la presentazione di opere d'arte realizzate con l'impiego di prodotti alimentari. David Belsito ha partecipato alla competizione presentando una scultura in margarina che riproduce la celeberrima "Pietà" di Michelangelo.

La sua realizzazione ha richiesto l'impiego delle più innovative tecniche di lavorazione e molti giorni e notti passate in laboratorio, per le quali, oggi, Belsito può fregiarsi del titolo di "Maestro". L'opera è stata apprezzata dai giudici per la sua bellezza, lucentezza, proporzione delle forme e precisione dei particolari anatomici. La scultura, sorprende per la straordinaria espressività dei volti nonostante l'oggettiva difficoltà di lavorazione della materia prima impiegata. Il riconoscimento, **con menzione speciale "primo assoluto"**, giunge al termine di un lungo percorso professionale nel corso del quale Belsito ha sempre dimostrato una straordinaria capacità artistica, oltre che culinaria.

Il presidente, il consiglio, i colleghi e tutta l'Associazione si congratulano con lui per il risultato conseguito.

Aperte le iscrizioni alla nuova edizione della competizione per cuochi professionisti che si svolgerà a Erba (CO) il prossimo febbraio. Ai vincitori andranno un premio di 3.500 euro offerto da Ristorexpo e una Padella d'oro di Agnelli

Il *Cuoco* dell'anno 2011

L'Unione Cuochi della Regione Lombardia indice la VII edizione del concorso nazionale di cucina calda individuale per l'assegnazione del titolo "Cuoco dell'anno 2011".

La manifestazione è aperta ai cuochi professionisti operanti in Italia e all'estero iscritti alle rispettive associazioni di categoria. Età minima: anni 18.

Il tema del concorso 2011 è:

"La salute vien mangiando. Piatto unico ispirato alla salute e alla sostenibilità".

La competizione si svolgerà dal giorno 20 al giorno 23 febbraio 2011, in occasione della XIV edizione della fiera "Ristorexpo" presso il complesso fieristico di Erba (CO).

MODALITÀ DI PARTECIPAZIONE

I concorrenti devono procurare in modo autonomo tutte le materie prime necessarie per la realizzazione del piatto, non è previsto alcun rimborso spese. Il titolo "Cuoco dell'anno 2011" e il Trofeo Ristorexpo verranno assegnati al termine della manifestazione, mercoledì 23 febbraio alle ore 17.00, previa ulteriore analisi da parte della giuria, al concorrente che otterrà il maggior punteggio assoluto sui quattro giorni del concorso. I primi classificati di ogni giornata sono tenuti a partecipare alla premiazione del giorno 23 febbraio 2011 pena la non assegnazione del titolo e dei premi.

ISCRIVERSI È FACILE

La domanda d'iscrizione, redatta sullo stampato ufficiale, deve pervenire entro e non oltre il 31 gennaio 2011 all'Unione Cuochi Regione Lombardia, presso:
Lariofiere, V.le Resegone, 22036 Erba (CO).
Tel. 031.637402, fax 031.637403,
info@lariofiere.com, www.ristorexpo.com.

Il bando completo del concorso è scaricabile dal sito: www.cuochilombardiafic.it.
Per maggiori informazioni scrivere a:
unione.cuochi.regione.lombardia@gmail.com

La quota di partecipazione di euro 50 deve essere versata, con bonifico bancario, entro la data del 31 gennaio 2011 alle seguenti coordinate:

Cariparma & Piacenza,
Conto Corrente 310367/18, intestato a Unione Cuochi Regione Lombardia,
Iban It34s0623023000000031036718,
Causale "Nome e Cognome del concorrente" e dicitura "Iscrizione al concorso cuoco dell'anno 2011".

Si è conclusa la sesta edizione del concorso gastronomico Caseus Veneti per allievi e professionisti

Formaggi in cucina

La Regione Veneto tramite l'Assessorato alle Politiche del Turismo e la sua direzione di Promozione turistica integrata, la A.Pro.La.V. (Associazione Regionale Produttori Latte Veneto), l'Unione Cuochi del Veneto e numerosi esponenti del mondo della produzione e trasformazione casearia della Regione, hanno rinnovato l'appuntamento con il mondo del formaggio, promuovendo la sesta edizione del concorso regionale dei Formaggi del Veneto, che si è svolta il 2 e 3 ottobre nella splendida cornice della settecentesca Villa Farsetti a S. Maria di Sala (VE).

Manifestazione che negli anni è cresciuta fino a diventare un punto fermo nel panorama degli eventi, che ogni anno sono presenti nel calendario della Regione Veneto. Il concorso premia, congiuntamente, le migliori produzioni casearie regionali e i piatti gastronomici, ispirati ad essi, proposti dai cuochi dell'Unione.

Presenti alla premiazione, numerose autorità istituzionali e personaggi pubblici, fra i quali spiccano l'ex Ministro delle Attività produttive ora governatore regionale Luca Zaia, Marino Finozzi, assessore regionale al Turismo e Promozione economica, l'esperto di formaggi Alberto Marcomini, noto per le sue apparizioni in rubriche gastronomiche televisive, e per l'occasione, testimonial d'eccezione e "madrina", la padovana conduttrice di Rai 1 Eleonora Daniele.

Grande soddisfazione da parte del presidente dell'Unione Cuochi Veneto, Graziano Manzatto, che vede un continuo accrescere di collaborazioni con gli enti istituzionali locali, in eventi sempre più importanti, a testimonianza del grande lavoro di supporto, di promozione e di affidabilità che la nostra categoria di berrette bianche ha sempre dimostrato. Ma l'intera manifestazione non si è svolta all'insegna della sola promozione "commerciale" e attinente a una competizione, l'organizzazione ha pensato anche alla "solidarietà" devolvendo il ricavato della vendita dei formaggi in concorso interamente alle fondazioni Onlus Life Inside e Città della Speranza

I VINCITORI DEL CONCORSO "CASEUS VENETI"

CATEGORIA PROFESSIONISTI

1. **Medaglia d' oro** - Marco Salin, di Treviso, del Team Veneto Chef
(tortelli di farina di mais farciti di Morlacco e crispy di pancetta su crema di fagioli borlotti, levada alla santoreggia e porro croccante)

2. **Medaglia d' argento** - Tiziano Canesso, Trattoria Bel Sit, Fara Vicentino
(Crema di Asiago d'allevo stagionato con zucca, patè di olive nere e vela di Montasio stagionato);

3. **Medaglia di bronzo** - Carlo Inama, di Verona, del Team Veneto Chef (cheese cake variegato)

CATEGORIA ALLIEVI DEGLI IPPSSAR

1. **Medaglia d' oro** - Pietro Flamenco, IPPSSAR di Castelfranco Veneto
(flan di Montasio su crema di zucca, porcini, miele e sensazioni d'uva)

2. **Medaglia d' argento** - Matteo Migliaccio, Istituto Musatti, Dolo
(muffin ai formaggi con scaglie di cioccolato)

3. **Medaglia di bronzo** - Michele Mozzo, IPPSSAR di Castelfranco Veneto
(gnocchi di zucca al sapore caprino)

Premio Godio 2010, *vince* Sonia Klorz

di Giorgio Nardelli
rettore Ordine dei Maestri di cucina ed executive chef

Nelle foto in alto, il Savarin con piccoli frutti; in basso, il Carrè di agnello della Val d'Ultimo con porcini e la Zuppa del contadino.

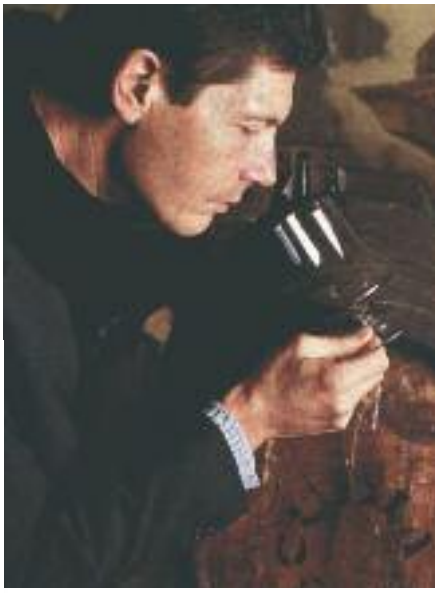
È Sonia Klotz del ristorante Kirchsteiger di Foiana la vincitrice del Premio in memoria di Giancarlo Godio, lo chef stellato della Genziana a Fontana Bianca, nel lembo più estremo della vallata, fece della val d'Ultimo un distretto per gourmet. Il secondo posto è stato assegnato a Egon Heiss del ristorante Bad Schörgau di Sarentino e il terzo posto allo chef Luca Giacomel del Lunch Bar di S. Giacomo di Laives.

Quest'anno il tema era: La Zuppa del contadino; Il carrè d'Agnello della val d'Ultimo con i porcini; Il savarin con frutti di bosco. Gli ingredienti dovevano essere chiaramente del territorio della val d'Utimo.

La manifestazione si è svolta nella Baita Schwemmalm a quota 2400 metri. Direttamente da Gattico (NO) è arrivata anche la sorella di Giancarlo, Anna Godio, accompagnata dallo chef Maestro di cucina Daniele Preda e dallo chef Brusorio lavorò con Giancarlo nei primi anni della sua gavetta.

Il premio particolare è stato ideato dagli organizzatori del Merano International Wine Festival e dai giornalisti Franco Ziliani e Francesco Arrigoni nel 1994 per richiamare in memoria una personalità, uno chef di rango internazionale, Giancarlo Godio, e per assegnare lo stesso al cuoco o alla cuoca che maggiormente si sono impegnati per mantenere l'alto livello della cucina tradizionale locale.

La commissione era composta da Helmuth Köcher, presidente del Merano Wine Festival, da Giorgio Nardelli rettore dell'Ordine dei Maestri di cucina ed executive chef Fic, dallo chef Herbert Hintner primo vincitore del Premio Godio 1994 e presidente onorario dei Giovani Ristoratori d'Europa, dalla Lady Chef Doris Moser Gastronoma dell'Hotel Maratscher di Lagundo, da Roland Schweinbacher gastronomo e rappresentante dell'Associazione Albergatori di Ultimo, da Anna Godio testimonial e da Silvano Faggioni giornalista gastronomo e rappresentante dell'Accademia della Cucina Italiana. Al Maestro di cucina ed executive chef Bruno Cicolini tutto il coordinamento e commissario di cucina con la collaborazione del Maestro di cucina Vincenzo Grippa.



Grazie all'intervento della Fic, a breve sarà avallata la legge sull'Albo professionale dei cuochi italiani. Passata alla Commissione del Lavoro, aspetta il sì della Camera dei Deputati

Cuochi: *in arrivo* l'Albo professionale

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

Alessandro, da professionista come giudichi il lavoro dei tanti cuochi improvvisati o amatoriali che operano soprattutto nelle città turistiche?

"Molti di loro aprono l'attività convinti che cucinare a casa per otto commensali o in un ristorante per pochi coperti sia la stessa cosa. Il risultato è un'offerta scadente, che mette a rischio la tradizione gastronomica italiana, che ne esce ferita, azzannata."

Troppi piatti cattivi e cibi inverosimili proliferano nei menu dei ristoranti improvvisati: dalla pizza bruciata e indigesta alle accoppiate mare e terra, da certi illogici esperimenti ad antipasti che debordano in quantità, dalla panna imperante alle fritture che digerisci dopo 36 ore...

"In effetti si trovano e si mangiano cose improponibili, dove il minor danno sono i piatti non cucinati, come la mozzarella. Ai fornelli tutti improvvisano, tutti si sentono dei "fenomeni". Meriterebbero un'indagine più sociologica che gastronomica, questi dilettanti allo sbaraglio. Il guaio è che la gente, quando non sa cosa che fare, si mette a cucinare. Poi, è vero, alla lunga il mercato fa giustizia. Ma parecchi continuano a prosperare, forti magari di prezzi contenuti».

Segno di crisi, se tanti si trovano senza lavoro e cominciano a sfornellare?

"Esatto. Penso ai griglia-restaurant, nati agli inizi della crisi, quando molti cuochi si trovarono fuori dai ristoranti. Oppure, penso ai cucinieri che vanno nelle case private e che improvvisano, servendosi dei blog come promozione».

Chi va a preparare cibi a domicilio, un po' di esperienza dovrà pure averla?

"Quelli che ce l'hanno, ce l'hanno. La sventura sono gli altri, quelli senza background e privi di esperienza, che di punto in bianco si mettono a fare questo lavoro".

Il mordi e fuggi, in tal caso traducibile nel mangia e paga, è allora prerogativa degli italiani?

"I giovani mangiano quel che trovano, un po' ovunque. La nazionalità non conta. Ma fra i tanti pericoli che corre la buona cucina, questo mi sembra contingente e marginale".

Allora, qual è il rischio maggiore?

"L'improvvisazione. Il dilettantismo nelle trattorie e nei ristoranti, nei luoghi deputati a dare da mangiare. Se il livello di professionalità in cucina si abbassa, difetta l'attenzione sulla qualità dei prodotti. Sono convinto: è anche una questione di etica".

Tu ti sei imbattuto in episodi d'incompetenza?

