

il Cuoco



Magazine
Ufficiale della
Federazione
Italiana Cuochi

N. 300
Luglio/Agosto 2011

I Maestri di Cucina incontrano la WACS

Il gelato nella
ristorazione

I concorsi
dell'autunno



COOKING CHEF

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



Cooking Chef Kenwood: l'evoluzione di un mito.

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

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

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

Da dove vuoi cominciare?

www.kenwoodworld.com

Numero verde 800 198 608

Attrezzature in dotazione



Frusta K



Gancio con spatola



Frusta a filo grosso



Gancio a mezzaluna



Gancio per impastare



Frullatore in acciaio inox



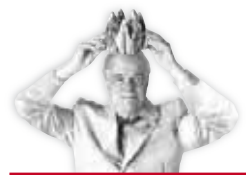
Cestello cottura a vapore



Food processor



KENWOOD
CREATE MORE



EDITORIALE

di **Eugenio Medagliani**
calderaio umanista



for English text
see page 76

La vostra rivista festeggia I 300 NUMERI

Sono passati 35 anni dal mio primo editoriale come direttore responsabile de *Il Cuoco*. Correva il mese di gennaio del 1975 e l'organo ufficiale della Federcuochi raggiungeva il novantesimo numero. Con questo numero di luglio-agosto 2011 il Magazine ufficiale della Federazione Italiana Cuochi arriva alla trecentesima pubblicazione. Un grande traguardo al quale si è pervenuti grazie alla collaborazione dei presidenti, dei segretari generali, degli associati che con i loro interventi hanno dibattuto i molti problemi della categoria, hanno raccontato i successi nazionali ed internazionali delle Unioni regionali, delle Delegazioni estere e delle 124 Associazioni provinciali, hanno evidenziato necessità e soluzioni nel campo dell'alimentazione e della salute, hanno discusso vantaggi e difetti nell'evoluzione e nel passaggio dalla cucina della tradizione alla cucina del futuro.

Ho girato la boa degli ottant'anni e come mio padre Giannino, che per anni fu conosciuto come il *papà dei cuochi*, anch'io ho vissuto e vivo fra strumenti antichi e nuovi che alla cucina recano un contributo essenziale e si prestano agli usi più tradizionali e fantastici, senza

*Un buon cuoco in una bella cucina
è lo spettacolo più civile che può
conciliare con la vita e riappacificare
gli animi, può farci accantonare
angosce e preoccupazioni*

mai dimenticare l'affetto per questa vostra professione faticosa, impegnativa ma... fantastica.

Si potrà dire che il *calderaio umanista* Eugenio Medagliani, per quanto amabile e

in buona dose eccentrico è, dopo tutto, un commerciante che fa né più né meno quel che fanno tanti commercianti. Ebbene se questa affermazione è vera in superficie, è del tutto inadatta nel profondo, vi posso garantire che, come mio padre, sono promotore di quella buona cultura professionale che è la sola in grado di garantire al vasto pubblico una buona e sana cucina. Come continuatore dell'attività paterna, sono certo di essere un compagno di strada tra i più disinteressati, a cui molti cuochi italiani e stranieri del fascinoso mondo

della cucina hanno ricorso e ricorrono più volte con animo fiducioso.

Sono consapevole che un buon cuoco in una bella cucina sia lo spettacolo più civile che può conciliare con la vita, può riappacificare gli animi, può farci accantonare angosce e prevaricazioni.

Grazie a voi amici cuochi e un grazie anche a Chiara Mojana alla quale tutti dobbiamo riconoscenza per l'ottima consulenza editoriale a *Il Cuoco*.





In copertina: i Maestri di Cucina della Fic sulla scalinata del Duomo della città di Amantea (CS), dove si è svolto il raduno nazionale.

IL CUOCO n. 300
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:
Ettore Bocchia, Fabio Buccolini,
Alessandro Circiello, Luigi Cremona,
Antonio Cuomo, Michele D'Agostino,
Sara Farnetti, Sergio G. Grasso, Simone Loi,
Antonio Macri, Caterina Malerba,
Pasquale Maresca, Eugenio Medagliani,
Chiara Mella, Chiara Mojana, Maria Montano,
Cristina Mosca, Sara Papa, Fabrizio Piva,
Alberto Somaschini, Marco Valletta.

