

il Cuoco



Magazine
Ufficiale della
Federazione
Italiana Cuochi

N. 299
Maggio/Giugno 2011



ITALIA UNITA
ANCHE A TAVOLA

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



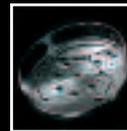
Gancio a mezzaluna



Gancio per impastare



Frullatore in acciaio inox



Cestello cottura a vapore



Food processor



APPROVATO DA



KENWOOD
CREATE MORE



EDITORIALE

di **Paolo Caldana**
Presidente nazionale FIC

 for English text
see page 74

Da soli si va veloci. INSIEME SI VA LONTANO

Cari Associati,
in occasione del rinnovo degli incarichi e delle nuove nomine degli organi istituzionali della Federazione per il quadriennio 2011-2014, ritengo opportuno dar voce, nello spazio dedicato all'editoriale, ad alcuni nostri rappresentanti affinché possano rivolgere a voi in modo diretto un breve pensiero, un proposito o un auspicio per i nuovi mandati.

** questo bellissimo mestiere è portatore di un "senso" e di un modo di sentire che abbiamo scelto di sostenere e mettere in comune. **

viverlo ed esserne parte.

Ho partecipato il 30 maggio scorso, alla mia prima riunione di Giunta, ho conosciuto meglio i miei compagni di viaggio e ho avuto l'impressione piacevole di una grande famiglia, che ha vo-

glia di fare, di crescere, che guarda al futuro, ma con la testa rivolta ai problemi dei nostri associati, a come risolverli e a come trasmettere l'esperienza, che nasce dal gruppo direttivo, alla base. Ho visto che la collaborazione è stata messa come presupposto di ogni progetto. Si è stabilito che ogni comunicazione vada condivisa con i Dipartimenti e il Direttivo. Questa apertura, questa fiducia che deve primeggiare, sarà sicuramente motivo di crescita, di conoscenza e di consapevolezza per tutta la Giunta e di conseguenza a caduta per tutti gli Associati.

Nel mandato precedente con la Giunta non avevo molta confidenza, ma facevo molta attenzione nei Consigli Nazionali e nelle Assemblee, quello che avevo notato era che governava con "buon senso" e questo mi era piaciuto perché significava voler dialogare e non avere arroganza, ora sono convinto che sarà ancora così.

I prossimi quattro anni saranno impegnativi ma stimolanti. Mi è stato affidato il Dipartimento Mondo del Lavoro, argomento complicato e variegato che cercherò di sviluppare soprattutto con il vostro contributo. Le linee guida su cui mi muoverò sono: professionalità, formazione e aggiornamento.



Vittorio Stellini
VICE PRES. AREA NORD ITALIA
E RESPONSABILE DIPARTIMENTO
MONDO DEL LAVORO

Cari Colleghi, come avrete già avuto occasione di sapere, mi metto a disposizione della nostra FIC con la voglia di essere partecipe di questo nuovo progetto che il presidente Caldana si è posto per il mandato 2011-2014. È un progetto ambizioso e impegnativo, ma è il momento giusto per attuarlo perché il mondo intorno a noi corre veloce e vogliamo

Professionalità: l'insieme delle esperienze personali da condividere e/o aggiornare .

Aggiornamento: senza il quale non si resta in contatto con l'evoluzione del nostro lavoro, per questo la FIC si sta muovendo con diverse iniziative tra cui un programma di corsi con l'Ateneo della Cucina Italiana.

Formazione: percorsi formativi della professione e dei quadri dirigenti, a livello nazionale, regionale e provinciale.

Vorrei anche portare in evidenza l'aspetto del "Codice Etico del Cuoco" (chi ne fosse sprovvisto, può richiederlo direttamente a me), già portato a conoscenza dei soci dal vice presidente Area Sud Giacomo Giancaspro. È un codice a cui non abbiamo dato la giusta importanza e sono convinto che sia la base di sviluppo dell'immagine del Cuoco e la sola possibilità per comunicare con le Istituzioni e perseguire dei progetti come quello dell'istituzione di un nostro Albo Professionale.

Di tutto questo voglio ringraziare in primis i miei colleghi, amici, compagni di viaggio della Provincia di Novara e VCO da dove provengo e con cui collaboro, perché mi hanno sempre sostenuto in modo professionale, valido e collaborativo. Ringrazio il presidente Caldana per la fiducia che mi ha concesso e per questa possibilità di collaborare con tutti voi in modo positivo e sicuramente costruttivo.



Ivanna Barbieri

VICE PRES. AREA CENTRO ITALIA
E RESPONSABILE COMMISSIONE TUTELA
PER LA CUCINA TRADIZIONALE

Cari Associati,
condivido con voi una mia riflessione: Bressanone, Massarosa, Vi-

gnola, Bronte, Bracciano... sono comuni che contano intorno ai 20mila abitanti. Vale a dire tanti quanti siamo noi! Ci avete mai pensato? Forse non sempre ci rendiamo conto delle nostre potenzialità e capacità.

L'opera che dobbiamo portare avanti va condivisa nella conferma e pure nella critica costruttiva e ognuno di noi è indispensabile con il suo piccolo o grande contributo perché insieme siamo una grande forza e dobbiamo prenderne coscienza! La Federazione siamo tutti noi che ogni giorno operiamo per l'immagine di una professione di grande importanza per l'Italia sotto il profilo economico, culturale e storico.

Desidero ringraziare di cuore il presidente Caldana per la fiducia che mi concede nell'affidarmi una carica così importante. Metterò tutto il mio impegno e le mie conoscenze a disposizione per essere di aiuto a realizzare gli obiettivi che il presidente si è prefissato e che sono da me e da tutti i componenti di Giunta condivisi. Auguro a tutti buon lavoro e una collaborazione associativa soddisfacente e interessante per sé, utile ai soci e preziosa per la professione cuoco.



Giacomo Giancaspro

VICE PRES. AREA SUD ITALIA
E RESPONSABILE DIPARTIMENTO TECNICO
PROFESSIONALE

Cari Colleghi,
nel rivolgere il mio grazie al presidente Caldana, per la rinnovata

fiducia a vice presidente Sud Italia, desidero ringraziarvi per il sostegno che mi avete sempre dimostrato. Il mio primo pensiero va, in questo momento, a quanti di noi in questi anni hanno dedicato tanto tempo ed energie nello svolgere incarichi all'in-

terno dell'Associazione, ed in particolare a coloro che mi hanno accompagnato nello svolgere al meglio ruoli istituzionali di rappresentanza nazionale.

Oggi l'obiettivo prioritario è l'Associato, se ci adoperiamo per il bene di tanti nostri iscritti. In questa nuova esperienza che mi accingo a intraprendere in continuità con quanto già fatto nel passato, priorità assoluta sarà data alla valenza sociale e alla dignità culturale e professionale del Cuoco. Vi invito vivamente a continuare a impegnarvi, ricordandovi che la Federazione Italiana Cuochi è forte se è forte l'impegno personale di ciascuno di noi nelle singole realtà regionali e locali.



Salvatore Bruno

SEGRETARIO GENERALE FIC

Molto spesso le associazioni di categoria vengono viste come corporazioni nelle quali persone che praticano la stessa professione si associano al fine di perseguire finalità a sostegno e tutela di specifici interessi. Fuor di dubbio questo è vero, ma è altrettanto corretto ribadire che sono proprio il lavoro e la passione per la professione, l'esperienza che in esse accomuna tanta gente. Dunque, di là da semplici affinità personali, comunanza di interessi o amicizie, è un certo tipo di attività a costituire il nucleo principale e la ragione stessa del nostro stare insieme. È questo lavoro, dunque, che va tutelato prima e sopra qualsiasi altra forma di relazione. Questo bellissimo mestiere è infatti portatore di un "senso" e di un modo di "sentire" che abbiamo scelto di sostenere, perseguire e "mettere in comune". Un "senso", dicevo, più importante dei singoli che professionalmente lo praticano, perché davvero rappresenta il valore e la stessa tra-

dizione rispetto ai quali giornalmente ognuno di noi misura i propri sforzi e la sua azione. Ringrazio tutti di cuore per la fiducia accordatami.



Pietro Montone

RESPONSABILE DIPARTIMENTO

COMUNICAZIONE E P. R. FIC

Cari colleghi, la nostra rivista "Il Cuoco" è prossima alla sua trecentesima edizione ed è con orgoglio che in qualità di responsabile della Comunicazione vi presento alcune novità: una grafica più moderna, ariosa, leggibile e articoli più sintetici e di attualità utili a chi opera nel nostro settore della ristorazione. L'informazione oggi viaggia veloce. Esperienze, notizie ed eventi possono essere condivisi e comunicati in tempo reale. Ed è quello che anche la nostra Federazione si sta accingendo a fare, con lo sviluppo del sito web e degli strumenti informatici più efficaci per migliorare la comunicazione sia verso l'interno, ossia rivolgendosi agli iscritti, sia verso l'esterno, ossia rivolgendosi ad aziende e istituzioni.

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.

Scrivete a: rivistailcuoco@gmail.com



In copertina: il presidente della Repubblica Giorgio Napolitano, al Quirinale con una rappresentanza dei cuochi Fic di Palermo.

IL CUOCO n. 299
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

Consulenza Editoriale
CHIARA MOJANA

Collaboratori:
Ivanna Barbieri, Stefano Bonetto, Michele Brucoli,
Salvatore Bruno, Alessandro Circiello,
Luigi Cremona, Michele D'Agostino,
Deborah Falcetta, Sara Farnetti, Luca Fattori,
Michelangelo Ferrara, Massimo Gargiulo,
Mariano Giaconia, Giacomo Giancaspro,
Sergio G. Grasso, Francesca Gresia, Antonio Macri,
Caterina Malerba, Giuliano Manzi, Chiara Mella,
Cristian Mometti, Giovanni Montemaggiore,
Pietro Montone, Mino Ortu, Lorenzo Pace,
Stefano Pepe, Germano Pontoni, Rocco Pozzolo,
Fernando A. Rossi, Vittorio Stellini,
Marco Valletta, Antonio Zazzerini.

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

Traduzioni HISPANIA

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

Banca Popolare Commercio & Industria
Viale delle Province, 34/46 - 00162 - Roma
C/C 000000000339 - Filiale 2095
IBAN IT45T0504803207000000000339
SWIFT BLOPIT22

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

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



Associata all'USPI
Unione Stampa Periodica Italiana

In questo



- Editoriale**
- 3 INSIEME SI VA LONTANO
- Eventi**
- 8 FIERE, PREMI, ATTIVITÀ
- Concorsi**
- 12 IV TROFEO DI MONTECATINI (PT)
- Se ne parla**
- 14 LA RIFORMA DEL TURISMO
- 16 CAVALIERI PER L'AGROALIMENTARE
- Scuola & Formazione**
- 20 ALBERGHIERI: RIFORMA INATTUABILE
- Focus**
- 24 FUORI CASA: COSA VOGLIONO I CLIENTI
- Saperi & Sapori**
- 28 SCIENZA IN CUCINA
- Buono a sapersi**
- 32 METTERE IN CARTA IL "BIO"
- Il prodotto**
- 34 LE BUONE ERBE SPONTANEE
- Salute nel piatto**
- 40 VARIETÀ E VIRTÙ DEI GERMOGLI
- Cucina & Critica**
- 42 GERMOGLI E MICRO PIANTINE
- Erbe in cucina**
- 46 INTERVISTA A STEFANO BAIOTTO
- Professione cuoco**
- 50 LA VASOCOTTURA DI CRISTIAN MOMETTI
- Nazionale Italiana Cuochi**
- 60 IN SQUADRA PER SOLIDARIETÀ
- 61 COMUNICARE CON PROFESSIONALITÀ
- Ateneo della Cucina Italiana**
- 62 2011-2014: CORSI E INIZIATIVE IN PROGRAMMA
- 74 **English text**
- 82 **Giochi di cucina**

numero

MAGGIO/GIUGNO 2011



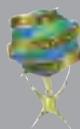
65 La Fic in Italia e nel mondo

NOTIZIE DALLE ASSOCIAZIONI, UNIONI E DELEGAZIONI FIC

Abruzzo,
Agrigento,
Arezzo,
Basilicata,
Cagliari,
Friuli,
Gallura,
Macerata,
Palermo,
Pescara,
Potenza,
Roma,
Udine,
Vulture,
Trapani



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



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

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

LA RIVISTA IL CUOCO VIENE SPEDITA A 22.000 ABBONATI

ORGANIGRAMMA 2011/2014

Presidente	CALDANA PAOLO
Presidente Onorario	SCALISE GAETANO
Vice presidente vicario	CASALE GIUSEPPE
Vice presidente area Nord	STELLINI VITTORIO
Vice presidente area Centro	BARBIERI IVANNA
Vice presidente area Sud	GIANCASPRO GIACOMO
Segretario generale	BRUNO SALVATORE
Tesoriere	FABBRICATORE CARMELO

GIUNTA ESECUTIVA

Caldana Paolo – Casale Giuseppe – Giancaspro Giacomo – Barbieri Ivanna
Stellini Vittorio – Montone Pietro Roberto – Privitera Domenico
Pozzulo Rocco – Saba Elia – Drago Gianluca – Bresciani Carlo.
Con funzione consultiva: Fabbricatore Carmelo – Bruno Salvatore

Incarico speciale
Project manager: Valletta Marco

COMPARTIMENTI FIC

Ordine dei Maestri di Cucina ed Executive Chef: Nardelli Giorgio
Ateneo della Cucina Italiana: D'Agostino Michele
N.I.C. e Junior Team: Tacchella Fabio
Lady Chef: Bugari Gabriella
Coordinamento Giovani: Circiello Alessandro, Drago Gianluca

DIPARTIMENTI FIC

Dipartimento Istituzionale: Casale Giuseppe
Dipartimento Tecnico-Professionale: Giancaspro Giacomo
Dipartimento Comunicazione e P.R.: Montone Pietro
Dipartimento Manifestazioni ed Eventi: Pozzulo Rocco
Dipartimento "Mondo del Lavoro": Stellini Vittorio
Dipartimento "Relazione con le Ass.ni di Categoria": Bresciani Carlo
Dipartimento Estero: Bassi Fernando

CONSIGLIO NAZIONALE

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 – Rapaioli Mariano – Drago Gianluca – Morelli Antonio – Bigi Alviero
Pazzaglia Alessandro – Di Felice Andrea – Sallustio Vittorio – Circiello Alessandro
Zappulla Carlo – Graziosi Marco – Montone Pietro Roberto – Borrelli Pasquale
D'Urso Ludovico – Pagano Antonio – D'Agostino Michele – Giancaspro Giacomo
Turturo Salvatore – Pozzulo Rocco Cristiano – Casale Giuseppe – Zizzerini Antonio
Macri Antonio – Pasqualino Cosimo – Corapi Francesco – Fabbricatore Carmelo
Montemaggiore Giovanni Lorenzo – Gambuzza Salvatore – Privitera Domenico
Saba Elia – Veclani Cleto – Passaseo Antonio – Russo Nino – Stippe Andrelo Bruno.
Con funzione consultiva: Bruno Salvatore

MEMBRI ONORARI (Senatori a vita)

Cicolini Bruno – Prevedel Bertilla – Rossi Egidio – Antifora Pasquale
Cascino Salvatore – Di Cristo Benito – Caprio Nono – Morvillo Antonino

COLLEGIO SINDACI REVISORI

Effettivi: Seidita Rosario – Pillon Mirka – Bartoli Alvaro
Supplenti: Bacherini Leo – Gaeta Guido

COLLEGIO ARBITRALE

Effettivi: Lopopolo Francesco – Patimo Francesco – Maniscalco Angelo
Marziali Donatella – De Prisco Pasquale.
Supplenti: Bonelli Gerardo – Berti Alessandro

LA FIC NELLA GIURIA DEL GUSTO

Anche quest'anno la Fic è stata chiamata a fare parte della prestigiosa e selezionata giuria internazionale di cuochi, degustatori e sommelier dell'Istituto internazionale di Gusto e Qualità (ITQi) e ha testato circa 300 prodotti alimentari provenienti da tutto il mondo. A rappresentare la Fic a Bruxelles sono stati il presidente dei Cuochi della Lombardia Carlo Cranchi, il presidente dei Cuochi di Puglia Michele d'Agostino, il presidente di Fic Promotion Stefano Marinucci, i Maestri di cucina Sergio Mian e Ferruccio Castelli e altri. La Commissione si è riunita dal 10 al 12 aprile ed ha l'importante ruolo di riconoscere gusto e qualità dei prodotti, anche dal punto di vista della salute e del benessere per i consumatori. Per informazioni: www.itqi.com/it

I cuochi Fic hanno messo la loro competenza al servizio della Commissione Europea dell'International Taste & quality Institute di Bruxelles



Grazie al fondo di solidarietà, nuove strumentazioni di cucina sono state consegnate all'alberghiero aquilano

CUCINE NUOVE PER L'ALBERGHIERO DE L'AQUILA

Grazie agli accordi con il presidente dell'Associazione Cuochi dell'Aquila, S. Savaglia, e con il locale Ipsiasar "L. da Vinci", si è svolta la cerimonia di consegna all'Istituto alberghiero da parte della Federazione Italiana Cuochi delle strumentazioni da cucina acquistate con il fondo di solidarietà raccolto a favore delle popolazioni della provincia aquilana colpite dal sisma. Alla cerimonia, tenutasi all'interno delle nuove sale ristrutturate dell'Istituto, è intervenuta l'allora vice presidente Fic per il Centro Italia Ga-

briella Bugari che, oltre al proprio incoraggiamento al corpo docente e ai ragazzi ha portato anche quello del presidente nazionale Fic Paolo Caldana. Erano inoltre presenti il presidente dell'Unione Cuochi Regione Abruzzo A. De Santis, il segretario generale Fic Salvatore Bruno, il presidente dell'Associazione Cuochi di Teramo L. Ferretti e il presidente dell'Unione Regionale del Molise V. Sallustio, al quale è andato il ringraziamento di tutti per il prezioso lavoro di coordinamento degli chef Fic durante l'emergenza, nei campi d'accoglienza delle popolazioni terremotate.

Dopo aver ringraziato le Associazioni che, oltre all'ente nazionale, con le loro elargizioni hanno contribuito alla raccolta del fondo di solidarietà, il presidente De Sanctis ha espresso al preside dell'Istituto l'intenzione di programmare a breve un concorso regionale di cucina per alunni degli alberghieri proprio nell'edificio in fase di ricostruzione.





2011 LA CUCINA DEL FUTURO

All'interno di Host (Salone internazionale dell'ospitalità professionale) che si svolgerà a Fiera Milano dal 21 al 25 ottobre 2011, la Federazione Italiana Cuochi sarà protagonista, insieme ad altre associazioni, di una serie di eventi e iniziative che spazieranno dalla gastronomia alla cucina, dai nuovi orientamenti alimentari alle nuove tecnologie. Non mancheranno nell'occasione meeting, talk show ed esibizioni ai fornelli dei diversi compartimenti della F.I.C. - dalla Nazionale Italiana Cuochi (N.I.C.), ai Maestri di Cucina, dall'Ateneo della Cucina Italiana alle Lady Chef - e la "Coppa delle Regioni" a cura dell'Unione Regionale Cuochi di Lombardia.

L'iniziativa "2011 La Cucina del Futuro" ha l'obiettivo di mettere l'accento sulle proprietà nutrizionali e benefiche del cibo. Durante la manifestazione saranno programmate attività incentrate sulla tematica "cibo e salute" attraverso la preparazione di piatti, creazioni gastronomiche, gelati e alta pasticceria. Il cibo sarà analizzato, cucinato, certificato, assaporato per coglierne appieno le qualità nutrizionali. Inoltre, medici ed esperti di nutrizione saranno impegnati in dibattiti e talkshow per illustrarne le qualità, i benefici, le potenzialità, mentre i professionisti del cibo - chef, maestri pasticceri e maestri cioccolatieri - si cimenteranno in performance esclusive per creare piatti gustosi preservando le qualità proprie di ciascun alimento.

Tra le altre associazioni di categoria coinvolte in questa iniziativa che intende offrire numerosi spunti innovativi per gli operatori, fi-

gura anche l'Ampi (Associazione Maestri Pasticceri Italiani), la cui nazionale italiana, medaglia d'argento ai campionati del mondo svoltisi nel 2010 a Phoenix (USA), sarà presente con una sua spettacolare esibizione.

L'obiettivo di "2011 La cucina nel futuro" è infatti anche quello di promuovere la conoscenza delle tradizioni rurali del sistema agricolo ed alimentare nazionale e di favorire il consumo consapevole, specialmente dei prodotti tipici e d'origine della dieta mediterranea quali alimenti a contenuto nutrizionale favorevole alla salute e in grado di contrastare i rischi derivanti da alimenti non nutrizionalmente corretti.

Inoltre, nell'ambito di "2011 La cucina nel futuro" la F.I.C. organizzerà la selezione italiana per Junior e Senior Global Chef, concorso mondiale della Wacs (World Association of Chefs Society).

Ma quale sarà il piatto simbolo in occasione dei 150 anni dell'unità d'Italia? "Non c'è dubbio: gli spaghetti pomodoro e basilico, un piatto tipico ita-

liano che ripropone anche il tricolore", spiega lo chef Stefano Marinucci. E la cucina più apprezzata al mondo? "Tutte le cucine sono buone, se i piatti sono preparati con passione e impegno", spiega Paolo Caldana, presidente della F.I.C. "Host è una rassegna qualificata alla quale partecipiamo con piacere presentando una serie di iniziative articolate nell'arco dei cinque giorni, che sono certo susciteranno l'interesse e l'apprezzamento degli operatori".

Il programma dettagliato delle iniziative e ulteriori informazioni saranno pubblicate sul sito www.fic.it

Con la F.I.C.
alla scoperta
del binomio
cibo-salute

Assegnato
il prestigioso
premio fiorentino
allo chef/docente
e membro NIK.
Il riconoscimento è
per "la dotta
capacità
di trasferire
cultura"

A MARCO VALLETTA IL PREMIO "CATERINA DE' MEDICI"

Lo chef Marco Valletta (nelle foto) docente dell'Istituto Alberghiero "Maffioli" di Castelfranco Veneto (TV) e membro della Nazionale Italiana Cuochi, ha ricevuto un riconoscimento alla 17ª edizione del prestigioso premio "Caterina de' Medici", tenutosi a Firenze. Valletta è stato premiato per aver dimostrato, grazie alle sue innate doti, di essere un ottimo comunicatore ed un eccellente insegnante dei segreti della gastronomia, oltre che un bravo e preparato cuoco, ambasciatore e promotore nel mondo della

nostra vera cucina italiana. Questa la motivazione al premio a lui insignito, cita testuale: "Il riconoscimento a livello nazionale viene dato al docente Marco Valletta per la dotta capacità di trasferire la cultura della gastronomia e dell'arte culinaria a tutti i livelli della formazione, promuovendo con successo diversi stili e molteplici espressioni dell'apprendimento della cucina". All' amico e collega Marco Valletta i complimenti di tutta la Fic e della redazione de "Il Cuoco".



Stefano Pepe

WÜSTHOF



Per Informazioni:

Valsodo SRL

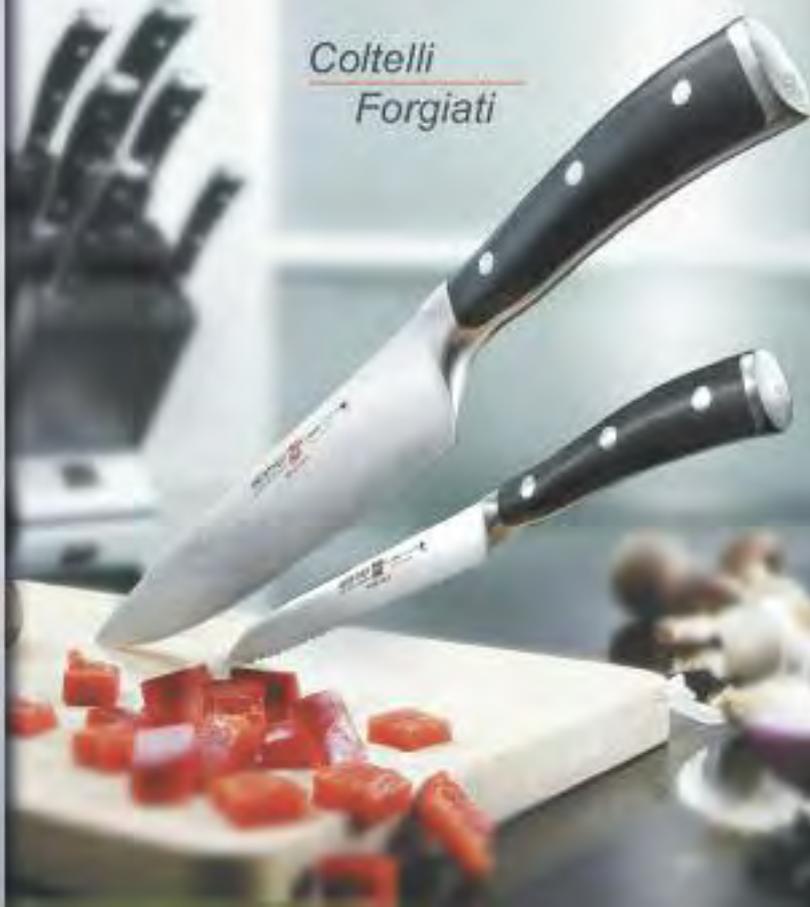
Tel: 055 - 8878751

e-mail: valsodo@iol.it

www.wuesthof.de

CLASSIC IRON

Coltelli
Forgiati



Quality - Made in Solingen/Germany



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.

ALLUMINIO
in Cucina
CENTROAL
Produttori Pentole Professionali
MEMBRO DEL CONSORZIO ITALIANO ALLUMINIO
4 - 1 - 02 893 036 79

FANNO PARTE DEL CONSORZIO:

Tutte le informazioni che riguardano l'uso corretto e la massima sicurezza relativi agli utensili di alluminio sono raccolte nella pubblicazione L'ALLUMINIO IN CUCINA. Per riceverla o per qualsiasi dubbio, chiamare il numero 02 893 036 79.



IV Trofeo

CITTÀ DI MONTECATINI TERME



L'Associazione Cuochi Montecatini Terme - Pistoia organizza una gara culinaria nazionale che ha per tema la "Cucina e Pasticceria Artistica" e il "Buffet Freddo" e che si svolgerà il 9 ottobre 2011 presso lo Stabilimento Tettuccio



La gara gastronomica intende valorizzare la figura del cuoco e i prodotti tipici del territorio, nell'ambito delle diverse cucine regionali. È promossa e gestita dall'Associazione Cuochi di Montecatini Terme - Pistoia ed è patrocinata da: Federazione Italiana Cuochi, Unione Regionale Cuochi Toscana, Comune di Montecatini Terme, Scuola alberghiera "F. Martini" di Montecatini Terme, Associazioni Albergatori di Montecatini Terme (Apam, Asshotel, Pistoia Turismo), Banca di Credito Cooperativo di Montecatini Terme e Bientina.

