

il Cuoco



**Magazine
Ufficiale della
Federazione
Italiana Cuochi**

N. 297

Gennaio/Febbraio 2011

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

**Internazionali d'Italia:
aperte le iscrizioni**

**Al via il 1° corso per:
Giurati nei
concorsi culinari**

**Appuntamento a:
"Sapore", Rimini Fiera**

**La Nazionale sul podio alla
Coppa Europea di Catering (Lione)**

COOKING CHEF

Impasta, mescola, frulla, affetta, grattugia...
e da oggi **CUOCE!**



Cooking Chef Kenwood: l'evoluzione di un mito.

Cooking Chef è la naturale evoluzione dell'unico ed inimitabile Kenwood Chef. È il sistema completo per la preparazione e la cottura dei cibi: affidabile, preciso, sicuro, eclettico. Dopo aver tritato, impastato, sminuzzato, centrifugato, montato... da oggi Cooking Chef è pronto a cuocere ogni ricetta, trasformandola in pura gioia per gli occhi e per il palato.

Oltre ai tanti utensili in dotazione, tutti in acciaio inox, Cooking Chef può utilizzare tutte le attrezzature della serie Major di Kenwood Chef, acquistabili separatamente.

Risotti, polenta, ragù, minestre, salse, secondi piatti di carne o pesce, creme e dolci, cotture a vapore...

Da dove vuoi cominciare?

www.kenwoodworld.com

Numero verde 800 198 608

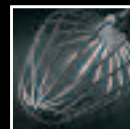
Attrezzature in dotazione



Frusta K



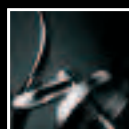
Gancio con spatola



Frusta a filo grosso



Gancio a mezzaluna



Gancio per impastare



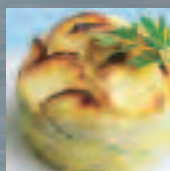
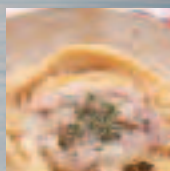
Frullatore in acciaio inox



Cestello cottura a vapore



Food processor



KENWOOD
CREATE MORE



For English text see page 76

Più concretezza e visibilità per essere vincenti

di Paolo Caldana
Presidente nazionale Fic

Troppo tempo è trascorso nell'incertezza. Troppe occasioni perse. Molte promesse non mantenute. È giunto il momento di essere decisi, propositivi e concreti nei fatti. D'ora innanzi, le parole non avranno più valore se non saranno supportate dai fatti.

La categoria professionale dei cuochi italiani ha necessità di trovare un forte sostegno politico nella F.I.C. e nella sua dirigenza. Un sostegno che deve arrivare attraverso le giuste sedi, per poter esaminare, approfondire e risolvere le tante problematiche legate alla professione del cuoco. Tra le più importanti, ci sono quelle legate all'occupazione, agli aspetti contrattuali, alla sicurezza sul posto di lavoro e alla salvaguardia della salute.

Per intervenire su queste tematiche e contribuire a migliorare lo stato delle cose, la F.I.C. deve darsi da fare per trovare i giusti interlocutori e nonostante sia già entrata a far parte di alcune Commissioni ministeriali del Governo, deve allargare la sua presenza anche ad altri Ministeri. Perché queste sono le sedi dove i cuochi italiani devono poter dire la loro e far valere i loro diritti.

Così facendo, la F.I.C. potrebbe diventare l'interlocutore unico delle istituzioni per quanto riguarda il settore dell'enogastronomia e stabilire finalmente dei punti fermi che possano difendere la professionalità degli operatori della ristorazione.

E ancora, la F.I.C. riconosce la necessità di conquistarsi una maggiore visibilità, entrando in modo forte nel mondo dei media e cogliendo ogni opportunità per rafforzare la propria immagine nei diversi canali di informazione, siano essi tv, stampa, radio o web. E a proposito di internet, occorre riconoscere che oggi è questo il più efficace e immediato mezzo di comunicazione. E che per essere vincente, ognuno di noi deve mantenersi al passo con i tempi e imparare a usare i mezzi informatici altrettanto bene di come sa usare una cucina.

Una delle principali risorse della F.I.C. per raggiungere questi obiettivi, sono i Giovani e su di loro tutti noi dobbiamo puntare. Come? Offrendo loro più sicurezze e mettendo a loro disposizione la nostra esperienza. La F.I.C. s'impegna a essere un consulente attivo e presente nelle scuole professionali, dove supportare i docenti e studiare validi progetti di formazione e seguire i futuri cuochi anche una volta terminata la scuola, inserendoli e seguendoli nel grande mondo del lavoro.

La Federcuochi finalmente guarda al futuro. Anche grazie alla neonata F.I.C. Promotion, che avrà un ruolo determinante per la crescita imprenditoriale dell'ente. Alcuni programmi sono già in essere e a breve i risultati saranno condivisi con tutti i soci.

La F.I.C. di domani non sarà solo un ente di appartenenza per i suoi soci, ma sarà un punto di riferimento e un sostegno, perché i soci potranno usufruire e beneficiare di servizi concreti. Solo così si potrà tornare a far risplendere quella condivisione e coesione che da sempre contraddistingue la grande famiglia dei cuochi italiani.

In tempi brevi, possiamo far diventare la nostra Federazione l'immagine della cucina italiana nel mondo, un simbolo di qualità e di professionalità. Bisogna che ciascuno faccia tesoro non del lavoro che è stato fatto bene, ma piuttosto di quello che "non" è stato fatto. Il lavoro deve essere di squadra e di persone che dedicano la loro professionalità alla F.I.C. con determinazione, convinzione e mettendo a disposizione il loro tempo più prezioso.

L'epoca dei "se" e dei "faremo" è finita. Indietro non si torna.

SOMMARIO



IN COPERTINA:
I membri NIC Giovanni Cappello e Angelo G. Di Lena
sul podio dell'European Catering Cup a Lione

IL CUOCO n. 297
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:
Giuseppe Boccuzzi, Paolo Caldana,
Alessandro Circiello, Luigi Cremona,
Michele D'Agostino, Mariano Giaconia,
Alessandro Gilmozzi, Sergio G. Grasso,
Giovanni Guadagno, Giuliano Manzi,
Eugenio Medagliani, Chiara Mella,
Romeo T. Palumbo, Stefano Pepe,
Alberto Somaschini, Moreno Tosi,
Antonio Vaccaro, Marco Valletta

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

Traduzioni HISPANIA

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

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

IBAN IT45T0504803207000000000339

SWIFT BLOPIT22

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

PER LA PUBBLICITÀ, PROMOZIONI
E MANIFESTAZIONI CON
LA FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI
RIVOLGERSI ALLA SEDE NAZIONALE FIC



Associata all'USPI
Unione Stampa Periodica Italiana

Editoriale

3 Più concretezza e visibilità

Notizie & eventi

8

Saperi & sapori

16 L'arte di mescolare

Buono a sapersi

18 La liberalizzazione del mercato

L'intervista

22 Marco e Federica Rizzolo di Ristorando (PD)

Locali da gourmet

26 El Molin, Cavalese (TN)

Le nostre ricette

33 Sergio Mei: la mia cucina italiana

38 Michele D'Agostino: gusto e colore

Nazionale Italiana Cuochi

44 Bronzo alla coppa europea di catering

Ateneo della cucina italiana

46 L'affumicatura

Chef in gara

48 Come si scrive una ricetta

Maestri di cucina

50 Il convegno nazionale

Corsi e concorsi

52 Internazionali d'Italia 2011

54 Presepi artistici

56 Cuoco dell'anno 2011

Spazio Giovani

58 Cottura: gusto e salubrità

Scuola e formazione

60 La Riforma Gelmini

Vita associativa

63 Bologna, Como

64 Francia, Palermo, Rimini

66 Latina, Pescara

68 Potenza, Roma

70 Potenza, Melfi

72 Trapani

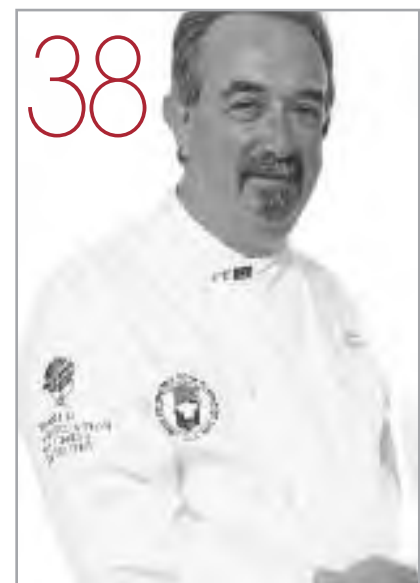
74 Varese

English text

75

Giochi di cucina

82





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



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

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

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

Presidente
PAOLO CALDANA

Presidente Onorario
SCALISI GAETANO

Responsabile di segreteria
SALVATORE BRUNO

Vice Presidente Vicario
GIUSEPPE CASALE

Vice Presidente Nord
FERNANDO BASSI

Vice Presidente Centro
GABRIELLA BUGARI

Vice Presidente Sud
GIACOMO GIANCASPRO

Tesoriere
CARLO CRANCHI

GIUNTA ESECUTIVA

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

COMPARTIMENTI FIC

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

DIPARTIMENTI FIC

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

MEMBRI ONORARI

Scalisi Gaetano - Cascino Salvatore - Di Cristo Benito - Caprio Nono - Morvillo Antonino

COLLEGIO SINDACI REVISORI

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

COLLEGIO PROBIVIRI

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

CONSIGLIO NAZIONALE

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

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

ESTERI

Passaseo Antonio - Poggio Giovanni - Russo Nino



— FANTASIA 900

— FANTASIA 100

— FANTASIA 400

ACQUISTA ONLINE WWW.CARINE.IT UTILIZZA LA CARTA DI CREDITO E RISPARMIA SUBITO €5,00

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

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

COD.	MODELLO	S	M	L	XL	2XL	3XL	4XL	5XL	6XL	QTÀ	PREZZO IVATO	TOTALE IVA INC.
10CGI05	GIACCA HENRY FANTASIA 100											€ 48,00	
10CGI05	GIACCA HENRY FANTASIA 300											€ 48,00	
10CGI05	GIACCA HENRY FANTASIA 400											€ 48,00	
10CGI05	GIACCA HENRY FANTASIA 900											€ 48,00	
10CPA01	PANTALONE DANNY FANTASIA 100											€ 28,80	
10CCA05	BANDANA ☐ FANTASIA 100 ☐ FANTASIA 300 ☐ FANTASIA 400 ☐ FANTASIA 900											€ 6,00	
FIC010	GIACCA EXECUTIVE F.I.C.											€ 66,00	
FIC001	GIACCA ORIGINAL F.I.C.											€ 48,00	
FIC002	GIACCA BASIC F.I.C.											€ 31,00	
FIC003	GIACCA WORK F.I.C.											€ 20,00	
FIC004	PANTALONE NERO CLASSIC F.I.C.											€ 31,00	
FIC005	PANTALONE NERO GESSATO ELEGANT F.I.C.											€ 24,00	
FIC006	FALDA CON BALZA F.I.C.											€ 10,85	
FIC007	FAZZOLETTO CUOCO F.I.C.											€ 3,10	
FIC008	CAPPELLO CUOCO F.I.C.											€ 6,20	
FIC009	RICAMO NOME NOME DA RICAMARE											€ 3,60	
PER IMPORTI INFERIORI A € 250,00 CONTRIBUTO SPESE DI SPEDIZIONE												€ 8,40	
☐ DESIDERO PAGARE ALLA CONSEGNA DEL PACCO - SPESE DI GESTIONE € 5,00 ☐ DESIDERO PAGARE CON CARTA DI CREDITO N° _____ TIPO _____ SCADE _____													TOTALE

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

Firma Cliente



carine

NUOVA
COLLEZIONE
GIACCA HENRY
FANTASIA 300

WWW.CARINE.IT



AVVISO DI CONVOCAZIONE ASSEMBLEA ORDINARIA DEI DELEGATI F.I.C.

L'Assemblea Ordinaria dei Delegati F.I.C. è convocata a Roma nei giorni 3 e 4 aprile 2010, presso il Princess Hotel - Via Andrea Ferrara 33 (angolo Via Aurelia 619), 00165 Roma, tel. 06.664931 - in prima convocazione il giorno 3 aprile 2011 alle ore 6.00 e in seconda convocazione

domenica 3 aprile 2011 alle ore 15.00

Ordine del Giorno dell'Assemblea Ordinaria dei Delegati F.I.C.

- Apertura dei lavori;
1. Nomina collegio verifica poteri;
 2. Nomina presidente dell'Assemblea;
 3. Relazione Presidenza F.I.C.;
 4. Relazione Consiglio Nazionale;
 5. Relazione Segreteria;
 6. Relazione Tesoriere;
 7. Relazione Responsabili Compartimenti e Dipartimenti;
 8. Relazione Collegio dei Sindaci Revisori;
 9. Relazione Collegio dei Probiviri;
 10. Approvazione regolamento interno;
 11. Approvazione del Bilancio Consuntivo al 31 dicembre 2010;
 12. Approvazione bilancio preventivo 2011;
 13. Interventi liberi programmati;
 14. Presentazione candidati alla presidenza F.I.C. e relativi programmi;
 15. Nomina Presidente F.I.C.;
 16. Nomina Presidente Vicario e Tesoriere;
 17. Determinazione componenti Consiglio Nazionale;
 18. Ratifica Nomina Consiglio Nazionale;
 19. Nomina Senatori a vita;
 20. Elezione Collegio Arbitrale;
 21. Elezione Collegio Sindaci Revisori;
 22. Quote associative 2011;
 23. Programmi e iniziative;
 24. Lettura e approvazione verbale dell'Assemblea;
 25. Interventi liberi.

La prenotazione dei Delegati all'Assemblea Nazionale a Roma dovrà essere comunicata dalle Associazioni Regionali alla Segreteria F.I.C. per telefono o per fax, **entro e non oltre il 21 marzo 2011**. Le prenotazioni pervenute dopo il termine stabilito, non avranno nessuna garanzia di sistemazione alberghiera.

La Segreteria F.I.C.
Salvatore Bruno

Il Presidente F.I.C.
Paolo Caldana



Oltre le solite visioni.

19/22 FEBBRAIO 2011
RIMINI FIERA

Orario 9,30 - 18,00
Ultimo giorno 9,30 - 17,00

www.saporirimini.it

ORGANIZZATO DA



CON IL PATROCINIO DI



sapore

TASTING EXPERIENCE

GUSTI, RITI E TENDENZE

24 ORE FUORI CASA



MIA ORO GIALLO DIVINO LOUNGE FRIGUS SELEZIONE BIRRA BEVERAGE & CO MSE

Biglietto Ridotto € 3,00

Il presente coupon, da consegnare in originale alle casse debitamente compilato, dà diritto ad un ingresso ridotto al costo di 3 EURO / Ingresso riservato ai soli operatori del settore - Valido solo se compilato

COGNOME		NOME	
Ruolo in azienda: 1. ☐ Titolare 2. ☐ Buyer 3. ☐ Figure professionali			
A ☐ Chef B ☐ Degustatore C ☐ Sommelier		D ☐ Barman E ☐ Maître F ☐ Consulente	
G ☐ Architetto, Designer H ☐ Pizzaiolo I ☐ Tecnico, Installatore		L ☐ Dietologo M ☐ Veterinario N ☐ Altro	
Azienda:		Indirizzo azienda:	
CAP:		Località:	
Tel.:		Prov.:	
Fax:		Cellulare:	
E-mail:			

Settore di attività principale (Massimo una scelta)

Pubblici esercizi

- 01 ☐ Catena di ristorazione/Franchising
- 02 ☐ Ristorante
- 03 ☐ Bar
- 04 ☐ Hotel
- 05 ☐ Pub
- 06 ☐ Pizzeria
- 07 ☐ Fast Food/Take Away
- 08 ☐ Società di catering
- 09 ☐ Ristorazione collettiva
- 10 ☐ Wine Bar
- 11 ☐ Altro locale

Distribuzione

- 12 ☐ Grossista/Distributore
- 13 ☐ Agente
- 14 ☐ Import/Export
- 15 ☐ GDO
- 16 ☐ Gruppo d'acquisto
- 17 ☐ Cash & Carry
- 18 ☐ Negozio specializzato
- 19 ☐ Mercato ittico
- 20 ☐ Vending

Altro

- 21 ☐ Produzione
- 22 ☐ Trasformazione
- 23 ☐ Editoria
- 24 ☐ Logistica
- 25 ☐ Società di ricerca/Consulenza
- 26 ☐ Istituto Zooprofilattico
- 27 ☐ Capitaneria di Porto
- 28 ☐ Altro specificare

INFORMATIVA EX ART. 13 D.Lgs. n. 196/2003 E CONSENSO AL TRATTAMENTO DEI DATI
 Rimini Fiera S.p.A. titolare del trattamento, tratta i dati personali da Lei forniti con modalità anche automatizzate, per le finalità inerenti alla prestazione dei servizi indicati e, previo suo consenso, per aggiornarla su iniziative e/o offerte della nostra società. Il conferimento dei dati è obbligatorio per consentire l'esecuzione dei servizi richiesti, pertanto il mancato rilascio di tali dati non consentirà di eseguire i servizi indicati. I soggetti che verranno a conoscenza di tali dati personali saranno oltre al titolare, il responsabile, gli incaricati addetti ai seguenti settori aziendali: uffici commerciali, uffici tecnici, uffici amministrativi ed ufficio stampa. Inoltre i dati potranno essere comunicati e/o trasferiti a società controllate e/o collegate a Rimini Fiera e alla sua attività di business, nonché a società di elaborazione dati. Lei potrà esercitare i diritti di cui all'art. 7 del D.Lgs. 196/2003, (aggiornamento, rettifica, integrazione, cancellazione, trasformazione, in forma anonima o il blocco dei dati trattati in violazione di legge, opposizione, richiesta delle informazioni di cui al 1° capoverso e di cui alle lettere a), b), c), d) e) 2° capoverso), rivolgendosi a Rimini Fiera spa, Via Emilia 155 - 47900 Rimini - oppure mandando un e-mail al seguente indirizzo privacy@riminifiera.it. Letta l'informativa, con la richiesta del documento d'ingresso, accompagnata dalla presente scheda, Lei esprime Suo specifico consenso al trattamento dei dati personali conferiti, per le finalità sopra esposte.

Guida al nuovo sito web e al video F.I.C. 2011 da scaricare

Il tesserato F.I.C. in possesso della nuova tessera dovrà:

1. connettersi a internet, andare sul nuovo sito **www.fic.it** e autenticarsi nell'area **Login** con Username e Password



Nei campi riportati (Username – Password) inserire:
nel campo **Username** - il **codice** che si trova sul fronte della nuova tessera F.I.C.



Nel campo **Password** il codice riportato sul retro della tessera, dopo aver “grattato” la copertina color argento con una monetina.

-
- The screenshot shows the E-Gate Multistore website. At the top, there is a header with the E-Gate logo and navigation links. Below the header, there is a banner with the text "E-GATE MULTISTORE". The main content area displays a list of products for download. A red arrow points from the "Download" column of the product list to a video player showing a CD/DVD image.
- | Nome | Formato | Dimensione | Download |
|------------|---------|------------|----------|
| 1) E-Gate | CD/DVD | 5,00 MB | Download |
| 2) E-Gate | CD/DVD | 5,00 MB | Download |
| 3) E-Gate | CD/DVD | 5,00 MB | Download |
| 4) E-Gate | CD/DVD | 5,00 MB | Download |
| 5) E-Gate | CD/DVD | 5,00 MB | Download |
| 6) E-Gate | CD/DVD | 5,00 MB | Download |
| 7) E-Gate | CD/DVD | 5,00 MB | Download |
| 8) E-Gate | CD/DVD | 5,00 MB | Download |
| 9) E-Gate | CD/DVD | 5,00 MB | Download |
| 10) E-Gate | CD/DVD | 5,00 MB | Download |
| 11) E-Gate | CD/DVD | 5,00 MB | Download |
| 12) E-Gate | CD/DVD | 5,00 MB | Download |
| 13) E-Gate | CD/DVD | 5,00 MB | Download |
| 14) E-Gate | CD/DVD | 5,00 MB | Download |
| 15) E-Gate | CD/DVD | 5,00 MB | Download |

Nella parte inferiore della schermata sono posizionati i file relativi ai video che sono presenti in diversi formati (l'immagine qui riportata è un esempio di file musicali).

- Nota Bene:** per avere informazioni o chiarimenti,
il tesserato F.I.C. può chiamare il numero verde:

L tesserati, inoltre, se interessati ad acquistare prodotti dei marchi Kenwood, De' Longhi, Simac e Berkel (per la sezione professionale), possono accedere a un negozio virtuale, cliccando sul logo corrispondente "Cubik MULTISTORE".



La Federazione Italiana Cuochi invita i propri associati e gli operatori del settore a visitare **Professione Chef** a “Sapore”, Rimini, 19-22 febbraio

La F.I.C. grande ambasciatrice dello stile alimentare italiano nel mondo si presenta alla manifestazione di Rimini -riferimento europeo per il Fuoricasa - come portavoce autorevole della valenza del cibo italiano, della dieta mediterranea e della grande professionalità degli chef italiani.

L'area **Professione Chef** - posizionata nel pad. A7 - propone numerose dimostrazioni di cucina a cura dei Compartimenti della F.I.C. come Maestri di Cucina, Nazionale Italiana Cuochi (N.I.C.), Ateneo della Cucina Italiana e Lady Chef, insieme a quelli dell'Unione Cuochi Emilia Romagna.

Prestigiosi chef animano le diverse giornate con interventi di alta professionalità. I temi delle dimostrazioni hanno l'obiettivo di promuovere l'eccellenza dello stile alimentare italiano, sviluppando l'enorme potenzialità della dieta mediterranea e l'impiego di quei prodotti che per ricchezza e versatilità costituiscono l'identità della nostra cultura alimentare.

Sempre all'insegna della tradizione regionale o nazionale, particolare attenzione è rivolta ai procedimenti di cottura e all'utilizzo in cucina delle nuove tecnologie, la cui conoscenza e utilizzo permettono oggi una sempre più idonea valorizzazione della materia prima impiegata e il rispetto dei suoi valori nutrizionali. Si alterneranno anche momenti formativi sull'impiego del freddo nella conservazione di alcuni alimenti e sull'utilizzo corretto dei prodotti surgelati nei procedimenti di trasformazione.

Nell'area espositiva adiacente allo stand dimostrativo, ha luogo nelle due giornate del 19 e 20 febbraio, il concorso **SUPERARTISTICA 2011 (Premio Gian Paolo Cangi)**, un nuovo appuntamento che riprende la straordinaria esperienza delle scorse edizioni di ARTISTICA, l'evento più importante in Italia riguardante la manipolazione dei prodotti gastronomici a esclusivo fine espressivo, per farne oggetti d'arte e di cultura visiva. Quest'anno la manifestazione avviene in forma ristretta permette di ammirare prestigiosi lavori decorativi dei vincitori delle passate edizioni, concentrandosi sull'altissima qualità delle opere presentate, sullo sviluppo estetico delle nuove tendenze e valorizzando i modelli dell'abilità artistica degli Chef nelle categorie dell'arte culinaria a fini estetici. Le opere vengono assemblate durante le due giornate di sabato e di domenica per rimanere esposte nell'area fino al momento della premiazione.

Grande novità, il **1° MEETING DELLE LADY CHEF** che sviluppa attraverso un Talk Show il tema: **“Lady Chef - Donna, Professionista e Promotrice di Salute”** per mettere in luce l'impegno e le specificità della figura femminile all'interno della cucina italiana, mettendo a confronto esperienze esemplari di alcune professioniste del settore. Insieme a giornalisti di settore, parteciperanno inoltre al dibattito anche esponenti femminili del mondo imprenditoriale del comparto alimentare.



Programma Sintetico delle attività F.I.C. a Sapore 2011

Sabato 19 febbraio

- Ore 9-11.00 Allestimenti opere SuperArtistica 2011 (1° blocco opere)
- Ore 11-13.00 Dimostrazioni sui Prodotti Tipici dell'Emilia Romagna (a cura dell'Unione Cuochi Emilia Romagna)
- 13-14.00 Degustazione riservata ai buyer esteri e alla stampa
- 14-16.00 Dimostrazioni sul Prodotto Ittico (a cura della Nazionale Italiana Cuochi - N.I.C.).

Domenica 20 febbraio

- Ore 9-11.00 Allestimenti opere SuperArtistica 2011 (2° blocco opere)
- 11-13.00 Cento Anni di Pellegrino Artusi nella Cucina Regionale dell'Emilia Romagna (a cura dei Maestri di Cucina, in collaborazione con Unione Cuochi Emilia Romagna)
- 13-14.00 Degustazione riservata a buyer esteri e stampa
- 13-15.00 Dimostrazioni sulla Dieta Mediterranea (a cura dell'Ateneo della Cucina Italiana)
- 15-17.00 Talk Show "Lady Chef: Donna, Professionista e Promotrice di Salute"
- 17-18.00 Premiazione dei vincitori del concorso SuperArtistica 2011

Lunedì 21 febbraio

- Ore 11-13.00 Il prodotto surgelato nella ristorazione (a cura del Compartimento Lady Chef)
- 13-14.00 Degustazione riservata a buyer esteri e stampa
- 14-16.00 Cento Anni di Pellegrino Artusi nella Cucina Regionale dell'Emilia Romagna (a cura dei Maestri di Cucina in collaborazione con Unione Regionale Emilia Romagna)

Martedì 22 febbraio

- Ore 11-13.00 Dimostrazioni sui Prodotti Tipici - Olio extravergine d'oliva (a cura dell'Unione Cuochi Emilia Romagna)
- 13-14.00 Degustazione riservata a buyer esteri e stampa
- 14-14.30 Premiazione dei Vincitori del Concorso Olio

INGRESSO GRATUITO PER I SOCI F.I.C.

I soci della Federazione Italiana Cuochi hanno accesso gratuito a "Sapore 2011" se si presentano all'ingresso indossando la giacca e il cappello da cuoco. Oppure, hanno diritto alla riduzione del costo del biglietto d'ingresso a soli € 3,00 se presentano il coupon allegato alla rivista "IL CUOCO" dei mesi di novembre-dicembre o gennaio-febbraio.

