

Cil Cuoco



Magazine
Ufficiale della
Federazione
Italiana Cuochi

N. 298
Marzo/Aprile 2011

Rinnovo cariche
Paolo Caldana
rieletto Presidente
nazionale Fic

La FIC in Italia
e nel mondo
notizie dalle
associazioni

Paola Budel
rigore e umiltà
rendono
grandi i cuochi

Professionisti della cucina in Campidoglio



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



APPROVATO DA



KENWOOD

CREATE MORE



Dalla parte dei cuochi

di Paolo Caldana
Presidente nazionale Fic

Cari amici e colleghi, sono orgoglioso di essere stato riconfermato alla guida della nostra Federazione Italiana Cuochi. I prossimi quattro anni di mandato mi vedranno impegnato innanzitutto nel concretizzare e portare a termine quanto iniziato nella precedente legislatura. Poi, nell'attuare i punti di un nuovo programma volto a rafforzare il valore e il prestigio della F.I.C. e dei numerosi cuochi associati che ne fanno parte. Alle parole seguiranno i fatti e con la partecipazione attiva delle diverse Associazioni Provinciali, Unioni Regionali e Delegazioni Estere si raggiungeranno nuovi importanti traguardi. I cuochi professionisti sono la F.I.C. ed è alla loro crescita, tutela e formazione che guardano i punti in programma, che qui di seguito sintetizzo:

1. Offrire ai cuochi della F.I.C. opportunità di formazione e aggiornamento professionale;
2. Promuovere un'organizzazione sempre più manageriale delle Associazioni Provinciali, Unioni Regionali e Delegazioni Estere della F.I.C.;
3. Razionalizzare e rendere più trasparente l'apparato amministrativo, fiscale e legislativo della F.I.C.;
4. Individuare i problemi della categoria dei cuochi e lavorare per la tutela del lavoro e dei contratti di lavoro;
5. Aumentare il numero e le tipologie dei servizi offerti dalla F.I.C. ai propri associati;
6. Conseguire un maggiore sostegno politico per la categoria professionale dei cuochi e rafforzare i rapporti con i Ministeri e la presenza nelle commissioni;
7. Ottimizzare la relazione tra la F.I.C. e la WACS (Associazione mondiale dei cuochi);
8. Sostenere e promuovere il Compartimento dei giovani cuochi della F.I.C.;
9. Avviare una vera e propria Scuola di formazione professionale ad uso dei soci F.I.C.;
10. Potenziare e diffondere l'immagine della F.I.C. attraverso ogni canale di comunicazione (stampa, radio, tv), il sito web F.I.C. e la rivista Il Cuoco, al cui rinnovamento si sta già lavorando.

Ai tanti altri punti in programma aggiungo qui un invito a tutti i soci F.I.C.: per crescere la nostra Federazione ha bisogno della partecipazione di tutti noi, di un dialogo costante tra soci e dirigenza, giovani allievi, professionisti e veterani della cucina. Dobbiamo muoverci tutti insieme, come una vera squadra, con il desiderio di condividere una realtà associativa forte e consapevole della sua storia e del suo attuale sviluppo.

SOMMARIO



IN COPERTINA:
La chef Paola Budel e i cuochi Fic riuniti in Campidoglio

IL CUOCO n. 298

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:
Giovanni Abate, Claudio Balzan, Alessandro Circiello,
Luigi Cremona, Michele D'Agostino, Ciro D'Elia,
Sara Farnetti, Rosanna E. Mellone, Sergio G. Grasso,
Giovanni Guadagno, Enza Martoccia, Eugenio
Medagliani, Rosanna E. Melone, Lorenzo Pace,
Stefano Pepe, Rocco Pozzulo, Gaetano Riccio,
Cosimo Silvestri, Alberto Somaschini, Marco Valletta,
Calogero Vetro, Antonio Zizzerini
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

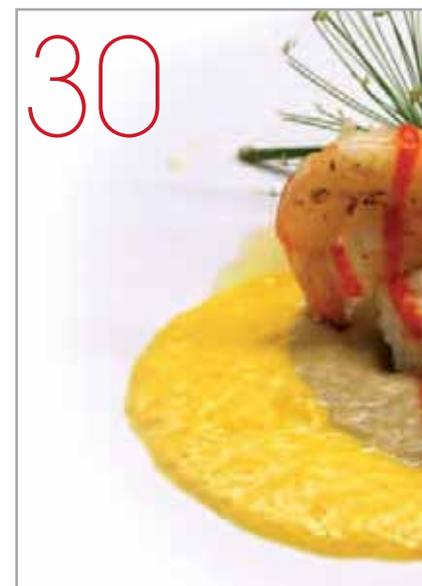
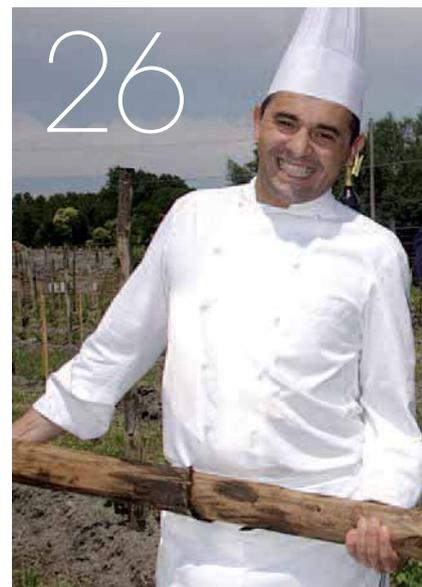
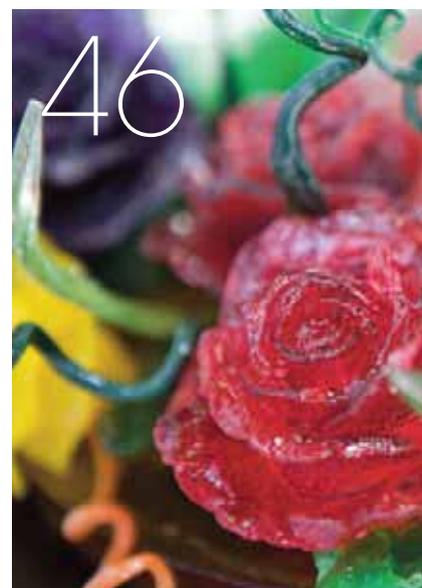
Abbonamento annuo
Italia € 35 - Europa € 45 - Extra Europa € 60

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



Associata all'USPI
Unione Stampa Periodica Italiana

3	Editoriale Dalla parte dei cuochi
8	Notizie & eventi
16	Saperi & sapori Le lame in ceramica
18	Buono a sapersi Sottovuoto: norme igieniche da rispettare
20	Il Prodotto Il Prosciutto di San Daniele Dop
24	Locali da gourmet Venissa: la cucina di Paola Budel
28	La Fic nel mondo Giovanni Abate, da Palermo a Bahia
32	Nazionale Italiana Cuochi Il trionfo agli europei di Dublino
36	Ateneo della cucina italiana Il modello alimentare mediterraneo
40	Corsi e concorsi SuperArtistica 2011 a Rimini Fiera
44	Internazionali d'Italia 2011 a Carrara Fiere
48	Spazio Giovani L'olio extravergine d'oliva
50	Scuola e formazione La Riforma Gelmini
52	Salute nel piatto Fritti: la rivincita del gusto
54	Cibi e storie Semplicemente Pane
57	Vita associativa Agrigento
58	Campania
59	Basilicata, Vulture
60	Campania
61	Lecco, Padova
62	Napoli
64	Pescara, Potenza
66	Potenza
68	Romagna
70	Salerno, Trapani
72	Bari
74	English text
82	Giochi di cucina





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

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



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

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

Presidente
PAOLO CALDANA

Presidente Onorario
SCALISI GAETANO

Responsabile di segreteria
SALVATORE BRUNO

Vice Presidente Vicario
GIUSEPPE CASALE

Vice Presidente Nord
FERNANDO BASSI

Vice Presidente Centro
GABRIELLA BUGARI

Vice Presidente Sud
GIACOMO GIANCASPRO

Tesoriere
CARMELO FABBRICATORE

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 - Beccilini 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



carine

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.
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	
<input type="checkbox"/> DESIDERO PAGARE ALLA CONSEGNA DEL PACCO - SPESE DI GESTIONE € 5,00												TOTALE	
<input type="checkbox"/> DESIDERO PAGARE CON CARTA DI CREDITO N° _____ TIPO _____ SCADE _____													

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



CUOCO



RICEVIMENTO
BAR



POLO
T-SHIRT



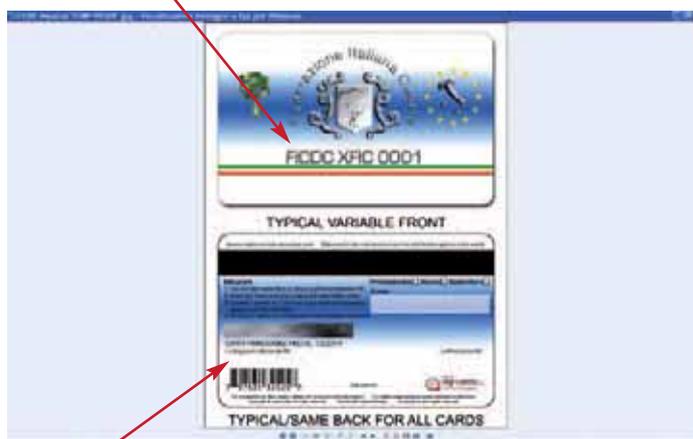
Guida al nuovo sito web e al video F.I.C. 2011 da scaricare

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

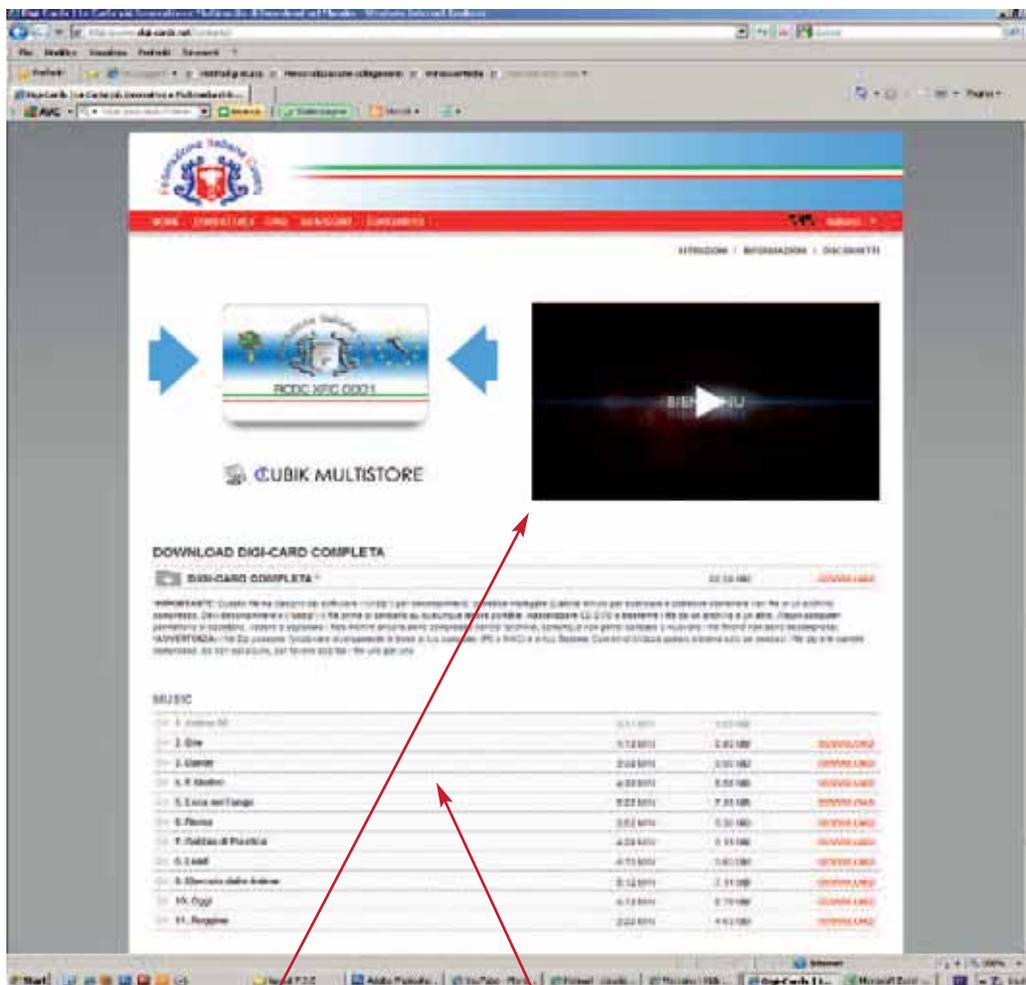


Nei campi riportati (Username - Password) inserire:
nel campo **Username** - il **codice** che si trova sul fronte della nuova tessera F.I.C.



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

- Una volta autenticato, il socio ha accesso a tutte le aree riservate del sito. In particolare, cliccando sul link “Scarica i video F.I.C.” avrà accesso alla pagina ad essi dedicata



In corrispondenza del quadrato nero si avrà in visione un video di pochi secondi che il tesserato potrà guardare ma non scaricare.

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).

3. Il tesserato dovrà cliccare sul tasto DOWNLOAD corrispondente al video e al formato di file che intende scaricare sul proprio PC di cui il solo formato “ISO” sarà masterizzabile in DVD per la visione televisiva. Inoltre, sono disponibili i formati più comuni per visionare il video sul proprio PC (es. “avi”, “Apple Quick Time Movie”, “.mov”, “Windows Media Player “ ecc.) che potranno anche essere incrementati.

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

800198608

I 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”.

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

FIC 2011-2014: I NUOVI MANDATI. CALDANA RICONFERMATO PRESIDENTE

Secondo le modalità previste dallo Statuto, il 3 e 4 aprile si è riunita a Roma l'Assemblea dei Delegati della Federazione Italiana Cuochi per dar corso alle elezioni per i nuovi mandati federali 2011-2014.

Alle elezioni hanno presenziato oltre 133 Delegati



provenienti da ogni parte d'Italia, recanti a loro volta oltre 146 deleghe, espressione territoriale di ogni regione italiana. Dopo la presentazione dei programmi per il prossimo quadriennio, fra i due candidati alla carica di presidente, i delegati a larghissima maggioranza hanno riconfermato per il nuovo mandato il Presidente **Paolo Caldana** alla guida dell'ente. Come Presidente Vicario della Federcuochi è stato riconfermato



Giuseppe Casale e come Tesoriere **Carmelo Fabbricatore** ha preso il posto dell'uscente Carlo Cranchi. Al Collegio dei Sindaci Revisori sono poi stati eletti **Rosario Seidita**, **Alvaro Bartoli** e **Mirka Pillon**. In qualità di membri del Collegio Arbitrale sono stati nominati l'avv. **Francesco Patimo**, l'avv **Angelo Maniscalco**, **Francesco Lo Popolo**,



Pasquale De Prisco e Donatella Marziali.

Le Unioni Regionali hanno espresso i nominativi da far ratificare all'Assemblea per la composizione del Consiglio Nazionale. Consiglieri Nazionali risultano al momento essere i sig.ri: Faccio Fabrizio, Stellini Vittorio, Bedale Angelo, Bresciani Carlo, Castelli Ferruccio, Cranchi Carlo, Bassi Fernando, Manzatto Graziano, Baldan Claudio, Stoffella Bruno, Pontoni Germano, Guidotti Maurizio, Barbieri Ivanna, Mariani Franco, Drago Gianluca, Morelli Antonio, Bigi Alviero, Pazzaglia Alessandro, Di Felice Andrea, Sallustio Vittorio, Circiello Alessandro, Montone Pietro Roberto, Borrelli Pasquale, D'Urso Ludovico, Pagano Antonio, D'agostino Michele, Giancaspro Giacomo, Turturo Salvatore, Pozzulo Rocco Cristiano, Casale Giuseppe, Macrì Antonio, Corapi Francesco, Fabbricatore Carmelo, Montemaggiore Giovanni Lorenzo, Gambuzza Salvatore, Privitera Domenico, Saba Elia, Veclani Cleto, Passaseo Antonio, Russo Nino, Stippe Bruno.



“SAPORE” DI BUSINESS A RIMINI FIERA

“SAPORE Tasting Experience” 2011 è stata un grande successo, uno strumento di business straordinario per le aziende presenti che hanno messo a segno grandi affari. È la conferma della riuscita di un progetto espositivo che concentra all’insegna dell’innovazione il sistema delle imprese attive nel mondo del food & beverage extradomestico. La manifestazione, inaugurata lo scorso 19 febbraio, ha totalizzato 79.823 visitatori professionali (+5% rispetto al 2010), con l’incremento della partecipazione estera (+16%). Ogni giorno a SAPORE si sono svolti circa 3.000 business meeting, a conferma dell’efficacia del progetto Top Buyer dai cinque continenti che profila l’incontro tra aziende e buyers prima della fiera. La kermesse ha occupato 10 padiglioni di Rimini Fiera, per complessivi 60.000 mq. In mostra prodotti per il catering, surgelati, biologici, specialità regionali italiane ed estere, seafood, pasta fresca, olio extravergine di oliva, bevande, birre speciali e artigianali, vini, spumanti e champagne. Fra

le novità di SAPORE 2011 eccezionale successo tra italiani e stranieri per Cooking Pasta, area che ha riunito il mondo della produzione di pasta artigianale e animata da eventi. Protagonista dello spazio l’Associazione APPAFRE, che ogni giorno ha proposto le degustazioni a cura delle imprese associate, ma anche il grande evento Italian Pasta Contest, che ha visto avvicinarsi oltre 30 chef.

Tanti i personaggi che non hanno mancato di visitare SAPORE 2011, come Massimo Boffura, appena nominato chef dell’anno 2011, il sociologo dei consumi Enrico Finzi, il docente di Scienza dell’Alimentazione all’Università Campus Biomedico di Roma Eugenio Del Toma, oltre a rappresentanti delle istituzioni nazionali, regionali e locali. SAPORE 2011 si è svolta con il patrocinio del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, Regione Emilia-Romagna e Provincia di Rimini. La prossima edizione di SAPORE Tasting Experience si svolgerà a Rimini Fiera nel febbraio 2012 (www.saporerimini.it)

È PUGLIESE IL “CUOCO DELL’ANNO 2011”

Dal 20 al 23 febbraio durante Ristorexpo a Lariofiere di Erba (CO), si è svolto il 7° Concorso di cucina calda individuale “Cuoco dell’anno”. La manifestazione, organizzata dall’Unione Cuochi Regione Lombardia (organo regionale della Federazione Italiana Cuochi), vede impegnati cuochi da tutt’Italia in una gara serrata tra professionisti dei fornelli. Tema di quest’anno, “La salute vien mangiando; piatto unico ispirato alla salute e alla sostenibilità”. L’organizzazione si è occupata di allestire quattro cucine a vista provviste di impianti ed attrezzature in collaborazione con la ditta Forgrim Zanussi Electrolux. Quattro postazioni dove batterie di concorrenti si sono alternati con 15 minuti di tempo per allestire la mise en place e un’ora di tempo per la preparazione del piatto in cinque porzioni per i 5 giurati: Fernando Bassi, Sergio Mian, Michele D’agostino, Carlo Cranchi, Egidio Rossi, Ferruccio Castelli, Cinzia Fumagalli.

Primo classificato: **Giovanni Lorusso**, Regione Puglia, con *Zuppetta di riso, legumi e cozze all’oro giallo, terrina di pesce, germogli e carote al vapore, quenelle di piselli e capesante alla menta,*

frittino di quinoa e pescatrice. Lorusso è il “Cuoco dell’anno 2011” e ha vinto una Pentola d’oro di



Pentole Agnelli, una medaglia di cristallo e 3.500 euro offerti da Lariofiere. Secondo: **Michele Ottalevi**, Regione Marche, con *Tortino di alici con cicoria formaggio di soia e pane di segale su spuma di fagioli cannellini allo zafferano dell’Aquila.* Vince la Coppa Aldo Sacchi e una Padella sauté di Pentole Agnelli. Terzo classificato: **Luigi Gandola**, Regione Lombardia, con *Costolette d’agnello in manto d’erbe e pane alla fibra, crespella alla ricotta d’asina ed arance carciofi e patate viola.* Vince Coppa Enzo e una Padella sauté di Pentole Agnelli. Quarto, **Cristian Spagnoli**, Regione Lombardia, con *Storione in tre cotture con riso semilavorato mantecato all’olio extravergine di oliva, crema di patate al caviale Calvisius e chips di buccia di patate.* Vince la Coppa Fiorenzo Baroni e una Padella sauté di Pentole Agnelli. **Simone Biraghi** vince la Coppa Gian Paolo Cangini per il concorrente più giovane. Infine, le menzioni speciali della giuria: a **Vito Losciale** per la miglior dispensa sul tema del concorso, a **Giuseppe Losciale** per la tradizione nel rispetto del tema del concorso, a **Francesco Urbano** per la ricerca, l’innovazione sul tema del concorso.

NUOVE SELEZIONI PER DIVENTARE MEMBRO UFFICIALE DELLA NAZIONALE ITALIANA CUOCHI REGISTRAZIONI ENTRO SABATO 11 GIUGNO 2011



Gentili associati FIC,

sono iniziate le selezioni per entrare a far parte del gruppo NIC Teams Junior Under 25 e Senior Under 40 per il mandato 2011 e 2012, con chiusura dopo le Olimpiadi di Erfurt del 2012. Le selezioni sono rivolte a tutti gli iscritti della Federazione Italiana Cuochi, senza nessuna distinzione tra uomini e donne, devono risultare in regola con le iscrizioni 2011 presso una delle associazioni provinciali o territoriali. La direzione della NIC selezionerà i nuovi chef, tra coloro che invieranno la domanda e parteciperanno alla prova selettiva.

Saranno selezionati per il Gruppo Junior Under 25:

n° 2 Junior Chef di Cucina per il programma caldo e freddo che abbiano compiuto 18 anni.

n° 3 Junior Chef Pastry per il programma caldo e freddo che abbiano compiuto 18 anni.

Saranno selezionati per il Gruppo Senior Under 40:

n° 3 Chef di Cucina per il programma caldo e freddo che non abbiano compiuto 40 anni.

n° 2 Chef Pastry programma caldo e freddo che non abbiano compiuto 40 anni.

n° 2 Chef Pastry per la sola parte artistica, di zucchero, cioccolato o altro, che non abbiano compiuto 40 anni.

Gli interessati dovranno rispettare le seguenti indicazioni:

- 1) Inviare tutti i dati corredati di recapito postale, telefonico e posta elettronica;
- 2) Inviare il curriculum vitae e professionale dettagliato. In modo particolare devono essere indicate con chiarezza tutte le competizioni alle quali si ha partecipato a livello nazionale o internazionale;
- 3) Inviare la foto mezzo busto in divisa da cuoco;
- 4) Per gli chef di cucina inviare n. 4 ricette libere con relative foto ad alta definizione, scritte con precisione;
- 5) Per gli chef pastry inviare n. 3 ricette di dessert al piatto, scritte con precisione, 1 foto pièce decorativa; foto di praline o altro.
- 6) Tutto il materiale dovrà essere sia cartaceo, in dossier ben costruito, così come il tutto dovrà essere inserito in un CD digitale ad alta definizione, ben catalogato all'interno con tutti i file gestibili.
- 7) Una volta ricevuta la documentazione di rito, sarà cura della segreteria organizzare le selezioni, e comunicare tempestivamente ai partecipanti il calendario.
- 8) Si invitano i partecipanti a leggere con cura quanto scritto, se il materiale inviato non sarà conforme alle richieste, non sarà preso in considerazione.
- 9) Le date delle selezioni saranno presumibilmente entro la prima metà di settembre 2011.

Tutto il materiale dovrà essere spedito entro l'11 giugno:

Alla cortese attenzione di

Marco Valletta

Segretario Nazionale Italiana Cuochi

Via fra' Paolo Sarpi, 1

31033 Castelfranco Veneto Treviso

e-mail marcovalletta@teletu.it

Regole per la prova pratica.

- Una volta spedita la documentazione di rito, tutti i richiedenti selezionati, parteciperanno alla prova pratica che si terrà presso:

**Laboratori del Centro Arte, Scienza
e Tecnologia dell'Alimento di Castalimenti,
via Serenissima 5, 25135 Brescia, Tel. 030.2350076.**

- La NIC garantisce agli chef partecipanti n.1 giorno di pensione completa.
- A carico del partecipante ci saranno tutte le spese di viaggio e le spese dei generi alimentari utili alla elaborazione del proprio piatto.
- La durata della prova sarà di 4 ore complete per gli chef e i pasticceri, mentre per gli chef pastry per la prova artistica sarà di 7 ore.
- Il tema da sviluppare per gli chef di cucina Junior e Senior sarà indicato tra i seguenti:

- a) Un piatto da ristorazione vegetale per una porzione (max 250 g totali) sia caldo sia freddo.
- b) Un piatto da ristorazione a base di pesce d'acqua salata (max 250 g totali) sia caldo sia freddo.
- c) Un piatto da ristorazione a base di carne rossa (max 250 g totali) sia caldo sia freddo.

La ricetta è presentata per la degustazione della cucinacalda e lo stesso piatto per l'esibizione della cucina fredda.

- Il tema da sviluppare per gli chef di pasticceria Junior e Senior sarà indicato tra i seguenti:

 - a) Un dessert individuale a base di più creme, sia caldo che freddo, due differenti praline.
 - b) Un dessert individuale a base di frutta, sia caldo che freddo, due differenti praline.

La ricetta è presentata per la degustazione della cucina calda e lo stesso piatto per l'esibizione della cucina fredda.

- Gli chef della prova artistica dovranno comporre la pièce sul posto, partendo da alcune basi già pronte.
- Tutte le prove pratiche seguiranno i canoni della WACS, per questo vi invitiamo a leggere con scrupolo le informazioni sulla rivista Il Cuoco e seguire con cura i video prodotti dalla FIC delle ultime due edizioni, 2010 e 2011.

Per entrambe le selezioni il piatto caldo, che sarà assaggiato dalla commissione, deve essere preparato sul posto, mentre quello freddo, potrà essere portato già pronto, ma presentato sul piatto e gelatinato sul posto. entrambe le presentazioni devono essere uguali nella ricetta.

Gentili colleghi, saremmo lieti di poter vedere una grande adesione all'iniziativa, per qualsiasi delucidazione contattate la segreteria NIC.

Il Team Manager Fabio Tacchella e Il Team Chef Gianluca Tomasi



Il presidente della Fic Paolo Caldana con il sindaco di Roma Gianni Alemanno

Nell'anno dei festeggiamenti per il 150° anno dell'Unità d'Italia, la Federazione Italiana Cuochi ha scelto di far svolgere uno dei più importanti appuntamenti istituzionali in una delle sedi più rappresentative della capitale: il Campidoglio

Professionisti della cucina in Campidoglio

di Salvatore Bruno

Lunedì 28 marzo, nella splendida cornice della sala della Protomoteca del Campidoglio si è così svolta la manifestazione per la consegna Ufficiale dei Collari del *Collegium Cocorum*. L'onorificenza al merito professionale che la Fic rilascia agli chef che hanno operato o che operano da oltre 25 anni, onorando il prestigio della cucina italiana, non poteva in questo caso trovare una cornice più appropriata.