La gara è aperta a tutti gli operatori del settore della ristorazione e prevede due concorsi nazionali:

- CUCINA E PASTICCERIA FREDDA - Categorie A, B, C.
- CUCINA E PASTICCERIA ARTISTICA - Categorie D1, D2.

La gara si svolge il 9 ottobre 2011 a Montecatini Terme (PT) presso lo stabilimento termale Tettuccio e con il seguente orario: ore 06 assegnazione spazio espositivo; ore 07 inizio preparazione ed esposizione; ore 09 passaggio della Giuria; ore 17.30 premiazione e Buffet di arrivederci. L'organizzazione si riserva il diritto di cancellare la manifestazione, di posticipare o di modificare la durata o gli orari.

REGOLAMENTO

Alla gara possono partecipare singoli cuochi e pasticceri professionisti. La quota di partecipazione è di € 90, da versare con

bonifico bancario a: Associazione Cuochi Montecatini Terme - Pistoia, c/c 100033, Banca di Credito Cooperativo di Montecatini Terme e Bientina, Ag. di Montecatini Terme, Abi 08003 Cab 70460. La quota comprende l'iscrizione alla categoria prescelta e il diploma di partecipazione. La domanda d'iscrizione, redatta utilizzando lo stampato ufficiale (scaricabile dal sito www.fic.it) deve pervenire entro il 1° ottobre 2011, unitamente alla copia dell'avvenuto bonifico bancario, via posta all'indirizzo: Associazione Cuochi Montecatini Terme - Pistoia, c/o Agenzia Publiterme - Via Di Vittorio, 26 - 51016 Montecatini Terme (PT). Il contenuto va anticipato a mezzo fax: 0572-902452.

LA GIURIA

I membri della giuria sono professionisti del settore ed esperti nazionali e/o internazionali, designati dalla Federazione Italiana Cuochi. La giuria ha il compito di valutare ogni singola preparazione nel rispetto delle indicazioni e dei punteggi riportati nel Regolamento (pubblicato integralmente sul sito www.fic.it).

PREMI E RICONOSCIMENTI

Tutti i concorrenti riceveranno il diploma di partecipazione. Per ogni categoria in gara, le medaglie saranno assegnate con il seguente criterio: punti 72-80 medaglia d'oro; punti 64-71 medaglia d'argento; punti 56-63 medaglia di bronzo; punti 20-55 diploma.

Ai tre migliori piazzamenti del concorso "Freddo", a insindacabile giudizio della Giuria, andranno: al primo il trofeo "Città di Montecatini Terme" e la somma di € 1.000; al secondo una coppa e € 500; al terzo una coppa e € 200.

Ai tre migliori piazzamenti nelle cat. "D/1", "D/2" del concorso "Artistico", a insindacabile giudizio della Giuria, andranno: al primo il trofeo "Città di Montecatini Terme" e la somma di € 1.000; al secondo una coppa e € 500; al terzo una coppa e € 200.

Inoltre, sarà consegnata una coppa al miglior piazzamento femminile nei due concorsi; una coppa al migliore piazzamento fra gli under 25.

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



Il ministro Brambilla sottolinea la nuova dignità data al settore e la nascita sotto il profilo giuridico-normativo del "turismo enogastronomico". Fipe e Confesercenti lanciano l'allarme

Turismo

RIFORMA: UNA SVOLTA PER LA RISTORAZIONE

"Una vera svolta, un profondo mutamento di prospettiva, che finalmente include la ristorazione, com'è giusto che sia, nel complesso dell'offerta turistica italiana, riconoscendola come fiore all'occhiello del Made in Italy". Così il ministro del Turismo, on. Michela Vittoria Brambilla, ha definito le norme sul settore contenute nella "Riforma del Turismo", entrata in vigore il 21 giugno. Nel corso della conferenza stampa svoltasi a Milano alla presenza del presidente onorario della Commissione ministeriale del Turismo enogastronomico, Gualtiero Marchesi, e di tutto il gotha della ristorazione italiana di eccellenza, il ministro Brambilla ha illustrato gli articoli della Riforma che prevedono, tra le al-

tre cose: l'istituzione di attestazioni e medaglie dello Stato destinate ad imprese e persone che si sono distinte come interpreti della nostra grande tradizione culinaria, diffondendo e valorizzando, nel contempo, l'immagine dell'Italia nel mondo.

I ristoranti sono imprese turistiche

"Con la Riforma del Turismo - ha precisato il Ministro - abbiamo dato dignità a un settore che, in maniera decisamente miope, era stato fino ad oggi ignorato a livello istituzionale, definendo sotto il profilo giuridico-normativo il "turismo dell'enogastronomia", con tutto quello che ne consegue. E riconoscendo i ristoranti imprese turistiche a tutti

gli effetti, in quanto contribuiscono alla valorizzazione dell'immagine del Paese e rivestono il ruolo di primi ambasciatori dell'Italia nel mondo". È fresca la notizia che l'Italia ha superato la Francia nel settore enogastronomico, diventando il primo produttore mondiale di vino. "Questo traguardo - precisa il Ministro - fa in modo che su tutte le tavole imbandite del mondo si pensi all'Italia, si parli dell'Italia e si sogni di andarci almeno una volta nella propria vita. In quanto "turistiche", **alle imprese della ristorazione sono oggi estesi i contributi, le agevolazioni, le sovvenzioni, gli incentivi e i benefici previsti dalle norme vigenti per l'industria.** Non si tratta - ha proseguito Michela Brambilla -

solo di dare la collocazione corretta a un comparto che secondo l'Istat ha prodotto nel 2009 un valore aggiunto di 38,9 miliardi di euro e secondo l'Osservatorio Nazionale del Turismo ha assorbito nel 2010 8,6 miliardi di spesa turistica complessiva tra italiani e stranieri, ma di intendere la ristorazione italiana, soprattutto nei suoi picchi d'eccellenza, come protagonista dell'arte italiana, della sua creatività e del suo ingegno".

Attestazioni e medaglie dello Stato

Di qui l'idea di istituire forme di pubblico riconoscimento a livello istituzionale che sanciscano l'alto valore delle professionalità che operano nel settore: come l'attestazione di ec-

A sinistra: l'On. Michela Vittoria Brambilla con Gualtiero Marchesi.

cellenza turistica - non più di dieci all'anno - "da attribuire alle imprese della ristorazione italiana che, con la propria attività, abbiano contribuito in modo significativo e protratto nel tempo, per l'alta qualità, la ricerca e la professionalità, alla formazione di un'eccellenza di offerta tale da promuovere l'immagine dell'Italia, favorendone l'attrattiva turistica e la caratterizzazione e tipicità dell'offerta con particolare attenzione rivolta ai giovani". Un altro alto riconoscimento dello Stato verrà attribuito ai grandi chef italiani attraverso la "Medaglia d'oro al merito del turismo per la promozione dell'immagine dell'Italia" e la "Medaglia al merito del turismo per gli italiani all'estero" - rispettivamente non più di tre all'anno. Si tratta di "fornire uno strumento importante alle imprese, ai grandi personaggi e agli utenti: alle imprese, che potranno esibire tale attestazione di merito e agli utenti che potranno orientarsi ancora più facilmente alla ricerca della qualità.

Il Festival della Ristorazione

Le attestazioni saranno consegnate il 27 settembre, in occasione della giornata mondiale del turismo, che coinciderà anche con l'organizzazione del primo "Festival internazionale della ristorazione". Una grande manifestazione che si svolgerà a Milano e che ci è stata richiesta con forza dagli operatori e dalle associazioni di categoria - in particolare dalla Fipe (Federazione italiana pubblici esercizi) - e che sarà riproposta ogni anno. Si tratta di una tre giorni di incontri, momenti di confronto di varie esperienze, dedicata al mondo della ristorazione d'eccellenza, con un'attenzione particolare nei confronti della formazione.

L'allarme della FIPE

Il nuovo codice del Turismo pensato dal ministro Michela Brambilla non piace alla Confindustria e alla Fipe, perché ha di fatto omologato alla ristorazione attività che non sono sottoposte alle stesse re-

gole e controlli. Infatti, il nuovo codice prevede di estendere la possibilità di somministrare cibi e bevande per agriturismi, campeggi, bed & breakfast e così via anche alle persone che non alloggiano nella struttura. La Fipe fa notare che "mentre in Francia il governo ha lavorato per favorire la ristorazione, riducendo l'Iva, in Italia si assiste a procedure che vanno nella direzione opposta. In qualsiasi parte del mondo le regole di un mercato devono essere uguali per tutti gli imprenditori che vi operano". Antonella Zambelli, presidente del settore femminile Fipe rimarca, "tutti gli sforzi che sosteniamo noi imprenditori sulla formazione del nostro personale saranno in questo modo resi vani.

La ricerca ossessiva della qualità del servizio sarà annullata da chi adesso potrà operare nello stesso mercato senza necessariamente far seguire i corsi professionali ai dipendenti". La polemica è dura e la Brambilla dovrà adoperarsi

per trovare un compromesso che non sia punitivo verso chi opera da tempo nel settore della ristorazione.



© alfrag - Fotolia.com



**Cavalieri del Lavoro
e Rettori di Università
promuovono un confronto
sull'agroindustria, punta
di diamante del Made in Italy**

Cavalieri

PER L'AGROALIMENTARE

Sostenere attivamente un modello virtuoso di partnership tra il sistema delle imprese e il mondo universitario per favorire la nascita di "spin-off universitari", ossia di quelle iniziative d'impresa che nascono dalla ricerca universitaria d'eccellenza. Con questa finalità la Federazione Nazionale dei Cavalieri del Lavoro e la Fondazione CRUI (Conferenza dei Rettori delle Università Italiane), hanno organizzato il workshop tematico "L'Agroindustria di domani. Cavalieri del Lavoro e spin-off universitari: verso un binomio funzionale".

L'incontro, il primo di una serie di seminari tematici diretti a promuovere un confronto sul rapporto università e impresa, è stato dedicato all'agroindustria, un comparto fondamen-

tale del Sistema Italia e una delle punte di diamante del Made in Italy. "Per vincere la sfida dei nostri giorni - ha detto Benito Benedini, presidente della Federazione Nazionale dei Cavalieri del Lavoro - dobbiamo fare posto alle nuove generazioni di talenti e creare una maggiore osmosi tra università e imprese, caratterizzata dalla collaborazione multidisciplinare, dalla mobilità di ricercatori e docenti, dalla capacità organizzativa delle università e delle imprese di far coesistere ricerca, formazione e sviluppo imprenditoriale.

I Cavalieri del Lavoro, che rappresentano oggi il 60 per cento del turn-over nazionale e più del 30 per cento del Pil, sono coinvolti in prima linea al fianco di un interlocutore pre-

stigioso come la Fondazione CRUI proprio per lo sviluppo di questi progetti. **La nostra industria alimentare, da sola, è tra i settori manifatturieri più importanti d'Europa, con l'Italia al terzo posto per giro d'affari**, dopo Francia e Germania, e ai primi posti per addetti occupati nel settore. È bene ricordare - ha concluso Benedini - che anche l'Expo 2015 ha messo l'alimentazione al centro di un progetto internazionale, in cui possono trovare spazio progetti per tutti i Paesi del mondo. Il progetto di collaborazione tra la CRUI e la Federazione Nazionale dei Cavalieri del Lavoro ha tutte le carte in regola per diventare un fornitore di "best practice", di saperi e di competenze sui temi della ricerca scientifica e del-

l'innovazione legate all'agroindustria, in grado di favorire la nascita di nuove imprese ad alta vocazione tecnologica". Su circa 500 Cavalieri del Lavoro ben 90 appartengono al comparto agricolo e hanno costituito il Gruppo Agricolo e Agroindustriale interno alla Federazione. "Il Gruppo specializzato nasce in primis come gruppo di pensiero - ha affermato il Federico Grazioli, presidente del Gruppo - con l'idea di intervenire con proposte concrete per le riforme di settore, sia a livello nazionale sia europeo. Soprattutto nel settore agricolo, l'innovazione gioca un ruolo determinante, in particolare per le tecniche di coltivazione e trasformazione, ma la ricerca per andare avanti ha bisogno di coordinamento".

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

MASSIMO CONFORT
 GIACCA REALIZZATA CON IL TENCEL,
 L'INNOVATIVO TENCEL, UNA FIBRA NATURALE ESTRATTA DA
 UN TIPO PARTICOLARE DI ALZEBIA PIRENESE CHE
 COME L'ARIA CONDIZIONATA



GRAZIE A MICROSCOPICI CANALI STUDIATI
 IL TENCEL ASSORBE IL SUDORE E IL TESSUTO ASSORBE
 IL CALORE E TI MANTIENE FRESCO. IL TENCEL È PIÙ
 RESISTENTE ALLO STIRACCHIAMENTO E È PIÙ
 RESISTENTE ALLE MACCHIE E ALLE PEGI.



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	QTA	PREZZO NATO	TOTALE IVA INC.
1000216	GIACCA ICE											€ 57,60	
1000103	CAPPELLO CUOCO TNT											€ 4,80	
FT0010	GIACCA EXECUTIVE F.I.C.											€ 66,00	
FT0001	GIACCA ORIGINAL F.I.C.											€ 48,00	
FT0002	GIACCA BASIC F.I.C.											€ 31,00	
FT0003	GIACCA WORK F.I.C.											€ 20,00	
FT0004	PANTALONE NERO CLASSIC F.I.C.											€ 31,00	
FT0005	PANTALONE NERO GESSATO ELEGANT F.I.C.											€ 24,00	
FT0006	FAIDA CON BALZA F.I.C.											€ 10,85	
FT0007	FAZZOLETTO CUOCO F.I.C.											€ 3,10	
FT0008	CAPPELLO CUOCO F.I.C.											€ 6,20	
FT0009	RICAMO NOME	NOME DA RICAMARE										€ 3,60	
PER IMPORTI INFERIORI A € 250,00 CONTRIBUTITO 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 _____													

Informazioni ai sensi del D.lgs. 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) dichiara 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 D.lgs. in qualsiasi momento e in modo totalmente gratuito lei potrà far modificare o cancellare i suoi dati, ed 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 email a info@carine.it, qualificando nell'oggetto "Trattamento Dati Personali".

Firma Cliente _____

LA GIACCA PIU' FRESCA DEL MONDO

- 10CG116
- **GIACCA ICE**
- INSERTO RETE TRASPIRANTE SOTTO IL GIROMANICA
- INSERTO RETE TRASPIRANTE SUI FIANCHETTI SCHIENA
- TASCINO CUORE
- TASCINO MANICA SX
- 5 BOTTONI AUTOMATICI A VISTA
- 50% COTON 50% POLIESTERE
- TAGLIE S M L XL XXL 3XL 4XL





Il sindacato autonomo Conitp ha organizzato in maggio a Napoli un interessante convegno sull'istruzione tecnica e professionale, cui ha preso parte anche la FIC

Alberghieri:

UNA RIFORMA INATTUABILE

Il 26 maggio presso l'Istituto "G. Ferraris" di Scampia (Napoli) si è svolto un convegno tematico organizzato dal Sindacato Autonomo Scuola Conitp/Adesso Scuola (www.conitp.it) sull'istruzione tecnica e professionale, con particolare riferimento all'attuazione della flessibilità, i percorsi di qualifica e il ruolo del personale. Numerosi i relatori, appartenenti ai diversi settori della politica, dell'istruzione, delle associazioni di categoria e naturalmente del sindacato organizzatore.

L'apertura dei lavori è stata ufficializzata dal presidente del Conitp, prof. Crescenzo Guastaferrò, che ha ringraziato per la partecipazione i numerosi docenti e introdotto i singoli temi oggetto del convegno.

Nel suo intervento l'on. Paolo Russo ha sottolineato l'importanza che i giovani durante il percorso scolastico restino legati al loro territorio di origine, cosicché possano esserne un domani ambasciatori nel mondo. Quello che può sembrare un limite diventa invece un punto di forza a livello professionale.

Il dirigente del "G. Ferraris", prof. Vincenzo Ciotola, ha constatato che gli Istituti professionali vivono un'epoca felice, ma che **per realizzare una scuola moderna è necessario il supporto della politica**. Se la scuola di qualche anno fa era ancorata ai programmi e al suo sistema, adesso invece vive pienamente la realtà del momento ed è in grado di prevedere i cambiamenti che avvengono

all'esterno.

Anche il presidente FIC, Paolo Caldana, ha preso la parola e ha sottolineato che **la FIC ha sempre tentato di dare suggerimenti concreti al Miur, affinché li mettesse in pratica**. Le richieste del mondo del lavoro sono indirizzate al personale specializzato, che può essere formato adeguatamente solo negli Istituti Alberghieri. La cultura del "saper fare" può essere trasmessa soltanto attraverso l'impegno continuo dei professori tecnico-pratici. Tuttavia, con il ridimensionamento delle ore di laboratorio, **l'Istituto Alberghiero è stato trasformato dalla riforma in un "piccolo liceo", una scuola di passaggio** dove l'allievo non sa fino in fondo che cosa imparerà e, soprattutto, se quello che impa-

rerà gli sarà veramente utile per il suo futuro lavorativo. La FIC è pronta a confrontarsi con il mondo politico, a dare il suo supporto di "verità professionale", riconoscendo un ruolo centrale ai professori tecnico-pratici, spesso disprezzati e maltrattati, e nemmeno nominati nei percorsi di formazione iniziale dei docenti previsti dal Miur nel decreto n. 49 del 10/09/2010.

A seguire, il presidente della regione Campania della FIC, Luigi Vitiello, ha evidenziato che **il turismo è l'unica industria della nazione ad aver retto bene la crisi economica mondiale** e che è per questo che sempre più famiglie scelgono questo percorso di studi per i propri figli. Vitiello auspica che gli operatori del settore assu-

mano sempre personale formatosi negli Istituti Alberghieri e che i dirigenti scolastici siano sostenuti dai fondi necessari per fare lavorare i professori nelle migliori condizioni possibili.

Gli interventi dei relatori si sono susseguiti a ritmo incalzante e il prof. Donato Massa, presidente dall'Associazione Italiana Barman and Mixologist (Aibm), ha notato come, a seguito della riforma, i giovani si avvicinano all'associazione non solo con l'obiettivo di completare la loro preparazione e formazione, ma anche con quello di apprendere, circostanza assolutamente insolita dato che la formazione dovrebbe avvenire negli Istituti Alberghieri. È evidente che l'avvio della riforma ha già fatto sentire i suoi effetti negativi, in quanto **il taglio delle ore di laboratorio ha spinto i giovani più volenterosi a completare la loro formazione presso le associazioni di categoria.**

A seguire, la prof.ssa Deborah Falchetta, che ha illustrato ai presenti, attraverso un documento, le richieste e le pro-

poste specifiche del Conitp in merito alle lacune e alle contraddizioni presenti nel progetto di riordino degli Istituti Tecnici Professionali.

Alberto Acocella, dirigente della Regione Campania, ha dettato i tempi per la realizzazione dei percorsi regionali in Campania, che prevedono a breve l'incontro con le parti sociali e a seguire, in settembre, il decreto. L'assessorato al Lavoro ha finanziato oltre 600 assunzioni di apprendistato, nonostante la situazione di crisi.

Il dirigente scolastico dell'Ipsar "L. De Medici" di Ottaviano, prof. Virginio Ferrara, ha esposto le sue difficoltà nell'applicazione della riforma Gelsmini, in particolare per la realizzazione dei percorsi di qualifica in sussidiarietà. Le qualifiche professionali dovrebbero essere rilasciate dopo che sono stati apportati i tagli, quindi la realizzazione dovrebbe essere attuata con minor numero di ore, fondi esigui e sacrificio di altre discipline. **Il prezzo da pagare è alto ed è tutto a carico delle giovani generazioni, im-**

preparate e incerte verso un futuro sempre più europeo e globale.

Il prof. Giorgio Mottola, funzionario della Direzione scolastica regionale e Responsabile regionale per l'alternanza scuola-lavoro, ha denunciato la cosiddetta "autoreferenzialità" e cioè il fatto che **i tre sistemi - scuola, lavoro ed enti locali - non interagiscono fra di loro.** Inoltre gli enti locali gestiscono la fase transitoria potendo usufruire soltanto dei fondi destinati a tale scopo dal Miur. È impensabile gestire la fase attuale in un sistema completamente diverso dal precedente e dove l'alternanza scuola-lavoro, subentrata alla "terza area", è coperta dai fondi per solo 132 ore rispetto alle 600 previste.

I lavori sono stati chiusi dal dirigente scolastico dell'Istituto Alberghiero di Lioni (AV) e componente tecnico della commissione del Ministero dell'Istruzione, prof. Vincenzo Lucido, che ha ribadito che l'autonomia è difficilmente realizzabile, poiché l'insegnamento delle nuove materie introdotte

dalla riforma non può essere eliminato. **E senza il conferimento di nuovi fondi, i percorsi di qualifica non possono essere praticati.** Neanche la definizione delle "curvature" può essere d'aiuto, e nonostante i numerosi tentativi di comporre gli interessi in sede di Collegio Docenti, i dirigenti sono in estrema difficoltà a far quadrare le esigenze di ciascuno.

Occorre costituire tavoli tecnici da cui possano nascere proposte concrete e verisimilmente applicabili, indicazioni serie ed operative, e per le quali i Convegni possano essere solo il primo passo verso intese lunghe e durature.

Il merito del Conitp/Adesso Scuola è stato quello di avvicinare tutte le parti coinvolte, dai dirigenti scolastici ai rappresentanti degli enti locali, dalle associazioni di categoria agli esponenti del mondo della politica e dell'istruzione, per avviare un confronto serio ed equilibrato, senza prevaricazioni, nel raggiungimento dello scopo comune: la salvaguardia delle nuove generazioni.



Con il confronto serrato tra professionisti e docenti tecnico pratici, la FIC ha preso posizione in merito alla Riforma Gelmini

Istruzione:

UN NUOVO MODELLO

Intervento del presidente FIC Paolo Caldana al convegno "L'Istruzione Tecnica e Professionale: attuazione della flessibilità, percorsi di qualifica, ruolo del personale" organizzato dal sindacato scuola CO.N.ITP a Napoli il 26 maggio 2011.

La Federazione Italiana Cuochi negli ultimi anni si è spesa non poco per cercare di dare un contributo fattivo al nuovo modello di istruzione scolastica. In tal senso è stato organizzato a Roma anche un convegno e successivamente è stato redatto un documento inviato al Miur in cui è sintetizzata la nostra posizione, frutto di un confronto serrato tra professionisti e docenti pratici iscritti al nostro Ente. Un lavoro articolato ed approfondito.

Suggerimenti che, però, non hanno trovato grande spazio visto che, sostanzialmente, la posizione del Ministero è andata unicamente verso un taglio dell'area professionalizzante ignorando le richieste che venivano, e vengono, dal mercato del lavoro. Mercato che richiede sempre più personale specializzato.

Tagli alle ore di pratica

Sono anni che come FIC poniamo l'accento sulla necessità di formare ragazzi che, una volta immessi nel mercato del lavoro, sappiano quantomeno relazionarsi dignitosamente con il proprio mestiere. C'è un deficit che gli stage e le altre forme di alternanza scuola-lavoro non riescono a sanare. E difficilmente lo potranno fare. È chiaro che

noi non siamo per una scuola di sola pratica, anche la cultura deve contribuire al bagaglio personale di ogni chef, soprattutto oggi che siamo in una società che fa dell'immagine e della visibilità la sua base fondante. È indubbio, però, che non si può trasformare un istituto professionale in un piccolo liceo, come ci pare stia avvenendo. In tal senso, il taglio continuo delle ore di pratica è un dato eloquente. Certo c'è la flessibilità. È questa un'opportunità che viene rimessa direttamente alle singole istituzioni scolastiche, ma che ci risulta non essere ancora applicata in tutte le regioni.

Sono poche le istituzioni scolastiche che, fin qui, hanno deciso di potenziare gli insegnamenti obbligatori per tutti

gli studenti, con particolare riferimento alle attività di laboratorio. Questa è un'opportunità che andrebbe colta e sfruttata visto che, con la cosiddetta "riforma Gelmini" le ore di pratica hanno subito un drastico taglio. Un ridimensionamento che non aiuta a fornire al mercato del lavoro un ricambio all'altezza delle aspettative.

Gli spazi di flessibilità

Il regolamento sugli Istituti Professionali prevede la possibilità, a partire dal 3° anno, di utilizzare gli spazi di flessibilità (35% nel secondo biennio e 40% nel quinto anno), per articolare le aree di indirizzo in opzioni. Si tratta di ipotesi praticabile dall'a.s. 2012/13 previo parere della Conferenza Stato-Regioni. Il medesimo regola-

Una forchettata e via!

Una flute di spaghetti

Un brindisi alla qualità dei nostri prodotti e all'ingegno del nostro Paese nel 150° dell'unità d'Italia. Ma non a base di Spumante, bensì con gli spaghetti dello storico pastificio beneventano RUMMO, che in occasione di TuttoFood (Fiera Milano, 8-11 maggio) ha proposto inusuali assaggi cucinati dai cuochi della F.I.C. Una forchettata di spaghetti per gustare al meglio la tenacità di una pasta sempre al dente, frutto di 165 anni di esperienza nella selezione delle migliori materie prime e di un metodo di lavorazione antico ed esclusivo. **Nella foto: Spaghetti Grossi n. 5 al filetto di pomodoro e basilico serviti nelle flute, da un'idea della Lady Chef Mariantonietta Miracolo.**



mento prevede che gli Istituti Professionali possano utilizzare gli spazi di flessibilità anche nel primo biennio per erogare in regime di sussidiarietà e previa intesa in Conferenza Unificata, i percorsi di istruzione e di formazione professionale regionale ai fini del conseguimento di qualifiche e diplomi professionali. Sarebbe auspicabile che tutte le istituzioni scolastiche lavorassero in tal senso.