PER INFORMAZIONI:

FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI

Piazzale delle Crociate, 15 -16 - 00162 Roma

Tel. +39 06 4402178 / 44202209 - Fax +39 06.44246203

E-mail: fic@fic.it; info@fic.it; www.fic.it

GIUDICI DI GARA: AL VIA IL PRIMO CORSO

Su richiesta del Dipartimento dell'Ordine dei Maestri di Cucina ed Executive Chef, la F.I.C. organizza il primo corso per aspiranti Giurati nei Concorsi nazionali e internazionali per i programmi di cucina calda, fredda e cucina artistica. Il corso, riconosciuto dalla Wacs (World Association of Cooks Societies) si svolge a Massa Carrara il 4, 5 e 6 marzo 2011 (giorni che precedono gli Internazionali d'Italia). Il corso è tenuto dal giudice svedese Gert Klötzke - ex capitano della Nazionale Svedese vincitrice di due Olimpiadi - coadiuvato dal Maestro di Cucina Domenico Maggi, delegato F.I.C. nella Commissione Culinaria della Wacs.

Il corso è aperto ai tutti i professionisti del settore iscritti alla Federazione Italiana Cuochi che abbiano maturato una buona esperienza da partecipante o da giudice nei concorsi culinari nazionali e internazionali e che siano interessati ad approfondire le proprie conoscenze con le regole adottate dalla Wacs in tutti i programmi di cucina, sia calda sia fredda.

Il programma dettagliato del corso e la scheda di iscrizione sono pubblicate sul sito www.fic.it. Si informa che la quota di iscrizione va versata con bonifico bancario a favore della F.I.C. e la scheda d'iscrizione debitamente compilata e l'attestazione dell'avvenuto pagamento devono pervenire alla Federazione Italiana Cuochi, entro e non oltre il 20 febbraio 2011, tramite fax: 06.44246203.

CHEF IN CONCERTO

"Cucinare con o senza grassi", questo è il tema del congresso di alta cucina "Chef in concerto" e su cui si confronteranno una ventina di cuochi di fama internazionale, il 13 e 14 marzo al Palazzo dei Congressi di Lugano (Svizzera). Tra i protagonisti, i grandi Antonino Cannavacciuolo, Alfonso Caputo, Riccardo De Pra, Corrado Fasolato, Giovanni Grasso, Herbert Hintner, Pietro Leemann, Pino Lavarra, Nicola Portinari, Niko Romito, Massimo Spigaroli, Paolo Teverini, Gaetano Trovato e Ilario Vinciguerra. Ogni chef relatore, dialogando con un giornalista che lo presenta, esprimerà per qualche minuto la sua opinione sul tema e poi eseguirà due piatti studiati per l'occasione, uno con una componente o una materia prima grassa e l'altro senza. L'ingresso costa 160 euro per i due giorni, ma i soci Fic pagano solo 120 euro (se individualmente) o 100 euro (se in gruppi di almeno 6 persone). Per informazioni sull'evento e iscrizioni: Studio Coronini, tel. 02.29404086, marketing@gustoinscena.it, www.gustoinscena.it

SCAFFALE DI CUCINA



L'arte della Pizza di Simone Padoan,

è il titolo di questo interessante manuale-ricettario che le edizioni Il Gusto-Gribaudo (pp. 160, foto a colori, 24 euro) dedicano al famoso chef-pizzaiolo de "I Tigli" di San Bonifacio (VR), che illustra ingredienti e tecniche di impasto con lunghe lievitazioni naturali. Le sue pizze sono piatti da gourmet: dalla classica Marinara e Margherite a quelle più "ricettate", come quella con Maialino da latte e peperonata al pepe verde o con Capesante al pan piccante con radicchio tardivo di Treviso e sesamo, passando per altre 34 interpretazioni, anche in versione dolce. In libreria!

L'ETICHETTA D'ORIGINE PER ALIMENTI È LEGGE

La Camera dei Deputati e la Commissione Agricoltura hanno dato il via libera alla legge sull'Etichetta d'origine, che prevede per tutti i prodotti alimentari non trasformati l'indicazione del Paese di produzione. Una decisione, all'indomani dell'emergenza diossina in Germania, che avrà ripercussioni importanti non solo sul mercato interno, ma anche a livello europeo dove il governo italiano, con la piena approvazione dell'opposizione, sta facendo dell'etichetta d'origine uno strumento necessario nel Regolamento Comunitario Europeo sulle informazioni alimentari ai consumatori. Con questa legge, che ha già ricevuto i pieni voti di tutto il Senato (all'unanimità, governo e opposizione), l'Italia si porrebbe all'avanguardia nella tutela dei consumatori e con questo significativo provvedimento si rafforzerebbe la salvaguardia delle nostre eccellenze e produzioni del "Eat Italy". Vedremo finalmente sui banchi dei supermercati etichette su carni che finora non l'hanno mai avuta (suini e quindi i salumi, carni di pecora, agnello e coniglio) e il latte a lunga conservazione, ma anche la verdura e la frutta trasformata, come le aranciate e le spremute, un comparto dove il prodotto d'origine italiano subisce una concorrenza feroce e alquanto sleale da parte dei succhi congelati provenienti da Paesi extra comunitari. Il provvedimento dopo anni di traversie e rallentamenti, ha goduto in questi giorni di un percorso privilegiato e accelerato, grazie all'accordo con le opposizioni, dove si sono trovati in comune sintonia: la salute e il nostro "mangiar bene e... tricolore" vanno oltre le ideologie e i conflitti di partito. **Stefano Pepe**

L A C A S A D E L F U O R I C A S A

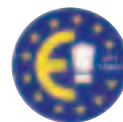


RISTORORA

rassegna di prodotti,
tecnologie e servizi
per una ristorazione
collettiva di qualità

esposizione | convegni | workshop | show cooking | degustazioni

in collaborazione e con il patrocinio di



IN PRIMO PIANO

28 febbraio 3 marzo 2011

**IL CUOCO PROMOTORE
DI SALUTE NELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA**
Organizzato dal Compartimento Giovani
della Federazione Italiana Cuochi
Lunedì 28 febbraio ore 15,00

**PRESENTAZIONE DEL VOLUME
"QUADERNO ALIMENTARE"**
a cura di Euro-Toques Italia
Martedì 1 marzo ore 15,00

CONVEGNO DEI DIRETTORI D'ALBERGO
Organizzato dall'AIDA
Mercoledì 2 marzo ore 15,00

**CONVEGNO
SULLA RISTORAZIONE SCOLASTICA**
Organizzato dalla Fondazione Fosan
in collaborazione con l'Unione Regionale Cuochi Lazio
Giovedì 3 marzo ore 10,00

**CONVEGNO
SULLA RISTORAZIONE COLLETTIVA**
In collaborazione con il Ministero della Salute
Organizzato dall'Unione Regionale Cuochi Lazio
e dalla Fondazione Fosan
Giovedì 3 marzo ore 14,00

Roma, Complesso monumentale
Santo Spirito in Sassia

Borgo Santo Spirito, 1 (zona Vaticano)

Ingresso gratuito

orario 9,30-20,00

*apertura straordinaria fino alle 22,00
per eventi speciali*

www.sevicol.it

Promosso nell'ambito di

VITACOLLETTIVA
PERCORSI

Con il patrocinio di



Via Vigliena 10 - 00192 Roma
tel. 06 3230177 fax 06 3211359 sevicol@sevicol.it



PROVINCIA
DI ROMA



ROMA
CAPITALE



For English text see page 76

Fruste e frullini nei secoli e nel mondo. Questi sono gli oggetti raccolti da un collezionista, che li ha schedati, fotografati e contestualizzati in un libro fresco di stampa. Un museo cartaceo, che espone la materialità dell'oggetto e la genialità delle sue realizzazioni con materiali, dimensioni e fisionomie diverse, a seconda delle epoche e dei luoghi

Cerchi d'aria: gli strumenti per mescolare

di Eugenio Medagliani

*Qui sotto:
La copertina del libro "Cerchi d'aria. L'arte del mescolare",
Brescia 2010, pp. 120 con
fotografie a colori.
È in vendita presso L'Alberghiera
Medagliani (via Oslavia 17,
Milano. Tel. +39 02 45485571)
a 57 euro, compresa la
spedizione in contrassegno.*



È stato stampato nel mese di novembre 2010 il libro dell'architetto bresciano Giuseppe Ferrari, che presenta gli oggetti e i gesti per mescolare gli alimenti e differenti modi per applicare questi utensili durante l'azione. Cerchi d'aria - questo è il titolo - non si presenta come un catalogo illustrato, ma come un saggio che propone, attraverso puntuali citazioni, diverse interpretazioni e studi etimologici, antropologici e storici attorno ai molinilli (altra parola, meno onomatopeica di frullini), che nella sua origine creola ben si addice a indicare "qualcosa con cui si muove e si agita" e che produce un elemento diverso da quelli singoli mescolati. Tutti gli oggetti rappresentati in questo libro fanno parte della collezione privata di Ferrari.

Come lo stregone e l'alchimista, il cuoco per realizzare le proprie magie, è dipendente da tre elementi basilari: acqua, aria e fuoco. Mescolare, di più, frullare, cioè produrre rapidamente l'introduzione di un elemento esterno - l'aria - che induca modificazioni profonde nella composizione e nel conseguente amalgamarsi degli elementi.

Il gesto semplice si relaziona alla complessità. Prodotti elementari ci portano a preparazioni complesse ed articolate.

Sembra facile montare a neve ferma un albume, può capitare che il bianco d'uovo venga frullato troppo poco, con il risultato di non aumentare a sufficienza il volume, di sgonfiarsi anticipatamente o, quando lo si frulli in modo eccessivo,



*Frullino per creme -
Massachussets, Usa, brevettato
nel 1887 (foto di Rinaldo Capra
tratta dal libro "Cerchi d'aria").*

di montarlo solo parzialmente. **L'Artusi scriveva che un albume è ben montato "quando riesce a sostenere una moneta di due lire d'argento"**; vari testi di cucina asseriscono che occorre continuare a sbattere l'albume sino a quando la schiuma formi delle punte che si reggano da sole.

La molteplicità degli ingredienti da mescolare viene scelta di volta in volta e sviluppata dalla tradizione, tramandata, quasi naturale e verificata immediatamente, esperita secondo intuizioni libere o per prove associate all'elaborazione di ingredienti conosciuti.

Frullare è un'abitudine o una capacità. Anche senza lieviti, l'uomo è riuscito a catturare l'aria che lo circonda e a intrappolarla tra altri ingredienti per rendere le sue preparazioni (o le sue specialità) più leggere e soffici, ben amalgamate e legate.

Nelle tende delle popolazioni nomadi della Mongolia (Gher) la donna frulla ininterrottamente per 24 ore l'Aerak o il Koumiss; da madre in figlia il processo si ripete uguale, come se la steppa dovesse ruotare dentro la pelle del montone attorno al frullino. La sua costruzione è semplice, come quella di quasi tutti i frullini artigianali in legno, la modificazione riguarda sempre la parte terminale, quella che sviluppa il processo chimico e che predispone le mutazioni fisiche.

In Messico, come in altri Paesi del Centro e Sud America, le fogge più fantasiose, curate e originali, caratterizzano

i mulinelli di legno, come vengono chiamati familiarmente, usati per mescolare latte e cacao o acqua e farina di mais.

In Giappone la cerimonia del tè richiede il frullino ricavato da una piccola canna di bambù. In Finlandia i rami secchi di betulla sono usati per mescolare all'acqua della sauna aromi e unguenti.

Forme nuove di frullini si affidano alla meccanica della rotazione. Le spirali, sperimentate attraverso soluzioni geniali, industriali o artigianali autarchiche, sono il frutto del design occasionale e della funzionalità concessa dalla piccola officina del paese. Si sono così sviluppati frulli a rotazione verticale, fruste a pressione, a ingranaggi con ruota e manopola laterale che seguono stili e fogge

propri di una ricerca industriale agli albori dello sviluppo.

È tutto un mondo quello che si racconta e illustra in questo curioso libro dedicato ai frullini e alle fruste. Oggetti che, da funzione meccanica, si evolvono sino a elevarsi a strumenti rituali, famigliari e da desco.

Foto piccola in basso: mescolatore per maionese - Parigi, metà '900 (foto di Rinaldo Capra tratta dal libro "Cerchi d'aria").

Foto grande: frullini in legno per liquore di banana "Wir Wir" - Isole di San Blas, Panama, inizio 2000 (foto di Rinaldo Capra tratta dal libro "Cerchi d'aria").





La nuova direttiva europea 2006/123/CE vuole stabilire un punto di equilibrio corretto sull'apertura di nuove attività, in favore di chi è preparato professionalmente o aspira ad esserlo e dei clienti, che hanno bisogno di servizi ristorativi di qualità

Liberalizzazione del mercato: le novità

di Alberto Luca Somaschini
chef esperto di legislazione

Con il passare degli anni il mercato della ristorazione si presenta sempre più dinamico e flessibile. A fianco della ristorazione tradizionale, numerose tipologie della neo ristorazione si stanno facendo largo, soprattutto nei consumi di pasti fra i più giovani.

La diffusione di queste nuove tipologie di ristorazione ha portato a una crescita dell'imprenditorialità nel nostro settore. **Sempre più persone, poco preparate dal punto di vista professionale, sono allettate dalla possibilità di investire nella ristorazione, auspicando facili e immediati guadagni.**

Dal punto di vista normativo, la politica sostenuta con forza negli ultimi anni ha riguardato una massiccia liberalizzazione dei commerci, attraverso l'eliminazione dei molti vincoli imposti a coloro che desiderano mettersi in proprio aprendo una nuova attività.

Così anche **il settore della ristorazione ha visto cadere o alleggerirsi numerosi vincoli, dal libretto sanitario ai corsi obbligatori presso il Registro Esercenti Commercio**, portando alla creazione di una situazione disomogenea all'interno della quale alcune Regioni hanno prontamente adeguato il proprio apparato legislativo in merito, mentre altre sono rimaste ferme al vecchio decreto Bersani-Bassanini.

IL PASSATO

In ambito di liberalizzazioni, le fonti legislative di riferimento sono state, fino al 2006, l'art. 3 della legge 287/1991 e art. 2 della legge 25/1996, con i quali apposite Commissioni Provinciali affi-

davano ai Sindaci il potere di concedere le licenze commerciali, rispettando uno specifico parametro numerico fissato da ciascun Comune. **La successiva legge 248/2006 (Decreto Bersani) ha cancellato il sistema di contingentamento delle licenze**, prevedendo l'abolizione delle Commissioni Provinciali e Comunali e lasciando alle Regioni il potere di legiferare in materia.

LE NOVITÀ

Il decreto legislativo 59 del 26 marzo 2010 ha recepito in Italia la direttiva europea 2006/123/CE, detta direttiva Bolkestein sulle liberalizzazioni. Questa direttiva si pone l'obiettivo di riportare ordine negli apparati legislativi per quanto riguarda le aperture di nuove attività commerciali. Come? Semplificando le procedure amministrative, eliminando l'eccesso di burocrazia ed evitando le discriminazioni basate sulla nazionalità per coloro che intendono stabilirsi in un altro Paese europeo per somministrare servizi. Dovremo aspettare ancora qualche mese per vedere concretizzarsi queste novità, anche se alcuni primi aspetti stanno già emergendo.

Verrà infatti introdotto, come vincolo per le nuove aperture, il possesso di specifici requisiti professionali.

Nella sostanza, per il mercato italiano si tratta di un ritorno al vecchio sistema con il quale si vuole garantire la massima idoneità di coloro che decidono di avviare una nuova attività, soprattutto nei settori delicati per tipologia di servizi commercializzati, come quello ali-

mentare e della ristorazione.

Per poter avviare un'attività di somministrazione di alimenti e bevande sarà necessario possedere uno dei seguenti requisiti:

- aver frequentato con esito positivo un corso ex Rec o Sab (Somministrazione alimenti e bevande);
- aver prestato la propria opera, per almeno due anni anche non continuativi, nel quinquennio precedente in qualità di dipendente qualificato, addetto alla vendita o all'amministrazione o alla preparazione degli alimenti, o in qualità di socio lavoratore;
- possedere un diploma di scuola secondaria superiore o di laurea, anche triennale, o di altra scuola a indirizzo professionale, almeno triennale, purché nel corso di studi siano previste materie attinenti al commercio, alla preparazione o alla somministrazione degli alimenti.

Ulteriori novità saranno imposte agli enti pubblici per la concessione di nuove licenze. Assumerà molta più importanza la Dia (Dichiarazione inizio attività), attraverso la quale i singoli Comuni potranno accertare la corrispondenza della nuova attività non solo a criteri economici, ma anche a criteri di natura sociale e ambientale. Si diffonderanno così le licenze a punti, come già previsto da comuni come Roma e Milano, che andranno a valutare molteplici aspetti legati alla nuova attività, fra cui l'impatto acustico, le problematiche viabilistiche, il di-

sturbo alla quiete pubblica, il prestigio della zona e le problematiche legate al consumo di alcolici. L'analisi di questi e altri nuovi elementi potrà portare un Comune a giustificare la non concessione di una nuova licenza. Per esempio, nel comune di Roma la disponibilità di parcheggi ha un valore di 30 punti, la vigilanza garantita durante l'apertura del locale ne vale 5 e la frequenza di corsi di aggiornamento professionali ne vale 10. Raggiunti i 170 punti è possibile avviare un'attività di somministrazione di alimenti e bevande.

CONCLUSIONI

Tirare le somme sulle nuove indicazioni normative è prematuro. Dovremo aspettare che gli effetti di queste indicazioni comincino a farsi sentire concretamente nel mercato. Risulta comunque positiva la strada intrapresa nel voler garantire una maggior qualità professionale delle persone che avviano un'attività di somministrazione di alimenti e bevande e che vi lavorano. Stabilire un apparato di regole più efficaci potrebbe apparire come una manovra contraria al concetto di liberalizzazione del mercato. In realtà **la nuova direttiva vuole stabilire un punto di equilibrio giusto sia per chi è preparato professionalmente o aspira ad esserlo con anni di esperienza e di gavetta, sia per i clienti che hanno sempre più bisogno di servizi ristorativi che, aldilà delle mode e delle tendenze, siano di qualità.**



INFOAZIENDE

Nasce il gruppo della filiera dei surgelati UNAS-UnionAlimentari

Si è costituito a Roma il gruppo **Unione Nazionale degli Alimenti Surgelati** (UNAS) in seno ad UnionAlimentari- confapi, l'Unione che rappresenta a livello nazionale le piccole e medie industrie alimentari italiane. UNAS- UnionAlimentari ha l'obiettivo di **tutelare e promuovere** gli interessi della **filiera dei surgelati** e di tutti gli attori coinvolti, dalle imprese di trasformazione agli operatori logistici.

Il gruppo nasce dall'**esigenza** espressa dagli operatori del "frozen" di ottenere **maggiore rappresentanza** a livello istituzionale e di mercato a fronte della mancanza d'attenzione che enti ed istituzioni rivolgono al settore.

Una delle azioni prioritarie del gruppo sarà quella di giocare un **ruolo proattivo** nei confronti delle istituzioni, della collettività e dei media per comunicare l'elevata qualità e il forte contenuto di servizio insisto negli alimenti surgelati. Molti studi, come il recente lavoro del British Food, dimostrano che i surgelati contengono spesso più ricchezze nutrizionali degli omologhi prodotti freschi che giungono sulle tavole dei consumatori molti giorni dopo il raccolto o la produzione.

Il neo eletto Presidente di UNAS-UnionAlimentari, Romana Tamburini, presidente di Surgital S.p.A: "Esprimo viva soddisfazione per l'iniziativa sostenuta da UnionAlimentari e sono lieta di presiedere il gruppo. Abbiamo lavorato intensamente per costituire UNAS e sono certa che tuteleremo al meglio l'intera filiera dei surgelati, che in Italia è rappresentata ormai da moltissime aziende, la maggior parte di esse proprio PMI"

Il presidente nazionale UnionAlimentari- confapi, Renato Bonaglia: "La costituzione di UNAS-UnionAlimentari segna un ulteriore sviluppo della nostra associazione e testimonia ancora una volta la nostra vicinanza alle esigenze delle piccole e medie imprese alimentari. Le imprese aderenti ad UnionAlimentari che operano nel comparto del frozen potranno da ora contare su un Gruppo specifico, che si occuperà delle loro specificità e darà loro un'identità precisa."



L'italiana preferita dallo chef.



For English text see page 77

Quella di ingozzare le oche per ricavarne un fegato grasso e prelibato è una tradizione antica migliaia di anni, che riporta agli antichi Egizi e poi a Greci e Romani. Oggi questa specialità è vanto di Francia, ma è prodotta anche in Italia

Foie Gras: l'oca tra delizie e sevizie

di Sergio G. Grasso
antropologo alimentare



Ogni passione origina da un'ossessione e il fegato grasso segue la regola. La prima ossessione è quella che dimostra l'animale - oca o anatra - nei confronti di ogni tipo di golosità ipocalorica. A differenza di ciò che accade agli umani ghiottoni, questo chiodo fisso del pennuto per il cibo - soprattutto glucidi, cioè amidi e zuccheri - non si infila tra fianchi, cosce e glutei come succede a noi umani, ma si concentra nel fegato dell'animale provocando un'ingrossamento (steatosi) che fa aumentare fino a otto volte il volume e il peso dell'organo.

Ma le oche non sono bulimiche o inconsciamente suicide come succede agli uomini, rispondono invece a un istinto naturale già osservato dagli antichi Egizi durante la stagione delle migrazioni. **Prima dei suoi voli non-stop di migliaia di chilometri senza possibilità di cibarsi, l'oca selvatica ingurgita quantità enormi di cibo** allo scopo di immagazzinare riserve di carburante-energia sotto forma di grasso. I cammelli lo depositano nelle gobbe, l'oca nel fegato.

Il primo egiziano che cacciò un'oca subito prima della sua migrazione, ne assaggiò l'enorme fegato e, c'è da scommetterci, lo trovò sublime. Il desiderio di poter replicare quella meraviglia della natura gastronomica lo spinse ad "aiutare" l'animale a rimpinzarsi di carboidrati: con le buone o con le cattive. Prevalsero le seconde e

il più antico e completo "trattato" di ingozzatura con datteri e orzo, è ancora sulle pareti di una tomba a Saqqara (Egitto).

Da quel lontano giorno di 4mila anni fa, il destino delle oche fu segnato. **I Greci le ingozzavano con frumento schiacciato nell'acqua, mentre i Romani preferivano rimpinzarle con fichi secchi fermentati e palline di pane intrise di olio per favorire la deglutizione;** non paghi di questa perfidia, davano loro da bere pochissima acqua, le tenevano al buio e ne inchiodavano una zampa al terreno. Secondo Giovenale le oche femmine e giovani davano il miglior *Foie Gras*, che veniva tenuto a mollo in latte e miele per fargli perdere l'amarore pervadente, così come si fa ancora in Friuli con il fegato di maiale. I fichi usati per l'ingozzata delle oche romane, erano essiccati, zuccherati e fermentati e rendevano i fegati di questi volatili ancora più calorici.

A proposito, "fegato" in latino si diceva "iecur" e l'espressione *iecur ficatum* che significava "fegato ingrossato dai fichi" perse già nel VI secolo d.C. la prima parola. Da *ficatum* si trasformò in *figitum* e quindi l'intero organo divenne "fegato". Dell'ossessione gastronomica per i fegati grassi è zeppa anche la storia, quella medievale e quella moderna. Un episodio su tutti: verso la fine del '700 Luigi XVI scambiò un'intero territorio con una terrina di *Foie Gras*...

LA TECNICA DI PRODUZIONE

Dal punto di vista igienico-sanitario, il *Foie Gras* non è che fegato sovradiimensionato prelevato da un animale assolutamente sano (magari infelice, ma si sa: le disgrazie ingrossano il fegato...) che si porta dietro un'abbondante scorta alimentare e che torna a dimensioni normali una volta interrotta l'ingozzatura. Non bisogna dare ascolto a chi sostiene che l'oca sia "malata", "diabetica" o "cirrotica". Se così fosse, ne sarebbe proibita la vendita. L'oca mangia - tanto, forse troppo - per istinto. **Non è affatto necessario ingozzare forzatamente l'animale come succede nella maggior parte degli allevamenti.** Sull'esempio degli antichi Romani, gli animali più sfortunati (ancora oggi la maggioranza) vivono in minuscole gabbie che rendono impossibile ogni movimento migliorando l'ingrasso. Nel Perigord francese non è raro che ad ogni animale venga anche inchiodata una zampa al terreno... Quindi, per 5 o anche 8 volte al giorno, viene infilato nel collo dell'animale un lungo tubo attraverso il quale si spinge a forza un pastone di mais cotto e salato del peso di mezzo chilo. Più o meno come se una persona del peso di 80 kg. fosse costretta a mangiare 20 kg. di spaghetti al giorno!

Nel 2004 un decreto legge ha vietato in Italia l'uso della alimentazione forzata (più nobilmente definita "*gavage*") per anatre e oche, ma son bastati due anni per aggirare il divieto. Malgrado ciò alcuni produttori italiani di fegato grasso hanno abbandonato la tecnica del *gavage*

a cui i francesi non sanno e non vogliono rinunciare. Pochi ma buoni, alcuni allevatori nostrani hanno ripreso la tradizione di alimentare le oche con soli fichi e senza la sevizia dell'imbuto. Ne risulta un fegato grasso più piccolo (non supera i 400 gr.), di colore più scuro di quello ottenuto col *gavage* ma di gusto più pieno, caratteristico, piacevolmente aromatico e infinitamente più morale.

LE VARIETÀ IN COMMERCIO

Per far chiarezza tra le mille proposte che ammiccano (talvolta con prezzi scandalosi, sia in alto sia in basso) dagli scaffali dei negozi di specialità, diamo qualche spiegazione sulle principali forme in cui viene commercializzato il *Foie Gras*:

- **Crudo, intero o fresco** - ha lobi regolari, di colore uniforme, liscio e pieno - si conserva 20 giorni in frigorifero a + 4°C; meraviglioso saltato con cipolle e uvette.

- **Semicotto o pastorizzato** - in vaso, in torchon o bocciale sigillato - si conserva 3 mesi in frigorifero - è tartufato ed è preferibile quello intero a quello ricomposto.

- **Sotto grasso in bocciale** - è fegato sterilizzato in bocciale ermetico col suo grasso e un'aggiunta di grasso d'oca - si conserva anche 2 anni e col tempo migliora.