Il Collare è stato quest'anno conferito a oltre 300 chef, provenienti da ogni regione d'Italia che, in divisa e cappello, sono stati chiamati sul palco e

applauditi per la costanza e la passione con la quale ognuno di loro ha saputo fornire un contributo professionale decisivo all'affermarsi della cucina italiana nel nostro Paese e nel mondo.

Dopo un breve preludio iniziale sulle note dell'inno nazionale e la proiezione di un video che ricordava le trascorse edizioni, la cerimonia, splendidamente presentata dalla coppia Revelli e Sorini, ha preso avvio con il consueto saluto del presidente della Federcuochi Paolo Caldana e a seguire quello del presidente dell'Unione Cuochi La-

zio, Alessandro Circiello. Sul palco, insieme a loro, Giacomo Giancaspro, Carlo Cranchi ed alti dirigenti Nazionali e Regionali hanno provveduto a insignire con diploma e Collare tutti gli chef premiati, facendo avvicinare regione dopo regione una nutrita rappresentanza della grande famiglia delle "berrette bianche" italiane.

L'iniziativa ha poi avuto momenti di particolare rilievo quando sono stati chiamati sul palco i responsabili di alcune delle più note rubriche di cucina della Rai che sono stati premiati con il "Collare Amici dei Cuochi", Onorificenza che da sempre la Federazione assegna a personaggi della cultura, della politica e dell'informazione per i meriti conseguiti attraverso azioni intese a valorizzare la tradizione culinaria e per la vicinanza e la sensibilità dimostrata nei confronti degli Chef italiani.

Sono stati perciò chiamati sul palco e premiati con il riconoscimento: **Marcello Masi**, direttore Eat Parade - TG2 (direttore di una delle più importanti rubriche che trattano e valorizzano l'enogastronomia italiana, per aver divulgato attraverso questa esempi di eccellenza della nostra cucina); **Anna Scalfuri**, coordinatrice della rubrica "Terra e Sapori" di Rai 1- per l'attento lavoro di divulgazione e rivalutazione del patrimonio enogastronomico italiano attraverso l'informazione sui prodotti del nostro territorio e sulle cucine regionali che sanno esprimerle al me-





glio; **Emilio Albertario**, responsabile di “Costume e Società” seguitissima rubrica di Rai 2 per aver valorizzato quotidianamente la cucina italiana come esempio di costume ed espressione della nostra società.; **Adriana Volpe**, presentatrice di “i Fatti Vostri” di Rai 2 e coordinatrice della rubrica di cucina all’interno dello stesso programma, per le sue doti nel comunicare in modo semplice ed efficace esempi di una sana alimentazione.

In questo contesto si è anche ringraziata l’azienda **Angelo Po Grandicucine spa** per aver sostenuto questa manifestazione, sottolineando più in generale il contributo che quotidianamente, con le sue attrezzature all’avanguardia, l’azienda fornisce alla cucina italiana ed al lavoro di ogni cuoco.

Al termine della manifestazione sono poi intervenuti l’Assessore al Patrimonio del Comune di Roma **on. Antoniozzi** che, sottolineato le motivazioni che hanno indotto il comune a patrocinare ed ospitare questa iniziativa, ha ricordato come la cucina italiana sia ormai considerata da tutti, italiani o stranieri, una straordinaria risorsa della nostra nazione e dunque a pieno titolo un vero e proprio patrimonio, alla stregua delle nostre bellezze architettoniche, artistiche o paesaggistiche. Infine, il Sindaco di Roma **on. Gianni Alemanno** ha portato il proprio saluto, ribadendo come la cucina italiana sia oggi nel mondo uno dei fiori all’occhiello di questo paese ed al contempo una impareggiabile risorsa tu-

ristica. “Il turista che visita l’Italia o, nel caso specifico, Roma, non porterà con sé soltanto il ricordo dei nostri monumenti e delle nostre bellezze artistiche, ma anche il profumo ed il sapore dei nostri piatti e con essa la nostra cultura del territorio e l’infinita varietà e ricchezza dei nostri prodotti e delle nostre tradizioni culinarie”. Il sindaco ha concluso il proprio intervento sottolineando come nell’ambito dei nuovi programmi di “Roma Capitale” il comune intende istruire una sempre più profonda sinergia con la Federazione Italiana Cuochi per la funzione che si trova oggi a svolgere, e l’importanza che la categoria oggi riveste nel valorizzare una tradizione che è già a tutti gli ef-

fetti un vero e proprio giacimento per l’economia turistica di un territorio.

La cerimonia si è conclusa poi con l’immane foto di gruppo che, per un istante, ha catalizzato l’attenzione di ogni turista presente sulla piazza del Campidoglio. Più di 300 chef in divisa sulla scalinata antistante la Protomoteca del Campidoglio erano infatti uno splendido colpo d’occhio per concludere in bellezza la manifestazione. Infine, gli chef si sono trasferiti sulla Terrazza Caffarelli dei Musei Capitolini dove, l’impareggiabile vista di Roma che da quel punto è possibile godere ha fatto da cornice per concludere la giornata con un brindisi ed un piccolo rinfresco prima di rientrare alle rispettive sedi.





Dure e taglienti, così devono essere le lame. Ed è curioso notare come la selce, di cui erano fatte oltre 3mila anni fa, ritorna oggi ad essere usata nei preziosi coltelli in ceramica

Dai coltelli di pietra alle lame di ceramica

di Eugenio Medagliani

 For English text see page 74



Come si può immaginare un cuoco senza un coltello da trancio, un macellaio senza un boucher, un commensale senza un coltello da tavola, una massaia senza uno spelucchino?

Già gli uomini primitivi utilizzarono gli utensili per spezzare, scarnire, tagliare. I primi coltelli furono delle schegge di selce, pietra molto dura, i cui lati spigolosi e frastagliati presentavano una specie di lama affilata e tagliente adatta a scuoiare gli animali e a raschiare le pelli con le quali gli uomini primitivi si coprivano.

Le scoperte dei ricercatori ci hanno permesso di ritrovare sprofondati nelle viscere della terra gli strumenti che gli uomini primitivi hanno saputo creare per provvedere alle necessità della loro esistenza. In tutti i musei archeologici si possono vedere campioni di asce, punte di

frecce e di lance e coltelli di pietra.

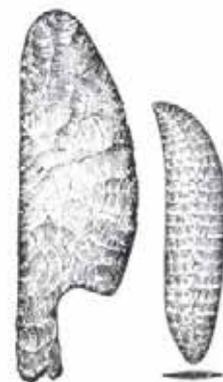
Alcuni anni fa, i ricercatori americani dell'Università di Berkley in California hanno trovato nei sedimenti del letto asciutto di un fiume nella regione di Afar in Etiopia, qualcosa come 3mila scaglie di pietra affilata e frammenti di ciottoli di fiume dai quali furono ricavate le schegge stesse. La datazione di questi oggetti risale a circa 2 milioni e 500-600mila anni fa, spostando indietro di oltre 500mila anni l'epoca alla quale si fa risalire la prima produzione di arnesi di pietra da parte dei nostri antenati. Nel giacimento di Afar non sono stati scoperti resti di ominidi, ma il ritrovamento getta una luce su un'epoca compresa tra i 3 e i 2 milioni e mezzo di anni fa, che coincide con la transizione degli Australopithecini (a cui appartiene la celebre Lucy) e la comparsa del gruppo "homo". L'opinione più diffusa fra gli studiosi è che ci fosse un rapporto fra le capacità di produrre arnesi di pietra e l'aumento delle dimensioni del cervello.

La produzione di utensili di pietra è un passaggio significativo nell'evoluzione culturale dell'uomo, perché i nostri antenati avendo il vantaggio di possedere una lama rispetto agli animali, poterono cibarsi sfruttando più ampiamente le varietà di vegetazione offerte dalla savana. Ciò che emerge chiaramente dai nuovi reperti è che, in epoca tanto remota, gli artefici di questi oggetti avessero già ben chiaro come costruire strumenti con i quali macellare e scuoiare gli animali e



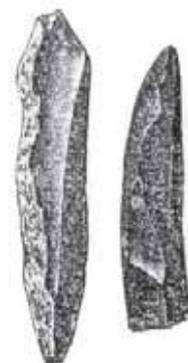


Nelle foto, i coltelli con lama in ceramica da 75 mm (spelucchino utile per tutti i lavori di fino o per sbucciare, pelare la frutta, affettare, ecc.), 140 mm (tipico coltello multiuso da chef) e 150 mm (il coltello per verdure giapponese tradizionale, speciale per insalate e piatti da preparare nel wok). Disponibili anche con lama nera, sono in vendita sul sito www.ishiba.it.



tagliare le radici. Ed è straordinario osservare come la tecnica usata per produrre questi utensili sia rimasta invariata per quasi un milione di anni.

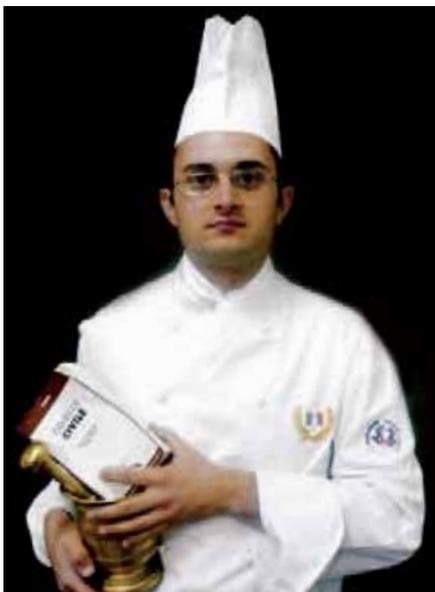
Facciamo un salto in avanti di quasi 3 milioni di anni per scoprire che ci sono aziende giapponesi che producono utensili da taglio con lama in ceramica Ishi Ba, miscela durissima di aspetto simile a



quello della ceramica. Si tratta di una lega ottenuta tramite un processo di sinterizzazione di polveri di ossido di zirconio (minerale simile all'ossidiana e alla selce) e ossido d'alluminio, ad alte temperature e pressioni. L'applicazione di questa lega ai coltelli assicura alcune particolari caratteristiche: ottima tenuta del filo delle lame che non trasportano i sapori, non provocano reazioni chimiche con gli alimenti, soprattutto frutta e verdure, sono inossidabili ed igieniche, antimagnetiche ed antiallergiche (non contengono nichel), sono leggere e maneggevoli, di facile utilizzo e lavaggio.

Nell'uso quotidiano di questi coltelli conviene seguire alcune cautele: non esercitare una forte pressione laterale perché non sono lame adatte per disossare, non usarle su ossa o lische di pesce, su prodotti surgelati e su piani di lavoro di vetro o in acciaio inossidabile.

Nella scala Mohs, che esprime la durezza dei minerali, solo il diamante risulta essere più duro di queste lame!



Sempre più chef utilizzano le cotture sottovuoto, in vasi di vetro e a bassa temperatura. A tutti loro è utile conoscere nel dettaglio le principali norme legislative cui è doveroso attenersi

Nuovi metodi di cottura: gli aspetti legislativi

di Alberto Luca Somaschini
chef esperto di legislazione

Negli ultimi anni si è assistito in cucina alla diffusione su larga scala di nuovi metodi di cottura, supportati da tecnologie sempre più efficienti ed economicamente abbordabili. Cotture sottovuoto, a bassa temperatura o in barattoli di vetro hanno indubbi vantaggi dal punto di vista organolettico, in quanto consentono di valorizzare profumi, sapori, consistenze e presentazioni degli alimenti. Anche dal punto di vista della pianificazione del lavoro, dell'organizzazione della produzione, della gestione dei tempi e della conservazione degli alimenti, questi metodi hanno apportato una serie di evidenti migliorie. Il consolidarsi nel lavoro quotidiano di queste tecniche culinarie è supportato anche dalla diffusa letteratura che è stata pubblicata negli ultimi anni. Parlando soprattutto di cottura sottovuoto (sous vide, detto alla francese) chiariamo di seguito alcuni passaggi indispensabili nella realtà operativa.

Dal punto di vista legislativo, quali attenzioni sono necessarie in queste cotture? Utilizzare questi metodi di cottura richiama l'attenzione a diverse regole e norme che propongono altrettanti aspetti riassunti in seguito.

Attrezzature. Realizzare sistematicamente cotture sottovuoto richiede la presenza di alcune attrezzature indispensabili a garantire standard igienici idonei. Oltre alla ovvia presenza di una macchina per il condizionamento in vuoto, è necessario adottare un abbattitore rapido di temperatura, un ter-

mometro a sonda e un sistema di cottura idoneo. Per la cottura in genere si possono utilizzare alternativamente un forno a convezione vapore oppure un termoplongeur (roner). Le normative

igieniche più recenti non obbligano alla creazione di una linea produttiva per il sottovuoto totalmente separata dal resto dei flussi di lavoro di cucina, ma invitano al posizionamento di abbatti-

FLUSSO DI LAVORO COMUNE	
Lavorazione materie prime a crudo	
Eventuale rosolatura o precottura	
Abbattimento rapido della temperatura	
Confezionamento sottovuoto	
FLUSSO DI LAVORO A	FLUSSO DI LAVORO B
Cottura	Cottura
Abbattimento rapido della temperatura	Mantenimento in caldo
Etichettatura	Allestimento del piatto e servizio
Conservazione	
Rigenerazione	
Allestimento del piatto e servizio	

Nello specifico ricordiamo che:

- l'abbattimento rapido della temperatura deve portare gli alimenti ad una temperatura di conservazione al cuore in massimo 3 ore;
- le temperature di cottura, che variano a seconda degli alimenti, devono partire da +65°C per garantire un'efficace lotta agli inquinanti microbiologici;
- l'etichettatura dei sacchetti sottovuoto non è obbligatoria per le produzioni che vengono consumate all'interno dell'attività ristorativa (è obbligatoria quando la produzione è venduta d'asporto). Tuttavia etichettare i sacchetti è utile per una corretta gestione delle scorte alimentari. Un'etichetta efficace deve indicare: l'operatore che ha preparato gli alimenti, la data di confezionamento, la temperatura corretta di conservazione, la data di cottura, la data di scadenza e, solo per gli alimenti venduti d'asporto, il lotto di produzione.
- la conservazione degli alimenti cotti sottovuoto non può superare per la legislazione italiana i 30 giorni di durata. Questo limite è indicato in riferimento alla tenuta del vuoto delle buste.

tore di temperatura e macchina per il condizionamento in vuoto vicine fra loro e vicine alla zona destinata alla conservazione degli alimenti a temperatura condizionata (frigoriferi e freezer).

Materiali. I sacchetti per la cottura in vuoto presentano differenze rispetto alle buste per la sola conservazione. Fra le caratteristiche facilmente visibili, i sacchetti per la cottura hanno una trasparenza vitrea, una maggior lucentezza e una maggior rigidità. Generalmente presentano un colore che tende al giallo perché sono realizzate in un materiale accoppiato fra nylon orientato e polipropilene a 80 micron di spessore con una resistenza termica fino a 120°C. Per ogni fornitura è indispensabile richiedere la scheda tecnica che attesti i materiali utilizzati per la produzione dei sacchetti e la conformità all'uso alimentare. Questa scheda deve essere posta in allegato al piano di autocontrollo HACCP.

Igiene e HACCP. La produzione di piatti con cottura sottovuoto richiede alcune attenzioni nella compilazione del piano di autocontrollo basato sulle procedure HACCP. Questo perché il flusso produttivo può prevedere delle interruzioni e delle successive rigenerazioni.

Durante queste fasi si pongono in evidenza diversi punti critici (CCP) che è bene considerare durante il lavoro. Di seguito è proposta una griglia che riassume i due flussi produttivi alternativi per arrivare al servizio di un piatto con cottura sottovuoto.

TEMPI DI CONSERVAZIONE

Per stabilire le date di scadenza, degli alimenti cotti sottovuoto, può essere utile la griglia proposta di seguito che confronta la conservazione in condizioni normali e la conservazione successiva ad una cottura sottovuoto. I periodi indicati consentono un mantenimento d'eccellenza delle qualità organolettiche.

	COTTURA TRADIZIONALE	COTTURA SOTTOVUOTO
Verdure cotte	2-4 giorni	15-20 giorni
Frutta cotta	2-4 giorni	15-20 giorni
Passati di verdure	2-3 giorni	8-15 giorni
Paste gratinate	2-3 giorni	6-10 giorni
Carne cotta	3-5 giorni	10-15 giorni
Pesce cotto	3-5 giorni	10-15 giorni
Dolci con creme	2-3 giorni	6-10 giorni
Altri dolci	5 giorni	20 giorni

WÜSTHOF



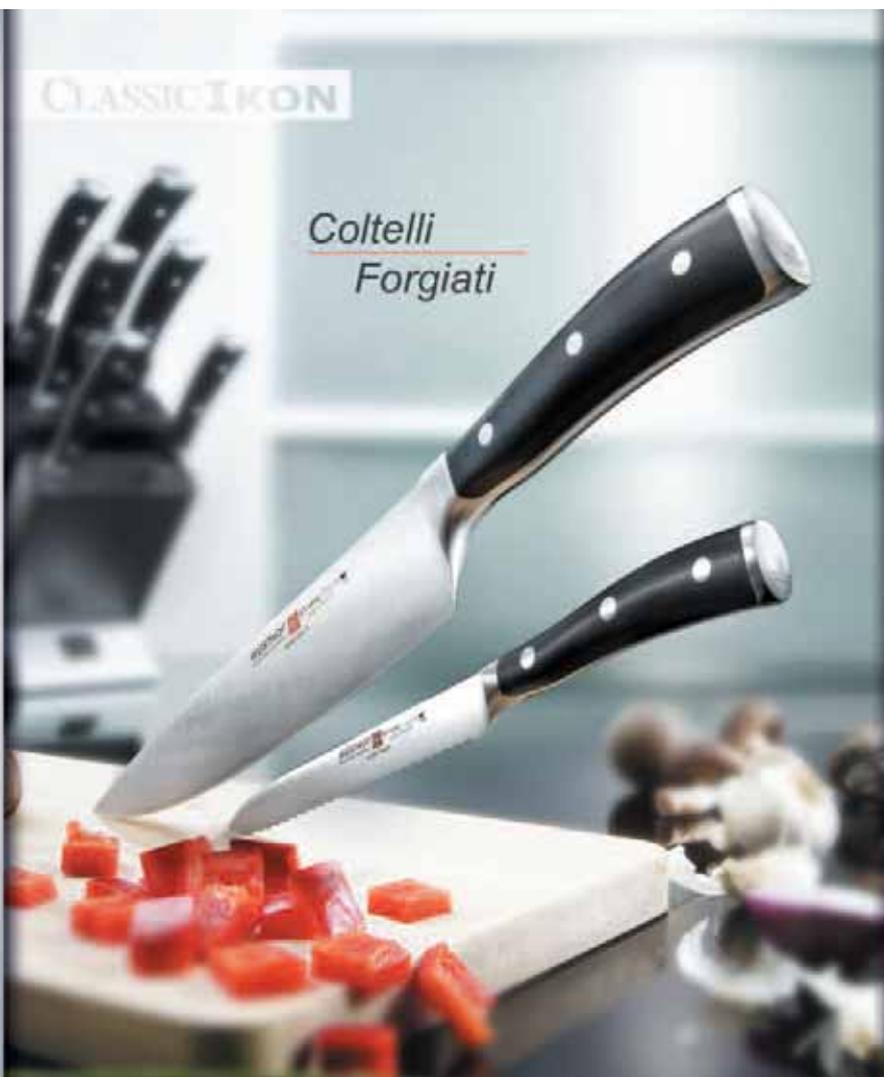
Per Informazioni:

Valsodo SRL

Tel: 055 - 8878751

e-mail: valsodo@iol.it

www.wuesthof.de



Quality - Made in Solingen/Germany



L'alta collina e la montagna sono gli ambienti ideali per la produzione e la stagionatura dei prosciutti. Da San Daniele del Friuli a Sauris, da Norcia in Umbria al Casentino Toscano, dall'alta Irpinia a Bosses in Valle d'Aosta, è un florilegio di "perle" gastronomiche che il mondo ci invidia

Prosciutto: quando il maiale vola "alto"!

di Sergio G. Grasso
antropologo alimentare



For English text see page 74

Il prosciutto di San Daniele del Friuli, si riconosce per il marcio impresso a fuoco ma anche perché conserva lo zampino del maiale intero. Alcune fasi della produzione: salatura, sugnatura e stagionatura. (Foto © Consorzio del Prosciutto di San Daniele).

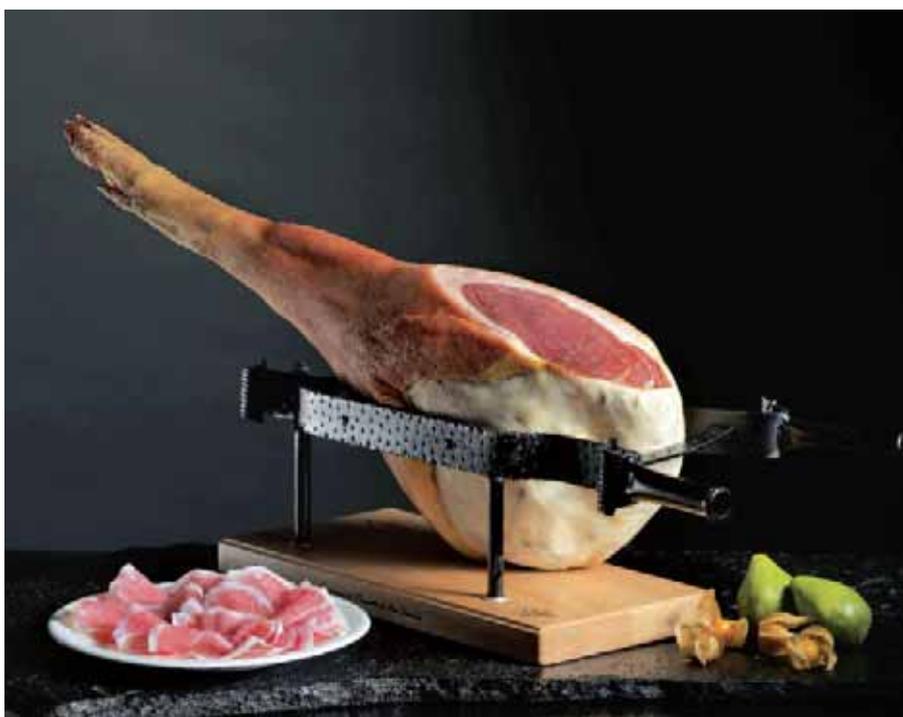
Il vocabolo porco, maiale, porcello e suino rappresenta per l'uomo l'archetipo del negativo, della lussuria, dello sporco e dell'ingordigia. Una cattiveria e una irricoscenza innaturale voluta dall'Homo-sapiens ai danni di onesti mammiferi che la natura ha dotato di carni saporite, di succulenti grassi, di ghiotte frattaglie e di tante preziosissime cose di cui, tutti lo sanno, nulla va perduto. Menchemmà le cosce per quanto situate in posizione poco felice per anatomia.

Con la parola "prosciutto" generalmente intendiamo proprio la coscia del maiale. Non tale e quale Madre Natura l'ha fatta per permettere al porco di camminare, ma salata e stagionata. In alcune aree d'Italia si dà lo stesso nome anche al corrispondente taglio di carne fresca, più correttamente detto "coscio".

LA CARNE "ASCIUGATA"

Il termine "prosciutto", che diceva Gianni Brera, "ha il suono dell'affettatrice", deriva dall'aggettivo latino (volgare) perexuctus (cioè privato di ogni liquido) da cui la voce "presciutto", usata in alternativa a prosciutto, anche se secondo alcuni autori è più corretto far risalire l'etimo al termine proexsucatus (ovvero prosciugato). Già dall'osservazione etimologica si evince la caratteristica fondamentale del prosciutto, ovvero l'asciugatura delle carni, sia naturale (per essiccazione dovuta all'esposizione all'aria) che indotta con la salatura o l'eventuale affumicatura.

Il termine si ritrova a partire dal secolo XIV indistintamente nelle due forme, ma il prodotto così designato era ben noto e gradito sia ai Greci sia ai Romani. A dar retta ad alcune evidenze archeologiche (resti di ossa in giacimenti neolitici del V millennio) sembra che il coscio dei suini selvaggi catturati in collina dai nostri progenitori all'epoca delle caverne venisse conservato con l'affumicatura anche se per periodi non eccessivamente lunghi.





DI COSCIA O DI SPALLA

Il porco, allevato dall'uomo da almeno 14mila anni, è senza dubbio fra i quadrupedi domestici il più utile, perché a preferenza degli altri costa poco mantenerlo. In un certo senso si arranzia, nutrendosi ordinariamente degli avanzi e rifiuti degli altri animali e della cucina dell'uomo. Ippocrate indicava la carne di maiale come la più nutriente, ma in pari tempo raccomandava che l'animale non fosse né grasso, né magro, né giovane, né vecchio, ben nutrito e convenientemente dissanguato. I Romani distinguevano con il termine "perno" il prosciutto fatto con la coscia (e ancora la lingua spagnola chiama "pierna" la stessa parte anatomica del maiale), e con "petaso" quello fatto con la spalla (pettola o petasola è in Irpinia e in altre aree del meridione il nome antico della parte anatomica del suino da cui si separa la spalla). Nel De Re Rustica, Catone (III-II sec. a.C.) per primo descrive la procedura corretta per fare il prosciutto e anche i latini Varrone e Columella trattano l'argomento con sentita partecipazione. A partire dal Trecento la letteratura agricola - che non era fatta per essere letta dai contadini ma dai proprietari terrieri - si preoccupa con regolare cadenza di aggiornare i "porcari" sulle tecniche più adatte per conservare al meglio i prosciutti sia di coscia sia di spalla. Molti di questi suggerimenti e accorgimenti sono validi ancora oggi e sono irrinunciabili per valorizzare il corredo sensoriale delle carni. A cominciare dalle accortezze sul modo più indicato per allevare i maiali: dall'alimentazione alle cautele per un ingrasso omogeneo e progressivo, dall'esclusione di certi capi alla concia e alla salagione (ad esempio il verro), fino alla

stagione più propizia alla macellazione e ai mesi più indicati per farne ottimi salumi e insaccati.

PRELIBATO IN MONTAGNA

Tutti gli autori concordano sul fatto che l'ambiente più idoneo all'alleva-

mento del suino da prosciutto (questo vale per maiali e cinghiali) siano la montagna e l'alta collina. I terreni vallivi, umidi e caldi delle pianure non hanno le caratteristiche atte a trasmettere grandi valori organolettici e nutrizionali ai prosciutti. Ciò non significa che i prosciutti



f s e Basilicata 2007 | 2013

Visione Strategica e Gestione Manageriale per la Ristorazione Lucana

P.O. FSE Basilicata Avviso Pubblico "Imprenditorialità e Sviluppo" - D.D.n° 315 del 22/03/2010 - AZ 6/AP/11/2008/REG.