"Di continuo. A Roma, dove vivo, in una notissima trattoria mi è stata servita una caricatura impresentabile dei maccheroni cacio e pepe. Se persino nelle trattorie romane fanno cattivo il cacio e pepe, vuol dire che non c'è più religione! Perché non stiamo parlando di alta cucina, ma di piatti base, identitari, su cui si fonda la nostra tradizione culinaria. Se li fanno male, è segno di decadimento, dell'uso di prodotti di cattiva qualità. È la mancanza di rigore che mette a repentaglio la sostanza e l'immagine della cucina italiana".

Le cose più irritanti?

"Quelle che rivelano un mancato rispetto di regole elementari sui piatti di base. Dico: possibile che in Italia si servano gli spaghetti al ragù? Non esiste, dovrebbero essere banditi. Ogni formato di pasta ha un suo preciso condimento, proprio in base a quest'ultimo elemento si deve scegliere la salsa di accompagnamento, le tagliatelle o fettuccine nascono con il ragù, proprio perché è un formato di pasta che riesce a raccogliere nella forchetta tutti gli elementi della salsa in questo modo si esprime al meglio il gusto del piatto di tradizione, gli spaghetti sono ottimi in altri mille abbinamenti. Al pari delle carbonare con la panna, del tutto impresentabili e completamente fuori dagli schemi. Piatti tollerabili se fatti all'estero, ma insopportabili se cucinati da noi".

Poi c'è la pizza: altra questione d'identità

"Non ne parliamo. Se in Italia è buona solo in un pugno di posti, fuori confine ci mettono sopra di tutto. Ma è un problema irrisolvibile, non funzionano editti, leggi o accordi internazionali. Vale solo il mercato: se ingoia, tutto procede; se sanziona, tutto cessa. Ottima la nuova iniziativa del Ministero dell'Agricoltura per la pizza S.T.G. (specialità tradizionale garantita), che "blinda" la nostra famosa pizza napoletana con un disciplinare per la definizione degli standard internazionali".

Infine, ci sono le sagre, dove in quattro si mangia con sessanta euro

"I ristoratori s'arrabbiano e cresce l'acredine verso le istituzioni, con le Regioni, i Comuni e le Province chiamati in ballo. Fanno una concorrenza, se non sleale, almeno impropria e gli organizzatori derogano ai requisiti necessari di sicurezza, igiene e qualità. Ma, come dici tu, in quattro persone si mangia e si spendono sessanta euro. Qualcuno ha voglia di condannarli?".

INFOAZIENDE

SALSA BASE SCURA PASTOSA WIBERG

LA GRANDE ARTE DELLE SALSE - IN TUTTA SEMPLICITÀ

Variopinti come le foglie d'autunno, gustosi nuovi arrivi vanno ad arricchire il già vasto assortimento Premium WIBERG dedicato alla cucina professionale. La rivisitazione di un antico classico riporta infatti in scena la **Salsa base scura**. Utilizzabile sia come salsa pura da abbinare alle carni scure, che come ingrediente decisivo per la preparazione di spezzatini, stufati, piatti unici e pietanze à la minute, questo prodotto fornisce in ogni caso un aiuto pratico e versatile in molte fasi della cucina. Un vero tuttofare, insomma, il cui sapore convince con la decisa nota di carne di manzo e vitello, e con il rotondo sentore di arrosto. Cipolle e verdure a radice completano poi le sfumature di gusto della salsa base pastosa.

I professionisti del WIBERG Team Inspiration consigliano:
• Convenience de Luxe: per miscelare la Salsa base scura si possono utilizzare, al posto dell'acqua, anche fondi di cottura senza sale, vino e/o succhi di frutta – per dar vita, in un batter d'occhio, a innovative creazioni personalizzate.

Inizia in queste pagine un viaggio nei meandri della riforma della scuola. In particolare, sono qui presentate e commentate le "Linee guida per il passaggio al nuovo ordinamento" relative agli Isituti professionali (d.P.R. 15 marzo 2010, n. 87 art. 8 comma 6). In neretto, sono evidenziati i pensieri e le considerazioni di chi cura questa rubrica.

L'identità degli istituti professionali

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

"Il riordino degli istituti professionali risponde all'esigenza di organizzare percorsi formativi quinquennali, finalizzati al conseguimento di un titolo di studio, fondati su una solida base di istruzione generale e tecnico-professionale riferita a filiere produttive di rilevanza nazionale che a livello locale possono assumere connotazioni specifiche.I nuovi istituti professionali sono caratterizzati da un riferimento prioritario ai grandi settori in cui si articola il sistema economico nazionale, contraddistinti da applicazioni tecnologiche e organizzative che, in relazione alla filiera di riferimento, possono essere declinate in base alla vocazione del territorio, ai progetti di sviluppo locale e ai relativi fabbisogni formativi.Gli elementi distintivi che caratterizzano gli indirizzi dell'istruzione professionale all'interno del sistema dell'istruzione secondaria superiore si basano, dunque, sull'uso di tecnologie e metodologie tipiche dei diversi contesti applicativi; sulla capacità di rispondere efficacemente alla crescente domanda di personalizzazione dei prodotti e dei servizi, che è alla base del successo di molte piccole e medie imprese del *made in Italy*; su una cultura del lavoro che si fonda sull'interazione con i sistemi produttivi territoriali e che richiede l'acquisizione di una base di apprendimento polivalente, scientifica, tecnologica ed economica.L'integrazione con il territorio e il mondo produttivo non è solo un metodo di lavoro, è un fattore imprescindibile per l'elaborazione del piano dell'offerta formativa degli istituti professionali. Gli strumenti per intrecciare la progettazione didattica della scuola con i piani di sviluppo locali e le esigenze formative degli studenti sono quelli offerti dall'autonomia didattica e organizzativa, arricchiti dalle opportunità messe a disposizione delle scuole dal regolamento sul riordino.

Negli ultimi anni abbiamo assistito a una sprofessionalizzazione generale. Ci servono bravi cuochi, camerieri e addetti al settore turistico. Non inganniamo oltre i nostri figli con lusinghe di lauree e dottorati di prestigio sociale condannandoli alla mediocrità e a stipendi da fame.

Tre parole-chiave possono aiutare a sintetizzare i riferimenti progettuali per articolare l'offerta formativa in modo da rispondere ad una pluralità di bisogni: *menti d'opera, professionalità e laboratorialità*. L'immagine delle *menti d'opera* richiama, da un lato, la straordinaria tradizione di iniziativa e intelligenza dell'"impresa molecolare" italiana, dall'altro il principio dell'equivalenza formativa di tutti i percorsi dei nuovi ordinamenti del secondo ciclo del sistema educativo di istruzione e formazione. Essa si fonda su una concezione culturale che intende superare gli stereotipi di una interpretazione sequenziale del rapporto tra teoria e pratica e del primato dei saperi teorici, promuovendo una chiave di lettura che valorizza i diversi stili di apprendimento degli studenti e offre risposte articolate alle domande del mondo del

L'aforisma del professore

"Senti la tristezza del ramo che secca, dell'astro che si spegne, dell'animale ferito che rantola, ma prima di tutto senti la tristezza e il dolore dell'uomo".

Nazim Hikmet (1902 - 1963), Prima di tutto l'uomo.

lavoro e delle professioni. Nella progettazione dei percorsi, per esempio, tale approccio sollecita l'attenzione dei docenti a correlare la solida base di istruzione generale e tecnico-professionale con gli interessi e le motivazioni degli studenti, affinché i saperi appresi siano percepiti come utili, significativi e riscontrabili nel reale."

Se il lavoro non c'è inventalo! Non abbiamo altre alternative. L'Italia conserva più del 50% del patrimonio artistico mondiale ed è potenzialmente in grado di vivere di turismo e del suo indotto (produzione agricola in primis), a patto che non si svendano i gioielli di famiglia al miglior offerente e non si spingano i giovani a lasciare lavori remunerativi e indispensabili all'economia nazionale (l'agricoltura e l'allevamento, tutto il settore dell'ospitalità e della ristorazione) per inseguire le farfalle della finanza.

La *professionalità* propone una valorizzazione della cultura del lavoro, intesa nella sua accezione più ampia: l'insieme di operazioni, procedure, simboli, linguaggi e valori, ma anche identità e senso di appartenenza ad una comunità professionale, che riflettono una visione etica della realtà, un modo di agire per scopi positivi in relazione ad esigenze non solo personali ma comuni.Con il concetto di *laboratorialità* il valore del lavoro si estende allo scopo del percorso di studi (imparare a lavorare), al metodo privilegiato che consente di apprendere in modo attivo, coinvolgente, significativo ed efficace (imparare lavorando). Per corrispondere a questa visione e diventare vere "scuole dell'innovazione territoriale", gli istituti professionali sono chiamati ad operare scelte orientate permanentemente al cambiamento e, allo stesso tempo, a favorire attitudini all'autoapprendimento, al lavoro di gruppo e alla formazione continua. Nei loro percorsi appare decisivo valorizzare l'apporto scientifico e tecnologico alla costruzione del sapere, che abituano al rigore, all'onestà intellettuale, alla libertà di pensiero, alla creatività, alla collaborazione, in quanto valori fondamentali per la costruzione di una società aperta e democratica. Valori che, insieme ai principi ispiratori della Costituzione, stanno alla base della convivenza civile.In questo quadro, orientato al raggiungimento delle competenze richieste dal mondo del lavoro e delle professioni, le discipline mantengono la loro specificità e sono volte a far acquisire agli studenti i risultati di apprendimento indicati dal Regolamento, ma è molto importante che i docenti scelgano metodologie didattiche coerenti con l'impostazione culturale dell'istruzione professionale e capaci di realizzare il coinvolgimento e la motivazione all'apprendimento degli studenti. Sono assai opportuni, quindi, l'utilizzo di metodi induttivi, di metodologie partecipative, un'intensa e diffusa didattica di laboratorio, da estendere anche alle discipline dell'area di istruzione generale.In particolare, è utile l'uso diffuso delle tecnologie dell'informazione e della comunicazione, il ricorso a metodologie progettuali e alle opportunità offerte dall'alternanza scuola-lavoro per sviluppare il rapporto col territorio e utilizzare a fini formativi le risorse disponibili.Ogni nuovo impianto di studi non può prescindere, infine, da una visione che accomuni studenti e docenti. Gli istituti professionali sono, come gli istituti tecnici, un'articolazione dell'area dell'istruzione tecnico-professionale considerata, nel suo complesso, come un laboratorio di innovazione e di costruzione del futuro, soprattutto a servizio delle comunità locali, capace di trasmettere ai giovani la curiosità, il fascino dell'immaginazione e il gusto della ricerca, del costruire insieme dei prodotti, di proiettare nel futuro il proprio impegno professionale per una piena realizzazione sul piano culturale, umano e sociale. In un mondo sempre più complesso e in continua trasformazione, l'immaginazione è il valore aggiunto per quanti vogliono creare qualcosa di nuovo, di proprio, di distintivo; qualcosa che dia significato alla propria storia, alle proprie scelte, ad un progetto di una società più giusta e solidale." La scuola deve continuare con la sua missione di formazione dei giovani senza temere il plagio e la prevaricazione. A scuola, anche attraverso la concretezza delle attività, si forma la coscienza critica dei giovani che imparano, non solo una professione, ma soprattutto a vivere. L'obiettivo della scuola rimane quello di formare il giovane e di introdurlo alla vita sociale pertanto è fondamentale che gli educatori abbiano sempre coscienza che è l'uomo, con le sue necessità, centro dell'azione e la sua felicità futura l'obiettivo ultimo.

Voi che cosa ne pensate?
Scrivetemi: **chef.guadagno@alice.it**

INFOAZIENDE

1° CORSO DI CUCINA di GIANFRANCO VISSANI presso DE GUSTO, l'ateneo della pasta di SURGITAL

Grande successo per il primo corso di cucina di Gianfranco Vissani tenutosi lo scorso 8 novembre a De Gusto, l'Ateneo della Pasta, presso Surgital.

Gli ospiti sono stati selezionati tra i migliori clienti Divine Creazioni, la linea di pasta fresca surgelata che presenta tutte le caratteristiche del prodotto fatto a mano e dedicata esclusivamente a chef e ristoratori che improntano la loro offerta gastronomica su livelli di altissima qualità.

Durante la giornata, **Vissani** ha presentato e spiegato **9 piatti** (2 antipasti, 2 primi, 2 secondi e 3 dessert), tutti interamente realizzati con la pasta fresca surgelata **Divine Creazioni**.

Trentacinque i fortunati partecipanti, selezionati tra i nostri clienti top Divine Creazioni, che hanno potuto interagire con il maestro. Ad ogni partecipante è stato consegnato direttamente da Gianfranco Vissani un attestato di partecipazione al corso.

Per il 2011 sono in programma altre giornate formative in cui Vissani illustrerà ai partecipanti altre idee nuove e suggerimenti innovativi.

La lievitazione è riconducibile a due fondamentali processi dai quali derivano quasi tutte le varietà di pane presenti sul nostro territorio. Questi processi danno origine a due grandi tipologie con peculiarità così specifiche da potersi considerare due grandi classi

Lievitazioni e *sapore del* pane

di Salvatore Bruno

LIEVITAZIONE DIRETTA E NATURALE

Una prima tipologia di lievitazione del pane, detta "diretta", utilizza il "lievito di birra" o "lievito compresso" e viene usata prevalentemente per la lavorazione industriale del pane. Una seconda, detta invece "naturale", impiega un "impasto acido", generalmente di riporto, che viene utilizzato nella produzione di pani artigianali e tradizionali.