Gli insegnanti tecnico-pratici

Non ultimo, pongo l'accento su un aspetto che riguarda gli Insegnanti Tecnico Pratici. Come è noto, con decreto 10 settembre 2010, n. 249, il Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca ha adottato il regolamento concernente la definizione della disciplina dei requisiti e delle modalità della formazione iniziale degli insegnanti della scuola dell'infanzia, della scuola primaria e della scuola secondaria di primo e secondo grado. Il decreto in questione prevede le modalità della formazione iniziale dei docenti, per i soli do-

centi laureati, senza nulla prevedere in merito alla formazione iniziale degli insegnanti tecnico-pratici. È chiaro che, bisogna consentire agli insegnanti tecnico pratici in possesso del solo diploma l'accesso all'insegnamento, la frequenza dei percorsi con valore abilitante, per non frustrare ulteriormente le legittime aspettative di tali docenti per porre fine ad una condizione di precariato che dura da decenni. Nel nostro Ente sono molti i docenti che si trovano in questa condizione. È inaccettabile che vedano legate le proprie possibilità occupazionali al solo inserimento nelle graduatorie di istituto di III fascia.

In conclusione, la FIC, è pronta a dare il proprio contributo fattivo sia per la formazione dei discenti sia per quella dei docenti tecnico-pratici. In tal senso abbiamo avviato una collaborazione con il Miur e con altri Ministeri e ci aspettiamo dalla classe politica un'attenzione che fin qui è stata molto carente. Siamo pronti, e lo diciamo da anni, anche a dare un aiuto diretto in tutti i sensi.

Antonio Rummo iniziò a produrre pasta nel 1846 nella zona di Benevento più ricca di mulini, che utilizzavano l'acqua dei fiumi per azionare le macchine. Rispetto agli altri mugnai godeva di un vantaggio: aveva capito che il grano migliore per poter diventare un ottimo pane o pasta doveva essere lavorato con la massima attenzione e delicatezza fin dalla macinazione. Sapeva che una sola imperfezione nella macina avrebbe determinato un'importante caduta di qualità nella farina o semola prodotta. Così sviluppò l'antica "arte del grano" mettendo la stessa attenzione e la ricerca della perfezione in ogni passaggio produttivo e di essiccazione della pasta. E 150 anni fa la pasta RUMMO era già famosa in tutta Benevento. Da allora molti progressi sono stati fatti per migliorarne la qualità: la pasta Rummo a Lenta Lavorazione® - un metodo innovativo che preserva l'elevato contenuto proteico (14,5%) della semola di qualità superiore impiegata, garantendo una pasta d'eccellenza che ha un numero sempre crescente di estimatori in Italia e nel mondo e che è oggi l'unica pasta approvata dalla Federazione Italiana Cuochi.





Un'indagine di Unilever rivela quello che i consumatori "fuori casa" vogliono sapere. Chef e ristoratori sono avvisati. E possono farne tesoro!

Losa c'è NEL MIO PIATTO?



© Alexander - Fotolia.com

Nel mondo le abitudini alimentari sono cambiate molto di più negli ultimi 50 anni di quanto non avessero fatto nei cinque secoli precedenti. Uno dei principali fattori di cambiamento è la grande disponibilità, a costi accessibili, di pasti distribuiti nei diversi canali fuori casa. Poi c'è la globalizzazione, che ha reso possibile per diverse culture del cibo entrare in contatto, influenzarsi reciprocamente, mescolarsi per diventare qualcosa di nuovo e di diverso, modificando per sempre l'approccio all'alimentazione di miliardi di persone.

La prima e più diretta conseguenza di questo processo è la necessità da parte del settore – con chef, operatori della ristorazione e industria del fuori casa in prima linea – di tenere

il passo con queste trasformazioni, aggiornando continuamente il proprio bagaglio di conoscenze professionali per venire incontro alle richieste dei propri ospiti, dal punto di vista gastronomico, e portare al successo la propria attività, dal punto di vista imprenditoriale.

Per rispondere a questa necessità, Unilever Food Solutions – brand mondiale attivo nella fornitura di prodotti e soluzioni per il fuori casa – ha creato il *World Menu Report: Cosa c'è nel mio piatto?*, uno studio atto a comprendere meglio il mondo dei consumi fuori casa secondo i diversi possibili angoli di lettura, ma sempre a partire dal consumatore finale.

In evidenza è la necessità di informare i consumatori su quello che viene loro servito, so-



prattutto rispetto alla provenienza del cibo e alla sua sicurezza. Circa l'87% delle persone intervistate dichiara, infatti, di voler fare scelte più salutari basandosi sulle informazioni nutrizionali. Le tre informazioni maggiormente richieste sono:

- la provenienza del cibo
- come viene preparato
- i valori nutrizionali dei piatti

In aggiunta, circa due terzi degli intervistati chiede di aggiungere ai menu etichette e tabelle che indichino i piatti a basso contenuto di grassi e di sodio e a ridotto apporto calorico. Al momento, i consumatori ritengono troppo scarse le informazioni nutrizionali fornite.

Gli italiani e il mondo del "fuori casa"

A CURA DEL PROFESSOR ENRICO FINZI (*)

Sulla base di tre indagini demoscopiche svolte da AstraRicerche in Italia (**), emerge che gli italiani che mangiano fuori casa sono il 41%, circa 21 milioni (per quasi la metà obbligati a farlo). Il 78% di questi vorrebbe più informazioni circa gli alimenti, i loro ingredienti e la loro

preparazione.

Ma che cosa si desidererebbe sapere di più quando si va a "mangiar fuori" in Italia?

Sono cinque le aree di interesse: la prima riguarda le **materie prime** utilizzate, gli ingredienti dei piatti in termini di origine (80%); freschezza e genuinità (86%); valenze nutrizionali (73%); assenza di coloranti/conservanti/OGM (64%); presenza di elementi che provocano intolleranze/allergie (glutine, lattosio, aglio, ecc.: 63%). La seconda concerne il **processo produttivo** (72%), dalla conservazione alla cottura, con enfasi sull'igiene e ora anche sui tipi di trattamento (a partire dalla frittura). La terza attiene alle **porzioni** (ossia le dimensioni, pure per valutare il rapporto value for money e gli apporti nutritivi). La quarta – tipicamente italiana – rinvia alle **caratteristiche organolettiche** dei piatti: sapore, odore, consistenza, aspetto, ecc. (78%). La quinta c'entra con gli **abbinamenti**, anche all'interno della stessa portata.

Informare è una necessità

L'attenzione a ciò che si mangia fuori casa (che ora coinvolge il 72% degli Italiani) risulta assai cresciuta nell'ultimo decennio, ossia dall'avvio del nuovo secolo/millennio (nel 1999 non superava il 59%), determinando appunto una sempre più forte e diffusa domanda di maggiori informazioni (e rassicurazioni...).

I principali motivi di tale trend ascendente sono quattro. Da un lato, la crescita sia del livello medio di scolarità, sia della cultura alimentare evoluta, che si traduce nella sempre maggior pretesa di saperne di più. Dall'altro lato, il diffondersi d'una dilagante ansia degli italiani circa la sicurezza alimentare, che coinvolge ovviamente anche il "fuori casa". Per citare due dati-chiave, tratti dall'indagine demoscopica svolta sul tema da

AstraRicerche per Federalimentare, il 64% degli italiani dai 15 anni in su si dice assai preoccupato dell'igiene e della sicurezza dei pasti assunti fuori casa (nel centro-sud si sfiora il 75%), mentre ben l'84% pretende – a casa e non – cibi sani e sicuri. Peraltro, il ripetersi di "scandali", intossicazioni e denunce da parte dei *mass media* circa l'inadeguatezza di molti ristoranti, trattorie, bar, ecc. (anzitutto orientali ma pure italianissimi e di elevato standing) ha reso più sensibile in merito la nostra gente, a partire dalle donne e dai 25-54enni (le due fasce di popolazione più attente e preoccupate). Infine, il netto peggioramento del sentimento popolare, col diffondersi di una vera e propria depressione di massa – venata di tensioni e sospetti – tende di per sé ad incrementare l'allarme sociale e



la non piena fiducia nel mondo della ristorazione.

Bontà e sicurezza

Dall'indagine condotta emerge anche che gli italiani per ben l'84% non accettano e non accetterebbero di "scambiare" il piacere del palato con la sicurezza alimentare e con l'equilibrio nutrizionale. Infatti, dalle Alpi alla Sicilia la gran parte dei nostri connazionali pretende sia il gusto (col profumo, la consistenza, ecc.: il 76% afferma "adoro mangiar bene"!) sia la salubrità dei cibi. La cultura dominante, per nulla indebolita dalla modernizzazione, è quella dell' "e... e...", cioè del contemporaneo di bontà e sicurezza, di qualità sia organolettica sia nutrizionale. Nella Pe-

nisola (e nelle Isole), insomma, si richiede il "buono ben fatto", né si vuol far prevalere le istanze razionali su quelle emozionali, il cervello sul cuore e sulla pancia... Nel contempo, vi è stato un boom del rigetto di ciò che è gradevole da un punto di vista palatale, ma che non dà garanzie d'altro tipo: il che, naturalmente, accresce il rischio per i "cattivi ristoratori" che non vogliono o non sanno offrire sia il godimento, sia la scelta di materie prime e di tecniche di preparazione adeguate e trasparenti.

Evviva la trasparenza

La trasparenza dell'informazione - quella ampia, completa, veritiera e comprensibile (ossia, non troppo tecnicistica) - in Italia è offerta solo per il 19% degli intervistati, più che

in Germania e Regno Unito (ove ci si ferma al 10% di soddisfatti), poco più che negli States e in Russia (17%) e in Turchia e Brasile (13%), assai meno che in Cina (37%).

Un altro aspetto da considerare è quello dell'influenza di un'adeguata informazione di chi mangia fuori casa sulle sue scelte di dove andare. Qui l'Italia appare allineata alla media dei Paesi euro-atlantici (62% contro 49% di Germania, 59% di Regno Unito, 65% di Usa) e assai inferiore a Russia (72%), Turchia (77%), Brasile (84%) e Cina (87%). Ma è vero anche che il nostro dato nazionale riguarda solo i ristoranti, le trattorie, le mense, i bar, ecc. dove vengono assunti regolarmente i pasti fuori casa (anzitutto per ragioni di lavoro), mentre l'attenzione pare essere inferiore se il ricorso a quel ristorante ha carattere di sal-

tuarietà (salvo che per l'etnico). La principale motivazione di tale domanda d'informazione è ovviamente connessa, come altrove, alla salute.

Tutto ciò, comunque, va letto sapendo che da noi è diffusissima la pratica delle "eccezioni", degli "strappi alla regola", del "predico bene ma razzolo male": a riprova, sempre con riferimento al mangiar fuori casa, ben il 46% dei nostri connazionali afferma "so benissimo quel che dovrei mangiare, ma non resisto alle tentazioni" e "so di mangiare cose sbagliate".

I clienti del futuro sono i consumatori consapevoli

La nostra società si sta muovendo velocemente verso un modo di essere clienti della ristorazione fuori casa più moderno, maturo, selettivo, critico. Lo conferma il dato finale della ricerca: in Italia - un po' più che in Germania, Gran Bretagna e Usa - il 78% degli intervistati afferma che "a chi mangia fuori casa dovrebbero essere sempre fornite infor-

mazioni serie e oneste circa l'origine delle materie prime, le lavorazioni in cucina e il contenuto dei vari piatti". Non tenere conto di tale possente, dominante richiesta collettiva potrebbe rendere ancora più arduo il successo di molti ristoratori, le cui difficoltà sono spesso cresciute in questi anni di crisi economico-sociale, di lievitazione dei costi, di minor dinamica dei ricavi, di sempre più numerose norme.



© zech - Fotolia.com

I cuochi sono promotori di salute

Il costante aumento del numero di persone che mangia fuori casa nel mondo ci dice che gli chef hanno il potere di influire sulla salute della popolazione mondiale. Offrendo cibo di qualità e nutrizionalmente equilibrato, un maggior numero di informazioni e una maggior qualità delle stesse, si possono infatti migliorare le scelte delle persone, influenzando positivamente sul loro benessere.

I ristoranti, i locali, le mense aziendali e scolastiche, i bar, le caffetterie ecc., insieme ai

fornitori di prodotti, devono essere cioè non una causa, ma parte della soluzione dei problemi di salute derivanti da un'alimentazione scorretta.

Il *World Menu Report* di Unilever identifica i temi chiave di cui chef, operatori della ristorazione e tutta l'industria del fuori casa/foodservice devono discutere per affrontare e vincere le sfide future. Sono loro, infatti, ad avere il compito di assicurare la maggior trasparenza possibile sul cibo che producono, restituendo il potere di scelta ai consumatori.

Essere professionisti della cucina, dunque, oggi vuol dire non limitare il proprio lavoro al solo momento della "creazione" culinaria ed esaurirlo ai fornelli. Vuol dire tenere insieme tanti aspetti – storici, culturali, sociali, gestionali – che rendono l'esperienza del mangiare fuori casa gratificante, facendo in modo che il cliente resti soddisfatto e ritorni ancora a gustare la cucina di quello chef in particolare. Non c'è dubbio, tuttavia, che la cucina è prima di tutto suggestioni ed emozioni. Ed è da lì che tutto deve partire.

(*) Sociologo dei consumi italiani, fondatore e presidente di AstraRicerche.

(**) 4.268 interviste telefoniche a campioni rappresentativi dei nostri connazionali ultra14enni, pari a un universo di 51.0 milioni di persone (esclusi gli stranieri residenti e i membri delle collettività: ospedali, ospizi, caserme, carceri, conventi, ecc.). da queste ricerche, emerge che gli Italiani che mangiano fuori casa sono il 41%, ossia circa 21 milioni: al di sopra della media troviamo gli uomini (47%), i men che 35enni (tra i 18-24enni si arriva al 72%, tra i 15-17enni al 58%, tra i 25-34enni al 47%); i diplomati e i laureati (51%); i soggetti di classe medio-alta/alta (55%) e media (45%); gli studenti (59%), gli imprenditori/direnti/professionisti (58%) e gli impiegati (51%); gli internauti (54%); mentre non emergono differenze significative per aree geografiche.

La scienza TRAI FORNELLI

Nella famosa incisione *Melancholia I* del pittore tedesco Albrecht Dürer (XVI secolo), i molti strumenti del laboratorio alchimistico non sfigurerebbero in una cucina. Non si può

negare che tra la pratica dell'alchimia, anticipatrice della chimica, vi siano stretti rapporti con la culinaria. A cominciare dagli utensili e dagli attrezzi: alambicchi, caldari, mortai, pestelli, cucchiari, mestoli, coltelli, forchettoni, crogioli e fornelli e anche la clessidra per misurare i tempi delle cotture.

Tutto è accompagnato dalla presenza del braciere, del fuoco che scioglie, diluisce, liquefa, amalgama o separa gli elementi finché sul fondo del recipiente non si possa raccogliere il prodotto cercato. Lo spazio racchiuso fra gli estremi dell'alchimista e del chimico è dunque lo spazio operativo del cuoco.

In senso più esteso, questo spazio potrebbe essere definito come lo spazio che si colloca fra l'arte e la scienza. L'arte consente l'espressione della libertà creativa del gesto e della fantasia, mentre la scienza, attraverso l'accostamento delle materie alimentari e l'esatta misura dei tempi e delle quantità, consente la ripetibilità dei risultati. L'arte permette la libertà delle scelte, mentre la scienza garantisce l'universalità degli esiti.

Lo sforzo del cuoco è di sottrarre il mondo cucinario dall'approssimazione e di affrontare la cucina da vari punti di vista. C'è

** La ricerca e le tecniche in evoluzione hanno portato dalla cucina del pressappoco alla cucina di precisione. L'antiaderente bianco è uno degli ultimi traguardi **

la ragione del corpo, per la quale si cerca di perseguire un piacere fisico mai disgiunto dalla moderazione, dall'igiene e dal perseguimento della salute.

Esiste poi la ragione del cibo che negli accostamenti tra materie prime trova l'essenza dei sa-

pori. Infine, si ha la ragione della tecnica, che nelle indicazioni su come operare esprime la consistenza del saper fare in modo appropriato. Materia alimentare, uomo, tecnica sono anche gli attori della pratica del cucinare. Allora, il tentativo di realizzare un approccio scientifico alla cucina consiste nell'organizzare le relazioni tra questi termini lasciando il meno possibile al caso.

LA SCIENZA IN CUCINA

Nella tecnica del cucinare l'impostazione scientifica si realizza prioritariamente con il controllo della fiamma e di conseguenza con il concetto di calore come quantità regolabile. Le mutazioni più sostanziali che hanno caratterizzato il percorso dei recipienti di cottura sono avvenute sotto due aspetti: i materiali e la forma. Dalla terracotta si è passati al rame, al bronzo, al ferro, alla ghisa, all'alluminio, al ferro smaltato, all'acciaio inossidabile e ad altri nuovi prodotti metalliferi e ceramici, in funzione soprattutto di certi metalli semplici o a strati o di leghe particolari, all'interno delle varie epoche tecnologiche.

Purtroppo molti designer moderni si adoperano con grande



SAPERI & SAPORI

di **Eugenio Medagliani**

for English text
see page 76

solerzia nel fare sfoggio di creatività, dimenticando spesso la destinazione dei loro prodotti. Secoli fa il rapporto tra cuoco e realizzatore degli utensili era immediato, fabbro, ramaio, caldaio avevano bottega nello stesso paese o addirittura nella stessa corte della reggia o del palazzo del nobile signore nelle cui cucine il cuoco prestava servizio. Era così lo stesso cuoco a suggerire materiali, forme e dimensioni del pentolame e degli attrezzi più adatti a svolgere i vari lavori di cucina.

Il mio rapporto di intermediario tra utilizzatore e produttore ha sovente suggerito, a industriali intelligenti e accorti, la realizzazione di recipienti e utensili adatti a soddisfare le sempre più ricercate esigenze dei cuochi.

Alcuni di essi, soprattutto i giovani, già da tempo sollecitavano la sostituzione dell'antiaderente scuro con altro rivestimento chiaro, grazie al quale si potesse controllare la limpidezza, il giusto punto di cottura di un burro, di una salsa, di un fondo, di un sugo, di una crema e di molte altre preparazioni dolci e salate.

Così è avvenuto con un rivestimento chiaro veramente antiaderente e appositamente studiato per il mondo professionale. Caratteristica fondamentale di questo prodotto è quello di possedere dei plus inimitabili: elevata antiaderenza, altissima stabilità termica, grande resistenza ai graffi, inalterabilità totale nel tempo, possibilità di lavaggio in lavastoviglie.

FORME E MATERIALI IN EVOLUZIONE

Questo progresso è stato possibile con la ricerca della concentrazione della fonte di calore. Infatti, agli inizi dell'Ottocento il fuoco a vista nel camino, che era stato l'unica fonte di calore per secoli, comincia a essere sostituito dai fornelli di ghisa a carbone, i quali saranno sostituiti verso la fine del secolo dalle cucine a gas, alle quali si affiancano dal 1930 anche i fornelli elettrici.

La capacità di incanalare e sfruttare il calore è il tipico esempio di un'evoluzione del cucinare dovuta non più all'abilità artigiana, quanto alle leggi della fisica. Benjamin Thompson, conte



di Rumford (1753-1814), scienziato, progettò tra il 1790 e il 1795 fornelli e cucine che anticipano la cucina moderna. Nell'Ottocento vengono poi elaborati svariati modelli di fornelli in ghisa funzionanti a carbone, ma sarà con l'avvento del fornello a gas che l'oggetto per la produzione e il controllo del calore si evolve da utensile a macchina.

A differenza dei fornelli a carbone, la cucina a gas, grazie ai meccanismi di controllo della fiamma, diventa una macchina che

consente di ottenere un'intensità di fuoco sempre eguale. Successivamente la cucina elettrica sancisce la scissione tra calore e fiamma, in quanto diventa possibile produrre calore senza utilizzare il fuoco.

Nei secoli scorsi la cottura dei cibi era molto approssimativa, in quanto la variazione della fiamma che aumentava quando veniva alimentata ma poi tendeva rapidamente a diminuire, provocando una conseguente variazione di temperatura, non consentiva il controllo delle modalità di cottura e la quantificazione dei tempi.

Proprio per questo motivo, all'inizio della esposizione delle sue ricette l'Artusi consiglia di usare "pentole di terra", perché "essendo poco conduttrici del calorico sono da preferirsi a quelle di ferro o di rame, perché meglio si possono regolare col fuoco". Però più oltre, alla ricetta n. 324, si può leggere la seguente considerazione sulle casseruole: "Quando parlo di cazzaruole intendo quelle di rame ben stagnato. Hanno a dir quel che vogliono, ma il rame tenuto pulito, è da preferirsi sempre ai vasi di ferro e di terra, per-

ché quelli di ferro si arroventano e bruciano le vivande; quelli di terra si screpolano e suzzano (assorbono) gli untumi e col troppo uso comunicano qualcosa che sa di lezzo".

In ogni caso, questa incertezza dimostra come le condizioni di cottura fossero non sufficientemente standardizzate ed efficienti. La configurazione degli utensili di cottura è rimasta sostanzialmente inalterata sino ai giorni nostri, mentre si è evoluta la sperimentazione di nuovi materiali, che per ragioni tecniche o igieniche, ha visto succedersi al rame stagnato il ferro smaltato, quindi l'alluminio e dopo la seconda guerra mondiale l'acciaio inossidabile. Recentemente sono stati sperimentati dei materiali compositi come rame-acciaio che potessero unire l'igienicità dell'acciaio inossidabile alla migliore conducibilità del rame. Inoltre la necessità di risparmio energetico che circonda ogni attività umana ha portato al perfezionamento di differenti tecniche di cottura, come ad esempio la cottura a pressione, a cui già l'Artusi sembra già fare riferimento.



“Uno dei tre grandi obiettivi dell’alchimia era la conversione di una sostanza in un’altra, dei metalli di base in oro. Fin dal suo apparire verso la fine del Neolitico, l’alchimia formò la base della metallurgia tanto da apparire, in una cultura senza alcuna conoscenza formale di fisica o chimica, come un’opera magica.

Non è stato con arti magiche ma con l’attento, intelligente ed innovativo progetto di un’industria italiana che si sia riusciti a trasmutare l’antiaderente nero in antiaderente chiaro che, per i cuochi, sarà considerato come il tentativo di arrivare allo stato di perfezione degli utensili per cuocere.”

È ingegni Medagliani

N.B. alchimia sembrerebbe discendere dal termine greco khymeia che significa fondere, colare insieme, saldare, aggiungere.



- Corpo in alluminio ad alto spessore per una ottimale conduzione del calore
- Irruvidimento della superficie di alluminio per aumentare l’ancoraggio del rivestimento antiaderente
- Strato di ancoraggio rinforzato con particelle ceramiche
- Strato intermedio del rivestimento a rinforzo ceramico per aumentare la resistenza al graffio
- Strato finale antiaderente, spessore 45/50 micron

Mettere in carta IL BIO

Prendo spunto dall'intervista di Davide Paolini, il famoso Gastronomo, su Radio 24 di domenica 5 giugno 2011, durante la quale, intervistato sul futuro della ristorazione, ha evi-

denziato come uno degli aspetti principali sarà quello dell'informazione al cliente. Un'analisi perfetta, a mio parere - non sintetica ma di sintesi - ossia la conclusione di un serio ragionamento. Penso, infatti, che questa sia una delle chiavi del futuro della ristorazione e uno dei fattori competitivi, e data la mia qualifica di auditor per la qualità e la conformità legislativa, considero l'aspetto informazione nella sua accezione di trasparenza ed educazione. Proprio su questi temi ritengo si debba sviluppare un programma di crescita sia individuale sia a livello di settore.

Per "fare educazione" e creare trasparenza serve personale preparato - nel settore dei servizi in generale è sempre l'aspetto più critico - in grado di trasferire conoscenze e informazioni qualificate e comprensibili al cliente.

In quest'ambito, secondo me, l'agricoltura biologica gioca un ruolo importante sia perché è un settore in crescita costante, sia perché, come ho potuto constatare durante le mie verifiche, è ancora poco conosciuta da parecchi operatori del settore della ristorazione.



L'agricoltura biologica è un settore in crescita costante, ma è ancora poco conosciuta dagli operatori della ristorazione



Le note che seguono sono solo i fondamentali di una comunicazione corretta, sperando che siano un punto di partenza per percorsi formativi specifici sul tema.

Alcuni dati. Nel 2010 i "prodotti BIO" sono cresciuti ancora

del 10% con i seguenti segmenti che denotano una significativa concentrazione: ortofrutta (quota 20%); latte e prodotti caseari (quota 19%). *Fonte dati BtoBIO Expo Fiera Milano.*

Quali sono gli aspetti da conoscere di questo marchio di qualità?

Prima di tutto deve essere chiaro che *le regole non riguardano cibo come prodotto*, ma con il termine "agricoltura biologica" si deve intendere *il metodo di produzione che genera un prodotto che abbia determinate caratteristiche*; la comunicazione deve quindi sempre parlare di prodotto da agricoltura biologica (concetto di produzione o processo produttivo).

È l'unica regolata per legge, ossia è *una certificazione* (quindi la verifica è indipendente e qualificata e non svolta da soggetti che partecipano alla produzione o a questi collegati) che riguarda sia le produzioni agricole sia la produzione animale. Il controllo generale del sistema è del Ministero delle Politiche Agricole che garantisce maggiore terziarietà, è uguale in tutta Europa e ci sono già forme di collegamento con marchi equivalenti a livello internazionale. Il marchio viene rilasciato solo dopo la prima veri-



BUONO A SAPERSI

di **Stefano Bonetto**

esperto di Normazione Tecnica

Con il supporto tecnico della Dott.ssa **Maria Lucia Sechi**

Tecnologa alimentare (www.ecoconsult.it)

I riferimenti di legge principali:

Regolamento CE 834/07 e Regolamento CE 889/08: sulla produzione da agricoltura biologica. Regolamento CE 271/10: sulla etichettatura dei prodotti.

fica e sono previsti almeno controlli annuali o, quando richiesto (inclusi i reclami), non sono ammesse autodichiarazioni.

Non si applica a tutti i prodotti della caccia e della pesca tradizionale (perché, ovviamente, non esiste a monte il concetto di produzione).

Il termine BIO deve essere utilizzato solo per questo tipo di prodotti e non per altri sistemi di etichettatura o di certificazione, marchi complementari, anche più restrittivi, possono essere inseriti, ma senza alcun riferimento al concetto di biologico, altrimenti si potrebbe ricadere in una specie di truffa. Con le nuove regole di etichettatura si può evidenziare anche il Paese di riferimento (per esempio Italia), oltre alla sigla UE, aumentando così le possibilità di identificazione geografica.

L'etichetta permette una completa identificazione anche dell'ente di controllo che quindi può essere rintracciato e contattato se si hanno esigenze di rintracciabilità del prodotto e particolari reclami da effettuare (anche attraverso le associazioni dei consumatori o di categoria).