IFOA, Federazione Italiana Cuochi - Ateneo della Cucina Italiana e Unione Regionale Cuochi Lucana con il contributo del P.O. FSE Basilicata 2007-13, hanno proposto ai ristoratori lucani l'opportunità di partecipare ad un ciclo di incontri seminariali centrato sulle competenze manageriali prioritarie: la leadership per la motivazione, la comunicazione, la programmazione e controllo dei costi e l'attenzione alle produzioni tipiche e biologiche del territorio. Visione strategica e gestione manageriale appunto.

Il percorso seminariale, che si è concluso il 28 Marzo 2011, è stato proposto in due

differenti edizioni sulle sedi Ifoa di Matera e Potenza ed ha visto partecipare un totale di 22 imprenditori. Il progetto nasce come tentativo di risposta all'attuale crisi economica che incide sugli stili di vita e di consumo "fuori casa" degli italiani e rende sempre più importanti i fattori di trasparenza, essenzialità, qualità e tipicità del prodotto/servizio offerto. Emerge infatti la necessità di assecondare la crescente sensibilità del consumatore al "territorio" e alla buona alimentazione, valorizzando con ciò il vantaggio competitivo delle "Cucine Regionali".

Questa è la strada proposta per uscire più forti e competitivi dall'attuale congiuntura.



In partnership con:



P.O. FSE Basilicata Avviso Pubblico "Imprenditorialità e Sviluppo" - D.D.n° 315 del 22/03/2010 - AZ 6/AP/11/2008/REG.

IL PRODOTTO

“di pianura” non siano degni dell’attenzione dei gourmet. Parma, per esempio, ci regala un vero e proprio capolavoro dell’arte norcina che è forse tra i prosciutti più noti al mondo. Questa sua vocazione deriva dall’essere situata in un’area parzialmente valliva ma ricchissima di aziende di trasformazione del latte (Formaggio Parmigiano-Reggiano) i cui reflui di caseificazione vengono destinati all’alimentazione di grandi masse di suini. La tecnologia, dove non sono disponibili microclimi particolari come in montagna e in collina, arriva in aiuto

Prosciutto è dunque montagna. Perché lontano dalle pianure i maiali non costretti in stalle o recinti ad alta densità vivono meglio, danno carni meno stressate, hanno la possibilità di alimentarsi in modo più naturale, fanno attività fisica per procacciarsi il cibo e sicuramente acquistano una muscolatura più soda, meno grassa. La montagna esprime anche le migliori situazioni climatiche per la lavorazione delle carni macellate; la bassa temperatura invernale agevola i trattamenti a fresco ed evita le fermentazioni batteriche. In alta

e Benedettini dopo - ebbero interdetta nel XIII secolo l’attività chirurgica che esercitavano fin dal IV secolo. Per non fare mancare l’assistenza medica ai contadini della valle, si preoccuparono di affidare i principi del loro prezioso lavoro ad alcuni preciani che divennero così “chirurghi empirici”. In breve gli eredi dei monaci furono richiesti dalle corti di tutta Europa per la loro straordinaria capacità di rimuovere calcoli urinari, contenere ernie, intervenire sulle cataratte ed operare salassi. Alle mani dei chirurghi Preciani si affidarono Elisabetta Tudor, Regina d’Inghilterra, il sultano Mehmet IV, la principessa Eleonora Gonzaga e molti altri potenti afflitti da pesanti problemi che richiedevano una soluzione medico-chirurgica.

È incerto se questa abilità dei chirurghi Preciani istruiti dai Monaci di Sant’Eutizio sia frutto della loro naturale capacità di intervenire chirurgicamente sugli animali (ovini in primo luogo ma anche suini) o se sugli stessi animali si esercitassero a scopo “didattico” per apprendere i rudimenti dell’arte chirurgica monacale. Fatto sta che il perfetto uso del coltello dei preciani, l’ineguagliabile taglio delle carni, la totale dissanguatura dei cosci e l’arte della concia diventarono ben presto proverbiali. Motivi di opportunità economica spinsero i “chirurghi empirici” di Preci a trasferirsi alla vicina Norcia, la città di San Benedetto, a cui ben presto diedero ulteriore lustro. Non in quanto esperti solo in arti mediche ma in più lucrativi commerci di salumi, insaccati e prosciutti.

MAGRO E RICCO DI PROTEINE

Le nuove scelte genetiche degli allevatori di suini e l’evoluzione della tecnologia di produzione hanno inciso moltissimo sul valore nutrizionale dei prosciutti. È drasticamente diminuito il loro contenuto di grassi con una conseguente riduzione dell’apporto calorico, ed è variata anche la loro qualità nutrizionale, che si avvicina a quella dell’olio di oliva. La metà del grasso presente è costituito da acido oleico e il 12-15% da acido linoleico, importante nella prevenzione alimentare delle cardiopatie e dell’aterosclerosi. I grassi saturi incidono oggi meno del 30% sulla quota lipidica totale. L’apporto proteico del prosciutto crudo infine è senz’altro più elevato di quello della carne fresca, soprattutto - ma non solo - per la minore presenza d’acqua tra le fibre.



delle Aziende produttrici fornendo celle di maturazione sofisticate che replicano esattamente le condizioni di temperatura e umidità tipiche delle zone d’altura.

Ma se diamo uno sguardo alla mappa dei prosciutti crudi più noti del nostro paese ci rendiamo conto che l’origine è sempre e indissolubilmente legata alla montagna: da San Daniele del Friuli a Sauris, da Norcia in Umbria al Casentino Toscano, dall’alta Irpinia a Bosses in Valle d’Aosta, è un florilegio di “perle” gastronomiche che il mondo ci invidia.

quota (di solito fino a 1000 metri) si ritrovano le isole climatiche più felici per far stagionare lentamente i prosciutti fino a 18, 24 o addirittura 36 mesi senza che si verifichino pericolosi irrancidimenti a carico dei lipidi.

L’ARTE DEI NORCINI

Proprio sulla montagna, in Umbria, nasce l’arte del “norcino”. Non a Norcia, come si sarebbe indotti a pensare, ma a Preci, ai limiti della Valnerina o meglio nella Valle Castoriana. Qui i monaci dell’Abbazia di Sant’Eutizio - Siriacci prima

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



AGL. CONSORZIO PER LA TUTELA DEI FORMAGGI PECORINO ROMANO
N. 45/70 - S. PIAZZA/10151-ROSCO' CON D.M. 04/04/1993
D.O.P. - REG. CEE 11/02/1996

GIARRETTI S.p.A. MEMBRO DELLE PROVINCE AGRICOLE
MILANOVALE PASTORALI AI TORO BELLARI, 10
00144 - TEL. 06/5100000



dal 1938

www.brunelli.it





La storica casa del Prosecco di Valdobbiadene Bisol affida la cucina del suo nuovo ristorante alla bellunese Paola Budel, bravissima chef formatasi ai fornelli del divino Marchesi e salita sul trono del Principe di Savoia di Milano



Ristorante Venissa: alta cucina in rosa

di Stefano Pepe

Paola Budel, bellunese di Feltre, (lady) chef creativa formatasi alla scuola di Gualtiero Marchesi e di Michel Roux, vanta, nel suo iter professionale, esperienze lavorative internazionali a Londra, Monaco, Tokyo e Hong Kong in cucine d'eccellenza. Ciò le ha permesso, nonostante la giovane età, di approdare e divenire nel 2002 l'executive chef del prestigioso Hotel Principe di Savoia di Milano. Esperienze che hanno "creato" la Budel come una chef ricercata e di talento, dove la sua cucina è interpretata con originalità ed equilibrata sapienza, come poche donne tra i fornelli sanno fare.

Attualmente dirige il "Ristorante Venissa" a Mazzorbo, splendida isola veneziana, dove la Famiglia Bisol, storici viticoltori di Valdobbiadene hanno recuperato un'antica vigna murata e avviato un ambizioso progetto centrato sull'integrazione tra il recupero produttivo e la valorizzazione degli orti e viticoltura tradizionali in Laguna. A lei hanno affidato il non facile compito di fare di questa sperduta, piccolissima e quanto mera-



vigliosa isoletta veneziana, una meta per i gourmet e di offrire una ristorazione d'eccellenza e incentrata sulle tipicità locali.

Nella cucina del suo ristorante, che gestisce con il compagno Franco Bianchi, troviamo sapienti sue preparazioni dove imperano ingredienti leggeri e di qualità e che fanno da "spalla" a prodotti freschissimi. Il menu? Stagionale (anzi, quotidiano) e a chilometro zero. "Preparo in cucina ciò che ci dona il mare o la laguna e l'orto della tenuta, non è un vezzo - spiega la chef - ma una necessità. L'espressione e il risultato sono massimi quando i prodotti sono freschissimi e sono colti e utilizzati nella loro stagione". Questa è la valorizzante filosofia che è perseguita costantemente al "Ristorante Venissa!" Tra fine estate e inizio autunno i clienti in visita al ristorante possono assaggiare una Terrina di sarde con peperone del

*Paola Budel
con Gianluca Bisol
e Franco Bianchi.
In alto, il ristorante Venissa.*





Cavallino, lo Gnocco fritto con nero di seppia e polvere di salicornia (un'alga spontanea della laguna), lo "Scampomodoro" (variazione del pomodoro del Cavallino) con pesca bianca, anguilla fritta delle valli di Comacchio con fagiolini all'agro della te-

nuta e crema di aglio e acciughe.

Tra i suoi piatti più apprezzati, i Caserecci di semola fatti in casa con ragù di fasolari, cape lunghe e scampetti, il Riso mantecato alla granseola e acini di uva, oppure i Ravioli di melanzana lunga di Sant'Erasmus e centrifuga di pomodoro della tenuta. I dessert fanno da degno epilogo a un fine pasto con uno dei vini proposti (molti siglati Bisol) da una carta, che conta centinaia di prestigiose etichette, produzioni inedite o di nicchia, difficili da trovare altrove. Il ristorante è aperto da marzo a fine ottobre e ci si arriva con i tipici vaporetto del servizio pubblico veneziano o con barche private.



BOTTA E RISPOSTA

Paola Budel in 15 domande lampo!



1. Le difficoltà che trova nel lavoro una "donna" cuoca?

Affermarsi in un ambiente prettamente maschile.

2. Le qualità professionali che apprezzi di più in un collega uomo?

Rigore e umiltà.

3. Il peggior difetto del mestiere di cuoco?

Lascia poco tempo per il resto.

4. E il miglior pregio?

Permette di conoscere prodotti e usanze di altri Paesi.

5. Il tuo punto di forza e quello di debolezza in cucina?

La precisione, in entrambi i casi.

6. Un ingrediente che non manca mai nel tuo frigorifero di casa?

Burro di malga.

7. Un cibo che non mangi?

Niente

8. E uno di cui sei golosissima sin dall'infanzia?

Le chiacchiere di mia mamma.

9. Che cosa cucini per te quando sei sola?

Pasta con olio e parmigiano.

10. Quando vai in vacanza, mangi in albergo o cerchi ristoranti esterni?

Ristoranti.

11. Se non facessi la chef di cucina?

Non lo so...

12. La "cucina" di quale Paese prediligi, a parte l'italiana?

La giapponese.

13. Un libro di cucina veramente utile?

Composizione degli alimenti e tabelle nutrizionali di Souci Fachmann Kraut.

14. Il piatto per il quale vorresti essere ricordata?

Quello che devo ancora fare!

15. La qualità che apprezzi di più in un cliente?

Che interagisca.

RICETTE DI PAOLA BUDEL

LINGUINE AL KAMUT

con "pevarasse" e cicoria

Ingredienti per 4 persone

240 g di di pasta al kamut
800 g di "pevarasse"
con il guscio fresche
200 g di cicoria da campo
80 g di cipollotto fresco
100 g di prezzemolo
100 g di olio extravergine
di oliva
5 g di chili fresco
sale e pepe q.b.

• *Preparazione.* Dopo aver spurgato le "pevarasse", cuocerle in forno a vapore a 90°C per circa 8 minuti. Abbattele di temperatura, privarle del guscio e filtrare l'acqua da eventuale sabbia e adagiarle sulle fondine appena intiepidite. Cucinare la pasta al dente e mantecarla con

il fondo di cipollotto stufato in olio extravergine, il chili tagliato a julienne, la cicoria tagliata a piccoli pezzi precedentemente sbianchita e la crema al prezzemolo, ottenuta facendo sbianchire le foglie dello stesso emulsionato all'olio. Servire posando la pasta sulle "pevarasse" intiepidite.

VARIAZIONE DI BACCALÀ

(mantecato, arrosto e trippa)
con crema fredda di asparagi verdi

Ingredienti per 4 persone

200 g di baccalà dissalato
50 g di stoccafisso essiccato
50 g di trippa di baccalà
2 foglie di alloro
80 ml di olio extravergine di oliva
5 scalogni
20 ml di Prosecco
1 rametto di timo
2 fette pane di segale
1 mazzo di asparagi verdi
200 ml di brodo vegetale
4 uova di quaglia
sale e pepe q.b.

• *Preparazione.* Lasciare per due giornate il baccalà sott'acqua per dissalarlo, tagliarlo poi in cubi da 50 g l'uno e cuocere dalla parte della pelle per circa 5 minuti.

• Lasciare a bagno per una giornata lo stoccafisso, cuocerlo poi portandolo ad ebollizione, privarlo della pelle e delle lisce; sobbollire con acqua sufficiente a coprirlo per circa 4 ore con aggiunta delle foglie di alloro; eliminare poi il liquido in eccesso e mantecare in una planetaria, versando a filo l'olio e aggiustare di sale e pepe. Lavorare con due cucchiari per fare la quenelle.

• Tagliare a listarelle la trippa di baccalà

e stufarla in casseruola con lo scalogno tagliato finemente, fare appassire il tutto bagnando poi con il Prosecco, sfumare e coprire la massa con il brodo vegetale e lasciare cuocere dolcemente per circa 2 ore, aggiustare di sale e pepe.

• Tagliare finemente gli asparagi facendoli appassire poi in casseruola con scalogno, bagnare con il brodo vegetale bollente e frullare, passare al colino e raffreddare. Queste operazioni devono es-

sere eseguite velocemente in modo da mantenere il colore brillante della crema; si può servire tiepida o fredda.

• Rompere delicatamente le uova di quaglia e cuocerle in acqua leggermente acidulata per qualche istante. Asciugare con carta assorbente e adagiare sul piatto. Tagliare sottilmente a macchina due asparagi crudi e condirli con sale e un filo d'olio. Tostare il pane di segale sul quale verrà adagiata la trippa di baccalà.







Giovanni Abate, alias Chef Don Fabrizio, è un socio Fic che vive in Brasile ed è proprietario di uno tra i più apprezzati ristoranti di Bahia. Con piacere pubblichiamo alcune delle sue originali ricette



Cucinare italiano a Bahia

di Giovanni Abate

Scrivo dal Brasile, dove vivo da 18 anni e da 14 ho un ristorante (www.restaurantedonfabrizio.com.br) che oggi posso dire, senza presunzione, che è tra i più conosciuti e apprezzati. In 14 anni di duro lavoro sono riuscito a farmi conoscere e, grazie alla mia famiglia e alla mia équipe, oggi il ristorante è indicato come il migliore della regione nella Guida 4 Rodas. Sono anche in attesa di entrare a far parte della “Boa Lembrança”, associazione che riunisce i migliori ristoranti e chef del Brasile.

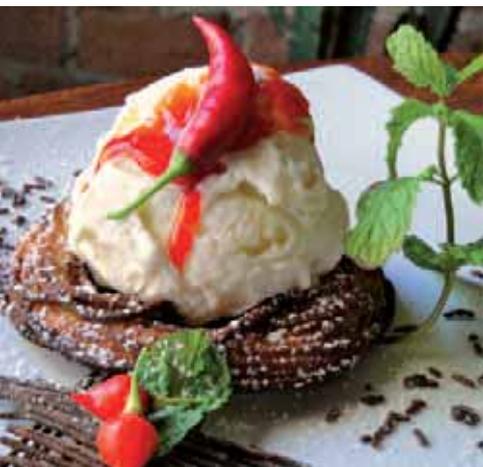
La mia storia è quella di tanti cuochi che, nati in una famiglia di ristoratori, trovano nella cucina il loro futuro professionale. Infatti, sono nato a Palermo nel 1960 e sia la famiglia di mamma sia quella di papà hanno ristoranti in città. Dopo varie esperienze a Palermo e in giro per il mondo, mi fermo in Brasile nella calda e tropicale Bahia. Qui inizio la mia trasformazione e il mio viaggio nella gastronomia moderna. Lascio la cucina tradizionale italiana per iniziare a parlare un linguaggio tutto mio, senza però abbandonare le tecniche di cucina classica e le mie

radici gastronomiche siciliane. Il risultato è una cucina che partendo dal Mediterraneo si sposa con le spezie e i prodotti tropicali, brasiliani e anche orientali.

Nel 1997 ho aperto il “Don Fabrizio” ad Arraial D’Ajuda - Bahia e in 10 anni il ristorante appare tra ai primi posti tra i ristoranti italiani in Brasile. Sono così invitato a partecipare a vari festival di gastronomia e nel 2008 ho vinto quello della Costa do Descobrimento. Nel 2009 ho ristrutturato totalmente il mio ristorante per renderlo elegante con sobrietà e ho realizzato una bellissima cantina per i vini, che faccio arrivare dai più grandi Paesi produttori del mondo: Italia, Francia, Portogallo, Spagna, Brasile, Cile, Argentina, Libano, Usa e Sud Africa.

Lavoro con una bella squadra da me creata e che si è formata con la classica gavetta. La mia bella sposa Ana dirige la sala e mio figlio Joshua di 13 anni è il mio chef pasticciere. Sono felice, perché faccio il mestiere per cui sono nato (credo!) e mi ritengo un vincitore. Ai soci Fic in Italia invio un saluto dal caldo e tropicale Brasile.

Il Restaurante Don Fabrizio ad Arraial D’Ajuda - Porto Seguro, Bahia. Nella pagina accanto, lo chef e proprietario Giovanni Abate, palermitano che da 18 anni vive in Brasile.



L'originale dessert di Giovanni Abate, Spaghetti con gelato e conserva di peperoncino dolce. Si tratta di un riuscito esempio di cucina di recupero che lo chef racconta di preparare così: "Con gli spaghetti cucinati e non utilizzati ottengo una ciambella aiutandomi con uovo e farina, la profumo con la cannella e poi la frizzo. Spolverizzo con lo zucchero a velo, aggiungo una pallina di gelato alla vaniglia e un poco di confettura di peperoncino e miele. Per decorare uso spaghetti crudi fritti, gocce di cioccolato, menta e un tipo di peperoncino che in Brasile chiamano "becco" per la sua forma allungata sul finire, che ricorda il becco di un uccellino".

GAMBERONI "MIRÒ", cotti al vapore su salsa di peperoni, pomodorini confit e finocchio

- *Preparazione.* Private i gamberoni della testa e sgusciateli lasciando attaccato il codino; conditeli con sale, pepe bianco e na leggera grattata di scorza di limone (solo la parte colorata) e cuoceteli a vapore, mettendo nell'acqua di bollitura un rametto di finocchietto. Cuocete nel forno due peperoni, rosso e giallo, e spellateli; passateli al mixer separatamente e aggiungete alla purea

rossa un cucchiaino di paprica dolce e alla purea giallo un cucchiaino di zenzero in polvere. Condite entrambe con sale e pepe bianco a piacere.

Cuocete tre gilò (in Italia si può sostituire con una melanzana, tagliata a cubetti senza pelle e spurgata in sale fino per almeno 20 minuti) e passateli al mixer con un cucchiaio di aglio in pasta, sale e pepe.

In un tegamino scaldate un poco di panna liquida e mettervi dentro la purea di gilò (o melanzana), aggiustate ancora di sale e pepe, mescolate con l'aiuto di un cucchiaio per qualche minuto e togliete dal fuoco.

Lessate in una pentola un inhami o mandioca (in Italia si può sostituire con una o due patate) e realizzate un purè ben fermo, con poca umidità.

Pulite e private dei semi un peperoncino fresco rosso (1 tazza da cappuccino) e con l'aiuto di un frullatore frullateli insieme al succo di un limone e mezzo bicchiere d'acqua. Poneteli a bollire aggiungendo una tazza di zucchero o più e fate ridurre sino ad ottenere una confettura di peperoncino.

Con l'aiuto di un cucchiaio, disponete in cerchio la pasta di Gilò (o melanzane) al centro di un piatto. Ponete al centro il purè e infilate i gamberoni dalla parte della testa nel purè; completate collocando le creme di peperone rosso, giallo e la conserva di peperoncino a piacere. Per decorare il piatto, peperoncino fresco e un rametto di finocchietto.

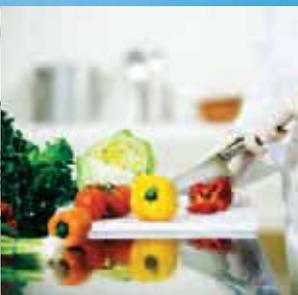


PULITO. SICURO. EFFICIENTE.

ENTRA NEL MONDO ECOLAB



CLEAN
SAFE
EFFICIENT



LAVAGGIO STOVIGLIE

Successo sul piatto

La vostra immagine dipende da quello che mettete sulla vostra tavola, non solo dal cibo che servite ma anche da piatti, bicchieri e posate che i vostri clienti useranno. I nostri programmi assicurano lavaggi perfetti con ogni stoviglia e condizione.

IGIENE IN CUCINA

Un pasto da ricordare

Oltre al gusto e l'ottima preparazione di un piatto, anche la soddisfazione e la salute dei vostri ospiti sono un punto fondamentale. Ecolab offre un'ampia gamma di prodotti e soluzioni essenziali studiati per rendere ogni angolo della vostra cucina pulita, brillante e sicura.

SUPERFICI

Soluzioni efficienti

Un insieme di cose ben fatte garantisce produttività e motivazione dei dipendenti favorendo il ritorno di un cliente. Con prodotti per la pulizia, attrezzature e macchinari Ecolab vi fornisce tutti gli strumenti necessari per soddisfare i propri bisogni di pulizia.

LAVANDERIA

Tutta la comodità della pulizia

Soluzioni dalle prestazioni elevate per la lavanderia che puliscono e proteggono la biancheria e il tovagliato. Soddisfando la richiesta di morbidezza e freschezza sia vostra che dei vostri ospiti.

CURA DELLA PERSONA

Tre passi per la protezione completa

La mano, è la cosa più fragile e debole per chi maneggia generi alimentari e lavora nel campo della pulizia. Un programma sistematico è importante per pulire, disinfettare e proteggere le mani e la pelle e mantenerle sicure e produttive.

Alla competizione continentale d'Irlanda, titolo europeo di alta gastronomia, la Nazionale Italiana Cuochi strappa la Medaglia d'Oro nella Cucina calda, nella Cucina fredda e il Trofeo come Miglior squadra in concorso

La Nic trionfa a *Dublino*

di Marco Valletta

Un risultato che ha dato ragione alla filosofia della Nic (Nazionale Italiana Cuochi) nel valorizzare un sistema di cucina italiana a tutto tondo. Tecnologie per la cottura, sistemi innovativi di trasformazione, presentazioni studiate e ricercate, materiali per la cottura di alta qualità, prodotti alimentari firmati Made in Italy, il tutto sotto la regia e le mani magiche degli chef Nic.

Il general manager Fabio Tacchella ha testimoniato: "Da subito si presentava una situazione difficile, sia per la cucina di appoggio esterna che per la disposizione degli orari che ci avevano assegnato quelli dell'organizzazione. Tutto sembrava essere contro di noi". In effetti, le competizioni si misurano non solo con un buon cibo, ma con un'organizzazione di backstage impeccabile, occorre progettare una corretta "mise en place" delle pietanze per le due gare della cucina calda e fredda. Con-

tinua Tacchella ("Tac" per i suoi compagni di squadra): "Avevamo richiesto all'organizzazione di modificare la nostra location, si sono messi subito a disposizione trovandoci una sistemazione più idonea alle nostre esigenze. Anche se partiti con tre ore di ritardo, tutti gli chef azzurri si sono messi all'opera ed hanno lavorato con molta professionalità, serietà e soprattutto con molta sicurezza e serenità".

Come si dice nei luoghi comuni "chi la dura la vince" ed ecco il primo traguardo superato. Gli azzurri Nic nella prova del caldo hanno subito dimostrato il valore in più rispetto alle squadre nazionali del Canada, della Germania, dell'Irlanda del nord, dell'Irlanda del sud, dell'Islanda. Il menu del caldo italiano è risultato il migliore.

Ma non finisce qui, la prova della cucina fredda è stata veramente fantastica. Tutti i piatti erano perfetti, i giudici della Wacs (alcuni dei quali erano gli stessi di

Lussemburgo) hanno fatto i complimenti per tutto l'operato, anche se qualche imprecisione l'hanno notata per il nostro programma di pasticceria (il nostro "tallone di Achille").

Il team leader Gianluca Tomasi afferma con la commozione di un giovane chef: "Comunque anche il tavolo della cucina fredda Italiano ha riscosso il punteggio più alto e l'orgoglio più grande è che, gli italiani presenti nei vari stand si sono congratulati e sentiti orgogliosi del nostro lavoro Made in Italy".

In conclusione, si può ben dire che tra le sei squadre invitate, che sono tra le maggiori esponenti dell'ultima competizione di Lussemburgo 2010, l'Italia ha fatto la performance migliore, ottenendo il miglior punteggio della cucina calda (93,75), il miglior punteggio della cucina fredda (93,00) e conquistando così il titolo di Migliore Squadra Continentale.

La Nazionale Italiana Cuochi alla premiazione.



Main sponsor





Il tavolo della cucina fredda, valso l'Oro alla squadra italiana. Gli chef della Nic durante la competizione in Irlanda. Il piatto da buffet presentato da Fabio Mancuso.



La Nazionale Italiana Cuochi (Nic) è nata nel 2000 come emanazione della Federazione Italiana Cuochi, che riunisce 20mila cuochi italiani. È strutturata in due distinte squadre: la Nazionale Senior e la Nazionale Junior, composta da giovani chef che potranno in seguito ambire a far parte del team Nic. Entrambe le squadre, nelle rispettive categorie, partecipano alle più importanti competizioni internazionali e manifestazioni culinarie riservate agli chef. Team manager e referente unico di tutta l'attività della Nic è lo chef Fabio Tacchella. In tre anni di attività il palmarès si è arricchito di premi, medaglie e riconoscimenti in occasione delle più importanti manifestazioni culinarie degli ultimi anni. Grazie a questi la Nic sta contribuendo in modo determinante alla diffusione della cultura gastronomica italiana e del Made in Italy.



For English text see page 81

Saps, la Coverciano della cucina italiana

La Nazionale Italiana Cuochi si è preparata per gli Europei al centro di ricerca fondato dalla famiglia Agnelli



La giornalista del Tg5 Cristina Parodi con gli chef della Nazionale durante le prove tecniche alla Saps di Lallio (BG).