Si tratta di due tipi di lievitazione completamente differenti, sia per l'intervento dei microrganismi agenti, sia per i modi e i tempi di lievitazione dell'impasto. Il primo si caratterizza per la presenza quasi esclusiva del *Saccharomyces Cervisiae,* mentre il secondo si differenzia per l'azione di vari microorganismi che si riproducono in modo naturale con il concorso dell'umidificazione delle farine e dell'ambiente circostante, attraverso tempi di proliferazione più lunghi. In questo secondo processo di lievitazione, attivato da una "pasta acida" o "lievito madre", conservato in genere dal precedente impasto, si riscontra la presenza costante di almeno due forme di agenti della fermentazione: il *Saccharomices Exiguus*, che produce la lievitazione vera e propria, e di un batterio lattico molto simile al *Lactobaccillus Brevis*, responsabile dell'acidificazione dell'impasto.

Esiste, a voler essere precisi, anche un terzo sistema di lievitazione, che è meno usato dai panificatori e può rappresentare una sorta di mediazione tra i due sistemi. Si tratta del metodo tramite Poolish, nel quale un primo impasto semiliquido, con la consistenza della pasta per le crêpe, viene lasciato fermentare per diverse ore con proporzioni di lievito di birra molto minori rispetto alla lievitazione diretta e, in un secondo momento, l'impasto viene rinnovato con nuova farina per portarlo alla giusta consistenza e procedere alle operazioni di pezzatura e cottura.

Vale la pena ricordare che tutti i processi di lievitazione utilizzati per la produzione del pane sono di fatto una "lievitazione a carattere biologico", cioè uno sviluppo di gas e acidi all'interno di una massa, attraverso un "processo di fermentazione". Quest'ultima dipende dal metabolismo vitale e dalla riproduzione di lieviti che, nutrendosi di zuccheri o spezzando con il concorso di altri fattori le catene di zuccheri complessi presenti nelle farine (gli amidi), producono sostanze enzimatiche e alcool che forniscono peculiari caratteristiche organolettiche all'impasto e, soprattutto, sviluppano gas come l'anidride carbonica necessaria a farlo aumentare di volume.

LIEVITAZIONE E GUSTO

Tutte le operazioni che quotidianamente compie il panificatore nel suo laboratorio, i tempi di attesa e i modi per rinnovare l'impasto con nuova farina, la stessa temperatura dell'acqua e del luogo di lavorazione, devono essere considerate perciò interventi mirati ad approntare un "ambiente" (la massa lievitante) adeguato alla vita e allo sviluppo di que-

sti microrganismi, sorvegliando con cura le condizioni biologiche più favorevoli alla loro azione e rigenerazione.

Detto ciò, è evidente che coloro i quali lavorano con metodo "naturale" di lievitazione, devono avere maggiore esperienza e particolari accortezze, poiché sono impegnati a favorire un processo di fermentazione sicuramente più laborioso e con tempi molto più lunghi, che non viene stimolato o indotto da lieviti aggiunti. Questa constatazione stimola quindi alcune domande. Ad esempio: la cura e il lavoro impiegato per produrre alcuni pani tradizionali è effettivamente ripagato nei risultati? Fino a che punto il sapore del pane è condizionato davvero dai tipi di lievitazione o fermentazione? Che relazione esiste tra i gusti e gli aromi della mollica e questi processi?

Alcune caratteristiche organolettiche del pane lievitato con "lievito madre" sono immediatamente evidenti. Esso ha un più lento processo di raffermamento e col passare del tempo non sviluppa quel particolare odore acre che assume il prodotto fermentato con il lievito di birra. Ma, le domande che mettono in relazione il sapore del pane e i diversi processi di fermentazione sono più complesse e ci spingono a prendere in considerazione diversi fattori di ordine chimico e fisico.

Il primo fattore capace di incidere notevolmente sul sapore del pane esclude di fatto la fermentazione e riguarda piuttosto la sua cottura. Tutti noi sappiamo che un pane cotto nel forno a legna assume fragranze non confrontabili a quello cotto in forno elettrico. Ma questo si riferisce alla "crosta" del pane e al caratteristico processo di caramellizzazione di aminoacidi e glucidi esposti al calore, che va sotto il nome di reazione di Maillard e che, di fatto, non riguarda soltanto le farine. Quando invece parliamo di sapori e aromi della mollica siamo costretti a considerare con attenzione il processo di fermentazione a cui l'impasto è stato sottoposto e a soffermarci, per forza di cose, sulle complesse reazioni chimiche che in esso sono intervenute.

LIEVITO MADRE:
I PERCHÉ DI UNA SCELTA

Un breve saggio del libro "Pentole e Provette" di Hervé This (Ed. Gambero Rosso 2003) ci informa delle ricerche più recenti sull'argomento. Nei laboratori dell'Inra a Nantes si studiò accuratamente il modo in cui le molecole dei lieviti e i prodotti della loro fermentazione contribuiscono a formare le qualità aromatiche e i caratteristici gusti della mollica. Non tutto fu chiarito ma, la principale differenza messa in luce dai ricercatori sui differenti metodi di lievitazione, riguardava le concentrazioni di alcuni "acidi organici" capaci di produrre composti aromatici come le "aldeidi", responsabili in larga parte delle fragranze della pasta fermentata e dei prodotti di cottura. In particolare, si constatò che il metodo di fermentazione attraverso il "lievito madre" o "impasto acido" produceva una concentrazione di acido acetico venti volte superiore a quella ottenuta con la fermentazione diretta con "lievito di birra". Inoltre, l'acido lattico, che accompagna da sempre la fermentazione alcolica, nella panificazione con lievito madre, era prodotto da batteri lattici che colonizzavano l'impasto insieme ai lieviti senza entrare in concorrenza alimentare con essi. Bisogna però notare che l'acido lattico se sviluppato entro certi limiti aiuta il processo di fermentazione dell'impasto, impedendo la colonizzazione di altri microrganismi parassitari, e conferendo una gradevole acidità alla mollica che ne valorizza il sapore. Oltre certi limiti e proporzioni (che non devono superare le 4 parti di acido lattico per 1 di acido acetico), invece, esso è controproducente e rende il prodotto sgradevole al gusto.

Per questo la lavorazione del pane con lievitazione "naturale" richiede particolari accortezze del panificatore che deve, da un lato impedire un eccesso di produzione di acido lattico e, dall'altra, fornire sempre nuovo nutrimento ai lieviti con continui "rinfreschi" dell'impasto, ovvero con l'aggiunta di nuova farina idratata.

Queste ricerche ci inducono a prendere atto della superiorità e delle maggiori potenzialità della fermentazione con il "lievito madre". Essa infatti, coltivando nell'impasto una microflora naturale, produce pani più vari dal punto di vista delle tipologie e migliori sotto il profilo organolettico. Concludiamo così suggerendo che, recuperare un metodo di lievitazione antico come quello con "lievito madre", sebbene più laborioso e complesso di quello con il "lievito di birra" è un altro modo di rilanciare un mercato in larga parte invaso da prodotti standardizzati e di orientarlo verso risultati di maggior qualità.

TUTELA DEI MARCHI F.I.C.

Il seguente comunicato ha lo scopo di tutelare la Federazione Italiana Cuochi da chiunque faccia uso improprio delle Insegne/Marchi e Loghi della F.I.C.

I Marchi e Loghi della F.I.C. sono di proprietà esclusiva della F.I.C. 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 F.I.C. Ogni abuso sarà di conseguenza tutelato dalle leggi vigenti in materia.

foto © Giulio Renzulli

Un cuoco non dovrebbe mai pronunciare questa frase prima di cucinare: "Io non mi lascio influenzare". Perché inevitabilmente subisce l'influsso dell'ambiente socio-geografico-culturale in cui opera

Le *mode* entrano in cucina

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

Dottor Pastena, il pregiudizio alimentare può essere condizionato dalle mode?

"Certamente. Anche se il meccanismo del pregiudizio scatta per un'associazione di tipo psicologico. Nonostante Enea metta sul fuoco compatte viscere di tori (*et solida imponit taurorum viscera flammis,* VI 252) come boccone prelibato da offrire agli dei, nell'ambito della nostra civiltà c'è rifiuto per le interiora, associate all'idea degli escrementi. O a certi formaggi per un intenso odore "organico". Essendo un fenomeno intellettuale varierà al mutare di mode e culture. Di recente è stato pubblicamente vilipeso uno dei tanti gastronomi televisivi (neanche il peggiore) per aver affermato che a casa sua mangiavano i gatti. In un'epoca che chiama "Gourmet" una linea di prodotti per l'alimentazione dei sofisticati felini di compagnia è inconcepibile. Come pure, se il cane è il migliore amico dell'uomo, mangiare il cane è come praticare il cannibalismo. L'anguilla è così simile al serpente. Il coniglietto e l'agnellino sono così teneri e fiabeschi nell'immaginario infantile. Il cavallo è un animale così nobile. L'elenco procederebbe all'infinito e interesserebbe più l'antropologo che il gastronomo, anche se vi sono le dovute eccezioni meritorie di considerazioni antropologiche".

A che cosa si riferisce?

"Uno dei percorsi per uscire dalle caverne è stato attraverso la cottura dei cibi. Eppure, mai come ora, assistiamo alla diffusione di cibi crudi. Persone che svenirebbero alla vista del sangue non si risparmiano succulenti carpacci e i sushi bar sono diffusi su tutto il territorio nazionale e sempre affollati".

Come spiega questo fenomeno contraddittorio?

"La moda sancisce carpaccio e sashimi. L'oggettiva gradevolezza di questi due piatti, come quella dei vari carpacci di tonno e pesce spada, può suggerire che la tecnica del cuoco può esistere senza fuoco e invitarlo a verificare (senza eccessi!) percorsi analoghi".

Ma non è in contraddizione con quanto affermava prima?

"L'uomo è un onnivoro che mangia per sopravvivere, guidato dal piacere gastronomico, qualche principio salutista e molti pregiudizi. Claude Levi-Strauss sostiene che di alcuni cibi pensiamo siano buoni e di altri pensiamo che siano cattivi. Di conseguenza non vi sono nell'alimentazione valori assoluti e l'uomo per sopravvivere o per una moda imperante, può superare i peggiori tabù".

E il condizionamento geografico?

"Vorrei invitare i cuochi italiani a evitare, per ultimo pregiudizio, proprio il condizionamento geografico. Quando a un'area sono associate referenze di qualità e tradizione, spesso il nostro giudizio viene condizionato influenzando addirittura la nostra percezione sensoriale del prodotto".

Come si può evitare il condizionamento di una Dop o Igp? Non è una garanzia per l'operatore la provenienza geografica?

"Di solito sì, ma vi sono interessi politici e commerciali che a volte travalicano la qualità. Come sommelier Ais, per ovviare preferisco organizzare delle degustazioni alla cieca senza condizionamenti di etichette o indicazioni e i risultati a volte sono sconvolgenti".

In che senso?

"Senza la pregiudiziale di un'origine geografica ammantata di mitologia e soprattutto ben visibile sulla confezione, confrontando esclusivamente le qualità gustative, non sempre i "primi della classe" risultano tali".

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.

Tortellini Mignon
in brodo di cappone
Chef Surgital

Ingredienti

480 g di Tortellini mignon
30 g di Parmigiano Reggiano
Ingredienti per il brodo (2 l):
2 kg di carne di manzo
1 kg di ossa di manzo
1 kg di frattaglie di cappone o gallina (ali, teste e 1/4 di petto grasso)
3 carote grosse, 2 coste di sedano
2 cipolle abbrustolite
3 foglie di alloro, 3 pomodori maturi
50 g di gambi di prezzemolo
12 l di acqua, sale

- Immergete tutti gli ingredienti per il brodo contemporaneamente in acqua fredda.
- Fate bollire per almeno 4 ore, schiumando sempre attentamente.
- A cottura ultimata filtrate il brodo con il chinois fine oppure con un canovaccio bianco.
- Cuocete i Tortellini mignon nel brodo e servite con una spolverata abbondante di Parmigiano Reggiano.

Agnolotti
in salsa di pancetta e castagne
Chef Giovanni Guadagno / Ass. Cuochi di Milano

Ingredienti

480 g di Agnolotti
100 g di pancetta fresca magra
60 g di castagne bollite
1 foglia di alloro
30 g di burro
100 g di panna
1 bustina di zafferano
sale, pepe, olio extravergine di oliva
100 g di porro
Parmigiano Reggiano grattugiato

- Fate rosolare la pancetta tagliata a julienne. Ultimata la rosolatura, sgrassate il fondo e aggiungete le castagne, il burro e la foglia di alloro. Unite la panna e lo zafferano, regolate di sale e pepe e lasciate ridurre.
- Cuocete gli Agnolotti in abbondante acqua bollente salata, colateli e conditeli con la salsa di castagne e pancetta.
- A parte in una padella antiaderente con un filo di olio brasate il porro tagliato a rondelle.
- Disponete nel piatto gli Agnolotti e serviteli con la guarnizione di porro brasato e una spolverata di Parmigiano Reggiano grattugiato.