L'obiettivo primario di questa certificazione, così come evidente nei regolamenti che la disciplinano, è la riduzione dell'impatto ambientale della produzione, queste le principali richieste:

- uso quasi esclusivo di fertilizzanti organici
- rotazione culturale
- lotta integrata
- non utilizzo OGM
- per la produzione animale: alimentazione da agricoltura biologica e benessere dell'animale (incluso il viaggio)

Sono state mosse, peraltro, *diverse critiche* all'agricoltura bio-

logica. Ne sintetizzo alcune, per approfondire correttamente l'argomento. Sostanzialmente sono due i punti fondamentali sostenuti dai critici di questa certificazione.

Non è sostenibile su larga scala. La motivazione è semplice e collegata al rendimento del terreno in ottica di produzione, i dati parlano di necessità del 36% di superficie maggiore per una produzione equivalente. Non ci sono dati completi sull'argomento, l'ipotesi non è da scartare, ma ha pochissima influenza sui settori come la ristorazione compresa quella collettiva, inclusa quella scolastica.

I controlli non vengono fatti o non sono efficaci, è un settore dove "s'imbrogia facilmente". Come spesso accade, si prendono in considerazione poche situazioni per generalizzare tutto il settore. In effetti i controlli sono di processo e documentali, non sempre collegabili alla merce che viene prodotta. Va tuttavia ricordato che *gli enti addetti alle verifiche subiscono controlli, oggi molto più puntuali che in passato*, grazie ai nuovi modelli di accreditamento nazionale e alla sempre maggior influenza delle associazioni dei consumatori. Infine sono ormai presenti nell'agricoltura biologica molte realtà di grandi dimensioni e questo facilita le verifiche.



IL NUOVO MARCHIO "BIO"

Da poco il marchio legato all'agricoltura biologica è cambiato, è una foglia stilizzata fatta di 12 stelle su sfondo verde ed è il risultato di un concorso fra oltre 3400 idee di studenti delle scuole di design dei 27 Paesi dell'Unione Europea, con i migliori tre votati pubblicamente.

Per saperne di più:

<http://ec.europa.eu/agriculture/organic/>
(sito ufficiale dell'Unione Europea in tutte le lingue)



Erbe selvatiche

GUSTO SPONTANEO

A dominare il paesaggio della primavera italiana è il verde delle colline e lo smeraldo dell'erba. Prati permanenti e pascoli, querceti e radure, ecosistemi complessi, in costante evoluzione

ma sempre intimamente legati all'esistenza degli animali e dell'uomo. La lingua delle pecore e delle mucche abbraccia e strappa fili d'erba e germogli le cui virtù saranno di lì a poco dentro al formaggio, ma le mani dell'uomo non sono da meno. Al primo indizio di primavera una miriade di erbaggi da conto di sé appena fuori della porta di casa, s'intrufola negli orti, si insinua tra le zolle dei campi o si nasconde nei boschi incolti. Sono le spezie dei poveri, il condimento della necessità: basilico, rosmarino, salvia, timo, nepitella, maggiorana, finocchietto selvatico, prezzemolo...

Alcune sono tanto amate dalle cucine di casa da essere orgogliosamente ostentate su davanzali-dispensa anche con intento ornamentale. Più appartate, sulle rive dei torrenti, tra i filari di viti e le strade di campagna, germogliano anche le "erbe buone" come il tarassaco, la piantaggine, le portulache, l'ortica e la silene. Di questo scrigno verde - figlio spontaneo della terra, della luce e dell'acqua - l'uomo ha fatto tesoro fin da quando è sceso dagli alberi per non farci più ritorno. Non poteva essere diverso. Come rimanere indifferenti davanti alle infinite tonalità di verde macchiate di fiori bianchi, gialli, viola? Forme, profumi, colori e fragranze

***** *Tarassaco, ortiche, crescione e tante altre piante di primavera possono essere raccolte e usate con soddisfazione in cucina, oggi come in un tempo che fu* *****

che paiono nate per solleticare il naso, deliziare la vista e... lusingare il palato. Il genere "Homo" ci ha messo almeno un-milione e mezzo di anni prima di operare una selezione tra i germogli e le erbe "buone" e quelle "cattive" ed è fatale che più di

qualche nostro antenato ci abbia rimesso le penne masticando foglie di cicuta e belladonna, fiori di biancospino, azalea, anemone e calla. Ma per dirla con Aristotele (allievo di Socrate che di cicuta ne sapeva qualcosa...): "è l'esperienza che fa progredire la sapienza"! Ancora oggi l'OMS (Organizzazione mondiale della sanità) ritiene siano almeno 25mila l'anno i decessi in Europa dovuti all'ingestione di erbe tossiche, senza tener conto degli avvelenamenti da funghi e delle pericolose interazioni di molti principi naturali delle piante con i medicinali.

Andar per erbe è un passatempo straordinario che stimola la curiosità, aiuta a vivere a stretto contatto con la natura e da grandi soddisfazioni sia dal punto di vista salutistico che gastronomico. Ma raccoglitori di erbe non ci si improvvisa, menchemmai con l'intento di metterle in tavola con colpevole incoscienza. Ci sono molti buoni corsi e un'infinità di pubblicazioni (alcune ottime) che aiutano a riconoscere e cogliere, le erbe selvatiche spontanee commestibili e mangerecce, aromatiche, terapeutiche e medicamentose. Su Internet si sprecano i siti dedicati a questo tema, ma la "rete" è dominio di tutti, anche degli ignoranti, presupposto di



IL PRODOTTO

di **Sergio G. Grasso**
Antropologo alimentare

for English text
see page 77

libertà che però non offre alcuna garanzia scientifica, soprattutto se non si citano le fonti da cui viene attinta la notizia.

Personalmente negli anni ho appreso i rudimenti dell'arte grazie a "lezioni sul campo" iniziate da bambino con il mio grande nonno e affinate col tempo grazie ad amici botanici, forestali, fitoterapeuti, chef ma soprattutto contadini che vivono la terra giorno per giorno, che da lei dipendono e che con lei parlano un linguaggio universale. Non sono un esperto ma vado per erbe sempre e solo con le idee ben chiare, cercando solo quelle che mi serve raccogliere quel giorno: ieri erano asparagi di rovo per una frittata, sabato la nepitella per i carciofi, domani andrò a luppolo per un risotto con gli amici.

LE "BUONE" ERBE SPONTANEE

ACACIA (*Robinia pseudoacacia*)

È una leguminosa importata dall'America ai primi del Seicento che ormai fa parte della flora locale. Fiorisce in grappoli profumati in giugno-luglio lungo le rive dei fiumi e i fiori sono visitati dalle api, che producono un miele trasparente e delicato. I fiori sono utilizzati per frittelle dolci o salate.

ACETOSELLA (*Oxalis acetosella*)

È un'erbetta simile al trifoglio, con fiorellini bianchi che fioriscono in maggio-giugno, cresce nei boschi e nelle radure fresche e ombrose. Le foglie acidule vengono utilizzate per insalate miste a cui conferiscono un sapore pungente e appetitoso.

ASPARAGINA (*Asparagus acutifolius*)

Ancora un parente del giglio che cresce nei boschi esposti a mezzogiorno. I germogli (turioni) che spuntano a primavera, sono una vera raffinatezza e si cucinano come i comuni asparagi, rispetto ai quali hanno sapore più deciso e intenso. Si consuma all'agro (lessata in poca acqua con olio e limone), in frittata, come condimento di risotti e paste all'uovo. Ottima con le uova lessate o fritte.

BARDANA (*Arctium minus*)

Le sue "spighe" uncinata s'impigliano sui vestiti, s'attaccano al pelo dei cani e ai capelli delle ragazze. La radice delle piante giovani è gradevolissima lessata e condita all'agro. I fusti giovani – tolte le spighe – si raschiano e si lessano in acqua bollente, si friggono impastellati o si saltano in tegame con olio, pecorino e formaggio.

BORSA DEL PASTORE (*Capsella bursa pastoris*)

È un'infestante dei campi e degli orti che ha fama di guarire le gengive che sanguinano. Ha fiori piccoli e bianchi, e frutti a forma di cuore che ricordano le vecchie borse dei pastori. In cucina si usa nelle insalate primaverili e nelle zuppe cui conferisce un intenso sapore di cavolo

CARLINA (*Carlina acaucalis*)

Le stelle argentee dei suoi fiori erano note ai pastori per la loro proprietà di coagulare il latte. Prima della fioritura si possono raccogliere i boccioli chiusi che liberati dalle parti spinose, possono sostituire degnamente i carciofi. Si lessano e si consumano conditi con olio e limone, si possono friggere, fare in frittata o gratinare con la bechamel.

CAVOLACCIO (*Petasites hybridus*)

I contadini preferiscono quello che cresce all'ombra degli alberi lungo i ruscelli e i torrenti. I germogli teneri e gentili entrano di diritto nei minestrini di verdure e nelle zuppe di pane

CENTOCCHIO (*Stellaria media*)

Frequente negli orti e nei dei campi, non disdegna le pietre delle case coloniche. Raccolta tra aprile e maggio, si utilizza cruda nelle insalate miste assieme alle cicorie selvatiche. Cotta vuole essere saltata in tegame con olio e lardo ma diventa sublime come ingrediente di frittate.

CICERBITA (*Sonchus asper*)

Parente delle lattughe è ingrediente di rigore per una squisita insalata di campo. Per non rischiare di pungersi la bocca è importante scegliere le pianticelle più



3.



tenere. Si raccoglie a primavera nei campi incolti e nei prati. Era ritenuta capace di aumentare la montata latte delle donne.

CICORIA (*Cichorium intybus*)

In primavera, prima che si copra di fiori celesti, se ne raccolgono le foglie amarognole, che si fanno prima lessate e poi ripassate in padella con aglio e olio. Le foglie più tenere possono essere consumate crude e danno un tocco aromatico alle migliori insalate. L'infuso di radice viene usato contro l'inappetenza e la stitichezza, le foglie sono indicate per le persone ipertese.

CRESCIONE (*Nasturtium officinale*)

Pianta della stessa famiglia del cavolo che prospera nelle acque ferme dei ruscelli e dei fossi. Ricco di vitamine, è eccellente come insalata, può essere consumato da solo o con altre verdure di campo, dopo averlo ben lavato con acqua e aceto.

DENTE DI LEONE (*Taraxacum officinale*)

Fiorisce nei prati in primavera con bellissimi fiori gialli, che si trasformano in un peloso palloncino. Un tempo le sue radici erano utilizzate come surrogato del caffè e i suoi boccioli si conservavano sotto aceto. Si usa per insalate o come verdura cotta, dal gradevole sapore amaro.

EDERA TERRESTRE (*Glechoma hederacea*)

Cresce in estate alla base dei tronchi e nelle scarpate. Se ne fanno infusi con latte e miele contro la tosse e il catarro. Le foglie più tenere vanno in zuppe di verdure miste o di pane.

LAMPASCIONE (*Muscari comosum*)

Parente stretta dei gigli è una pianta facile da trovare ai bordi dei prati e delle strade, soprattutto nella tarda primavera quando fiorisce di fiori blu. In Puglia e Calabria si coltiva soprattutto per il bulbo. Sulla pedemontana veneta si raccoglie solo allo stato selvatico per farne – previa bollitura - frittate o minestre di verdure.

MELISSA (*Melissa officinalis*)

A vederla può essere confusa con l'ortica ma emana un prezioso

profumo di limone. Cresce nei pressi delle siepi o all'ombra dei muretti. Si raccoglie a maggio e giugno per farne decotti utili nelle emicranie o per farne un egregio digestivo macerandola nel vino bianco. Aggiunta a crudo (cucinata diventa amara) alle insalate, aggiunge sapore e le rende più digeribili.

MENTA (*Mentha piperita*)

La menta è un ottimo digestivo in infusione in vino bianco o acqua calda. Il suo sapore molto intenso consiglia la moderazione in cucina dove gli è preferita la nepitella. Si usa comunque per dare freschezza alle insalate o nella preparazione di salse aromatiche.

NEPITELLA (*Nepeta mussinii*)

D'obbligo sui funghi porcini che ha il pregio di rendere digeribili e soavi, immancabile sui carciofi "alla romana". In primavera fiorisce di blu-lavanda e sia le foglie che i germogli possono essere conservati essiccati. Si abbina bene ai piatti di pesce e alla trippa, secondo la ricetta laziale-abruzzese. La nepitella come la menta è un ottimo coadiuvante della digestione.

ORTICA (*Urtica dioica*)

È una pianta con cui l'uomo ha da sempre un rapporto d'amore-odio. Le foglie più chiare e tenere non pungono, sono saporite e ricchissime di clorofilla. Anche le foglie più scure possono essere usate a patto di manipolarle con i guanti: la lessatura fa perdere le proprietà urticanti. Ottima nei misti di verdure rifatte in padella, nelle frittate, come ripieno per le torte "d'erbe" e dei ravioli (al posto degli spinaci). Se ne fanno anche zuppe con brodo e pecorino, sfornati, pasticci e crostate.

PAPAVERO (*Papaver rhoeas*)

I campi rossi di papaveri sono frequenti da aprile a giugno, con giornate sempre più lunghe e sole sempre più splendente. La pianta giovane (rosolaccio) si raccoglie quando ha la forma di piccola rosa di foglie quasi aderenti al suolo e può essere consumata cruda in insalata, ripassata con burro e aglio o aggiunta in minestre di verdura.

>> segue a pag. 38 >>

BALLARINI INNOVA LA RISTORAZIONE CON I RIVESTIMENTI ANTIADERENTI KERASTONE

I RIVESTIMENTI PROFESSIONALI
DI ULTIMA GENERAZIONE



MADE IN ITALY

IL COMMENTO DELL'ESPERTO A PROPOSITO DEL NUOVO RIVESTIMENTO ANTIADERENTE CHIARO KERASTONE PROFI WHITE



Ing. F. Ferron
Responsabile tecnico e
membro CEN - Comitato
Europeo di Normazione

Kerastone Profi White completa l'ampio programma di reali antiaderenti specifici per la ristorazione Kerastone. Le valenze tecniche sono esattamente le stesse degli antiaderenti scuri. Lo strato chiaro migliora il controllo della trasparenza, limpidezza, doratura, punto di cottura di burro, salse, sughi, fondi e creme. A differenza dei comuni rivestimenti ceramici l'antiaderente Kerastone Profi White consente di lavare l'utensile in lavastoviglie, è molto resistente ai graffi e l'altissima stabilità termica che lo contraddistingue è garantita anche a regimi termici elevati. Secondo il test dell'Istituto tedesco LGA, Kerastone Profi White ha infatti caratteristiche di resistenza all'abrasione identiche a quelle dei migliori rivestimenti antiaderenti. Il test dimostra anche che la resistenza al graffio e la durata dell'antiaderenza sono di gran lunga superiori agli utensili con rivestimenti ceramici. Non dimentichiamo infine che un vero antiaderente consente di cucinare senza l'aggiunta di condimenti ed è quindi ideale per una cucina leggera.

Kerastone Profi White completa l'ampio programma di reali antiaderenti specifici per la ristorazione Kerastone. Le valenze tecniche sono esattamente le stesse degli antiaderenti scuri. Lo strato chiaro migliora il controllo della trasparenza, limpidezza, doratura, punto di cottura di burro, salse, sughi, fondi e creme. A differenza dei comuni rivestimenti ceramici l'antiaderente Kerastone Profi White consente di lavare l'utensile in lavastoviglie, è molto resistente ai graffi e l'altissima stabilità termica che lo contraddistingue è garantita anche a regimi termici elevati. Secondo il test dell'Istituto tedesco LGA, Kerastone Profi White ha infatti caratteristiche di resistenza all'abrasione identiche a quelle dei migliori rivestimenti antiaderenti. Il test dimostra anche che la resistenza al graffio e la durata dell'antiaderenza sono di gran lunga superiori agli utensili con rivestimenti ceramici. Non dimentichiamo infine che un vero antiaderente consente di cucinare senza l'aggiunta di condimenti ed è quindi ideale per una cucina leggera.



- Corpo in alluminio ad alto spessore per una ottimale conduzione del calore
- Irruvidimento della superficie di alluminio per aumentare l'ancoraggio del rivestimento antiaderente
- Strato di ancoraggio rinforzato con particelle ceramiche
- Strato intermedio del rivestimento a rinforzo ceramico per aumentare la resistenza al graffio
- Strato finale antiaderente, spessore 45/50 micron

5.

PIANTAGGINE (*Plantago major*)

Cresce un po' dappertutto, lungo i viottoli, nei prati soprattutto dove il terreno è più calpestato. Ha un notevole potere astringente e cicatrizzante. Le foglie apicali sono consumate in insalata ma entrano in molte minestre miste.

PORTULACA (*Portulaca oleracea*)

Si trova in estate in terreni ben drenati o come infestante nei giardini. Ha foglie e fusti polputi e si consuma in insalata con altre erbe, nel minestrone di verdura o lessata e saltata in padella con burro e olio. Nel '500 era utilizzata a Roma per fare la panzanella arricchendo gli avanzi del pane.

RAPERONZOLO (*Campanula rapunculus*)

Fiorisce in estate nei boschi e nei prati. È uno stelo sottile alto più di mezzo metro su cui si inseriscono delle campanule azzurre chiaro. Prima della comparsa dei fiori, in primavera, è una rosetta di foglie verdi, con una solida radice bianca che entra come ingrediente "di lusso" nelle migliori insalate di campo.

ROVO (*Rubus fruticosus*)

Tra agosto e settembre il rovo regala i suoi meravigliosi frutti: le more. Ma, in attesa di far marmellate e scorpiacciate, già in primavera si usa raccogliere i giovani getti che vanno trattati come gli asparagi. Si lessano con acqua (meglio se al vapore) e si condiscono con olio, limone sale e pepe. Eccitanti in frittata, magari bagnata con pochissimo aceto di vino rosso.

SALVASTRELLA (*Sanguisorba officinalis*)

Il suo nome significa "che ferma il sangue" ed è un antico antiemorragico. Fiorisce con vigore nei luoghi asciutti, nei prati e ai lati delle strade, emettendo fiori senza petali riuniti in capolini ovali di color rosso-bruno. Le foglie primaverili hanno leggero gusto di cetriolo e sono diuretiche e rinfrescanti. Si usano per insaporire insalate, minestre, verdure

cotte e formaggi molli.

SAMBUCO (*Sambucus nigra*)

Gli alberi di sambuco si trovano spesso lungo i torrenti poco soleggiati o nei pressi di casolari abbandonati. I suoi bianchissimi fiori ad ombrello, si impastellano e si friggono in buon olio, per farne irresistibili frittelle da zuccherare ancora calde. I frutti maturi si impiegano in marmellate. Un tempo colorava i vini del Chianti nelle annate magre.

STRIGOLI (*Silene vulgaris*)

I fiori degli strigoli nei prati hanno forma di panciute campanule dai piccoli petali bianchi simili a tanti pingui agnellini. Si raccolgono le foglie in primavera, prima della fioritura. Teneri e carnosì, i getti freschi sono una leccornia anche per i palati più raffinati. Si lessano, si aggiungono alle misticanze, se ne fanno polpette e frittate.

VALERIANA ROSSA (*Centranthus ruber*)

È una pianta erbacea che si trova facilmente in piena estate nei luoghi asciutti e ombrosi, tra le crepe dei muri e sulle rocce. Si distingue dalla sua cugina (potente sedativo) per i grappolini di fiori rossi anziché bianchi. Le foglie tenere e saporite

sono complemento di ricche insalate miste

VETRIOLA (*Parietaria officinalis*)

Appartiene alla famiglia delle ortiche ed è comune tra le crepe e le pareti dei vecchi muri (non a caso il nome latino è parietaria). Possiede buone proprietà diuretiche e le foglie e i gambi sono usati per minestroni di verdura, ai quali danno un color verde carico.

VITALBA (*Clematis vitalba*)

È una liana dei nostri boschi, che spesso pende dalle chiome più alte. A primavera emette i nuovi getti che si utilizzano lessati in abbondante acqua salata prima di farne frittata con uova e formaggio. Meravigliosa appena scottata e saltata in padella con aglio e olio.

6.

SEI UNO CHEF PROFESSIONISTA FIC?

Esponi la targa FIC
nel tuo ristorante

Per richiederla contatta
la tua associazione di appartenenza





Un concentrato DI VITALITÀ

Gli antichi testi di medicina cinese del 5000 a.C. descrivono i germogli come rimedi preziosi per le loro proprietà antiinfiammatorie e ristrutturanti, indicati nel trattamento degli stati

carenziali. I germogli, infatti, sono una fonte vitale di enzimi, vitamine e proteine e nessun alimento concentra in modo tanto elevato sostanze utili al benessere del nostro organismo. La vitalità di ciò che mangiamo è un aspetto spesso trascurato, tanto che si affermano slogan tipo: "fresco o congelato per me è lo stesso", si preferisce una pillola a tavola al posto di verdure fresche, surrogati di frutta e concentrati industriali prendono il posto di quella fresca

Oltre che per i loro valori nutrizionali, gli alimenti dovrebbero essere impiegati anche in base alle loro caratteristiche funzionali, che sono altrettanto importanti. L'associazione, le modalità di preparazione e di cottura e la vitalità del cibo che mangiamo rendono più o meno salutare ogni nostro pasto.

I germogli di molte piante sono estremamente benefici in quanto contengono in sé l'energia della vita. Un solo seme è in grado di far nascere una pianta che sarà a sua volta capace di generare circa 100 semi. L'energia potenziale del seme, attraverso il processo della germinazione, si libera e si trasforma in energia effettiva, rappresentata dal germoglio, che potrà essere consu-

** I germogli di molte piante non solo sono commestibili e belli nel piatto, ma sono anche benefici. Ecco quali usare, con alcuni accorgimenti utili **

mato crudo, privo di scarti, al contrario del seme che necessita di cottura. In un piatto ci sono numerosi germogli, che moltiplicano l'informazione vitalizzante, utile negli individui astenici, depressi, convalescenti, con problemi di infertilità maschile, negli

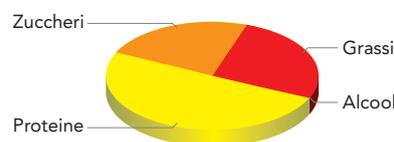
anziani inappetenti, negli stati caratterizzati da carenze vitaminiche e da deficit del sistema immunitario. I germogli di semi, in particolare, sono molto digeribili e possono essere consumati anche da chi soffre di disturbi intestinali, colite, gastrite cronica, meglio limitare, invece, i germogli di leguminose e cereali.

I semi comprendono: alfa-alfa (o erba medica), sedano, trifoglio, ravenello, girasole, crescione, cavolo rosso, aglio, rucola, mostarda, semi di zucca, lino, finocchio.

I cereali comprendono: segale, grano, grano saraceno, orzo, miglio, avena e riso.

Distribuzione calorica dei germogli di soia

Kcal 49 cal da proteine 51%
cal da lipidi 26%
cal da carboidrati 23%





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



SALUTE NEL PIATTO

di **Sara Farnetti**

Specialista in Medicina Interna
e Nutrizione Funzionale

 for English text
see page 78

Le leguminose comprendono: lenticchie, fagioli, piselli, ceci, soia. Sono i germogli più ricchi in fibre e proteine; germinando la soia aumenta il suo contenuto di vitamina A del 370% in tre giorni, la vitamina C di 7 volte e quello delle vitamine B2 e B3 si duplica.

Che cosa accade al chicco durante la germinazione

Gli enzimi si attivano passando da proto-enzimi ad enzimi veri e propri. I sali minerali e gli oligoelementi divengono più facilmente assimilabili: calcio, fosforo, zinco, rame, ferro, zolfo, magnesio, silicio, boro. Le vitamine B1, B2, B3, B6, B12, H, PP, C, E e A dopo la germinazione aumentano dal 50% fino al 300%. I carboidrati dei semi, come l'amido, sono in parte trasformati in maltosio, uno zucchero più facilmente assorbibile e meno fermentabile, che conferisce al germoglio un sapore dolciastro. Le proteine sono scomposte in amminoacidi grazie all'azione degli enzimi, rendendosi più facilmente assimi-

labili. I grassi come le proteine sono scissi nei loro componenti: acidi grassi e glicerolo, dando luogo alla formazione di glucosio e cellulosa. Gli acidi del nucleo, che contengono il patrimonio genetico di ogni essere vivente, aumentano sensibilmente con proprietà riparative e ristrutturanti. I germogli contengono anche sostanze anticancerogene che agiscono selettivamente sulle cellule tumorali. L'esposizione alla luce avviene alla fine del processo di germinazione e ne aumenta il contenuto di clorofilla stimolante metabolico e anti ossidante.

I germogli nel piatto

Una ricetta che prevede l'impiego dei germogli dovrebbe sempre valorizzarli, non solo dal punto di vista della presentazione della pietanza, per evitare di confinarli a elemento decorativo, tanto da indurre il cliente a lasciarli nel piatto. Deve essere aggiunto, inoltre, olio extravergine di oliva che consente di assorbire le vitamine liposolubili A, E, K contenute nei germogli.

Il modo migliore di consumare i germogli è al mattino, a digiuno, si possono condire con tamari o gomasio (condimenti giapponesi) o anche solo olio e sale; oppure aggiungerli a qualsiasi piatto evitando le cotture prolungate, per non distruggere elementi nutritivi preziosi.

Alcune leguminose devono essere, invece, cotte velocemente o sbollentate per renderle adatte al consumo ed eliminare una sostanza tossica sviluppata durante la germinazione per esempio di soia, piselli, ceci.

Germogli: il rimedio giusto

- Rinforzano le difese immunitarie e sono ottimi ricostituenti in convalescenza l'erba di grano, i semi di zucca e l'alfa alfa che quadruplica il contenuto di vitamina C.
- Sono ideali negli stati depressivi l'alfa alfa, i germogli di crescione, ricco di potassio, fosforo, calcio, ferro, iodio, e i germogli di lenticchia, ricchi di ferro e manganese.
- Per la salute delle ossa il girasole, l'alfa alfa e il frumento che accumula 11 volte il calcio contenuto nel latte e 5 volte il magnesio, ferro e rame contenuto negli spinaci.
- I germogli di azuki (fagioli della soia), carota, alfa alfa e grano saraceno sono spazzini di vene e arterie.
- Depurano il fegato i germogli di trifoglio, senape e orzo.
- Riducono il colesterolo i germogli di pisello, di fagioli, di soia.
- Per l'anemia da carenza di ferro la lenticchia e il ravanella.
- Per le vie urinarie, ravanella, rucola, senape sono l'ideale.
- Regolizzano l'intestino pigro soia e alfa alfa, che contengono molta fibra.