Viviamo in un mondo e in un contesto di cucina italiana dove, a livello professionale, non ci sono più "sconti" per nessuno. Il sistema a cui appartengono i cuochi e in cui essi operano come professionisti richiede sempre più competenza, flessibilità, performance elevata e, soprattutto, una costante misurazione "oggettiva". Lo sa molto bene la Nazionale Italiana Cuochi che per prepararsi al meglio alla sua recente grande impresa internazionale, ha scelto il Centro di Ricerca e Formazione Saps come "campo" di allenamento. Nell'attrezzatissimo e suggestivo Centro Ricerca e Formazione Saps a Lallio (Bg), creato dalla famiglia Agnelli che produce pentole professionali dal 1907, la Nazionale dei cuochi ha preparato in anteprima il menu con cui i nostri campioni hanno sbaragliato l'agguerrita presenza dei team di chef in rappresentanza delle altre nazioni partecipanti al Concorso Internazionale d'Irlanda, tenutosi a Dublino dall'8 all'11 febbraio. Saps come la Coverciano della cucina italiana quindi.

Lo si è constatato non solo per l'alto livello delle attrezzature messe a disposizione dal Centro di formazione, in primis le pentole professionali Baldassare Agnelli e Fasa, ma anche dai riflettori che si sono accesi attorno all'iniziativa che ha registrato la presenza delle due più importanti testate televisive, il Tg1 e il Tg5, oltre che dei numerosi addetti ai lavori e di importanti giornalisti del settore. Una performance in cui i cuochi della nostra nazionale hanno dato dimostrazione di professionalità e grande affiatamento, realizzando esemplari piatti che hanno riscosso un notevole successo da parte dei presenti: *Filetto di merluzzo in crosta di pane aromatico con salsa alla vicentina; Cannelloni di gambero rosso di Sicilia con finocchi, Capesante saltate all'olio su passato di zucchine, Filetto di maiale in manto di mele, purea di ceci e patate al rosmarino con ortaggi in padella e mandorle croccanti; Mousse al cioccolato al latte con cuore di vaniglia, carruba e gelatina di frutti tropicali, semifreddo al pistac-*

chio su pasta frolla alla cannella, ricotta di pecora con arance candite e vino Moscato.

"Siamo fieri di essere stati ospitati in questa cucina d'idee e innovazione che rispetta la tradizione della cucina italiana d'eccellenza - ha detto il Team Manager Fabio Tacchella - da anni la collaborazione con la famiglia Agnelli ci offre la possibilità di poter gareggiare in queste importanti manifestazioni con strumenti di cottura fatti ad hoc per competere al meglio". Parole d'elogio anche da parte di Paolo Caldana, presidente nazionale della Federazione Italiana Cuochi, che ha caldeggiato con "è di grande importanza la collaborazione fra realtà che sanno esprimere a così alti livelli la qualità e il Made in Italy. In Saps abbiamo trovato un Centro e un'organizzazione superiori". Anche Egidio Rossi, presidente dei cuochi di Lombardia della Ficsi è unito al coro, commentando: "La Nic è il nostro fiore all'occhiello e oggi che si celebra il 150esimo dell'Unità d'Italia lo è ancor più e ci rende fieri di essere ambasciatori della cucina italiana nel mondo. Ringrazio a nome dei soci lombardi la famiglia Agnelli, che è sempre vicina al territorio e per la nostra categoria rimane l'orgoglio principe anche per la sua secolare storia".



Il menu degli chef Nic offerto in assaggio a giornalisti, chef professionisti e tecnici prima della competizione in Irlanda.



NOVITÀ: RIVESTIMENTO ANTIADERENTE CERAMICO BIANCO

Per ogni alimento e per ogni ricetta ci vuole lo strumento di cottura più adatto per forma e materiale, maneggevolezza e conducibilità termica. Per questo la collaborazione tra chi produce pentole & co. e chi le utilizza per lavoro deve essere stretta. Solo così facendo un'azienda arriva a progettare e creare lo strumento ideale per la cucina professionale. Da anni Pentole Agnelli collabora con la Federazione Italiana Cuochi e con la Nazionale, cui offre i migliori strumenti per competere nelle competizioni internazionali, contribuendo anche all'affermazione del Made in Italy di qualità nel mondo. Dall'acciaio inossidabile all'alluminio, dal rame stagnato al ferro, dal vetro da fuoco alla terracotta e alla pietra ollare per finire con i più nobili tra i metalli, l'oro e l'argento. Questa è la gamma di materiali che offre al cuoco professionista la storica azienda bergamasca, oggi alla quarta generazione con Angelo Agnelli. "La ricerca in azienda è continua", spiega Angelo Agnelli, "grazie anche a Saps (www.sapsitalia.com), il Centro di Ricerca e Formazione sulle Tecniche di Cottura che abbiamo aperto nel 2002, per portare avanti il concetto che gli strumenti di cottura devono essere funzionali alle esigenze dei cuochi e non seguire il puro design. Forme e materiali, parametri e coefficienti dati dalla fisica, studi sulla distribuzione del calore e la conducibilità termica sono fondamentali. E la ricerca è continua perché la cucina stessa è in continua evoluzione e gli strumenti devono evolversi con essa. Negli ultimi anni, per esempio, sono entrati nelle cucine professionali i piani cottura a induzione e se una volta banalmente si appli-



cava alle pentole per questi piani un fondo ferroso a fare da calamita, oggi siamo in grado di inserire particelle di ferro negli strumenti di cottura in alluminio. E ancora, da un paio d'anni stiamo testando il rivestimento antiaderente ceramico, perché gli chef apprezzano di lavorare su un fondo bianco al posto del nero tradizionale. Abbiamo riscontrato problemi di durata e perdita rapida di antiaderenza se lavate in lavastoviglie o che a temperature molto alte si macchiavano. Da ottobre 2010 abbiamo messo a punto un nuovo rivestimento che ovvia a questi problemi e che offre durezza, resistenza, antiaderenza e piacere di cucinare su fondo bianco, permettendo al cuoco di controllare meglio i colori del cibo in cottura e le caramellizzazioni. Malgrado ciò in una cucina professionale non deve mancare anche l'antiaderente tradizionale come tutti gli altri materiali di cucina".



Via Madonna 20
24020 Lallio (BG)
Tel. + 39 035 204 711
info@agnelli.net
www.pentoleagnelli.it

A fianco: Alcuni dei piatti da competizione presentati dalla Nic in Saps e poi agli Europei di Cucina

In alto: Angelo Agnelli e gli chef Fic con le padelle con rivestimento chiaro





la salute vien mangiando

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



For English text see page 76

Il presente lavoro ha preso avvio da alcune premesse logiche e concettuali fondamentali: la crescente importanza della prevenzione all'interno delle politiche sanitarie complessive; la sempre maggiore consapevolezza dell'incidenza degli stili di vita e, in particolare, dell'alimentazione sulla salute delle persone; la difficoltà di attuazione di adeguate politiche di prevenzione e la ricerca di best practice su questo versante. Alla luce di questi elementi di partenza, la mia indagine si è concentrata sul tema della prevenzione, ho studiato in particolar modo l'ambito dell'alimentazione, che costituisce lo specifico oggetto d'indagine, e si propone di formulare proposte concrete per il futuro, nella forma delle raccomandazioni di seguito presentate.

Dal punto di vista della salute umana, dalla seconda metà del XX secolo, si è assistito a un graduale mutamento dello schema alimentare-sanitario, tale da poter identificare una vera e propria transizione "alimentare e sanitaria". In tal senso, quattro principali fenomeni hanno caratterizzato il cambiamento avvenuto negli ultimi 50 anni: il progresso medicoscientifico; l'incremento nelle aspettative medie di vita; la graduale trasformazione delle malattie; un significativo cambiamento dell'alimentazione e dello stile di vita nella direzione di una riduzione dell'attività fisica praticata e di un aumento dell'apporto calorico medio assunto.

In tale contesto, il ruolo dell'ali-

mentazione è sempre più centrale nella prevenzione di alcune patologie, come quelle di natura cronica, che hanno registrato nel corso degli ultimi decenni un significativo aumento all'interno della popolazione mondiale. Le patologie non trasmissibili, soprattutto quelle cardiovascolari, il diabete e il tumore, rappresentano oggi il principale fattore di rischio per la salute dell'uomo, nonché un enorme peso socio-economico per l'intera collettività. Queste malattie sono responsabili della maggior parte dei decessi e provocano ogni anno circa 35 milioni di morti, che corrisponde al 60 per cento dei decessi a livello globale e all'80 per cento di quelli che si verificano nei Paesi a basso e medio reddito.

Dai più importanti studi effettuati emerge come circa l'80 per cento dei casi legati a queste malattie potrebbero essere prevenuti e focalizzando l'analisi sul fattore alimentazione, emerge come in quasi tutti i Paesi del mondo si stia verificando una crescita esponenziale del fenomeno dell'obesità. Questa dinamica è così marcata che ha spinto la European Association for the Study Of Diabetes (EASD) a riconoscere la prevenzione ed il trattamento dell'obesità quale "il più importante problema di salute pubblica in tutto il mondo". Più del 65 per cento degli americani risultano obesi o sovrappeso e si è assistito al triplicarsi di casi di sovrappeso fra i giovani dal 1970 ai nostri giorni.

"Fa che il cibo sia la tua principale medicina"

Ippocrate, V sec. a.C.

LE “REGOLE” DELLA SALUTE

Dai numerosi e più autorevoli studi medico-scientifici pubblicati in letteratura è emerso, con forza, come una scorretta alimentazione sia uno dei fattori più importanti per l'aumento del rischio d'insorgenza di malattie cardiovascolari, tumorali e diabete. Al fine di adottare uno stile di vita corretto e una alimentazione sana è consigliato: svolgere attività fisica regolare, mediamente da 30 a 60 minuti al giorno per la maggior parte dei giorni della settimana; evitare situazioni di sovrappeso/obesità sia temporanee che protratte nel tempo; evitare l'eccessivo consumo di alcolici che corrisponde a non più di un bicchiere al giorno per le

donne e di due bicchieri al giorno per gli uomini; non fumare; adottare una dieta equilibrata, caratterizzata dal controllo del complessivo apporto calorico e da un'appropriata composizione dei diversi macro e micro nutrienti; aumentare il consumo di frutta e verdura (fino a circa 400 grammi al giorno che equivale a circa 4-5 porzioni); preferire le fonti di carboidrati complessi e aumentare il consumo di cereali integrali (pane, pasta, grissini prodotti con farine di tipo integrale); aumentare il consumo di legumi; consumare 2-3 porzioni di pesce alla settimana; preferire l'utilizzo di condimenti di origine vegetale (oli vegetali) al posto di condimenti ad alto contenuto di grassi di origine

animale (burro, strutto); limitare il consumo di cibi ad elevato contenuto di grassi (ad esempio, hot dog, salse, creme, prodotti caseari, insaccati), preferendo i prodotti “magri” (come yogurt magro e latte magro); limitare il consumo di cibo fritto; limitare il consumo di carne e pollame a 3-4 porzioni massimo alla settimana; limitare l'utilizzo aggiuntivo di sale (rispetto a quello naturalmente contenuto negli alimenti) nella misura quotidiana di 5-6 g di sale aggiunto, pari a circa un cucchiaino; limitare il consumo di cibi/bevande caratterizzate da elevate concentrazioni di zuccheri (ad esempio, prodotti di pasticceria e bibite zuccherate); evitare l'utilizzo quotidiano di integratori alimentari.

Una dieta equilibrata migliora la vita

Un nuovo stile di vita in 5 mosse

La corretta alimentazione è fondamentale per una buona qualità di vita e per invecchiare bene. La salute, infatti, si conquista e si conserva soprattutto a tavola. Il tradizionale modello alimentare mediterraneo è ritenuto oggi in tutto il mondo uno dei più efficaci per la protezione della salute ed è anche uno dei più vari e bilanciati che si conoscano. Proponiamo qui semplici regole generali per mangiare bene, cinque mosse per un nuovo stile di vita ispirate proprio alla dieta mediterranea associata a una regolare attività fisica. Ma va sottolineato che se si vuole perdere qualche chilo o in caso di disturbi e allergie connesse all'alimentazione è necessario rivolgersi al medico. Non alla diete “fai da te”.



Foto © Vally Torresen

“Più” frutta, verdura e acqua



Foto © Viktor - Fotolia.com

“Meno” grassi



Foto © Stefano Tiraboschi - Fotolia.com

“Più” varietà



Foto © Galina Barskaya - Fotolia.com

Una vita “meno” sedentaria



Foto © Comugnero Silvana - Fotolia.com

“Più” attenzione alle porzioni

IL MODELLO MEDITERRANEO

Sono state individuate tre grandi tradizioni, ciascuna caratterizzata da propri tratti peculiari: il modello mediterraneo, il modello nord americano ed il modello asiatico (che al suo interno comprende alcune importanti tradizioni e culture, da quella giapponese, a quella vietnamita, a quella cinese). Dai risultati dell'analisi condotta è emerso come la stretta coerenza rispetto alle raccomandazioni suggerite a livello scientifico, rendano il modello mediterraneo uno dei più efficaci in termini di benessere e prevenzione delle patologie croniche.

Da ultimo, a fronte del fatto che alimentazione e stile di vita sono in grado di costituire parte fondamentale di efficaci strategie di prevenzione verso l'insorgenza delle principali malattie cro-

niche, si è tentato di quantificare le ricadute dell'adozione pratica di simili strategie, non solo in termini medici, ma anche in termini economico-finanziari.

L'Organizzazione Mondiale della Sanità (Oms) definisce la salute come "uno stato di completo benessere fisico, mentale e sociale e non solamente un'assenza di malattie o infermità", mentre lo stile di vita salutare come "un modo di vivere volto alla riduzione del rischio di malattie e della morte prematura". Non tutte le patologie possono essere evitate (come infarto e cancro), ma in molti casi un'attenta prevenzione può allontanarne o ridurne il rischio di insorgenza.

LE ABITUDINI ALIMENTARI

Tra le componenti di uno stile di vita corretto, le abitudini alimentari gio-

cano un ruolo di particolare importanza. La relazione tra alimentazione e stato di salute è riconosciuta dall'uomo fin dalla preistoria. La storia mostra infatti che il genere umano ha imparato fin da subito a riconoscere l'effetto dei diversi alimenti sull'organismo e, di conseguenza, mediante l'applicazione dei criteri di scelta e selezione sul cibo cacciato e raccolto, a evitare l'assunzione di cibi nocivi e tossici. L'attenzione dell'uomo alla salute e alla sua prevenzione è cresciuta costantemente nel corso del tempo, in particolare con l'introduzione delle tecniche di cottura e di conservazione degli alimenti (essiccamento, salagione e affumicatura), che hanno permesso di disporre di cibo per periodi di tempo lunghi in piena sicurezza. Anche a fronte di ciò, appare chiara la diversità di significato dei termini alimentazione e nutrizione. Il primo indica l'assunzione selettiva di alimenti in modo cosciente, mentre il secondo si riferisce a un processo autonomo di assimilazione, trasformazione e metabolizzazione del cibo

Tutto questo, avvalorato da studi su ricerche specifiche, potrebbe servire a noi cuochi per avere una visione più concreta del bisogno umano utile ad un'alimentazione corretta e corredata da uno stile di vita appropriato. Ancora una volta è ribadita l'eccellenza della dieta mediterranea, che noi professionisti della manipolazione dei cibi italiani sappiamo interpretare molto bene.



© Fotolia/MyTrainArt



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 81

Happy Chef colpisce ancora!

**ATTENZIONE!
LA PROMOZIONE
CONTINUA FINO AL
31 AGOSTO 2011**

TuttoFood Milano
8 / 11 maggio
Pad 13 Stand A21 C30

La promozione Happy Chef che ha già fatto felici tanti chef con i suoi regali ben mirati per il tempo libero, la casa e il lavoro, ritorna a grande richiesta.

Il regolamento in ogni cartone o sul sito www.happychef.surgital.it

Happy Chef il ritorno

Adesso in tutti i cartoni di pasta.



Numero Verde
SERVIZIO CLIENTI
800-733525

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



La scultura in ghiaccio premiata a Super Artistica 2011 e finger food "tricolore" preparati dalla Nazionale Italiana Cuochi

A Rimini, al Salone del Fuori Casa, svoltosi in febbraio, la Fic ha avuto un ruolo da protagonista, riscuotendo un grande successo grazie a un premio, ad esibizioni di arte culinaria e incontri d'approfondimento in tema, all'insegna del gusto e dello stile italiani, celebrati con un brindisi tricolore (e un pizzico di "rosa")

"Sapore" ad alto gradimento per la Federazione Italiana Cuochi

Di Rosanna Ercole Mellone

Dal 19 al 22 febbraio il quartiere fieristico di Rimini ha acceso le luci su "Sapore -Tasting Experience. Gusti, Riti e Tendenze 24 Ore Fuori Casa" e la Federazione Italiana Cuochi ha animato la manifestazione con performance di alta cucina e non solo.

Come buon inizio, sabato 19 febbraio, uno dei rappresentanti della Federazione, il veronese Fabio Tacchella, ha ricevuto da Rimini Fiera il premio "Sapore Innovation Award - Best Chef" per la sua ricerca e le invenzioni nel settore delle tecniche di cottura dei cibi. Nel corso della sua brillante carriera, il general manager della Nic (Nazionale Italiana Cuochi) ha brevettato molti strumenti rivoluzionari tra cui la "carta fata", involucro per cottura che

permette di ridurre i grassi e i condimenti e di esaltare i sapori.

Durante le quattro giornate in Fiera, al padiglione 7, tutte le diverse componenti della Fic, ovvero i Maestri di Cucina, la Nic, l'Ateneo della Cucina Italiana e le Lady Chef, hanno dato testimonianza del valore collettivo, come interpreti di dimostrazioni di cucina dal titolo eloquente, Professione Chef. Sul tavolo-palcoscenico sono sfilati i prodotti più rappresentativi del made in Italy, soprattutto della Dieta Mediterranea, come pesce e olio extravergine d'oliva, e anche i surgelati, che sono stati orchestrati dagli chef della Fic in piatti belli da vedere, buoni da mangiare e ottimi per la salute. Infatti, tutte le berrette bianche della Federazione, per valorizzare la materia prima e non disperderne i principi nutritivi, prestano grande attenzione ai procedimenti di cottura, all'impiego del freddo nella conservazione e all'utilizzo di nuove tecnologie, come hanno spiegato a un pubblico di addetti ai lavori e di aspiranti cuochi.

FINGER FOOD TRICOLORE

Per celebrare questi paladini dell'eccellenza dello stile alimentare italiano e, in particolare, la Nic, vincitrice di due medaglie d'oro (per la cucina calda e quella fredda) e del trofeo per la migliore squadra alla competizione continentale d'Irlanda del 12 febbraio, la stampa presente a Sapore, la mattina del 20 febbraio, è stata invitata dalla Fic a un singolare aper-





Akison Dairion, premiata al concorso SuperArtistica con una composizione di fiori in zucchero.

tivo tricolore. Il tributo, anche ai 150 anni dell'Unità d'Italia, si è concretizzato in finger food verdi, sfoglie sormontate da alici, bianchi, in forma di cucchiaini di pasta "velo", e rossi, a base di salmone affumicato (offerto dall'azienda L'Inedito) e in un morbido ed elegante "nettare di Baccho" bianco, Greco di Tufo e Aglianico, a marchio Calafé, molto apprezzati dai partecipanti. Il brindisi non solo ha salutato i campioni della NIC, tra cui Gaetano Raguni (il più anziano, di "ben" 46 anni), il team coach Fabio Momolo e il capitano Gianluca Tomasi, ma ha voluto essere un augurio per la loro prossima impresa: la Coppa America di Cucina che si terrà a Dallas dal 24

al 25 luglio 2011 e per la quale dovranno essere elaborati prodotti certificati italiani, presenti nei supermercati statunitensi.

SUPER ARTISTICA 2011

Sempre domenica, altri festeggiamenti hanno riguardato i premiati del Concorso Super Artistica 2011, in ricordo di Gian Paolo Cangì e rivolto a chef "scultori" di materie prime plasmabili, come pane e vegetali ceramici, che hanno anche mostrato le loro tecniche. I primi tre classificati, su numerosi concorrenti, sono stati: Giuseppe Moliterni, con l'opera in ghiaccio "L'incontro"; la Lady Chef Alison Dairion, con un trionfo di fiori in zucchero; Alberto Tomasi, con una composizione mista dedicata all'Africa. Questi ed altri capolavori, in bella mostra, hanno decorato lo spazio della Fic e fatto da degna cornice agli eventi in programma.

DONNE CHEF

Domenica, particolarmente affollata è stata la platea del 1° Meeting delle Lady Chef che si è svolto con il Talk Show "Lady Chef - Donna Professionista e Promotrice di Salute nella ristorazione fuori casa". Il gruppo, che si è formato nel 1996 all'interno della Fic, allo scopo di salvaguardare la cu-

cina nazionale tipica e che conta più di 2.000 iscritte, ha voluto presentarsi proprio in occasione di Sapore per "sottolineare lo spirito femminile, fondamentale per mantenere viva la vecchia tradizione culinaria", come ha affermato Bertilla Prevedel, "mamma" del sodalizio in rosa. Gabriella Bugari, responsabile delle Lady Chef anche per il Sud Europa, ha elogiato la Fic e il presidente Paolo Caldana grazie ai quali "il gruppo è cresciuto ed è stato esportato all'estero, con la formazione delle Woman in Wacs, sulla scia dell'esperienza unica italiana". Da parte sua, Ivanna Barbieri, segretaria delle Lady Chef, si è soffermata sulla visibilità "che ci spetta per cui ormai dobbiamo "uscire" e comunicare di più".

All'appassionato dibattito, dall'imprenditrice Romana Tamburini è arrivato l'invito: "Spetta a noi signore saperci imporre". E dalla giornalista Chiara Mojana, direttore della rivista *Cucina Gourmet* e coordinatrice del magazine ufficiale della Fic *Il Cuoco*, la raccomandazione: "Le donne non devono contrapporsi agli uomini, ma vedere riconosciute le proprie capacità professionali sì". Secondo un'altra imprenditrice, Cristina Gregori, "Noi, innanzitutto mamme, sappiamo scegliere i migliori prodotti, nello specifico biologici" e, a parere di chi scrive, Ro-

Un momento del talk show:

Lady Chef, donna professionista e promotrice di salute nella ristorazione fuori casa.



sanna Ercole Mellone, giornalista e docente universitaria, “Le donne sono più attente, esigenti e preparate nel seguire una dieta sana e corretta”.

Ma la vera essenza delle Lady Chef è emersa da due iniziative, presentate al Meeting: la loro madrina, la dottoressa Marisanta di Prampero de Carvalho, ha illustrato il progetto di solidarietà del gruppo, “Sapere e Saperi in corsia”, che “per un anno ha portato a degenti e personale del Centro di Riferimento Oncologico di Aviano, in Friuli, lezioni teoriche e pratiche di menù della tradizione leggeri e salutari, offerte da professionisti e praticanti, donne e uomini”. Invece Mariantonietta Miracolo, componente del gruppo e chef responsabile del Pastificio Rummo, partner del Meeting, ha annunciato il primo concorso, promosso dalla sua azienda per il prossimo anno a Sapore di Rimini, “ai fini di riconoscere pubblicamente la parte attiva avuta dalle donne nella fama mondiale della cucina italiana. Per la gara, le Lady Chef dovranno creare ricette ispirate a grandi donne, che verranno poi selezionate e giudicate dagli uomini. Comunque”, ha concluso Miracolo, “in cucina siamo tutti “chef”, non uomini o donne!”



*In alto, Gabriella Bugari e Carlo Romito con una ricetta di Artusi
In basso, alcuni chef premiati a Super Artistica dal presidente Caldana ed Emma Cangi*



GUSTO E SAPORE IN UN BATTER D'OCCHIO



Le spezie macinate al momento sprigionano al meglio il loro sapore e il loro aroma: è anche per questo che i macinini WIBERG si presentano con un nuovo, attraente look. Oltre ai classici macinini con Sale dell'Himalaya grosso e con Pepe arlecchino in grani, lo speciale assortimento WIBERG offre, da oggi, anche macinini con Peperoncino Rosso tritato e con Sale al sesamo Royal con sale marino e alga Nori. Per un pittoresco piacere gastronomico in un solo, semplice gesto.



PIÙ GUSTO. PIÙ PIACERE.



Chef emergenti, soprattutto giovani, premiati dalla F.I.C. in tre concorsi culinari: Internazionali d'Italia, Campionato Nazionale e Grand Junior Cooking. Le berrette bianche, per celebrare i 150 anni della nascita del Bel Paese, hanno anche interpretato il tricolore attraverso un simbolo della cucina italiana: il maccherone

I cuochi campioni di Tirreno C.T.

Nel giorno del gran finale della fiera Tirreno C.T., svoltasi a Carrara Fiere dal 6 al 10 marzo, la Federazione Italiana Cuochi ha assegnato i premi dell'undicesima edizione degli Internazionali d'Italia (www.internazionaliditalia.eu), del nono Campionato Nazionale di Cucina e del secondo Grand

Junior Cooking Contest, riservato ai cuochi con meno di 25 anni.

In sintonia con il tema del tricolore, che ha contraddistinto la partecipazione della Federazione al 31° Salone dell'Ospitalità, con la premiazione si è fatta... l'Unità d'Italia, legando con una linea ideale le Alpi alla Sicilia. Infatti,

se il titolo di "Campione nazionale assoluto 2011", nella categoria a squadre, è andato al Culinary Team di Palermo, quelli di "Campione Nazionale per la Cucina Artistica" e per la "Cucina Mediterranea" sono stati vinti rispettivamente dalle squadre Sarc-Emilia Romagna e Team Padova Junior.



Tirreno Trade

MOSTRA CONVEGNO
Tirreno C.T.





Identico schema per le qualificazioni individuali: il palermitano Giovanni Speciali, chef di Ciminna, si è classificato “Campione Nazionale Under 23” per la “Cucina Artistica” e il padovano Girolamo Brescia ha conseguito lo stesso titolo per la sezione senior.

Per il Trofeo Internazionali d’Italia di “Cucina Mediterranea”, sono prevalsi, come over, Eros Vicentini di Rovereto e, tra gli under 23, Christian Nicoletti (ticinese: eccezione che conferma la regola!) mentre per quello di “Pasticceria” ha avuto la meglio il cosentino Domenico Spatafora. Invece, a Tirreno C.T., il premio Fic per la “Cucina fredda” non è stato assegnato.

A CarraraFiere, il passaggio di testimone tra Nord e Sud e viceversa si è ripetuto con la consegna degli attestati ai vincitori del secondo “Grand Junior Cooking Contest”: al primo e al secondo gradino sul podio sono saliti i gruppi “Alta Formazione Trentino 3” e “Team Palermo”, seguiti da “Alta Formazione Trentino” e “Cuochi a Roma”.