Psicoterapeuti in campo per Haiti

Brescia

di Franco Alessi

Alle ore 21.53 del 12 gennaio 2010 un terremoto catastrofico di magnitudo 7, colpisce l'isola di Haiti nel mar dei Caraibi con epicentro a 25 km dalla Capitale Port-au-Prince. I morti si stimano in 230.000, le Nazioni Unite parlano della più grave crisi degli ultimi decenni: ad Haiti la situazione si fa sempre più disperata, la macchina degli aiuti umanitari e sanitari si è messa in moto rapidamente. Le sottoscrizioni lanciate da volontari ed enti per raccogliere fondi nel breve è straordinario.

Anche «Resilience», costituita ufficialmente solo nel maggio dell'anno scorso che si occupa di tutto quello che gli addetti ai lavori chiamano "psicologia sociale", un'associazione con sede a Gavardo (BS) fondata da 7 psicoterapeuti (di cui 5 lavorano nel Centro di Formazione in Psicoterapia e Psicodiagnostica di Gavardo, diretto dal dr. Antonio Galli). Si attivano per formare assistenti sociali e operatori specializzati in Paesi come Burundi, Costa d'Avorio, Georgia, Libano, Kazakistan, Congo, Romania. Ad Haiti si sta vivendo questa tragedia con estremo dolore, bisogna rispondere rapidamente alla formazione del personale specializzato, ecco che «Resilience», si adopera perché tutti, grandi, e sopratutto bambini possano superare questi traumi, attivando dei processi per meglio far fronte alle avversità della vita.

Come Associazione Cuochi di Brescia, coordinati dal presidente Carlo Bresciani, abbiamo voluto partecipare, attivandoci e dedicando la giornata della "Festa del Cuoco" alla raccolta di fondi da devolvere all'Associazione "Resilience", raccolta che si è realizzata negli spazi del Centro Commerciale "Le Rondinelle" di Roncadelle (BS), a cui va il nostro particolare ringraziamento per la disponibilità. Il pubblico numerosissimo ha potuto comprare e gustare la "Torta Bresciana" preparata dall'Associazione Cuochi, ma sopratutto apprezzando con molto interesse e curiosità le dimostrazioni degli chef, Paolo Tedoldi realizzando la scultura di zucchero e le sculture vegetali da Franco Alessi e Marco Berardinelli. Un ringraziamento va a quanti hanno partecipato alla buona riuscita dell'evento.

Genova

La scomparsa del Maestro Siccardi

L'Associazione Cuochi di Genova si unisce al cordoglio della famiglia Siccardi per la scomparsa del Maestro, collega e amico Aldo. Con lui viene a mancare un amico insostituibile che si è prodigato con grande energia alla crescita professionale e morale della nostra Associazione e che ha onorato la cucina italiana con dedizione e passione. La nostra Associazione desidera ricordare con profondo affetto e stima la generosità, signorilità e assoluta disponibilità che hanno contraddistinto questo uomo-amico di grandi e piccini.

Roma

Il passato incontra il futuro

di Giuliano Manzi

Nel mese di giugno Toshiaki Yoshikawa (nelle foto) grande estimatore della cucina romana e tutt'ora socio della nostra Federazione, è stato ricevuto e festeggiato dal presidente dell'Unione Cuochi Lazio e suo collega di studi Carlo Zappulla presso la Scuola Alberghiera di Castel Fusano, ove si era diplomato nel lontano 1964-1965. Ritornato in patria (Giappone) ha aperto uno dei primi ristoranti di cucina romana, una cucina della quale è rimasto sempre fedele estimatore e affezionato promotore per tutti questi anni, promuovendo con essa la diffusione della cucina Italiana sul territorio Giapponese.

Alla manifestazione, tenutasi durante una gara di cucina per giovani cuochi sulle specialità laziali, ha partecipato il presidente della Provincia di Roma Onorevole Zingaretti, che ha premiato lo chef con un attestato di ringraziamento per la fedeltà dimostrata a Roma e alla sua cucina; lo stesso chef ha premiato a sua volta il vincitore del concorso, circondato dall'affetto dei suoi colleghi italiani con i quali aveva studiato.

La simpatia dell'ospite è aumentata quando Toshiaki ha dichiarato di aver aperto il suo ultimo ristorante in Giappone dandogli il nome di "Campidolium."

Pavia

Premio Manzali: vince l'alberghiero di Pavia

di Mario Becciolini

L'Istituto Luigi Cossa di Pavia si è aggiudicato il Premio Manzali nella quarta edizione del concorso "Creatività e originalità in pasticceria".

Lo scopo della manifestazione è quello di valorizzare e stimolare la creatività degli alunni degli Istituti alberghieri e delle Scuole professionali di indirizzo alberghiero, incentivando l'affermazione professionale degli allievi, favorendo l'incontro tra alunni di classi diverse al fine di scambiare conoscenze, esperienze e metodi di lavoro.

Organizzata dall'Associazione Cuochi Pavia, presieduta dal Maestro di cucina ed Executive chef Mario Becciolini, con la collaborazione di: Massimo Ruzza, Piero D'Oriano, Giuseppe Terno, Massimo Della Vedova, Andrea De Paoli, Gianni Magnini, Massimiliano Sturini, Diego Crepaldi e Aniello Crescenzo, con il patrocinio del Comune di Rivanazzano Terme.

In finale sono arrivati 36 allievi delle scuole: Fondazione Luigi Clerici di Vigevano, Istituto Ciro Pollini Mortara, Istituto Luigi Cossa Pavia, C.F.P. Santachiara Stradella, Apolf Pavia, Istituto di Formazione V. Alfieri Voghera, Istituto alberghiero Ballerini Seregno.

La giuria era composta da: assessore alla Cultura Marco Facchinotti, sindaco di Rivanazzano Terme, Romano Ferrari Maestro di cucina ed Executive chef, Valter Dalla Pozza, Lady Chef Piera Spalla, Annalisa Alberici esperta gastronoma, Antonio Scappini vice presidente dei panificatori di Pavia, Carla Barbieri, Mario Maffi enologo, Ambrogio Geranzani e Virgilio Brusati sommelier.

Sul gradino più alto del podio sono salite Fabiola Ravarotto, Federica Aldrovandi e Oresta Domenico dell'Istituto L. Cossa di Pavia con la torta Bavarese alla barbabietola, con sedano caramellato e lolli pop di ciccioli d'oca e cioccolato. *Al secondo posto, la squadra dell C.F.P Santachiara di Stradella con la torta Favola d'autunno Cosimo De Tommaso, Edoardo Pochintesta e Lea Galbiati. Al terzo posto la torta Kikiriki degli allievi dell'Istituto Cossa di Pavia e, a seguire, le torte Autumail doodle e Maialino babi arancio degli allievi dell'Alberghiero Ballerini di Seregno.*

Sono stati premiati anche 36 allievi con i risultati a livello scolastico di tutte le scuole in base ai loro risultati. Premio speciale all'Istituto Tecnico Agrario Carlo Gallini di Voghera, diploma di merito con medaglia d'oro alle alunne dell'Istituto Tecnico Agrario Carlo Gallini di Voghera per i progetti: Capire il terroir aziendale - Beatrice Godioli; Un'opportunità per migliorare la vinificazione del vino rosso dopo la fermentazione - Valentina Faggionato; Il vino bianco "questo lo facciamo noi" - Paola Capelli.

Diploma con medaglia d'oro per meriti extrascolastici per l'impegno nel sociale sono stati consegnati a Davide Rostagno di Vigevano, Vanessa Morandotti di Pavia, Naselli Cristian di Vigevano e Federico Paroni di Casottole.

Alla manifestazione erano presenti il vice presidente della Provincia di Pavia, l'assessore alla Cultura Marco Facchinotti e il sindaco di Rivanazzano Terme Romano Ferrari.

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

Concessione Marchio “Approvato” e Convenzione “Samsung Electronics Italia”

Nell’ottica dell’attività connessa al marchio “Approvato” la Federazione Italiana Cuochi ha deciso di attribuire il suddetto marchio all’azienda **Samsung Electronics Italia**.

Il marchio “Approvato” viene attribuito alla gamma di prodotto Forni da Incasso (Multifunzione, Multifunzione con vapore e Multifunzione con micro-onde).

Al fine di incentivare le attività congiunte tra le nostre due realtà, Samsung Electronics Italia ha messo a disposizione di tutti gli iscritti FIC la possibilità di acquistare i propri prodotti con **uno sconto agevolato del 35% rispetto al prezzo di listino in vigore.**

Suddetto sconto è valido per tutti gli elettrodomestici (Frigoriferi, Lavastoviglie, Cappe, Forni, Piani cottura, Micro-onde) a marchio Samsung presenti nei cataloghi “StyleInSide” e “Coolzone”.

L’incentivo in oggetto è riservato agli iscritti FIC esclusivamente per uso personale ed è utilizzabile presso distributori partner Samsung StyleInSide presenti nella tabella in allegato (con relativa ripartizione territoriale).

Per usufruire dello sconto sarà necessario esibire la tessera FIC 2011 con relativo codice identificativo.

DISTRIBUTORE	INDIRIZZO	RIFERIMENTO	REGIONE / PROVINCIA
CBE SERVICE SRL	VIA BRESCIA, 57 - 25014 CASTENEDOLO (BS)	FEDERICO SPEDO	BRESCIA - CREMONA - MANTOVA - TRENTO - BOLZANO - BERGAMO
CBELUX SRL	VIA PANÀ, 62 - 35027 NOVENTA PADOVANA (PD)	ALESSANDRO ALLIBARDI	VERONA - PADOVA - ROVIGO - FERRARA - VICENZA
CEDI S.P.A.	VIA FRATELLI BANDIERA - 80026 CASORIA (NA)	FABIO FUSCO	CAMPANIA - POTENZA
EL.GA. SPA	VIA COSTANTINO, 4 - 20031 CESANO MADERNO (MI)	MAURO PROVEZZA	MILANO - COMO - VARESE - PIACENZA - PAVIA - LODI
EL.GA. SPA SONDRIO	VIA INDUSTRIALE 23010 - BERBENNO DI VALTELLINA (SO)	CARLO ADRIATICO	SONDRIO - LECCO
ELDIS SRL	VIA THOMAS BELL, 11 - 00015 MONTEROTONDO SCALO (ROMA)	VALERIO FRANCIONE	LAZIO
ANTARES	STRADA DEL DROSSO 128/21F - 10135 - (TO)	SILVIO GARATELLI	TORINO - VALLE D'AOSTA
IN.EL.PI. SPA	VIA DELL'INDUSTRIA 2 (COSTIGLIOLE D’ASTI) - 14100 ASTI (AT)	EUGENIO IMMASSO	PIEMONTE (TORINO ESCLUSA) - LIGURIA
LATO SRL	VIA PROVINCIALE PER MONTESANO - 73049 RUFFANO (LE)	CONCETTA PAIANO	PUGLIA - MATERA
NINCI MAURO ELETTRODOMESTICI SAS	VIA II GIUGNO, 3/5 - 50053 EMPOLI (FI)	MAURO NINCI	TOSCANA - UMBRIA
DELTA INOX SRL	VIA BERGAMASCHI - 29010 S.NICOLÒ (PC)	STEFANO RABAIOTTI	PARMA - REGGIO EMILIA - MODENA - BOLOGNA
CECCHINI GIORGIO & F.LLI SNC	VIA BRIG. GARIBALDI, 11 - 61122 PESARO (PU)	FRANCO CECCHINI	MARCHE - RIMINI - FORLÌ - CESENA - RAVENNA
ANTONICELLI DOMENICO S.N.C.	VIA DEI BIZANTINI, 312 88046 - LAMEZIA TERME (CZ)	DOMENICO ANTONICELLI	CALABRIA
INTRA S.R.L.	VIA PER FRANCENIGO, 27 - 33077 CAVOLANO DI SACILE (PN)	PIERGIUSEPPE DE NARDI	FRIULI VENEZIA GIULIA - BELLUNO - VENEZIA - TREVISO
L’ELETTRODOMESTICO DISTRIBUZIONE SRL	STRADA ST. 131, KM.18.380 - 09023 MONASTIR (CA)	GIUSEPPE SIMBULA	SARDEGNA
CAMEL SRL	VIA RIMINI, 17 - 95021 CANNIZZARO (ACI CASTELLO)	ETTORE CASELLA	CATANIA - SIRACUSA - RAGUSA
ALONGI SRL	VIA IMERA 217 - 92100 AGRIGENTO (AG)	FABIO ALONGI	AGRIGENTO - CALTANISSETTA - TRAPANI - PALERMO - ENNA
ROSSI RAG. FABIO	VIALE LIBERTÀ, 365 - MESSINA (ME)	FABIO ROSSI	MESSINA

Brianza

Una chiacchierata con il Maestro

di Tiziano Casalaspro

L'Associazione Cuochi Brianza è stata chiamata per il secondo anno a supportare l'Associazione Cuochi Milano e Provincia con Fiera Milano in occasione del Macef. Come sempre il presidente Guadagno e il segretario Somaschini hanno dato il massimo. L'evento è stato concretizzato con l'ausilio di bravi collaboratori: Tiziano Casalaspro (addetto alle pubbliche relazioni), Andrea Mauri titolare della storica Macelleria Mauri a Seregno, che ha fornito la sua luganega fresca, Domenico Virgilio che gestisce insieme ai fratelli il ristorante La Barca di Rho, che ha coadiuvato insieme a Fiera Milano per organizzare l'evento offrendo le loro prelibatezze, Dionigi Spreafico titolare della ditta Marco D'Oggiono di Oggiono (LC) che ha offerto il "prosciutto crudo dolce", cavallo di battaglia della sua azienda e la ditta Papetti Luigi e Figli di Cerro al Lambro che ha fatto degustare la raspadura.