Norme di conservazione

Tutti i germogli devono essere sciacquati abbondantemente quattro o cinque volte prima di utilizzarli. È un'operazione indispensabile per eliminare i prodotti residui della germinazione, che possono anche essere tossici. I germogli possono essere conservati in un vaso di vetro a chiusura ermetica posto in frigorifero e si conservano fino a una settimana, risciaquandoli ogni 2-3 giorni perché possono svilupparsi facilmente muffe.



I germogli IN CUCINA

Luigi Cremona inizia il dibattito. Alessandro, come cuoco ben saprai che i germogli sono la moda del momento. Eppure il loro uso e consumo sono antichi. Ricchi di vitamine, fibre,

sali minerali e proteine vegetali, sono una preziosa fonte di nutrimento e benessere per il nostro organismo. Sono un alimento che, in virtù dell'alto valore nutrizionale, è stato apprezzato dai popoli di ogni epoca e civiltà che, per esempio, li usavano durante le lunghe navigazioni per evitare che l'equipaggio soffrisse di carenze vitaminiche.

Sì, Luigi. Pensa che i soldati romani portavano i semi in sacchetti di tela ed era il loro sudore sommato al calore del loro corpo a farli germogliare.

Avevano già capito tutto! Pensa che la scienza moderna ha confermato che il processo di "germogliazione" è in grado di incrementare i nutrienti contenuti nei semi fino a rendere i germogli un alimento dall'alto valore nutrizionale.

Però bisogna sottolineare che quando si parla di germogli ci si riferisce ai semi germogliati di quasi tutti i cereali, orticole e legumi. È preferibile evitare di ingerire i germogli di solanacee (melanzana, patata, peperone e pomodoro), perché contengono

** Cuoco e critico gastronomico si confrontano sull'attuale tendenza nell'alta ristorazione a usare germogli e micro piantine per fare più belli i piatti **

alcuni fattori antinutrizionali e potrebbero essere tossici.

Lo sai che per trasformare il seme in un germoglio servono solo tre fattori: ossigeno, temperatura e umidità adeguate. Quando il seme entra in contatto con questi attivatori, i proto-en-

zimi contenuti al suo interno si trasformano in enzimi che fanno partire tutta una serie di reazioni biochimiche, che portano alla formazione di una nuova pianta del tutto identica a quella di provenienza del seme.

Così, per esempio, le proteine si scindono in aminoacidi e i lipidi si separano in glicerolo e acidi grassi. Mentre i carboidrati, presenti nei semi sotto forma d'amidi, si trasformano in zuccheri semplici. I minerali e oligoelementi vengono "chelati", cioè combinati con gli aminoacidi e resi perciò più assimilabili. Le vitamine, infine, aumentano vertiginosamente: fino al 100 per cento rispetto a quelle del seme, e fino al 1400 per cento di quelle presenti nella pianta adulta.

Purtroppo, però, qualsiasi vegetale al momento della raccolta, nel momento in cui è separato quindi dal suo substrato, inizia a morire, perdendo più o meno velocemente i principi nutritivi. Al contrario, i germogli, nutrendosi del loro stesso seme muoiono solo nel momento in cui sono ingeriti, rilasciando intatto nel nostro organismo tutte le sostanze benefiche che racchiudono in sé.



CUCINA & CRITICA

di **Alessandro Circiello** e **Luigi Cremona**

rispettivamente Presidente Fic Regione Lazio e critico gastronomico

Con la consulenza di **Sara Farnetti**

Specialista in Medicina Interna e Nutrizione Funzionale

for English text
see page 79

Se noi a colazione mangiassimo uno yogurt magro, che contiene fermenti lattici vivi (unico prodotto vivo di derivazione animale) arricchito con 20-30 grammi di germogli (unico prodotto vivo vegetale) di Alfa alfa, di Mix antiossidante o Finocchio, inizieremmo la nostra giornata davvero all'insegna del benessere. Ma anche a pranzo, l'aggiunta di un germoglio piccante di Ravanella Daikon o Sango a un buon piatto di pasta al pomodoro, oltre che incrementarne notevolmente il sapore, aiuterebbe il nostro organismo a metabolizzare meglio i carboidrati della pasta.

Alessandro, non dimentichiamo inoltre che l'aggiunta di germogli ai piatti permette di diminuire sensibilmente l'apporto di sale, senza togliere sapidità al nostro cibo.

In più con l'utilizzo dei germogli di porro, disposti come base nel piatto di portata, possiamo per esempio arricchire di sapore e profumo una gustosa tagliata. Lo stesso germoglio può essere utilizzato anche per gustare al meglio i piatti di pesce dell'Adriatico, che a sua volta può anche essere condito con i germogli di finocchio.

Tutte le varietà dei germogli sono ideali per farcire panini e tramezzini, oppure per condire pizza e bruschette, in queste soprattutto i germogli di porro e germogli di

aglio saranno perfetti! Tutti i germogli devono essere gustati crudi, in altre parole ancora vivi e ricchi di

5 ricette con i germogli suggerite da Alessandro Circiello

- *Tagliare lattuga, cicoria e indivia e unire germogli di erba medica, cavolo rosso, cavolo broccolo, porro orientale. Condire con olio di semi di lino o extravergine di oliva e aceto balsamico.*
- *Riunire pomodoro, cetriolo, bocconcini di mozzarella e aggiungere a piacimento germogli di ravanella e cipolla per un sapore più deciso. Condire con un filo d'olio d'oliva.*
- *Soffriggere aglio, olio d'oliva, cubetti di pancetta affumicata e qualche cucchiaino di Tabasco in padella. Aggiungere cruncy mix (la bistecca dei vegetariani) e salsa di pomodoro, saltare il tutto per qualche minuto e servire ancora caldo.*
- *Sbattere le uova con sale e latte per ottenere un'omelette più consistente. Fare rinvenire il burro in padella e aggiungere i germogli di cavolo rosso e la carota tagliata a julienne. Mescolare per qualche minuto. Aggiungere le uova sbattute. Quando l'omelette è pronta guarnire con i germogli di ravanella.*
- *Saltare in una padella con olio d'oliva il tonno, qualche acciuga, olive nere e capperi. Cuocere gli spaghetti, scolarli al dente e tirarli in padella. Guarnire il piatto di portata con i germogli di aglio.*

tutte le loro proprietà nutrizionali. Fanno eccezione i germogli delle leguminose, che possono essere leggermente saltati in padella, ma senza far raggiungere loro alte temperature evitando nel limite del possibile la distruzione degli enzimi.

Effettivamente qualche esempio si può fare sulle attuali referenze che hanno i germogli: Alfa alfa o Erba medica dal gusto delicato e saporito contengono nove aminoacidi essenziali e una buona percentuale di vitamina C. Sono ottimi per guarnire ogni pietanza e arricchire di nutrienti qualsiasi insalata; Mix Omega 3 a base di lino, sesamo e senape, questo mix è ricco di Ala, l'acido alfa linoleico precursore degli acidi grassi essenziali Omega 3; Mix Antiossidante a base di trifoglio, erba medica





e ravanelli, questo mix contiene alte percentuali di principi attivi anti-radicali liberi; Porro, il dolce fratello dei germogli di cipolla si presta agli utilizzi più svariati, sia come antisettico sia come diuretico e depurativo; Ravanelli Daikon e Sango si prestano moltissimo per insaporire insalate, ma anche formaggi molli dal gusto non troppo deciso.

Tutti questi germogli e anche altri, come aglio, cavolo broccolo, cavolo rosso, cruncy mix (la bistecca dei vegetariani) essendo un mix di legumi e cereali, lenticchia, pisello verde, sono di origine italiana. Con la produzione dei germogli in Italia si sono raggiunti alcuni obiettivi molto importanti se confrontati a quelli d'importazione.

Per esempio, il germoglio non subisce più lo stress di un viaggio di oltre mille chilometri, la catena del freddo è mantenuta, la self-life (scadenza) dei germogli aumenta come minimo di tre giorni in alcuni casi anche di cinque giorni, il numero delle varietà prodotte è aumentato notevolmente, la quantità dei germogli in ogni singola vaschetta è maggiore del 50% senza che ciò abbia influito minimamente sulle tasche del consumatore finale, soprattutto sul costo, notevolmente inferiore.

Un invito ai cuochi: documentatevi, sperimentate e cercate di usare di più i germogli e le micro piantine nella vostra cucina, perché oltre a dare un sapore originale ai piatti fanno molto bene al nostro organismo!

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

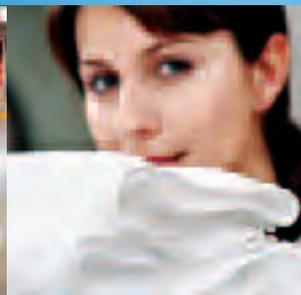
L'ecceellenza in cucina

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.



Intervista a Stefano Baiocco del ristorante "stellato" di Villa Feltrinelli a Gargnano (BS). Qui, nell'incanto di una dimora in stile liberty, lo chef ha creato un giardino di 150 aromi, da cui attinge foglie e fiori che rendono speciali i suoi piatti

Se lo chef È GIARDINIERE

Le aromatiche sono la tua passione: quante ne hai?

"Oltre 100 varietà. È una passione che ho sempre avuto, ma che per vari motivi prima di approdare a Villa Feltrinelli, nel 2004, non avevo potuto coltivare. Qui, invece, il luogo lo permette e così aggiungendo

nuove piante, anno dopo anno, ho creato un giardino con

aiuole riservate alle erbe aromatiche e una serra con una quarantina di vasi, dove semino lattughe, crescioni e altre varietà per poi raccogliergli i germogli. Li tagliamo quando sono alti pochi centimetri e poi riseminiamo tutto".

I germogli li usi perché hanno un gusto più intenso?

"Sì, ed è importante anche la loro tenerezza. Crescendo, si sa, la foglia diventa più robusta".

Come proponi erbe nel tuo ristorante gourmet?

"Le erbe in cucina sono una bella tavolozza di sapori, forme e colori. E anche una "semplice insalata" può diventare un piatto speciale... se preparata con oltre 100 foglie diverse! Nel mio ristorante è un piatto fuori carta ed è ormai il mio cavallo di battaglia. Prepararla è un lavoro enorme, tutt'altro che semplice: le foglie più piccole sono raccolte, vaso per vaso, una per ogni varietà di pianta, e messe in bottiglie di plastica tagliate e riempite con acqua e ghiaccio ed ogni bottiglia diventa poi un'insalata profumatissima e sempre diversa, perché cambia ogni giorno a seconda di ciò che offre il giardino. E sopra aggiungiamo i fiori delle erbe stesse. Qualche anno fa



--- ERBE IN CUCINA ---

Foto © Studioverde, Padova



STEFANO BAIOTTO

Anconetano, classe 1973, Stefano Baiocco dal 2004 è executive chef dell'elegante Villa Feltrinelli (www.villafeltrinelli.com) a Gargnano, sulla sponda bresciana del Garda. Dal 2007 il suo ristorante è stato premiato con una stella Michelin e siccome il suo lavoro è stagionale, Baiocco ogni anno dedica diversi mesi all'aggiornamento e alla sua personale ricerca e

a fare stage in prestigiose cucine di colleghi in giro per il mondo. Il suo è un curriculum che pochi chef possono sfoggiare, con nomi come Pinchiorri a Firenze, Ducasse e Gagnaire a Parigi, Yokohama a New York, Adria e Andoni in Spagna, solo per citarne alcuni. Con il libro "Mise en place", Ed. Zafferano, ha vinto il prestigioso premio "Gourmand World Cookbook Awards 2008" per l'Italia.



In basso: Insalata di erbe, fiori e germogli di Stefano Baiocco: alla base del piatto sono due fogli di pasta brick con all'interno delle lamelle di funghi champignon crudi, conditi con scorza di arancia e lime, sopra le foglie di erbe diverse e ancora sopra i fiori. A sinistra: lo chef di Villa Feltrinelli semina le piantine che userà poi nei suoi piatti.



per una cena a Montecarlo ne abbiamo preparate 56: è stato un lavoro enorme, 13 cuochi e un giorno intero solo per raccolta! Per questo motivo lo tengo fuori carta".

Quanto costa al cliente questa "semplice" insalata?

"Non ha prezzo, la offriamo al cliente che può apprezzarla davvero. È un piatto che teniamo fuori carta, considerata la complessità della sua preparazione".

A che punto del menu la proponi?

"Come pre dessert, dopo la carne e prima del dolce. Allo stesso modo di un altro mio piatto, il Minestrone di frutta e verdura: frutta di stagione a cubetti e verdure (barbabietola, carota e sedano...) al na-

turale o candite nel loro succo con poco zucchero".

Si può dire che tu pensi i tuoi piatti a partire dalle erbe?

"A volte sì, è vero, parto da un'erba, da un aroma e ci costruisco intorno un piatto. Altre volte, invece, succede il contrario. Il menu da noi è abbastanza variegato, c'è un po' di tutto. Io vengo da Ancona e quindi prediligo il pesce di mare, ma lavorando a bordo lago non posso non cucinare quello di lago. Alcune erbe rendono speciale un piatto dal punto di vista estetico, perché sono molto belle da vedere, come la Rumex Purpurea che ha foglie allungate verdi con striature rosso bordeaux, altre sono molto particolari dal punto di vista gustativo, come l'Oxalis".

--- ERBE IN CUCINA ---

Foto © Studioverde, Padova





Profumi e sapori sono amplificati, grazie a una tecnica che riassume il meglio del cartoccio e del sottovuoto. A sperimentarla e "codificarla" è lo chef trevigiano Cristian Mometti

Vasocottura

GUSTO E PRATICITÀ SENZA RIVALI



Ci sono tanti modi di fare il cuoco. A seconda che si lavori nella cucina di un ristorante o di una mensa, in case private e yacht, a bordo delle navi da crociera o per società di catering e banqueting. Senza

dimenticare quanti mettono la propria professionalità al servizio delle aziende, come consulenti e dimostratori. Quest'ultima realtà è quella scelta dal collega di Treviso Cristian Mometti, che si racconta in questa intervista e che presenta nelle prossime pagine alcune sue ricette con l'innovativa tecnica della vasocottura.

nelle showroom, le aziende di arredamento coinvolgono spesso i cuochi per showcooking, cocktail e catering. Mometti è stato "ingaggiato" dal produttore di cucine Euromobil, che gli ha messo a disposizione ben 200 mq.

Come ti sei avvicinato alla vasocottura?

"Una decina di anni fa ho visto usare i classici vasi da conserva a chiusura ermetica da Mauro Uliassi. Nel suo ristorante di Senigallia (AN) li usa per cuocere e servire una zuppa di pesce locale, che mi ha colpito per i profumi che sprigionava. Così mi è venuta voglia di sperimentare le potenzialità di questa tecnica di cottura. I vasi però si spaccavano facilmente e così dopo qualche anno ho trovato un'azienda che ha accettato di

Intervista a Cristian Mometti, cuoco dimostratore

Abbiamo raggiunto lo chef al telefono a fine giornata, all'indomani del Salone del mobile di Milano, la settimana dedicata al design e all'arredamento che richiama visitatori da tutto il mondo. In Fiera come





CRISTIAN MOMETTI

costruirli su mio disegno e indicazioni per renderli funzionali in cucina. Lavoriamo insieme da otto anni e il libro "Vasocottura" è il frutto di questa lunga collaborazione.

Quali vantaggi offre questa tecnica?

"Questa metodologia di cottura ha alla base le tecniche tanto del cartoccio quanto del sottovuoto. Io la preferisco per tre motivi: primo perché il vetro è il materiale più igienico e sicuro dal punto di vista alimentare; secondo perché inserendo il cibo in un vaso non lo rovino schiacciandolo, come può accadere con il sottovuoto; terzo perché il cibo viene manipolato solo una volta, quando lo inserisci nel vaso, mentre cottura e servizio avvengono nello stesso contenitore".

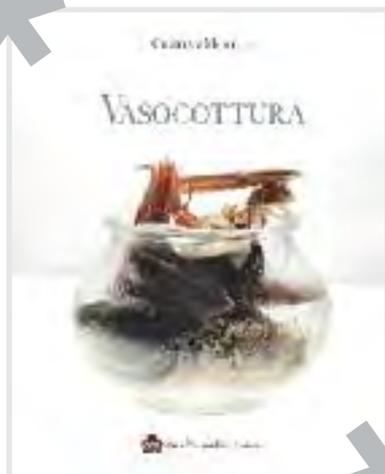
Come organizzzi il lavoro?

"Sono molto tecnico in cucina e credo che usare i vasi di vetro semplifichi soprattutto il lavoro del cuoco che fa catering, che può cucinare monoportzioni, sigillarle e abatterle, per poi estrarle dal frigorifero, rigenerarle e servirle senza mai manipolare il cibo".

La praticità innanzitutto. E il gusto?

"La vasocottura è una tecnica di cucina salutare, perché consente di usare pochi grassi di condimento, ed è appagante dal punto di vista sensoriale, perché i colori per esempio delle verdure restano belli, i profumi e i sapori risultano concentrati e ti inebriano quando apri il vaso, perché non ci sono dispersioni in cottura e perché la temperatura cui sono

Diplomatosi nel 1993 all'Alberghiero di Treviso, Mometti ha fatto le sue prime esperienze professionali in ristoranti e hotel di Veneto, Trentino, Alto Adige e Friuli e a 24 anni già ricopriva ruoli di responsabilità come chef di cucina, fino al primo incarico importante come executive chef e poi corporate chef della catena alberghiera Boscolo Hotels. Nel 2007 si è affermato come chef di punta della ristorazione trevigiana per la collaborazione con la Terrazza Bar & Restaurant dell'Albergo Al Sole di Asolo (TV), dove ha potuto sviluppare la sua personale linea di cucina. Partecipa ad eventi e manifestazioni nazionali e internazionali presentando i piatti che hanno caratterizzato la sua filosofia in cucina: la "vasocottura". Dal 2010 è consulente per la ristorazione di "East's-Bistrò e Food Store" a Conegliano (TV), una struttura polifunzionale dedicata alla gastronomia di fascia alta. Attivo anche sul fronte delle competizioni culinarie, ha conquistato la Medaglia d'argento e Grand Prix all'International Kremlin Culinary Cup 2009 e la Medaglia d'oro agli Internazionali d'Italia 2010 con il Team Veneto Chef, di cui fa parte dal 2008 (www.cristianmometti.it).



La copertina del libro del talentuoso chef Cristian Mometti, "Vasocottura", Ed. Club Magnar Ben 2010 (pp. 170 con foto a colori di Ezio Prandini), da cui sono tratte le foto e le ricette delle prossime pagine. Una raccolta di 32 ricette di vasocottura dall'antipasto al dessert, che stuzzicano la fantasia in cucina. Si tratta della prima pubblicazione al mondo ad affrontare a 360° questa tecnica di cucina, pratica e allo stesso tempo affascinante sia per l'impatto visivo nelle presentazioni a tavola, sia per gli aromi, profumi e gusti che si sprigionano all'olfatto e al palato. Il libro è in vendita a 46 euro e si può ordinare scrivendo una mail a: info@magnarben.it



sottoposti i cibi è bassa".

Una ricetta d'esempio?

"Uno spicchio d'aglio può bastare per ben 25 vasetti per esempio del mio baccalà dissalato con patate, pomodorini, olive e capperi. Allo stesso modo, mezzo ago di rosmarino è più che sufficiente in un vaso monoporzione. Provare per credere".

Quali ingredienti sono più adatti alla vasocottura?

"Con i pesci la cottura nel vasetto di vetro funziona in modo fantastico, perché ne amplifica i profumi. Anche se si tratta di una ricetta semplice, come un pesce con qualche frutto di mare e il cipollotto, il risultato è strepitoso".

Come proponi i vasetti al ristorante?

"Dagli aperitivi ai dessert, senza frontiere! E i clienti si divertono moltissimo. Al primo impatto magari restano sorpresi, ma poi man mano che procedono nella degustazione capiscono la qualità di quello che stanno assaggiando".

Un sogno "fuori" dal cassetto?

"Ho un progetto in fase di realizzazione a Milano, in zona Duomo, proprio dietro La Rinascente. Si tratta di un negozio di specialità gastronomiche con tanto di bistrot e ristorante, dove la vasocottura sarà molto presente. Come lo è già al East's-Bistrò e Food Store di Cognigliano (TV), dove i clienti possono acquistare i miei vasi anche da asporto, per poterli gustare anche a casa senza problemi di conservazione, perché sono sigillati ermeticamente".

Anatra, cipolla rossa e mela verde

Ingredienti per 4 persone

- 2 petti d'anatra barberie
- 30 g di miele d'acacia
- 1 mela granny smith
- q.b. cannella in stecca
- q.b. chiodi di garofano
- 1/2 lime

Composta di cipolla:

- 500 g al netto di cipolle rosse di Tropea
- 1 dl di aceto di mele
- 1 dl di aceto di lamponi
- 1 foglia di alloro
- 5 g di sale fino
- 300 g di zucchero

1

Preparazione. Tagliare a julienne la cipolla e metterla con tutti gli ingredienti a marinare sottovuoto per almeno 6 ore. Cuocere la composta a fuoco basso fino alla consistenza desiderata.

Mondare l'anatra, incidere la pelle e posizionarla in un contenitore a tenuta stagna, immertervi il fumo al ciliegio e the verde utilizzando la macchina per l'affumicatura; ripetere l'operazione per tre volte ogni 20 minuti. Terminata l'affumicatura, rosolare dalla parte della pelle fino alla totale croccantezza di questa e ripetere dall'altro lato per 2 minuti; spalmare il miele sul petto e cuocere in forno fino a raggiungere i 45° C al cuore; lasciar riposare prima di posizionare sul piatto. Tagliare a cubetti la mela e lasciarla macerare con il succo di li-

me e gli aromi per 10 minuti; frullare ed inserire nei vasetti; cuocere in forno a vapore a 100 °C per 20 minuti.

Finitura. Servire il vaso dopo averlo fatto riposare per 5 minuti. Posizionare l'anatra, la composta e la mela verde, decorare con scaglie di sale, chiodi di garofano e cannella. mmen-sale aggiungere la quantità di tuorlo desiderato.



--- LA VASOCOTTURA ---

Preparazione. Mettere nei vasetti il tuorlo d'uovo, la panna di soia e poco sale; cucinare in forno a vapore per 15 minuti a 65 °C. Tagliare a fiammifer o il guanciale, farlo rosolare in una pentola a fuoco basso e una volta pronto, ritirare solo la carne scolandola bene dal suo grasso di cottura.

Raschiare il baccello di vaniglia, metterlo in una padella con l'olio ed il pepe schiacciato, riscaldare a 60 °C facendo attenzione a non superare questa temperatura. Cuocere gli spaghetti in abbondante acqua non troppo salata per 5 minuti e completare la cottura «al dente» in padella con l'olio aromatizzato aggiungendo poca acqua di cottura per rendere la pasta cremosa. Con il pecorino grattugiato creare delle cialde mettendole su un silpat e cuocere in microonde per 1 minuto.

Finitura. Servire il vaso dopo averlo fatto riposare per 5 minuti. Posizionare nel piatto gli spaghetti con accanto il guanciale e sopra il pecorino. Sarà cura del commensale aggiungere la quantità di tuorlo desiderato.

2

Karbonara

Ingredienti per 4 persone

- 320 g di spaghetti di farro
- 40 g di olio extra vergine d'oliva
- 150 g di guanciale affumicato di Sauris
- 6 g di pepe Sechuan
- 1/2 baccello di vaniglia Tahiti
- 60 g di pecorino stagionato Pian di Vas
- 4 uova bio
- 100 g di panna di soia
- q.b. sale fino



Zafferano, ricotta e pere

Ingredienti per 4 persone

Pera cotta al Prosecco:

- 1 pera Kaiser
- 50 g di zucchero
- 4 chiodi di garofano
- 1/2 l di prosecco fermo
- 2 g di acido citrico

Crema caramellata allo zafferano:

- 1/2 l di panna fresca 38%
- 7 tuorli d'uovo bio
- 130 g di zucchero
- 15 g di zucchero di canna
- 12 pistilli di zafferano
- 120 g di ricotta

Preparazione. *Pera cotta al Prosecco.* Sbucciare la pera, dividerla in 4 parti ed eliminarne i semi. Mescolare il vino con lo zucchero, i chiodi di garofano

e l'acido citrico; mettere in una casseruola e portare ad ebollizione. Quando l'alcool è evaporato mettere il Prosecco nei vasetti con il relativo quartino di pera. Cuocere in forno a vapore a 100 °C per 25 minuti con i vasetti ermeticamente chiusi.

3

Crema caramellata allo zafferano. Mettere lo zafferano in infusione per 12 ore nella panna. Con una spatola incorporare lo zucchero ai tuorli e aggiungere poco per volta la panna; quando il composto risulterà liscio metterlo nei piatti di ceramica e cuocere in forno a vapore per 30 minuti a 90 °C. A cottura ultimata far raffreddare per 2 ore.

Finitura. Servire la crema fredda cosparsa di zucchero di canna e abbrustolita con la fiamma, accompagnare con la ricotta e la pera.



--- LA VASOCOTTURA ---

Baccalà dissalato in cartoccio di vetro

Ingredienti per 4 persone

500 g di filetto di baccalà dissalato
300 g di patate
50 g di pomodori ciliegini
30 g di olive taggiasche
16 g di capperi salati
2 spicchi d'aglio
4 foglie di basilico
q.b. timo
q.b. pepe nero in grani
40 g di olio extra vergine d'oliva

4

Preparazione. Cuocere le patate a vapore. A cottura ultimata farle raffreddare per 15 minuti, sbucciarle e schiacciarle a mano. Denocciolare le olive, scottare i pomodori ciliegini in acqua bollente per 30 secondi, raffreddarli e poi togliere la pelle. Mettere tutti gli ingredienti nel vaso a partire dalle patate, poi il baccalà, le olive, i capperi, il pepe, l'aglio, gli aromi e per finire l'olio. Cuocere in forno a

155 °C per 22 minuti in modalità combinata convezione vapore.

Finitura. Servire il vaso dopo averlo fatto riposare per 5 minuti.



Foto © Ezio Prandini

confit d'anatra

Ingredienti per 4 persone

4 cosce d'anatra femmina
120 g di olio extra vergine d'oliva
50 g di miele di castagno
q.b. pepe nero di Sechuan
q.b. sale integrale
160 g di mostarda di frutta a pezzi
60 g di Squaquerello Nonno Nanni
4 g di sciroppo al caffè

5

Preparazione. Fiammeggiare le cosce d'anatra, dividerle a metà, massaggiarle con il miele ed il sale, poi lasciarle marinare sottovuoto per 5 ore. Passato il tempo di marinatura appoggiare le cosce su di una plancia tiepida dal lato della pelle e farle rosolare bene per 10 minuti. Mettere sul fondo del vaso l'olio, inserirvi le cosce, spolverarle con il pepe di Sechuan, chiudere il contenitore e cuocere in forno a vapore a 78 °C per 12 ore. Preparare lo Squaquerello aggiungendovi lo sciroppo al caffè e riporre in frigorifero. Dopo le 12 ore di cottura portare il forno in modalità convezione a 155 °C per 10 minuti, in questo modo si ottiene l'effetto croccante della coscia.