Molte medaglie d’oro, d’argento, di bronzo, diplomi e menzioni sono stati distribuiti dalla Fic a tanti altri cuochi, più o meno giovani, di tutta l’Italia, che hanno dimostrato abilità, conoscenza e fantasia negli elaborati proposti.

“Il gioco di squadra” è il motivo del successo del supercampione “Culinary Team di Palermo”, i cui componenti dopo aver ricevuto l’oro e l’artistico trofeo in marmo, rappresentante una vela spiegata, hanno confidato: «La dif-

ferenza consiste in 10 anni di assiduo lavoro tutti insieme, sotto la guida dei Maestri dell’équipe che hanno trasmesso completamente il loro sapere, senza tenere per sé nemmeno il più piccolo accorgimento».

Anche il 18enne Giovanni Speciale, eletto campione di “Artistica” under 23, pur nell’emozione del momento, ha manifestato gratitudine per i colleghi della Fic più adulti che lo seguono e che lo hanno incoraggiato a scolpire la frutta.

Tra i giovani, si segnalano Christian Nicoletti, che non è salito sul palco di CarraraFiere per ricevere il Trofeo per

la Cucina Mediterranea Under 23 in quanto non ha voluto interrompere il suo impegno nelle cucine sottostanti; e la 17enne Elisa Pernarella di San Gimignano, piccola ma già grande nella sua determinazione, che l’ha condotta a partecipare per la seconda volta agli Internazionali d’Italia e che le ha valso un diploma per la “Cucina Calda”.

Ancora, Renata Laria di Vigevano, medaglia d’argento nel “Team Cuochi Pavia” per la “Cucina Calda” a squadre, che ha scritto una toccante presentazione del faticoso e appassionante mestiere del cuoco: “... nella mia prima stagione di attività, ho subito capito che il nostro è un lavoro duro e che, per una donna, è ancor più difficile... La lenta crescita professionale si ottiene con forza, entusiasmo e curiosità che inducono a cercar di scoprire con gli occhi segreti e trucchi dell’arte culinaria... Ora, da Lady Chef, perseguo sapori veri, genuinità e colori delle stagioni... secondo me, le preparazioni apparentemente semplici richiedono perfezione per poter offrire al commensale emozioni e per far sì che un piatto povero non sia un povero piatto...”.

Tra i numerosi premi assegnati nei cinque giorni dalla Fic a CarraraFiere, due medaglie d’oro molto significative: quella dell’8 marzo, giorno della Festa della donna, per l’individuale di “Ar-





tistica” conquistata da Stefano Fantozzi di Pisa (salito poi sul secondo gradino del podio nella finale) che ha reso onore a due opere stupende del Creato, ovvero le donne e le farfalle, con la scultura in zucchero “Lady”, formata da una base blu su cui si innalzano ardite volute azzurre trasparenti e perle rosa madreperlacee.

A Christian Spagnoli, chef al lago d’Iseo, è andata invece, sempre martedì, la medaglia d’oro per la “cucina calda” individuale per il suo “Petto di faraona avvolta in jambon de Bosses al burro di cacao e Pedro Ximenez, farcito con formaggio Castelmagno, olio al basilico, pomodoro secco e tartufo bianco, accompagnato da tortino di quinoa alla ricotta di bufala, ganache al cavolfiore e verdure lucide”.

Degni di nota, per l’Artistica, il “Libro” in pasta di sale, con il disegno di un cavallo, costruito e dipinto con “salse” commestibili, come l’aceto balsamico, da Stefano Marinucci (medaglia d’argento), gli eterei fiori di



zucchero della Lady Chef Alison Dairion, medaglia d’oro e premiata anche alla fiera “Sapore” di Rimini, e i “Pesci esotici”, intarsiati nei formaggi tradizionali, tra cui Caciocavallo e Asiago, dal calabrese Antonio Callipari (medaglia d’argento), nel rispetto del “km 0”. Da ricordare: il “Pavone variopinto”, scolpito in una radice, il “Sottomarino dei Pirati” in cioccolata, rivisitazione di Verne, e il “Veliero” di pane; tra i piatti di cucina, i finger food, come il “cappuccino di funghi porcini in

INTERNAZIONALI D’ITALIA ESPOSIZIONE CULINARIA 2011

L’undicesima edizione degli Internazionali d’Italia ha visto la partecipazione di 19 squadre al concorso di cucina calda mediterranea; 7 squadre per il concorso sulla cucina fredda da esposizione; 147 cuochi da tutta Italia che hanno preso parte al concorso individuale di cucina calda; 98 cuochi invece per il concorso individuale di cucina fredda da esposizione. La cucina artistica ha visto la partecipazione di 47 cuochi. Ricco anche il patrimonio della pasticceria che per il concorso di pasticceria artistica ha portato agli Internazionali d’Italia 80 pasticceri da tutto il Paese.

CLASSIFICA COMBINATA COMPETIZIONE A SQUADRE

Squadra	Punteggio	Classifica
CULINARY TEAM PALERMO	89,78 punti	CAMPIONE NAZIONALE
EQ. UFF. CUOCHI EMILIA ROMAGNA	88,34 punti	SECONDA POSIZIONE

CLASSIFICA CUCINA CALDA MEDITERRANEA A SQUADRE

Squadra	Punteggio	Classifica
TEAM PADOVA JUNIOR	92,88 punti	CAMPIONE NAZIONALE
EQ. UFF. CUOCHI EMILIA	91,88 punti	SECONDA POSIZIONE
ASS. CUOCHI MATERANI	91,88 punti	TERZA POSIZIONE

CLASSIFICA CUCINA ARTISTICA DA ESPOSIZIONE A SQUADRE

Squadra	Punteggio	Classifica
SARC EMILIA ROMAGNA	91,16 punti	CAMPIONE NAZIONALE
CULINARY TEAM PALERMO	90,46 punti	SECONDA POSIZIONE
EQ. UFF. CUOCHI EMILIA	84,79 punti	TERZA POSIZIONE

CLASSIFICA CUCINA CALDA MEDITERRANEA INDIVIDUALE

Squadra	Punteggio	Classifica
EROS VICENTINI (ROVERETO)	94,00 punti	CAMPIONE NAZIONALE
CRISTIAN SPAGNOLI (BRESCIA)	92,00 punti	SECONDA POSIZIONE
GUGLIELMO ASTA (PALERMO)	91,66 punti	TERZA POSIZIONE

La classifica generale è pubblicata sul sito www.fic.it

trasparenza con bocconcino di baccalà gratinato alle mandorle e coriandolo fresco”.

Da parte loro, gli sfidanti del Cooking Contest, avendo a disposizione un “paniere mistero”, in 30 minuti hanno dovuto concepire un secondo piatto con gli ingredienti a sorpresa: come, ad opera di Giuseppe Lapi e Ilenia Semilia del “Team Palermo”, il “Petto d’anatra scottata all’arancia di Sicilia con filetto di cervo in crosta di nocciole” e il “Galletto con varietà di verdure con crema di tartufo”.

Impossibile, ma tutti i 500 concorrenti, e gli oltre 1.000 chef di contorno, meriterebbero di essere nominati. A questa “marea bianca” sono andati i ringraziamenti finali di Paolo Caldana, presidente della Federazione Italiana Cuochi e padrone di casa, in veste di organizzatore di Tirreno C.T., che ha elogiato anche la dedizione della giuria, la supervisione di Giorgio Nardelli, rettore dell’Ordine Professionale Maestri di Cucina, e il supporto degli sponsor e dei vari collaboratori: «I numerosissimi giovani intervenuti hanno dimostrato di sapersi mettere a confronto e di avvicinarsi alla cucina con uno spirito bello e fattivo, che dovranno conservare, una volta tornati a casa, per affrontare i sacrifici di un mestiere in grado di dare soddisfazioni se fatto con passione».



ITALIA UNITA, ANCHE A TAVOLA

A Tirreno C.T., la bandiera del food tricolore è stata issata e sventolata dalla Federazione Italiana Cuochi anche con un’iniziativa speciale già nel giorno di inaugurazione della Fiera: domenica 6 marzo, i professionisti della Fic hanno reso omaggio al tricolore nell’Arena, con il cooking show di 20 cuochi, uno per regione, che hanno interpretato, con ricette inedite, “L’Unità d’Italia attraverso il maccherone”. Presentati da Alessandro Circiello, chef televisivo e coordinatore del Compartimento Giovani della Federazione, e sotto gli occhi del testimonial d’eccezione Attilio Romita, giornalista della Rai, i protagonisti dell’alta cucina hanno confermato che a buon diritto il maccherone può essere considerato il simbolo della fusione del made in Italy a tavola. Infatti, anche se l’Italia si è formata con le zuppe, in partico-

lare di legumi, proprio il maccherone ha messo d’accordo tutti i palati dello Stivale, tanto che il famoso gastronomo Pellegrino Artusi ha esaltato, come tipico italiano, questo formato di pasta e non il più comune e internazionale spaghetti.

A Carrara, grazie alla Fic, è stato messo in risalto non solo che il maccherone è centrale per l’Unità d’Italia ma anche che è il supporto ideale per rappresentare il tricolore. A riprova, secondo tradizione, gli chef del Sud hanno preparato le salse più “rosse”, a base soprattutto di pomodoro e peperoncino; quelli del Centro si sono espressi con condimenti “bianchi”, resi tali da formaggi del territorio, tra cui il Pecorino Toscano, e i cuochi del Nord hanno realizzato sughi “verdi”, con verdure stagionali, che rispecchiano l’uso degli orti nelle regioni settentrionali.





Il cuoco e il critico gastronomico si confrontano sul tema dell'olio extravergine d'oliva in cucina. Un ingrediente fondamentale, salutare e capace di risaltare il gusto dei piatti. A patto di scegliere quello di qualità



For English text see page 78

Tendenze e tradizioni: l'olio extravergine d'oliva

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

Alessandro, non credi che l'olio extravergine di oliva, per brevità chiamato "olio evo", sia l'ingrediente base della dieta mediterranea e uno degli elementi più caratterizzanti della nostra cucina?

"Certo Luigi, non può esistere una cucina italiana senza olio evo. Aggiunto alla fine, a crudo, dona un tocco di sapore e di italianità ai piatti".

L'uso dell'olio è antichissimo, pensa che i popoli antichi, tra cui Egizi Greci e Romani, lo usavano non come condimento, ma anche come medicamento o come premio per i grandi guerrieri.

"Non dimentichiamo che se il vino lo fa l'uomo, l'olio lo fa la natura. L'uomo deve solo estrarlo dalle drupe nel momento migliore e riporlo in recipienti, dove si può conservare nelle condizioni migliori per portare l'aroma delicato, conferito dalle temperature miti delle terre vicine al mare o ai laghi, oppure l'accento deciso e fruttato delle aree interne più aspre e fredde. Certo, noi chef abbiamo l'arduo compito di capire quale sia l'olio migliore da usare per ogni portata, non si può sbagliare".

Un abbinamento errato può compromettere il risultato della ricetta, mentre uno particolarmente riuscito ne esalta l'equilibrio e il sapore. Sarebbe bene che ogni cuoco approfondisse la sua cultura

al riguardo.

"Sembra banale, ma non lo è. Forse non si dà ancora abbastanza importanza all'olio. L'extravergine presenta una varietà di sapori e di profumi, che viene abbinata a seconda del piatto in questione e ai vari tipi di cottura. Per esempio, un olio dolce, morbido, di sottile profumo serve per le frittiture e i soffritti di pesce, ma anche per condire l'insalata e le verdure all'agro. Invece, un olio mediamente fruttato, rotondo, fragrante, è più forte ed è bene abbinarlo alla carne all'Albese o al pomodoro, alla frittura e soffritti di pesce di lago o fiume e di carni bianche, ma anche ai legumi e zuppe di pesce. Infine, un olio molto fruttato, penetrante, che pizzica in gola, è più adatto per condire i bolliti di manzo, i brasati, le carni rosse alla griglia. Cercare di esaltare il gusto e il sapore di un piatto non è sempre facile, ma è dovere per noi chef, anche se poi ognuno sceglie l'abbinamento da fare seguendo anche il gusto e la fantasia personale".

L'olio si presta a diversi tipi di cottura, si può usare in vari modi, dando sapori e gusti diversi al palato. È necessario e importante tenere d'occhio sempre le temperature dell'olio, perché arrivati a una certa soglia di calore, si possono formare anche sostanze tossiche.

"Hai ragione Luigi, infatti le tabelle del-

l'Istituto Superiore di Sanità indicano i "punti di fumo", cioè le temperature alle quali si forma l'acroleina, una sostanza tossica. Per gli oli di semi il limite massimo è di 190°C, mentre per l'olio d'oliva extravergine è di 220°C. Per questo, è fondamentale monitorare le temperature con apposite sonde, anche perché una frittura eseguita con olio non abbastanza caldo fa incorporare all'alimento una maggiore percentuale di grasso e comporta un risultato finale poco gradevole. Nella ristorazione, se non si devono fare tantissimi coperti, è meglio usare una padella cambiando spesso un olio di qualità, piuttosto che riempire abbondanti friggitrice e riutilizzare troppe volte l'olio".

Oltre che per la frittura, l'olio è indispensabile anche nel soffritto e nella rosolatura.

"Infatti, l'olio è l'elemento ideale per il soffritto, in questo modo un ingrediente è cotto in poco grasso caldo, a fiamma alta, finché non è rosolato, ossia sigillato, da tutti i lati. Questo tipo di cottura si utilizza come base per sughi di carne o di pesce, per la pasta o per i risotti, ma anche per verdure stufate o per secondi sia di carne sia di pesce. Mentre la rosolatura forma, grazie all'azione del calore, una pellicola esterna che protegge l'ingrediente e isola il suo interno dall'esterno".

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



For English text see page 80

Il tema della riforma dell'Alberghiero è "caldo". Molti colleghi ci hanno descritto la situazione della loro scuola, elencando i problemi e formulando proposte. Tutti hanno aggiunto nuovi preziosi elementi che possono aiutare a riflettere. L'obiettivo è trovare soluzioni valide dal punto di vista professionale, alle necessità di ammodernamento del sistema formativo

Riforma: invito al dibattito

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

Lettera di Stefano Pelizzoni*

Chiedo un piccolo spazio in questa rubrica per proporre a mia volta qualche piccolo spunto di riflessione. Comincio da dove vi siete fermati voi con la rubrica dello scorso numero de *Il Cuoco*, ovvero dall'elenco di cinque punti di debolezza della Riforma. A questo vorrei affiancare quelli che, secondo me, sono tre punti di forza:

1. L'invito a costituire un comitato tecnico-scientifico con l'apporto di professionisti, che valuti l'offerta formativa della scuola e suggerisca cambiamenti della stessa in merito alle esigenze del mercato del lavoro.

2. L'ampia autonomia concessa nella strutturazione del piano di studi, specie nel Triennio conclusivo, che permette di adattare meglio il percorso scolastico alle peculiarità del territorio nel quale opera.

3. La possibilità di proseguire la pratica anche al IV e V anno, introducendo inoltre l'obbligo di affiancare alla specializzazione (o articolazione, nel linguaggio ministeriale) scelta alcune ore di pratica nell'altra, creando così il presupposto, anche psicologico, che un valido professionista non può più permettersi, nell'attuale panorama del mercato del lavoro, il lusso di avere competenze esclusive in un settore della ristorazione.

Detto questo, poiché nessuno vive

sulla Luna, confermo le perplessità da voi già espresse, prima fra tutte quella che un cambiamento imposto senza fornire le adeguate risorse rischia di essere foriero di confusione e scadimento dell'offerta formativa, specie se si somma alle difficoltà già in essere. Io conosco bene i problemi che il settore pubblico non statale vive da sempre in termini di un sostanziale abbandono a se stesso da parte delle istituzioni. So anche, di contro, che il settore pubblico statale ha un assetto burocratico-amministrativo che di fatto rende inapplicabili, allo stato attuale, molte delle positività che la Riforma introduce, specie nella diversa articolazione delle cattedre. Credo, tuttavia, che questo non debba per forza portare a gettare la spugna, ma stimolare un diverso modo di approcciarsi al nostro lavoro.

Gli istituti professionali da sempre rappresentano un punto critico nel panorama scolastico, perché sono quelli che più mettono in evidenza la dicotomia tra la staticità intrinseca del sistema scolastico e la dinamicità evolutiva del mondo del lavoro.

Ecco perché occorre, a mio parere, che siano proprio coloro che sono più naturalmente inseriti in questa realtà dinamica a farsi carico di essere l'avanguardia del rinnovamento. Mi riferisco, ovviamente, proprio agli I.T.P., che in questo momento più che mai divengono una risorsa per gli Istituti nei quali operano.

L'aforisma del professore

Ciò che dobbiamo imparare a fare, lo impariamo facendolo

(Aristotele di Stagira, filosofo greco, 384-322 a.C.)

Ho letto con piacere che l'intervento sull'ultimo numero de *Il Cuoco* è firmato da un collega che riveste anche la carica di collaboratore vicario nella scuola in cui opera. Considero questo estremamente positivo, in quanto il fatto che un docente tecnico-pratico occupi anche un ruolo dirigenziale gli permette di essere alla guida di un processo di revisione del sistema, spendendo in questo ruolo un patrimonio di esperienze e conoscenze che raramente può essere condiviso da un insegnante delle cosiddette materie teoriche. Certo, questo presuppone la lungimiranza del Dirigente scolastico, che più spesso è portato ad affidare tali ruoli a docenti laureati, nell'errata convinzione che, essendo più "insegnanti", possano interpretare meglio le dinamiche della scuola.

A volte, però, la cosa viene agevolata anche dall'atteggiamento un po' troppo remissivo degli I.T.P. che, sentendosi più professionisti che docenti, tendono a lasciare certe incombenze ai colleghi delle altre materie, chiudendosi nel ristretto ambito delle loro ore

di laboratorio.

In conclusione, quindi, vorrei lanciare un modesto appello ai professionisti operanti nel mondo della scuola ad essere attivamente partecipi a questo delicato passaggio, che ha fortemente bisogno di tutto il loro apporto per dare i frutti sperati.

Nel contempo, un piccolo invito ai colleghi laureati come il sottoscritto, che diano il giusto peso all'importanza della pratica nella scuola, e che si sentano anch'essi stimolati ad evolvere il proprio modo di fare lezione, magari rivedendo la propria didattica, imparando anche dall'esperienza dei laboratori professionali. A tutti, poi, l'esortazione a lavorare davvero in modo solidale, senza classificare le materie in un ordine pretestuoso d'importanza, ma nella convinzione che ogni tassello del puzzle formativo ha la sua importanza per il successo complessivo del nostro lavoro.

***Docente di Lettere e collaboratore vicario dell'Istituto alberghiero "Ballerini" di Seregno**

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.

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 9110 / Fax (+39) 0438 912300 e-mail: lainox@lainox.it

LAINOX[®]

L'eccellenza in cucina



Foto © double click - Fotolia

Quanti luoghi comuni da sfatare e quante informazioni utili a mantenersi in salute, ogni giorno, mangiando. Un medico nutrizionista invita a rivalutare certi tipi di cottura e metter da parte le cattive abitudini

Sì a fritti e soffritti: la rivincita del gusto

Di Sara Farnetti,
specialista in Medicina Interna e Nutrizione Funzionale



For English text see page 81

Meglio un piatto di spaghetti aglio, olio e peperoncino di un piatto di riso all'inglese: salva la linea, è più digeribile, velocizza l'intestino, aiuta a controllare il colesterolo nel sangue e offre quantità limitate di zuccheri. Assolviamo finalmente una tra le modalità di preparazione più utilizzate e demonizzate: la cottura in olio caldo.

Se ripassiamo la pasta in padella, grazie allo shock termico, assistiamo alla formazione di un film lipidico che renderà meno assorbibili gli amidi della pasta nell'intestino, perché non accessibili alle alfa amilasi intestinali (enzimi prodotti dal pancreas). Meno zuccheri disponibili significa controllo del peso corporeo, riduzione della glicemia dopo pasto e quindi dell'insulina. Si dice, infatti, che questa modalità di preparazione riduca il "carico glicemico della pasta", meglio ancora se è cucinata al dente.

Durante la frittura delle patate si formano amidi resistenti non assorbibili, quindi saranno molto più zuccherine le patate lesse o al forno delle classiche patatine fritte.

Le principali malattie moderne sono correlate all'aumento del grasso viscerale addominale e quindi della circonferenza vita. L'insulina, l'ormone che aumenta dopo l'ingestione di alimenti contenenti zuccheri o amidi, è responsabile della deposizione di questo grasso e quindi dell'aumento del rischio di malattie cardiovascolari come l'ictus e l'infarto, di diabete e tumori.

L'origine della presenza di un problema legato al sovrappeso, quindi, non è sempre e semplicemente connesso con il banale conteggio delle calorie, bensì possiede un profondo legame con gli ormoni che il nostro organismo produce in risposta a ciò che mangiamo in uno stesso pasto.

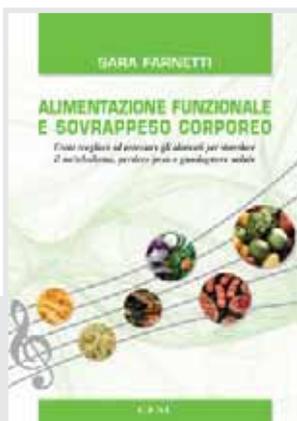
Per esempio, abbiamo sempre dato la caccia ai grassi nel piatto senza considerare il pericolo del consumo eccessivo di carboidrati: pasta, riso, pane, pizza, frutta, dolci. Oltre che limitarli, oggi sappiamo che possiamo ridurre

la biodisponibilità degli zuccheri che contengono sfruttando modalità di preparazione e di cottura ad hoc.

Attenzione però, se è vero che il grasso non necessariamente ingrassa, non tutti i grassi sono uguali. Alcuni sono altamente tossici. Gli oli di semi, ad esempio, devono essere assolutamente evitati come pure le margarine vegetali perché contengono grassi idrogenati, a meno di indicazioni precise in etichetta. Per estrarre un olio da un seme occorrono solventi chimici ed alte temperature che cambiano la conformazione agli acidi grassi, da "cis" a "trans", idrogenandoli. Questi tipi di grassi sono altamente pericolosi, interferiscono con la sintesi degli Omega 3, con la funzione dell'insulina, con la vitalità neuronale, alterano le frazioni del colesterolo e riducono la fluidità del sangue con aumento del rischio di formazione di trombi nelle arterie.

In un olio di semi ci sono dal 25% al 45% di grassi idrogenati, se utilizzati in frittura la concentrazione aumenta notevolmente e il fritto diventa altamente tossico.

Un bel piatto di frittura preparata con olio extravergine d'oliva di ottima qualità, possiamo proporla con più tranquillità, ma dobbiamo anche associarla ad alimenti adatti. Una frittura di carciofi, di pesce fresco o di cipolle va sempre abbinata a verdure crude o frutta che forniscano acqua di vegetazione e zuccheri per sostenere il lavoro del fegato e agevolare la funzione del rene.



Per saperne di più:

La copertina del libro di Sara Farnetti, *Alimentazione funzionale e sovrappeso corporeo*. Edito da C.E.S.I., si può acquistare (30 euro + spese di spedizione) sul sito internet www.eutrophia.it

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





Basta pronunciare la parola "pane" per evocare concetti di genuinità, di casa, di tradizione, di legami con il passato. Il pane è uno dei "cibi" più semplici. Ed è anche quello più legato alla storia dell'uomo, dai miti pagani della fertilità della terra e alle evocazioni religiose cristiane. Il pane è simbolo di una tavola semplice ed essenziale, ma anche segno di benessere e di lusso. Oppure, come racconta la storia, segno di autorità e arma di potere

Semplicemente Pane

di Stefano Pepe

Il pane è un cibo millenario, per farlo occorre tutta l'esperienza e la conoscenza che l'uomo ha elaborato attraverso i secoli impegnando il suo ingegno, la sua operosità, il suo orgoglio e il suo sapere. Pur essendo antico, il pane è senza tempo e sulla nostra tavola è sempre un "fresco e vivo" protagonista. Qualcuno in un suo romanzo ha scritto: "Se mangio il tuo pane, come potrò mai dimenticarti?". Mangiare con qualcuno, condividere il pane, che è il cibo più semplice, vuol dire stabilire un contatto, comunicare. Secondo le "Sacre scritture" la manna scendeva dal cielo, i frutti si coglievano dall'albero e il miele era donato dalle api. Il pane, invece, aveva ed ha bisogno di essere prodotto col lavoro e la fatica.

GRANI DI CIVILTÀ

Il pane non è stato inventato, si è rivelato all'uomo. Si conosceva il grano, i cui chicchi venivano frantumati e abbrustoliti, ma fu il caso, sotto forma di acqua, l'acqua del fiume Nilo, a incontrare la farina e a creare quel primordiale impasto destinato a cambiarne la storia. Durante una piena del grande fiume, qualcuno vide la grezza farina gonfiarsi accidentalmente bagnata e si pensò di

metterla su una pietra calda. Si assaggiò il risultato di quella cottura improvvisata e nuovi orizzonti del gusto si aprirono improvvisamente. Non era ancora il pane quale oggi noi lo intendiamo, ma era comunque una scoperta importante e che divenne ancor più strabiliante quando qualcuno aggiunse all'impasto un pezzo di pasta del giorno prima e lo vide lievitare a dismisura donando con la cottura maggiore sapore, morbidezza, profumo e squisitezza. L'antico Egitto quindi fu la culla di questo alimento, che subito acquistò un valore straordinario, divenne un affare di stato, base economica e addirittura oggetto di culto: Iside, la dea del grano, era celebrata come una delle massime divinità.

Da allora, la storia del pane riflette quella della civiltà dell'uomo, divenendone subito e inverosimilmente cibo ed aspetto sociale, nel senso che non era uguale per tutti: le farine migliori e quelle bianche, i pani aromatizzati e lavorati come prodotti da pasticceria erano riservate alle mense dei potenti. Se in Grecia nel 200 a.C. si cuocevano circa una settantina di varietà di pane, nella Roma imperiale c'era una vera e propria scuola di specializzazione della produzione: il

pane per le galere naviganti a lunga conservazione, il pane di piccola pezzatura e di impasto semplice distribuito gratis al popolo durante gli spettacoli negli anfiteatri e nei colossei e quello per chi soffriva di stomaco, molto cotto e così via. Per lunghi periodi e col passar dei secoli, durante le guerre o le pestilenze, il popolo più abbietto può solo sognare il pane, poiché non c'erano braccia sufficienti per coltivare il grano e produrlo. La situazione comunque migliora quando i mulini a braccia vengono sostituiti da quelli ad acqua e a vento e le prime e rudimentali meccanizzazioni venivano incontro alla produzione a larga scala di questo prodotto, facendone alimento comune e per tutti i ceti.