Gualtiero Marchesi con alcuni cuochi della Brianza in occasione dell'ultima edizione del Macef a Milano.

Queste eccellenze del territorio fanno sì che in ogni tipo di occasione l'Associazione Cuochi Brianza sia sempre pronta a far scoprire e riscoprire i sapori veri e genuini ormai già dal 2007 promuovendo a livello mondiale (anche in vista dell'Expo 2015) tutte quelle realtà che da anni lavorano e si impegnano per dare un valore aggiunto alla terra a cui appartengono.

I consensi come sempre sono stati positivi e la vetrina del Macef ha fatto sì che anche questa volta i nostri "pionieri del gusto" targato Brianza, facessero una bella figura piacendo e interessando al numeroso e multietnico pubblico della fiera.

Un bel fuori programma ha allietato i nostri chef brianzoli che hanno avuto il privilegio di incontrare e interloquire amabilmente con il maestro Gualtiero Marchesi, il quale si è intrattenuto volendo conoscere l'Associazione e le sue risorse, facendo da cicerone nel suo stand che oltre che fungere da ristorante, esponeva alcune sue opere. Un'esperienza unica e rara nel suo genere che ha onorato il presidente Giovanni Guadagno che da anni segue le orme del "mitico" Marchesi.

Vuoi scrivere su IL CUOCO?

Vuoi vedere pubblicate notizie e fotografie relative alla tua Associazione provinciale o Unione regionale?
Inviale con tempestività alla Redazione de "Il Cuoco" presso:
Federazione Italiana Cuochi, piazza delle Crociate 15, 00162 ROMA. Oppure con una e-mail a: **fic@fic.it**
I requisiti: i testi devono essere firmati e salvati in file di word e non superare le 1.500 battute. Le fotografie devono essere stampe oppure file jpg o tiff in alta risoluzione (300 dpi) e con dimensioni di almeno 10 x 15 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.

Il buono di fare Festa

Massa Carrara

di Antonio Morelli e Attilio Vannucci

Come tradizione, anche quest'anno si è svolta la celebrazione del santo patrono delle "berrette bianche", Francesco Caracciolo. L'Associazione Cuochi di Massa Carrara ha organizzato il 17 ottobre una kermesse in collaborazione con le Associazioni dei Macellai, dei Panificatori e il consorzio del vino di Candia.

Dopo la celebrazione della Santa Messa nel Duomo di Massa, la festa si è spostata in piazza Ermenegildo Manfredi, dove il pubblico potuto assaggiare per tutta la giornata piatti tipici preparati dagli chef dell'Associazione e non solo. Pane fresco, focacce, pizza preparata con grande maestria dai panificatori e ancora due immense griglie, guidate con arte e passione dai macellai, su cui cuocevano polli, bistecche, salsicce, asado…

Grande successo di pubblico, con circa mille persone presenti, e di solidarietà. Infatti, la festa prevedeva la raccolta di fondi da devolvere in beneficenza all'Ail (Associazione Italiana contro le leucemie, linfomi e mieloma) della provincia di Massa Carrara: sono stati raccolti oltre 3mila euro.

Molta soddisfazione nello staff dell'Associazione Cuochi di Massa Carrara, con un ringraziamento speciale ai numerosi soci intervenuti che, oltre a contribuire con il proprio lavoro, hanno anche partecipato con piatti preparati e presentati singolarmente. Da evidenziare anche la presenza del gruppo delle Lady Chef dell'Acmc, che hanno magistralmente curato il buffet dei dolci.

È stata una bella festa e un'occasione per legare ancora la nostra attività di cuochi non solo a obiettivi personali o di spettacolo ma in favore di persone meno fortunate. Un grazie va agli sponsor che hanno sostenuto l'iniziativa (Pasta fresca il Chicco d'oro, C.S. impianti e attrezzature per cucina e Acqua San Carlo).

Napoli

Lya Ferretti ci ha lasciati

di Gaetano Riccio

Il nobile cuore di Donna Lya si è fermato e lei dolcemente si è addormentata. Lya ci ha lasciato, e lo ha fatto come solo i grandi possono fare, senza preavviso e in punta di piedi. Senza dar fastidio, come è stata tutta la sua lunga esistenza. Giornalista, scrittrice, imprenditrice, testimone e artefice di tutti gli appuntamenti di enogastronomia del territorio. Una cara amica per tutti noi, dai modi gentili, elegante e colta. Spiritosa e innamorata dei cuochi, che conosceva uno per uno. Conosceva le loro storie, dove avevano lavorato e le loro aspirazioni, li incoraggiava, li coccolava e da questi era ricambiata con eguale affetto, tanto da essere considerata a pieno titolo la madrina dei cuochi campani.

Lya Ferretti compianta "madrina" dei cuochi campani.

Grande conoscitrice del cibo, dei vini e della cultura di tutto il meridione, con chiaro riferimento alla Campania, a Napoli in particolare, e alla Calabria, regioni che lei amava profondamente.

È impossibile elencare tutto quello che faceva tanto era instancabile e attenta. Alle cinque del mattino era già sveglia, un poco di cyclette per tenersi in forma e poi subito al lavoro. Nel periodo estivo nel meraviglioso albergo di proprietà della famiglia, che portava il loro nome: l'Hotel Ferretti di Diamante. Per il resto dell'anno da Napoli dirigeva tutte le sue attività. Come scrittrice di libri di cucina e di vini, anche se negli ultimi tempi la sua grande mission erano i testi per gli istituti alberghieri che lei redigeva insieme al figlio Piero, di cui era particolarmente fiera.

Curava poi in prima persona i rapporti con le tante associazioni di cui faceva parte e di cui spesso era parte integrante, come la EnoHobby, con la carica di presidentessa; l'Accademia Italiana della Cucina, per la quale proprio negli ultimi giorni stava curando un intervento sull'uso della birra in cucina; le associazioni cuochi che lei tanto amava, Napoli, Salerno e tutte quelle della Campania, ma anche quella cosentina, da lei fortemente voluta.

Decana dei giornalisti enogastronomici della Campania, socio onorario di Urcc, Aibes, Ais, Amira, Ada, Aidda, Cist e tante altre ancora. Fiera e orgogliosa partecipe honoris causa dell'Ordine Internazionale dei Disciples d'Auguste Escoffier. E per tutte queste associazioni non faceva mai mancare il suo impegno professionale e la sua presenza fisica. Quelle poche volte che mancava, era sua premura darne preventiva informazione e interessarsi poi di come era andata la manifestazione.

Ma non si può parlare di Lya Ferretti senza parlare della sua famiglia. I figli, Piero e Paolo, le nuore, Paola Pasqualetti e Paola Migliorini, e i tanto amati nipoti erano un tutt'uno con lei. Rispetto, rigore, affetto, considerazione, tenerezza erano solo alcune facce della stessa medaglia per definire il loro splendido rapporto quotidiano. Non passava giorno che non si vedessero o si sentissero, sempre con lo stesso sentimento di amorevole vicinanza.

Senza di lei siamo tutti un po' più soli; a me mancheranno tanto le sue telefonate quando tornava da Diamante e si informava su cosa era successo a Napoli raccontando contemporaneamente gli accadimenti nel suo albergo, i ricordi della sua vita quando insieme partecipavamo ai convegni fuori Napoli e lei mi chiedeva di passarla a prendere; e poi gli auguri di Natale, non ne ha dimenticato uno, proprio come un'affettuosa mamma.

Ciao Lya, anche se non ci sei più, rimani sempre nei nostri pensieri, nei nostri cuori e nei nostri ricordi. Ci piace pensare che adesso da lassù, insieme al tuo amato marito Mimmo, ancora di più saprai guidarci per la giusta via.

L'auspicio finale è che quanto prima la si possa ricordare, come merita di essere ricordata, con un premio interdisciplinare, come è stato il suo interesse per una vita.

ERRATUM

L'autore dell'articolo "Gli Oscar dell'enogastronomia" pubblicato nel n. 295 a pag. 70 è Umberto Moschini e non Paola Piroddi, come erroneamente indicato. Ce ne scusiamo con gli interessati.

BRVNELLI.
IL PECORINO DI ROMA.

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.

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.

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

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

Confezione da 1 kg

dal 1938

www.brunelli.it

Napoli

ExpoSudHotel 2010: nuova edizione

di Gaetano Riccio

Dal 14 al 18 novembre presso la Mostra d'Oltremare di Napoli, si è tenuta la 45° edizione di ExpoSudHotel, la più antica fiera in Italia specializzata del settore Ho.Re.Ca. Come sempre, c'è stata la nostra partecipazione: con uno stand istituzionale e con dimostrazioni d'alta cucina, che si sono tenute all'Arena del Gusto, diventata un punto di riferimento per quanto riguarda esibizioni d'eccellenze professionali. Ogni giorno, un argomento diverso: dalla cucina alla pizzeria, dalla pasticceria alla gelateria, per terminare con il beverage.

Due gli chef dell'Associazione Cuochi di Napoli che si sono esibiti: Vito Bardaro, che ha proposto Calamaro farcito con melanzane, Croccante di baccalà, Gamberoni ammantati su letto di porcini e mozzarella campana, Quenelle di patate farcite alla bolognese e crema alla curcuma; Alessandro Romano, che ha elaborato: Cupoletta di alici con cozze e provola con salsa ai limoni di Costiera, Gnocchetti di melanzane con gamberoni su crema d'asparagi, Tortino di spigola con soufflè di spinaci.

Grande è stata l'affluenza alla fiera, come pure graditi e seguitissimi i momenti all'Arena, per una mostra mercato che anno dopo anno conferma la validità della proposta, nonostante l'agguerritissima concorrenza delle grandi fiere del nord.

Umbria

Cuochi uniti e... a bocca aperta!

Un modo inedito quello trovato dagli chef umbri aderenti alla Federazione Italiana Cuochi per celebrare la festa del Santo Patrono dei cuochi d'Italia. Il 13 ottobre, giorno in cui ricorrono i festeggiamenti per San Francesco Caracciolo, l'Unione Regionale Cuochi Umbri ha organizzato, con il sostegno istituzionale del Comune di Perugia, l'annuale pranzo di solidarietà, grazie alla preziosa collaborazione della Caritas regionale e dell'impegno personale di Stella Cerasa che ha coordinato la realizzazione dell'iniziativa. "A Bocca Aperta!", questo il nome dato all'evento, è alla sua terza edizione ed è nata per volontà del Presidente della Unione regionale cuochi umbri, Alviero Bigi. Il presidente Bigi ha promosso l'iniziativa anche in sede di Consiglio Nazionale della Federazione Italiana Cuochi affinché anche altrove la festa dei cuochi diventi un'occasione di solidarietà. Essa nasce dal desiderio di onorare il San Francesco Carracciolo, mettendo la propria professionalità al servizio dei fratelli più fragili, spesso relegati ai margini di questa società opulenta e che i cuochi umbri vogliono mettere al centro di un evento pensato in loro onore. È un'iniziativa che rappresenta, nelle intenzioni degli chef umbri, la voglia di "regalare la propria professionalità offrendo un pranzo alle persone in difficoltà".

"I miei colleghi - ha detto il presidente Bigi - vengono da tutta la regione e mentre alcuni di essi sono stati in cucina, altri hanno servito a tavola. Nelle nostre intenzioni questo deve essere un momento speciale, una giornata in cui anche chi si trova a vivere con qualche difficoltà, possa stare sereno, mangiare servito in un ristorante e soprattutto sorridere. Crediamo che questa nostra idea possa costituire un piccolo segno verso la condivisione di strategie per la coesione sociale ancor più rilevante in un momento di grandi trasformazioni della nostra società le quali richiedono uno sforzo corale per la costruzione di un futuro migliore per tutti".

È così che il 13 ottobre hanno cucinato per quelli che non possono certo permettersi la loro cucina, ovvero le persone e le famiglie in difficoltà assistite dal Comune e dalla Caritas. Il presidente Bigi ha messo a disposizione il proprio ristorante per l'occasione dove è stata imbandita, per il pranzo, una lunga tavolata per circa 200 commensali.

Solidarietà alla quale hanno aderito, con entusiasmo, alcune grandi aziende umbre tra cui l'Apm - Azienda Perugina della Mobilità, che ha messo a disposizione un servizio gratuito per il trasporto, e poi Metro C&C Italia, Cancelloni Food Service, Nuova Omniagel, Pasticceria Alunni di Ponte S. Giovanni, Acque Minerali BM di Bastia Umbra, Assisi Gastronomia, Lavanderia Berardi per i tovagliati e Luciana Scimmi, lady chef di Acquasparta. "Noi cuochi - ha detto il presidente Bigi - ci abbiamo messo, con orgoglio, la nostra professionalità e mano d'opera".

Cagliari

Raccolta fondi per l'Ospedale

di Mino Ortu

L'11 novembre nella sala Ciccu dell'ospedale Brotzu di Cagliari è stato presentato il Mammotome, macchinario per la diagnosi precoce del tumore al seno, che permette di eseguire in anestesia locale una biopsia con altissima precisione e che facilita il percorso delle pazienti, che ora possono trovare l'attività di senologia clinica e di diagnostica senologica nello stesso ospedale. Un sogno che si è concretizzato grazie all'operato dell'associazione Sinergia Femminile che, insieme all'Associazione Cuochi di Cagliari - che abbraccia anche le nuove province di Carbonia-Iglesias e del Medio campidano, ha per tre anni consecutivi collaborato alla Festa del Cuoco, promuovendo una raccolta fondi che ha permesso di donare 55mila euro e sostenere quasi un terzo del costo della macchina con i suoi annessi (l'importo rimanente è stato messo dalla fondazione del Banco di Sardegna e dalla struttura ospedaliera).