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

Traduzioni HISPANIA

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

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

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

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



Associata all'USPI
Unione Stampa Periodica Italiana

In questo

Editoriale

3 "IL CUOCO" FESTEGGIA IL 300° NUMERO

Eventi

6 DAL 1960, LA RIVISTA DEI CUOCHI
10 RIUNIONI DI AREA F.I.C.: IL CALENDARIO
12 LA F.I.C. AD "HOST", FIERA MILANO

Concorsi

14 L'ITALIA TRA PANE E VINO: REGIONI IN GARA
15 FUTURO E TRADIZIONE: LA SFIDA DELLE LADY CHEF
16 GLOBAL CHEF 2012: LE SELEZIONI JUNIOR E SENIOR
18 IV TROFEO DI MONTECATINI (PT)

Se ne parla

22 IL GELATO NON CONOSCE LA CRISI

Focus

24 LA RISTORAZIONE ITALIANA "TIENE"

Saperi & Saperi

26 FRITTATE E OMELETTE

Buono a sapersi

28 RISTORAZIONE BIOLOGICA: LE PROSPETTIVE

Cucina sostenibile

30 IL CUOCO AMICO DELL'AMBIENTE

Il prodotto

32 IL GELATO TRA ITALIA E ORIENTE

Salute nel piatto

34 LE VIRTÙ DEL GELATO

Cucina & Critica

36 IL GELATO NEL MENU

Gelato in cucina

38 LE RICETTE "SALATE": DUE CHEF A CONFRONTO

Professione cuoco

46 TRA RISTORANTE E COMPETIZIONI DI CUCINA

L'arte del pane

50 FATTO IN CASA PER CONQUISTARE I CLIENTI

Nazionale Italiana Cuochi

52 IL MENU TAVOLOZZA PER CAFFÈ PEDROCCHI
54 CHEF A TUTTA... PASTA!

Ateneo della Cucina Italiana

56 ARTE (E MODA) IN CUCINA

Maestri di cucina

60 IL CONVEGNO NAZIONALE AD AMANTEA (CS)
64 IL PROGETTO DI FORMAZIONE "MASTER CHEF"

Il Biologico

66 IL PRIMATO ITALIANO

English text

76
82 Giochi di cucina



numero

LUGLIO/AGOSTO 2011



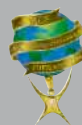
70 La Fic in Italia e nel mondo

NOTIZIE DALLE ASSOCIAZIONI, UNIONI E DELEGAZIONI FIC

Abruzzo
Basilicata
Calabria
Liguria
Matera
Roma
Sorrento



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 – Giancespro Giacomo – Barbieri Ivanna
Stellini Vittorio – Montone Pietro Roberto – Privitera Domenico
Pozzulo Rocco – Saba Elia – Drago Gianluca – Bresciani Carlo.
Con funzione consultiva: Fabbicatore 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: Giancespro 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 – Giancespro Giacomo
Turturo Salvatore – Pozzulo Rocco Cristiano – Casale Giuseppe – Zazzerini Antonio
Macri Antonio – Pasqualino Cosimo – Corapi Francesco – Fabbicatore Carmelo
Montemaggiore Giovanni Lorenzo – Gambuzza Salvatore – Privitera Domenico
Saba Elia – Veciani Cleto – Passaseo Antonio – Russo Nino – Stippe Andreello 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 – Patino Francesco – Maniscalco Angelo
Marziali Donatella – De Prisco Pasquale.
Supplenti: Bonelli Gerardo – Berti Alessandro



DAL 1960, LA RIVISTA DEI CUOCHI

La rivista *Il Cuoco*, organo ufficiale della Federazione Italiana Cuochi, è giunta al suo trecentesimo numero di pubblicazione. Un traguardo importante. Un numero che esprime tutta la solidità della Fic, forte della sua lunga tradizione e della capacità di rinnovarsi negli anni.