- **Paté de Foie Gras** - è marinato nel Cognac, semicotto e tartufato con tartufo nero - quello di Strasbourg. Si trova in tipiche terrinette ceramiche - da crostini caldi. Certe dubbiose scatolette a buon mercato con su scritto un pomposo "paté de foie truffé" contengono

quasi certamente un impasto di grasso suino, fegato di vitello e maiale debitamente corretti con aroma di tartufo di sintesi.

- **Delices de Foie Gras (anche Timbale, Lingot o Supreme)** - non ha più del 20% di fegato grasso d'oca ed è mescolato con farcia di carne, lardo, altri fegati ecc.

- **Purée de Foie Gras** - prodotto con il 50% di fegato grasso d'oca in purè.

CONSERVAZIONE E SERVIZIO

Il fegato grasso è un prodotto che **va conservato sempre in frigorifero nella propria confezione o, se crudo, in una scatola di vetro purché non ermetica.** Prima di servirlo va lasciato a temperatura ambiente per almeno 20 min. In questo modo la carne si ossigena e riesce a esprimere completamente tutti i suoi aromi. Per evitare che si rompano le porzioni, il tipo precotto va tagliato allo spessore richiesto con un coltello sottile senza denti e ben affilato, scaldato in acqua bollente. È opportuno affettare il fegato solo all'ultimo momento per evitare l'ossidazione che gli conferirà un colore poco gradevole. Le porzioni già tagliate possono essere mantenute fresche in un piatto appoggiato sul ghiaccio tritato. Per ogni commensale si possono calcolare da 50 a 70 grammi di prodotto come antipasto e da 100 a 130 grammi come pietanza.

Il *Foie Gras* in conserva o semiconserva, incluso il paté, si degusta tale e quale, appoggiato (non spalmato, per carità!) su fette di pane leggermente tostato.





Ai cuochi e ristoratori l'attività di catering e banqueting offre oggi interessanti opportunità di lavoro. Incontro con Marco e Federica Rizzolo, presidente e responsabile commerciale di Ristorando - Banqueting e Catering a Camposampiero (PD)



For English text see page 78

Feste in villa, fasto gioioso del passato?

di Stefano Pepe

Nella vita di ognuno di noi ci sono dei momenti importanti che non si possono dimenticare e che rimangono indelebili nella memoria: il traguardo alla maggiore età, la nascita di un figlio, il matrimonio, il conseguimento della laurea, ma anche un successo o il varo di una nuova iniziativa di lavoro. Eventi importanti e che vale la pena di festeggiare e condividere con parenti, amici cari e conoscenti, riuniti tutti intorno a una buona (e bella!) tavola, godendo e gioendo appieno di quegli irripetibili momenti.

Il raffinato ristorante o il famoso locale offre tanti vantaggi e molti meno problemi, ma che dire se l'evento fosse portato nel giardino di casa o del proprio rustico di campagna? Oppure nel parco di quella caratteristica dimora o castello medioevale con il fasto gioioso delle feste come del passato? E tutto naturalmente con la stessa qualità di cucina di quel famoso e rinomato ristorante. Solo così è possibile offrire a se stessi e agli altri il "meglio".

È sulla scia di questa "moda dell'evento" che cominciano ad affermarsi le aziende specializzate in catering e banchettistica che con gusto e misura, in ogni circostanza, creano un'accogliente atmo-

sfera di eleganza, allestendo ricevimenti e banchetti nei luoghi più impensabili e nello scenario di suggestive location. Tra queste la Ristorando - Banqueting e Catering di Camposampiero, in provincia di Padova.

Marco Rizzolo, come è nata la vostra azienda?

"Io e gli attuali soci fondatori provenivamo da un Gruppo, società di servizi a carattere sociale, al cui interno esisteva un servizio di mensa coordinato da mia sorella Federica. Col tempo, altre piccole realtà produttive della zona ci chiesero di fornire loro i pasti per i propri lavoratori e ingrandimmo il numero di utenze servite. Pur trattandosi di una mensa, accadde che sulla scia dei gradimenti del servizio offerto, cominciarono a pervenirci richieste di piccoli eventi di "banqueting". Decidemmo di metterci in gioco: acquistammo dal Gruppo il ramo di azienda e fondammo l'attuale società. Non è stato facile arrivare sin qui, ma abbiamo realizzato un piccolo sogno".

E tu, Federica lavoravi già nel settore?

"Alla mensa lavoravo già, ma prima avevo frequentato un Istituto per stilista di moda, e il mio

sogno era di poter lavorare per famose griffe. Una volta diplomata avevo trovato impiego a Milano, ma gravi vicende familiari mi fecero “perdere il treno”, e rinunciare alle mie aspirazioni. Nell’attesa, grazie a mio fratello Marco, entrai nell’azienda dove lui lavorava, e mi ritrovai catapultata ad avere a che fare con una cucina di mensa. Il mondo della cucina mi ha affascinato, un po’ come quello della moda: creare forme e cose diverse, sperimentare, dando sfogo alla propria creatività, estro e gusto espressivo. Ho frequentato parecchi corsi di cucina con noti professionisti”.

Marco, come può un gruppo di persone imparare in così breve tempo a “muoversi” in un mondo difficile come quello della ristorazione?

“Siamo partiti dal poco e dal piccolo, con consapevolezza e umiltà, ma con l’entusiasmo di una grossa squadra, con la voglia di crescere e soprattutto di imparare dai “grandi”.

Vi siete avvalsi della collaborazione di professionisti?

“Per forza, non potevamo certo arrivare da soli a buoni livelli in un settore dove la ristorazione è in continua evoluzione con servizi, modalità di presentazione, tendenze e altro. Ci siamo “appoggiati” all’Associazione Cuochi di Padova e Terme Euganee della Fic, dell’allora presidente Archimede Ottaviani, dove abbiamo trovato la collaborazione e l’esperienza di validi professionisti. Dopo un buon periodo di rodaggio, ci siamo sentiti pronti ad addentrarci in un segmento di mercato più alto, monopolio dei “grandi” e abbiamo portato nella

nostra azienda due soci ben conosciuti nella Fic. Abbiamo affidato a loro le nostre ambizioni e le responsabilità produttive del “Banqueting” traendone nel breve risultati positivi”.

Le vostre armi vincenti?

“Un’attenta analisi del mercato, diversificazione di servizi e prodotti dalla concorrenza unita a una buona professionalità”.

Federica, quali sono i clienti del Banqueting?

“Oltre alla clientela privata che si rivolge per il particolare evento (matrimonio, laurea, battesimo ecc.), ultimamente c’è una grande richiesta da parte di grosse e medie aziende, che in concomitanza a importanti iniziative lavorative con buyer e partner, vogliono offrire un’immagine più dinamica e moderna, anche attraverso un momento di convivio”.

Chi sono i vostri clienti?

“Nel nostro “pacchetto clienti” abbiamo enti istituzionali e amministrativi locali, anche di stati esteri, agenzie di eventi, dipartimenti universitari, organizzazioni ecclesiastiche, enti fieristici, un grosso Istituto bancario, industrie locali “leader”, ville e location adibite per eventi e altri ancora. Una lista che la dice lunga sulla richiesta e la tipologia di utenza che investe in questo mercato che ritengo, anche seppur graduale, ma in continua crescita”.

Il vostro raggio di azione e tipologia di servizio?

“Per scelta strategica la nostra azienda si ferma a eventi il cui numero di partecipanti si attesta sino ai 400-450, quindi operiamo in un segmento “piccolo e medio” per poter dare al cliente un servizio particolarmente accurato ed elegante. Il nostro mercato o raggio di azione si limita, sempre per scelta, alla nostra e alle province limitrofe dove abbiamo la sede. Abbiamo avuto richieste di servizi per la zona di Cortina, lago di Garda, addirittura Torino, ma per onestà e correttezza nei confronti del cliente abbiamo declinato: operare lontano dalla propria sede, a parte la questione costi, comporta inevitabili problematiche che si riverserebbero sulla qualità del servizio offerto”.

E nel vostro futuro cosa c’è, Federica?

“Consolidare la nostra fetta di mercato e ingrandirci ulteriormente con la consapevolezza dei nostri mezzi, gradualmente senza appannare l’immagine e la tipologia di servizio che sinora abbiamo sempre dato”.

E quel famoso “treno” per Milano?

“Penso che non lo prenderò più. L’opportunità e le soddisfazioni che questo lavoro e questa azienda mi stanno dando, nonostante i sacrifici e la pesantezza dell’impegno, credo che siano più elevate e gratificanti, anche a discapito di un sogno di bambina”.



Negli ultimi 100 anni abbiamo alzato il livello in cucina.

La passione è la nostra materia prima. Per questo dal 1907 le nostre pentole sono le protagoniste della migliore cucina italiana. La nostra ricetta è semplice: innovazione, design, tecnologia e ricerca dei migliori materiali. Così nascono le nostre pentole in alluminio, rame, acciaio, pietra ollare, ferro e oro. Più di 3000 prodotti di qualità eccellente, per garantire ad ogni chef un livello sempre più alto in cucina.

Numero Verde Gratuito
800-121212



FORNITORE
UFFICIALE



PENTOLE AGNELLI
PROFESSIONAL COOKWARE

WWW.PENTOLEAGNELLI.IT

 MADE IN ITALY

LOCALIdaGOURMET

El Molin





Nella cucina del socio Fic Alessandro Gilmozzi a Cavalese (TN), i muschi e i licheni diventano ingredienti per raffinati buongustai. E i loro sentori di umido e di terra si uniscono a quelli dei funghi, del fumo e del pino mugo per caratterizzare la sua raffinata cucina di montagna



El Molin: il bosco nel piatto

di Chiara Mella

C'è un vecchio mulino in Trentino, dove i buongustai da anni si danno appuntamento per gustare una cucina di montagna tipica, ma nello stesso tempo diversa dal solito. La vecchia macina di pietra del Seicento è ancora lì, a vista in quella che oggi è la sala del ristorante, mentre il pavimento e le pareti trasmettono tutto il calore del legno. I tavoli, elegantemente apparecchiati, sono disposti su due livelli e offrono la giusta atmosfera alla coppia come agli amici. In cucina, Alessandro Gilmozzi. Classe 1965, lo chef ha avuto la fortuna di nascere in una famiglia di risto-albergatori e di poter scoprire in fretta la sua passione e talento per la cucina. Dopo le prime mosse nelle aziende di famiglia a Cavalese (TN), Gilmozzi ha collezionato diverse esperienze fuori casa, tra le quali ricorda come significative i due stage che lo hanno portato a conoscere nel 1998 la cucina dei fratelli Adrià del ristorante El Bulli (Spagna) e nel 2000 quella di Alain Ducasse a Parigi. Dai primi ha imparato innovative tecniche (sferificazione, essiccazione, uso dei sifoni...), dal secondo il valore delle basi e della tradizione. Due stili e pensieri di cucina diametralmente opposti, ma che in Gilmozzi convivono con successo.

TRE LINEE DI MENU

Al ristorante El Molin di Cavalese (TN), la cucina offre tre proposte: piatti Classici storici, piatti Classici moderni e piatti di ricerca, che vanno sotto il nome di Essenze. Ed è su quest'ultima linea che

è interessante soffermarsi, perché è il frutto di vent'anni di ricerca dello chef patron Alessandro Gilmozzi.

Nove assaggi, proposti in piccola porzione, che esaltano i profumi e i sentori della montagna e del bosco. Complici alcuni ingredienti insoliti, come i licheni, i muschi, le cortecce, che si uniscono ai classici funghi e al sentore di fumo di legna.

“I licheni sono usati da tempo in erboristeria, in tisane per calmare la tosse per esempio”, racconta lo chef Gilmozzi, “e io ho voluto provare a usarli in cucina, studiandoli con l'aiuto dei botanici. Oggi li raccolgo nei boschi intorno a Cavalese. Sono quasi secchi e allora li reidrato e li pulisco e ricavo il tallo, ossia la parte carnosa, che poi vado a usare in cucina”. In bocca, il lichene islandico lascia perplessi al primo momento, perché la sensazione è di qualcosa di polveroso. Ma poi ecco che ricorda i profumi del bosco la mattina e l'umido della terra. Nel menu Essenze, lo chef lo usa più volte, per esempio con la *Trota Marmorata grigliata su brace di pigna* e con l'*Agnello arrosto con chips e crema di topinambur* (le ricette sono nelle prossime pagine), dove sbriciolato è usato come panatura. Aggiunto agli impasti, per esempio del pane, conferisce invece un piacevole profumo di fieno. E il muschio? Lo chef ricava la parte verde, erbacea, la essicca a 70°C e poi la utilizza in infusioni a base di acqua, latte o panna.

I profumi della montagna trentina sono anche nelle braci di pigna su cui cuociono i cibi. “Uso



le pigne di abete per spegnere il fuoco della carbonella”, spiega lo chef, “e iniziano a fumare, avvolgendo i cibi e aromatizzandoli”. Dal naso al palato, i sentori ritornano, ma lo chef è abile nel fare in modo che stimoli diversi non provochino assuefazione. E così, portata dopo portata, l'attenzione è tenuta desta dalle belle presentazioni, dagli abbinamenti dei sapori e da qualche “gioco” che rompe gli schemi mentali, come il piccolo *Krapfen con maionese d'alghe e anguilla brasata*, da mangiare in un solo boccone, lasciando che al dolce iniziale subentri poi la percezione del salato. Oppure, l'ovetto *Kinder di foie gras*, dove la “sorpresa” è scoprire come possano stare bene insieme il cioccolato fondente e il fegato grasso d'oca! Restando in tema di incontri insoliti, merita l'assaggio un altro piatto che Gilmozzi ha inserito nel menu dei Classici moderni: *Crudità di cervo, polpa di riccio di mare, pistacchi di Bronte e olio di cardo*. Lo chef ricorda che l'idea di accostare questi due ingredienti lontani, di terra e di mare, gli è venuta spontanea: “Mangiavo i ricci e istintivamente ho pensato alla carne di cervo”. Ma si sa, la bravura di uno chef non sta nell'invenzione e negli effetti speciali, soprattutto se vuole costruire un'attività che duri qualcosa di più del tempo di una moda. Così Gilmozzi, sa che anche un crostino di pane di segale, con burro di malga e speck della casa può fare la felicità dei clienti e fare sì che un ristorante compia con successo i suoi primi vent'anni, come ha appena fatto El Molin.



Foto © El Molin

Ristorante El Molin

Piazza C. Battisti, 11
Cavalese (TN)
Tel. +39 0462.340074
www.elmolin.info

CARNAROLI ALL'ACQUA DI CRESCIONE, carbonara di muschio e polveri di porcini e licheni

Ricetta di Alessandro Gilmozzi

Ingredienti per 10 persone

800 g di riso Carnaroli
1,6 lt di acqua di fonte
aromatizzata con il crescione
sale q.b.
100 g di burro
100 g di Parmigiano
polvere di porcini secchi
polvere o briciole di licheni
100 g di pancetta
a cubi piccolissimi

Per la carbonara di muschio:

100 g di panna fresca
20 g di muschio
125 g di tuorli
10 g di succo di patate

• *Preparazione.* Per il risotto: tostare lievemente il riso nell'olio e poi coprirlo con acqua, in doppia quantità rispetto al riso, e un pizzico di sale. Quando inizia a prendere il bollore, coprire e lasciare cuocere senza mescolare per 11 minuti, controllando che il risotto non si asciughi e che non bolla troppo forte. A fine cottura, lasciare riposare per un minuto e iniziare la mantecatura, che durerà 4 minuti.

• Per la carbonara di muschio: lasciare in infusione il muschio nella panna a 70°C per 10 minuti e poi procedere come per una crema inglese.

Legare con il succo di patata centrifugata e, una volta passata allo chinois fine, metterla nel sifone e conservarla in frigorifero.

• Stendere sopra una metà del piatto la polvere di porcini, distribuire su tutto il piatto il risotto.

Sulla metà piatto opposta a quella dei porcini, spolverizzare la polvere di licheni, aggiungere una cucchiata di carbonara di muschio e la pancetta a cubetti e leggermente saltata in padella. Servire immediatamente.

Foto © Chiara Mella



TROTA MARMORATA GRIGLIATA

su braci di pigne, consommé di
selvaggina al profumo di bosco

Ricetta di Alessandro Gilmozzi

Ingredienti per 10 persone

1 trota marmorata in tranci
pigne di larice e carbone, per la
brace
licheni islandici
10 streusel salati, per accompa-
gnare
Per il consommé:
50 g di carne di vitello
50 g di carne capretto
½ gallina
½ piccione
2 cosce di coniglio
2 cosce di pernice
2 cipolle
2 gambi di prezzemolo
2 gambi di sedano
2 carote
grani di pepe q.b.
coriandolo, timo e alloro q.b.
4 lt di acqua

• *Preparazione.* Per il consommé: idratare i licheni in acqua. Rosolare tutte le carni in una casseruola, aggiungere le verdure, le spezie e poi versare l'acqua fredda. Cucinare a fuoco lento per 3 ore e filtrare (la carne avanzata sarà ottima in altre ricette e in insalata). Prima di servire il consommé, mettervi in infusione i licheni.

• Accendere il braciere con il carbone, aggiungere le pigne alla brace ardente, passare un telo unto d'olio sulla griglia e disporvi sopra i tranci di pesce dalla parte della pelle, condita con olio e sale e cuocere.

• Disporre il trancio di trota sul piatto, unire uno streusel e qualche lichene precedentemente reidratato spruzzandolo con una soluzione salina.

Irrorare con poco consommé di selvaggina e servire il restante a parte.



Foto © Chiara Mella

ARINGA E LEPRE, mela, germogli di pino e consommé di terra e bosco

Ricetta di Alessandro Gilmozzi

Ingredienti per 10 persone

5 aringhe affumicate
(usare il filetto pulito)
400 g di polpa o lombo di lepre
1 pane al latte in cassetta per tra-
mezzini
500 g di succo di mela verde
Granny Smith (si ottiene
da 1 kg di mele)
1 g di citrus
3 g di jota

300 g di olio extravergine di oliva
(aromatizzato con legno bruciato)
30 germogli di pino
100 g di bucce di patate
100 g di bucce di topinambur
aglio e rosmarino
10 g di funghi porcini secchi
1 lt di acqua
sale e pepe q.b.
timo q.b.

• **Preparazione:** pulire la carne della lepre, condirla con sale, pepe e timo e lasciarla marinare per 12 ore. Rosolarla bene in un sauté su entrambi i lati. Portare l'olio a 90°C e porvi dentro il legno bruciato, quindi togliere dal fuoco e cucinare la lepre a confit a una temperatura tra i 70 e 80°C. Raffreddare e conservare sottovuoto nello stesso olio di cottura. Per il succo di mele: sbucciare le mele

verdi e cuocerle in sottovuoto con un po' di acqua e citrus quindi centrifugare le mele per estrarre il succo. In questo modo le mele non diventeranno nere. Aggiungere la jota, portare a bollore il succo e poi raffreddare velocemente.

• Per il consommé: lavare bene le bucce dei tuberi, metterle in una placca con l'aglio e il rosmarino e procedere come per delle patate arrosto, cuocendole nel forno caldo a 170-180°C per circa 30 minuti. Raffreddarle e metterle in una casseruola con i porcini secchi e coprire il tutto con acqua fredda. Bollire per almeno 3 ore (preferibilmente in sacchetti sottovuoto). Servire il brodo in un bicchiere con cannuccia o in una tazzina con coperchio per eseguire l'affumicatura che ricorda l'aringa.

• Per il pane: tirare il pane con la pellicola e un mattarello e tagliare dei rettangoli di 3 x 8 cm. A questo punto, comporre degli strati di pane, lepre e aringa, per ultima. Chiudere con la pellicola e lo conservare in frigorifero.

• Al momento del servizio, passare il tramezzino dalla parte del pane sopra un sauté antiaderente caldo e poi nel mantecatore per 5 minuti. Disporlo nel piatto con la gelatina leggera di mele e i germogli di pino e con il bicchierino di consommé a parte. Decorare a piacere con una fettina di mela essiccata e servire subito.

Foto © Chiara Mella

CACHI, SORBETTO DI CETRIOLO, e ananas e liquore al pino mugo

Il dessert che chiude il menu degustazione "Essenze" al ristorante El Molin di Cavalese. È preparato con polpa di cachi conservata in un vaso a chiusura ermetica (o sacchetto sottovuoto) con dello sciroppo e una punta di essenza di pino mugo. Il sorbetto di ananas è accompagnato da una cialda essiccata in forno, mentre quello di cetriolo è ottenuto con il suo succo centrifugato e trasformato in granita o gocce ottenute con l'azoto ed è racchiuso in due mezze sfere di meringa francese. La buccia è usata come guarnizione al piatto. Completa il dessert, la nota balsamica e rinfrescante della caramella ripiena di liquore al pino mugo.



Foto © Chiara Mella

AGNELLO ARROSTO, mielata di abete, licheni, crosnat e topinambur

Ricetta di Alessandro Gilmozzi

Ingredienti per 10 persone

1/2 agnello pulito e disossato
500 g di mielata di abete bianco
50 g di aglio affumicato
50 g di timo
sale e pepe q.b.
olio extravergine d'oliva q.b.
licheni islandici

Per la crema di topinambur:

500 g di topinambur
50 g di cipolla
la scorza di un'arancia naturale
fondo bianco q.b.
sale e pepe q.b.
4-5 bacche di ginepro
olio extravergine di oliva q.b.

Per i crosnat:

20 crosnat (radici commestibili)
olio extravergine d'oliva q.b.
aglio e rosmarino

• *Preparazione.* Per l'agnello: dividere le parti della carne per pezzature (coscia, lombata...) e formare poi dei quadrati di 20 cm di lato e spessi 3 cm. Cucinare le parti meno pregiate in sottovuoto con timo, aglio, sale, pepe e miele a 70°C per 8 ore, in Roner o nel forno a vapore; a fine cottura tagliate la carne a cubi di 3 cm di lato.

servizio. Cucinare al rosa le pezzature pregiate, rosolandole al momento in un sauté, passandole in forno statico a 160°C per 7 minuti e lasciandole riposare a 70°C per 10 minuti; laccarle con la mielata.

• Per i topinambur: rosolare la cipolla con la scorza di arancia e le bacche di ginepro, aggiungere parte dei topinambur a dadi e coprire con il fondo bianco. Cucinare per circa un'ora e poi passare al Bimby. Si deve ottenere una purea morbida e cremosa. Con i topinambur rimasti, preparare le chips: tagliare a fette sottili il tubero e disidratarle in microonde sopra un silpat.

• Scottare i crosnat in acqua bollente e poi farli saltare in padella con olio, aglio e rosmarino.

• Disporre nel piatto una porzione di agnello cotto a bassa temperatura e una al rosa, passata nei licheni (perché restino attaccati, si può spruzzare la carne con una soluzione di acqua e miele). Unire la crema di topinambur e i crosnat saltati in padella. Finire il piatto con la salsa di agnello e qualche chips di topinambur.



Foto © Chiara Mella



LACUC INAITA LIANA ALL'ITA LIANA

ALLA MANIERA
DI SERGIO MEI

In queste pagine, trovate un "assaggio" delle oltre 300 ricette che il grande chef ha raccolto in un imponente libro, fresco di stampa per Reed Gourmet. S'intitola ***La cucina italiana all'italiana, alla maniera di Sergio Mei*** e i soci Fic possono acquistarlo a 110 euro anziché 130. Per informazioni e prenotazioni: tel. 02.81830308, alex.minini@reedbusiness.it

Sergio Mei

Executive chef

del Four Seasons di Milano

(per la cui catena segue l'apertura di tutti i ristoranti nel mondo) è uno dei maestri indiscussi della cucina italiana e lo dimostra il fatto che, non solo alla sua "scuola" si sono formati i nuovi protagonisti della scena culinaria, ma che, unico italiano, tiene da anni corsi alla prestigiosa Ecole Lenôtre di Parigi.



Sergio Mei, vi presento la "mia" cucina italiana

Il grande chef e socio Fic Sergio Mei (leggi il box) nel n. 294 de *Il Cuoco* preannunciava la stampa di un suo libro di ricette di cucina italiana. Oggi, il volume fa bella mostra di sé in libreria e conferma ancora una volta come i grandi, molto spesso sappiano trasmettere un grande insegnamento: l'umiltà. "La cucina italiana all'italiana. Alla maniera di Sergio Mei" infatti ha dimensioni mastodontiche (35x25x4 cm), 670 pagine con 330 fotografie (di Giovanni Panarotto) e oltre 300 ricette, che lo chef ha selezionato come le più rappresentative tra le migliaia che compongono la tradizione della cucina italiana. Sono i piatti tradizionali, quelli noti in tutto

il mondo e che pochi sanno cucinare secondo la ricetta originale. Dalle lasagne alle tagliatelle alla Bolognese, dalle melanzane alla Parmigiana all'ossobuco alla Milanese.

Il volume è diviso in sezioni: antipasti, paste (secche, senza uovo, con uovo, con uovo farcite), ravioli, gnocchi, risotti, fregula, zuppe, ricette alternative, secondi di carne, secondi di pesce, dolci, uova e verdure, ricette di base. Di molte delle ricette sono proposte anche le possibili varianti, per esempio esistono sei diverse varianti degli spaghetti al pomodoro. Un volume che non può mancare nella biblioteca di ogni chef e soprattutto di quelli che lavorano nei ristoranti italiani all'estero.