Isola d'Elba

Corri Valerio

Come tutti gli anni, nel mese di ottobre a Marciana Marina (LI) si disputa una gara podistica intitolata a Valerio Pisani, talentuoso capo partita di cucina perito in un incidente stradale. Valerio, donatore AVIS, era un grande sportivo, amante del mare… vela e windsurf erano le sue grandi passioni. La gente che lo ha conosciuto e gli ha voluto bene non lo dimentica, organizzando questa manifestazione. Come tutti gli anni, vari enti e associazioni, compresa quella dei Cuochi dell'Elba, a fine gara preparano succulente pastasciutte per rifocillare atleti e sostenitori prima delle premiazioni. Lo sport e una sana e buona cucina siano esempio per i giovani, affinché apprezzino il vero valore della vita.

Trapani

Solidarietà ai reclusi

di Mariano Giaconia

L'Associazione Cuochi Trapani, come oramai da tradizione consolidata negli anni, ha organizzato i festeggiamenti in onore al Patrono dei Cuochi Italiani San Francesco Caracciolo.

Quest'anno, ha portato la sua solidarietà ai reclusi della Casa Circondariale "San Giuliano" di Trapani. Con questa iniziativa, i cuochi hanno voluto trasmettere il loro messaggio e il loro augurio, affinché queste persone possano un domani trovare posto nella società con un lavoro onesto e decoroso. E per ricordare loro che non sono stati dimenticati dalla società. Il celebrante la Messa, Don Gaspare Gruppuso ha voluto ricordare ai reclusi di non abbandonare la fede in Dio, per potere affrontare il futuro con la giusta serenità. Anche il presidente dell'Apct, Matteo Giurlanda, ha voluto trasmettere la solidarietà nei confronti di coloro che stanno scontando la loro pena e ha formulato gli auguri per un futuro migliore. Vogliamo ringraziare il Direttore della struttura, il Comandante e tutto il corpo della Polizia Penitenziaria, per avere accettato con entusiasmo la nostra iniziativa e ed essersi messi a disposizione. Un ulteriore ringraziamento va al nostro padre spirituale don Tonino Adragna, per averci suggerito la sede per la Festa 2010. Il ricco buffet di dolci preparati dai cuochi partecipanti, ha concluso la manifestazione.

Fermo

Grandi chef nel Fermano

Marcantonio Sagramoso, l'executive chef, il titolato cuoco di altissimo rango è tornato a Fermo, il 19 e 20 aprile scorsi, per una due giorni di grande impatto, per un corso di cucina come solo lui sa "condire". Tre le soddisfazioni per Alessandro Pazzaglia, la prima è stata quella di mettere insieme una trentina di colleghi, berrette bianche, con la voglia di continuare a imparare e confrontarsi. La seconda, di aver consentito la partecipazione anche ad alcuni giovanissimi indicando loro il metodo del seguire i grandi chef. La terza, di aver regalato alla Terra Fermana uno dei maggiori protagonisti oggi della cucina internazionale. Bisogna dar merito a Sandro di spendersi con estrema passione per questo suo territorio, e a Marcantonio di aver accettato con l'umiltà dei grandi la proposta di rapportarsi con i colleghi della periferia. Se le istituzioni pubbliche cogliessero l'aspetto fondamentale di certi eventi: l'importanza della formazione dei più giovani, e della formazione continua di chi è già in carriera, dovrebbero sempre di più essere vicine ai promotori. Il tema del "corso" tenuto nella gran cucina dell'Asite di Fermo ha riguardato "Le nuove tecniche di conservazione, cottura e presentazione nei buffet di prestigio". Un trionfo!

Vulture

A Melfi la Festa del Cuoco

di Franco Cacciatore (*)

Nella città di Federico II, sbarca l'annuale Festa Regionale Lucana del Cuoco. Con lo slogan "Una domenica da turista a Melfi", il direttivo dell'Associazione Cuochi del Vulture (Acv) ha inteso regalare una parentesi di relax agli chef e alle loro famiglie abbinando la festa con la giornata dedicata alla falconeria, una sorta di raduno nazionale che si svolge da anni nella città l'ultima domenica di ottobre.

La giornata è iniziata in Cattedrale con una Santa Messa dedicata al patrono dei Cuochi, San Francesco Caracciolo, e ai nostri colleghi defunti; al termine tutti al Castello Federiciano che ha fatto da cornice ai tornei medievali.

A pranzo il vice presidente vicario Fic Giuseppe Casale insieme ai presidenti locali ringraziava i presenti e salutava il presidente E. Saracino dell'Associazione Cuochi Montecatini - Pistoia, ospite della giornata. Dopo il digestivo, di nuovo nei borghi di Melfi per assistere allo spettacolo dei Falconieri e al corteo storico tra tamburini, chiarine, sbandieratori e mangia fuochi. La cena di gala si è svolta presso la sala ristorante Re Sole, preparata dal team Acv (R.T. Palumbo, V. Macchia, V. Pastore) e servita dagli allievi del locale Istituto alberghiero (diretti da G. Cerabona). Molto atteso il momento della consegna della targa "Socio dell'anno"; per Matera lo chef Battista Guastamacchia, per Potenza la Lady chef Tiziana Lopardo e la prof.ssa Luisa Caruso, per il Vulture il presidente chef Antonio Zazzerini.

Il presidente dell'URCL Rocco Pozzulo insieme al socio onorario Acv G. Carbone hanno avuto per tutto il direttivo e il team parole di elogio e per l'ottima organizzazione e per l'intero lavoro svolto dall'Acv.

L'incontro associativo, oltre all'attiva partecipazione dei soci, ha visto la gradita presenza dei membri del direttivo regionale, dell'Associazione Cuochi Materani e Associazione Cuochi Potentini. E, tra gli ospiti locali: il presidente onorario regionale S. Gambardella, il presidente onorario del Vulture G. Quaranta, il già presidente G. Acocella, il maestro D. Macchia e i consiglieri A. Gala e R. Coviello.

(*) da "Il Quotidiano" di Basilicata del 3/11/2010

Campania

Un giorno di Festa e di condivisione

di Ciro D'Elia

In alto: il presidente dell'Urcc Gaetano Riccio con il sindaco di Sant'Agata dei Goti (BN), Carmine Valentini.

Al centro: gruppo di cuochi campani sul sagrato della Basilica di Santa'Agata dei Goti (BN).

In basso: Padre Pierpaolo Ottone (assistente spirituale nazionale della Fic) di spalle celebra la messa in onore di San Francesco Caracciolo.

Oltre 400 berrette bianche della Campania si sono riunite a Sant'Agata dei Goti (BN) per l'annuale Festa Nazionale del Cuoco.

I cuochi della Campania hanno festeggiato il 13 ottobre nella splendida cittadina di Sant'Agata dei Goti, in provincia di Benevento, con un articolato programma, che ha dato lustro alla ricorrenza della Festa nazionale del Cuoco. La piazza mercato è stato il luogo del raduno degli oltre 400 cuochi e allievi di cucina in rappresentanza di diversi Istituti alberghieri, giunti sin dalla mattina dalle diverse località della regione. I partecipanti in divisa di gala hanno dato vita al corteo-processione alla cui testa vi erano la sacra immagine di San Francesco Caracciolo patrono dei cuochi, il concerto bandistico Città di Pannarano (BN), i vessilli delle Associazioni Cuochi provinciali e territoriali, della stessa Unione regionale dei cuochi campani (Urcc) e i tricolori degli Alberghieri intervenuti. Il lungo corteo-processione si è snodato tra le strette vie della cittadina medioevale fino a giungere al palazzo San Francesco, sede della civica amministrazione retta dal sindaco Carmine Valentini, che ha accolto i cuochi nel chiostro dello storico palazzo. Nel discorso di benvenuto, il primo cittadino ha ringraziato gli organizzatori per aver scelto Sant'Agata dei Goti quale sede dell'edizione 2010 della Festa del Cuoco, ha evidenziato la marcata vocazione turistica del territorio e la conseguente presenza di numerose attività ricettive e della ristorazione in quanto Sant'Agata è meta, per la sua importanza storica ed eno-gastronomica, di numerosi vacanzieri che apprezzano le peculiarità del luogo. A ciò, ha aggiunto Valentini, vi è chiaramente la presenza di numerosi professionisti dell'arte culinaria che onorano la categoria e apportano con la loro opera un notevole contributo all'economia locale. Il presidente dell'Urcc Gaetano Riccio ha risposto con un ringraziamento sentito a nome di tutta l'Unione per l'accoglienza ricevuta e ha consegnato a Valentini una targa a ricordo dell'evento.

La Festa è proseguita dopo aver raggiunto l'attiguo di S. Maria Assunta in cielo, dove padre Pierpaolo Ottone (assistente spirituale nazionale della Fic), mons. Alfonso d'Errico (assistente spirituale regionale dell'Urcc) e don Antonio Abbatiello (parroco dello stesso Duomo) hanno concelebrato una Messa Solenne in onore di S. Francesco Caracciolo, patrono dei cuochi italiani.

Viva e attiva come sempre la partecipazione dei cuochi ai vari momenti, a partire dal saluto del presidente Riccio che ha ricordato quanti in questo anno trascorso hanno lasciato la vita terrena, un saluto e un apprezzamento sentito lo ha rivolto ai tanti giovani cuochi ai quali ha raccomandato il prosieguo della vita associativa che rimane in ogni caso il momento esaltante per consolidare i rapporti sociali e umani. Padre Pier Paolo, che ha presieduto il rito, ha toccato nella sua omelia i tanti argomenti sensibili ai cuochi, non solo quelli della "nobile arte" ma anche e soprattutto l'importanza di stare insieme, condividere i principi della cristianità e dell'altruismo cercando di aiutare il prossimo, bisognoso di aiuto morale e materiale che talvolta è proprio colui che è accanto a ognuno di noi. Proprio come ci ha insegnato il nostro Santo Patrono. La Santa Messa si è conclusa con la preghiera del cuoco e con la stessa e intensa partecipazione. Il sagrato del duomo e la piazza sono state poi le naturali scenografie per posare tutti insieme per una foto che in ogni modo tutti abbiamo scattato e conservato nei nostri ricordi.

Non sono mancati i momenti di vera formazione, soprattutto per i giovani che hanno visitato poi le "cantine del vescovo" dell'azienda Ciervo. La giornata si è conclusa a tavola all'azienda agrituristica "La rosa dei venti", dove i prodotti tipici del territorio - la mela annurca, la salsiccia di Castelpoto, il vitello bianco sannita, il tartufo nero di Sant'Agata dei Goti, il miele e i prodotti lattiero caseari unitamente all'indiscussa professionalità dell'équipe dell'Associazione Provinciale Cuochi Benevento presieduta dalla Lady chef "di ferro" Mariantonietta Miracolo (Gioia) sono stati gli artefici dell'epilogo di una giornata che si andrà ad aggiungere alle altre.

In alcuni momenti, dove tutto sembra svanire, dove l'entusiasmo vacilla e la forza associativa sembra affievolirsi non vi è cosa migliore di una giornata di Festa per riprendere energia e continuare… E la storia infatti continua!

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 nobiliare 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 Inghilterra, 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 Etico*. 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

SEE PAGE 3
FOR THE ITALIAN TEXT

F.I.C. Promotion *has been launched*

by Paolo Caldana
national President of FIC

I would like to extend my wholehearted thanks to you all, who have believed in this important project and who have given definitive approval for the creation of "Fic Promotion".

Finally the Federazione Italiana Cuochi is looking to the future. It is adapting to the times, as the other Associations in the category have been doing for some time and is making this one of its common strong points in order to be important within the great food and wine world.

FIC is proud of its past and the goals it has achieved up to now, but from today it is organising itself to face future challenges and market requests as best as possible. It is in this direction that modernisation forces us to move and FIC must be ready to give positive and reliable answers on all fronts and in respect of the times.

Firstly, growth must be professional and of a high standard in terms of the association, really looking at the problems of the category and resolving them positively, bearing in mind that what keeps FIC together is what makes all of those who play an active part in it proud.

Secondly, it was time that FIC "also" became an entrepreneurial company which could be the channel through which professional value could be valorised together with the quality of services and the ethics which the FIC brand represents in Italy and in the world.

Fic Promotion: the reasons behind it, the aims and the objectives. To give greater transparency to the administrative, fiscal and legal part; to give value, soundness, quality and professionalism to the FIC organisation chart; to achieve a wider visibility in the cultural, professional and commercial sector; to promote and publicise products and services within the general food and wine sector; to organise cultural and propaganda ventures and editions of material of interest for our sector.

There are many goals which Fic Promotion will allow us to achieve and this will soon take the form of the achievement of a management and economic autonomy which will bring proceeds to our Federazione Italiana Cuochi.

I am totally convinced that Fic Promotion represents that leap which will allow us to keep in step with the times and which from this time on will bring great satisfaction to all of us and, above all, to those who have worked and who still have much to do for this new and important FIC project.