IL GIRO DEL MONDO ATTRAVERSO IL PANE

In Italia la tradizione del pane è molto ricca di forme, di impasti, di sapori, ne possiamo contare circa oltre 200 tipologie tradizionali: si va dal pane toscano, senza sale, a quello all'olio, dalle sottilissime cialde del sardo "pane carasau", alle grandi pagnotte di grano duro pugliesi, dai cornetti di pasta dura ferraresi, alle pagnottelle di segale accoppiate, a forma di otto, i bussolai tipici veneziani, ma anche grissini, i bastoncini lunghi e stretti inventati in Piemonte, di cui era ghiotto Napoleone, i cioppini e i bibanesi. Esistono nella nostra tradizione i pani dolci, arricchiti di uvetta o di zucchero, che sono la versione più semplice dei panettoni natalizi. E fuori d'Italia? Ecco un breve giro del mondo del pane tra i più conosciuti o caratteristici.

Il **Museo del Pane di Sant'Angelo Lodigiano** è nato nel 1983 per volontà della Fondazione Morando Bolognini, ente proprietario del Castello e amministrato dall'Istituto Sperimentale per la Cerealicoltura, e con l'apporto tecnico e organizzativo dell'Associazione Nazionale dei Panificatori. Sono esposti e presentati cereali, materia prima per i diversi "pani" del mondo, attrezzature per la produzione del pane, nonché memorie storiche sul prodotto. Raccoglie oltre 500 forme di pani (pani veri) delle regioni italiane e di molti Paesi stranieri europei ed extraeuropei. Sono inoltre presenti composizioni di pani artistici realizzate da abili maestri panificatori.

Il giro del mondo attraverso il pane



Francia

La Baguette, il lungo filone di pane bianco, che si porta sottobraccio o che esce dalla borsa della spesa in modo inconfondibile, è il più amato fra i molti pani francesi. Anche più del rustico "pain de campagne" e di quello provenzale alle erbe.



Gran Bretagna

Spiccano gli Scones, panini piccoli, bianchi, cui il bicarbonato di soda usato come lievito dà un sapore salato particolare: si servono a colazione e sono d'obbligo col tè. Ma ci sono anche pani grandi a pagnotta, come il Wholemeal Bread, integrale. Dall'Irlanda viene il Soda Bread, pane con uvetta, che si serve al mattino.



Germania

Una forma speciale, a ciambellina intrecciata, per i diffusissimi Pretzel, cosparsi di sale, a base di farina bianca in un mondo dove il pane per tradizione è molto spesso scuro, integrale o di farina di segale e arricchito di aromi e di semi. Il più tipico è il Pumpernickel, originario della Westfalia, di farina integrale e di segale, scuro, umido, acido e insieme dolce perché contiene una parte di malto.



Belgio

In un paese di grande tradizione birraria, il più interessante è il pane alla birra: sono i morbidi panini rotondi che si accompagnano a qualsiasi pietanza. Per Natale, d'obbligo un pane ovale con inserito un bambinello di zucchero.



Scandinavia

Gran passione per il pane scuro, compatto, di avena o di segale, che si vende già affettato. Molto più diffuso è però il Crisp Bread, classico pane croccante, che si trova nelle più diverse forme e con diversi tipi di farine.



Arabia

Bianco, morbido e poco cotto, gonfio e vuoto all'interno, si presta a essere imbottito e ormai si trova spesso anche in Italia, con il nome appunto di pane.



Austria

Nel paese dove è stato inventato il Chifel, mito della pasticceria, il pane più classico è la rosetta, pagnottella rotonda coperta di semi di cumino.



India

Chapati e Paratha sono pani senza lievito, rotondi e piatti, che si grigliano su una piastra, detta tawa, spesso vengono cotti dalle donne per le strade in forni improvvisati e rudimentali. Si trovano anche in molte altre parti del mondo, per esempio in Africa.



Cina

Nell'immenso Paese in tavola non viene portato il pane, sostituito dal riso, ma è squisito il Paoztes, pane cotto a vapore, morbido e bianco.



Usa

Fra i pani più amati dagli Americani, i Bagels, ciambelline di origine ebraica lisce oppure decorate di semi, che si mangiano calde o fredde. E per la colazione, i Corn Bread, una specie di focaccia di farina di mais, uova, latte, burro e zucchero che si mangia con sciroppo d'acero.



Messico

Tortillas, sotto certi aspetti simili alle piadine nostrane, sono il pane per eccellenza in tutta l'America Latina e servono come involuoco di mille pietanze. Si fanno con frumento, mais, mais dolce. Quando sono accompagnate da un contorno si chiamano Tostadas.



Continua il successo del Ricettario Laboratorio Tortellini

realizzato con il contributo di alta professionalità della Federazione Italiana Cuochi

Rettangoli alla cernia con salsa mediterranea

480 g di Rettangoli alla cernia,
160 g di pomodori maturi, 30 g di olive nere
30 g di olive verdi, 8 capperi di salina,
8 foglie di basilico, 1/4 di scalogno,
olio extravergine di oliva sale, pepe

Sbollentate, spellate il pomodoro e tagliatelo a concassé. Snocciolate le olive verdi e quelle nere e tagliatele a cubetti piccoli. In un saltiere con poco olio rosolate lo scalogno tagliato precedentemente a julienne, unite il pomodoro, le olive e i capperi e cuocete per pochissimo tempo in modo che si scaldi solamente. Regolate di sale e pepe e aggiungete il basilico tritato grossolanamente. Cuocete i Rettangoli alla cernia in abbondante acqua bollente salata, colateli e conditeli con la salsa ottenuta. Disponeteli sul piatto e completate con un filo di olio extravergine di oliva a crudo.

Chef Surgital

INFORMAZIONI SUL PRODOTTO

Tempo di cottura: 5 minuti da che l'acqua riprende il bollore. Resa dopo la cottura: 20%. Porzioni per cartone (3 kg): 27

SUGGERIMENTI E CONSIGLI

I Rettangoli alla cernia con il lororipieno di pesce si abbinano bene a condimenti a base di frutti di mare ed erbe aromatiche.



Raviolacci ai carciofi ai calamaretti del Tirreno e zucchine

600 g di calamaretti del Tirreno,
500 g di zucchine verdi, 1 spicchio d'aglio,
olio extravergine di oliva, 200 g di pomodorini pachino maturi, farina bianca, olio di semi di arachide, 500 g di fumetto di pesce, Grana Padano in scaglie, sale.

Pulite e lavate accuratamente i calamaretti. Mondate le zucchine, tenendo solo la parte verde che taglierete a listarelle. In una casseruola rosolate lo spicchio d'aglio con l'olio extravergine di oliva, unite i calamaretti e la metà delle zucchine; salate e bagnate col fumetto di pesce. Infarinare l'altra metà delle zucchine già tagliate a julienne e frigatele in olio di semi di arachide. Continuate la cottura per alcuni minuti e unite i pomodorini tagliati a spicchi. Cuocete i Raviolacci ai carciofi in abbondante acqua bollente salata, colateli e conditeli con la salsa ottenuta. Disponeteli nel piatto e decorate con le zucchine fritte e le scaglie di Grana Padano.

Chef Luigi Lombardi e Angela Marocc / Ass. Cuochi di Latina

INFORMAZIONI SUL PRODOTTO

Tempo di cottura: 4-5 minuti da che l'acqua riprende il bollore. Resa dopo la cottura: 25%. Porzioni per cartone (3 kg): 21

SUGGERIMENTI E CONSIGLI

Dal gusto saporito ma delicato, si abbinano bene alle salse mediterranee. Non amano, invece, quelle a base di carne e cacciagione.



Cucina artistica: vince il “ceramicato”

All'ultima edizione dei Mondiali di Cucina, svoltisi in occasione di Expogast in Lussemburgo, il Culinary Team Agrigento, capitanato dal Maestro di cucina Salvatore Gambuzza si è distinto conquistando ben sei medaglie. Lo chef Gambuzza ha ottenuto 2 medaglie d'oro e menzione, lo chef Salvatore Cortese una medaglia d'argento, lo chef Antonino Butera una medaglia di bronzo, lo chef Giuseppe Patania una medaglia di bronzo e il pastry chef Bruno Di Maria una medaglia di bronzo.

La tecnica della ceramicazione (nelle foto alcune opere in cui è stata applicata) è stata lavorata con l'utilizzo non solo della patata Yuka ma anche della classica patata italiana. Le due opere presentate da Salvatore Gambuzza rappresentano intagli precisi e

ceramicazione di nuova tecnica. Infatti, come non mai, lo chef ha utilizzato la ceramicazione del sedano rapa. Ai tanti premi conquistati si vanno ad aggiungere queste due prestigiose onorificenze.

Per l'Associazione Cuochi Agrigento il Culinary Team rappresenta un'espressione di vanto. Lo chef Gambuzza è stato insignito anche con il Cordon D'Or, alta onorificenza della gastronomia francese e il Culinary Team si sta preparando per affrontare i prossimi concorsi nazionali e internazionali.



Il torrone più lungo del mondo

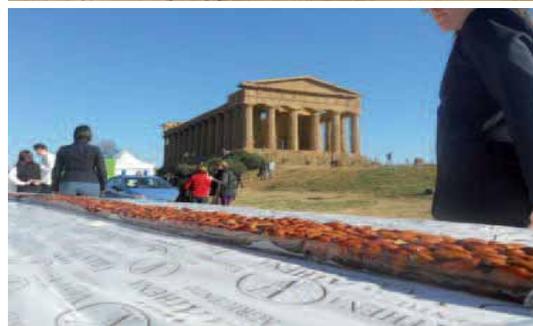
Di Calogero Vetro

La Sagra del mandorlo in fiore, che ogni anno si svolge nella Valle dei Templi di Agrigento all'inizio di febbraio, è giunta alla 66a edizione. È una festa dell'amicizia tra i popoli, un festival internazionale del folklore che ospita ogni anno eventi molto particolari. Come quello che quest'anno ha aperto la settimana di festa e che è nato da un'idea accolta subito con entusiasmo dall'Associazione Cuochi di Agrigento che, con il suo presidente Maestro di cucina Salvatore Gambuzza ha messo in moto gli iscritti agrigentini, la delegazione di Sciacca guidata dallo chef Giovanni Montemaggiore e gli Istituti alberghieri di Favara e Sciacca. Questa l'idea: realizzare la “cubbaita della concordia”, ossia un torrone di mandorle e zucchero tanto lungo da entrare nel Guinness dei primati (nella foto). Si è pensato subito a un torrone di 650 metri: 10 metri per ogni anno della sagra. La misurazione è stata fatta dagli organi ufficiali e presieduta dalla dottoressa Justine Bourdariat - marketing manager English Language & International, Guinness World Records - giunta direttamente da Londra per omologare il nuovo primato e inserirlo nell'albo del Guinness. Sponsor unico della manifestazione, Stefano D'Alessandro proprietario dell'Hotel Villa Athena, cinque stelle incastonato nel cuore della Valle dei Templi, nei pressi del tempio della Concordia. Lo chef Gambuzza e i cuochi agrigentini

si sono avvalsi della collaborazione di un manager dell'hotel, Giuseppe Chianetta, che ha procurato tante, tante mandorle: circa 1.500 chili!

Questo torrone, che in dialetto siciliano con la parola di origine araba si chiama “cubbaita” è un dolce semplice che le nostre mamme preparavano con le prime mandorle raccolte per qualche occasione particolare. La ricetta base prevede che a 900 grammi di zucchero, 100 grammi di miele e un paio di centimetri di cannella si aggiunga un chilo di mandorle sgusciate, ma non pelate.

La Cubbaita, a record ottenuto è stata distribuita ai presenti che in circa 15mila affollavano la Valle dei Templi. E tutto questo in una splendida giornata della precoce primavera agrigentina, quando il sole rende nitidi i colori della valle e i fiori profumati di mandorlo esprimono la speranza che la primavera verrà di nuovo.



“Memorial Day Giancarlo Erba”: i vincitori

Di **Ciro D'Elia**

Si è svolta in novembre la terza edizione regionale del “Memorial Day Giancarlo Erba”. La manifestazione, organizzata dall'Unione Regionale Cuochi della Campania (Urc) ha avuto luogo ancora una volta nello splendido ed ospitale Ipssar “Ippolito Cavalcanti” di San Giovanni a Teduccio (NA) diretto con grande dedizione da Carmela Libertino. Giancarlo Erba proprio in questo Istituto ha trascorso ben 15 anni della sua splendida carriera di maestro ed educatore, dando la possibilità a centinaia e centinaia di giovani di apprendere i fondamentali della “nobile arte”.

La gara divisa in due sessioni: allievi che frequentano gli Istituti alberghieri della Campania e cuochi professionisti in rappresentanza delle nove Associazioni Cuochi della Regione. Entrambe le categorie hanno dato un vero impulso professionale alla proposta culinaria, presentando dei veri capolavori che hanno nello stesso tempo esaltato i prodotti della generosa terra campana e le innovative tecniche di cucina. Infatti, l'intrigante tema del confronto è stato l'elaborazione di una ricetta di cucina calda per sei porzioni usando i prodotti tipici del territorio campano.

La giuria era presieduta da Nicola Di Filippo e composta da Alfonso Benincasa, Pietro Del Franco, Ciro Cerqua e Michele Fiore. Con l'indispensabile supporto tecnico dei commissari di cucina Pasquale Borrelli e Salvatore Sodano, ha attentamente valutato ogni aspetto: dalla corretta preparazione alla presentazione, all'originalità e alla degustazione. Al termine della gara, alla quale non è mancata la presenza della signora Marisa Erba e di numerosi ospiti e alunni dello

stesso Cavalcanti, si è svolta la premiazione di tutti i concorrenti e dei vincitori.

Per la sessione allievi si sono classificati: al 1° posto Pasquale Cerchia dell'Ipssar R. Viviani di Castellammare di Stabia (NA) con la ricetta Scampi mandorlati su purea di ceci e pesto al prezzemolo. Al 2° posto, Alessio Palumbo dell'Ipssart R. Drangot di Aversa (CE) con la ricetta Sformatino di pasta e patate con frutti di mare in crosta di scamorza con salsa di pomodoro e pane cafone con alghe disidratate. Al 3° posto, Domenico Fontanella dell'Ipssar “Ten. Carabinieri Marco Pittoni” di Pagani (SA) con Datteri di cime di rapa con pomodorini del piennolo e provolone del monaco.

Per la sessione professionisti si sono classificati: al 1° posto Raffaele De Luca dell'Associazione Cuochi Salernitani con la ricetta Armonia di coniglio con salsa al mosto. Al 2° posto Ciro Simeoli dell'Associazione Provinciale Cuochi Napoli con Agnellino laticauda cotto su pietra calcarea con scarola alla napoletana aromatizzata al tartufo nero di Bagnoli. Al 3° posto Gaetano Cerciello dell'Associazione Cuochi Avellino con Controfiletto di agnello laticauda con pomodori secchi in manto di patate, cipolla ramata di Montoro ripiena e crema di zucca.

Gaetano Riccio presidente dell'Urc ha ricordato ancora una volta la figura di Giancarlo Erba. Ai vincitori è stato consegnato dalla signora Marisa e della dirigente scolastica Carmela Libertino l'ambito e prestigioso Trofeo.

L'Urc desidera esprimere un particolare ringraziamento all'Ipssar “I. Cavalcanti”, al dirigente scolastico, ai colleghi docenti nonché al personale Ata, ai collaboratori scolastici e agli alunni, ai quali va un grande augurio per una carriera densa di soddisfazioni professionali.

Questi momenti sono sempre ricchi di emozioni e quanto si parla di un “Maestro” di notevole spessore non si può restare indifferenti al ricordo dei momenti belli trascorsi con lui condividendo insieme alla professionalità anche il senso del rapporto di vera amicizia. Per questi motivi, sentiamo tra noi la sua presenza, sentiamo ancora le parole di incitamento che spesso ci rivolgeva per esortarci a tenere insieme la categoria. Ciao, “Maestro dal cuore d'oro”.

I partecipanti al Memorial Day Giancarlo Erba con Ciro D'Elia, Gaetano Riccio, Marisa Erba e Carmela Libertino dirigente dell'Ipssar “Ippolito Cavalcanti” di San Giovanni a Teduccio (NA).



Le missioni internazionali dei cuochi lucani

Basilicata

di Rocco Pozzulo



I cuochi lucani sono impegnati nella promozione oltre i confini nazionali della cucina e delle specialità della loro regione, dando l'opportunità alle aziende agroalimentari della Basilicata



di mostrare la bontà dei loro prodotti trasformati attraverso le mani esperte degli chef. Il 2010 è stato per la nostra Associazione un anno intenso, ricco di soddisfazioni e di grandi relazioni. È iniziato a gennaio con la trasferta a New York, dove lo chef Mario Demuro ha realizzato i piatti tipici lucani presso il ristorante Felydia di proprietà della nota Lidya Bastianich e un fuori programma nel ristorante Accademia Di.Vino. A maggio, la regione Basilicata ha inaugurato il padiglione Italia all'Expo universale di Shanghai. Il pranzo di gala, studiato e successivamente realizzato dallo chef Rocco Giubileo, ha dato il via ai lavori e allo stesso tempo ha offerto la possibilità ai cinesi e alla stampa di percepire al meglio il gusto genuino dei prodotti lucani. Si è chiuso a settembre con il Ghana. Una mani-

festazione sponsorizzata dall'Alitalia e dall'Ambasciata d'Italia voluta dal lucano Nino Miseo, manager del Turismo internazionale in Africa per conto dell'Undp Onu. Il Festival lucano per conto dell'Undp Onu. Il Festival lucano di Accra, in Ghana, è stata una grande vetrina della Basilicata: cultura, enogastronomia, imprese e musica, per sette giorni, hanno rappresentato la proposta lanciata nella capitale ganese. A rappresentare i cuochi lucani erano gli chef Salvatore Gambardella e Prospero Russo, che hanno preparato le pietanze della cucina tipica della Basilicata. Alla serata inaugurale del festival erano presenti, tra gli altri, oltre 20 ambasciatori delle sedi diplomatiche della capitale (tra cui l'ambasciatore d'Italia in Ghana e Togo, Tullio Guma), il ministro del Turismo del Ghana, Zita Okai-koi, e il nunzio apostolico Leon Kalenga.

Chef in piazza per l'Italia unita

Vulture

di Antonio Zazzerini

L'ampio programma di eventi realizzato dalla Città di Melfi per il 150° anniversario dell'Unità d'Italia prevedeva, dopo i momenti solenni, convegni e fanfare, anche un evento conviviale con la degustazione di piatti tipici della tradizione gastronomica Italiana.

Sponsorizzato dal Comune, il team dell'Associazione Cuochi del Vulture (Acv) è sceso in piazza per offrire 20 portate, una per ogni regione, dai tajarin'n t fasoli ai cannoli alla Siciliana. Ciò che emergeva "dietro le quinte" dello stand dei cuochi era l'entusiasmo delle nuove generazioni, desiderose di appartenere con orgoglio alla grande famiglia delle "Berrette bianche". Di questo, noi del Direttivo, siamo fieri, perché significa che siamo riusciti a creare un gruppo di lavoro che dà forza e grinta alla nostra Associazione e che con l'approvazione del suo nuovo sta-

tuto ha dato anche un nuovo corso alla sua storia. Il percorso iniziato dal presidente Zazzerini nella ricerca dell'unità e nell'istituzione di una "no fly zone" agli egoismi, prosegue con continuità con il nostro segretario Palumbo, che dopo tanti anni di attiva collaborazione e impegno oggi è eletto presidente dell'Acv. Dal lavoro dei nostri predecessori dobbiamo trarre l'energia per trovare maggiore slancio e fiducia in noi stessi e la consapevolezza dei valori che ci hanno animato in questi ultimi anni rendono possibile il raggiungimento di impegnativi futuri traguardi.



Allievi in gara per il premio "Paestum 96"

Di **Ciro D'Elia**

Gianluca Callà dell'Ipssar di Vibo Valentia, vincitore con il piatto "Petali di lombo con mozzarella al magliocco e nocette di patate al rosmarino".

Nella splendida cornice dell'Helios Hotel di Paestum (SA) si è svolta in novembre l'ottava edizione del concorso gastronomico nazionale "Paestum 96", riservato agli alunni di cucina degli Ipssar di tutta Italia. La gara è stata la manifestazione caratterizzante il 13° Convegno provinciale dell'Associazione Cuochi Salernitani e ha registrato per la fase finale la partecipazione di ben otto alunni, in rappresentanza di altrettanti Istituti alberghieri selezionati da un'apposita e attenta commissione. Tema del confronto: "I prodotti lattiero-caseari e la carne di bufala (annutolo) della generosa Piana del Sele".

La sfida ai fornelli ha dato ufficialmente il via alla giornata di studio, mentre un numeroso pubblico di addetti ai lavori ha preso parte al convegno "Il valore gastronomico e nutrizionale dei prodotti lattiero-caseari e della carne di bufala (annutolo) della Piana del Sele". Dopo il saluto e l'introduzione ai lavori di Alfonso Benincasa e **Ciro D'Elia**, rispettivamente presidente e vice presidente del sodalizio salernitano, si sono succedute le relazioni tecnico-scientifiche dell'ing. Luigi Bay, direttore il Consorzio A.L.B.A. per la promozione delle carni bufaline del Cilento e del dott. Antonio Lucisano direttore del Consorzio di tutela della Mozzarella di bufala Campana Dop. Ha concluso il momento di convegno la dott.ssa Loredana Nicoletti dirigente scolastico l'Ipssar "Rosanna Paolillo" di Capaccio-Paestum, che ha evidenziato il valore didattico, sociale e promozionale dell'iniziativa che l'Associazione Cuochi ha voluto confermare facendo giungere la stessa alla 8° edizione.

Il tavolo della giuria di "Paestum 96" e i concorrenti.

La conclusione della prima parte della mattinata ha sancito ufficialmente l'inizio dell'avvincente gara a suon di belle e buone ricette.

Infatti, la giuria, presieduta da Gaetano Riccio presidente dell'Unione Regionale Cuochi della Campania, costituita da Alfonso Benincasa presidente dell'Associazione Cuochi Salernitani, Elisabetta Cioffi Lady Chef e docente di cucina, Gerardo Novi vice rettore dei Maestri di cucina Fic, Domenico Cuomo maestro di cucina e Domenico Manfredi maestro pasticciere, commissari di cucina i docenti Giuseppe Angrisano e Giacomo Di Motta, ha valutato tutte le elaborazioni con grande senso critico e, a tal fine, ha assegnato il primo posto del podio all'Ipssar "Enrico Gagliardi" di Vibo Valentia con la ricetta Petali di lombo con mozzarella al magliocco e nocette di patate al rosmarino realizzata dall'alunno **Gianluca Callà**; il secondo posto all'Ipssar "Pellegrino Artusi" di Roma con Filetto di annutolo con mousse di ricotta bufalina e peperoni topepo realizzata dall'alunno **Fabrizio Pozzi**; il terzo posto all'Ipssar "Ugo Tognazzi" di Pollena Trocchia (NA) con Millefoglie di annutolo con patate croccanti, cannoncini farciti di ricotta di bufala e friarielli realizzata dall'alunna **Rita Costabile**.

La giornata si è conclusa con una prestigiosa cena di gala allestita dall'équipe di cuochi dell'Associazione, gli alunni e i docenti di cucina, sala/bar e ricevimento dell'Ipssar "Paolillo" di Capaccio Paestum hanno curato impeccabilmente il servizio per i tanti ospiti convenuti per l'evento. Nel corso della serata sono stati consegnati numerosi premi tra cui il trofeo "Paestum 96" ai vincitori del concorso mattutino, il premio "Roberto Virtuoso" istituito dall'Associazione Cuochi Salernitani per ricordare il primo assessore al Turismo della Regione Campania e per premiare la meritoria attività di valenti professionisti dell'arte culinaria. Quest'anno il premio è stato assegnato al maestro pasticciere **Salvatore De Riso** di Minori e allo chef **Raffaele Buonaiuto** di Sarno. Le accattivanti note del quartetto Jazz "ZZquartet" del collega Clemente Gaeta hanno accompagnato con eleganza la serata, che al suo naturale concludersi ha destato in tutti noi un grande senso di soddisfazione vedendo consegnare alla storia del sodalizio granata questa edizione che tutti ci auguriamo non sia l'ultima.



La cucina tradizionale del territorio Lecchese

Lecco

Si è conclusa la prima edizione Concorso gastronomico "La cucina tradizionale del territorio Lecchese". La premiazione ha avuto luogo presso l'Istituto alberghiero di Casargo (LC), alla presenza di molte autorità del territorio. Al concorso hanno partecipato 19 chef professionisti rappresentanti i loro ristoranti con piatti che denotavano la loro alta professionalità, divisi in due sezioni: Terra e Lago. Nella prima, ha vinto lo chef Alessandro Piazzi del ristorante "Al Clubino" di Cremeno con Ripiegati di grano saraceno con salvia caramellata al burro di malga e crema di mais ai formaggi della Valsassina. Nella seconda sezione, lo chef Luca Meccheri del ristorante "La Malpensata" di Lecco con Tagliolini freschi con squartoni, timo e pomodori essiccati. Inoltre, l'associazione ha assegnato il premio

"Jole e Gino Tommasoni" allo chef Alex Biavaschi del ristorante "San Martino" di Cassina Valsassina con il piatto Pesce in carpione, realizzato con grande professionalità e gusto. Infine, un premio speciale alla carriera è stato conferito allo chef cav. Ferruccio Castelli, presidente dell'associazione, per i suoi 50 anni di cucina. Un ringraziamento particolare va ai ragazzi e ai docenti della scuola alberghiera che sino prodigati per la bella riuscita della manifestazione. Alla prossima edizione!



"Internazionali" d'oro e d'argento

Padova

Di Claudio Baldan

È stata un grande successo anche quest'anno la partecipazione dell'Associazione Cuochi di Padova e Terme Euganee della Fic al concorso culinario "Internazionali d'Italia", svoltosi in marzo a Marina di Massa: il Team Junior si è riconfermato leader a livello nazionale, vincendo la medaglia d'oro con il punteggio più alto di giornata, mentre il Team Senior ha conquistato la medaglia d'argento.

Vincere è difficile e riconfermarsi a così alti livelli è indice di una professionalità che è l'emblema di tutta l'Associazione. Ma onore ai giovani chef, che con Marco Cesa, Alex de Anna, Marco Galtarossa, Nicolò Moronato, sotto la sapiente regia di Piron Nicola già campione italiano 2010, hanno meravigliato i presenti con: Tortelli di carote ripieni di ricotta di bufala e acciughe del mar Cantabrico su crema di puntarelle, Filetto di San Pietro su terriccio di carruba con pioppini trifolati e aria di alloro, Guancia di vitello brasata al Marsala e vino rosso con cracker di canederlo e purè di sedano rapa e melanzana, Carré di agnello in crosta di frutta secca con spaghetti di asparagi e pomodoro, Tortino al cioccolato 72% alle marasche su salsa zabaione di passito rosso, Semifreddo alla mela verde con cuore di basilico e cialda alle nocciole e mandorle, Spiedino di frutta

fresca e granatina di lime e Fisherman's.

A completare il medagliere dell'associazione patavina, le tre medaglie di bronzo e gli otto diplomi di merito portati a casa nel concorso per singoli di cucina calda.