Nella foto in alto,
la copertina del libro
"La cucina italiana
all'italiana", edito da
Reed Gourmet
(pp. 672, euro 130).
Nella pagina accanto
Sergio Mei al lavoro

LASAGNE con ortaggi all'acqua di pomodoro

Ingredienti per 4 persone

Per l'acqua di pomodoro

kg 1 pomodoro fresco
g 2 aglio fresco
g 50 cipolla bianca
g 10 buccia di arancio
g 5 finocchietto fresco
g 1 pepe bianco
g 0,5 peperoncino fresco
g 2 rosmarino
g 0,5 zafferano in polvere
g 200 succo di arancia rossa
g 150 olio extravergine d'oliva
q.b. sale

Per il roux pastorizzato (ricetta base)

g 100 olio di semi di arachidi
g 400 burro
g 600 farina 00

Per la vellutata

g 500 brodo vegetale
g 500 panna fresca
g 100 roux pastorizzato
q.b. sale e pepe
q.b. noce moscata grattugiata
g 2 timo sgranato e tritato
g 2 nepetella sgranata e tritata

Per le verdure

g 100 spinaci puliti
g 50 rucola pulita

g 150 radicchio pulito
g 50 indivia belga
g 150 cipollotto pulito
g 200 zucchine verdi
g 100 carote pulite e pelate
g 200 sedano bianco pulito
g 20 olio extravergine d'oliva
q.b. sale e pepe

Per la pasta delle lasagne verdi

g 350 semola di grano duro
g 150 farina bianca 00
n. 2 uova intere
n. 2 tuorli
g 50 purea di spinaci
q.b. vino bianco
q.b. acqua e ghiaccio

Per la finitura delle lasagne

g 50 parmigiano grattugiato 16-18 mesi di stagionatura
g 50 burro fresco

Per la guarnizione

n. 4 bucce di pomodoro secche
g 10 olio al basilico (vedi ricetta base)

• *Per l'acqua di pomodoro:* lavare i pomodori, tagliarli a pezzi e versarli in una teglia bucata adagiata sopra un'altra teglia.

Aggiungere tutti gli altri ingredienti e cuocere in forno per 2 ore a 150°C.

Togliere la teglia dal forno, filtrare il pomodoro al passino e recuperare l'acqua di cottura.

Versare l'acqua di pomodoro in una casseruola e farla ridurre a fuoco lento; toglierla dal fuoco ed emulsionarla con l'olio.

• *Per il roux pastorizzato:* in una casseruola fondere il burro con l'olio di arachidi, aggiungere la farina e mescolarla con una frusta.

Versare il composto in una teglia, senza superare l'altezza di 2-3 cm.

Cuocere in forno preriscaldato a 100°C per circa un'ora, mescolando di tanto in tanto con una frusta. Raffreddare.

Il roux pastorizzato è più digeribile del classico roux, essendo più cotto. Si conserva in frigorifero per 6-7 giorni.

• *Per la vellutata:* versare in una casseruola la panna con il brodo. Portare a ebollizione e unire il roux pastorizzato, mescolando con una frusta.

Cuocere per almeno 10 minuti; regolare di gusto con sale, pepe, noce moscata grattugiata, timo e nepetella tritati.

• *Per le verdure:* mondare, lavare e asciu-



gare le verdure.

Tagliare a rondelle le zucchine, le carote, il sedano, il cipollotto; a listarelle il radicchio, l'indivia, gli spinaci e la rucola. Scaldare una casseruola con l'olio.

Versare le zucchine, le carote, il sedano e il cipollotto; stufarli per qualche minuto a fuoco medio e aggiungere il radicchio, l'indivia, gli spinaci e la rucola.

Terminare la cottura e regolare di gusto con sale e pepe.

Tenere da parte 40 g di verdure per la guarnizione.

• *Per la pasta delle lasagne:* sbianchire le foglie di spinaci in acqua bollente, scolarle e raffreddarle in acqua e ghiaccio; scolarle, strizzarle bene, versarle nel frullatore e frullarle con le uova e i tuorli. Sefacciare le farine e versarle a fontana in una bastardella, formando un cratere al centro.

Aggiungere le uova frullate con gli spinaci, lavorare l'impasto con una mano e con l'altra roteare la bastardella in senso orario.

Regolare la densità dell'impasto con un goccio di vino bianco.

Versare su una spianatoia e continuare a impastare finché diventa liscio ed elastico. Coprire con pellicola e fare riposare per 15 minuti.

Tirare la pasta alla sfogliatrice, adagiarla su un ripiano e tagliarla a sfoglie lunghe cm 20 e (la larghezza dipende dal tipo di sfogliatrice utilizzata). Stendere la pasta su una spianatoia ad asciugare.

• *Per il confezionamento delle lasagne:* cuocere la pasta delle lasagne in acqua bollente salata per 2-3 minuti, scolarla e raffreddarla stendendola su una teglia unta d'olio.

Imburrare una teglia per lasagne e stendere uno strato di vellutata, uno di pasta di lasagna, uno di verdure e spolverizzare con il parmigiano grattugiato. Ripetere la stessa operazione per altri 5 strati; terminare l'ultimo strato con la vellutata, le verdure, parmigiano grattugiato e fiocchetti di burro.

Cuocere in forno a 180°C per 12-15 minuti. Togliere e fare riposare le lasagne per pochi minuti.

Copparle con un coppapasta tondo del diametro di 10 cm.

• *Per la presentazione:* servire le lasagne nel piatto con attorno l'acqua di pomodoro.

Guarnirle con una buccia di pomodoro secco e le verdure; condire con un giro di olio al basilico a filo.

FREGULA CON ASTICE

Ingredienti per 4 persone

Per il brodetto di astice

g 400 teste di astice
g 1 sale grosso
g 20 burro
g 50 sedano verde pulito e tagliato a cubettini
g 50 scalogno pulito e tagliato a cubettini
g 200 succo di pomodoro fresco
g 5 concentrato di pomodoro
g 5 gambi di prezzemolo
g 5 aglio pulito a spicchi
1 foglia di alloro fresca
g 1 pepe nero in grani
g 100 ghiaccio
l 1,5 acqua

Per l'astice

2 astici da g 500 ciascuno
l 3 acqua
g 75 sale fine

Per la cottura della fregula

g 300 fregula grossa (in commercio)
g 900 brodetto di astice (circa)
g 40 pomodoro ramato a cubetti senza pelle
g 4 basilico tagliato a listarelle fini
g 1 foglie di prezzemolo tritate
g 1 finocchietto selvatico fresco tritato

Per la mantecazione della fregula

g 20 olio extravergine d'oliva
g 0,5 buccia grattugiata di limone q.b. pepe nero macinato al mulinello

Per la guarnizione

4 mezze teste di astice fritte
l 1 olio di semi di arachidi

• *Per il brodetto di astice:* versare il burro in una casseruola con il sale grosso, metterla sul fuoco, unire le teste degli astici e farle tostare a fuoco lento per circa 8 minuti, avendo cura di non mescolare (in questo modo, a bassa temperatura, il sale richiama i liquidi

e fa precipitare le albumine contenute nelle lische facendole cadere sul fondo e creando una struttura di base ottimale sia per colore sia per sapore). Rigirare con un cucchiaino di legno e terminare la tostatura. Unire il sedano, lo scalogno tagliato a cubettini, l'aglio e i gambi di prezzemolo, farli appassire a fuoco lento in modo che anch'essi diano il loro apporto di gusto al fondo. Aggiungere ghiaccio, unire il succo di pomodoro e il concentrato e bagnare con l'acqua; aggiungere la foglia di alloro, il pepe nero, e lasciare ridurre della metà, schiumando le impurità. Spegner il fuoco e lasciare riposare per 20 minuti, filtrare al passino.

• *Per l'astice:* fare bollire l'acqua con il sale, immergere l'astice e farlo cuocere per 4 minuti, quindi toglierlo. Separare la testa dalla coda e dalle chele, togliere il carapace dalla testa, che sarà utilizzato per la guarnizione. Decorticare la coda ricavando la polpa; tagliare la polpa della coda in 4 medaglioni e il resto a cubetti. Incidere con una forbice le chele, aprirle e ricavare la polpa; tagliare due chele a metà, le altre due chele a cubettini.

• *Per la cottura della fregula:* versare la fregula in una casseruola larga, bagnarla con il brodetto di astice bollente fino a coprirla a specchio come per un risotto e cuocerla per 20 minuti, aggiungendo il brodetto a mano a mano che necessita. Aggiungere la polpa di astice a cubetti, il pomodoro, il basilico, il finocchietto e il prezzemolo; terminare la cottura per altri 2 minuti. Togliere la fregula dal fuoco e mantecarla con l'olio, la buccia grattugiata di limone e il pepe macinato al mulinello. Farla riposare per un minuto prima di servirla.

• *Per la guarnizione:* tagliare la testa dell'astice a metà per il lungo e friggerlo in olio di semi a 170°C.

• *Per la presentazione:* servire la fregula al piatto, guarnirla con un medaglione di astice e mezza chela caldi, terminare con la mezza testa di astice.



VITELLO TONNATO ai capperi e limone con verdure in carpione

Ingredienti per 4 persone

Per il vitello

g 600 magatello di vitello
g 80 cipolla bianca sbucciata
g 80 sedano verde pulito
g 40 carote pelate
1 foglia di alloro secco
g 12 rosmarino
g 2 salvia
g 200 tonno sott'olio
g 80 vino bianco
g 5 filetti di acciuga sott'olio
g 1 gambi di prezzemolo
g 5 succo di limone
q.b. sale e pepe

q.b. olio extravergine d'oliva
q.b. brodo vegetale (vedi ricette base)

Per la maionese (base)

3 tuorli
g 5 senape in pasta
g 5 succo di limone
g 5 aceto di vino bianco
g 400 olio extravergine d'oliva
g 100 olio di semi di arachidi
q.b. sale e pepe

Per la finitura della salsa tonnata

g 40 panna
g 120 maionese (vedi ricetta base)

Per le verdure in carpione

g 50 porri
g 50 sedano rapa
g 50 carote
g 50 zucchine
1 foglia di alloro secca
g 1 rametto di timo
g 100 vino bianco
g 50 aceto di vino rosso
g 20 olio extravergine d'oliva
q.b. sale e pepe

Per la guarnizione

20 capperi dissalati
20 spicchi di limone pelati a vivo
5 mezze foglie di prezzemolo
q.b. pepe nero macinato a mulinello

• **Preparazione:** condire il magatello di vitello con sale, pepe, rosmarino, salvia e alloro.

Mondare e lavare il sedano, la carota e la cipolla; tagliarli a cubettini.

Scaldare una casseruola con l'olio extravergine d'oliva, adagiare il magatello e rosolarlo. Aggiungere le verdure con i gambi di prezzemolo, farli appassire a fuoco lento per 4-5 minuti; aggiungere il tonno e i filetti di acciuga, bagnare con il vino bianco, poco brodo vegetale caldo e succo di limone, coprire con un coperchio e cuocere in forno per 40 minuti circa a 180°C.

Tagliare il magatello di vitello dal forno e poi dalla casseruola. Frullare con il frullatore le verdure, il tonno e il liquido di cottura fino a trasformarli in una crema. Raffreddare e versare la salsa di tonno in una bastardella.

• **Per la maionese:** versare i tuorli d'uovo in un casseruola bombata e aggiungere il succo di limone, la senape, il sale e il pepe. Emulsionare con una frusta, girando sempre nella stessa direzione, poi continuare ad emulsionare incorporando l'olio extra vergine e di semi a filo. Terminare aggiungendo l'aceto ristretto caldo (non bollente). Regolare di gusto.

• **Per la finitura della salsa tonnata:** aggiungere alla salsa di tonno la maionese e la panna fresca: deve risultare una crema, se fosse troppo densa diluirla con qualche goccia di brodo vegetale freddo.

• **Per il carpione di verdure:** mondare i porri, il sedano e le zucchine; pelare le carote, lavarle e asciugarle, tagliarle a listarelle fini. Sbianchire tutte le verdure per 30 secondi in acqua bollente e scolarle. Scaldare una casseruola con l'olio, aggiungere le verdure con la foglia di alloro e i rametti di timo. Rosolarle velocemente; bagnare con il vino bianco e con l'aceto di vino rosso. Terminare la cottura e regolare di gusto con sale e pepe.

• **Per la presentazione:** tagliare il magatello a fettine. Al centro delle fettine adagiare le verdure in carpione, arrotolare le fettine di magatello dando la forma di cono. Stendere nel piatto la salsa tonnata, sopra posizionare i coni di magatello alternandoli con spicchi di limone; guarnire con capperi, mezze foglie di prezzemolo e una macinata di pepe nero.

• **Varianti:** nella salsa tonnata si può evitare di mettere la maionese.

Il vitello si può servire anche caldo, ma sempre con la salsa tonnata fredda.



CARRÉ DI MAIALINO al forno con peperoni

Ingredienti per 4 persone

Per il carré di maialino

2 carré di maialino con pancia
4 spicchi d'aglio interi
8 foglie di alloro
4 scalogni puliti
1 peperone rosso
1 peperone verde
1 peperone giallo
g 20 olio extravergine d'oliva
g 100 vino bianco
q.b. sale e pepe

Per la guarnizione

g 20 mirto
g 20 lentischio
q.b. sale grosso
q.b. 10 olio extravergine d'oliva

• *Per il carré di maialino:* parare il carré di maialino con un coltello ben affilato e condirlo con olio, sale e pepe.

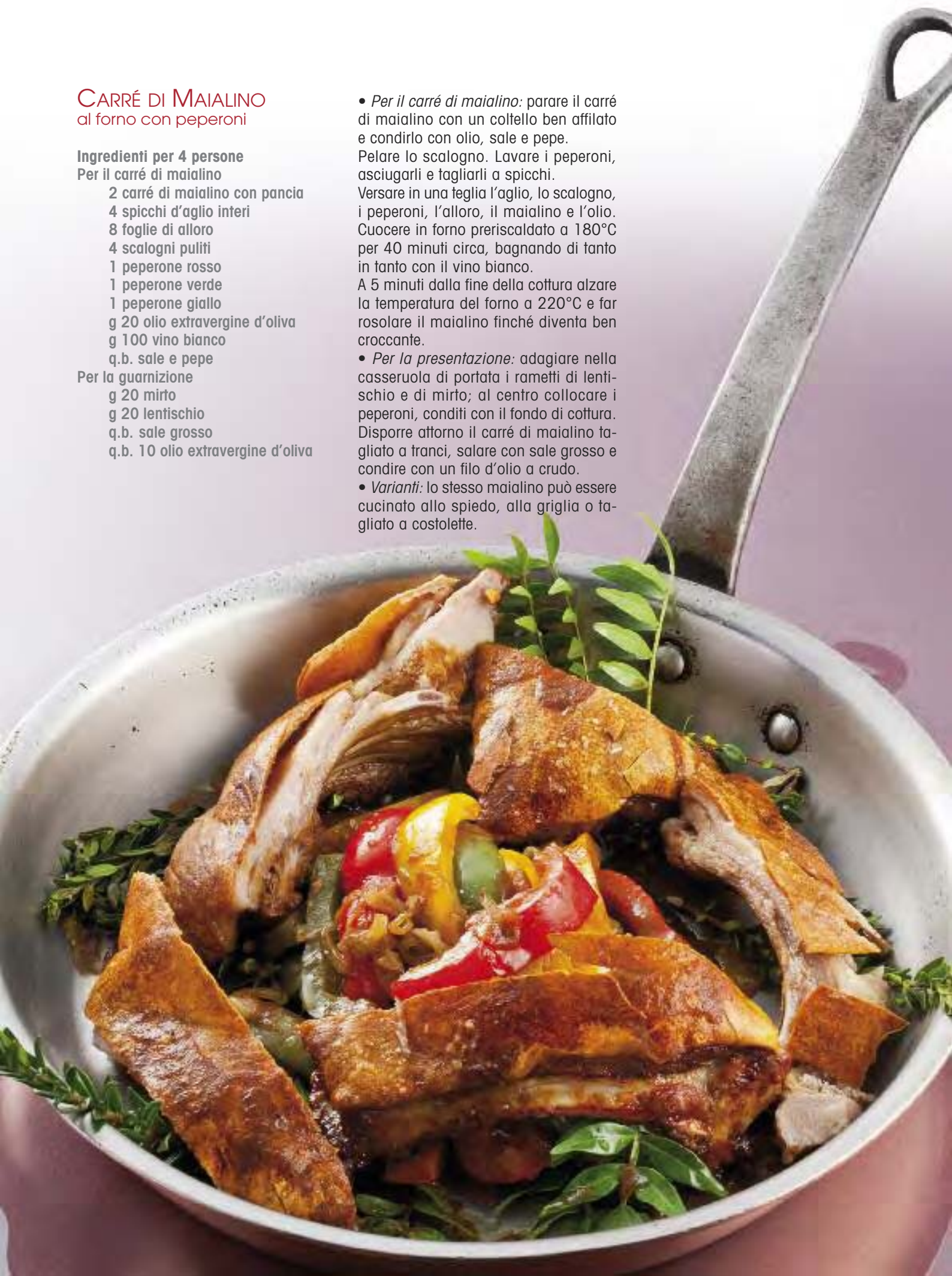
Pelare lo scalogno. Lavare i peperoni, asciugarli e tagliarli a spicchi.

Versare in una teglia l'aglio, lo scalogno, i peperoni, l'alloro, il maialino e l'olio. Cuocere in forno preriscaldato a 180°C per 40 minuti circa, bagnando di tanto in tanto con il vino bianco.

A 5 minuti dalla fine della cottura alzare la temperatura del forno a 220°C e far rosolare il maialino finché diventa ben croccante.

• *Per la presentazione:* adagiare nella casseruola di portata i rametti di lentischio e di mirto; al centro collocare i peperoni, conditi con il fondo di cottura. Disporre attorno il carré di maialino tagliato a tranci, salare con sale grosso e condire con un filo d'olio a crudo.

• *Varianti:* lo stesso maialino può essere cucinato allo spiedo, alla griglia o tagliato a costole.





Sei ricette, semplici, appetitose
e mediterranee. Esprimono la filosofia
dello chef barese Michele d'Agostino, socio Fic
e coordinatore dell'Ateneo della cucina italiana

Il mio mondo fra cucina e vita

di Michele d'Agostino

Mi racconto con queste parole di apertura, perché ritengo siano la chiave di tutto il mio essere. Spesso ho la sensazione di essere nato in una cucina, perché della mia infanzia vissuta in un piccolo paese del Barese posso raccontare storie molto simili a quelle di altre persone. La mia vita in cucina inizia a 13 anni, quando frequento il primo anno all'Istituto alberghiero Armando Perotti di Bari. Ricordo come fosse ieri il primo giorno di scuola: ero il più piccolo della classe, dove c'erano ragazzi anche di 20 anni, ma questo è stato un bene, perché ho goduto della guida più matura dei compagni di classe. Arrivavo da un ridente paese dell'entroterra Barese in una scuola che cresceva a vista d'occhio, perché l'unica della provincia, con poca voglia di studiare. Dopo la terza media avrei voluto fare il meccanico, ma mio papà a mia insaputa mi aveva iscritto all'Alberghiero e con la pazienza e l'amore che lo ha sempre contraddistinto mi convinse a frequentarlo. Era il 1969. Dopo un mese di frequenza al ritmo di otto ore al giorno (4 teoriche e 4 pratiche) incominciai ad amare questo lavoro, tanto che quando tornavo a casa affiancavo la mamma nel preparare la cena, raccontandogli con accuratezza quello che avevamo fatto durante le lezioni e mettendo già in pratica gli insegnamenti dei bravissimi docenti. Incominciai a capire la notevole differenza fra la cucina che frequentavo a scuola e quella della mamma, ma con ocularietà non disdegnai né l'una né l'altra. La scuola mi stava infondendo la tecnica e il cucinare per regole spaziando fra la cucina classica e l'internazionale; la cucina di mia madre invece mi abituava ai tipici sapori mediterranei, alla ricerca della qualità, ai prodotti autoctoni e alla povertà degli ingredienti con il trionfo dei sapori.

Dopo questo aneddoto, confesso con molta umiltà che la mia musa ispiratrice è stata mia madre, ogni mia ricetta che spesso sono delle rivisitazioni della cucina del mio paese e regionali, sono sempre alla ricerca di quei profumi e quei sapori inconfondibili che hanno lasciato un segno indelebile nella mia mente.

Alla fine del primo anno di scuola, ecco la prima esperienza stagionale in Trentino, a Moena presso

l'Hotel Dolce Casa: dopo le prime difficoltà di chi non aveva mai messo il naso fuori dal proprio paese, iniziai ad abituarci alla vita d'albergo e nella brigata di cucina ero ancora una volta il più piccolo, ma con tenacia svolgevo i miei compiti di commis alla pari degli altri più grandi di me.

In questa mia prima occasione di lavoro fuori dalle mura scolastiche incontro uno chef lombardo severo ma bravo, qui inizia la mia formazione fra lati positivi e negativi come solito accade incomincio a fare le mie scelte filosofiche di cucina, che hanno costruito negli anni il professionista che sono oggi.

Amo dare alla mia cucina dei requisiti che ritengo fondamentali, quali: utilizzo dei prodotti di qualità, cotture appropriate utilizzando le nuove tecnologie, studio e fattibilità di una cucina mirata al trionfo dei sapori con qualche piccola concessione etnica, ma in tutto deve primeggiare il legame con una sana alimentazione.

Dopo il secondo anno di scuola alberghiera, vado a lavorare a Lesolo lido, anche qui con un giovane chef veneto faccio la mia bella esperienza che continua a versare nel mio contenitore di voglia di imparare altra preziosa linfa. Da qui in seguito incomincio a fare le mie esperienze estere e vado a lavorare con due amici camerieri a Lione e poi in un Hotel nella foresta nera, ai confini fra l'Olanda e la Germania. Inutile dire che queste influenze estere hanno positivamente influenzato il mio essere cuoco. Rientrato in Italia, mi fermo per un anno a Forlì in un Hotel con ristorante nel centro della città, dove in una bella brigata incomincio a mettere a frutto la mia professionalità. Devo riconoscere che il bagno di cucina romagnola è stato meravigliosamente bello e di grande formazione. In seguito, dopo brevi periodi in Italia continuo a frequentare l'estero spostandomi sulle navi da crociera della Princess Cruises fra Messico e Stati Uniti.

Raccontare 40 anni di carriera è lungo e forse superfluo, ma tengo a precisare che l'amore per il mio lavoro mi ha sempre purtroppo portato lontano dalla famiglia, anche da sposato, vedendo crescere i miei primi due figli a stadi. Quando decido di fermarmi in Puglia, grazie alle pressioni dei fa-

miliari, incomincio a frequentare attivamente l'Associazione Cuochi Baresi della Fic, alla quale iniziai a tesserarmi dal lontano 1972. Era l'epoca del cavaliere Consoi, grande Maestro di lavoro e di vita che insieme a Giovanni Maggi ha saputo dare gli impulsi giusti e necessari utili alla crescita della Fic sia in Puglia sia nel resto dello stivale.

Ricordo anche il mio primo incontro con il compianto segretario Fic, Gian Paolo

Cangi, che assisteva a un corso tenuto da me sulle coreografie del buffet di prestigio. Dopo aver saggiato la mia preparazione professionale, Cangi cominciò ad affidarmi incarichi nelle manifestazioni che la Fic teneva in giro per l'Italia, fino alla nomina di coordinatore dell'Ateneo della Cucina Italiana, riconosciutami dal presidente Fic Paolo Caldana e mi ha portato a presentare la nostra inestimabile cultura culinaria in diversi Paesi del mondo, come

India, Cina, Giappone, Canada, Israele e diversi paesi Europei.

Se avete piacere a conoscere di più il mio mondo e la mia filosofia di vita professionale, siete i benvenuti nella mia cucina, il luogo dove dopo 41 anni di serio lavoro ancora studio e cucino. Attualmente sono titolare della piccola azienda "Cooking consulting" e seguo diverse strutture facendo training, come la "New Lions Ricipienti".

SFORMATINO DI GAMBERETTI mantecati alla ricotta caprina e melone su foglie di rucola

Ingredienti

750 g di gamberi sgusciati
250 g di ricotta caprina
250 g di polpa di melone cantalupo
200 g di rucola di campo
10 g di pepe in grani
1 limone
1 gambo di aneto
100 g di maionese
100 g di olio extravergine d'oliva
50 g di panna fresca
sale e pepe q.b.
3 fogli di gelatina, già ammollati e strizzati

• *Preparazione:* sbollentare i gamberi in acqua e sale con un limone e il pepe, scolarli, lasciarli raffreddare, metterli in una ciotola e aggiungere la ricotta precedentemente setacciata e la polpa di cantalupo resa poltiglia. Insaporire con sale e pepe, aggiungere olio e mantecare il tutto. Infine, aggiungere la gelatina sciolta a fuoco lento, qualche goccia di limone e amalgamare.

• *Presentazione:* predisporre delle foglie di rucola aperte a fiore in un piatto e porre al centro un cerchio d'acciaio, versare i

gamberi già preparati e lasciare raffreddare. Togliere il cerchio, distribuire delle nocchie di cantalupo sulla circonferenza e svirgolate con una salsina preparata con maionese, olio, panna e aneto tritato. Infine, guarnire con una costa di sedano tagliata a julienne e tenuta in acqua e ghiaccio.



PERLINE DI SEMOLA alla vellutata di gamberi



Ingredienti

200 g di semola di grano duro
40 ml di acqua
sale

Per la salsa ai gamberi:

800 g di gamberi
1/2 cipolla tritata
2 cucchiai di farina
1/2 bicchiere di Cognac
500 ml di acqua
150 ml passata di pomodoro
peperoncino
prezzemolo tritato
1 noce di burro
olio extravergine di oliva q.b.
sale



• *Preparazione:* versare la farina a fontana, aggiungervi al centro un pizzico di sale, impastare e lavorare sino a ottenere un impasto omogeneo. Lasciare riposare per qualche minuto e poi stendere l'impasto e formare palline di circa 2 cm di diametro e dare loro la forma di gnocchi aiutandosi con una tavoletta rigata. Per la salsa; sgusciare i gamberi, tenere da parte le code e schiacciare le teste con il batticarne. Rosolare la cipolla nell'olio aggiungere le teste, rosolare bene, mettere la farina, il Cognac e al-

lungare il tutto con 500 ml di acqua. Aggiungere poi la passata di pomodoro e 1/2 peperoncino piccante e fare cuocere il tutto per circa 30 minuti. Trascorso questo tempo, frullare il tutto e passarlo attraverso un passino in una casseruola. A questo punto, cuocere gli gnocchi per 6 minuti, mentre nella salsa si aggiungono le code dei gamberi sgusciati e si fanno cuocere per 3 minuti; unire il prezzemolo tritato, sale e, per ultimo, si aggiunge il burro. Versare la salsa ottenuta sugli gnocchi ben scolati.