Correva l'anno 1975 quando Eugenio Medagliani prese la direzione de *Il Cuoco*, sino ad allora organo dell'Associazione Cuochi Italia Settentrionale (Acis). "Molta strada è stata fatta e la rivista della Fic è oggi considerata il migliore periodico tra tutte le pubblicazioni delle Federazioni mondiali", commenta orgoglioso Medagliani.

Nella sede romana della Federcuochi, una libreria raccoglie, ben rilegati, i trecento numeri de *Il Cuoco*: le loro pagine raccontano delle persone, dei progetti, degli eventi che hanno fatto la storia della Fic. Ed è con piacere che ne ripubblichiamo qui qualche pagina e qualche testo, per condividerne i contenuti, che sono per molti versi ancora attuali.



Qui sopra alcune storiche copertine di *Il Cuoco*: il n. 1 del 1960, un numero del 1977, uno del 1996 e uno del 1985.

**Dall'editoriale di Pino Capogna
su "Il Cuoco" di marzo-aprile 1968**

UNA SVOLTA DECISIVA. COSTITUITA LA FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI

Una piccola schiera di uomini si è riunita a Roma in una grande sala disadorna, pullulata di complicati microfoni, inutili per le semplici parole che avrebbero captato.

Trenta o quaranta uomini.

Un solo problema.

Alle spalle di questi pochi, un esercito di berretti bianchi divisi in organizzazioni regionali e desiderosi di stringersi at-

torno ad un unico simbolo che faccia dei loro problemi, delle loro aspirazioni, delle loro ambizioni un'unica causa.

I pochi presenti a Roma hanno sviscerato i loro pensieri, hanno proposto le loro soluzioni, hanno in sostanza ripetuto quanto da anni si va ripetendo. Al termine di una riunione lunga e laboriosa si sono accorti di essere sostanzialmente d'accordo, ed il primo passo, il più importante, è stato compiuto.

È nata la FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI.

La nuova nata non intende divorare le Associazioni regionali già esistenti ma unicamente costruire un punto di confluenza e di incontro ove discutere e risolvere i problemi comuni a tutti.

Sarà una voce sincera e qualificata che porterà a livello na-

zionale la voce stessa di tutti i cuochi italiani.

È una svolta decisiva per la nostra categoria, forse la più importante nella storia dei lavoratori italiani della cucina.

Siamo partiti, pieni di buona volontà e di coraggio, decisi a farci ascoltare in tutte le sedi. Votati al successo e negati al compromesso. Sappiamo cosa vogliamo ed abbiamo finalmente capito quali sono i mezzi per ottenerlo.

Le autorità presenti alla riunione hanno appoggiato e caldeggiato l'iniziativa.

Io (Pino Capogna, ndr), il Presidente provvisorio, giovane per esperienza e animo, cocciuto e testardo per natura, conosco quanto mi aspetta. Ho già preventivato tutto. Non mancherò agli impegni che mi sono assunto responsabilmente davanti a tutti voi. Sono uno di Voi, ho come voi le mani bruciate e lo stomaco dilatato dal calore dei fornelli, come voi non mi arrendo se la maionese impazza o se il soufflé non monta.

Noi dobbiamo rimanere uniti!

Romani, Piemontesi, Emiliani o Lombardi o Siciliani siamo stati tutti benedetti dal fecondo sole della nostra meravigliosa terra, siamo tutti figli dello stesso grembo generoso al quale dobbiamo la scintilla d'arte che scocca dai nostri cuori e l'estro fecondo del nostro cervello. Uniti e compatti facciamo stimare e rispettare. Non intendiamo intraprendere una Santa Crociata. Siamo troppo modesti per farlo e troppo seri per pensarlo. Ma vogliamo che la nostra voce e la nostra esperienza condizionino in giusta misura gli aspetti sociali del nostro lavoro. **Non ambiscono i cuochi Italiani a titoli nobiliari, a croci e commende. Vogliono solo ottenere il rispetto che alla loro professione compete.** Vogliono soltanto essere arbitri del loro destino e delle loro decisioni che, sino ad oggi, altri hanno preso per loro.

La cucina è dei cuochi, non di chi la costruisce.

È il nostro piccolo immenso ultimo regno. L'unico regno dove chi governa e legifera lo fa unicamente nell'interesse esclusivo dei sudditi.