With the start of this very profitable new year for the Federcuochi, I take the opportunity to wish you all a 2011 full of professional satisfaction and friendship.

SEE PAGE 12
FOR THE ITALIAN TEXT

Octopus and the cork: *legend or science?*

by di Eugenio Medagliani

Italian chefs in the world have for some time set up a lively discussion group on the web, the Gvci (Gruppo Virtuale Cuochi Italiani –Virtual Italian Chefs Group). Here, in spite of the distance separating them, they exchange and share information and opinions in real time on the widest range of cooking aspects. Here is what they write, for example, on the usefulness of using a cork when cooking octopus

Michele Osteria HK. It is a disappointment to discover that the cork is not involved in the cooking of the octopus. According to tradition, the addition of the cork comes from the South of Italy, where the culture of the octopus cooked and sold in the street used to exist and still does today. You can imagine the risk the polparo (octopus vendor) faced when he had to fish the octopuses to be cut up and sold out of the boiling hot saucepan. Tied together with string, they were attached to a floating cork which made it easy to harpoon them with a fork, thus avoiding dangerous burns. Intelligently, the polpari numbered the corks so they could recognise which octopuses they had put in first to cook.

Francesco. You have to beat the octopus several times under the head to soften the tentacles; then you put it in a bag containing ice, you shake it a few times to get the tentacles to curl up and then you freeze it. After freezing it you can cook it as you like.

Luigi Chirico. The cork is only a customary use made by our "old" (chefs). The truth is that as soon as the cork doubles in volume, the octopus is cooked.

Donato. In our area we cook the octopus in its own water adding some oil, a clove of garlic, half a sliced onion and some grains of pepper. You place the octopus in an earthenware pot sealed with bread dough. Cook at a very low heat until the smell tells you that the octopus is cooked; cooking method similar to the Puglia method (polpo affogato) or the polpetti alla Luciana.

Ettore Bocchia. The advice I can give, above all for cooking octopuses coming from outside the Mediterranean area, is to plunge them into pineapple pulp for a few minutes. This fruit contains bromelina, a substance which denatures the proteins of the mollusc. How long you leave it in the pulp depends on the size of the octopus. For small octopuses, cuttle-fish and moscardini it just takes a minute. Then plunge them immediately into boiling water. You can disguise the slight taste of pineapple by adjusting the dressing.

Samuele Sbaudoino, Damascus. I don't agree with freezing the octopus seeing that in Syria where I work there are very good fresh octopuses which I dream about even in Alassio, my home town. I cook them straight away without freezing them.

Mario Cittadini. There are three ways to make any meat, understood as food with a protein structure so therefore also fish and molluscs, tender. The first is chemical: add any type of enzymes contained in certain fruits (such as the pineapple mentioned by Ettore Bocchia), which make the meat of the octopus softer by destroying the amino acid chain. Such enzymes, also present in our stomachs, help to digest it. The second method is physical: cooking or freezing. The third is mechanical: partial destruction of the amino acid chain can also take place by beating the meat violently, rubbing it or with other operations (chewing is also an example). In Japan, I have seen the octopus tenderized by massaging each of its tentacles with a large daikon (white radish) or a potato cut in half. This procedure does not spoil the skin and removes the mucous.

SEE PAGE 16 FOR THE ITALIAN TEXT

Here cooking helps people *to rediscover a taste for life*

by Pietro Montone

Cookery and bread-making courses to recover and give prospects to many young people who have fallen into the tunnel of drugs. A venture which the Associazione Cuochi Avellinesi has been pursuing successfully for 15 years together with La Casa sulla Roccia

Cookery and bread-making courses to recover and give prospects to many young people who have fallen into the tunnel of drugs. For fifteen years the Associazione Cuochi Avellinesi has been working side by side with "La Casa sulla Roccia" di Avellino, a voluntary association which since 1985 has been helping people with drug or existential problems and their families, taking inspiration from the therapeutic-educational program "Progetto Uomo". Such a close collaboration that the president of the Associazione Cuochi Avellinesi, Luigi Vitiello, was first of all a member of the board of directors and then became vice president of the voluntary association in 2009.

During these years, thanks to this on-going synergy, various projects were launched which had the aim of recovering young people and giving them job prospects, once they left the "La Casa sulla Roccia". The track record is gratifying seeing that through these professional training courses about 30 job scholarships have been assigned. Just as the training aspect of the Associazione Cuochi Avellinesi can also be seen in the professional preparation of the eight boys who today manage the social type B cooperative "La Demetra", which gave rise to the bread and pastry laboratory "Villa Dora- il Forno" with two points of sale located in the main streets of the town of Avellino.

"Ours – explains the president of the Associazione Cuochi Avellinesi, Luigi Vitiello – was a choice made without qualms. We wanted to be positive in dedicating ourselves to others. Just collecting funds for charity, which we were doing, wasn't enough. We wanted to do more to help the weakest and most unfortunate. So, we gave our full collaboration to "La Casa sulla Roccia" to start some training courses which could be useful for the young people once they had got over this difficult phase in their lives. The results today are positive and clear for everyone to see. Lots of youngsters have left an unpleasant phase in their lives behind them, as real professionals, in the catering field. For us it is an incredible satisfaction to see them fulfil themselves".

Have you validated a project which is a guarantee.

"With time we understood what our contribution should be, our way to approach these young people. Crucial help, naturally, came from the staff of "La Casa sulla Roccia", which is formed of excellent experts. Today we can say that we have mapped out a path".

So you are also ready to transmit your experience to others?

"Certainly, without a shadow of a doubt! In fact, I take advantage of our magazine Il Cuoco to invite all the FIC associations in Italy to contact us to discuss and make suggestions about how to carry out ventures of this type. We are available to give any useful information to help people set up similar projects".

From a simple teacher of courses today you have become vice president of "La Casa sulla Roccia". How did you reach this decision?

"I must say that right from the start I was struck by the "La Casa sulla Roccia" project but what drove me on even more were the stories of the youngsters I used to meet every day. I immediately established a rapport with them which to call it little is an understatement. Working every day beside them was an unforgettable experience which everyone should try at least once in their lives. Gradually I saw them change; with them we built a second and precious opportunity to return to society. At the beginning everything is so difficult for these youngsters, especially because behind them they have stories of addiction and very complicated life situations. When I came to the end of the activity I found they had grown, strong in a new awareness of life and ready to return to society enriched also by a modest professional baggage. Believe me, all of this is much more gratifying than many other things".

Project Man

"Progetto Uomo" is the rehabilitation program proposed by "La Casa sulla Roccia" for young people who have problems and who decide to stop using substances and to change their own life style. The person is placed at the centre of a multi-disciplinary action, receiving the person in his or her fragility and existential discomfort. It is a re-education project which invites us to reflect on the social behaviour of each person and to examine in depth self-knowledge, sharing our own feelings with the aim of improving life conditions and encouraging positive and dynamic integration between the individual and the environment. It takes place in three rehabilitation phases: reception, the therapeutic community and re-introduction into the social-working environment in which the therapeutic team supports 70 users every day. The families are also asked to follow a path parallel to the one started by their children. Drug addicts, families and volunteers thus start a great adventure which takes strength from being together, in order to live and share with others, to help each other reciprocally, with the aim of succeeding in rebuilding a "project of life" which has a value for itself and for others.

From 1985 to today, more than 2 thousand substance addicts and alcoholics have been welcomed to the "La Casa sulla Roccia" and of these, 20 per cent finished the program successfully. Each year around one thousand people are interviewed who live directly or indirectly with the problem of drug addiction. Of these, an average of one hundred people start the therapeutic program and 20 per cent finish it successfully. In addition to the professional training in the catering field carried out by the Associazione Cuochi Avellinesi, the young people in the "Villa Dora" therapeutic community were offered theatre laboratory activity, led by the association of artists "Il teatro di Gluck". Theatrical presentations were performed in front of the people of Avellino and the surrounding municipalities as a form of prevention. This year the theatre laboratory has taken a new ambitious road: the creation of a permanent theatrical company "Teatro Assud", formed by emerging actors who have finished or are finishing the therapeutic program and professional actors from the Teatro di Gluck.

Only you can do it, but not on your own...

This is the motto which "La Casa sulla Roccia" has adopted and which explains very well what takes place every day in this important recovery community, a reference point not only for the province of Avellino, but also for the whole of Campania and the centre-south of Italy. Dozens of operators alternate in every moment of the day. A discrete, highly professional job which today is recognised at every institutional and non-institutional level. In many years, the community has built, brick by brick, the whole mechanism which today makes it possible to tear so many young people away from the tunnel of addictions. And, as the young people themselves explain, a slice of merit also goes to the projects pursued in synergy with the Associazione Cuochi Avellinesi, which recently also published a book "In cucina con gli chef" (In the kitchen with the chefs), the proceeds of which will be donated to the activities of the deserving recovery community. To explain the sense of the whole commitment made, here is the direct testimony of the participants in the professional cookery courses.

"There was – explain some of the youngsters who finished the experience of the job scholarship – an excellent professional training. I got to know people and an understanding developed immediately between us which later strengthened. The Associazione Cuochi Avellinesi teachers immediately put us at ease although none of us had any experience in a real kitchen. We got so much from this professional opportunity and we discovered our willingness to work in groups. We grew gradually. This is an experience we will always carry in our hearts. Once ready, we even tackled the company training period with confidence. Of course, we were worried, frightened of what could happen. Then when we went to the restaurant to work, we found a reality we had not imagined. The first thing we had to do was to adjust to the fact of coming constantly into contact with others. Even the staff at the restaurants had confidence in us and respect for us. We hadn't imagined that there was so much organisation behind a restaurant. At the beginning we paid a great deal of attention to what we did and said. It wasn't easy, but we tried hard, comforted by the professionalism acquired from the teachers who trained us and from that which the staff of the restaurant and the owner transmitted to us. We learned many secret of the trade from this experience even though we had some problems due to initial prejudices. It wasn't easy but we put a great deal of good will and motivations into everything we did. The fact that wherever we went we were greeted with a smile was also a great help. Today our aim is to open some catering businesses of our own. A dream which is not impossible to achieve. We are proud of this work!".

SEE PAGE 21
FOR THE ITALIAN TEXT

Antico Martini: *Venetian luxury*

by Stefano Pepe

It is one of the oldest and most famous restaurants inVenice, just a short walk from the La Fenice theatre. The restaurante offers a cuisine which exhalts the flavours of the Venetian tradition, without also forfeiting the proposal of intelligent and innovative combinations

In 1720 in campo San Fantin one of the historical Caffès of Venice was founded, the current Antico Martini, a favourite destination for the nobility and rich customers. The city of the "Serenissima" is a jubilation of music and theatres and in this very place and in this very campo, dear to the Venetians, the La Fenice Theatre was inauguated in 1792 and the Caffè became the meeting place for its regular customers.

Venezia con il diventare sempre più città d'arte grazie alla Biennale, al Festival della Musica contemporanea, alla Mostra d'Arte Cinematografica, al Festival del Teatro si apre al grande turismo internazionale e mondano. In breve tempo il "Martini" diviene uno dei ristoranti più raffinati di Venezia e le guide gastronomiche (Holiday Magazin, Fielding, Michelin, Juillard...) lo raccomandano, facendone meta del jet-set internazionale e di personaggi come Igor Stravinsky, Arthur Rubinstein e ancora Samuel Bernstein e la soprano Anna Moffo; Jean Cocteau, Giuseppe Ungaretti e il premio nobel Eugenio Montale; Wolf Ferrari e Toscanini, Charlie Chaplin e Orson Welles, il conte Volpi e Giovanni Stucky, Laurence Olivier e Esther Williams, Edoardo di Windsor con la moglie Wally Simpson e la veneziana d'adozione Peggy Guggenhaim, solo per citarne alcuni.

Il Ristorante Antico Martini fa parte dell'Associazione Locali Storici d'Italia (patrocinata dal Ministero per i Beni e le Attività Culturali), ente che si prefigge e propone "la valorizzazione e la tutela dei più antichi e prestigiosi locali", protagonisti e artefici di pagine della storia d' Italia, e a tutti effetti "musei dell'ospitalità" per le testimonianze, gli arredi e i ricordi che conservano.

Ma il Martini non è solo storia è anche grande e raffinata cucina, affidata allo chef Pierluigi Lovisa con la sua équipe, che conduce il commensale con grande maestria attraverso i sapori della tradizione veneziana. I suoi piatti però sono anche il risultato di accostamenti sapienti e innovativi, che esaltano il gusto autentico degli ingredienti. Una cucina sensoriale che ritrova l'atmosfera e i bagliori della grande tradizione culinaria dell'antica Repubblica della Serenissima, quando questa, con i suoi mercanti, usava spezie esotiche e prodotti nuovi per le loro signoresche pietanze sino allora sconosciuti.

Nelle prossime pagine sono pubblicate alcune ricette nel menu del ristorante del "Martini". La "carte" è armoniosamente bilanciata fra pesce, sempre freschissimo, e carni pregiate, con una particolare attenzione riservata ai deliziosi dessert e alla piccola pasticceria creativa.