Si ringraziano tutti coloro che hanno contribuito alla buona riuscita della manifestazione: Provincia di Padova, Confindustria Padova Sez. Turismo, Associazione Albergatori Termali, Hotel Terme delle Nazioni, Hotel Bristol Buja, Gran Chef, Nai, Fenio, Ortofrutta Baldan, Germogli Vivo, Az. Agr. La Montecchia, Az. Agr. Masari, Az. Agr. San Zibio e tutti gli sponsor che sostengono l'Associazione.



Nuovi ingressi nell'Ordine dei Discepoli di Escoffier

di Gaetano Riccio

Era il 1994 quando Renato Ramponi (mai dimenticato presidente della Fic) mi chiese di organizzare in Campania una delegazione dei Discepoli d'Auguste Escoffier. Ed io accettai e subito mi buttai a capofitto in questo progetto. Mai avrei immaginato che il sodalizio crescesse in questo modo e che in tutti questi anni, ad ogni incontro, rimanessero intatte le stesse emozioni come la prima volta.

Ed è così che il 26 gennaio c'è stata l'ottava di queste toccanti manifestazioni. Era un mercoledì di Coppa Italia. In campo di lì a poco avrebbero giocato le squadre del Napoli e dell'Inter; in città il traffico era impazzito, alcuni quartieri erano paralizzati e tra questi il Vomero, dove il ristorante Le Arcate, meta dell'incontro, è incastonato a rimirare il mare. I 150 ospiti della serata hanno affrontato lunghe soste e snervanti code, ma alla fine, anche se con ritardo, tutti sono arrivati.

La sede dell'incontro è sempre la stessa, Le Arcate di Napoli, sempre viva la voglia di partecipare, come pure il gusto di ricercare nuovi piatti con la curiosità dei bam-

bini alle prime esperienze, fervida la voglia di cercare nuove attrazioni nella speranza di lasciare un piacevole ricordo, il tutto per una serata particolare.

Dopo i saluti di rito, si è dato inizio alla cerimonia di investitura (nella foto, tutti gli insigniti).

I 14 nuovi adepti, che oltre dalla Campania provenivano dal Lazio e dalla Puglia, hanno ricevuto dalle mani del delegato regionale, Gaetano Riccio, e dal delegato nazionale, Francesco Ammirati, le insegne di appartenenza all'Ordine, consistenti nella fascia rosso oro dei discepoli e del tocco con la spatola di legno, attrezzo per eccellenza dei cuochi.

A seguire, con la fascia blu oro, simbolo dei "les amis" dei discepoli, sono stati insigniti i discepoli Honoris Causa, che quest'anno sono stati i due giornalisti enogastronomici Vera De Luca e Pasquale Esposito, che hanno descritto decine e decine di volte serate come quella che adesso stavano vivendo, e il designer grafico Massimo Iannitti, che attraverso la sua arte, con un'immagine e un impaginato, riesce a comunicare emozioni e sentimenti.

La presentazione dei Discepoli di Auguste Escoffier alla platea è stata affidata a Piero Ferretti che, proseguendo le orme della mamma, la compianta signora Lya, ha saputo essere brillante e sagace. Si è quindi passati a tavola per una cena raffinata, elegante e buona. Claudio Campanile, chef della struttura, ancora una volta ha colpito nel segno, sottoponendo ai convenuti piatti di grande impatto visivo e gustativo.

La cena è stata accompagnata da ottimi vini e dalla possente voce di Valentina Rannalli. Due pièces teatrali, tratte da "La gatta cenerentola" di Roberto De Simone, hanno impreziosito la serata con momenti di grande suggestione scenica.

A termine della serata è stato doveroso un ringraziamento ai proprietari della struttura, Giovanni Pignatelli e Raffaele Tamburrino, per la loro piena disponibilità e al personale tutto che ci hanno fatto sentire a casa nostra, coccolati e viziati.

Peccato che per rivivere un'altra di queste emozionanti serate dovremo aspettare altri due anni, ma siamo certi che saremo ampiamente ripagati per la lunga attesa.



I 14 nuovi discepoli di Auguste Escoffier.

Dalla Campania: Rosario Annunziata, Gaetano Cerciello, Vincenzo Donatore, Maurizio Federico, Cosimo Gabbano, Antonio Lionelli, Giuseppe Nuzzo e Lorenzo Scinto. Dal Lazio: Assunta Ferraro, Daniele Frioni e Mariagrazia Pisterzi. Dalla Puglia: Pio Giovanni Di Cosmo, Antonio Esposito e Carmine Fania.



La grande cucina sceglie l'alluminio.



L'alluminio è sinonimo di elevata conduttività termica, maneggevolezza, risparmio energetico, versatilità d'impiego, durata nel tempo e salvaguardia dei sapori. ALLUMINIO IN CUCINA - CENTROAL, il consorzio che riunisce i principali produttori di pentolame professionale in alluminio,

GARANTISCE SOLO PENTOLE REALIZZATE IN ALLUMINIO PURO AL 99,5% E RISPONDENTI ALLE VIGENTI NORMATIVE (INCLUSA HACCP). Alluminio in Cucina - Centroal, inoltre, fornisce ai cuochi ogni tipo di informazione sulla legislazione sanitaria. 02.893 036 79, e-mail: assomet@assomet.it.



Produttori Pentole Professionali
MARCHIO ASSOCIATIVO DI GARANZIA
A TUTELA DEL CONSUMATORE

FANNO PARTE DEL CONSORZIO:



Tutte le informazioni che riguardano l'uso corretto e la normativa sanitaria relativi agli utensili di alluminio sono raccolte nella pubblicazione L'ALLUMINIO IN CUCINA. Per riceverne una copia gratuita telefonate allo 02 893 036 79

Pescara

Il cuoco del terzo millennio

di Lorenzo Pace

Il 17 gennaio si è svolto il 1° congresso dell'Associazione provinciale cuochi Pescara sul tema "Il cuoco del 3° 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 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 gastronomia abruzzese quale strumento di crescita economica, sociale e culturale della regione". Mentre lo chef Ambasciatore della cucina abruzzese Niko Romito (al centro, nella foto con i colleghi dell'associazione pescarese) 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 Lucio D'Angelo, segretario Rino Saturni e consiglieri Gianluca Carozzi, 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 Noviello, Derio Di Carlo, Niko Landolfi, Giuseppe Quinzi e dal pasticciere Moreno Rossoni, sono stati nominati soci onorari il noto 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

Volontari e cuochi Potentini insieme per San Valentino

di Rocco Pozzulo

"Non preoccupiamoci di dare più giorni alla vita, ma di dare più vita ai giorni". È lo slogan lanciato da Cecily Sauders, fondatrice degli Hospice, le strutture che accolgono i malati oncologici in fase avanzata della malattia. Anche al San Carlo di Potenza esiste un'eccellente struttura ospedaliera, guidata dal dott. Marcello Ricciuti, che conta oltre al personale medico e paramedico, del concreto supporto dei volontari dell'Associazione Amici dell'Hospice San Carlo, impegnati nel reparto con attività di terapia occupazionale, terapia del sorriso e attività ricreative. Tante le iniziative promosse, l'ultima in programma



domenica 13 febbraio per festeggiare la Festa di San Valentino; i giovani volontari hanno organizzato con l'Associazione Cuochi Potentini e grazie al contributo dell'azienda Quagliano Carne, dell'Hotel Boganville e del Ristorante Gambero Rosso, una

succulenta cena per tutte le famiglie presenti nei reparti Hospice e Oncologia del San Carlo. L'atrio antistante i reparti si è trasformato in un romantico ristorante arricchito da cuori, musica e candele, ma soprattutto dalla presenza di grandi cuochi e volontari, camerieri per l'occasione. "Giornate come questa, sostiene Raffaele Messina, presidente dell'Associazione, permettono di vivere momenti di festa e di vita anche nei reparti ospedalieri. Riteniamo che anche un momento di condivisione come questo possa costituire medicina. Esistere è, anche e soprattutto, permettere alle proprie emozioni di respirare vita e condivisione, attraverso un sorriso, una carezza, un abbraccio". Un pomeriggio di svago ed emozione, come tanti altri vissuti nel reparto, spesso caratterizzati dalla presenza dei clown impegnati settimanalmente in interventi di clown terapia con i pazienti". Per tutto il pomeriggio si è respirata una passione intensa, un'aria di festa, la festa dell'amore per eccellenza, San Valentino, al quale i pazienti, cuochi e volontari hanno dedicato un brindisi finale.



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.



RUMMO
Lenta Lavorazione
Pastai a Benevento dal 1846

Potenza

I cuochi potentini per i 150 anni dell'unità d'Italia

Di Enza Martoccia



Castelmezzano: Nord e Sud uniti a tavola. Settentrione e Mezzogiorno in sintonia a tavola davanti un pollo ruspante e alla teoria del coccodè.

È stata questa l'ultima provocazione lanciata da Antonietta Santoro, chef del ristorante lucano "Al Becco della Civetta". Una provocazione rivolta verso due dei più grandi esperti del settore gastronomico: Carlo Petrini, fondatore di Slow Food, associazione internazionale che ha come missione la diffusione nel mondo della cultura del mangiare sano, e Oscar Farinetti, fondatore nel 2007 di Eataly, il più grande supermercato al mondo dedicato all'enogastronomia di qualità.

L'incontro è avvenuto presso Villa Reale a Fontanafredda in Piemonte, in occasione dei festeggiamenti per i 150 anni dell'Unità d'Italia, dove lo staff del ristorante lucano si è recato per far conoscere la cucina tipica della Basilicata.

Una grande opportunità per far conoscere il proprio valore e la qualità delle produzioni dei talenti "made in Basilicata". Una vera e propria avventura. Ecco come la rac-

conta Antonietta Santoro: "Ho avuto l'impressione che la nostra cucina fosse poco conosciuta, quindi ho approfittato del modo in cui cucinavamo, ossia a vista, per proporre cene didattiche coinvolgendo gli ospiti a cimentarsi nella preparazione dei cibi.

Molta curiosità ha suscitato la pasta di casa, a base di farina, acqua e sale, ma il vero ospite d'onore è stata una gallina". È difficile immaginare una gallina che svolazza a Villa Reale, immortalata dai flash degli ospiti increduli e divertiti.

"Quest'esperienza -continua la chef di Castelmezzano - ha fatto riaffiorare in me il ricordo dell'antica osteria castelmezzanese, l'"Osteria di zia Carmela Larmaciar".

Un tuffo nel passato, nell'unica osteria presente a Castelmezzano negli anni '60, costituita da tre posti letto in una stanza e qualche tavolino in un'altra, al cui interno giravano indisturbati, gatti e galline".

Qual è stato il risultato di questa provocazione?

Meraviglia. Soprattutto meraviglia. Sbarlordito da questo racconto, l'ospite Oscar Farinetti. Lui, che proprio lo scorso novembre ha pubblicato il suo primo libro intitolato "Coccodè", in cui esprime la sua teoria sulla comunicazione e il marketing. Una teoria che spiega così: "Il titolo Coccodè deriva dal fatto che secondo me il marketing l'ha inventato la gallina, perchè fa l'uovo, poi canta.

A differenza dei "pitu" e dei "biru", che fanno l'uovo, ma non dicono nulla. E il contadino s'arrabbia proprio perché non viene a saperlo". Oltre alla teoria del coccodè, a mettere d'accordo la cucina lucana con quella piemontese, c'è il vino così come afferma Monica Tavella, una delle organizzatrici dell'evento di Fontanafredda: "Abbiamo assistito a un vero e proprio matrimonio d'amore tra Aglianico e Barolo, l'abbinamento dei nostri vini pregiati ai piatti tipici lucani è stato avvincente".

E allora, dopo la gallina ruspante, Prosit!

Diploma di merito

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

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

 **Medagliani**
l'alberghiera dal 1860

via privata Oslavia 17, Milano
tel. 02 4548.5571/72 fax 02 9139.0463
info@spaziomedagliani.com | www.spaziomedagliani.com

L'Adriatico nel piatto

di Cosimo Silvestri

Il 31 gennaio si è svolta la prima edizione del trofeo "Ignazio Silvestri", esposizione culinaria organizzata dall'Associazione Cuochi Romagnoli in collaborazione con IAL di Riccione. Il concorso ha visto sfidarsi gli chef che operano nella provincia di Rimini divisi in categorie Senior e Junior sul tema "L'Adriatico nel piatto". I concorrenti dovevano realizzare un piatto che rappresentasse al meglio la Romagna. A giudicare i piatti è stata designata una giuria di esperti, tra i quali il presidente dell'Unione Cuochi dell'Emilia Romagna Maurizio Guidotti, il direttore dell'Associazione Albergatori di Riccione Luca Cevoli, il presidente dell'Associazione Cuochi di Ferrara Ivanna Barbieri e dell'Associazione Cuochi Romagnoli Cosimo Silvestri. Durante la cena di gala, alla presenza di

Nazaruc Rostyslan e Marco Frassante, vincitori junior e senior del Trofeo Silvestri.

numerosi chef e aziende del settore, è stato premiato con il trofeo "Ignazio Silvestri" e il titolo di campione della provincia di Rimini categoria Senior lo chef **Marco Frassante** con il piatto Brodetto di pesce locale in piada di polenta sfogliata. Secondo classificato tra i Senior, la chef **Giusi Ronci** con il piatto Coni di polenta con calamari, broccoli, pinoli tostatati, salsa di pomodorini al profumo di timo. Terzo, lo chef **Giuseppe De Pietro** con Carciofi ripieni al sapore di mare. Per la categoria Junior, il titolo di campione va all'allievo **Nazaruc Rostyslan** con il piatto Zuppetta di cardi con triglie e maltagliati, il secondo posto a **Lauren Lleshi** con Filetto di Rombo in padella con funghi porcini e il terzo a **Stefano Casadei** con Branzino sotto sale di Cervia.

I vincitori delle due categorie rappresen-

ranno la provincia di Rimini nella finale regionale di aprile. La consegna dei premi è stata effettuata dalla vedova di Ignazio Silvestri, Pinuccia Mansueto, e da Vincenzo Silvestri, presidente Unione Cuochi Bologna Maurizio Guidotti, presidente Associazione Cuochi di Ferrara Ivanna Barbieri, direttore A.I.A. Riccione Luca Cevoli. Il preside I.A.L. Riccione Paolo Semprini, tesoriere A.C.R. Rimini Giuseppe Biscaglia, il segretario A.C.R. Rimini Simone Ricci, presidente A.C.R. Rimini Cosimo Silvestri.

L'Associazione Cuochi Romagnoli provincia di Rimini ringrazia il preside Semprini dell'Istituto I.A.L. di Riccione, le ditte Gifar di Di Ghionno, Frescopiù, Pascucci, Nestlè, Demetra e Foto Kino Riccione per la loro disponibilità e 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.



BRODETTO DI PESCE LOCALE IN PIADA DI POLENTA SFOGLIATA

Ricetta di Marco Frassante, vincitore nella categoria Senior

Ingredienti per 4 persone

2 kg di pesce misto fresco di stagione
(seppia, triglie, mazzole, canocchie, tracina, moletti)

½ cipolla

1 spicchio d'aglio

2 cucchiaini di conserva

1 pomodoro maturo

1 dl di olio extravergine d'oliva

½ tazzina di aceto di vino bianco

sale, pepe, prezzemolo, basilico, acqua q.b.

Per la piada:

150 g di polenta cotta e raffreddata

200 g di farina "00"

100 g di strutto

1 bicchiere d'acqua

1 pizzico di bicarbonato

1 pizzico di sale

Procedimento: pulire, lavare e sfilettare il pesce, tagliando a pezzi quello più grosso e lasciando intero il più piccolo. Mettere in un litro d'acqua tutti gli scarti del pesce sfilettato, fare bollire, schiumare, fare ridurre della metà e filtrare. In un tegame basso e largo, fare soffriggere prima la cipolla tagliata sottile, aglio e prezzemolo tritati, quindi aggiungere l'aceto, farlo evaporare e unire la conserva diluita nel brodo filtrato, sale e pepe. Quando il sugo bolle, disporre il pesce nel tegame: sul fondo si adagiano prima le seppie; dopo 10 minuti si aggiungono i vari pezzi di pesce, partendo dai più grandi per finire con i piccoli, aggiungere la polpa del pomodoro spellato. La cottura deve avvenire a tegame coperto e fuoco lento per 5 minuti, infine togliere il coperchio e fare bollire perché il sugo si addensi.

La piada si prepara impastando tutti gli ingredienti insieme, tranne lo strutto, preferibilmente il giorno prima e lasciata riposare per una notte in frigorifero. Dividere l'impasto della piada in 4 parti e stenderla, ungere abbondantemente la superficie con lo strutto. Arrotolare la piada su se stessa ricavando un lungo cordoncino, poi arrotolarla nuovamente a forma di girandola ottenendo una pagnottina rotonda, infine stendere l'impasto col matterello. Cuocere la piada e adagiarla nel piatto fondo che servirà per contenere il brodetto e accompagnare il piatto. Per decorare, usare delle foglie di basilico fritto, i petali ottenuti dalla pelle del pomodoro essiccati nel forno e un filo d'olio.



ZUPPA DI CARDI CON TRIGLIE E MALTAGLIATI

Ricetta di Nazaruc Rostyslan, vincitore nella categoria Junior

1 piccolo cardo, 2 patate

8 filetti di triglia,

50 g di guanciale

1 scalogno tritato, 100 g di zucchero

50 g di farina, 2 cucchiaini d'aceto

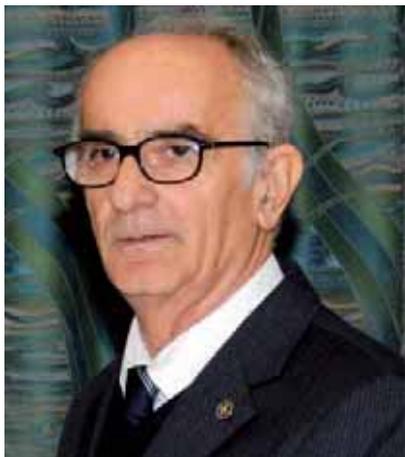
100 g di olio extravergine d'oliva

100 g di maltagliati, sale e pepe q.b.

Procedimento: Togliere i filamenti ai cardi, tagliare a grossi pezzi e cuocere in acqua salata e una pastella ottenuta con farina, aceto e zucchero. Scolare al dente e fare raffreddare in acqua ghiacciata. Fare una julienne e tenere in uno scolapasta. Far scaldare l'olio, unire lo scalogno, le patate tagliate a julienne della grandezza del cardo e il guanciale. Aggiungere il cardo, aggiustare di sale e pepe e coprire con fumetto di pesce. Fare bollire per 20 minuti circa, aggiungere i maltagliati e continuare la cottura per un paio di minuti. Cuocere i filetti di triglia al forno, disporre la zuppa nei piatti e unire le triglie, spolverare di prezzemolo e lucidare con un filo d'olio.

Salerno In ricordo di Ezio Falcone

di **Ciro D'Elia**



Il 2 marzo il nobile cuore di Ezio Falcone (nella foto) ha smesso di battere. È andato via all'improvviso in punta di piedi, con la silente discrezione che lo ha accompagnato per tutta la sua intensa e laboriosa esistenza. Socio onorario con grande merito del sodalizio salernitano, era veramente un punto di riferimento per la sua immensa cultura enogastronomica e culinaria. Presidente del Centro di Cultura e Storia Amalfitana, esponente di rilievo dell'Accademia della cucina conventuale altomedioevale di Amalfi,

archeologo del gusto come tutti lo definivano per la sua instancabile ricerca e valorizzazione dei prodotti del territorio costiero e di tutta la provincia di Salerno. Ezio Falcone è stato capace di riportare alla luce, proprio come un archeologo l'enorme patrimonio gastronomico così come si è formato nel corso di duemila anni. Non vi è cuoco o ristoratore che non abbia goduto dei suoi preziosi con-

sigli, di indicazioni precise, grazie alle quali si ripropone oggi la cultura moderna del buon mangiare.

L'ultima presenza di Ezio tra di noi la ricordo con particolarissimo piacere: era il 30 novembre, in occasione della serata di gala che ha concluso il 13° Convegno e l'8° Concorso Gastronomico Nazionale "Paestum96" al quale non aveva fatto mancare la sua presenza, Ezio nel ritirare per Salvatore De Riso il Premio "Roberto Virtuoso" ci salutò regalandonci l'ultima perla della sua saggezza: in soli tre minuti grazie al potere di sintesi di cui ne era possessore ci intrattenne parlandoci del fico ottato o di Ottati (vuttar) con particolari riferimenti storici e dialettali. Era veramente un professore, un maestro che riusciva a trascinare con entusiasmo e passione tutti.

Sicuramente con la sua scomparsa abbiamo perso un amico, sempre disponibile; la sua partenza improvvisa ha lasciato un vuoto incolmabile, però ci ha lasciato tanto del suo sapere che conserveremo a lungo. Ciao Ezio, la tua presenza tra noi è stata e sarà sempre motivo di orgoglio.

Trapani Gli allievi "d'oro" di Erice



Si è svolto dal 26 febbraio al 1 marzo presso il Centro Fiera del Garda di Montichiari (BS) il "Gran Trofeo d'Oro della Ristorazione Italiana", campionato internazionale dedicato alle scuole alberghiere, organizzato dalla Provincia di Brescia, Ministero dell'Istruzione, dell'Università e Ricerca, Gambero Rosso e Upi. E l'Istituto alberghiero "Ignazio e Vincenzo Florio" di Erice - Casa Santa (TP) ha ottenuto importanti risultati con la squadra composta dagli allievi Giuseppe Drago, Angelo Genna e Antonino Asaro, preparati e capitanati dal prof. Paolo Austero, executive chef e consulente di diverse strutture alberghiere nonché delegato nazionale della Fic e consigliere dell'Urcs.

Infatti, gli allievi soci dell'Associazione Provinciale Cuochi Trapanesi sono stati premiati con i seguenti premi:

- Premio per il vincitore del Concorso internazionale di cucina;

- Premio per il vincitore del Concorso indipendente internazionale "I Corti del Gran Trofeo - Il Risorgimento Gastronomico";

- Trofeo per la scuola 3° classificata nella graduatoria internazionale generale con assegno di € 1,000 e 4 borse di studio presso l'Université de Hotellerie e Management di Montreaux (Svizzera), all'Alma di Gualtiero Marchesi presso la Reggia di Colorno (PR), l'altra a Cast Alimenti a Brescia, poi a Torino a "Esperienza Italia", nella doppia cornice di Officine Grandi Riparazioni e della Reggia di Venaria Reale, dove i primi tre classificati saranno in gara il 18 maggio per il Premio "Unità d'Italia", dedicato ai festeggiamenti dei 150 anni dell'Unità nazionale e faranno parte alla cena di gala con il Presidente della Repubblica. Il valore delle borse di studio ammonta complessivamente a 20mila euro circa.



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

Cucina d'autore salutistica



Foto © Antonio d'Agostino



Foto © Antonio d'Agostino

Lo scorso 15 e 16 marzo si è svolto a Mol-fetta il meeting associativo 2011 dei Cuochi Baresi. Nella spettacolare location della Sala ricevimenti e congressi “New Lions Corporation” (l’ingresso nella foto qui accanto), si sono svolti la quinta edizione del “Memorial Giovanni Maggi” e la seconda edizione del “Memorial Sergio de Gennaro”, in ricordo del presidente dell’Associazione e di un giovane cuoco oggi scomparso. I due concorsi gastronomici hanno visto la partecipazione, rispettivamente, di cuochi professionisti delle



Foto © Antonio d'Agostino



sei associazioni provinciali e di allievi e studenti under 21 iscritti all’Associazione Cuochi di Bari. Entrambi hanno avuto come tema “La cucina d’autore ed esigenze salutistiche” e l’invito a proporre piatti della tradizione della cucina italiana e regionale, garantendo la qualità sensoriale e nutrizionale degli ingredienti impiegati, in linea con le esigenze della moderna alimentazione.

La giuria, composta da sei giudici e tre commissari di gara ha espresso la sua valutazione su: organizzazione del lavoro e pulizia, preparazione professionale, disposizione e presentazione dei cibi nel piatto, aspetto visivo



A sinistra, il piatto vincente di Vito Losciale. Qui accanto, quello dell'allievo Pompeo Lorusso.

e sapore. Vincitore del Memorial Giovanni Maggi è risultato lo chef Vito Losciale con il piatto Brodetto di pesce profumato alla clofilla di basilico con piccolo atollo di patate vitelotte e bouquet di mare e ortaggi. Vincitore del Memorial Sergio De Gennaro è l'allievo Pompeo Lorusso con il piatto Rana pescatrice al capocollo di Martina Franca con salsa al Primitivo di Manduria e purea di patate.

Alle competizioni di cucina si sono alternati anche momenti di studio e di incontro, come il seminario formativo sul tema "L'Unità d'Italia a tavola. La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene", in occasione dei 150 anni dell'Unità d'Italia e dei 100 anni dalla morte di Pellegrino Artusi, che ha visto confrontarsi sul

tema professori universitari, giornalisti e chef.

Poco distante dal tavolo dei relatori, i cuochi dell'Associazione Barese hanno realizzato davanti al pubblico alcune ricette tratte dal manuale dell'Artusi, come il "Vitello tonnato", interpretato per l'occasione dallo chef Sergio Cantatore. Dopo le premiazioni, la cena di gala. Quattrocento persone, tra cuochi, amici e ospiti hanno preso posto alle eleganti tavole apparecchiate nel salone del "New Lions" e hanno gustato il menu a cura dei Cuochi Baresi con la collaborazione dell'Istituto alberghiero di Molfetta. Dulcis in fundo, la torta "tricolore" del pasticciere Franco Lanza della pasticceria il Duomo di Molfetta.

La premiazione delle gare gastronomiche. Nell'altra pagina: Losciale premiato dai genitori di Sergio De Gennaro, giovane cuoco scomparso cui il premio è stato dedicato.





SEE PAGE 16
FOR THE ITALIAN TEXT

From stone knives to ceramic blades

by di Eugenio Medagliani



Hard and sharp, that's what blades should be like. And it is curious to note that flint stone, which they were made of more than 3 thousand years ago, is making a comeback today being used in precious ceramic knives.

How can you imagine, a chef without a chopping knife, a butcher without a boucher, a diner without a table knife or a housewife without a peeling knife?

Primitive man already used tools to cut up, pare, and slice. The first knives were fragments of flint stone, a very hard stone, the sharp-edged, jagged edges of which presented a kind of sharp, cutting blade suitable for removing the hide of animals and scraping the hides with which primitive man covered himself.

The discoveries of scholars have allowed us to find deep in the bowels of the earth the tools which primitive man created to provide for the needs of their existence. In all archaeological museums you can see examples of axes, arrow heads, spears and stone knives.

Some years ago, American researchers at Berkley University in California discovered in a dry river bed in the Afar region in Ethiopia, something like 3 thousand sharp stone shards and fragments of river pebbles from which the fragments themselves were obtained. These objects dated back to 2 million 500-600 thousand years ago, moving the period to which the first production of stone tools by our ancestors was attributed back by more than 500 thousand years. In the Afar bed no Hominidae remains were found

but the find throws light on a period between 3 and 2 and a half million years ago, which coincides with the transition of the Australopithecines (to whom the famous Lucy belongs) and the appearance of the "homo" group. The most wide-spread opinion among scholars is that there was a relationship between the capacity to produce stone implements and the increase in the size of the brain.