ZUPPA DI FARRO e darne di ombrina con sfoglie di pane tostate all'olio

Ingredienti

100 g di farro
500 g di fagioli borlotti freschi
200 g di filetto di ombrina
200 g di pomodori maturi
1 cipolla di media grandezza
1/2 bicchiere di olio extravergine d'oliva
3 spicchi d'aglio
1 rametto di salvia
1 costa di sedano
1 carota piccola
sale q.b.
fettine di pane di semola tostate all'olio



• *Preparazione:* lasciare il farro in ammollo per un'ora. Lessare i fagioli con uno spicchio d'aglio e foglie di salvia. Soffriggere in una casseruola con un po' d'olio, aglio, salvia, cipolla, sedano e carota tritati; aggiungere i pomodori tagliati a dadini, passare il tutto - compresi i fagioli - e portare a ebollizione. Salare, aggiungere il farro ammollato e lasciare cuocere per 35-40 minuti, aggiungendo ogni tanto il brodo dei fagioli. Dieci minuti prima di terminare la cottura, aggiungere le darne di ombrina, precedentemente scottate con aglio e prezzemolo, finire di cuocere aggiustando di sale e pepe e guarnire con i crostini di pane tostato.



CARAMELLE DI SAN PIETRO

in salsa di fumetto
al prezzemolo e aglio

Ingredienti

Per la pasta:

200 g di farina gialla
(rimacinata)
6 tuorli
1 uovo
10 g sale
1 cucchiaino d'olio.

Per il pesce:

1,2 kg di filetti di San Pietro
(oppure rana pescatrice)
tagliati a pezzetti di 20 g
e sbollentati in un fumetto
di pesce.

Per la salsa:

1/2 lt di fumetto di pesce
3 spicchi d'aglio
200 g di foglie di prezzemolo
sale, pepe
olio extravergine d'oliva
50 g farina
10 foglie di porro verde sbollentate e tagliate in lungo, in modo da ottenere dei fili per legare i tortelli
5 pomodori spellati e tagliati a cubetti

• *Preparazione:* confezionare la pasta nel modo tradizionale, tirare la pasta e ricavare dei quadrati 4 cm di lato; cuocere la pasta per 1 minute, scolarla e passarla in ac-

qua fredda; stendere i quadrati di pasta sopra un panno asciutto, disporre al centro di ogni quadrato un pezzetto di pesce e arrotolarlo, legare con i fili di porro e mettere da parte. Nel frattempo, in una casseruola mettere un po' di olio e la farina fare un roux bianco. Mettere il fumetto e lasciare cuocere per 10 minuti. poi passarlo al mixer e incorporare il prezzemolo, l'aglio, il peperoncino e l'olio, aggiustare di sale; la salsa deve avere un bel colore verde intenso.

• *Presentazione:* cuocere i tortelli al vapore per 6 minuti. In ogni piatto (caldo) mettere 4 tortelli e formare un quadrato al centro versare la salsa verde e intorno mettere dei cubetti di pomodori ramati marinati all'origano.

SPUMA GHIACCIATA

alla mandorla, asparagi bianchi
e olio montato

Ingredienti

Per il sorbetto:

750 g di acqua
100 g di pasta di mandorle
sale

Per guarnire:

8 asparagi bianchi
10 g di cipolla bianca, tritata
1 spicchio d'aglio
15 g di burro
250 g di acqua
pepe
8 mandorle fresche, tagliate a metà
60 g di olio extravergine di oliva

• *Preparazione:* fare sciogliere la pasta di mandorle in acqua salata e montarla nella sorbettiera. Cuocere solo la parte alta degli asparagi, in precedenza pelati, con il burro,

la cipolla tritata, l'aglio e il sale per circa 10 minuti, aggiungendo il pepe. Gli asparagi devono risultare fondenti. Servire gli asparagi in una fondina con una pallina di sorbetto, le mandorle fresche e un cucchiaino di olio extravergine d'oliva precedentemente congelato e leggermente montato al cucchiaino.



GUAZZETTO LEGGERO di patate e sedano con pane e vongole veraci

Ingredienti per 10 persone

2 kg di vongole veraci
2 gambi di sedano gambi
500 g di patate
20 g di scalogno
1 foglia di alloro
100 g di vino bianco
1 spicchio d'aglio
150 g di burro
50 g di prezzemolo
50 g di olio extravergine d'oliva

Per la pasta di pane:

300 g di farina bianca
150 g di pane grattugiato
1 uovo
10 g di olio extravergine d'oliva

• *Preparazione:* impastare la farina con il pane grattugiato, l'uovo e l'olio, salare e lavorare fino a ottenere un impasto liscio.

Tirarlo sulla spianatoia e tagliare delle losanghe tipo pappardelle. Fare aprire le vongole a caldo in una casseruola con l'olio caldissimo, profumato con l'aglio, versare le vongole, bagnare con il vino, profumare con l'alloro, lasciare cuocere per 15-20 secondi, coprendo con un coperchio, fare raffreddare. Sgusciare 2/3 e conservare le vongole sgusciate con l'acqua di cottura. Tagliare il sedano e le patate a cubetti. Far stufare in una casseruola lo scalogno tritato, aggiungere le patate, il sedano, un po' di vino bianco, l'acqua di cottura delle vongole e un mestolo d'acqua

corrente facendo legare tutto. Unire le vongole sgusciate, fare arrotondare il sapore per qualche minuto. Montare la zuppa con il burro fresco e il prezzemolo. Cuocere la pasta in abbondante acqua salata per 5 minuti, disporla nei piatti. Versarvi sopra la zuppa di vongole e decorare con le vongole rimaste intere.





Gli chef della Nic conquistano il Bronzo a Lione all'European Catering Cup, sbaragliando agguerrite squadre di tutto il mondo

Coppa Europea di Catering: terzi sul podio

Un altro riconoscimento va ad arricchire il già nutrito palmarès della Nazionale Italiana Cuochi (Nic), che rappresenta il nostro Paese nelle competizioni culinarie internazionali.

In Francia, a Lione, il 22 gennaio, le berrette bianche della Nic si sono aggiudicate il terzo posto, dietro Spagna e Francia, alla seconda edizione della "European Catering Cup" (www.cateringcup.com), promossa dalla Confédération Nationale des Charcutiers-Traiteurs et Traiteurs e l'Association pour la Promotion de l'Image de la Charcuterie, che si è svolta in occasione del prestigioso Sirha (Salone internazionale della ristorazione, dell'ospitalità alberghiera e dell'alimentazione).

Per conquistare il Trofeo di Bronzo oltralpe, gli chef Angelo Giovanni Di Lena, Giovanni Cappello (nella foto) e Gaetano Ragunì, capitanati dal team manager Fabio Tacchella, hanno dovuto affrontare altre 11 squadre, realizzando un menu freddo, a tema prestabilito, per otto persone, comprensivo di 12 miniporzioni da degustazione.

Di fronte a giudici e spettatori, i 12 concorrenti - Italia, Francia, Spagna, Giappone, Brasile, Costa d'Avorio, Lussemburgo, Polonia, Portogallo, Repubblica Ceca, Romania e Svizzera - si sono cimentati con un buffet che doveva comprendere *Pavé di salmone, con royale di ricotta e vellutata di zucca, Cuore di salmone marinato alle erbe aromatiche, Terrina di foie gras alla frutta secca, Terrina di maiale e, per dessert, Foresta nera*.

Tutto l'insieme, dalla presentazione dei piatti alla decorazione della tavola (che per regolamento non doveva superare 120 centimetri in altezza), dalla preparazione al design delle portate, era ispirato all'America (ospite d'onore di Shira 2011), secondo il tema "Il Continente Nuovo".

Alla manifestazione di Lione, i cuochi italiani si sono imposti senz'altro per la loro bravura, lo stile culinario e anche per lo spirito di gruppo, che era uno dei dettagli che potevano essere considerati per il punteggio, insieme a organizzazione, capacità, igiene e pulizia. Ma i criteri di valutazione della giuria, composta da un professionista per ogni Paese partecipante, hanno riguardato la "creatività e l'origi-

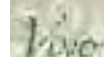
nalità" e "il rispetto del tema", in merito alla presentazione del buffet, e "il sapore" e "l'aspetto", riferiti ai piatti.

L'obiettivo degli organizzatori della Coppa Europea di Catering, ovvero la ricerca di nuove ispirazioni culinarie, la valorizzazione di questo genere di ristorazione e dei diversi saperi in tema e il riconoscimento dell'abilità dei migliori chef del Vecchio Continente, è stato raggiunto tanto che nel 2013 l'evento aprirà al resto del mondo, diventando ufficialmente "The International Catering Cup".

Intanto, il team della Nic, con il sostegno della Federazione Italiana Cuochi, archiviato il titolo meritato in Francia, si sta già allenando per le sfide future.



Main sponsor





**Laboratorio
Tortellini®**

Primi per la Ristorazione

**É profumo d'autunno.
In tutte le cucine.**

**novità!
novità!
novità!**



Arriva l'autunno, arrivano i **Ravioli del Plin** e i **Tortelli al cinghiale**. Due paste che, con i loro ripieni di carne, ben si adattano a stagioni meno calde. Autenticamente piemontesi i primi, diffusi in tutt'Italia i secondi, entrambi con solide radici nella tradizione.

Vi aspettiamo al
Mia di Rimini
dal 19 al 22 febbraio
Hall A7 C7 - stand 058





Una tecnica antichissima che aiuta a conservare gli alimenti e che oggi ha il suo valore principale nell'aromatizzazione

L'affumicatura

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

L'affumicatura non è un metodo di conservazione degli alimenti a sé stante, perché in taluni casi è un complemento della salagione o di altre tecniche conservative, come l'essiccamento, l'insacco e così via. Consiste nel sottoporre l'alimento all'azione di alcuni componenti del fumo che si sprigiona dalla combustione, ottenuta con particolari accorgimenti, di vari tipi di legno. È una pratica antichissima (gli antichi Egizi e Romani utilizzavano già tale metodo), che tuttavia oggi ha perduto il suo iniziale valore di tecnica di conservazione, assumendo piuttosto il valore di tecnica di aromatizzazione.

IL LEGNO E IL FUMO

L'affumicatura consiste nel sottoporre gli alimenti all'azione del fumo. La produzione di fumo si ottiene mediante la combustione incompleta di segatura o trucioli di legni duri di piante non resinose. È vietato l'uso di legni colorati, verniciati, incollati. (D.M. 31-3-65). Sconsigliato l'uso di legni ammuffiti e umidi. I legni duri sono costituiti in media da: 40-60% di cellulosa, 20-30% di emicellulosa, 20-30% di lignina. Sono comunemente utilizzati trucioli di legni duri come: quercia, castagno, noce, pioppo, acacia, betulla, faggio ecc. Possono essere utilizzate anche **piante aromatiche come timo, alloro, maggiorana, rosmarino, che determinano una maggiore qualità organolettica all'alimento trattato.**

Il processo di affumicatura avviene in locali appositi, nei quali viene convogliato il fumo prodotto in appositi affumicatori (forni per combustione incompleta). Il fumo prodotto passa dapprima attraverso filtri di diversi diametri, che hanno lo scopo di trattenere le parti corpuscolate più grandi (fuliggine), che non devono depositarsi sull'alimento. Il fumo può essere considerato un "aerosol" in cui è possibile distinguere:

- fase dispersa: (liquido-solida) costituita di piccolissime particelle di C incombusto e ceneri;

- fase disperdente: miscuglio gassoso nel quale si trovano i normali costituenti dell'aria insieme a acidi, fenoli, acidi carbonilici, alcoli, idrocarburi policiclici aromatici. Il componente del fumo più im-

IL FUMO LIQUIDO

Si ricava per lo più dalla distillazione a secco del fumo, seguita da condensazione dei distillati in acqua. I condensati sono mantenuti in serbatoi di raccolta e durante questo periodo si separa la fase solida, pertanto la fase liquida è virtualmente priva di catrame e quindi anche di idrocarburi aromatici.

Ai fumi liquidi vengono addizionati composti fenolici che durante la distillazione si sono persi e che aumentano le proprietà aromatizzanti.

Secondo il D.L. 107/92 l'estratto di fumo, oltre ad essere stato ottenuto per combustione di legni allo stato naturale, non resinosi o impregnati, non deve contenere sostanze dannose per la salute generate dalla combustione del legno. In particolare, nei prodotti trattati con il fumo liquido, la quantità massima di 3,4 benzopirene non deve superare 0,03 mg/kg.

Il fumo liquido può essere applicato agli alimenti: esternamente con docciatura o spruzzatura o immersione; internamente mediante diretta aggiunta all'alimento (siringatura) o all'impasto o alle salamoie; polverizzazione in tunnel; atomizzazione.

I vantaggi nell'utilizzo del fumo liquido sono: eliminazione dei generatori di fumo, eliminazione degli effluenti di fumo, controllo/assenza di sostanze cancerogene, facilità di pulizia delle celle di affumicatura da residui catramosi, possibilità di produzioni più celeri.

portante dal punto di vista tecnologico è l'aldeide formica, che svolge una spiccata azione conservativa in ragione delle sue proprietà antisettiche, antifungine ed antifermentative.

Di interesse sanitario, invece, risulta la presenza nel fumo di policicliaromatici (sostanze oncogene). La pericolosità del benzopirene è nota da tempo: "malattia degli spazzacamini" (1775).

TECNICA E RISULTATI

I risultati dell'affumicatura sono: l'inibizione di batteri indesiderati; l'azione ritardante dei fenomeni ossidativi; l'incremento alofilia del tessuto trattato; l'aromatizzazione

L'azione battericida del fumo è massima nei confronti di: enterobatteri (tranne alcune eccezioni) e bacilli del gruppo mesentericus-subtilis. Non si evince alcuna azione su: coccaceae clostridi mufte. Il potere antisettico è dato dalla presenza nel fumo, oltre alla formaldeide, anche di: fenoli, derivati del pirogallolo e guaiacolo, altre aldeidi.

L'azione antiossidante è attribuita soprattutto alla presenza nel fumo di pirogalloli, che sono presenti in massima parte sulla superficie del tessuto trattato. L'azione antiossidante del fumo può essere aumentata con l'aggiunta di sostanze antiossidanti, quali acido ascorbico e ascorbati (per es. nei salumi affumicati di grosso calibro). Durante il processo di affumicatura si determina nell'alimento trattato un certo grado di "essiccamento" soprattutto superficiale, che garantisce una completa ripartizione dei principi aromatici e tintoriali del fumo favorendone la penetrazione.

Tuttavia l'essiccamento superficiale

deve rimanere entro certi limiti per evitare la formazione di "crosta", che impedisce di fatto la perdita di umidità dei tessuti sottostanti.

La temperatura del fumo è così classificata: caldo (50-80°C), semifreddo (25-40°C), freddo (20-25°C). Le temperature più elevate vengono solitamente utilizzate per prodotti di pronto consumo, mentre l'affumicatura "a freddo" è utilizzata per prodotti a lunga conservazione e in molti prodotti già salati (es. bacon, prosciutto, wurstel).

La riuscita dell'affumicatura dipende, oltre che dalla qualità del legno da altri fattori, come:

quantità di fumo: ben dosata per evitare eccessiva affumicatura esterna e poca interna; densità e opacità del fumo: dosaggio appropriato anche dell'aria di combustione nel forno, affinché non ci sia troppo carico di catrame e acidi organici;

temperatura del fumo: evitare "crosta" esterna, dovuta alla coagulazione delle sostanze albuminoidi; umidità relativa fumo: nell'affumicatura a freddo l'umidità dovrà essere intorno al 70-75% per evitare assorbimento di umidità da parte dell'alimento; nell'affumicatura a caldo l'umidità dovrà essere del 90% per evitare la "scottatura" del prodotto;

distribuzione del fumo: uniforme e costante in tutto il locale: spostamento automatico dei prodotti all'interno dell'affumicatoio;

durata del trattamento: in base alla durata possiamo distinguere: affumicatura classica o lenta: alcuni giorni a 25-30°C; affumicatura rapida: poche ore a 50-80°C; affumicatura rapidissima: utilizzo di fumo liquido (vedi il box).



Alimenti comunemente sottoposti ad affumicatura

Spesso l'affumicatura è preceduta dalla salatura, che aumenta la disidratazione, inattiva alcuni microrganismi e conferisce maggiore sapidità al prodotto.

Carne: muscolo di manzo cotto in salamoia; insaccati (wurstel e salicce); salumi cotti (es. prosciutto di Praga); salumi crudi (speck, pancetta).

Pesce: l'affumicatura determina un aumento del tasso di sodio. Il prodotto è spesso confezionato sottovuoto o in atmosfera protetta. Salmone, tonno, aringa, sgombero, storione, trota, pesce spada, anguilla.

Formaggi: affumicatura veloce e superficiale; i formaggi rimangono freschi e umidi, con un leggero sapore di fumo. Mozzarella, scamorza, ricotta, provola.



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



Il giornalista ci chiede: "Chef, mi manda la ricetta scritta che la pubblichiamo?". E per noi, inizia il dramma! A meno di non conoscere le buone norme di scrittura

Ricetta: guida alla compilazione

di Marco Valletta
segretario Nazionale Italiana Cuochi

Illustrazioni tratte dal libro
"Le ricette dei designer", Ed. Compositori 2010



Si è vero, scrivere una ricetta non è cosa facile. Anche nelle scuole alberghiere spesso i docenti di italiano danno poco tempo alla costruzione di un testo "regolativo" come una ricetta. Da lì parte tutto; noi cuochi dovremmo imparare già dai primi anni a capire che cosa vuol dire scrivere una ricetta in modo adeguato. Impariamo quindi che cosa è un testo regolativo e così capiremmo tutti come scrivere in modo corretto le ricette per la realizzazione dei nostri piatti. Il testo regolativo ha lo scopo di "regolare" il comportamento futuro proprio e/o d'altrui lettore e deve offrire: indicazioni in modo chiaro; istruzioni esauritive; regole da seguire in modo graduale e preciso. Sono testi regolativi gli articoli di legge, i manuali di istruzione, i foglietti illustrativi di farmaci e le nostre tanto amate ricette di cucina.

Anche le ricette dovrebbero avere, come gli altri testi regolativi, solo due modi verbali da utilizzare, l'imperativo e il con-

giuntivo, usati anche in modo esortativo. Nelle ricette i comandi o i consigli dovrebbero essere espressi all'infinito (es. procedere con leggerezza; setacciare con cura). In altre occasioni, dovrebbero essere utilizzate forme di comando più veulate, apparentemente amichevoli o impersonali (es. sarebbe meglio inserire..., è opportuno mescolare con ...). Un testo regolativo si dimostra efficace quando permette al proprio destinatario, il lettore, di comprendere con chiarezza ciò che gli viene richiesto di fare. Secondo noi per molte ricette la forma imperativa risulta essere più efficace, ed immediata (es. legate con l'amido di mais..., mescolate con la frusta...). È indispensabile che nella ricetta si scrivano i passaggi in modo graduale, senza dimenticare nel procedimento nessun tipo d'ingredienti citato in precedenza. In questo articolo vorremmo dare un suggerimento utile a tutti i colleghi che desiderano scrivere ricette per la stampa, per il web o per un libro, in modo che il loro lavoro sia puntuale e preciso e che finalmente nessuno possa dire che noi cuochi non sappiamo scrivere le ricette.

Gli chef della N.I.C. sono andati a scuola, hanno fatto un corso di aggiornamento su come si scrivono le ricette, ma siamo ancora sulla strada dell'apprendimento. Logicamente io faccio riferimento a uno stile, a delle regole spesso codificate dai maestri della cucina del passato, ma poi ciascuno farà come meglio crede. La cosa importante è che il lettore sia in grado poi di ripetere la vostra ricetta, senza sentirsi in dovere di inventare a piacimento perché nella ricetta sono omissi alcuni passaggi.

IL TITOLO DELLA RICETTA.

È il primo approccio del lettore con il testo, per cui dovremmo imparare a renderlo efficace, immediato, appetibile, utilizzando il più possibile parole e terminologie codificate e corrette, usando anche vocabolari specialistici (es. Spaghetti alla Matriciana, Spaghetti all'Amatriciana, Spaghetti con guanciale e filetti di pomodoro nostrano...).

Nel titolo assistiamo sempre di più a ridondanze di vocaboli, a ricchezze espositive di ingredienti che non fanno altro che confusione al lettore e che poi non dicono la verità. Un titolo ridimensionato, aggiustato, esemplificato, efficace, assume una eccellente valenza pubblicitaria. Se i titoli sono lunghi è inevitabile commettere errori di concordanza tra alimento ed alimento, tra alimento e tecnica applicata e il cuoco non farà bella figura.

Assistiamo a doppie mancanti, accenti inesistenti, terminologie inventate e siamo solo al titolo. Figuriamoci poi se il titolo di quella ricetta artistica è scritto nel Menu (a questo punto ricordiamo che la parola Menu non è utile accentarla).

LISTA DEGLI INGREDIENTI.

Il grande dramma continua. Noi non siamo precisi sulle quantità, sulle misure e tantomeno sulle proporzioni. L'unità di misura in grammi (si scrive "g" e non "gr") sarebbe da auspicare per tutti gli ingredienti e limitare l'onnipresente "q.b." solo a uno massimo di due alimenti per ricetta o comunque a quelli che non hanno nessuna incidenza. Per facilitare la costruzione di una ricetta precisa e ripetibile per chiun-



que, impariamo ad essere dei bravi pasticciieri, quelli che pesano tutti gli alimenti rapportandoli alla porzione o allo stampo. Il vero problema è che chef anche molto bravi non sanno fare le proporzioni degli alimenti, per cui da ricette scritte per 4 persone, poi ne mangiano in 8. Per esempio, noi sappiamo che per ogni porzione di pasta all'uovo 70 g sono sufficienti, ma se facciamo la pasta in casa per 10 persone non dobbiamo pensare di usare 700 g di farina, perché poi il peso dell'uovo dove viene calcolato? Il dramma poi è legato al fatto che le quantità indicate dovrebbero essere precise tanto da poter permettere di calcolare bene i costi e le calorie. Si vedono spesso indicazioni caloriche su quantità non definite per esempio: olio extravergine d'oliva q.b., quando sappiamo che 1 grammo di olio vale 9 calorie; poi la peggior iscrizione di olio per porzione viene calcolata 1 cucchiaino da cucina ... ma di quali cucchiaini si parla e quanto olio sta in un cucchiaino? Ora, uno risponderà che basta fare una media in generale, ma troppe cose generali non vanno bene per scrivere ricette da cucina precisa.

Un altro problema sono le ricette base che esprimono il valore dei liquidi. Quanto brodo serve per 250 grammi di risotto? E questo brodo è espressione di un'iniziale acqua che avendo bollito per 30 minuti non è più un litro. L'acqua evapora, no? Per cui per 250 grammi di riso quanto brodo occorre? A voi colleghi passo il testimone e magari fate lavorare i vostri commis. Il vantaggio di misurare tutto è enorme. Poi, basta farlo la prima volta che poi tutto diventa più facile, si risparmia, si economizza, si evitano gli sprechi e le ricette sono eseguibili da chiunque e il calcolo calorico che ne deriva è sempre veritiero. Un suggerimento: quando scrivete una ricetta per 10 persone, soffermatevi a pensare prima la quantità per porzione. Esempio ragionate con i ravioli di magro. Per porzione quanta ricotta impie-

ghiamo? E se questa ricotta è unita a spinaci quanti grammi saranno? Se questi grammi sono divisi per 3 o 5 ravioli, cambia la quantità di pasta da fare? Uno potrebbe risolvere il problema, dicendo: "Tanto i ravioli li compro già pronti". Ma è pur vero che noi scriviamo le ricette per coloro che devono leggerle: precisione, ordine e sistema vanno solo a nostro vantaggio. Concludiamo col dire che, spesso negli ingredienti troviamo alimenti che poi spariscono in fase di procedimento, per fare in modo che ciò non accada più, elencate i prodotti in successione al loro impiego nella ricetta. Per quanti scrivono ricette senza indicare dosi e quantità, ricordo che i loro libri vengono comprati solo per le fotografie, poi il libro viene dimenticato se la ricetta non è riproponibile. Ma perché grandi maestri non scrivono le ricette in modo preciso? Perché sono segrete o perché è difficile scriverle bene?

PROCEDIMENTO.

La ricetta è un testo regolativo per eccellenza, si esprime in questa sezione, dove le procedure che si susseguono devono essere scritte in ordine graduale, deve venire trascritta in modo preciso e utilizzando la micro lingua codificata.

In cucina la terminologia tecnica permette di risparmiare tempo nel descrivere l'operazione, basta solo usare il vocabolo appropriato. Se dico di "spolverare" con prezzemolo tritato, intendo mettere il prezzemolo; ma spolverare significa "togliere", per cui è più corretto dire "cospargere con prezzemolo o zucchero a velo", etc.).

Ecco alcune espressioni come esemplificazione di quanto appena affermato: montare le uova, legare la salsa, sono due operazioni che già lasciano intendere in che modo svolgerle. La prima indica che montare è un'operazione che si fa con la frusta, la seconda lascia intendere che è opportuno ispessire una salsa liquida con sostanza amidacea o altro, per renderla legata. Impastare lascia intendere un impasto che si può fare con le mani, mentre imbrigliare è un'operazione dove lo spago è indispensabile. Quindi, non diciamo "leghiamo il pollo", "imbrigliamo una salsa" e lasciamo a ciascuna operazione il giusto significato.

"Coprite la tortiera con pasta sfoglia", non è la stessa cosa se scriviamo "foderare con la pasta sfoglia"; "Coprire con salsa di cioccolato", è diverso che scrivere "Nappare con la salsa di cioccolato", saranno



due risultati diversi. Potrei andare avanti per ore, così come scrivere la sequenza degli ingredienti in modo graduale è indispensabile. Prima si fa un'operazione e poi l'altra, per questo la gradualità ci aiuta a rendere le nostre ricette proceduralmente corrette, facilmente eseguibili ma soprattutto comprensibili.

Per capire quest'importanza, leggete con cura un foglietto illustrativo delle medicine su come prendere un farmaco, se non è chiaro che cosa accade?

TEMPI DI PREPARAZIONE E COTTURA.