Finitura. Servire le cosce accompagnate dallo Squaquerello e dalla mostarda di frutta.



--- LA VASOCOTTURA ---

Melanzana estemporanea

Ingredienti per 4 persone

- 2 melanzane tonde
- 200 g di stracchino
- 150 g di salsa di pomodoro
- 50 g di parmigiano reggiano
- 80 g di olio extra vergine d'oliva
- q.b. sale
- q.b. pepe nero

Per il gelato:

- 100 g di basilico (reciso)
- 125 g di panna fresca 38%
- 210 g di latte fresco
- 40 g di zucchero
- 1 g di farina di semi di carruba
- 0,1 g di glicerina
- 0,1 g di stabilizzante per gelati

Preparazione. Tagliare a fette non troppo spesse le melanzane, pennellarle con l'olio e cuocere in forno a 195 °C per 8 minuti. Aggiustare di gusto. Mettere le melanzane nel vaso, aggiungere la salsa di pomodoro, il parmigiano grattugiato e lo stracchino, cercando di ripetere l'operazione per almeno 4 volte. Chiudere il vaso ermeticamente e cuocere in forno in modalità convezione a 165 °C per 25 minuti, rifinire la doratura portando la temperatura a 185 °C per 3 minuti.

Preparazione del gelato. Prendere il basilico e tritarlo con il ghiaccio in un cutter, versare il tutto in una stammina e recuperarne la clorofilla. Pastorizzare il latte e la panna a 75 °C per 15 minuti ed aggiungere tutti gli ingredienti; amalgamare, abbattere in positivo e lasciar riposare per una notte. Mettere nel mantecatore e conservare il gelato in congelatore fino all'utilizzo.

Finitura. Posizionare il gelato su una foglia di basilico, accanto al vaso.



Tiramisù invertito

Ingredienti per 4 persone

Per il tortino:

- 125 g di burro
- 200 g di zucchero
- 200 g di farina
- 1 busta di lievito
- 3 uova bio
- 25 g di cacao
- q.b. sale
- 100 g di latte

Per il gelato al caffè:

- 50 g di latte pastorizzato
- 50 g di panna pastorizzata 38%
- 90 g di caffè espresso
- 80 g di zucchero semolato
- 1 g di glicerina
- 2 tuorli d'uovo bio
- 1½ baccello di vaniglia bourbon
- 1 g di stabilizzante per gelati

Per il mascarpone liquido al savoiardo:

- 200 g di panna fresca 35%
- 100 g di mascarpone
- 100 g di yogurt naturale
- 4 savoiardi

7 Preparazione del tortino.

Montare lo zucchero ed il burro, aggiungere i tuorli, il latte, la farina, il lievito e per ultimi gli albumi montati a neve ferma. Dividere l'impasto in due recipienti, in uno di essi aggiungere il cacao; imbrattare gli stampini e versarvi prima il composto bianco e poi quello al cacao. Cuocere in forno a 180 °C in modalità combinata convezione vapore per 18 minuti con il 30% di umidità.

Preparazione del gelato al caffè. Raschiare il baccello di vaniglia e metterlo in infusione con il latte e la panna per una notte. Portare ad ebollizione, poi aggiungere il caffè e i tuorli montati con lo zucchero. Far raffreddare, aggiungere la glicerina e lo stabilizzante e poi passare il tutto al colino. Mettere nel mantecatore e conservare il gelato in congelatore.

Preparazione del mascarpone liquido al savoiardo. Sbriciolare i savoiardi e metterli in infusione nella panna per 12 ore; passare il composto in un colino ed estrarre il liquido dai biscotti, aggiungere lo yogurt, riempire i vasetti e cuocere in forno a vapore per 40 minuti a 65 °C, infine raffreddare.

Finitura. Posizionare il tortino caldo e il gelato nel piatto. Servire accompagnato dal vasetto con la salsa al mascarpone.

*Happy Chef
colpisce ancora!*

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

TuttoFood Milano
8 / 11 maggio
Pad 13 Stand A21 C30

Happy Chef il ritorno

Adesso in tutti i cartoni di pasta.

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



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



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 80



Nella foto: gli chef Nic, la Lady Chef Ljubica Komlenic e lo chef Luca Faraon, titolare del ristorante "Il Carro" dove è stata organizzata la cena, con le sue due bambine adottive dello Sri Lanka.

In squadra

ANCHE PER SOLIDARIETÀ

In molte occasioni abbiamo dimostrato che fare squadra è utile alla categoria dei cuochi e nelle competizioni il motto è: Uno per tutti e tutti per uno! Come dimostra quanto accaduto al concorso di Dublino,

dove la Nic ha dato il meglio di sé e le medaglie d'oro sono fioccate per la cucina calda e per il menu espositivo del freddo, oltre al premio entusiasmante come "Miglior squadra della manifestazione". Quindi vale

sempre la pena promuovere, educare e divulgare il lavoro di squadra, costruito da anni, piuttosto che preferire logiche individualistiche.

Ma gli chef Nic si fanno in quattro anche per i più bisognosi perché dove c'è un progetto serio di solidarietà è bello sostenerlo. L'ultimo, in ordine di tempo, è stato proposto il 17 febbraio a Caorle (VE) dalla Lady Chef della Fic Ljubica Komlenic, naturalizzata veneta, ma di origine serba, che così racconta l'evento vissuto: "è stata l'ottava edizione di un evento di beneficenza a favore dei bambini orfani in Sri Lanka. I fondi raccolti sono devoluti a favore dell'Istituto Prem-Nivasa di Maratuwa,

gestito dalle suore della carità e fondato dalla Madre Teresa di Calcutta. Ogni anno, il gruppo dei ristoratori di Caorle organizza una serata sul tema "pesce e cioccolato", che coinvolge il maestro cioccolatiere Danilo Freguja e quest'anno anche la Nic nel creare un menu adeguato di pesce e cioccolato. Alla serata hanno partecipato 150 persone. Tra queste, gradito ospite, il giudice della Wacs Carlo Sauber dal Lussemburgo, che ha potuto seguire tutto l'evento di persona, testimoniando il suo grande entusiasmo. Siamo riusciti a raccogliere 10mila euro che si aggiungono ai ben 100mila raccolti nelle edizioni precedenti".



GLI SPONSOR DELLA NAZIONALE





In televisione e davanti al pubblico, il cuoco deve restare un professionista

Comunicazione

LE REGOLE DA RISPETTARE

In molte occasioni gli chef della NIC valorizzano la figura del cuoco, dimostrando che il lavoro in cucina richiede professionalità, abilità manuali e grandi conoscenze teoriche. Tutti noi chef dovremmo dimostrare in ogni occasione il valore della nostra professionalità, dimenticando di essere degli "artisti esuberanti" e cercando invece di perseguire sempre più la strada della "scientificità culinaria".

Mi viene facile ora, parafrasando il libro di Pellegrino Artusi (nell'anno del centenario della sua scomparsa), ricordare ai colleghi cuochi che: "Prima si fa scienza in cucina e poi tutto diventa arte del mangiar bene". E se pensiamo bene a questa affermazione e leggessimo il libro del maestro,

capiremmo bene quale dovrebbe essere lo spirito di colui che opera in cucina.

Gli chef della NIC durante le competizioni promosse dalla WACS, ma anche in molte altre iniziative specialistiche, s'impegnano per mettere in pratica la filosofia del cuoco che "lavora per regole e non per eccezioni".

Diversamente da quanto fanno alcuni illustri colleghi nelle trasmissioni televisive, dove lo spettacolo della "cucina on show" porta a tralasciare il sistema ordinato e corretto proprio di chi sa cucinare e non si limita a far da mangiare. Questa nobile necessità, del far da mangiare, noi cuochi professionisti la lasciamo alle casalinghe o casalinghi del quotidiano.

Le regole della comunicazione

Tutti noi cuochi dovremmo imparare a sfruttare meglio i momenti e gli spazi della divulgazione dell'arte della cucina, cercando di dare informazioni precise e in modo consapevole e ragionato. Infatti, possiamo parlare di sana alimentazione senza sostituirci ai nutrizionisti, di alimenti senza sostituirci ai produttori e anche di vino, ma con la consapevolezza di non essere enologi.

Come chef della NIC, vi inviterei a parlare nei vostri incontri con il pubblico delle cose che fate nella vostra cucina, degli accostamenti di natura gastronomica, delle abilità professionali e culinarie che avete acquisito negli anni e che sapere fare benissimo, delle tecniche e tecnologie appli-

cate alla vostra ricetta, senza scendere in dettagli chimici e fisici quando non siete deputati a farlo. Solo così eviterete di far arrossire chi ci ascolta, senza doverci giustificare poi nel dire "per la fretta ho sbagliato...". Mi è capitato, infatti, di sentir dire che la carota ha la clorofilla, che le patate sono bulbi, che le uova all'occhio di bue sono quelle affogate, che il mais è un legume... E per finire, la cosa che mi ha fatto ridere di più, è aver scoperto che i gamberoni oltre ad essere crostacei sono anche bivalvi!

Per concludere, uno chef che parla davanti al pubblico o attraverso un giornale, può dire tutto quello che sa con scientificità, ma senza aver timore di dire qualche volta: "questo non lo so".



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

 for English text
see page 80

Nelle foto: una serie di scatti ricordano le tante attività organizzate negli anni passati dall'Ateneo della Cucina Italiana con l'ICE (Istituto per il Commercio Estero), aziende private e associazioni dislocate su tutto il territorio nazionale.

2011-2014:

IL NUOVO PROGRAMMA DELL'ATENEO



1.



2.

Cari Colleghi ho il piacere di annunciarvi che, su proposta del presidente FIC Paolo Caldana, il nuovo Consiglio nazionale mi ha riconfermato coordinatore dell'Ateneo della Cucina Italiana. Ringrazio per la fiducia accordatami e condivido qui con voi il progetto che ho presentato per il quadriennio 2011-2014 dell'Ateneo.

La funzione dell'Ateneo della Cucina Italiana è innanzitutto di aggiornare e formare professionalmente i cuochi iscritti alla FIC, aprendosi in chiave commerciale anche alla fornitura di servizi su richiesta di aziende e di privati.

Oggi, che la tecnologia è entrata nelle cucine e sta cambiando rapidamente metodi e sistemi di lavoro, l'Ateneo ha la funzione di informare riguardo

a questo anche coloro che, per motivi diversi, operano con metodi di lavoro che possono essere considerati non solo obsoleti, ma anche pericolosi e incapaci di rispondere alle richieste dell'alimentazione moderna, che punta alla qualità dei prodotti e alla salubrità dei piatti.

L'aggiornamento e la formazione sono servizi che la FIC intende offrire ai suoi iscritti, attraverso le attività organizzate dall'Ateneo in modo itinerante toccando molte regioni italiane e anche all'estero.

Come si svolgono i corsi

Le Unioni Regionali e le Associazioni provinciali della FIC possono richiedere i corsi dell'Ateneo, che vengono attivati secondo la seguente formula di collaborazione: la FIC sostiene tutti

1. La consegna del diploma di Merito della FIC da parte di D'Agostino al dott. Lamio dell'Ice e allo chef del Taj Palace Hotel di Delhi.
2. Michele D'Agostino con gli Eurotoc Europei alla fiera dell'alimentazione. e delle tecnologie a Lussemburgo.
3. Il coordinatore dell'Ateneo, Michele D'Agostino con lo chef Caduco durante la formazione nelle cucine del Taj Palace Hotel di Delhi.
4. La lezione tenuta dall'Ateneo presso la scuola alberghiera di Leuven in Belgio.
5. Il Maestro D'Agostino con la brigata di cucina del Mondorf Hotel durante la settimana della Cucina Italiana in Lussemburgo.



ATENEIO DELLA CUCINA ITALIANA

di **Michele D'Agostino**
 Coordinatore Ateneo
 della Cucina Italiana F.I.C.



3.

i costi relativi ai docenti, l'Unione provvede a mettere a disposizione una sede idonea, le materie prime, l'organizzazione sul posto e la promozione del corso, oltre all'ospitalità del docente. I corsi hanno una durata di due giorni e trattano temi determinati dalla commissione culinaria FIC o concordati su richiesta specifica Unione ospitante.



4.



5.



per una maggiore
forza della tua
azienda in Italia
e nel mondo
punta sulla
**Federazione
Italiana
Cuochi**



**A fianco delle aziende, enti,
istituzioni pubbliche e private con**

- Concessione marchio "Approvato F.I.C."
- Azioni di marketing mirate
- Organizzazione concorsi
- Comunicazione
- Visibilità
- Operazioni commerciali
- Partecipazione a manifestazioni fieristiche in Italia ed all'estero
- Organizzazione corsi di formazione
- Consulenze tecniche e studio di prodotto

**Ed anche con la rivista "Il Cuoco", per comunicare
direttamente con**

- Associati F.I.C.
- Operatori della ristorazione
- Presidenti, segretari continentali e segretari generali di 75 nazioni

**A fianco degli chef per favorire i contatti con
collegi italiani ed esteri, per valorizzare la loro
professionalità e..... la loro vena artistica**

AGRIGENTO

IL DIVERSO S'INCONTRA IN CUCINA

Nel laboratorio di cucina dell'Istituto Alberghiero "G. Molinari" di Sciacca (AG) si è svolta un'esercitazione pratica memorabile, a cura di G. Montemaggiore, G. Sedita, C. Arciresi e A. Maniscalco e intitolata: "Andiamo incontro al diverso... in cucina". Protagonisti sono stati, infatti, 13 allievi di varie classi, di cui otto stranieri, uno italiano e quattro diversamente disabili. In cucina le loro difficoltà quotidiane nel comunicare emozioni e pensieri sono come scomparse. A parlare sono stati i loro piatti, capaci di raccontare di terre lontane e di tradizioni differenti dalla nostra italiana. All'inizio erano timidi, un po' spaesati; negli occhi, in attesa di un consenso, vi si leggeva "Siete sicuri? Proprio io?". Ma con l'arrivo della cesta degli ingredienti, i ragazzi si sono messi all'opera e la cucina - e con essa la scuola - è diventata davvero un luogo che favorisce l'aggregazione e l'integrazione, che crea spazi per attività di laboratorio e per una didattica socializzante.

Giovanni Montemaggiore



POTENZA

LA RISCOPERTA DELLA CICERCHIA

Una pianta dimenticata, coltivata solo in alcune zone dell'Italia centrale e in quantità ridotta, contiene nei suoi baccelli semi simili ai piselli, ma più schiacciati. È la cicerchia, prodotto tipico di Armento (PZ) e che è stata protagonista di una degustazione con una serie di piatti cucinati dagli chef dell'Associazione Cuochi Potentini e dai ragazzi dell'Istituto Alberghiero di Potenza. L'occasione per riscoprire la cicerchia è stata la premiazione di tre cittadini (Filippo Martino, esperto in finanza, Antonio Miraglia, dirigente superiore della Polizia di Stato, Pietro Pascarelli, medico) che si sono distinti per la loro carriera professionale e una menzione d'onore per il presidente della Giunta regionale, Vito De Filippo.

Francesca Gresia

ABRUZZO

LA CUCINA ABRUZZESE PREMIATA CON LU CARRATURE D'ORE

Il concorso gastronomico regionale "Lu Carrature d'Ore" (la chitarra d'oro), organizzato dall'Associazione dei Cuochi di Pescara, si è concluso il 16 marzo presso il ristorante Giardino degli Ulivi di Rosciano (PE) con una cena a cura dello chef Gianluca Sergiacomo. Questa 21a edizione è stata speciale, perché a concorrere sono stati i vincitori delle precedenti edizioni e perché i loro piatti sono stati valutati da una giuria d'eccezione, presieduta dal giornalista Massimo Di Cintio e composta dallo chef ambasciatore della cucina abruzzese Niko Romito, dagli chef stellati Peppino Tinari e Antonio Strammiello, dal giornalista Luigi Cremona e dai dirigenti regionali dell'Unione cuochi abruzzesi. Questi i premi "Lu Carrature d'Ore" assegnati: Innovazione - chef Vito Giansante con "Interpretazione del capretto"; Tipicità - chef Nicola Fossaceca con "Ravioli di cipolla in brodo di Ventricina dell'alto Vastese"; Tradizione - chef Domenico Florindi con "Lu Rentrocele". Gli altri premi assegnati: "Lu Buccunotte d'Ore", per i dolci - chef Lorenzo Pace con "Bavarese al Montepulciano d'Abruzzo con biscotto al Pecorino di Farindola e salsa ai confetti di Sulmona" (nella foto). Trofeo "Unione Regionale Cuochi Abruzzesi", miglior piatto creativo - chef Mario Rabotini. Trofeo "Consorzio Tutela Vini d'Abruzzo", al piatto con il miglior abbinamento vino/cibo - chef Lucio D'Angelo. Trofeo "De Victoriis-Medori", al piatto storico abruzzese - chef Isolina Petrini. Nella sessione degli Istituti alberghieri, hanno vinto: per i primi piatti Antonio Maccallini (L'Aquila), per i secondi piatti Jiri Dvoraku (Giulianova) e per i dolci Paolo Della Valle (Giulianova). Infine, il Trofeo Centerba Toro, è stato assegnato a Francesco D'Alessandro dell'alberghiero dell'Aquila.

Lorenzo Pace





BASILICATA

IL VINO DA MANGIARE

Nell'ambito del Matera Wine Festival, organizzato lo scorso dicembre dal Dipartimento Agricoltura della Regione Basilicata, l'Unione Regionale dei Cuochi Lucani (Urcl) ha organizzato nelle storiche cucine del Palazzo Bernardini un ciclo di brevi workshop di cucina dal titolo "Il vino da mangiare". Protagonisti, i quattro vini Doc della regione: Aglianico del Vulture, Matera, Terre dell'Alta Val D'Agri e Grotтино di Roccanova. Ventidue ricette (dai finger food e antipasti a un'originale sangria lucana...) sono così state raccolte in un ricettario fotografico, edito dall'Urcl e distribuito a tutti i partecipanti. La grande affluenza di pubblico e il tutto esaurito registrato alle 15 lezioni, dimostrano il grande interesse del pubblico per la gastronomia tipica e la cucina abbinata a tutti i contesti di valorizzazione delle produzioni tipiche.

Michele Bruccoli



GALLURA

UN MARE DI SAPORI SULL'ADAMELLO

Una delegazione dell'Associazione Cuochi di Gallura ha realizzato a Ponte di Legno (BS) una cena tipica sarda su richiesta della Società impianti turistici (Sit) di Adamello Ski, nell'ambito di uno "scambio gastronomico" che vede già i cuochi daliginesi proporre i prodotti della Valcamonica all'aeroporto Costa Smeralda di Olbia. Otto cuochi galluresi - Cleto Veclani, Massimo Frigiolini, Nicola Amato, Pierluigi Putzu, Luigi Nicolai, Piero Cancedda, Renato Desini, Giorgi Fulvio - si sono avvicendati nella preparazione della cena a base di prodotti e ricette tipiche isolate presso le cucine della scuola alberghiera di Ponte di Legno. La cena è stata servita a oltre 350 ospiti riuniti per l'occasione nel Palazzetto dello Sport, presenti albergatori, ristoratori e autorità che hanno apprezzato i sapori e i profumi di Sardegna: dalle cozze di Olbia alle sarde in panatura di erbe e agrumi, dalla salamella di pecora al flan di cardi con fonduta di pecorino, dalla tradizionale zuppa gallurese alle dolci seadas al miele di corbezzolo, solo per citare alcune delle ricette. Un successo, che il presidente dell'Associazione Cuochi di Gallura Cleto Veclani così commenta: "Ci ricorderemo della grande ospitalità, cordialità e cortesia che gli amici di Ponte di Legno ci hanno riservato. Grazie di cuore a quanti hanno fatto in modo che una trasferta di lavoro diventasse un momento di festa".

Fernando A. Rossi



PALERMO

GUSTOSO INVITO AL QUIRINALE

Nella foto, il Presidente della Repubblica Giorgio Napolitano al taglio della torta a forma d'Italia nel Palazzo del Quirinale di Roma insieme ai Maestri di cucina Giovanni D'Anna (accanto al Presidente) e Mariano Carbonetti e con gli chef dell'Associazione Cuochi di Palermo Adolfo Ganci e Salvatore Giuliano. Gli chef sono stati invitati insieme alla presidente dell'Ipsoc "P. Borsellino" Benedetta Borini ad organizzare l'11 maggio scorso un buffet tipico siciliano in occasione dei 150 anni dell'Unità d'Italia e in onore del Presidente Napolitano e di altri 400 tra altre personalità politiche e istituzionali.



PER L'ITALIA UNITA, CHEF IN PIAZZA

Nell'ampio programma realizzato dalla Città di Melfi per il 150° dell'Unità d'Italia, dopo momenti solenni, convegni e fanfare, c'è stato anche un momento conviviale con la degustazione di piatti tipici della tradizione gastronomica italiana. Sponsorizzato dal Comune, il team dell'Associazione Cuochi del Vulture è sceso in piazza e ha proposto 20 portate, una per ogni regione, dai Tajarin'n t fasoli ai Cannoli alla Siciliana. Al successo dei piatti si aggiunge quello, altrettanto gustoso, dell'aver visto le nuove generazioni entusiaste ed orgogliose di appartenere alla grande famiglia delle "Berrette bianche". È la prova che l'Associazione sta lavorando bene, con credibilità, trasparenza, sacrificio e umiltà. Un percorso iniziato dal presidente Zazzerini e che prosegue nel segno della continuità dal segretario Palumbo attuale presidente dell'Associazione.



Antonio Zazzerini



TRAPANI

QUATTRO MODI PER DIRE COUS-COUS

L'Associazione dei Cuochi Trapanesi promuove interessanti giornate di formazione per gli allievi cuochi della regione Sicilia.

Grande successo ha riscosso quella dedicata al Cous cous, organizzata il 30 maggio al Centro di cultura gastronomica "Molino Excelsior" di Valderice e con la collaborazione di Paolo Salerno di PsAdvert. I partecipanti hanno potuto conoscere da vicino i diversi modi di preparare il cous cous in territorio Trapanese. Gli chef Paolo Austero, Giuseppe Castiglione, Matteo Giurlanda, Vito Miceli e Peppe Triolo hanno così messo in evidenza le diverse "n'cocciature" della semola che portano a ottenere cous sous di diverse dimensioni: Mazarese (medio), Marsalese (grosso), Ericino (finissimo) e Trapanese (fino). A condire, le differenti preparazioni delle zuppe di pesce del Mediterraneo. Diverse ricette, gusti e lavorazioni che hanno ugualmente dimostrato l'ottima riuscita nel piatto, nel segno della migliore interculturalità.

Mariano Giaconia

CAGLIARI

RACCOLTA FONDI PER L'OSPEDALE



È anche grazie ai cuochi se l'ospedale Brotzu di Cagliari oggi dispone di un nuovo e moderno macchinario per la diagnosi precoce del tumore del seno, il Mammotome. Infatti, è da tre anni che l'Associazione Cuochi di Cagliari - che comprende anche le nuove province di Carbonia-Iglesias e del Medio campidano - collabora con l'associazione Sinergia Femminile nell'ambito dell'annuale Festa nazionale del Cuoco (13 ottobre) per promuovere la raccolta fondi utile all'acquisto della sofisticata macchina. Sono stati così donati 55mila euro, pari a quasi un terzo del costo. Il rimanente è stato coperto grazie alla Fondazione del Banco di Sardegna e alla struttura ospedaliera stessa.

Mino Ortu

FRIULI

ALLIEVI IN GARA PER IL PREMIO "BEPPINO D'OLIVO"

Si è svolto il primo Concorso per allievi delle scuole alberghiere della provincia di Udine, intitolato al compianto Beppino d'Olivo, Maestro di cucina della F.I.C. e benemerito professionista. Dopo la prima selezione, avvenuta nelle scuole, quattro allievi finalisti si sono sfidati presso il ristorante Picaron di San Daniele: Nicola Barbetta (IAL di Magnano in Riviera), Federico Di Giusto ("Stringher" di Udine), Lorenzo Duca (Civiform di Cividale del Friuli) e Gianluca Mariolini ("Linussio" di Tolmezzo). I piatti in concorso sono stati giudicati per la loro capacità di rappresentare il territorio d'origine dei prodotti locali. I giurati, coordinati da Claudio Turrin, hanno premiato Lorenzo Duca (nella foto), che oltre a ricevere come tutti i partecipanti premi di aziende e dalla Camera di Commercio di Udine, ha ottenuto anche uno stage di tre mesi in un ristorante "stellato" italiano. Al secondo posto, Gianluca Mariolini e gli altri concorrenti a pari merito. Il presidente dell'Associazione Cuochi di Udine, Silvio Di Giusto, si è detto soddisfatto dell'evento che insieme alla famiglia d'Olivo auspica possa entusiasmare di nuovo con la seconda edizione.

Germano Pontoni



PALERMO

IL "NUOVO" CULINARY TEAM PALERMO

Due giorni di gare di cucina, esposizioni, laboratori e mostre si sono svolte nei locali dell'Ipsar "P. Piazza" di Palermo. Tra le competizioni, quelle per entrare a far parte delle squadre Senior, Junior e Decoratori del Culinary Team Pa-

lermo. A tenerne alto l'onore per i prossimi quattro anni saranno gli chef: G. Asta, A. Cammarata, D. Di Bella, S. Di Salvo, A. Ganci, S. Patti, F. Potenzano, D. Prestigiacomio, M. Puccio, S. N. Scalora. A comporre il Culinary Junior Team, i junior chef: G. Abbate, M. R. Battaglia, M. S. Bordonaro, A. Caputo, A. M. Caruso, S. Cutrone, E. Glorioso, G. Lapi, G. Longo, S. Belgout, F. Scarpinato, I. Semilia, G. Speciale, A. Bondi. Inoltre, si sono svolte due gare per allievi cuochi, organizzate dall'Istituto "P. Piazza": una interna alla scuola e una aperta anche agli altri istituti sul tema dei prodotti del territorio. I vincitori: G. Morici e G. Salerno dell'Ipsar "P. Piazza", seguiti da B. La Corte dell'Ipsar "F. P. Cascino" e L. Coccia della Scuola Alberghiera Mediterranea - Centro Elis.