Le leggi sull'alimentazione, le disposizioni annonarie, quelle sull'apprendistato e sulla qualificazione professionale, i contratti di lavoro e di previdenza, sono problemi nostri, o quanto

meno problemi anche nostri e dovrà essere ascoltato anche il nostro pensiero.

Non desideriamo governare ma vogliamo partecipare al governo delle nostre cose.

Ora che la Federazione Italiana Cuochi ci dà il mezzo per concentrare in unico sforzo l'azione di tutti consideriamo con coscienza la forza che ci proviene da questa unione e non sciupiamola.

Dimostriamo agli altri, ma soprattutto a noi stessi che siamo veramente uomini responsabili e di buona volontà.

È un invito esteso a tutti, giovani e non più giovani.

Io sarò con Voi, perché io mi sento Voi. Con me ho validi capitani. Forse più validi di me. Ai quali io so di potermi appoggiare e sui quali voi sapete di poter contare.

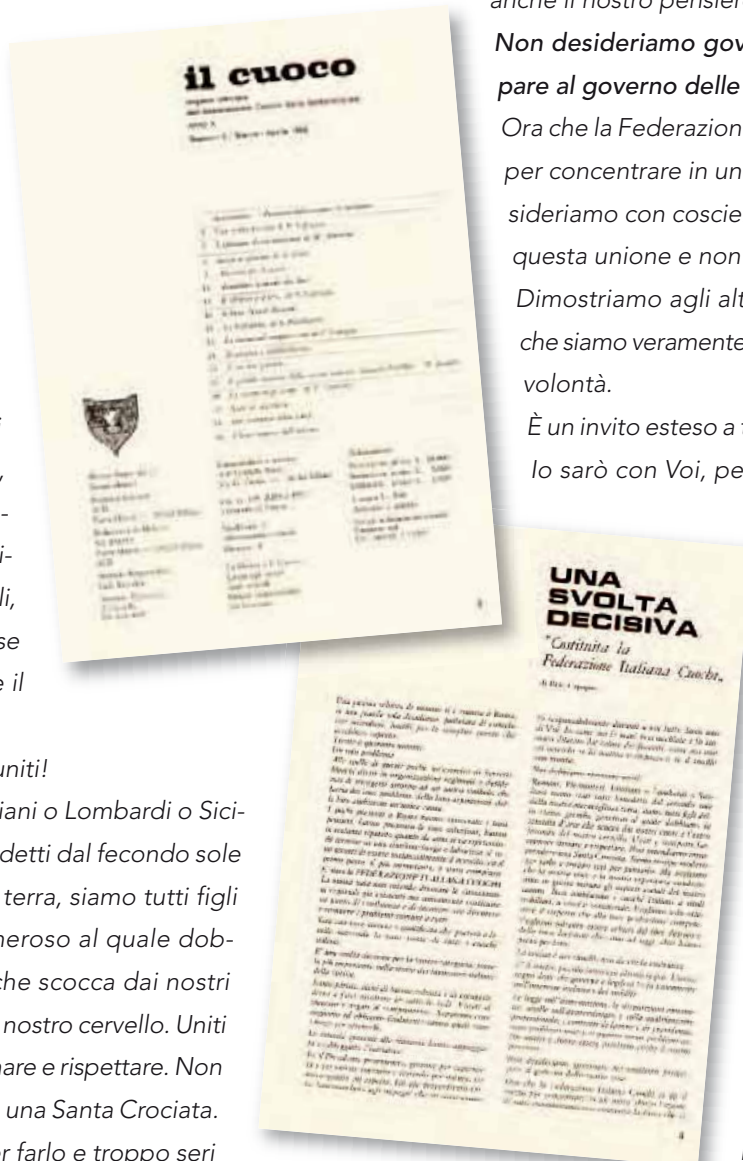
Saverio Facchinetti, Gil Mendes e Bruno Bordoli di Milano; Mario Ercoli, Piero Zané e Antonio De Lucia di Roma; Cesare Bossone e Mario Zannini di Torino sono grossi nomi e uomini forti. Altri si uniranno e le nostre file sempre più folte esprimeranno veramente la nostra forza e la nostra volontà.