Quasi sempre omissi, volutamente dimenticati o messi a caso, magari sostituiti da sedicenti gradi di difficoltà che tutto vogliono dire e mai nulla di concreto. Tempo di preparazione? No grazie, perché dipende dalla velocità organizzativa dell'esecutore. Mentre i dati oggettivi di temperatura e tempo di esposizione al calore devono essere sempre indicati. Indicare che un alimento va cotto a una temperatura precisa è molto meglio, perché garantisce una guida sicura a chi dovrà ripetere la ricetta. Anche il tempo può aiutare. Esempio "una tortiera di pan di Spagna da 30 cm di diametro, sta in forno a 180°C per 20 minuti", con quest'informazione eviteremo che chi riproduce la ricetta debba bucare il dolce per tante volte. Potremmo eliminare il tempo dando però indicazioni precise: "Un arrosto impostato con la temperatura al cuore a 65°C deve essere esposto a 190°C". In questo caso il tempo sarà superfluo, perché la sonda al cuore misurerà la temperatura impostata e una volta raggiunta, la carne sarà pronta. Scrivere una ricetta in modo preciso e puntuale, metterla a disposizione di qualsiasi lettore garantirà sempre la buona riuscita, in ogni luogo e in ogni tempo. Parafrasando Pellegrino Artusi diremo che: "Prima la scienza in cucina e poi l'arte di mangiar bene".



Un passo dietro l'altro, l'Ordine dei Maestri di cucina ed executive chef della Fic si fa strada e ottiene la sua prima sede operativa

Un caloroso invito a partecipare

Carissimi colleghi e amici, abbiamo siglato l'intesa con la Concommercio Provincia di Varese, avviato l'iter per il nostro riconoscimento da parte della Wacs (World Association of Chefs Societies), attivato contatti con la scuola professionale alberghiera Cesare Ritz di Merano, con il Capac - Politecnico del commercio di Milano e con l'Istituto Certiquality.

Abbiamo in corso l'importante iniziativa combinata fra anniversario dell'Unità d'Italia e il ricordo per i 100 anni dalla scomparsa di Pellegrino Artusi, il cui momento fulcro sarà la giornata nazionale del 17 marzo fissata dal presidente della Repubblica Italiana.

Saremo inoltre presenti in modo attivo agli Internazionali d'Italia di Carrara con la competizione ideata dal rettore dell'Ordine dei Maestri di Cucina, Giorgio Nardelli, lo scorso anno per i giovani colleghi.

In anticipo di due giorni su Carrara,

i Maestri saranno presenti al primo corso per giurati internazionali organizzato dalla F.I.C. e dai Maestri di Cucina con la Wacs. Sono già 15 gli appuntamenti in tutta Italia, da Palermo a Trento, promossi dai Maestri di Cucina per essere partecipi in prima persona di questo grande evento. Chi volesse mettersi a disposizione può contattare il segretario Carlo Romito, cell. 346.5849012, e-mail romitoc@libero.it

Il 2011 sarà un anno decisivo per l'Ordine che tra gli obiettivi si è posto di definire il percorso formativo che porta a divenire Maestri. Le sfide che ci siamo posti sono di grande livello e abbiamo bisogno del vostro sostegno su quanto segue:

- rinnovo dell'iscrizione e tessera 2011. Occorre versare la quota di € 105 con bonifico bancario a: F.I.C. - Iban IT10U0504803207000000000362, Banca Popolare Commercio e Industria, V.le delle Province 34/46, 00162 Roma; c/c

362- filiale 2095. Si raccomanda di scrivere nella causale: "Iscrizione Ordine Maestri 2011" e il proprio nominativo. La spedizione delle nuove tessere personalizzate avverrà solo ad avvenuto pagamento della quota;

- partecipazione al 1° corso per Giudice Internazionale Wacs e alla manifestazione Internazionali d'Italia. Tutte le informazioni sono disponibili sul sito www.fic.it

- partecipazione al Convegno nazionale dei Maestri di cucina in Calabria. Il Convegno si terrà ad Amantea (CS) nella splendida cornice mediterranea del Park Hotel Tirrenian****, grazie innanzitutto al lavoro dei colleghi Carmelo Fabbriatore e Gerardo Novi. Il programma di massima è nel box in queste pagine e potrà subire modifiche. Durante il Convegno i colleghi che non hanno ancora potuto ritirare il Collare e le insegne potranno farlo ad Amantea, comunicando per tempo la loro presenza.

Convegno Nazionale dei Maestri di cucina in Calabria

Date: dal 10 al 12 aprile. Luogo: Park Hotel Tirrenian di Amantea (CS).

Il programma (potrà subire modifiche):

10 aprile 2011 - Arrivo dei partecipanti e sistemazione alberghiera. Ore 15: saluto del presidente Fic Paolo Caldana, dei rappresentanti Fic di Calabria, del rettore dell'Ordine Giorgio Nardelli e del vice rettore Gerardo Novi, introduzione del segretario Carlo Romito. Segue, la conferenza del dott. Ezio Cerini, Ispettore Certiquality: introduzione ai corsi di Auditor Haccp e Auditor Agroalimentare (pre-requisiti obbligatori per il nuovo percorso Maestri di Cucina con riconoscimento internazionale). Ore 20: cena con presenza delle autorità.

11 aprile 2011 - Ore 8.30: conclusioni della conferenza del dott. Ezio Cerini. Ore 9.30: conferenza (da confermare) di Antonino De Lorenzo, prof. ordinario di Alimentazione e Nutrizione all'Università degli Studi Tor Vergata di Roma. Ore 13: pranzo. Ore 15: visita guidata di Amantea. Ore 20: aperitivo con workshop di produttori e specialità locali; segue la cena con le autorità.

12 aprile 2011 - Ore 8.30: conclusione convegno con intervento di Giorgio Nardelli e annuncio dei prossimi appuntamenti dei Maestri di Cucina. Ore 9.30: chiusura del convegno e ritorno dei partecipanti alle rispettive sedi.

I costi di partecipazione:

- Pernottamento in camera matrimoniale uso singola con trattamento di pensione completa € 85 al giorno, comprese bevande standard ai pasti;
- Pernottamento in camera matrimoniale uso singola con trattamento di mezza pensione € 70 al giorno, comprese bevande standard ai pasti;
- Costo pernottamento aggiuntivo in camera doppia € 60 al giorno; bambini da 0-3 anni gratis;
- Costo del pranzo singolo (per gli associati locali) € 20;
- Servizio Transfer da/per aeroporto di Lamezia Terme € 20 a persona; per gruppi di almeno 10 persone € 10 a persona;
- Servizio Transfer da/per stazione FS di Amantea gratis.

I voli da e per Lamezia Terme (CS) in aprile hanno tariffe particolarmente vantaggiose, inferiori a € 100 per persona.

Le camere disponibili sono solo 40, gli interessati sono invitati a prenotarsi sin da ora presso la segreteria dell'Associazione Ristoratori Concommercio Provincia di Varese: fax 0332.335518, e-mail info@ristorantivarese.it.

Per informazioni: Carlo Romito, cell. 346.5849012; Stefano Rano, cell. 348.5121331.

Giorgio Nardelli e Carlo Romito, rettore e segretario dell'Ordine dei Maestri di cucina

Tecna



Fiskars Italy s.r.l.

23862 Civate (Lecco), Italia

Tel. (0341) 215111 - Fax (0341) 551654

www.m-montana.it - e-mail: civ-mailbox@fiskars.com

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 31ª 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 CHAMPIONSHIP

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

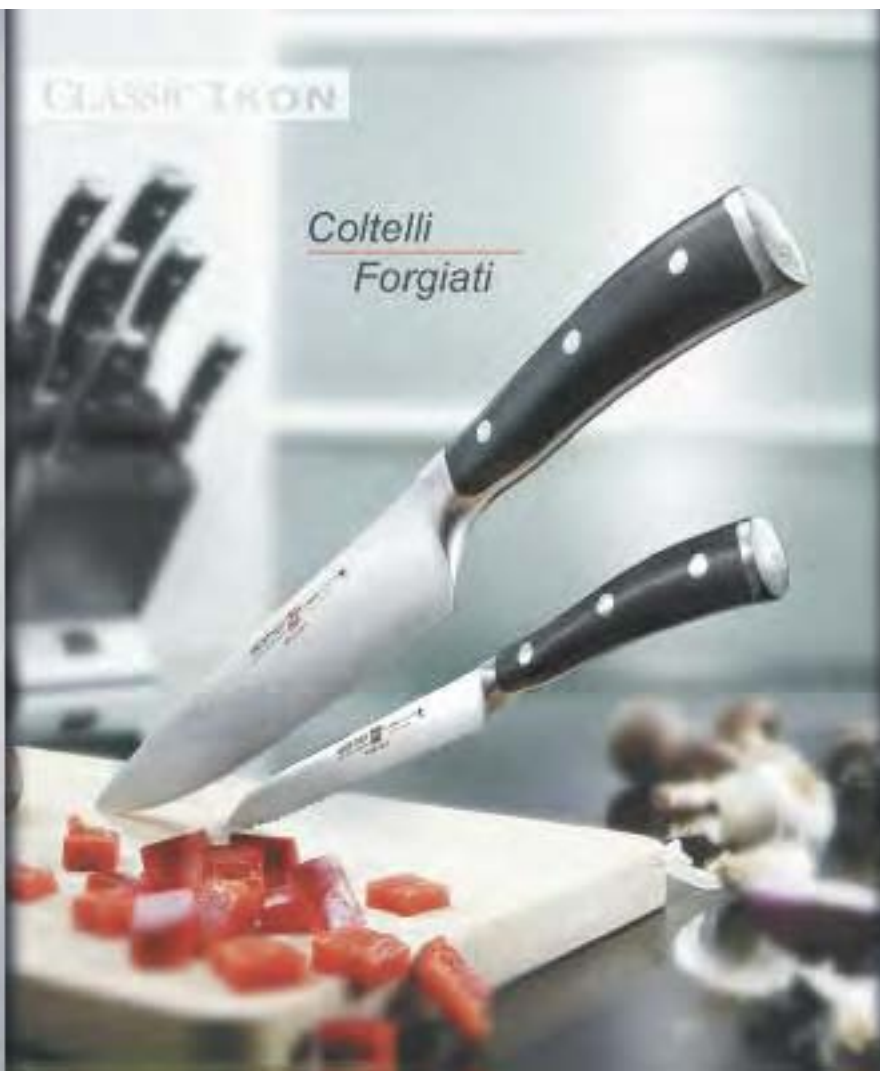
CAMPIONE NAZIONALE UNDER 23 CUCINA ARTISTICA INDIVIDUALE 2011
UNDER 23 NATIONAL CHAMPION OF ARTISTIC COOKING 2011

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

WÜSTHOF



Per Informazioni:
Valsodo SRL
Tel: 055 - 8878751
e-mail: valsodo@iol.it
www.wuesthof.de



*Coltelli
Forgiati*

Quality - Made in Solingen/Germany



Presepi da tutto il mondo, di diversa foggia e dimensione, hanno fatto da cornice alla prima edizione inaugurale del concorso di cucina artistica intitolato a Gian Paolo Cangi

Presepi artistici culinari: un successo

di Stefano Pepe

Quest'anno il Natale nel piccolo comune veneziano di Ceggia si è festeggiato con un doppio e speciale evento. Oltre alla consueta e attesissima rassegna dei presepi, manifestazione patrocinata dalla Regione Veneto, dalla Provincia di Venezia e dal Comune di Ceggia, i visitatori hanno potuto ammirare vere opere artistiche in cioccolato, zucchero, zucche e altri prodotti in uso in cucina, che raffiguravano la Natività.

È per merito di Graziano Manzato e dell'Unione Cuochi del Veneto che si è svolto il primo "Concorso Nazionale dei Presepi artistici culinari - Pre-

mio Gian Paolo Cangi", intitolato al compianto Segretario Generale Fic, a poco oltre un anno dalla scomparsa.

Questa prima edizione ha registrato la presenza di prestigiosi personaggi del mondo dei concorsi culinari internazionali, come il Team Manager della Nazionale Italiana Cuochi, Fabio Tacchella (nella foto, durante la premiazione), del Maestro "Berto" Tomasi, di Renato Cattapan e di Marco Valletta (in veste di cerimoniere della premiazione). Tutti hanno voluto, con la loro presenza, assieme agli altri concorrenti, contribuire al successo di questa gara in memoria del carissimo

PREMIO GIAN PAOLO CANGI - I VINCITORI DELLA PRIMA EDIZIONE

1° PREMIO ASSOLUTO (Punteggio Giuria Popolare + Giuria Tecnica) a Fabio Tacchella con l'opera "Dolce Natale"

PRESEPI ARTISTICI IN CIOCCOLATO (CAT. D1)

	Giuria tecnica			Giuria popolare		
1° class.	La sacra famiglia	Monia Vaccari	Nonantola (MO)	La Natività	Francesco Gabatel	Ceggia (VE)
2° class.	Dolce Natale	Allievi Pasticceri CFP	Lancenigo (TV)	Dolce Natale	Allievi Pasticceri CFP	Lancenigo (TV)
3° class.	Natività su panettone	Pasticceria Delle Rose	Jesolo Lido (VE)	La Natività	Allievi Ipssar G. Maffioli	Castelfranco V. (TV)

PRESEPI ARTISTICI IN ALTRI PRODOTTI ALIMENTARI (CAT. D2)

	Giuria tecnica			Giuria popolare		
1° class.	Natività "La mia Africa"	Alberto Tomasi	Creazzo (VI)	Dolce Natale	Fabio Tacchella	Stallavena di Grezzana (VR)
2° class.	Natività	Renato Cattapan	Quarto d'Altino (VE)	Natività "La mia Africa"	Alberto Tomasi	Creazzo (VI)
3° class.	Dolce Natale	Fabio Tacchella	Stallavena di Grezzana (VR)	Natività inserita in Piazza Signori	Allievi Pasticceri CFP	Lancenigo (TV)



Segretario, e testimoniare alla figlia Enza presente nella giornata conclusiva e visibilmente emozionata, quanto era stimato e ben voluto il suo papà dal mondo delle Berrette bianche.

Il concorso era in abbinata alla rassegna "I presepi in villa", organizzata

dagli Amici del presepio, inaugurato il 19 dicembre a Villa Bragadin. Sino al 9 gennaio è stato possibile visitare l'intera mostra con una ricchezza e una varietà di allestimenti e di materiali davvero unici, assieme naturalmente alle pièce artistiche culinarie preparate da

chef e pasticceri ed esposte in gara. Gara che ha visto impegnate le due giurie (una tecnica e una popolare) per designare le migliori scene che si erano ispirate al Santo Natale.

Verdetti contrastanti da parte entrambe, fra i vari primi piazzamenti di categorie per ovvie ragioni di valutazione, ma che hanno decretato all'unanimità **vincitore assoluto del Premio Gian Paolo Cangi il Team Manager Nic Fabio Tacchella con l'opera in zucchero "Dolce Natale" (nella foto).**

Grande soddisfazione di tutta l'organizzazione, coordinata dal presidente dell'Ucdv Graziano Manzatto, che ha così commentato: "Un evento importante, in un momento dell'anno importante, a ricordo di una persona altrettanto importante. Siamo riusciti a creare in un piccolo paese di provincia un "viaggio itinerante" tra misticismo della fede, arte, il bello della tradizioni popolari e l'effimera bellezza della cucina artistica. Un insieme di cose che lascia ben presagire sul successo e il futuro di questa iniziativa a Ceggia".

NEW

L'evoluzione intelligente

Linea
SMART

Efficienza nei consumi
e sicurezza dei risultati
di cottura



Robustezza dei materiali
e affidabilità totale

Tecnologia avanzata
e design funzionale

Comandi pratici
e facilità d'utilizzo

www.lainox.it



LAINOX ALI S.p.A. Tel. (+39) 0438 91110 / Fax (+39) 0438 912360 e-mail: lainox@lainox.it

LAINOX

L'eccellenza in cucina



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".

Heart



Ogni cucina ha un cuore.
E questo cuore è il forno.

Heart di Lainox è stato costruito per permettere allo Chef di esprimere la sua creatività e di usare al meglio la sua professionalità.

Heart di Lainox è il cuore pulsante della cucina del professionista che conosce la differenza tra il cuocere una portata ed il cucinare con passione.

Ed è per cucinare con passione che LAINOX ha creato HEART.



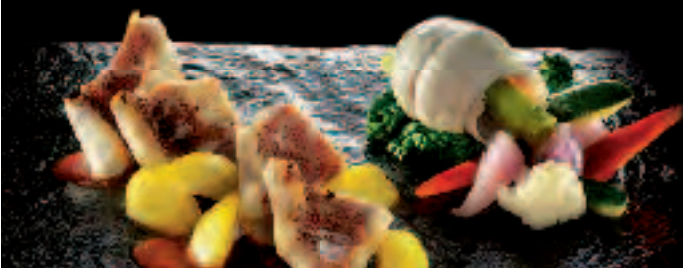
LAINOX®

L'eccellenza in cucina

Raccomandato dalla
Nazionale Italiana Cuochi



Tel. (+39) 0438 9110 e-mail: lainox@lainox.it





Nella cucina di oggi contano di più gli ingredienti di qualità delle cotture complesse che un tempo servivano a trasformarli. Un concetto moderno, che segna una svolta rispetto alle usanze dei cuochi di un tempo che fu

La cottura: gusto e salubrità

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

La cottura degli alimenti è un argomento centrale in cucina. Alessandro, pensa che nacque nel Paleolitico! Quando la scoperta del fuoco rivoluzionò la condizione dell'uomo e le sue abitudini alimentari.

"La sua importanza è fondamentale, oggi come allora. Infatti, la cottura sia elimina i batteri presenti nel cibo sia trasforma alcune sostanze tossiche rendendo commestibili cibi altrimenti nocivi o non commestibili, come fagioli, piselli, melanzane e patate per esempio. Inoltre, spesso rende gli alimenti meglio digeribili".

Ma bisogna stare attenti a cuocere correttamente gli alimenti, perché una cottura sbagliata porta una notevole perdita di valori nutritivi.

"Hai ragione. Per esempio, le perdite di sali minerali sono dovute alla loro elevata solubilità nell'acqua di cottura. Quando i cibi vengono les-

sati, infatti, la sottrazione di vitamine e di sali minerali è più alta se viene usato molto liquido. In generale a parità di sistema di cottura, le perdite mutano da un ingrediente all'altro in funzione dell'acidità e della presenza di antiossidanti naturali. Un esempio per tutti: piuttosto che bollire gli spinaci in acqua è molto meglio spadellarli velocemente per preservare i loro valori nutrizionali e valorizzarli al massimo".

Nonostante tante cose siano cambiate nel corso dei secoli, la forma di cottura più primitiva, quella alla brace, è usata ancora oggi per la carne... Diversamente, la cottura a vapore si è evoluta, perché gli antichi si servivano delle buche, dove la carne e le radici avvolte in foglie, erano soggette a una sorta di cottura a vapore.

"Per fare gli stufati si è dovuto aspettare la scoperta della ceramica, mentre nel Neolitico si scoprì anche il fenomeno della fermentazione, che consentì la creazione sia di pane lievitato sia di bevande alcoliche".

Se già facevano una sorta di aperitivo, con tartine e alcool, alla fine non



è cambiato niente! Comunque, è dal Rinascimento (XV e XVI secolo) che la cucina diventò un'operazione articolata, aperta all'utilizzo di salse particolari...

“Le salse sono molto attuali. Nella cucina classica gli chef distillavano gli umori dei cibi con cotture lunghissime ed estenuanti. Le salse non erano altro che un concentrato di sapori, che spesso si estraeva dagli scarti. Lo stesso accadeva per i brodi, che si facevano recuperando tutto ciò che sarebbe altrimenti andato a male”.

Un tempo le cotture erano molto lunghe non solo per ragioni igieniche, ma anche perché la filosofia predomi-

nante era che l'arte culinaria consistesse in una ri-creazione degli ingredienti, che dovevano risultare irriconoscibili sia nell'aspetto sia nel sapore.

“Hai ragione Luigi, non a caso il grande cuoco era soprattutto un grande “saucier”, un mago dei condimenti, ovvero dei nascondimenti, che trasformavano i prodotti naturali in prodotti culturali”.

Alessandro, tu che sei un cuoco giovane e quindi moderno, che importanza dai alla cottura?

“Nella mia cucina la cottura perde il suo ruolo centrale, che viene occupato da altri elementi. Primo tra tutti,

la personalità degli ingredienti. Senza buoni prodotti non c'è buona cucina. I prodotti devono essere fatti bene, coltivati o allevati nella maniera giusta, preparati secondo le tecniche più accurate e rispettose della salute dell'individuo e dell'ambiente. Il prodotto è già di per sé espressione di cultura gastronomica. Le varietà di frutta, verdura, legumi che compaiono sulle nostre tavole sono il risultato di secolari incroci, lo stesso vale per gli ovini, i bovini, il pollame e il pesce. Perciò la cottura non deve essere eccessiva, non deve trasformare, ma rispettare; non deve distruggere il sapore primario, ma metterlo in rilievo”.

Quattro chef per la Caritas di Roma

di Luigi Cremona
critico enogastronomico

Il 14 dicembre si è svolta la terza edizione della cena di beneficenza con il Compartimento Giovani della Fic

Per raccogliere fondi da donare al restauro dell'Ostello Don Luigi Di Liegro della Caritas di Roma, lo scorso 14 dicembre si è svolto presso la Cittadella della carità “Santa Giacinta” un evento benefico, che ha visto la partecipazione ai fornelli di grandi chef. Presente la Federazione Italiana Cuochi, che ha aperto la serata con il Compartimento Giovani Cuochi - coordinato dall'instancabile Alessandro Circiello - e con stuzzicanti Appetizers, ossia micro-porzioni ispirate ai piatti della tradizione romana e piccola pasticceria salata, che sono stati serviti come aperitivo.

Alla serata sono intervenuti quattro chef che hanno presentato i loro piatti d'autore: Massimo Riccioli con lo *Sgombro e nocciolato di seppia con cipollotto glasato e salsa ai mirtilli*; Francesco Gabrieli con uno splendido *Baccalà confit*; Salvatore Tassa con i *Tortelli di cacciagione*; Anthony Genovese e Marion Lichtle, che hanno presentato la *Coda alla Vaccinara* e il dessert bavarese *Christollen*.

La cena è stata organizzata da Witaly in collaborazione con l'Onlus “Amici della Caritas di Roma”, che riunisce i

volontari dell'organizzazione, e con il sostegno di Roma Capitale (ex Comune di Roma). Alla serata, presentata dal giornalista enogastronomico Luigi Cremona, hanno partecipato numerosi ospiti, tra cui il sindaco di Roma Capi-

tale, Gianni Alemanno, la presidente della Regione Lazio, Renata Polverini, e il presidente della Provincia di Roma, Nicola Zingaretti. Ad accogliere i presenti, il direttore della Caritas monsignor Enrico Feroci.





Molti colleghi hanno scritto le loro considerazioni a proposito della riforma della scuola, che è stata illustrata nel precedente numero de *Il Cuoco*. Ecco una lettera che evidenzia due punti deboli e che apre un costruttivo dibattito

La riforma Gelmini fa discutere

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

Ill. mo collega Giovanni Guadagno, invece di scrivere tante belle, condivisibili ed auspicabili parole sugli obiettivi che una scuola alberghiera deve avere, perché non pubblica un articolo forte sull'immane disastro che questa riforma sta causando e causerà agli Istituti Alberghieri con:

- la netta diminuzione delle ore di laboratorio (al contrario di quanto sempre espresso su tutti i mezzi di comunicazione dal nostro ministro Gelmini);

- il taglio dei finanziamenti per le esercitazioni e per l'aggiornamento delle attrezzature. (molte scuole alberghiere oramai effettuano solo lezioni pratiche dimostrative).

In attesa di un suo riscontro, porgo i miei distinti saluti.

Prof. Salvatore Ugenti, docente C500 e collaboratore vicario dell'Ipsar "C. Agostinelli" di Ceglie Messapica (BR)

Gentilissimo collega, grazie per aver sollecitamente risposto al mio articolo pubblicato sul n. 296 de "Il Cuoco". Grazie ancora per aver rotto la monotonia di una presentazione che ritenevo doverosa per tutti i colleghi cuochi. La presentazione della riforma della scuola che noi, docenti di professione, conosciamo bene

e stiamo vivendo sulla nostra pelle ma che è utile sia nota a tutti i cuochi perché, noi insegnanti lo sappiamo bene, l'ignoranza è una brutta bestia. Grazie, caro collega, perché il suo intervento ci permette di riaprire un dibattito intorno alla riforma. Penso che questa sia la cosa più importante: essere critici rispetto alle cose e non subire mai il cambiamento. Per contro, noi abbiamo il dovere di trovare il modo di partecipare allo stesso. Da quasi 25 anni mi preoccupo tutti i giorni di sviluppare la didattica degli Istituti Alberghieri; in altre parole non mi limito a entrare in classe e insegnare la materia ma mi sforzo di formulare percorsi, metodologie e tecniche per la formazione complessiva dei giovani che vogliono entrare nel mondo del lavoro come professionisti nel settore dell'ospitalità.

Nel corso della mia esperienza professionale ho vissuto almeno tre radicali cambiamenti della scuola. Al primo cambiamento, che tutti ricordiamo come progetto '92, tutto sembrava crollare. Con quella riforma siamo passati da 15 ore di laboratorio settimanali (di cucina, di sala o di ricevimento) a briciole di laboratori di 3 o 4 ore settimanali.... Un disastro. In quegli anni ho formulato tre ipotesi:

- la prima - rifiutare il cambiamento, cioè uscire dal mondo della scuola e rientrare nel mondo della ristorazione;

- la seconda - entrare nel cambiamento, quindi adeguarmi allo stesso;

- la terza - anticipare il cambiamento, quindi essere attento, critico e analitico rispetto alle evoluzioni del mondo della formazione.

Ho scelto la terza via. Oggi che il cambiamento è radicale e investe in generale tutti i settori economici, pensiamo ai metalmeccanici e al caso Fiat, mi trovo ad aver anticipato i tempi e ad essere, ancora una volta, pronto a reagire alle mille situazioni difficili che ci si parano innanzi. Certo, la mia è la scelta di un'azione quotidiana, invisibile a volte, metodica e faticosa. Penso che intervenire con articoli di denuncia sia utile solo se c'è un seguito e se la cosa non rimane un semplice atto d'accusa o di polemica. Capire quali sono i margini di manovra che la riforma ci lascia, garantire ai giovani una formazione adeguata (che consenta loro di entrare nel mondo del lavoro e al mondo del lavoro di apprezzare la loro formazione), scegliere di intervenire o meno in un Collegio Docenti cercando il confronto con i colleghi sul tipo di percorso che scegliamo di offrire ai nostri allievi... Tutto ciò è molto altro ancora non sono certo scelte facili e comode. Penso possiamo condividere che **l'unico obiettivo che dobbiamo garantire ai nostri allievi sia una formazione d'eccellenza.** Vale a dire che quel ragazzo o quella ragazza che ho dinnanzi dovranno divenire un uomo o una donna e contemporaneamente un professionista. Tutto il resto deve essere messo in subordine a questo. Quindi il mantenimento dei nostri posti di lavoro viene dopo, l'acquisto di nuove e belle attrezzature viene dopo, il mio "pallino" di cucinare questo o quello viene dopo, la ricetta della torta "come la faccio io" viene dopo. E potrei continuare all'infinito...