SEE PAGE 24
FOR THE ITALIAN TEXT

The sea *and the imagination*

Five recipes created by Alfonso Caputo (in the photo), chef and owner of the restaurant La Taverna del Capitano in Massalubrense (NA), and selections from more than 60 published in a great book just off the presses

At forty years of age, Alfonso Caputo is well-known all over the world and can boast two prestigious Michelin stars which he

was awarded in 1996 and 2007. "His was an immediately successful career which began when he was young and gained experience from famous international chefs, such as Gualtiero Marchesi and George Blanc. The success he obtained has not changed his retiring nature: however, he spends most of the day in the kitchen, from first thing in the morning until late at night. Here, in his realm, Alfonso thinks, creates, experiments, tries and has fun. He works close to the sea and has a very close relationship with the sea: he prefers cooking with fresh fish, trying to handle it as little as possible and always with maximum delicacy, from large lobsters and crayfish to humble shellfish, such as the carnume, rich in iodine and with a tempting smell. He often leaves the head and tail in the plate to show the type and freshness. He uses every part of the fish, including the bits that are usually thrown away, to produce gravies, sauces and decorations, trying to perfect each of his productions". These are the first words of the book "Alfonso Caputo. Il Gusto del mare alla Taverna del Capitano" (The Taste of the sea at the Taverna del Capitano)" (Ed. Gribaudo - Il Gusto 2010) and he introduces the reader to discovering his cuisine which is "clear, breezy, but always uncompromising on the quality of the raw materials. His presentations may be simple and linear, or inventive and exuberant, full of colour and structure: in all cases they are the result of perfect, cutting-edge craftsmanship, in which the gratification of the eye is equal to the pleasure of the palate".

SEE PAGE 34
FOR THE ITALIAN TEXT

Fruit: beautiful, *fine and health*

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

Fruit is a fundamental food in man's diet and a versatile ingredient, also increasingly popular in the recipes of chefs. When fresh, it always gives the best of itself, even when, in the hands of skilful carvers, it transforms itself into a work of art, like the watermelon in the photos of these pages.

Because of its complete, harmonic and balanced nutritional principles, fruit is the food of choice for man; it is pure and the most suitable for sustaining the human body and mind. Food which, according to the law of minimum energy and digestion expenditure, is the most appropriate for the human species, structured morphologically, anatomically and biologically to gather and eat fruit.

Comparative anatomy confirms that human teeth, stomach, digestive gastric juices and the digestive system are built so that man can feed himself almost exclusively on fruit.

In ancient times, fruit was considered an almost sacred food, the scriptures, especially, are full of tales and parables in which fruit is considered the symbol of richness, abundance, health and good fortune: cornucopias overflowed with fruit. According to the Bible, man was destined to be a gardener, a cultivator and not a breeder and when he forgot his mission, diseases and early death developed. Fruit was considered the most desirable food to the point that it was symbolically the cause of man's being driven out of terrestrial paradise. Mohammed loved eating figs so much that he wished to take them with him to paradise. In ancient Egypt, too, the grape, especially, was held in great esteem. The pagans consecrated the olive to Minerva, the date to the Muses and the fig and the grape to Bacchus, to obtain their protection.

THE FOUR CATEGORIES

Fruit can be divided into 4 basic groups: A (juicy fruit); B (walnuts, almonds, etc.); C (cereals); D (pulses). Group A constitutes the fleshy part which surrounds the seed of part B. These two groups constitute our real nutriment because they can be eaten directly, in the natural state, i.e. raw, while the foods which constitute group C and D in some ways have to be prepared. These last two groups in actual fact are substitutes which man has used since ancient times mainly when fresh fruit was no longer available due to climatic factors. In actual fact it is more a need for variety than real nutritional needs which forces man to eat groups C and D. The fruit in group A contains everything our organism needs to repair and keep our tissues and vital functions in top condition because it provides the organism with energy in the form of sugars and, at the same time, cleans it of accumulated waste. The fruits in group B, even if they are not necessary, are useful because they help the body to store energy in the form of fats.

Enzymes are synonymous with life and are at their maximum expression in fresh, ripe fruit. Each food in its raw state contains enzymes which are associated to those already present in our digestive system for the purpose of breaking down the foods to assimilate the nutrients they contain.

A HEALTHY CHOICE

Fruit contains: distilled biological water, enzymes, organic mineral salts, balanced and easy to assimilate non-heme iron, Axons or growth factors, proteins in balanced amounts, enough to satisfy human needs, Omega 3 containing positive type I and III prostaglandins, hormones capable of regularising and slowing down the absorption of glucose in the intestine, anti-oxidants which reduce free radicals and diseases, alkalizing products, a barrier against osteoporosis, fibres, bioflavonoid, molecules, which are found exclusively in fruit and vegetables and carry out powerful protective actions on the various internal organs of our body, A, B1, B2, C and PP. Fruit is highly purifying, good for constipation and slimming. Also fruit is without saturated fats and has a detoxifying power. Many fruits in our geographical area do not require chemical treatments and are naturally organic: figs, Indian figs, persimmons, pomegranates, arbutus berries, mixed berries, sorb apples, wild strawberries, Neapolitan medlars, carobs, raspberries, jujubes, mulberries, blackberries, tangerines, clementines and blueberries.

AN APPLE A DAY

Apples deserve a special mention: they are the richest in the less harmful sugar, fructose, which does not cause diabetes nor a reduction of hormones. In fact, apples have 6 parts of fructose to one part of glucose and saccharine, while other fruits have about the same amounts of fructose, glucose and saccharine. Only grapes and cherries have 6% of fructose, but also a high content of glucose and saccharine. Apples have the highest content of pectins compared with all other fruits, substances able to reduce the intestinal bacteria content by carrying out a preventive healing action against arthrites. The advantage of containing a high quantity of fructose and a low quantity of other sugars is considerable: the other sugars encourage the formation of triglycerides which together with

Sei uno Chef professionista FIC?

per richiederla contatta la tua associazione di appartenenza

Esponi la targa FIC nel tuo ristorante

© iStockphoto Silberkorn

cholesterol cause arteriosclerosis; cholesterol mainly damages the heart, the brain and the kidneys, while triglycerides are mainly localised in the arteries of the legs and the retina. Fructose passes directly from the intestine to the liver without producing triglycerides.

SEE PAGE 35
FOR THE ITALIAN TEXT

The ATENEO

The Ateneo della Cucina Italiana is the professional updating school of the FIC. It was founded as a cultural and gastronomic venture aimed at fostering the development of professionals in line with the current needs of the catering world. Able to develop balanced analyses, to design, listen to and spread the millenary culture of Italian cooking. The Ateneo della Cucina Italiana has various headquarters for courses in Italy (see on the site www.fic.it) and also organises lessons and refresher courses abroad, for FIC delegations and for cultural organisations which request them.

SEE PAGE 50
FOR THE ITALIAN TEXT

The identity *of professional institutes*

By Giovanni Guadagno
teacher of practical techniques

On these pages, a journey begins through the red tape of educational reform. In particular, we present and comment on the "Guidelines for the transition to the new system" relating to professional Institutes (D.P.R. 15 March 2010, no. 87 art. 8 paragraph 6). In bold print, we highlight the thoughts and consideration of the author of this article. What do you think about it? Write to me: chef.guadagno@alice.it

"The re-organisation of professional institutes responds to the need to organise five-year training paths, aimed at obtaining an educational certificate, based on a solid basis of general and technical-professional education referring to the production chains of national importance which at a local level can assume specific connotations.

The new professional institutes are characterised by a priority reference to the large sectors in which the national economic system is structured, distinguished by technological and organisational applications which, in relation to the reference chain, can be listed on the basis of the vocation of the area, local development projects and the relevant training requirements.

The distinctive elements which characterise the policies of professional education within the secondary education system is based, therefore, on the use of technologies and methods typical of the various application contexts; on the capacity to respond effectively to the growing demand for personalisation of products and services, which is at the basis of the success of many small and medium-size made in Italy companies; on a work culture which is based on interaction with local production systems and which requires the acquisition of a versatile scientific, technological and economic learning base.

Integration with the local area and the production world is not only a work method, it is an unavoidable factor for combining the teaching plans of the school with local development plans and the training needs of the students are those offered by teaching and organisational autonomy, enriched by the opportunities put at the disposal of schools by the re-organisation rules.

In recent years we have seen a general de-professionalization. We need good chefs, waiters and operators in the tourist sector. Let us stop deceiving our children with the allurement of degrees and doctorates of social prestige, sentencing them to mediocrity and low salaries.

Three key words can help summarise the project references to structure the training offer in order to respond to a wide range of needs: : minds of work, professionalism and laboratoriality. The image of minds of work refers, on one hand, to the extraordinary tradition of initiative and intelligence of the Italian "molecular business", on the other hand the principle of training equivalence of all the paths of the new system of the second cycle of the education and training system. It is founded on a cultural conception which intends overcoming the stereotypes of a sequential interpretation in the relationship between theory and practice and of the superiority of theoretical knowledge and offers structured answers to the questions of the world of employment and the professions. In designing the paths, for example, this approach urges the attention of teachers to correlate the solid basis of general and technical-professional education with the interests and motivations of the students, so that the subjects learned are perceived as useful, significant and verifiable in real life".

If there's no work. Invent it! We don't have any alternatives. Italy contains more than 50% of the world's cultural heritage and is potentially able to live off tourism and its allied industries (agricultural production first of all), as long as we don't sell the family jewels to the highest bidder and we don't force our young people to leave lucrative jobs which are indispensable to the national economy (agriculture and stock breeding, the whole hospitality and catering sector) to follow the butterflies of finance.

Professionalism proposes a valorisation of the work culture, understood in its widest meaning: the series of operations, procedures, symbols, languages and values, but also identity and sense of belonging to a professional community, which reflects an ethical vision of reality, a way of acting for positive purposes in relation to not only personal but also common needs.

With the concept of laboratoriality the value of work extends to the purpose of the study path (learning to work), to the privileged method which allows students to learn in an active, absorbing, significant and effective way (learning while working).

The reform puts all its cards on laboratory teaching which, unlike the old way of thinking, is not valid only and above all for the main subjects. Each teacher and each subject can develop this type of teaching, within the limits of their need. The aim is not that of producing meals, pizzas, newspaper articles rather than translations into foreign languages, but it is that of concentrating the attention on the improvements which the pupil brings to his work by forcing him not to work in a hurry but above all to learn to work well.

To correspond to this vision and to become true "schools of territorial innovation", the professional institutes are called open

to make choices permanently oriented towards change and, at the same time, to favour self-learning, group work and on-going training attitudes. In their paths, it appears decisive to valorise the scientific and technological contribution to the construction of knowledge, which get students used to rigour, intellectual honesty, freedom of thought, creativity, collaboration as fundamental values for the construction of an open and democratic society. Values which, together with the principles which inspire the Constitution, are at the basis of civil cohabitation.

In this framework, orientated towards achievement of the skills needed by the employment world and the professionals, the disciplines keep their specific nature and are aimed at allowing students to acquire the results of learning indicated by the Rules, but it is very important that teachers choose teaching methods which are coherent with the cultural structure of professional

education capable of realising the involvement and motivation to learning of students. Therefore, it is very important to use inductive methods, participation methods, an intense and widespread use of laboratory teaching to be extended also to the disciplines of the general education area.

In particular, the wide-spread use of information and communication technologies is useful and the use of project methods and the opportunities offered by alternating school with work experience in order to develop a relationship with the local area and to use the available resources for training purposes.

Each new study structure, finally, cannot disregard a vision which unites students and teachers. Professional institutes are, like technical institutes, a link in the technical-professional education area considered, as a whole, as a laboratory of innovation and construction of the future, above all at the service of the local communities, able to transmit to the young, curiosity, the charm of the imagination and the taste for research, of building together products, of projecting their own professional commitment into the future for full realisation of the cultural, human and social plan. In an increasingly complex world in constant transformation, imagination is the added value for those who want to create something new, something their own, something distinctive; something which gives meaning to their history, to their choices, to a project of a more just and united society".

The school must continue with its mission of training the young without fearing plagiarism and prevarication. At school, also through the concreteness of activities we form the critical conscience of the young who learn, not only a profession, but above-all how to live. The aim of the school remains that of training the young and introducing them to social life. Therefore it is fundamental that teachers should always be aware that man, with his needs, is the centre of the action and his future happiness is the ultimate aim.

SEE PAGE 32
FOR THE ITALIAN TEXT

The NIC

The Italian National Chefs' team (NIC), was established in 2000 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.

The professor's aphorism

("Listen to the sadness of the branch drying out, the star going out, the death-rattle of the wounded animal, but above all listen to the sadness and the pain of man"

Nazim Hikmet (1902 - 1963),
First of all – man.

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 IT70Q0832259610000000110320
□ 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).

Pensavo fosse un...

... Sigaro cubano

invece è cioccolato
su crema cotta bruciata.

LA RICETTA

Per il sigaro:
Temperare 80 grammi di cioccolato e con l'aiuto di fogli acetati dargli la forma di un sigaro. Passare in polvere di caffè e cacao. Porre una caramella gelatinosa di frutta rossa all'estremità del sigaro al fine di ottenere l'effetto brace. Ricostruire la fascetta del sigaro utilizzando dei trasferibili in cioccolato.

Per il posacenere:
sciogliere a 183°C 100 grammi di isomalto e 100 grammi di glucosio. Colare il composto su un silpat posto sopra a una bastardella rovesciata e lasciarlo raffreddare. Una volta ottenuta la forma concava, mettere una base di crema bruciata sul fondo. Cospargere la superficie con zucchero di canna e caramellizzare con l'uso di un cannello. Sbriciolare 10 grammi di carbone dolce per ottenere l'effetto cenere.

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).