Ospite d'onore è stato il Maestro di Cucina Fabio Tacchella (a sinistra nella foto), che ha organizzato un importante corso di formazione per i docenti e allievi dal titolo "La tecnologia e l'innovazione a servizio del prodotto di territorio". Il Pastry Chef Giuseppe Guadalupo ha invece tenuto una lezione sul Cioccolato, mentre lo chef Nico Scalora ha dato spazio alla cucina artistica con sculture di ortaggi. L'evento si è concluso con la cena di gala preparata dal Culinary Team Palermo, che ha proposto in anteprima il menu delle prossime competizioni.

UN PIATTO PER L'ITALIA

È iniziato da Pescara, presso il ristorante Emozioni d'Abruzzo di Collecervino, il concorso gastronomico nazionale "Un piatto per l'Italia", per festeggiare i 150 anni dell'Unità. E proseguirà fino a dicembre in Belgio, Francia, Germania, Polonia, Svizzera, Canada, Stati Uniti e Brasile. Ideata da Selezione Italia e dal ristoratore Dino Pavone, la competizione è stata organizzata dall'Associazione dei Cuochi Pescara e ha visto partecipare 18 cuochi i cui piatti sono stati valutati da una giuria di professionisti, presieduta da M. D'Alessio e composta da L. Chiavaroli, A. Di Felice, N. Di Garbo, A. Fantini, L. Giacomucci e R. Saturni. Nella categoria "primi piatti" hanno vinto Stefano Miani e Tonino D'Intinosante di Alanno (PE), nella categoria "secondi piatti" lo chef Pasquale Giardini di Roccamorice (PE) e in quella dei dolci lo chef Oscar Scarano di Triveneto (CB) con "Tricolore al cioccolato e gianduia con composta di arance, cipolle e rosmarino" (nella foto). Il trofeo dell'Unione Cuochi Abruzzesi per il piatto innovativo è stato vinto dallo chef Alessandro Noviello di Città S. Angelo (PE). Il trofeo "Centerba Toro" è andato allo chef Giocchino Vaccaro di Casavatore (NA).

PESCARA

Lorenzo Pace

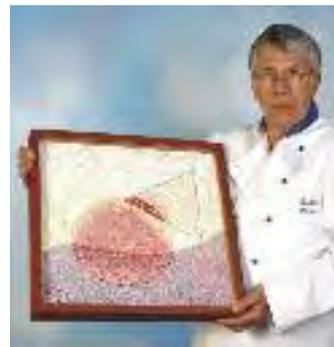


È stato in concorso alle Olimpiadi Mondiali di Erfurt nel 2008 e fu ritenuto dai giudici internazionali opera unica al mondo. Recentemente realizzato un quadro commestibile fatto alla maniera del Seminario Veneziano.

CUCINA ARTISTICA

MOSAICO DA MANGIARE

Il cuoco, l'architetto e il mosaicista. Tre professioni diverse, ma accomunate dal gusto per il bello da vedere. E così, dalla collaborazione tra lo chef Ennio Furlan, Diana d'Osualdo e Alverio Savoia nascono opere d'arte effimera: gli originalissimi mosaici commestibili, realizzati con tessere fatte di marmellate e composte (nella foto). Uno di questi è stato espo-



ONORE AI CUOCHI
IN CAMPIDOGLIO

Correva il primo secolo dopo Cristo, quando la Roma Imperiale comandava gran parte dell'Europa e del Mediterraneo. In quel secolo visse Marco Gavio Apicio, cuoco e grande conoscitore di alimenti, che per primo creò le ricette di cucina e le tramandò ai posteri mediante i suoi scritti, facendo così della cucina stessa un'arte apprezzata e sostenuta dall'Impero. Contemporaneamente allo sviluppo della cucina, data la necessità di reperire una sempre maggiore quantità di valenti cuochi per soddisfare le necessità dei richiedenti, fu creata la prima corporazione dei cuochi, "Thiasi", odierno collocamento o sindacato, l' "archimagirus" che ne era il responsabile affittava su richiesta intere squadre (brigate) di addetti alle attività culinarie. Stabiliva prezzi e tempi di lavoro curando così gli interessi della categoria. Tutto ciò accadeva nel centro di Roma antistante il foro, dove confluiva il Campo vaccino, "mercato delle carni", il foro olitorio "mercato delle verdure e delle spezie" e Portico d'Ottavia, il "grande mercato del pesce". Su tutto ciò vigilava il Pretorio, che dal Campidoglio ne controllava il lavoro e la qualità dello stesso, corredando questa vigilanza con appositi istituti di



categoria che insistevano proprio sulla piazza principale del Campidoglio, contemporaneamente su questa piazza venivano premiati ed osannati gli artisti più significativi, ai quali veniva cinta la testa con un serto di alloro. La Federazione Italia Cuochi, in occasione del 150° anniversario dell'Unità d'Italia ha voluto che ai soci meritevoli, che avessero raggiunto i 25 anni di professione fosse offerto un palcoscenico storicamente pregevole per essere premiati in Roma Capitale. Così, a 2mila anni di distanza, il 28 marzo 2011 in Campidoglio, sono stati premiati e festeggiati i cuochi che hanno espletato la loro professione per ben 25 anni, questa volta non con un serto di alloro, ma con il collare Collegium Cororum che avranno la possibilità di indossare e mostrare in ogni manifestazione culinaria. Questa è Roma, città aperta al mondo e verso il quale mostra il meglio della sua Italianità.

Giuliano Manzi



LIBRI

ITALIA UNITA, ANCHE IN CUCINA!

Centocinquant'anni fa, nel 1861, si affacciava timida nel panorama politico europeo una nuova realtà: lo Stato italiano. Tanti piccoli staterelli si erano finalmente uniti, liberando la penisola dalla presenza austriaca in Lombardia e nelle Tre Venezie. Ma se l'Unità politica d'Italia iniziò 150 anni fa, più recente fu invece quella gastronomica, che si riconduce a un illustre personaggio, Pellegrino Artusi, che raccolse e codificò la cultura gastronomica e numerose ricette della penisola Italiana. Di queste ultime, la gran parte ha carattere casalingo e appartiene alla tradizione regionale locale, ma tutte insieme hanno il valore di una prima raccolta unitaria del "mangiar bene" all'italiana. Per noi cuochi il libro "La Scienza in cucina e l'arte di mangiar bene" è una pietra miliare, una raccolta di ricette scritte con semplicità e sapienza. Un'opera che è stata riconosciuta dai critici come testo che più di tanti altri ha cementato l'unità, e non solo a tavola, riuscendo a creare un codice di identificazione nazionale là dove falirono altre opere letterarie italiane. Ad oggi, l'opera conta 111 edizioni dalla prima del 1891 ed è stata tradotta in tutto il mondo con oltre un milione di copie vendute. Nella ricorrenza del 150° anniversario, a noi "berrette bianche" piace pensare che l'Unità d'Italia sia passata anche dalla Cucina!

Stefano Pepe

Tutto in una mano!

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
La maniglia

Smarty è un prodotto Paper Point. Per informazioni chiamaci allo 0875/250035 oppure visita il sito www.cmbbox.it



TRAPANI

IL GELATO DELLA SALUTE

L'Associazione dei Cuochi di Trapani ha organizzato presso l'Ipssar di Erice un incontro informativo e formativo rivolto agli allievi cuochi della provincia sul tema del "Gelato della salute", che ha messo a fuoco l'impiego di prodotti innovativi capaci di soddisfare le esigenze del gusto e quelle di chi soffre di intolleranze alimentari. Il maestro gelatiere Gaspere Di Salvo ha confezionato i vari gusti di gelato usando basi di frutta fresca e basi di semilavorati. Pro-



dotti senza lattosio e senza glutine, ipoglicemici, senza grassi idrogenati ed eccellenti al palato. E ancora, il maestro ha preparato anche deliziosi sorbetti con aloe vera ed erbe officinali, un gelato "tricolore" in omaggio all'Italia unita, a base di pistacchio, mandorla e fragola (nella foto) e, infine, un abbinamento tra dolce e salato con il "gelato e pilaff". Il presidente dell'Associazione Matteo Giurlanda ha consegnato gli attestati di partecipazione ai ragazzi che hanno partecipato e dimostrato grande interesse all'evento.

Mariano Giaconia

UDINE

RISTORAZIONE E TURISMO IN CARNIA

Studenti e docenti hanno lavorato insieme per organizzare e vivere con consapevolezza una giornata di festa e di riflessione nell'Istituto "J. Linussio" di Tolmezzo (UD). Il 14 aprile si è infatti concluso il lungo iter che ha portato all'intitolazione dei laboratori di sala-bar e cucina al grande cuoco carnico Gianni Cosetti. L'evento è stato preceduto da un intenso lavoro didattico svolto in aula e nei laboratori, volto ad attualizzare l'esperienza di



Cosetti. Lo scopo ultimo non era solo "il taglio del nastro", ma l'avvio di una riflessione sul ruolo che un Istituto con indi-



rizzo servizi per la ristorazione può rivestire nel territorio montano. Questo è il messaggio emerso con chiarezza dalla tavola rotonda svoltasi sul tema "Quale scuola per la Carnia di Gianni Cosetti?", dove si è travalicato il confine enogastronomico, per significare la strada della modernità, la risorsa dell'accoglienza, il possibile sviluppo di un modello di turismo in Carnia. È stato condiviso che non può esservi sviluppo senza un'adeguata formazione professionale e l'Istituto Linussio di Tolmezzo è pronto ad assumersene l'impegno. Tradizione e modernità saranno le linee di indirizzo per il futuro dell'Istituto.

Massimo Gargiulo



MACERATA

LA TAVOLA DELLE ARTI

L'Associazione Cuochi di Macerata ha organiz-

zato in aprile un evento unico, capace di mettere a confronto le arti, dalla gastronomia alla pittura, dalla musica alla poesia. Il Team Cuochi Marche ha, infatti, interpretato alcune tele d'inizio '900 dei pittori Gino Scipione e Mario Mafai, entrambi legati a Macerata. La location era l'Asilo Ricci, dove gli ospiti hanno degustato piatti ispirati alle opere dei due artisti, come l'antipasto che si rifaceva al quadro "I beccaccini" di Scipione (nell'immagine in basso): Trilogia di cacciagione, quaglia arrostita, terrina di fagiano e patè di beccaccia su fondo rosso vino e radicchio marinato. Il primo piatto invece era ispirato al "Cardinale" (Scipione 1930): Maccheroni farciti e gratinati con coda alla vaccinara e pecorino romano composto da un'architettura di rigatoni a forma di Colosseo, farciti dalla tipica coda alla vaccinara, e conditi con sugo rosso e pecorino romano. Il servizio è stato affidato agli allievi dell'Ipssart di Cingoli e la degustazione è stata valorizzata dagli abbinamenti con i vini di Balisario, a cura dell'Ais. Ad accompagnare i piatti, le musiche dell'epoca ("Casa mia", "Nannì-Nannì" ...). Un'iniziativa di successo, grazie al sostegno della CCIAA di Macerata e che ha visto i cuochi-artisti omaggiati con un calice in vetro decorato con metallo e pietre preziose da parte della vicesindaco Irene Manzi, che fin da subito ha garantito il patrocinio all'evento.



Luca Fattori

BASILICATA

FUTURI CHEF IN CONCORSO

È lo "chef" dell'Istituto alberghiero di Matera, Giuseppe Di Pede, vincitore della medaglia d'oro al Concorso "I prodotti tipici della Basilicata in cucina", il nuovo ambasciatore della cucina lucana. Il giovane si è imposto sui secondi classificati Marco Mancini di Melfi e Francesco Lo Russo di Potenza e, terzo, Stefano Biagio D'Aguanno di Maratea. La manifestazione è stata organizzata dall'Unione Regionale dei Cuochi Lucani



della FIC, in collaborazione con l'Ipssar di Matera, allo scopo di valorizzare i prodotti tipici lucani nella cucina moderna e promuovere il territorio. La prova, della durata di tre ore, ha visto la competizione ai fornelli di quattro ragazzi delle quinte classi, che hanno preparato un

piatto a base di uno dei prodotti tipici della Basilicata. Di Pede ha vinto con il piatto "Baccalà confit su zoccolo di scarola riccia saltata con uva passa e oliva majatica di Ferrandina Dop, bricciole di peperone crusco di Senise Igp, aglio al cartoccio e salsa al pane di Matera Igp".

Michelangelo Ferrara

AREZZO

UN PREMIO AI GRANDI DELL'ENOGASTRONOMIA

La città di Arezzo premia e valorizza i suoi "figli" più illustri nel settore dell'enogastronomia. Allievi delle scuole alberghiere, cuochi di fama e imprenditori a raccolta nella splendida cornice della Sala dei Grandi. Il premio Tarlati ha radunato così personalità come Filippo La Mantia, Anna Moroni, Paolo Caldana presidente FIC, Claudio Sottili, per citare solo alcuni nella lunga lista dei premiati. Un momento speciale è stato il conferimento del Premio Nazionale Boscovivo, consegnato da Alfredo Landucci - patron dell'azienda leader nel settore dei tartufi e delle specialità alimentari aretine e toscane - a Massimo e Roberto Lodovichi della Lodovichi Ristorazione di Monte San Savino. "Questi chef aretini furono scelti da me nel lontano '92 in occasione del primo convegno Boscovivo - ha ricordato Landucci - per interpretare piatti locali con i nostri prodotti. Allora giovani nella professione, oggi possono essere annoverati tra i portabandiera di Arezzo nel mondo". La cerimonia si è svolta in gennaio, durante la cena di gala offerta dall'Associazione Cuochi di Arezzo.



VISSANI: il sugo si fa ripieno

Tre nuove "Divine Creazioni"

Surgital, prima azienda italiana nella produzione di pasta fresca surgelata, consolida la collaborazione con Gianfranco Vissani e presenta tre nuove "Divine Creazioni", la linea di pasta surgelata che unisce il gusto della tradizione al piacere di rinnovarla.

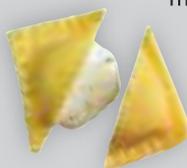


I Carbonari, Gli Amatriciani e I Caciopepe rovesciano il concetto di pasta ripiena, con un'idea tanto semplice quanto geniale: il sugo si fa ripieno e il gusto esplode. Una sfoglia

molto sottile, capace di contenere un ripieno sorprendentemente liquido, che una volta nel palato provoca un'esplosione di gusto sorprendente. Un nuovo formato non più grande di un boccone per essere gustato intero, un pezzo diverso dall'altro, come vuole la pasta artigianale e nel cuore la grande tradizione dei sughi italiani. Gli ingredienti per i ripieni sono stati indicati direttamente da Vissani: dal Pecorino di Corsignano per I Carbonari, ai filetti di polpa di datterini per Gli Amatriciani, al Pecorino Vera Pecora per I Caciopepe. Per tutti e tre i prodotti è stato utilizzato il sale di Cervia (Ra).



Le Divine Creazioni. Nate cinque anni fa, sono una linea di pasta surgelata dedicata agli chef e ai ristoratori che sanno riconoscere e apprezzare i sapori autentici della migliore tradizione italiana. La particolarità sta nella lavorazione della pasta, che simula la lavorazione manuale e che impiega almeno otto uova per ogni chilo di farina, ottenendo così una particolare ricchezza di gusto unita a una grande intensità di colore. Gli ingredienti per i ripieni sono in gran parte scelti nei luoghi di produzione DOP. Le Divine Creazioni presentano tutte le caratteristiche della pasta fatta a mano sia nell'aspetto che nelle qualità organolettiche e offrono gli innegabili vantaggi della surgelazione, tecnica in grado di mantenere intatta la qualità originale del prodotto.





Continua il successo del Ricettario Laboratorio Tortellini

realizzato con il contributo di alta professionalità della Federazione Italiana Cuochi

Paccheri ai frutti di mare con pomodoro fresco

440 g di Paccheri, 300 g di pomodoro fresco, 200 g di code di gambero, 30 g di prezzemolo, 300 g di calamari, 4 cucchiaini di olio extravergine di oliva, peperoncino, 1 dl di vino bianco, 300 g di cozze nere, 50 g di pangrattato, 1 spicchio di aglio.

Spazzolate con cura le cozze sotto l'acqua per eliminare le eventuali barbette, quindi lavatele e mettetele da parte. Mondate i calamari sotto l'acqua corrente, asciugateli e tagliateli a pezzi grossi, quindi lavate ed asciugate anche le code di gambero. Scaldate l'olio in una casseruola e fate rosolare i calamari per almeno 5 minuti, bagnandoli con il vino bianco. Quindi salate, coprite con un coperchio e lasciate cuocere a fiamma bassa per almeno 10 minuti. Passati i 10 minuti, unite nella casseruola le code di gambero e fate cuocere il tutto per 5 minuti, quindi aggiungete le cozze e lasciate cuocere per altri 5 minuti. Aggiungete il pomodoro fresco tagliato a cubetti e lasciate cuocere per circa 5 minuti. Fate cuocere i Paccheri in abbondante acqua bollente salata e conditeli con il sugo di mare che avete preparato. Nel frattempo fate scaldare due cucchiaini d'olio in un tegame e fate imbiondire l'aglio tritato finemente. Aggiungete quindi il pangrattato ed il peperoncino, mescolando il tutto per bene. Mettete i Paccheri nel piatto da portata e cospargeteli con il pangrattato aromatizzato al peperoncino e aglio e con una spruzzata di prezzemolo tritato.

Chef Surgital



INFORMAZIONI SUL PRODOTTO
 Tempo di cottura: 5 minuti da che l'acqua riprende il bollore. Resa dopo la cottura: +35%. Porzioni per cartone (1,5 Kg): 14



Lunette mandorle e broccoli su passatina di topinambur, ragù di triglie e pesto di pomodori secchi

560 g di Lunette mandorle e broccoli, 300 g di topinambur, 1 cipollotto, 12 filetti di triglie, 200 g di pomodori secchi, 30 g di Parmigiano Reggiano, 1 spicchio d'aglio, olio extra vergine d'oliva, 8 foglie piccole di basilico, 1/2 l di brodo vegetale, prezzemolo fresco tritato, 2 bucce di pomodori maturi, 4 ciuffi di basilico, sale.

Pulite e cuocete i topinambur con il cipollotto e il brodo vegetale. A cottura ultimata passate e aggiungete il Parmigiano Reggiano. Cuocete le triglie tagliate a filettini con olio, aglio e 4 foglie di basilico per pochi minuti. A parte preparate il pesto mettendo nel mixer i pomodori secchi, l'olio e l'altra metà delle foglie di basilico. Cuocete le Lunette mandorle e broccoli in abbondante acqua bollente salata e colatele. Assemblate il piatto mettendo a specchio la vellutata di topinambur, le triglie a filetti nel centro e, disposte a corona, le Lunette mandorle e broccoli, leggermente condite con olio extravergine di oliva a crudo. La guarnizione sarà creata con un ciuffo di basilico fritto e alcuni petali di pomodori essiccati ottenuti cuocendo in forno a 130° C per 50 minuti le bucce di pomodori maturi condite con sale. Completerà infine il piatto il prezzemolo fresco tritato.

Chef Primiano Parigino / Ass. Cuochi di Foggia-Gargano

INFORMAZIONI SUL PRODOTTO
 Tempo di cottura: 5-6 minuti da che l'acqua riprende il bollore. Resa dopo la cottura: 20%
 Porzioni per cartone (3 kg): 21

SUGGERIMENTI E CONSIGLI
 Le Lunette mandorle e broccoli si abbinano a tutti gli ingredienti classici della cucina mediterranea.

We go fast with nobody.
BUT TOGETHER
WE GO FAR



see page 5
for the Italian text

by **Paolo Caldana**
President of FIC

Dear Members,

On the occasion of the renewal of the appointments and new nominations to the institutional bodies of the Federation, I think it is a good time to listen, in the space dedicated to the editorial, to what some of our representatives have to say so that they can speak to you directly, expressing their thoughts, suggestions and hopes for the new positions.

Vittorio Stellini
vice President Northern Italy Area
and head of the Job World Department

Dear colleagues,

as you already know, I put myself at the disposal of our FIC with the wish to take part in this new project which President Caldano has set for this 2011-2014 mandate. It is an ambitious and demanding project, but this is the right time to put it into practice because the world around us is moving fast and we want to experience it and be a part of it.

On 30th May last I attended my first Committee meeting. I got to know my travel companions better and I had the pleasant impression of a large family that wants to do many things, to grow and to look towards the future, but with its head turned towards the problems of our members, and how to solve them and transmit the experience, which comes from the management group, to others. I saw that collaboration was established as the premise for every project. It was established that communication must be shared with the Departments and the Management. This open-mindedness, this trust which must take the lead, will certainly be a reason for growth, knowledge and awareness for the whole Committee and consequently for all its members.

In the previous mandate I wasn't very familiar with the Committee but I paid great attention at the National Councils and Meetings. What I noticed was that it governed with "common sense" and I liked this because it meant that it wanted to talk and not to be arrogant. Now I am convinced that it will be like this again.

The next four years will be demanding but stimulating. I have been given the Job World Department, a complicated and diversified topic. I will try to develop it above all with your contribution. The guidelines along which I will move are: professionalism, training and updating.

Professionalism: personal experiences to be shared or updated.

Updating: without which we cannot remain in contact with the development of our work. This is why FIC is moving with various ventures including a program of courses with the Ateneo della Cucina Italiana.

Training: training programs for the profession and its management bodies, at national, regional and provincial level.

I would also like to highlight the aspect of "The Code of Ethics of the Chef" (anyone not in possession of it, can ask me for it), which the vice president Giacomo Giancaspro has already introduced to members. It is a code to which we haven't given the right importance and I am convinced that it is the basis of the development of the image of the Chef and the only way to communicate with the Institutions and to pursue projects like that of setting up our own Professional Register.

For all of this I would like first of all to thank my colleagues, friends and travel companies of the Province of Novara and VCO from where I come and with whom I collaborate, because they have always supported and helped me in a professional, valid and collaborative way. I thank president Caldana for his confidence in me and for this possibility of working with all of you in a positive and certainly constructive way. My most sincere wishes for happiness and success in your work.

Ivanna Barbieri
vice president Central Italy Area and head of the Commission
for the Protection of Traditional Cooking

Dear members,

I would like to share some thoughts with you: Bressanone, Massarosa, Vignola, Bronte, Bracciano... are municipalities with about 20 thousand inhabitants. That means the same number as us! Have you ever given any thought to this? Perhaps we don't always realise our potentials and capacity. The work we must do must be shared in confirmation but also in constructive criticism and each of us is indispensable with our small or large contribution because together we are a great force and we must realise this! The Federation is each of us who every day works for the image of a profession which is very important for Italy from the economic, cultural and historic point of view. I would like to sincerely thank president Caldana for the confidence he has shown in me by giving me such an important position as vice president of the Central Italy Area. I shall dedicate myself and my know-how to help achieve the targets which the president has set and which are shared by myself and by all the members of the Committee. I wish you all success in your work and a close collaboration which is satisfying and interesting for everyone, useful for members and valuable for the profession of chef.

Giacomo Giancaspro
vice president Southern Italy Area
and Head of the Technical Professional Department

Dear colleagues,

In thanking president Caldana once again for his renewed confidence in me as vice president of Southern Italy for the 2011-2014 mandate, I would like to thank you for the support you have always given me. At this time, my first thought goes to how many of us in recent years have dedicated so much time and energy in filling the positions within the Association, and in particular to those who have accompanied me in filling institutional roles of national representation to the best of their ability. Today the main objective is the Member, and we shall do everything possible for the good of our members. In this new experience I am about to have in continuity with that already done in the past, absolute priority will be given to social values and to the cultural and professional dignity of the chef. I strongly invite you to continue to work hard, reminding you that the Italian Federation of Chefs is strong if the personal commitment of each of us is strong in the individual regional and local situations. Thanks again and success to you all in your work.

Salvatore Bruno
General Secretary of F.I.C.

Very often Category Associations are seen as corporations in which people who practice the same profession join together to achieve aims in support and protection of specific interests. This is true without a doubt, but it is equally correct to emphasise that it is the job and passion for the profession which brings so many people together. So, beyond simple personal affinities, common interests or friendships, it is a certain type of activity which forms the main nucleus and the very reason we stay together. It is this job, then, which must be protected first of all and above any other form of relationship. This fine profession in fact is the carrier of a "sense" and a way of "feeling" which we have chosen to support, pursue and "share". A "sense", I was saying, more important than the individuals who practice it professionally, because it truly represents the value and the very tradition against which each of us must measure our strengths and our actions every day. Thank you all sincerely for your confidence in me.

Pietro Montone
Department Head FIC Communications

Dear Colleagues,

Our magazine "Il Cuoco" will soon be celebrating its three hundredth edition and it is with pride that, in my capacity of Head of Communications, I present some new features: more modern, lively, legible graphics and shorter articles and useful information for those working in our catering sector. Information today travels fast. Experiences, news and events can be shared and communicated in real time. And this is what our Federation is also about to do, with the development of its web site and the most efficient IT tools to improve communications both internally towards our own members and externally, towards companies and institutions.



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

Science AMONG THE STOVES



see page 28
for the italian text

by **Eugenio Medagliani**

In the famous engraving *Melancholia I* of the Flemish painter Pieter Bruegel the Old (XVI century), many instruments from the alchemist's laboratory would not have looked out of place in a kitchen. We cannot deny that the practice of alchemy, the forebear of chemistry, had close links with cooking. Starting from the tools and utensils: stills, boilers, mortars, pestles, spoons, ladles, knives, forks, crucibles and ovens and also the sand-glass for measuring cooking times.

All is accompanied by the presence of the brazier, the fire which melts, dilutes, liquefies, amalgamates or separates the elements until the required product can be collected from the bottom of the container. The space occupied by the extremes of the alchemist and the chemist are therefore the operating space of the chef.

In a wider sense, this space could be defined as the space between art and science. Art allows the expression of the creative freedom of the gesture and the imagination, while science, through the combination of food materials and the exact measurement of times and quantities, allows the results to be repeated. Art allows freedom of choices, while science guarantees the universality of results.

The work of the chef is to remove the culinary world from approximation and to tackle cooking from various points of view. There is the reason of the body, for which we try to pursue a physical pleasure never separated from moderation, hygiene and the pursuit of health. Then there is the reason of food which in its combinations of raw materials, finds the essence of flavours. Finally, there is the reason of technique, which in indications on how to work expresses consistency of working in an appropriate way. Food material, man, technique are also the players of the practice of cooking. So, the attempt to bring about a scientific approach to cooking consists in organising the links between these terms leaving as little as possible to chance.