I CINQUE PUNTI DI DEBOLEZZA DELLA RIFORMA GELMINI:

1. La presenza di alcune materie annuali (scienze della terra, fisica, biologia, chimica).

2. L'eccessivo numero di ore di "scienze" (sei ore nelle prime classi).

3. L'esiguità delle ore di laboratori specifici (cucina anzitutto).

4. La mancanza di coerenza fra la riforma e la messa in pratica (il taglio dei fondi denunciato anche dal collega nella sua lettera).

5. L'incertezza nell'impostazione generale e la confusione didattica.

Reputo che sia nostro dovere continuare a mantenere viva l'attenzione e il dibattito su queste tematiche. Spero sia l'inizio di una collaborazione nella quale spero riusciremo a coinvolgere numerosi colleghi.

Scrivete all'indirizzo

chef.guadagno@alice.it

e raccontate ciò che funziona e che cosa non funziona nella vostra scuola.

Denunciate le situazioni limite e indicate i punti di forza che siete riusciti a scovare nella vostra realtà.

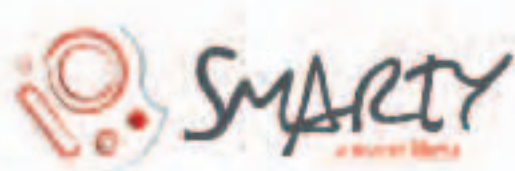
grafica: www.atlantideadv.it

Tutto in una mano!



Da oggi hai Flute, Piatto, Posate e Bicchiere, in una sola mano.

Smarty, indispensabile per ricevimenti e buffet in piedi, aperitivi, matrimoni, open house aziendali ed ogni evento di socializzazione. Pratico, colorato, riciclabile, ecologico, lavabile in lavastoviglie e riutilizzabile.



Smarty è un prodotto Paper Point. Per informazioni chiamaci allo 0575/250035 oppure visita il sito www.orofox.it



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.



GRANTORTELLONE CON FUNGHI PORCINI

con tocchetti di patate
e lardo di montagna croccante

Chef Andrea Di Felice / Ass. Cuochi di Teramo

Ingredienti

540 g di Grantortelloni
con funghi porcini
2 patate medie
3 dl di brodo vegetale
1 spicchio d'aglio
1 foglia di alloro
4 fettine di lardo di montagna
olio extravergine di oliva,
sale,
pepe nero
1 noce di burro
foglioline di maggiorana
30 g di Grana Padano a fili

- Pelate le patate, tagliatele a cubetti piccoli di circa mezzo centimetro e immergetele per qualche secondo in abbondante acqua salata. In un saltiere versate un filo di olio, lo spicchio d'aglio e la foglia di alloro e lasciate imbiondire;
- Togliete l'aglio e la foglia di alloro, unite i cubetti di patata e bagnate con il brodo vegetale. Aggiustate di sale e pepe.
- Tagliate a fettine sottili il lardo e rendetele croccanti in salamandra o nel forno.
- Cuocete i Grantortelloni con funghi porcini in abbondante acqua bollente salata, conditeli con la salsa e aggiungete la noce di burro. Disponeteli quindi nei piatti ben caldi e servite con il lardo croccante.
- Guarnite infine con ciuffi di maggiorana e Grana Padano a fili.



GRAMIGNA PAGLIA E FENO

al Prosciutto di Dozza con mirepoix d'estate e pistilli di zafferano
al profumo di aneto

Chef Mariano Tedaldi / Ass. Cuochi di Forlì e Cesena

Ingredienti

400 g di Gramigna paglia e fieno
70 g di prosciutto crudo
40 g di zucchine, 40 g di carote
40 g di melanzane, 40 g di porro
4 g di pistilli di zafferano
10 g di aneto, 30 g di burro
40 g di olio extravergine di oliva
sale, pepe

- Preparate una mirepoix di verdure con le zucchine, il porro, le melanzane e le carote.
- Tagliate poi il prosciutto a listarelle. In una padella mettetelo il burro e l'olio, aggiungete le verdure e fate rosolare a fuoco vivace.
- Unite il prosciutto e poco dopo i pistilli di zafferano.
- Aggiustate quindi di sale e pepe.
- Cuocete la Gramigna paglia e fieno in abbondante acqua bollente salata, colatela al dente e conditela con la salsa. Unite le foglioline di aneto e lasciate insaporire. Disponete nei piatti ben caldi e servite.



Il Trofeo Bruno Tasselli

Bologna

di Giuseppe Boccuzzi

Lo scorso 28 novembre all'Antoniano di Bologna si è svolto il nono "Trofeo Bruno Tasselli". L'obiettivo del concorso dedicato alla pasta fresca ripiena è quello di creare un confronto tra allievi cuochi, professionisti e le sfogline, nella ricerca di prodotti del territorio e della cultura e tradizione della "grassa" Bologna.

Dopo un'accurata valutazione della giuria di cucina, formata da Fabrizio Capannini e Angelo Natali e capitanata dal presidente Franco Rossi, Gabriella e Dante di Villa Orsi, Vittorio Camerucci e Gianni Betti, per la sessione allievi si è classificato al primo posto Alex Cabua (nella foto, con il trofeo), al secondo posto Francesco Boccuzzi e al terzo

posto Gianluca Bettucchi. Per i professionisti si è classificato al primo posto Lucio Mele, al secondo posto Mario Comitale e al terzo posto Ferdinando Ziviello.

Un ringraziamento al padrone di casa dell'Antoniano, Alessandro Caspoli, e a tutti quelli che hanno partecipato, in particolare Elio Facchini, Tatiana Bonderengo, Gennarino di Pace, Luca Pacella.

Infine, un ringraziamento a tutte le sfogline che hanno partecipato alla gara: Alina, Chiara, Susanna, Emma, Daniela, Clara e altre.



Expogast: oro e tre bronzi ai cuochi lariani

Como

All'undicesima edizione di Expogast 2010 - evento dedicato alla gastronomia internazionale, che si è svolto dal 20 al 24 novembre nei saloni di Luxexpo a Kirchberg in Lussemburgo - la squadra lariana Arte in Cucina ha ottenuto risultati di successo: una medaglia d'oro con lo chef Luigi Gandola, che ha presentato una composizione vegetale in stile fantasy, e tre medaglie di bronzo grazie alla partecipazione di Claudio Frigerio, autore di una composizione in zucchero intitolata Trionfo di rose, Alessandro Lazzati che ha presentato un menu gastronomico lariano e ad Anna Sartori (nella foto a destra), che per la sezione pasticceria ha realizzato una raffigurazione Chakra di zucchero e cioccolato.

Cinquantacinque commissari tecnici suddivisi in gruppi di cinque e provenienti da di-

verse nazioni costituivano la giuria che ha valutato l'opera degli oltre 2.400 cuochi in gara, provenienti da oltre 50 Paesi del mondo.

Il direttivo del team Arte in Cucina e il consiglio dell'Associazione dei Cuochi di Como non possono che esprimere ancora una volta la soddisfazione nel veder riconosciuto e apprezzato l'impegno dei cuochi e la professionalità con cui essi affrontano le sfide anche a livello internazionale.

Questi eccezionali risultati sono il frutto dell'appassionata dedizione della squadra e del prezioso sostegno da parte di alcuni sponsor quali: Associazione Amici di Como, Cifa forniture alberghiere, Enaip Como, Ervigel, Ghioldi e Zanussi Forgrim.



Francia

Il gusto s'impara a scuola



In occasione della "Settimana del gusto", la Delegazione Fic attiva in Francia ha organizzato delle lezioni, nelle

scuole elementari, per spiegare e fare capire ai bambini che cos'è il gusto e come funziona la percezione di: acido, dolce, salato e amaro.

Gli chef Christophe Mansi e Vincenzo Mansi, rispettivamente figlio e nipote del delegato Fic Theo Mansi, hanno tenuto l'incontro in una classe equivalente alla terza elementare italiana, per la gioia dei bambini che sono sempre contenti quando "scoprono" cose diverse da quelle che conoscevano già.

Palermo

Argento ai Mondiali di cucina

Il Culinary Team Palermo, dell'Associazione Cuochi e Pasticceri di Palermo, si è aggiudicato la Medaglia d'Argento e un diploma al "Culinary World Cup", il concorso internazionale di gastronomia che si è svolto dal 20

al 24 novembre in Lussemburgo nell'ambito della rassegna ExpoGast 2010.

Venticinque squadre nazionali hanno partecipato all'evento e circa un migliaio di cuochi e pasticceri hanno gareggiato nei grandi stand per



contendersi l'assegnazione della Coppa del Mondo.

La squadra siciliana si è distinta, in particolar modo, per l'originalità del menu propo-

sto e per il "fil rouge" che, magistralmente, univa tra loro i piatti in esposizione. Alla base delle preparazioni di quest'anno, una costante ricerca dei prodotti tipici della meravigliosa terra di Sicilia, anima di una cucina povera e nobile al contempo, che si trasforma e diventa tendenza grazie a una sapiente rivisitazione.

"Il risultato ottenuto è stato ottimo - ha dichiarato Giuseppe Giuliano, presidente dell'Associazione e coach della squadra - soprattutto se si pensa che la Culinary World Cup è un evento di rilievo mondiale".

Soddisfatto anche il responsabile delle relazioni esterne del Team, Davide Maniscalco, secondo il quale la vittoria ottenuta conferma il grande impegno della squadra per l'affermazione dell'arte culinaria siciliana nel mondo.

Un traguardo eccellente e meritato, raggiunto grazie al sacrificio, all'umiltà, alla creatività e alla straordinaria professionalità di tutti i componenti del Team.

Rimini

Cuochi in ospedale per dar gioia ai bambini



Il giorno dell'Epifania, come tutti gli anni, l'Associazione Cuochi Romagnoli della provincia di Rimini in collaborazione con Federcaccia della sezione Provinciale di Rimini e i Dottor Clown di Rimini, ha organizzato una giornata di beneficenza presso l'Ospedale Infermi di Rimini.

L'Associazione ha realizzato e regalato

ai piccoli degenti del reparto di Pediatria, costretti a letto anche nei giorni di festa, una confezione di dolci, una rosa per le mamme e dei giocattoli. È stata una giornata che ha riempito i cuori di gioia per aver portato un pizzico di felicità a chi è meno fortunato.

I doni sono stati consegnati dagli chef: presidente Cosimo Silvestri, vice presidente Corrado Buldrini, segretario Simone Ricci, tesoriere Giuseppe Bisceglia, Lady Chef Donatella Pronti e Angela Valenti, commis di cucina Stefano Casadei e presidente di Federcaccia Stefano Bianchini. I dolci sono stati preparati e confezionati nel laboratorio di pasticceria Mo.Ca. Riccione.

Latina

In gara per il miglior “Piatto tipico Pontino”



È andato al “Sandwich di pesce scia-bola su crema di lenticchie di Ventotene” dello chef Antonio Fasulo e alle “Costolette di agnello nostrano al vino rosso su crema di castagne di Norma” del giovane Massimo Maggi (nella foto), il trofeo della XIII edizione del concorso “Piatto tipico pontino”, indetto dall’Associazione Cuochi di Latina in occasione della Festa Nazionale del Cuoco. Al secondo posto, per la categoria professionisti, il “Gelato alla Cicerchia” di Germano Sepe e, per gli allievi, gli “Strozza-preti con broccoletti e spernocchie” di Matteo Napoleoni. Occasione dell’evento, presentato come consuetudine da Dino Pascali, le celebrazioni in onore di San Francesco Caracciolo, protettore della ca-

tegoria dei cuochi. Ricorrenza che gli chef della provincia di Latina hanno deciso di festeggiare all’Hotel Blue River di Terracina con un’appassionante gara, che ha visto 20 delle 250 Berrette bianche aderenti alla locale Associazione della Fic, presieduta dallo chef Luigi Lombardi, sfidarsi ai fornelli nella preparazione di piatti appositamente studiati per esaltare l’agroalimentare di qualità del Lazio meridionale. Una manifestazione unica nel suo genere, dove a essere messe in mostra da chef professionisti e allievi degli istituti alberghieri, è stato un mix di bontà e di capacità che hanno trasformato i piatti della tradizione in autentiche delizie per il palato. Sapori che si credevano persi nel tempo e che, invece, grazie anche a questo tipo di iniziative stanno tornando lentamente a riproporsi. Protagoniste della ghiotta manifestazione dunque, preparazioni volte a valorizzare prodotti dall’altissimo livello qualitativo, come il Sedano Bianco di Sperlonga, il

Carciofo di Sezze, le Olive di Gaeta, la Salsiccia di Monte San Biagio, la Marzolina e la Mozzarella di bufala Campana.

Una serata davvero magnifica, ricca di colori e di suggestive atmosfere, patrocinata dalla Provincia di Latina e dal Comune di Terracina con la collaborazione delle scuole alberghiere di Formia, Terracina e il contributo dell’Apt di Latina. A impreziosire la manifestazione la presenza del presidente nazionale della Feder-cuochi, Paolo Caldana (nella foto, durante la premiazione), che ha voluto sottolineare come oggi sia importante per i cuochi porre l’attenzione su prodotti dall’origine certa e di grande qualità per la realizzazione dei piatti da proporre alla propria clientela. Tra gli ospiti, il sindaco di Terracina Stefano Nardi, il presidente dell’Apt Paolo Graziano e il professor Giuseppe Nocca.

A decretare i vincitori due diverse giurie (una per la sezione professionisti e l’altra per la categoria allievi), composte da ristoratori, gourmet e gastronomi. Tra loro, gli chef Italo Di Cocco, Raffaele Lenti, Giulio Di Nitto, Antonello Sacchetti, Marco Graziosi ed Ernesto Viccaro, la Presidente dell’associazione “Agroalimentare in Rosa” Tiziana Briguglio e il dirigente dell’Istituto Professionale “Latina Formazione Lavoro” Mario D’Angiolillo. Al primo classificato per la categoria Professionisti è stato riconosciuto un assegno di 400 euro, mentre al primo classificato degli Allievi è andata la somma di 150 euro. Prevista per tutti invece la medaglia dell’Apt e l’attestato di partecipazione. A concludere la Festa Nazionale del Cuoco è stato un grande buffet offerto dai Maestri di cucina, dove a essere esaltate saranno ancora una volta le eccellenze del territorio Pontino da gustare in tutta la loro bontà.

Pescara

Il primo congresso dei Cuochi Pescaresi

Il 17 gennaio si è svolto il 1° congresso dell’Associazione Provinciale Cuochi Pescara sul tema “Il cuoco del Terzo millennio”. I lavori sono stati aperti dalla relazione del presidente

uscente Lorenzo Pace, che tra le altre cose ha dichiarato: “L’Associazione cuochi Pescara oltre a essere la più numerosa e attiva delle cinque Associazioni Fic abruzzesi, attraverso le numerose iniziative, si pone l’obiettivo di elevare la professionalità dei cuochi della regione verde d’Europa e di contribuire allo sviluppo della ga-



stronomia abruzzese quale strumento di crescita economica, sociale e culturale della regione”. Mentre l’ambasciatore della cucina abruzzese, lo chef Niko Romito, ha sostenuto che: “Non bisogna dividersi tra i cuochi che fanno cucina innovativa o tradizionale, ma ciò che conta è l’utilizzo dei prodotti tipici di qualità” e che “La cucina del Terzo millennio deve essere semplice, pulita e sincera”.

Dopo un ampio dibattito sul tema congressuale, l’assemblea ha riconfermato all’unanimità presidente Lorenzo Pace, presidente onorario Nicolò Di Garbo, vice presidente Lu-



Sulla tua tavola la pasta scelta dai migliori chef

Solo dall'utilizzo dei grani duri più pregiati lavorati con un metodo esclusivo, nasce la Pasta Rummo Lenta Lavorazione, l'unica premiata da Legambiente nel 2010 perché prodotta riducendo del 30% le emissioni di CO₂.



**L'UNICA
PASTA AMICA
DELL'AMBIENTE**

RUMMO
Lenta Lavorazione
Pastai a Benevento dal 1846

cio D'Angelo, segretario Rino Saturni e consiglieri Gianluca Carrozzi, Enea D'Amico, Giuseppe Di Malta, Michele Ottalevi, Enzo Piccirilli, Mario Rabottini e Luca Spinosi. Durante la cena di gala, preparata dagli chef Maurizio Carlone, Gianni Miccio, Alessandro Novello, Derio Di Carlo, Niko Landolfi, Giu-

seppe Quinzi e dal pasticciere Moreno Rossoni, sono stati nominati soci onorari l'imprenditore agroalimentare Alessandro Quartiglia e il giornalista enogastronomo Massimo Di Cintio. È stato, altresì, consegnato il premio alla carriera a uno dei fondatori dell'Associazione, lo chef Vincenzo Scerpa.

Potenza

Il campionato di Cucina contadina



Ad Arezzo il 12 e il 13 novembre all'interno della fiera Agri&Tour (salone nazionale dell'agriturismo) si è svolto il "Campionato di cucina contadina". Un concorso enogastronomico rivolto alle aziende agrituristiche. Protagonista la cucina contadina delle varie regioni d'Italia, che propone ricette tradizionali usando materie prime aziendali e locali. L'evento, condotto da Susanna Cutini e Alex Revelli Sorini, ha avuto una giuria composta da: Teresa Cremona (Touring Club), Valeria Carbone (Identità golose), Andrea Settefonti (Italia Oggi), Alberto Lupini (Italia a Tavola), Paolo Teverini (chef), Aldo Fiordelli (Guide Espresso), Federico Gatravaglia (Italia a Tavola), Paolo Pellegrini (La Nazione), Alessandro Di Pietro (Occhio alla spesa - Rai1). Un riconoscimento speciale è andato all'ottima cucina della terra di Basilicata. Secondo classificato alla gara nazionale di cucina contadina, "Grotta dell'Eremita" di Castelmezzano (PZ) con il gustoso Galletto della Maga Menga. Un piatto semplice ma appetitoso, che racchiude in sé le eccellenze culinarie della regione: Aglianico del Vulture Doc, Pecorino Doc di Filiano, Caciocavallo Podolico delle Dolomiti lucane, peperoni cruschi di Senise, un galletto ruspante

allevato a terra e la salsiccia di Cancellara Doc. È possibile gustare questo piatto immersi nell'incantevole scenario del parco di Gallipoli-Cognato Piccole Dolomiti Lucane, dov'è situata la struttura ricettiva premiata.

"Sono felicissimo del riconoscimento ottenuto - afferma Mirko Giacomo Placella, chef de La Grotta dell'Eremita - e lo dedico alla mia terra, che con la bontà dei suoi prodotti mi ha permesso di ricevere questo prestigioso premio, che spero possa essere di stimolo per tutti i giovani imprenditori agrituristiche. Puntando sulle bellezze paesaggistiche della Basilicata, sulla bontà della nostra cucina contadina e sulla qualità dei prodotti tipici lucani, l'agriturismo può essere una risorsa capace di frenare l'emigrazione dei giovani lucani. L'apprezzamento dimostrato a livello nazionale, è la prova che il settore agricolo lucano va valorizzato. La genuinità e la tipicità dei nostri prodotti deve essere salvaguardata e promossa perché capace di dare nuova linfa all'intera economia regionale in un periodo di crisi. Un ringraziamento speciale va a Terra nostra Basilicata, che grazie all'impegno profuso da anni per la promozione delle strutture agrituristiche lucane e la formazione professionale offerta agli imprenditori, ha contribuito al mio successo."

Roma

Tiscione: nel nome della cucina romana

di Giuliano Manzi



Nella storia della cucina Romana, abbiamo avuto dei grandi chef che hanno saputo mantenere alto il prestigio della sapidità dei piatti popolari, che per decenni hanno soddisfatto i più golosi intenditori dei piatti romani. Nel 2010, che si festeggia il 110° anno dalla creazione della ricetta della "Coda alla vaccinara", nata a Testaccio, cresciuta e vezzeggiata in tutto il mondo, colgo l'occasione di ricordare una famiglia che con le sue quattro generazioni, ha saputo mantenere alto questo prestigio. La famiglia Tiscione, che proprio a Testaccio opera in un famoso e vecchio ristorante, "Da Felice", che con i piatti romani sod-

disfa tutti i suoi avventori, non più popolani, ma di qualsiasi ceto, che sentono il desiderio di degustare la loro cucina tipica con piatti che rinverdiscono vecchie ricette, quali: Coda alla vaccinara, Rigatoni con paiata, Tonnarelli a cacio e pepe, Pasta e broccoli con l'arzilla, Abbacchio arrosto, Fritto alla Romana, Fave e piselli col guanciale, Puntarelle con salsa di alici, Carciofi alla Romana e alla Giudia, Amatriciana e altre squisitezze romane. Un grazie sentito a Salvatore, Alessandro e Daniele (nella foto) che continuando la tradizione ci fanno ancora degustare queste "chicche" della nostra cucina romana.

BRVNELLI. IL PECORINO DI ROMA.



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

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

Salatura: esclusivamente a secco!

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

Le forme di Pecorino Romano vengono lavate, massaggiate e

coccolate con sale marino più volte nel corso della stagionatura.

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

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

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

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

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

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

CHI È BRVNELLI?

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

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

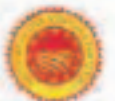


Porzionati da: 8,500/3,750/2,000 kg

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



Confezione da 1 kg



dal 1938

www.brunelli.it

Potenza

Le Associazioni sopperiscono ai tagli del Governo

di Antonio Vaccaro

Negli ultimi anni sono stati effettuati moltissimi tagli alle scuole professionali, sono state ridotte le ore di esercitazioni pratiche e sono stati dimezzati i fondi destinati alle stesse.

Le Associazioni cercano di reagire secondo i propri mezzi per sopperire al danno professionale messo in atto dal Governo, sostituendosi anche se solo parzialmente al ruolo dello Stato.

L'Associazione Cuochi Potentini a tale proposito ha dedicato gli ultimi mesi del 2010 a un percorso formativo rivolto agli allievi dell'alberghiero iscritti alla Fic. Sono stati avviati una serie di corsi di base per approfondire tematiche che, per i motivi sopra elencati, non è possibile realizzare durante le ore curriculari.

Gli allievi hanno partecipato a una "full immersion" sui principali tagli delle carni bovine e le relative cotture, curato in ogni minimo dettaglio dal prof. Domenico Antonio Vaccaro, dal capo macellaio Raffaele Votta, con la preziosa collaborazione della prof.ssa Teresa Agostino, che ne ha curato l'aspetto merceologico-nutrizionale.

Un altro percorso è stato dedicato alla pasticceria di base, curato dal prof. Antonio Stigliani, arricchito di tanti piccoli dettagli professionali per ottimizzare la resa degli impasti e del prodotto finito.

L'ultima tappa di questo percorso di approfondimento è stata realizzata dal prof. Antonio Vaccaro, che ha diretto due corsi di livello di-

verso, sull'intaglio dei vegetali.

In tutte e tre le occasioni il numero dei partecipanti è stato elevato e la platea non ha lesinato nel richiedere interventi dello stesso tipo per altre tematiche inerenti la nostra professione.



Melfi

La tagliatella più lunga del mondo

di Romeo T. Palumbo



Foto: V. - Alessandro Ruffino

Quest'anno a Melfi nella 51a edizione della sagra della "varola" sono stati battuti almeno due record: il primo è riguarda il numero dei partecipanti; il secondo la "tagliatella di castagna più lunga del mondo". È stato bello vederne raggiungere i 101 metri, ad opera dei ragazzi dell'Associazione Cuochi del Vulture (Acv) con la piazza gremita (nella foto) che incitava e partecipava attivamente al conseguimento dell'obiettivo.

Un'ora di tempo durante la quale gli chef dell'Acv, guidati da Romeo Palumbo, Vito Macchia e dal presidente Antonio Zazzerini,

hanno lavorato magnificamente l'impasto di farina, castagne e uova, realizzando appunto la tagliatella.

Non meno di 30mila visitatori che hanno invaso la cittadina lucana, mentre nella piazza dove si svolgeva la manifestazione altri chef realizzavano una scultura di ghiaccio raffigurante l'emblema cittadino (nella foto), altri realizzavano sculture vegetali.

Lungo le strade e lungo le vie del centro, giocolieri, artisti di strada e gruppi folcloristici hanno intrattenuto i moltissimi curiosi visitatori. La manifestazione si è conclusa con la "varolata". Sono state arrostiti circa 70 quintali di castagne e degustato vino Aglianico e prodotti tipici lucani.

Il centro cittadino è stato teatro di stand e salone del gusto dell'Associazione, grazie anche alla collaborazione dell'Amministrazione comunale.

Approvato dalla



Cuochi di Trapani: il ventennale

di Mariano Giaconia

Sono trascorsi vent'anni da quando, il 14 novembre 1990, un gruppo di chef trapanesi - Ignazio Alagna, Ignazio Stellino, Mario



Bianco, Angelo Di Fiore, Matteo Giurlanda, Salvatore Genna, Maurizio Vinci, Michele Marino, Antonino Li Causi - si recò dal notaio Giovanni Barresi, per costituire l'Associazione Provinciale dei Cuochi Trapanesi (Apct), dando vita a un movimento che da allora non ha cono-

sciuto alcuna sosta o cedimento strutturale.

Hanno formato un gruppo di validi e seri professionisti, che hanno saputo valorizzare la figura del cuoco arricchendone il bagaglio culturale e professionale. Questo grazie alle numerose attività e iniziative che nel corso degli anni hanno visto avvicinarsi i presidenti Stellino, Todaro e Giurlanda, che con il loro impegno e la collaborazione di tutti i componenti del Direttivo hanno portato avanti e realizzato tante manifestazioni, concorsi culinari, dimostrazioni e corsi di aggiornamento professionale rivolti ai professionisti e agli allievi cuochi. Tutti, in ogni caso, hanno fatto tesoro di ogni esperienza e molti hanno messo in pratica ogni apprendimento. Basti ricordare i vari concorsi culinari del "Premio Cav. Cascino", dei concorsi per allievi sulla "Cucina Mediterranea", i corsi di cucina e pasticceria, decorazioni artistiche e cioccolateria curati da grandi maestri, come Giuseppe Giuliano e Davide Malizia. Dimostrazioni sull'intaglio dei vegetali curati dai maestri Andrea Mazarese e Maurizio Vinci. Per non dimenticare l'appuntamento annuale con la Festa del Cuoco, vanto della nostra Associazione, celebrata ogni anno, da quando è stata istituita, con sempre nuove iniziative

e grande senso della solidarietà. Le varie conviviali per rispettare oltre allo spirito associativo anche il senso di amicizia che c'è in tutto il gruppo di Trapani e provincia.