La prima pietra è stata posta.

Ora cominciamo a costruire.

Aiutateci a costruire bene. Arrivati al tetto isseremo la bandiera tradizionale. Sarà un vecchio berretto bianco, intriso di sudore e di vapore. Il simbolo del nostro lavoro, del nostro orgoglio e della nostra comune passione.

Pino Capogna



Dall'editoriale di Fernando Pellegrini su "Il Cuoco"
di aprile-maggio 1972

ACCUSE INFONDATE ALLA RISTORAZIONE ITALIANA

Prendendo spunto dalla nuova edizione della "Guida Michelin" che, con la sua particolare classificazione a "stelle" alquanto arbitraria, danneggia da tempo un

grande numero di ristoranti italiani, il settimanale "L'Europeo" ha voluto aprire una specie d'inchiesta per cercare una risposta all'accusa che in Italia si mangia male. A questo proposito sono stati intervistati vari proprietari di ristoranti, direttori, maîtres e cuochi. I pareri di questi interlocutori – molto pochi in

verità per avere una testimonianza sicura – sono stati ovviamente discordi e confusi anche a causa dei diversi ruoli che svolgono nel settore della ristorazione.

Gli imprenditori intervistati avrebbero dovuto, anzitutto, difendere nel loro interesse l'antica tradizione della nostra impareggiabile cucina, oggi la più ricercata del mondo, qualunque cosa ne pensi la sullodata Guida Michelin. Si sono messi viceversa a polemizzare confusamente fra di loro su alcuni problemi che interessano la propria categoria, che si potrebbero invece facilmente risolvere (...). In questa sarabanda di pareri discordi, ha poi stupito l'incomprensibile presa di posizione da parte di molti ristoratori nei confronti della categoria dei cuochi, che sono stati chiamati in causa e gratificati, purtroppo, da qualche ingiusto apprezzamento.

Ma come si fa a prendersela con i cuochi, quando si deve proprio a questi principali ed indispensabili personaggi la fortuna di un grande numero di ristoranti?

Se il settore della ristorazione denuncia una certa crisi, lo si

deve innanzitutto alla preoccupante scarsità di personale di cucina qualificato e ben preparato, con conoscenza delle nuove tecniche di preparazione dei cibi e del loro valore alimentare. Da tale deficiente situazione è sorta in questi ultimi tempi, la nuova pericolosa e dannosa categoria dei cosiddetti pseudo cuochi. Molti ve ne sono in circolazione di questi dilettanti della cucina e i ristoratori faranno bene a prendere le dovute cautele, quando dovranno assumere dei cuochi. La Federazione Italiana Cuochi, da lungo tempo ha denunciato sulla stampa e in convegni di categoria questa grave crisi, sollecitando le competenti autorità e le Scuole alberghiere a intensificare la propaganda per l'arruolamento di nuove leve di giovani cuochi (...).

Fernando Pellegrini



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.

LA VANIGLIA SEDUCE I SENSI



Cosa ne sarebbe della creatività dell'arte culinaria senza la vaniglia? Il Suo aroma inconfondibile regala quel tocco in più a seducenti piatti dolci, ma trasforma anche i piatti piccanti in qualcosa di speciale. Lasciatevi avvolgere dalla magia dei prodotti WIBERG Vaniglia Bourbon e scoprite il lato più sensuale dell'arte culinaria!

I PRODOTTI VANIGLIA BOURBON WIBERG

- **Vaniglia Bourbon** in polvere
- **Vaniglia Bourbon** intera
- **Zucchero vanigliato Bourbon**



PIÙ GUSTO. PIÙ PIACERE.

5020 Salzburg / A. - Schemel - Str. 9 / Tel: +43(0)662.6382.0 / Fax: +43(0)662.6382.880 / gastronomie@wiberg.eu / www.wiberg.eu



OTTOBRE 2011: RIUNIONI INFORMATIVE DI AREA

In linea con i Programmi Presidenziali e le indicazioni date nell'ultimo Consiglio Nazionale, come più volte richiesto dalle Associazioni Provinciali e Regionali della F.I.C., sono convocate le Riunioni Istituzionali Informative di Area (Nord, Centro, Sud) per le dirigenze provinciali e regionali (ovvero: Presidenti, Segretari e Tesorieri). Tali riunioni rivestono particolare importanza sotto il profilo istituzionale e si rendono indispensabili al fine di un confronto ed acquisizione di standard gestionali sui territori di propria competenza. Gli incontri si svolgeranno in un'unica giornata a partire dalle ore 10.30, nelle date e luoghi indicati nella pagina accanto.