SCIENCE IN THE KITCHEN

In the technique of cooking the scientific approach is achieved first of all by controlling the flame and consequently the concept of heat as a quantity which could be regulated. The most substantial changes which have characterised the path of cooking containers took place under two aspects: materials and shape. From earthenware, man progressed to copper, bronze, iron, cast iron, aluminium, enamelled iron, stainless steel and to other new metal and ceramic products, according above all to certain simple or layered metals or particular alloys, within the various technological periods.

Unfortunately many modern designers operate with great diligence in displaying creativity, often forgetting the destination of their products. Centuries ago, the relationship between the chef and the producer of the tools was immediate. The blacksmith, coppersmith, and boilermaker all had their workshops in the same village or even in the same courtyard of the palace or the home of the noble man in whose kitchens the cook worked. And so it was the cook himself who suggested the materials, shapes and sizes of the pots and pans and the tools most suitable for carrying out the various jobs in the kitchen,

My relationship as intermediary between user and producer has often suggested, to intelligent and shrewd industrialists, what type of pans and tools satisfies the increasingly sophisticated needs of chefs.

Some of them, above all the young ones, have for some time been demanding that the dark non-stick materials should be replaced with another clear coating, thanks to which it would be possible to control the clearness, the right cooking point of a butter, of a sauce or a cream and

of many other sweet and savoury preparations.

This is just what has happened with a light, really non-stick coating, specially designed for the professional world. The fundamental characteristic of this product is that it possesses some incomparable advantages: a highly non-stick property, very high thermal stability, great scratch resistance, it remains totally the same over time and it can be washed in the dishwasher.

SHAPES AND MATERIALS IN EVOLUTION

This progress was possible thanks to research into the concentration of the heat source. In fact, at the beginning of the Nineteenth century, the open fire in the fireplace, which was the only source of heat for centuries, began to be replaced by cast iron coal stoves, which would be replaced towards the end of the century by gas cookers, joined in 1930 by electric stoves.

The capacity to channel and use heat is the typical evolution of cooking due no longer to artisan ability, but to the laws of physics. The scientist Benjamin Thompson, Count of Rumford (1753-1814), designed between 1790 and 1795 stoves and cookers which were the forebears of the modern kitchen. In the Nineteenth century various models of cast iron stoves, running on coal, were designed, but it was with the advent of the gas stove that the object of producing and controlling heat developed from tool to machine.

Unlike coal stoves, thanks to the flame controlling mechanisms, the gas cooker became a machine which made it possible to obtain a stable intensity of flame. Later the electric cooker marked the division between heat and flame, since it became possible to produce heat without using fire.

In the last centuries cooking foods was very approximate, since variation of the flame which increased when it was fed but then tended to decrease rapidly, causing a subsequent change in temperature, did not allow the cooking mode to be controlled or times to be quantified. It was because of this, that at the beginning of the exhibition of his recipes, Artusi advised using "earth saucepans", because "since they were poor conductors of heat, they are to be preferred to iron or copper pans, because it is easier to regulate them with fire". However, later, with recipe no. 324, we can read the following remarks on casseroles: "When I speak of casseroles, I mean those in well-sealed copper. You can say what you like, but copper kept clean, is always to be preferred to iron or earthenware pans, because iron ones become scorching and burn the food; earthenware ones scratch and absorb greases and when used too much give off a stench".

In any case, this uncertainty demonstrates how cooking conditions were not sufficiently standardised and efficient. The configuration of cooking tools remained essentially unchanged until our times, while the experimentation of new materials developed, and for technical or hygiene reasons, saw enamelled iron, then aluminium and after the second world war, stainless steel, take the place of copper. Recently composite materials such as copper-steel which could combine the hygienic quality of stainless steel with the better conduction of copper, have been experimented. Also the need to save energy which surrounds every human activity led to the development of different cooking techniques, such as pressure cooking, to which Artusi already referred.

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, p.za 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 1.000 battute spazi compresi. 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.

Wild herbs WITH A WILD FLAVOUR



see page 34
for the italian text

by **Sergio G. Grasso**
Food anthropologist

The Italian countryside in springtime is dominated by green hills and emerald grass. Pastures and meadows, oak woods and glades, constantly changing but always closely linked to the existence of animals and man. The tongues of sheep and cows embrace and rip threads of grass and shoots the virtues of which will soon be found in cheese, but the hands of man are just as ingenuous. At the first sign of spring a myriad of greens appear on our doorstep, sneak into our vegetable patches and worm their way among the turf of the fields or hide in dark woods. They are the spices of the poor, the condiment of need: basil, rosemary, sage, thyme, calamint, marjoram, wild fennel, parsley....

Some are so loved by home kitchens that they are proudly displayed on window-sills also for ornamental purposes. More segregated, on the banks of streams, among the rows of vines and country roads, the "good herbs" also sprout like dandelions, plantain, purslane, nettles and catchfly. Man has made this green casket – spontaneous son of the earth, light and water – his treasure from the time he came down from the trees where he never returned again. It couldn't be otherwise. How can one be indifferent before the infinite shades of green spattered with white, yellow and violet flowers? Shapes, scents, colours and fragrances which seem to be born to tickle the nose, delight the sight and to allure the palate. The genus "Homo" took at least one and a half million years to learn how to choose "good" herbs from "bad" ones and it is a fact that more than just a few of our forefathers lost their lives from chewing the leaves of hemlock and deadly nightshade, whitethorn, azalea, anemone and lily. But as Aristotle (a pupil of Socrates who knew something about hemlock....) said "it is experience that helps the advance of knowledge"! Still today, the WHO (World Health Organisation) believe that at least 25 thousand people die a year in Europe from eating toxic herbs, without taking into account poisoning from mushrooms and the dangerous interactions of many natural principles of plants with medicines.

To go hunting for herbs is an extraordinary pastime which stimulates the curiosity, helps people to live in close contact with nature and gives great satisfaction both from the health and the gastronomic point of view. But you can't just play at picking herbs especially if you want to serve them up at table with irresponsible foolhardiness. There are many good courses and an infinity of publications (some excellent) which help you recognise and pick, edible wild, aromatic, therapeutic and medicinal herbs. There are endless web sites on Internet dedicated to this topic, but the "web" is the domain of everyone, even of the ignorant, a premise of freedom which, however, does not offer any scientific guarantee, especially if the sources behind the information is not mentioned.

Personally, over the years, I have learned the rudiments of the art thanks to "lessons in the field" which I began as a child with my grandfather and which I polished with time with the help of my friends who worked in the botanical, forestry, phytotherapeutical fields and chefs, but above all farmers who live in close contact with the earth day after day, who depend on it and who speak a universal language with it. I am not an expert but I am always going off to pick herbs and only with very clear ideas, seeking only those which I need to pick on that particular day: yesterday it was wild asparagus for an omelette, Saturday, calamint for artichokes and tomorrow I will go looking for hops for a risotto with friends.

"GOOD" WILD HERBS

ACACIA (*Robinia pseudoacacia*)

This is a vegetable pulse imported from America at the beginning of the Seventeenth century which has become part of our local flora. It flowers in scented bunches in June and July along river banks) and its flowers are visited by bees, which produce a clear, delicate honey. The flowers are used for sweet or savoury fritters.

BLADDER CAMPION (*Silene vulgaris*)

Bladder campion flowers in meadows have the shape of a rounded bell with small white petals like plump lambs. Its leaves are picked in the spring, before they flower. Tender and fleshy, the fresh shoots are delicious even for the most sophisticated palates. Boiled, they can be added to dishes to make croquettes and omelettes.

BRAMBLE (*Rubus fruticosus*)

Between August and September the bramble gives us its wonderful fruit: blackberries. But, while waiting to make jams and to gorge ourselves, the young shoots can be picked in the spring when they are treated like asparagus. They can be boiled in water (but better if steamed) and are dressed with oil, lemon juice, salt and pepper. Excellent in an omelette, perhaps sprinkled with just a little red wine vinegar.

BURDOCK (*Arctium minus*)

Its hooked "ears" stick to clothes, dogs' fur and girls' hair. The root of the young plants is delicious boiled and dressed. After removing the ears, the young stalks can be scraped and boiled in water, fried in a batter or sautéed with oil, Pecorino and cheese.

BURNET (*Sanguisorba officinalis*)

Its name means "that it stops the blood" and it is an ancient anti-haemorrhagic remedy. It flowers vigorously in dry places, in meadows and at the side of roads, producing flowers without petals in red-brown groups. The leaves in springtime have a slight taste of cucumber and are diuretic and refreshing. They are used to flavour salads, soups, cooked vegetables and soft cheeses.

CALAMINT (*Nepeta mussinii*)

A must on porcini mushrooms, it has the advantage of making food digestible and tender, indispensable on artichokes "alla romana". In spring it produces lavender blue flowers and both the leaves and the shoots can be preserved dry. It combines well with fish dishes and tripe, in the recipes of Lazio and Abruzzo. Calamint, like mint, is an excellent aid to digestion.

CHICKWEED (*Stellaria media*)

Frequent in vegetable gardens and in fields, it does not scorn the stones of old farm houses. Picked between April and May, it is used raw in mixed salads together with wild chicory. Cooked, it should be fried with oil and bacon fat but it a sublime ingredient of omelettes.

CHICORY (*Cichorium intybus*)

In spring, before it is covered in blue flowers, its bitter leaves are picked to be boiled and then fried in oil and garlic. The most tender leaves can be eaten raw and give an aromatic touch to the best salads. A tisane made from its roots is used to treat loss of appetite and constipation and its leaves are recommended for people suffering from hypertension.

DANDELION (*Taraxacum officinale*)

This flowers in springtime with beautiful yellow flowers which change into a feathery ball. Once upon a time their roots were used as a coffee surrogate and its buds were pickled. It is used in salads or as a cooked vegetable, with a pleasant bitter flavour.

ELDERBERRY (*Sambucus nigra*)

Elderberry trees are often found along shady river banks or near abandoned farm buildings. Its very white umbrella-shaped leaves can be coated in batter and fried in good oil to make irresistible fritters to be coated in sugar while still hot. The ripe fruit is used in jams. Years ago it was used to colour the wines of the Chianti region during economically difficult years.

FIDDLE DOCK (*Petasites hybridus*)

Country people prefer the one that grows in the shade of trees along rivers and streams. The tender, gentle shoots are excellent in vegetable and bread soups.

GROUND IVY (*Glechoma hederacea*)

This grows in the summer at the bottom of tree-trunks and on slopes. Tisanes are made from it with milk and honey to treat coughs and catarrh. The most tender leaves are used in mixed vegetable or bread soups.

LAMPASCIONE (*Muscari comosum*)

A close relative of the lily, it is easy to find on the edges of meadows and roads, especially in late spring when it produces blue flowers. In Puglia and Calabria it is grown above all for its bulb. At the foot of the Veneto mountains it is only picked in its wild state to be boiled and then used to make omelettes or vegetable soups.

MELISSA (*Melissa officinalis*)

Looking at it, it can be mistaken for nettles but it gives off a delightful scent of lemons. It grows near hedges or in the shade of walls. It is picked in May and June to be made into tisanes for headaches or to make an excellent digestive steeping it in white wine. Added uncooked to salads (it becomes bitter when it is cooked), it adds flavour and makes them more digestible.

MINT (*Mentha piperita*)

Mint is an excellent digestive infused in white wine or hot water. Its very intense flavour advises moderation in cooking where calamint is preferred to it. It is used, however, to give freshness to salads or in the preparation of aromatic sauces.

NETTLE (*Urtica dioica*)

This is a plant with which man has always had a love-hate relationship. The lightest and most tender leaves do not sting. They are flavoursome and very rich in chlorophyll. The darker leaves can also be used as long as they are handled with gloves: their stinging properties are lost when they are boiled. Excellent in mixed greens fried up in a pan, in omelettes, as a stuffing for "vegetable" quiches and ravioli (instead of spinach). They are also used in soups with broth and Pecorino cheese, flans, pies and tarts.

OLD MAN'S BEARD (*Clematis vitalba*)

This is a liana from our woods, which often hangs from the highest foliage. In springtime it produces new shoots which are cooked boiled in plenty of salted water before using them for an omelette with eggs and cheese. They are delicious lightly blanched and sautéed in a pan with oil and garlic.

PLANTAIN (*Plantago major*)

This grows nearly everywhere, along alleyways, in meadows and above all in well-trodden earth. It has a considerable astringent and cicatrising power. The apical leaves are eaten in salads but can be used in many mixed soups.

POPPY (*Papaver rhoeas*)

Fields red with poppies are often seen from April to June, when the days get longer and the sun shines more often. The young plant (corn poppy) is picked when it has the shape of a small rose with its leaves almost sticking to the ground and can be eaten raw in salads, fried in butter and garlic or added to vegetable soups.

PURSLANE (*Portulaca oleracea*)

This is found in the summer in well-drained ground or as a weed in gardens. It has fleshy leaves and stalks and is eaten in a salad with other herbs, in vegetable minestrone or boiled and sautéed in a pan with oil and butter. In the Sixteenth century it was used in Rome to make panzanella enriching left-over bread.

RAMPION (*Campanula rapunculus*)

It flowers in the summer in woods and meadows. It has a tall thin stalk more than half a metre high on which light blue bells grow. Before the flowers appear in the spring, it is full of green leaves, with a strong white root which is used as a splendid ingredient in the best field salads.

RED VALERIAN (*Centranthus ruber*)

This is a weed which is plentiful in summertime in dry and shady places, between the cracks in walls and on rocks. It differs from its cousin (a powerful sedative) in that its bunches of flowers are red rather than white. The tender, tasty leaves are a complement to rich mixed salads.

SHEPHERD'S PURSE (*Capsella bursa pastoris*)

This is a weed in fields and orchards which has the reputation of healing bleeding gums. It has small white flowers, and heart-shaped fruit which

remind us of old shepherds' purses. In cooking it is used in spring salads and in soups to which it gives a strong cabbage flavour.

SOW THISTLE (*Sonchus asper*)

A relation of the lettuce it is an indispensable ingredient for an exquisite field salad. To avoid stinging your mouth it is important to choose the most tender plants. It is picked in spring in uncultivated fields and meadows. It was believed to stimulate the production of breast milk.

THISTLE (*Carlina acaucalis*)

The silvery stars of its flowers are well-known to shepherds for their property of coagulating milk. Before flowering the closed buds can be picked and after removing the thorny part can be a worthy substitute of artichokes. They are eaten boiled and dressed with oil and lemon or can be fried to make an omelette or cooked au gratin with béchamel.

VITRIOL (*Parietaria officinalis*)

This belongs to the nettle family and it is commonly found among the cracks in old walls (it is not just by coincidence that its Latin name is *Parietaria*). It has good diuretic properties and its leaves and stalks are used for vegetable soups to which they give a dark green colour.

WATER CRESS (*Nasturtium officinale*)

A plant from the same family as the cabbage which prospers in the still waters of streams and ditches. Rich in vitamins, it is excellent as a salad, but can be eaten on its own or with other field greens, after being washed well in water and vinegar.

WILD ASPARAGUS (*Asparagus acutifolius*)

Another member of the lily family, growing in south-facing woods. The shoots (turions) which sprout in the spring, are a veritable delicacy and it is cooked like ordinary asparagus compared with which it has a more decisive and intense flavour. It is eaten boiled in a little water with oil and lemon juice, in omelettes, as a dressing for risottos and egg pasta. Excellent with boiled or fried eggs.

WOOD SORREL (*Oxalis acetosella*)

This is a herb similar to clover, with small white flowers which flower in May-June. It grows in the woods and in cool, shady glades. The sour leaves are used for mixed salads to which they give a pungent, appetising flavour.

A concentration OF VITALITY



see page 40
for the italian text

by **Sara Farnetti** *
Specialist in Internal Medicine
and Functional Nutrition

The ancient texts of Chinese medicine of 5000 B.C. describe shoots as precious remedies because of their anti-inflammatory and restorative properties, recommended in the treatment of deficiencies. In fact, shoots are a vital source of enzymes, vitamins and proteins and no food contains such a high concentration of substances useful for the well-being of our organism. The vitality of what we eat is an aspect which is often neglected, so much so that we hear slogans such as "fresh or frozen, it's all the same for me", a pill at the table is preferred instead of fresh vegetables and fruit surrogates and industrial concentrates take the place of fresh foods.

Foods should not only be consumed for their nutritional values, but also on the basis of their functional characteristics, which are just as important. The association, method of preparation and cooking and the

vitality of the food we eat have an effect on how healthy our meals are. The roots of many plants are extremely beneficial since they contain the energy of life. One single seed is capable of giving birth to a plant which, in turn, will be able to generate about 100 seeds. The potential energy of the seed, through the germination process, releases and turns into actual energy, represented by the shoot, which can be eaten raw, without any waste, unlike the seed which needs to be cooked. In a dish there are many roots, which multiply the vitalising information, useful in asthenics, depressed and convalescing individuals, with problems of male infertility, in the elderly who don't have an appetite, in states characterised by vitamin deficiencies and people suffering from deficiency of the immune system. The roots of seeds, in particular, are very digestible and can also be eaten by those suffering from intestinal problems, colitis, chronic gastritis. It is better, on the other hand, to limit the consumption of the roots of pulses and cereals.

Seeds include: alfalfa (or medicago sativa), celery, clover, radish, sunflower, cress, red cabbage, garlic, rocket, mustard, pumpkin seed, linseed, fennel.

Cereals include: rye, wheat, buckwheat, barley, millet, oats and rice.

Pulses include: lentils, beans, peas, chickpeas, soya beans.

Calorie distribution of soya shoots.

Kcal 49

Calories from protein	51%
Calories from lipids	26%
Calories from carbohydrates	23%

These are the shoots the richest in fibres and proteins; while it germinates, soya increases its vitamin A content by 370% in just three days, vitamin C increases seven-fold and vitamins B2 and B3 double.

What happens to the nutritional substances of the grain during germination.

The enzymes become active by changing from proto-enzymes to verifiable enzymes. Mineral salts and trace elements become more easy to assimilate: calcium, phosphorus, zinc, copper, iron, sulphur, magnesium, silicon and boron. After germination, vitamins B1, B2, B3, B6, B12, H, PP, C, E and A increase by 50% up to 300%. The carbohydrates of seeds, such as starch, are partially transformed into maltose, a more easily absorbable and less fermentable sugar, which gives the shoot a sweetish flavour. The proteins are de-composed into amino-acids thanks to the action of the enzymes, making them easier to assimilate. Fats, like proteins, are split into their components: fatty acids and glycerol, giving rise to the formation of glucose and cellulose. The acids of the nucleus, which contain the genetic wealth of every human being, increase considerably with reparative and restorative properties. Shoots also contain anti-cancer substances which act selectively on tumour cells. Exposure to light takes place for the purpose of the germination process and increases its stimulating, metabolic, anti-oxidising chlorophyll.

Shoots on your plate

A recipe which uses shoots should always make the best possible use of them, not only from the point of view of the presentation of the dish, to avoid using them purely as a decorative elements, so that customers do not leave them on their plates. Extra-virgin olive oil must be added to them which allows absorption of the liposoluble vitamins A, E and K contained in the shoots.

The best way to eat shoots is in the morning, on an empty stomach. They can be dressed with tamari or gomasio (Japanese dressings) or even only oil and salt; or add them to any dish avoiding cooking for too long, so as not to destroy their precious nutritional elements.

On the other hand, some pulses must be cooked quickly or blanched to make them suitable to be eaten and to eliminate a toxic substance developed during germination, for example soya beans, peas and chick peas.

Preservation rules

All shoots must be rinsed in plenty of water four or five times before using them. This is an indispensable operation for eliminating the residual products of germination, which can also be toxic. The shoots can be kept in a hermetically sealed glass jar in the fridge and keep for up

to one week, rinsing then every 2-3 days because mildew forms easily.

Shoots IN COOKING



see page 42
for the italian text

by **Alessandro Circiello and Luigi Cremona**
respectively President of FIC Region of Lazio
and food and wine critic.

With the consultancy of **Sara Farnetti** (*)

Alessandro, as a chef you are well aware that shoots are the latest fashion. And yet their use in food goes back to ancient times. Rich in vitamins, fibre, mineral salts and vegetable protein, they are a precious source of nutrition and well-being for our organism. They are a food which, because of their high nutritional value, has been appreciated by the peoples of every age and civilisation who, for example, used them during long sea voyages to prevent the crew from suffering from vitamin deficiencies.

Yes, Luigi. Just think that the Roman soldiers carried leeks in canvass sacks and it was their sweat together with the heat of their bodies that made them germinate.

They had already understood everything! Modern science has confirmed that the "sprouting" process is able to increase the nutrients contained in seeds making shoots a food with a high nutritional value.

However, we must emphasise that when we speak of shoots we refer to the germinated seeds of almost all cereals, vegetables and pulses. It is better not to eat the shoots of solanaceous plants (egg plant, potatoes, peppers and tomatoes), because they contain some anti-nutritional factors and could be toxic.

You know that in order to transform the seed into a shoot only three factors are needed: oxygen, the right temperature and sufficient humidity. When the seed comes into contact with these activators, the proto-enzymes contained inside it change into enzymes which trigger a whole series of biochemical reactions which lead to the formation of the new plant completely identical to the one the seed came from.

So, for example, the proteins break down into amino acids and the lipids separate into glycerol and fatty acids, while the carbohydrates, present in seeds in the form of starches, change into simple sugars. The minerals and trace elements are "chelated", i.e. combined with amino-acids and in this way made more absorbable. Finally, vitamins increase at a staggering rate: up to 100 per cent compared with those of the seed, and up to 1400 per cent compared with those present in the adult plant.

Unfortunately, however, almost any vegetable, at the time it is picked, therefore when it is separated from its lower layer, starts to die, losing its nutritional principles at varying speed. Shoots, on the other hand, because they feed from their own seed, only die when they are eaten, releasing, intact, into our organism, all the beneficial substances they contain.

If we ate a low-fat yogurt for breakfast, containing live milk enzymes (the only live product coming from an animal) enriched 20-30 grams of shoots (the only live vegetable product) of Alfalfa, anti-oxidising Mix or Fennel, we would start our day in a truly healthy way, But also at lunch, the addition of a spicy shoot of Daillon Radish or Sango to a good plate of tomato pasta, would not only increase its flavour considerably but would also help our organism to metabolise the carbohydrates in the pasta better.

Alessandro, let us not forget also that the addition of shoots to dishes makes it possible to considerably reduce salt, without making our food insipid.

Also, with the use of leek shoots, arranged as the base to a serving dish, we can, for example, enrich the flavour and perfume of a tasty steak. The same shoot can also be used to enjoy, at their best, dishes of fish from the Adriatic, which, in turn, can also be dressed with fennel shoots.

All varieties of shoots are ideal in sandwiches, or to dress pizza and bruschettas. In these, above all, leek and garlic shoots are perfect! All shoots must be eaten raw, in other words, still alive and rich in all their nutritional

IL CUOCO INTERNATIONAL

properties. The sole exception are the shoots of pulses, which can be lightly fried, but without reaching high temperatures, to prevent destroying the enzymes as far as possible.

In fact, some examples can be made on the current references that shoots have: Alfalfa or lucerne with a delicate and flavoursome taste, contain nine essential amino acids and a good percentage of vitamin C. They are excellent to garnish any dish and to enrich any salad with nutrients; Omega 3 mix with a basis of linen, sesame and mustard, this mix is rich in Ala, the linoleic alfa acid the precursor of essential Omega 3 fatty acids; the Antioxidising Mix with a basis of clover, lucerne and radishes, contains high percentages of active free anti-radical principles. The leek, the sweet brother of onion shoots, lends itself to a wide range of uses, both as an antiseptic and as a diuretic and depurant; Daikon Radishes and Sango are excellent to add flavour to salads, but also soft cheeses with a delicate flavour.

All these shoots and others too, such as garlic, broccoli, red cabbage, crunchy mix (the vegetarians' steak) because it is a mixture of pulses and cereals, lentils, green peas, are of Italian origin. With the production of shoots in Italy we have achieved some very important objectives if compared with imported ones.

For example, the shoot no longer has to suffer the stress of a journey of more than a thousand kilometres, the cool chain is maintained, the shelf-life (expiry) of shoots increases by a minimum of three or even five days in some cases. The number of varieties produced has increased considerably, the amount of shoots in any single jar is more than 50% without this having the slightest influence on the pockets of the end consumer or, above all, on the cost, which is must lower.

An invitation to chefs: document yourselves, experiment and try to use shoots and micro-plants more often in your cooking, because not only do they give an authentic flavour to your dishes but they are also very

good for our organism!

The NIC

see page 60 for the italian text

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.

The ATENEIO

see page 62 for the italian text

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 re-

GUSTOSÍA
Lo specialista del dessert

**Tradizione e innovazione italiana
per le stelle della cucina.**

Qcode



with
MECS
passion



**Il mondo della ristorazione
ha un nuovo esclusivo protagonista.**

phone: +39 0541 859416 - info@gustosia.com
www.gustosia.com

GUSTOSÍA,
PER DESSERT

BRVNELLI. IL PECORINO DI ROMA.



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

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

Salatura: esclusivamente a secco!

BRVNELLI ancora oggi come secoli fa, secondo la tradizione romana, porta avanti la **salatura a secco**, anziché ad immersione in salamoia. Le forme di Pecorino Romano vengono lavate, massaggiate e

coccolate con sale marino più volte nel corso della stagionatura.

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

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

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

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

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

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

CHI È BRVNELLI?

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

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



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

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



Confezione da 1 kg



dal 1938

www.brunelli.it

Pensavo fosse... UN PINZIMONIO

[invece sono bastoncini di frutta
con gelato al basilico]



LA RICETTA

Tagliare a bastoncino sottili melone, ananas e cocco e inserirli all'interno di un cestino preparato con cioccolato fondente. Porre nel cestino anche una fragola o altri piccoli frutti a piacere. Servire il cestino di pinzimonio accompagnato da una pallina di gelato al basilico. Per ottenere un chilo di gelato, sbattere 150 grammi di tuorlo d'uovo con 250 grammi di zucchero. Mettere a bollire 600 grammi di latte, aggiungerlo al composto d'uovo e zucchero e cuocerlo a bagnomaria fino a portarlo a 82°C. Unirvi 150 grammi di foglie di basilico intere. Lasciare che il composto si raffreddi fino a 50°C e aggiungere 150 grammi di panna fresca al 34% di grasso. Lasciare macerare per 6 ore, filtrare allo chinois e passare nella macchina del gelato.

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



NUOVA COLLEZIONE
GIACCA ITALIA

carine

WWW.CARINE.IT

 **italoottinetti**
alluminio dal 1920



ALLUMINIO
in Cucina
CENTROAL

Compagni di lavoro indispensabili e
indiscussi di chi lega l'estro alla conoscenza
per fare della buona cucina un'arte, dote
fondamentale per il buon nome di qualsiasi
ristorante.

Strumenti Professionali in Alluminio