In occasione della ricorrenza del nostro Ventennale, siamo stati ospitati presso la Sala Ricevimenti "Baglio BORGESATI" di Salemi e siamo lieti di avere trascorso una serata all'insegna della serenità, della semplicità e della familiarità che sempre ci hanno contraddistinto. Abbiamo invitato altre associazioni di categoria, come la Fisar, che ha risposto all'invito con un nutrito gruppo di rappresentanti. Il loro presidente Attilio Vinci, scrittore ed enogastronomo, ha elogiato le nostre iniziative e ha manifestato l'intenzione di intraprendere con la nostra Associazione un rapporto di collaborazione, con il preciso intento di valorizzare ulteriormente il cibo del nostro territorio accoppiato ai nostri vini. Abbiamo avuto il piacere di ospitare il Cav. Mario Consentino, presidente Urco, il quale nel consegnare i collari del Collegium Cocorum della Fic agli chef Mario Bianco, Ambrogio Farina e Andrea Mazarese, si è detto onorato di trascorrere una serata tra "amici". Il Direttivo dell'Apct al completo ha voluto consegnargli una targa in ricordo dei suoi due mandati presidenziali. Erano presenti alla serata anche il presidente dell'Associazione di Agrigento, Salvatore Gambuzza e il delegato di Sciacca Giovanni Montemaggiore.

Il presidente Matteo Giurlanda, soddisfatto per la riuscita della serata, che ha visto oltre 380 invitati, ha voluto ringraziare: la famiglia De Marco proprietaria della struttura ospitante; le ditte sponsor della serata Marr, Quartiglia, Firriato, Pastovo, General Fruit, Gaudino, etc.; lo chef Vincenzo Mazarese con la sua brigata; il personale di sala e ricevimento, messi a disposizione degli Ipsar di Castelvetrano ed Erice, per la preziosa collaborazione.

Vuoi scrivere su IL CUOCO?

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

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

Federazione Italiana Cuochi, piazza delle Crociate 15, 00162 ROMA. Oppure con una e-mail a: **fic@fic.it**

I requisiti: i testi devono essere firmati e salvati in file di word e non superare le 1.500 battute. Le fotografie devono essere stampe oppure file jpg o 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.



Le farine n. **1** in cucina



Chiamaci allo
0429 649110
per conoscere il nostro
rivenditore di zona
più vicino



Qualità che si vede®

info@molinoquaglia.com
www.molinoquaglia.com

Allievi cuochi: medaglie al merito

di **Moreno Tosi**



Eccoli! Sono il futuro della tradizione culinaria del Varesotto. Ancora una volta, presso l'Istituto G. Falcone di Gallarate (VA), sono stati premiati i migliori allievi delle scuole alberghiere. Dopo un percorso triennale presso gli istituti della provincia di Varese, questi ragazzi hanno dimostrato per la professione che abbracceranno amore, spirito di sacrificio e voglia di apprendere, le stesse qualità che hanno reso immortali i più grandi chef del passato e del presente, come Scappi, Artusi, Marchesi e Adrià, solo per fare qualche nome, e moltissimi altri che quotidianamente dispensano la loro arte a tutti coloro che vogliono goderne, dando lustro a una professione, che oggi più che mai, offre l'opportunità di ottenere grandissime soddisfazioni economiche e gratificazioni professionali.

Proprio per rimarcare questo concetto ci sembra opportuno presentarvi questi chef in erba, che hanno meritato la medaglia d'oro: Francesco Albertella, Gaia Paganini, Edoardo Rognone, Giuseppe Sorrentino e Francesca Specchia. Non meno importanti i ragazzi premiati con la medaglia d'argento: Luca Battaglia, Stefano Battaini, Lorenzo Colombo, Giulia Legnani, Davide Vanoli, Filippo Zaroli. Sul terzo gradino, dimostrando comunque grandissima professionalità, si sono piazzati: Eleonora Bottinelli, Alessia Gabrieli, Salvatore Sclafani e Stefano Zanisi.

Un sentito ringraziamento va a tutte le

scuole alberghiere e professionali che, nonostante le palesi difficoltà dovute all'attuale crisi economica, spendono proficuamente le energie disponibili per formare dei professionisti competenti.

Oltre agli allievi, sono stati riconosciuti alcuni chef che si sono distinti nello svolgimento del proprio lavoro: Tiziano Marin e Michele Mauri, insigniti del "Cordon Bleu", un riconoscimento che viene attribuito a coloro i quali hanno sublimato i buongustai per almeno 15 anni dimostrando abilità, competenza e professionalità.

Sono stati comunicati inoltre i nominativi degli chef che verranno insigniti del collare del Collegium Cocorum, un'onorificenza nazionale della Fic che viene assegnata a Roma agli chef che si sono distinti dopo cinque lustri di attività. Alla serata erano presenti Giordano Ricevuti, Annarita Spadari e Marco De Maddalena.

Il menu che gli allievi dell'Istituto alberghiero di Gallarate hanno preparato quest'anno, ha dimostrato il loro grado di preparazione, grazie anche allo staff guidato dallo chef Andrea Ferro, e ha valorizzato i prodotti della provincia, contribuendo a sensibilizzare la promozione del territorio anche attraverso la cucina, componente essenziale per uno sviluppo economico e turistico.

Un apprezzabile riconoscimento è stato dato anche dalle autorità che hanno partecipato alla serata, le quali hanno sottolineato l'importanza delle attività svolte da associazioni come questa per promuovere in modo virtuoso la professionalità della ristorazione e migliorare la vocazione turistica del Varesotto.

La serata che ha dato la possibilità di confrontarsi con idee, proposte e progetti per il futuro è stata vissuta principalmente all'insegna del divertimento ed in questa atmosfera il presidente dell'Associazione Cuochi Varesini (www.cuochivarese.it) Girolamo Elisir e i componenti del Consiglio, hanno auspicato grandi soddisfazioni a tutti i professionisti e simpatizzanti della grande famiglia delle Berrette bianche. Un ringraziamento sincero va anche agli sponsor, partner insostituibili per la realizzazione dei progetti presenti e futuri.

La cucina è come l'antro dell'alchimista, dove i cibi cuociono, ribollono, i liquidi fermentano e vengono alla fine raccolti dal cuoco/alchimista. La cottura è dunque l'operazione che trasforma il cibo crudo in una preparazione gastronomica. Per ottenere i migliori risultati occorrono gli attrezzi, gli utensili, i recipienti di cottura e i materiali più adatti: noi dell'Alberghiera Medagliani forniamo tutto questo, da oltre 150 anni, ai cuochi professionisti.

www.mirkobozzato.it



SEE PAGE 3
FOR THE ITALIAN TEXT

More concreteness and visibility for a successful F.I.C.

by Paolo Caldana
national President of FIC

Too much time has gone by in uncertainty. Too many lost opportunities. Many promises not kept. The time has come to be decisive, dynamic and positive in what we do. From now on, words will no longer have any value if not supported by the facts.

The professional category of Italian chefs needs to find strong political support in F.I.C. and in its managers, a support which must arrive through the proper channels, in order to be able to examine, analyse and solve the many problems linked to the profession of chef. Some of the most important are linked to employment, contractual aspects, safety in the work place and the protection of health.

In order to intervene in these matters and to contribute to improving the current situation, F.I.C. must endeavour to find the right spokesmen and although it already belongs to some of the Government's ministerial Commissions, it must also expand its presence to other Ministries, because it is here that Italian chefs must be able to tell their story and enforce their rights.

So, by doing this, F.I.C. could become the sole spokesman of the institutions with regard to the food and wine sector and finally establish some firm points which can defend the professionalism of catering operators.

And again, F.I.C. recognises the need to win greater visibility, entering the world of the media with strength and seizing every opportunity to strengthen its own image in the various information channels, be they TV, the press, the radio or the web. And about Internet, we must admit that today this is the most effective and immediate means of communication, and that in order to be successful, every one of us must keep up with the times and learn to use means of information just as well as we know how to use a kitchen.

One of the main resources of F.I.C. for achieving these targets are Young People and it is on all of them that we must concentrate. How? By offering them more security and putting at their disposal our experience. F.I.C. is committed to being an active consultant, present in professional colleges, supporting

teachers and studying valid training projects, following future chefs even after they have finished college, finding jobs for them and following them in the great job world.

Finally Federcuochi is looking to the future. Also thanks to the new F.I.C. Promotion, which will have a crucial role in the entrepreneurial growth of the body. Some programs already exist and shortly the results will be shared with all members.

The F.I.C. of tomorrow will not only be a body for its members, but it will be a reference point and a support, because the members will be able to use and benefit from concrete services. It is only in this way that that sharing and cohesion which has always been a feature of the great family of Italian chefs will once again shine out.

In just a short time, we can make our Federation become the image of Italian cuisine throughout the world, a symbol of quality and professionalism. Each one of us must treasure not the work which has been done well, but rather that which "hasn't" been done well. Work must be team work and the work of people who dedicate their professionalism to F.I.C. with determination, conviction and by putting their precious time at disposal.

The time of "ifs" and "we will do" is finished. There is no going back.



SEE PAGE 16
FOR THE ITALIAN TEXT

Circles in the air: tools for mixing

by di Eugenio Medagliani



Whisks and beaters over the centuries and throughout the world. These are the objects sought after by a collector who has recorded, photographed and turned them into a book just off the presses. A museum in paper form which illustrates the material nature of the object and the originality of its creations in different materials, sizes and shapes, according to the period and place.

During the month of November 2010 the

book by the architect from Brescia Giuseppe Ferrari was printed, presenting objects and gestures for mixing foods and different ways to apply these tools when using them. Circles in the air – this is the title – it is not presented as an illustrated catalogue but as a paper which proposes, through accurate quotations, different interpretations and etymological, anthropological and historical studies about the molinilli (another word less onomatopoeic than frullini), which in its Creole origins is well suited to indicate "something used to move and stir" and which produces a different element from just mixing. All the objects represented in this book are part of Ferrari's private collection.

Like the magician and the alchemist, in creating his magic the chef relies on three basic elements: water, air and fire.

Mixing, and more so, whisking, i.e. producing quickly the introduction of an external element – air – which causes profound changes in the composition and in the resulting amalgamation of elements.

The simple gesture has a complicated basis. Elementary products lead us to complex and structured preparation.

It seems easy to whip an egg white. The egg white may not be beaten enough, with the result that it does not increase in volume sufficiently, or it may deflate too soon or, when it is beaten too much, it becomes only partially whipped. **Artusi wrote that an egg white is beaten well "when it can support a two lira silver coin"**; various cooking texts state that you must go on beating the egg white until the froth forms peaks which stand up on their own.

The wide range of ingredients to be mixed is chosen each time and developed by tradition, handed down, almost naturally and immediately verified, carried out according to free intuitions or experiments associated to the processing of known ingredients.

Whisking is a habit or a skill. Even without yeasts, man has succeeded in capturing the air which surrounds him and trapping it among other ingredients to make his preparations (or his specialities), lighter and softer, well amalgamated and bound.

In the tents of the nomadic people of Mongolia (Gher) the women whisk the

Aerak or the Koumiss non-stop for 24 hours; the process is repeated in the same way and handed down from mother to daughter, as if the steppe revolves around the sheep's skin around the whisk. Its construction is simple, as that of almost all whisks made by craftsmen in wood, the modification always con-

cerns the end part, the one which develops the chemical process and which is responsible for the physical changes.

In Mexico, as in other Central and South American countries, the most imaginative, well-designed and original styles characterise the wooden

Mulinelli, as they are called familiarly, used to mix milk and cocoa or water and corn flour.

In Japan the tea ceremony require a whisk made from a little bamboo cane. In Finland dried birch branches are used to mix the scented, soothing waters of the sauna.

New whisk shapes make use of rotation mechanics. The spirals, experimented through ingenious industrial or artisan autarkic solutions are the result of random design and functionality discovered by the little village workshop. In this way vertical rotation whisks, pressure beaters, beaters with gears, a wheel and side handle which follow styles and designs typical of industrial research



SEE PAGE 20
FOR THE ITALIAN TEXT



Foie Gras: delights and torture

by Sergio G. Grasso
food anthropologist

Force-feeding geese to obtain the delicious foie gras is an ancient tradition going back thousands of years to the ancient Egyptians and then to the Greeks and Romans. Today this speciality is a source of pride for the French, but it is also produced in Italy.

Every passion springs from an obsession and foie gras is no exception. The first obsession is that which the bird – the goose or the duck – demonstrates with regard to every type of high-calory culinary delight. Unlike what happens to human gourmands, this obsession of the fowl for food – especially glucides, i.e. starch and sugar – does not end up on the hips, thighs and buttocks as happens to we humans, but concentrates in the bird's liver causing it to grow (steatosis), making the organ increase eight times in volume and weight.

But geese do not suffer from bulimia and are not unconsciously suicidal as happens with hu-

mans, responding, instead to a natural instinct already observed by the Ancient Egyptians during the migration season. Before its non-stop flights of thousands of kilometres without the possibility of eating, the wild goose swallows enormous quantities of food so that it can build up reserves of fuel-energy in the form of fat. Camels store it in their humps, geese in their livers.

The first Egyptian to hunt a goose immediately after its migration tasted the enormous liver and, not surprisingly, found it wonderful. The desire to be able to replicate this wonder of gastronomic nature led it to "help" the bird to stuff itself with carbohydrates: in a nice or not-so-nice way. The second method prevailed and the oldest and most complete way of force-feeding geese with dates and barley can still be seen on the walls of one of the tombs in Saqqara (Egypt).

The destiny of geese was marked from that far-off day four thousand years ago. The Greeks force-fed them with wheat crushed in water, while the Romans preferred to stuff them with fermented dried figs and balls of bread soaked in oil to help the geese swallow; not satisfied with this wickedness, they gave them very little to drink, kept them in the dark and nailed their feet to the ground. According to Juvenal, female and young geese produced the best Foie Gras, which was kept in milk and honey to make it lose its pervading bitter taste, as is still done today in Friuli with pig's liver. The figs used to force-feed Roman geese were dried and sugared and made the livers of these birds even higher in calories.

Regarding this, the Latin for "fegato" (liver in Italian) was "iecur" and the expression icur ficatum which meant the "liver fattened by figs" already in the 6th century B.C. lost the first word ficatum to become figitum and then the whole organ became "fegato". Both medieval and modern history is also full of stories about the gastronomic obsession for foie gras. Here is one episode: towards the end of the Eighteenth century, Louis XVI exchanged a whole area for a bowl of Foie Gras...

THE PRODUCTION TECHNIQUE

From the health and safety point of view, Foie Gras is nothing other than an oversized liver removed from an absolutely healthy bird (perhaps unhappy, but we know: unfortunate events make the liver get bigger...) which carries an abundant reserve of food and which returns to normal dimensions once it is no longer force-fed. You mustn't listen to people who say that the goose is "sick", "diabetic" or "cirrhotic". If this were the case, its sale would be banned. The goose eats – a lot, perhaps too much – by instinct. It certainly



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).

isn't necessary to force-feed the bird as happens in most rearers. Following the example of the ancient Romans, the most unfortunate birds (the majority still today) live in tiny cages which make every movement impossible, thus making the birds even fatter. In the French region of Périgord, one of the feet of the bird is often nailed to the ground... So, a long tube is threaded into the bird's neck 5 or even 8 times a day through which a paste of cooked, salty corn is stuffed weighing half a kilo. More or less as if a person weighing 80 kilos was forced to eat 20 kilos of spaghetti a day!

In 2004 a law banned the forced feeding (more nobly defined as "gavage") of geese and ducks in Italy, but it only took 2 years for this ban to be bypassed. In spite of this, some Italian producers of foie gra abandoned the technique of gavage which the French do not know how to and do not want to give up. Just a few but good ones, some national producers have returned to the tradition of feeding geese just with figs and without the torture of the funnel. The result is a smaller liver (it doesn't exceed 400 gr.), of a darker colour than that obtained with the gavage method but with a fuller, more characteristic taste, pleasantly aromatic and infinitely more moral.

THE VARIETIES ON THE MARKET

To understand how to distinguish among the thousands of products on offer (sometimes with scandalous prices, both high and low) on the shelves of specialist shops, some explanations follow about the main forms in which Foie Gras is marketed:

- Raw, whole or fresh – with regular lobes, uniform in colour, smooth and full - it can be kept for 20 days in the fridge at + 4°C; wonderful sautéed with onions and raisins.
- Semi-cooked or pasteurised – in a jar, torchon or sealed jug – it keeps in the fridge for 3 months – it is truffled and the whole one is

preferable to the one in pieces.

- Under a layer of fat in a jug – the liver is sterilised in a hermetic jug with its fat and an addition of goose fat – it keeps for as much as 2 years and improves with time.

- Paté de Foie Gras – the one from Strasbourg is marinated in Cognac, semi-cooked and truffled with black truffle. It can be found in typical little ceramic jars and should be eaten with warm toast. Certain dubious cheap little tins bearing the pompous words "paté de foie truffé" almost certainly contain a mixture of pig's fat, veal and pork liver duly corrected with the flavour of synthetic truffle.

- Delices de Foie Gras (also Timbale, Lingot or Supreme) – does not contain more than 20% of foie gras and is mixed with a stuffing of meat, bacon fat, other livers, etc.

- Purée de Foie-Gras – produced with 50% of goose foie gras in purée form.

HOW TO PRESERVE AND SERVE IT

Foie gras is a product which should always be kept in the fridge in its own container or, if raw, in a glass container as long as not hermetically sealed. Before serving it, leave it at room temperature for at least 20 minutes. In this way the meat oxygenates and manages to completely express all its flavours. To prevent the portions from breaking, the pre-cooked type should be cut to the required thickness with a thin, not-serrated, very sharp knife, heated in boiling water. It is a good idea to cut the liver at the last minute to prevent oxidation from giving it a rather unpleasant colour. The portions already cut can be kept fresh on a plate resting on chopped ice. For each person, from 50 to 70 grams can be calculated as a starter and from 100 to 130 grams as a main course. Preserved or semi-preserved Foie Gras, including paté, can be eaten just as it is, resting (not spread for goodness sake) on slices of lightly toasted bread.



SEE PAGE 22
FOR THE ITALIAN TEXT

Parties in villas, joyful splendour of the past?

by Stefano Pepe

For chefs and restaurateurs, the catering and banqueting business today offers interesting job possibilities. Meeting with Marco Rizzolo and Federica Rizzolo, President and commercial director of Ristorando - Banqueting e Catering in Camposampiero (PD)

In the lives of all of us there are important moments which cannot be forgotten and which remain in our memory for ever: reaching adulthood, the birth of a child, a wedding, graduation, but also a success or the launch of a new business venture. Important events which are worth celebrating and sharing with family, dear friends and acquaintances, all united around a good (and beautiful) table, enjoying and delighting in those unrepeatable moments.

The refined restaurant or the famous venue offers so many advantages and a fewer problems, but what if the event takes place in your garden or in your country house? Or in the park of that characteristic mansion or medieval castle with the joyful splendour of parties as in the past? And all, naturally, with the same quality of cooking of that famous, renowned restaurant. Only like this is it possible to offer ourselves and others the "best".

It is in the wake of this "event fashion" that companies specialising in catering and banqueting started to make a name for themselves, in every circumstance, with taste and measure, creating a welcoming atmosphere of elegance, setting up receptions and banquettes in the most inconceivable places and in the most charming locations.

Ristorando - Banqueting e Catering of Camposampiero, in the Province of Padua is one of these.

Marco, how did your company start?

"I and the current founder partners come from a Group offering services of a social nature, within which a canteen service coordinated by my sister Federica already existed. Over the years, other small production companies in the area asked us to provide them with meals for their workers and we expanded the number of utilities served. Although this was a canteen,

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!

Amoretti
SPECIALITÀ ALIMENTARI

PARMIGIANO REGGIANO / PROSCIUTTO DI PARMA / PROSCIUTTO DI S. DANIELE / CULATELLO DI ZIBELLIO / PROSCIUTTO DI PRAGA / SALAME DI FELINO / ZAMPONE DI MODENA / COPPA PIACENTINA / BAUDERNSPECK / SAUMIS E CARNE IN SCATOLA / CHAMPAGNE DOM PERIGNON / CHAMPAGNE CRISTAL / PESCE CONSERVATO / SALMONE AFFUMICATO / TAVIALE RISSE / PATE DI STRASBURGO / TROTTI SALMONATE AFFUMICATE / LOMACHE DI BORGOGNA / TARTUFI D'ALBA / CREMA DI FORDI TARTURATA / DROGHE E SPEZIE / SALSE E SENAPI / CONSERVATI SOTT'ACETO / CONSERVATI SOTT'OLIO / FRUTTA SECCA E FANDITA / DORTAGGI AL NATURALE / SUCCHI DI FRUTTA / CONFETTURE / FRUTTA ALLO SCIROPO / CREME PER MINISTRE / PREPARATI PER PASTICCERIA

AMORETTI S.P.A. SPECIALITÀ ALIMENTARI • 43030 PAROLA (PARMA) TELEFONO (0521) 825224 • TELEX AMA 530504

as a result of the satisfaction for the service we offered, we began to receive requests for small banqueting events. We decided to get started: we purchased the business branch from the Group and we founded the current company. It hasn't been easy to get this far, but we have realised a small dream".

And you, Federica you were already working in the sector?

"I was already working in the canteen before, but before that I had attended a school for fashion designers, and my dream had been to work for famous fashion houses. Once I graduated, I found a job in Milan but serious family commitments made me miss the boat, preferring to deal with family matters rather than following my aspirations". While waiting, thanks to my brother Marco, I joined the company he was working for and found myself catapulted into a canteen kitchen. The cooking world fascinated me, a bit like the fashion world: creating different forms and things, experimenting, giving free play to my own creativity, imagination and expressive taste. I attended many cooking courses with well-known chefs".

Marco, but how can a group of people learn in such a short time how to "find their way" in a difficult world like that of catering?

"We started small, with awareness and humility, but with the enthusiasm of a large team, with the desire to grow and above all to learn from the "big" companies.

Did you use the collaboration of professionals?

"We had to. We certainly couldn't reach good levels on our own in a sector where catering is in constant evolution with services, methods of presentation, trends and other things. We were helped by the Chefs Association of Padua and Terme Euganee of FIC, the president at that time Archimede Ottaviani, where we found the collaboration and experience of valid professionals.

After a good running-in period, we felt we were ready to enter a higher market segment, the monopoly of the "big" and we brought into our firm two well-known members of FIC. We entrusted them with our ambitions and production responsibilities in the Banqueting sector, achieving positive results in a short time".

What was behind your success?

"A careful analysis of the market, diversifica-

tion of services and products from the competition together with a good professional level".

Federica, who are your Banqueting customers?

"In addition to our private customers who engage us for special events (weddings, graduations, christenings, etc.) lately there is a large request from large and medium sized companies, who want to offer a more dynamic and modern image, even through a convivial moment, to celebrate important working ventures with buyers and partners outside the company".

Who are your customers?

"Our "customer package" includes institutional and local administration bodies, also of foreign countries, event agencies, university departments in our area, ecclesiastical organisations, trade fairs, a large banking institute, local leading industries, villas and locations used for events and others. A list which says a lot about the demand and the type of users in this market which, I believe, is in constant, even if gradual, growth".

Your range of action and type of service?

"By strategic choice, our company stops at events with around 400-450 participants, therefore we operate in a "small and medium" segment in order to be able to give our customers a particularly accurate and elegant service. Our market or range of action is limited, again by choice, to our province and bordering provinces where we have our headquarters. We have had requests for services in the area of Cortina, lake Garda, and even Turin, but for honesty and correctness towards the customer we have always refused: operating a long way from our operating and logistical headquarters, a part from the question of cost, always entails inevitable problems which would have repercussions on the quality of the service we offer".

And how do you see your future, Federica?

To consolidate our slice of the market, growing and expanding further with the awareness of our means, gradually without spoiling the image and type of service which we have given up to now".

And that famous "boat" for Milan?

"I don't think I'll ever catch it now, the opportunities and satisfactions which this job and this company are giving me, in spite of the sacrifices and difficulties involved, are higher

and more gratifying, even to the detriment of a little girl's dream".



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 48
FOR THE
ITALIAN TEXT

The NIC

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

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

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

Pensavo fossero...

... Piramidi d'Egitto

invece sono gelatine di frutta
con zucchero filato su letto
di amaretti sbriciolati.

LA RICETTA

Tagliare a cubetti regolari 30 grammi di cocco, 30 grammi di melone, 30 grammi di mango e 30 grammi di uva bianca, 30 grammi di mirtilli e 30 grammi di lamponi. Inserire ciascun tipo di frutta in stampi piramidali foderati con pellicola alimentare. Preparare una gelatina al Porto utilizzando 75 grammi di Porto, 10 grammi di gelatina e uno sciroppo composto da 25 grammi di acqua e 25 grammi di zucchero. Colare la gelatina negli stampi e lasciare raffreddare. Togliere le gelatine, sbriciolare gli amaretti e decorare con zucchero filato formando piccole matassine.

Immagine tratta dal libro "Pensavo fosse... invece è! Giochi di percezione nel gusto", edito da La Rassegna (Bergamo), a cura di Daniela Nezosì (Accademia del Gusto, Ascom Confcommercio, Bergamo) con le ricette di Francesco Gotti e le fotografie di Paolo Chiodini (Studio fotografico Photofecnica, Brusaporto - BG).



NUOVA COLLEZIONE
GIACCA ITALIA

carine

WWW.CARINE.IT



GIANNINO E SALVATORE FLORIO
CHEF

RISTORANTE DA GIANNINO
AGEROLA

ATTREZZATURE
per la RISTORAZIONE **de luca**

info@delucaitalia.it
www.delucaitalia.it