The production of stone tools is a significant phase in the cultural development of man, because our ancestors, having the advantage over animals in that they possessed a blade, could find food by more widely exploiting the varieties of vegetation offered by the savannah. What clearly emerges from the new finds is that, in the distant past, the makers of these objects already clearly knew how to make tools with which to butcher and skin animals and cut roots. It is extraordinary to observe how the technique used to produce these tools has remained unchanged for almost one million years.

Let us take a leap forward of almost 3 million years to discover that there are Japanese companies which produce cutting tools with an Ish Ba ceramic blade, a very hard mixture with a similar appearance to that of ceramic. It is an alloy obtained through a process of sintering of powders of zirconium oxide (a mineral similar to obsidian and flint stone) and aluminium oxide, at high temperatures and pressures. The application of this particular alloy to knives guarantees some particular features: an excellent seal on the edge of the knife which does not retain flavours and does not cause chemical reactions with foods, especially fruit and vegetables. They are stainless and hygienic, anti-magnetic and anti-allergic (they do not contain nickel) and are light and easy to handle and easy to use and wash.

In the daily use of these knives, some precautions should be taken: do not exert a strong side pressure because these blades are not suitable for boning. Do not use them on meat or fish bones, on frozen products and on glass or stainless steel work surfaces.

In the Mohs scale, which expresses the hardness of minerals, only the diamond is harder than these blades!



SEE PAGE 20
FOR THE ITALIAN TEXT

Ham: when the pig flies "high"!
by Sergio G. Grasso
food anthropologist



High hills and mountains are the ideal environments for producing and maturing hams. From San Daniele del Friuli to Sauris, from Norcia in Umbria to the Tuscan Casentino, from Upper Irpinia to Bosses in the valle d'Aosta, we have an anthology of gastronomic "pearls" making us the envy of the whole world.

The words pork, pig, piglet and swine represent for man the archetype of negativity, lechery, filth and gluttony. A malice and unnatural lack of gratitude desired by homo-sapiens to the detriment of honest mammals to which nature has given tasty meat, succulent fat, flavoursome offal and so many precious things of which, as we all know, nothing is wasted. Least of all the legs even though they are situated in an unfortunate position for the anatomy. By the word "prosciutto" (ham) we generally mean the pig's leg (coscia). Not just as mother nature made it to allow the pig to walk, but salted and matured. In some areas of Italy they also give the same name to the corresponding cut of fresh meat, more correctly called "coscio".

THE "DRIED" MEAT AND SERVE IT

The term "prosciutto", which Gianni Brera used to say "has the sound of the slicing machine", derives from the vulgar Latin adjective perexuctus (i.e. without any liquid) which became "presciutto", used as an alternative to prosciutto, even

if according to some writers it is more correct to attribute the etymon to the term proexsucatus (i.e. prosciugato (dried)). Already from the etymological observation we can see the fundamental characteristic of the ham, i.e. the drying of meats, both natural (by drying due to exposure to the air) and induced with salting or possibly smoking.

The term was found starting from the XIV century indiscriminately in the two forms, but the product designed in this way was well known and appreciated both by the Greeks and the Romans. According to some archaeological evidence (the remains of bones in Neolithic beds of the V Millennium) it appears that the leg of wild pigs caught in the hills by our ancestors during the cave period was preserved by smoking even if not for excessively long periods.

FROM THE LEG OR THE SHOULDER

The pig reared by man for at least 14 thousand years, is without a doubt one of the most useful domestic four-footed animals, because unlike others it costs very little to keep. In a certain sense, it manages on its own, usually eating the leftovers and waste of other animals and man's kitchen. Hippocrates indicated pork as the most nourishing meat, but at the same time recommended the animal should not be fat, thin, young or old, but well-fed and properly bled. The Romans distinguished with the term "perno" the ham made with the leg (and again the Spanish language called the same anatomical part of the pig "perna") and with "petaso" ham made with the shoulder (pettola or petasola is in Irpinia and in other areas of the South the ancient name for the anatomical part of the pig from which the shoulder is separated). In the *de re rustica*, Cato (III-II century B.C.) was the first to describe the correct procedure for making ham and also the Latin Varrone and Columella discussed the topic with great enthusiasm. Starting from the Fourteenth century, agricultural literature – which was not written to be read by the peasants but by the land owners – spoke regularly of updating the "swineherds" about the most suitable techniques for preserving hams from both the leg and the shoulder well. Many of these suggestions and recommendations are still valid today and are

indispensable for valorising the sensorial aspects of the meats. Starting from the suggestions about the best way of rearing pigs: from diet to recommendations about a homogeneous and gradual fattening, from the exclusion of certain animals from dressing and salting (for example the boar), to the best season for butchering and the best months for making excellent salamis and charcuterie.

EXCELLENT IN THE MOUNTAINS

All authors agree on the fact that the mountains and hills are most suitable environment for rearing ham pigs (this also applies for pigs and boar). The humid, warm valley lands of the plains do not have the right characteristics for transmitting great organoleptic and nutritional values to hams. This doesn't mean that hams "from the plains" are not worthy of the gourmet's attention. Parma, for example, gives us a veritable masterpiece in pork art which is perhaps one of the most famous hams in the world. Its vocation derives from the fact that it is situated in an area which is partially full of valleys but also rich in dairy farms (Parmesan cheese) whose waste products from cheese producing are sent to feed large herds of pigs. Technology, where special micro-climates as in the mountains and the hills are not available, arrives in aid of cheese producers providing them with sophisticated maturing cells which exactly copy the temperature and humidity conditions typical of the mountain areas.

Put if we look at the map of the most famous raw hams in our country we realise that the origin is always and inevitably linked to the mountains: from San Daniele del Friuli to Sauris, from Norcia in Umbria to the Tuscany Casentino area, from Upper Irpinia to Bosses in valle d'aosta, it is an anthology of gastronomic "pearls" making us the envy of the whole world.

Ham is therefore synonymous with the mountains, because far from the plains, pigs not forced to live in high density stys or enclosures live better, give less stressed meat, have the possibility of feeding in the most natural manner, have physical exercise finding food and certainly acquire a firmer, less fat muscular system. The mountains also have the best climatic situations for processing the



ABBONATI SUBITO A

CUCINA GOURMET

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

12 MESI + 6 IN OMAGGIO

A SOLI 25 EURO

ANZICHÉ 72



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

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

**Sì, desidero abbonarmi a
CUCINA GOURMET**

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

SCELGO LA SEGUENTE FORMA DI PAGAMENTO:

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

Data _____ Firma _____

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

butchered meats; the low winter temperature facilitates cool treatments and avoid bacterial fermentations. At a high altitude (usually up to 1000 metres) we find the best climatic areas for slowly maturing hams up to 18, 24 or even 36 months without the lipids becoming dangerously rancid.

THE ART OF THE PORK BUTCHERS

The art of the “norcino” – pork butcher – was born in the mountains of Umbria. Not in Norcia, as we might think, but in Preci, on the borders of the Valnerina or better still in the Valle Casoriana. Here the monks of the Abbey of Sant’Eutizio – originally Syriac but later Benedictine – were forbidden in the XIII century from acting as surgeons which they had done from the IV century. So in order not to deprive the peasants in the valley of medical assistance, they gave the principles of their precious work to some inhabitants of Preci who thus became “empirical surgeons”. In short, the heirs of the monks were in demand by the courts of the whole of Europe for their extraordinary ability to remove gallstones, contain hernias, operate on cataracts and to carry out blood-letting. Elizabeth I, queen of England, Sultan Mehemet IV, Princess Eleonora Gonzaga and many other powerful people afflicted by serious problems which required a medical-surgical solution, put themselves in the hands of the surgeons from Preci. It is unclear if this ability of the surgeons from Preci trained by the monks of Sant’Eutizio was the result of their natural ability to operate surgically on animals (sheep originally but also pigs) or if they operated on the same animals for “didactic” purposes to learn the rudiments of the surgical art of the monks. The truth is that the perfect use of the knife by the people from Preci, the peerless cut of the meats, the total bleeding of the legs and the art of dressing soon became proverbial. Economic reasons forced the “empirical surgeons” of Preci to move near Norcia, the town of Saint Benedict, to which they soon gave further fame. Not only as experts in medical arts but also in the more lucrative trading of salamis, Charcuterie and hams.

LEAN AND RICH IN PROTEINS

The new genetic choices of pig breeders and the development of production technology have had a great impact on the nutritional value of hams. Their fat content has drastically decreased with a consequent reduction in the amount of calories they contain and their nutritional quality has also changed, approaching that of olive oil. Half the fat present is composed of oleic acid and 12-15% by linoleic acid, important in the prevention of heart disease and arteriosclerosis. Saturated fats contain less than 30% of the total lipid quota. Finally, the protein content in raw ham is without a doubt higher than that of the fresh meat, especially – but not only – due to the fact that its fibres contain less water.

This work started from some fundamental logical and conceptual premises: the increasing importance of prevention within overall health policies; the growing awareness of the impact of life styles and, in particular, diet, on the health of individuals; the difficulty of implementing adequate prevention policies and the search for best practice in this area. In light of these initial elements, my investigation concentrated on the topic of prevention. I studied, particularly, the area of the diet which constitutes the specific object of investigation, and attempts to formulate positive proposals for the future, in the form of the recommendations presented below.

From the point of view of human health, from the second half of the XX century, there has been a gradual change in the dietary-health pattern leading to identification of a veritable “dietary and health” transformation. In this sense, four main phenomena have characterised the change which has taken place over the last 50 years: medical-scientific progress; the increase in average life expectancy; the gradual transformation of diseases; a significant change in diet and life style in the direction of a reduction of physical activity and an increase in the average number of calories consumed.

In this context, the role of the diet is increasingly centred on the prevention of some pathologies, such as those of a chronic nature, which have registered over the last decades a significant increase within the world’s population. Non-transmittable pathologies, above all cardio-vascular ones, diabetes and tumours, today represent the main risk factor for the health of man, as well as an enormous social-economic weight for the whole of society. These diseases are responsible for most deaths and cause, every year, around 35 million deaths, which corresponds to 60 per cent of deaths at a global level and 80 per cent of those that occur in Countries with low and average income.

It emerges from the most important studies carried out that around 80 per cent of cases linked to these diseases could have been prevented and focusing the analysis on the dietary factor, it emerges that in almost all the countries in the world, the phenomenon of obesi-



SEE PAGE 36
FOR THE ITALIAN TEXT



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



"Ensure that food is your main medicine", Hippocrates.



PARMIGIANO - REGGIANO / PROSCIUTTO DI PARMA / PROSCIUTTO DI S. DANIELE / CULATELLO DI ZIBELLO / PROSCIUTTO DI PRAGA
 / SALAME DI FELINO / ZAMPONE DI MODENA / COPPA PIACENTINA / BAUERN SPECK / SALUMI E CARNI IN SCATOLA / CHAMPAGNE
 DOM PERIGNON / CHAMPAGNE CRISTAL / PESCE CONSERVATO / SALMONE AFFUMICATO / CAVIALE RUSSO / PATÉ DI STRASBURGO
 / TROTE SALMONATE AFFUMICATE / LUMACHE DI BORGOGNA / TARTUFI D'ALBA / CREMA DI TORDI TARTUFATA / DROGHE E SPEZIE
 / SALSE E SENAPI / CONSERVATI SOTT'ACETO / CONSERVATI SOTT'OLIO / FRUTTA SECCA E CANDITA / ORTAGGI AL NATURALE
 / SUCCHI DI FRUTTA / CONFETTURE / FRUTTA ALLO SCIROPPO / CREME PER MINESTRE / PREPARATI PER PASTICCERIA.

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

ty is growing exponentially.

This dynamic is so evident that it has forced the European Association for the Study Of Diabetes (EASD) to recognise the prevention and treatment of obesity as “the most important public health problem in the whole world”. More than 65 per cent of Americans are obese or overweight and cases of overweight young people have triplicated since 1970.

LEAN AND RICH

From the numerous and most reliable medical-scientific studies published in literature it has emerged, with force, that an incorrect diet is one of the most important factors for the increase in the risk of the occurrence of cardiovascular diseases, tumours and diabetes. In order to adopt a correct life style and a healthy diet the following is recommended: regular exercise, on average from 30 to 60 minutes a day for most days of the week; avoid both temporary and prolonged situations of excess weight/obesity; avoid the excessive intake of alcohol which corresponds to no more than one glass a day for women and two glasses a day for men; do not smoke; adopt a balanced diet, characterised by control of the overall number of calories eaten and an appropriate composition of the various macro and micro nutrients; increase the intake of fruit and vegetables (up to around 400 grams a day which is the equivalent of around 4-5 portions); prefer sources of complex carbohydrates and increase the intake of whole-grain cereals (bread, pasta, grissini produced with wholemeal flours); increase the intake of pulses; eat 2-3 portions of fish a week; prefer the use of vegetable dressings (vegetable oils) in the place of condiments with a high content of animal fats (butter, lard); limit the intake of foods with a high content of fats (for example, hot dogs, sauces, creams, dairy products, charcuterie), preferring “low-fat” products (such as low-fat yogurt and skimmed milk); limit the intake of fried food; limit the intake of meat and poultry to a maximum of 3-4 portions a week; limit the additional use of salt (with respect to that naturally contained in the foods) within the daily amount of 5-6 g. of added salt, equal to about one teaspoon full; limit the in-

take of foods/drinks with high concentrations of sugars (for example, pastry products and sugary drinks); avoid the daily use of food supplements.

THE MEDITERRANEAN MODEL

Three great traditions have been identified, each characterised by their own peculiar traits: the Mediterranean model, the North-American model and the Asiatic model (which contains certain important traditions and cultures, such as the Japanese and Vietnamese ones, and the Chinese one). From the results of analysis carried out, it has emerged that strict coherence with respect to the recommendations suggested at scientific level make the Mediterranean model one of the most efficacious in terms of wellbeing and prevention of chronic pathologies.

Lastly, in the presence of the fact that diet and life style are able to constitute a fundamental part of effective strategies for the prevention of the occurrence of the main chronic diseases, an attempt has been made to quantify the repercussions of the practical adoption of similar strategies, not only in medical but also in economic-financial terms.

The World Health Organisation /WHO) defines health as “a complete state of physical, mental and social wellbeing and not only an absence of diseases or infirmity”, while it defines a healthy life style as “a way of living aimed at reducing the risk of diseases and premature death”. Not all pathologies can be avoided (such as heart attack and cancer), but in many cases, an attentive prevention can reduce the risk of their occurrence or make it less likely.

DIETARY HABITS

Among the components of a correct life style, dietary habits play a particularly important role. The relationship between diet and the state of health has been recognised by man since pre-historic times. History in fact shows that the human race learnt right from the start to recognise the effect of different foods on the organism and, consequently, through the application of criteria of choice and selection on hunted and gathered food, to avoid eating harmful and poisonous foods. The atten-

tion of man for health and prevention grew constantly over time, in particular with the introduction of techniques for cooking and preserving foods (drying, salting and smoking), which allowed man to dispose of food for long periods of time in total safety. Also, as a result of this, the diversity in the meaning of the terms diet and nutrition is clear. The first indicates the selective consumption of foods in an aware way, while the second refers to an autonomous process of assimilation, transformation and metabolism of food.

All of this, corroborated by studies on specific research, could be useful for us chefs in order to have a more positive vision of human needs useful for a correct diet and accompanied by an appropriate life style. Once again the excellence of the Mediterranean diet has been confirmed, which we professionals in the handling of Italian food know how to interpret very well.



SEE PAGE 48
FOR THE
ITALIAN TEXT

**Trends
and traditions:
extra-virgin olive oil**
By Alessandro Circiello
and Luigi Cremona,

The chef and the food critic discuss the topic of extra-virgin olive oil in the kitchen. A fundamental, healthy ingredient able to enhance the flavour of dishes. On condition that you choose a quality one.

Alessandro, do you think that extra-virgin olive oil, called “evo oil” for short, is the basic ingredient of the Mediterranean diet and one of the most characterising elements of our cooking?

“I certainly do, Luigi. No Italian cui-

sine can exist without evo oil. Added at the end, uncooked, it gives a touch of flavour and Italian spirit to dishes”.

The use of oil is very old. Just think that ancient peoples, including the Egyptians, the Greeks and the Romans, used it not as a dressing but also as a medication or as a prize for great warriors.

“Let us not forget that if man makes wine, nature makes oil. Man must only extract it from the drupes at the best time and store it in containers, where it can be kept at the best conditions to achieve the delicate aroma, given by the mild temperatures of the areas near the sea or the lakes, or the decisive, fruity flavour of the dryer, colder inland areas. Certainly, we chefs have the hard task of understanding which is the best oil to use for each dish. We can't go wrong”.

A wrong combination can jeopardise the result of the recipe, while a particularly successful one enhances its balance and flavour. It would be a good idea if every chef widened his knowledge about it.

“It seems trivial, but this isn't the case. Perhaps we do not yet attach enough importance to oil. Extra-virgin oil presents a variety of flavours and perfumes, which is combined according to the dish in question and to the various type of cooking. For example, a sweet, soft oil, with a subtle perfume is used for fried dishes and fried fish, but also to dress salads and sour vegetables. Instead, a medium-fruity, round, fragrant oil is stronger and combines well with meat in the Alba style or with tomato, with fried lake or river fish or white meats, but also with pulses and fish soups. Finally a very fruity, penetrating oil which stings the throat is more suitable for dressing boiled beef, braised meats and red grilled meats. It isn't always easy to try to enhance the taste and flavour of a dish, but it is the duty of we chefs, even if each of us chooses the combination following our own personal taste and imagination”.

Oil lends itself to different types of cooking. It can be used in various ways, giving different flavours and tastes to the palate. We must always

monitor the temperature of the oil, because if it reaches a certain heat threshold, toxic substances can form.

“You're right Luigi, in fact the tables of the Institute of Health indicate “smoking points”, i.e. the temperature at which acrolein, a toxic substance, forms. For seed oils, the maximum limit is 190°C, while for extra-virgin olive oil it is 220°C. This is why it is fundamental to monitor temperatures with special thermometers, also because if you fry with oil which isn't hot enough, you incorporate a higher percentage of fat into the food giving an unpleasant final result. In the restaurant trade, if you do not have to prepare for a lot of covers, it is always better to

use a frying pan changing a quality oil frequently, rather than filling lots of fryers and re-using the oil too many times”.

Oil is also indispensable in onion and herbs browned in oil and in browning as well as for frying.

“In fact, oil is the ideal element for browning onion and herbs. In this way an ingredient is cooked in just a little hot fat, at a high heat, until it is browned, i.e. sealed, on all sides. This type of cooking is used as a base for meat and fish sauces, for pasta or risottos, but also for stewed vegetables or for second courses of meat and fish. While, thanks to the action of heat, browning

grafica: www.atlantideadv.it



Paper Point

Da oggi hai Flute, Piatto, Posate e Bicchieri, 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
...a mano libera

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

forms an external film which protects the ingredient and insulates its inside from the outside.



SEE PAGE 50
FOR THE ITALIAN TEXT

Reform: an invitation to the debate

By Giovanni Guadagno
teacher of practical
techniques

I ask for a little space in this column to propose a small topic of reflection. I am starting from where you stopped with the column in the last number of *Il Cuoco*, i.e. from the list of five weaknesses in the Reform. I would like to add to these, three aspects which I think are strengths:

1. The invitation to establish a technical-scientific committee with the contribution of professionals, who will assess the training offer of the school and suggest changes to be made in the same concerning the needs of the job market.

2. The wide autonomy granted in structuring the plan of studies, especially in the final three-year period, which makes it possible to adapt the scholastic path better to the peculiarities of the territory in which it operates.

3. The possibility of also continuing

practice in the IV and V year, moreover introducing the obligation of accompanying the chosen specialisation (or articulation, in ministerial language) with some hours of practice in the other, thus creating the even psychological premise that a valid professional can no longer afford. In the current job market panorama, the luxury of having skills exclusively in one catering sector.

Having said this, since none of us lives on the Moon, I confirm the concerns you expressed, the most important of which was that a change imposed without providing adequate resources risks being the forerunner of confusion and decline in the training offer, especially if we add up the already existing difficulties. I am well aware of the problems which the non-state public sector has always experienced of being abandoned to their own resources by the institutions. I also know, on the other hand, that the public state sector has a bureaucratic-administrative structure which in fact makes many positive aspects which the Reform introduces inapplicable, especially in the different structure of the teaching posts. However, I believe that this must not necessarily lead to throwing in the sponge, but must stimulate a different way of approaching our work. Professional institutes have always been a critical point in the scholastic panorama, because they are the ones who demonstrate the most the dichotomy between the intrinsic static nature of the scholastic system and the developing dynamic nature of the job world. This is why, I believe, it is they, who are naturally the most inside this dynamic reality, who must be the ones to be in the forefront of the renewal. I refer, obviously, to the I.T.P. which at this time, more than

ever, become a resource for the Institutes in which they operate.

I read with pleasure that the article in the last number of *Il Cuoco* was signed by a colleague who also covers the position of deputy collaborator in the school in which he works. I consider this extremely positive, since the fact that a technical-practical teacher also occupies a managerial role allows him to be at the head of a process to review the system, giving in this role a wealth of experience and knowledge that can rarely be shared by a teacher of the so-called theoretical subjects. Certainly, this presupposes the far-sightedness of the school Management, which more often tends to give such roles to graduate teachers, in the mistaken conviction that, because they are more “teachers”, they can interpret better the dynamics of the school. Sometimes, however, the matter is also facilitated by an excessively remissive attitude of the I.T.P.s which, feeling more professionals than teachers, tend to leave certain duties to colleagues of other subjects, closing themselves into the narrow sphere of their own laboratory hours.

Finally, therefore, I would like to make a modest appeal to professionals operating in the school world to take an active part in this delicate phase, which has a great need of all of their help to give the hoped-for results. At the same time, a small invitation to our graduate colleagues like myself, to give the right amount of importance to practice in school, and to also feel stimulated to developing their own way of teaching, perhaps by reviewing their own teaching methods, also learning from the experience of professional laboratories. To all of you, then, the advice to truly work together, without classifying subjects in a specious order of importance, but with the conviction that every piece of the training puzzle has its own importance for the overall success of our work.

Stefano Pelizzoni, teacher of Letters and deputy collaborator of the Catering College “Ballerini” of Seregno

THE PROFESSOR'S APHORISM

That which we have to learn to do,
we learn it doing it
(Aristotle of Stagira,
Greek philosopher, 384-322 a.C.)

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!



SEE PAGE 52
FOR THE ITALIAN TEXT

Yes to fried and browned food: taste gets its own back

By Sara Farnetti,
specialist in Internal Medicine
and Functional Nutrition



A doctor-dietician invites us to re-access certain types of cooking and to abandon bad habits

A dish of spaghetti with garlic, oil and chilli pepper is better than a plate of rice dressed with butter and Parmesan cheese: it saves the figure, is more digestible, speeds up the intestine, helps control cholesterol in the blood and offers limited amounts of sugar. Finally we absolve one of the most popular and demonised preparation methods: cooking in hot oil.

If we return the pasta to the frying pan, thanks to the thermal shock, we will see the formation of a lipid film which will make the starches in the pasta less absorbable in the intestine, because they are not accessible to the intestinal alpha-amylases (enzymes produced by the pancreas). Few available sugars means control of body weight, reduction of glycaemia after meals and therefore of insulin. In fact, it is said that this preparation method reduces the “glycaemia load of pasta”, better still if cooked “al dente”.

When frying potatoes, resistant non-absorbable starches form therefore boiled potatoes or roast potatoes will be much more sugary than the classical fried potatoes.

The main modern diseases are co-related to the increase in visceral abdominal fat and therefore to the cir-

cumference of the waist. Insulin, the hormone which increases after eating foods containing sugars or starches, is responsible for the depositing of this fat and therefore of the increase in the risk of cardio-vascular diseases such as stroke and heart-attack, diabetes and tumours.

The origin of the presence of a problem linked to obesity, therefore, is not always and simply linked to banal calorie counting, but it has a profound link with the hormones which our organism produces in response to that which we eat in a meal.

For example, we have always looked for the fats on our plate without considering the danger of consuming excessive carbohydrates: pasta, rice, bread, pizza, fruit, sweet food. Not only must we limit them but today we know that we can reduce the bio-availability of the sugars they contain by adopting ad hoc preparation and cooking methods.

Be careful, however, because if it is true that fat does not necessarily put on weight, not all fats are the same. Some are highly toxic. Seed oils, for example, must be avoided at all cost as must vegetable margarines because they contain hydrogenated fats, unless indicated otherwise on the label. To extract an oil from a seed, chemical solvents and high temperatures are used which change the structure of fatty acids, from “cis” to “trans”, hydrogenating them. These types of fats are highly dangerous. They interfere with the synthesis of Omega 3s, with the function of insulin, with neuron vitality, they change the fractions of cholesterol and reduce the fluidity of the blood increasing the risk of the formation of thromboses in the arteries.

In a seed oil there is from 25% to 45% of hydrogenated fats, if used in frying the concentration increases considerably and the fried food becomes highly toxic.

A good plate of fried food prepared with an excellent quality extra-virgin olive oil can be offered without any worries, but we must also combine it with suitable foods. Fried artichokes, fried fish or onions should always be combined with raw vegetables or fruit with provide vegetation water and sugars to support the work of the liver and to facilitate the function of the kidneys.

SEE PAGE 47
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 44
FOR THE ITALIAN TEXT

The NIC

The Italian National Chefs' team (NIC), was established in 2004 as an emanation of the Italian Chefs' Federation, which brings together over 20 thousand Italian chefs. It's structured into two distinct teams: the National Major and National Under, made up of young chefs who could later go on to join the NIC team.

In their respective categories, both teams take part in important international culinary competitions reserved for chefs. Team manager and the sole contact for all NIC activities is Chef Fabio Tacchella.

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

Pensavo fosse...

... un quadro

invece è un intaglio di kiwi,
ananas, fragole, frutti
di bosco, cocco, melone
e agrumi in cornice
di cioccolato.



LA RICETTA

Per la cornice in cioccolato, temperare 400 grammi di cioccolato, colarlo negli stampi e lasciarlo raffreddare a temperatura ambiente. Tagliare la frutta in piccoli cubi, avendo cura di mantenere il taglio regolare sia in larghezza sia in altezza. Disporre la frutta a proprio piacimento, verificandone l'armonia cromatica. Al termine, spolverizzare la superficie con zucchero semolato e succo di limone.

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



NUOVA COLLEZIONE
GIACCA ITALIA

carine

WWW.CARINE.IT



GIANNINO E SALVATORE FLORIO
CHEF

RISTORANTE DA GIANNINO
AGEROLA

per la **ATTREZZATURE**
RISTORAZIONE **de luca**

info@delucaitalia.it
www.delucaitalia.it