I temi trattati avranno carattere informativo e formativo in riferimento alla gestione delle Associazioni sotto il profilo Legale, Amministrativo e Gestionale. Tali riunioni vedranno la presenza dei consulenti della F.I.C. e la Federazione si farà carico dell'ospitalità degli stessi e delle spese inerenti il pranzo per tutti i dirigenti. Le tematiche affrontate avranno ad oggetto:

- Gestione amministrativa delle Associazioni (normative, bilanci e prima nota, formule di gestione, aspetti finanziari ed amministrativi);
- Aspetti legali inerenti il terzo settore con particolare riferimento alle associazioni di categoria (normative, statuti e responsabilità legali dei dirigenti);

- Gestione e compiti delle Segreterie associative e delle Tesorerie;
- Gestione informatica del tesseramento e della comunicazione attraverso web, organi di stampa e telecomunicazioni;
- Coordinamento fra organi provinciali, regionali e compartimenti / dipartimenti nazionali;
- Presentazione di F.I.C. Promotion Srl (scopi e finalità). Sinergie fra la società commerciale e gli organi istituzionali F.I.C.

Considerata l'importanza dei temi affrontati e la possibilità di rivolgere a specialisti e dirigenti interrogativi inerenti l'ordinaria e straordinaria gestione delle strutture delle quali si è direttamente responsabili, la presenza di Presidenti, Segretari e Tesorieri delle Associazioni è reputata indispensabile e risponde a uno specifico obbligo d'aggiornamento sugli oneri d'esercizio dei propri mandati.

*Presidenti, segretari e
Tesorieri delle Associazioni
Fic sono invitati a
partecipare a incontri di
aggiornamento specifici*

Entro il 30 settembre la F.I.C. provvederà a fornire materiali di discussione e schede di approfondimento delle tematiche trattate.

I dirigenti sono invitati a confermare con sufficiente anticipo la loro presenza alla Segreteria FIC, tramite e-mail o telefono: fic@fic.it, 06.4402178

Per eventuali prenotazioni alberghiere o altre specifiche esigenze è indispensabile rivolgersi direttamente ai recapiti delle strutture designate ad ospitare le riunioni.

3 OTTOBRE 2011 - RIUNIONE AREA CENTRO E SARDEGNA

Convocazione Presidenti, Segretari e Tesorieri delle Associazioni Provinciali e Regionali dell'Area Centro:

Toscana, Emilia Romagna, Marche, Lazio, Umbria, Sardegna.

Ore 10.30 presso Ristorante Da Bigi, Strada Vestricciano Genna 2, Ponte Della Pietra (PG).

17 OTTOBRE 2011 - RIUNIONE AREA NORD

Convocazione Presidenti, Segretari e Tesorieri delle Associazioni Provinciali e Regionali dell'Area Nord:

Valle D'Aosta, Piemonte, Lombardia, Veneto, Trentino, Friuli, Liguria.

Ore 10.30 presso Ristorante Antica Cascina San Zago, Via dei Colli n. 13, Salò (BS).

30 OTTOBRE 2011 - RIUNIONE AREA SUD E SICILIA

Convocazione Presidenti, Segretari e Tesorieri delle Associazioni Provinciali e Regionali dell'Area Sud:

Campania, Basilicata, Puglia, Molise, Abruzzo, Calabria, Sicilia.

Ore 10.30 presso Tenuta Monacelle, Contrada Aratico, Selva di Fasano - Monopoli (BA).

NEW

L'evoluzione intelligente

Linea
SMART

Efficienza nei consumi
e sicurezza dei risultati
di cottura



Robustezza dei materiali
e affidabilità totale

Tecnologia avanzata
e design funzionale

Comandi pratici
e facilità d'utilizzo

www.lainox.it



LAINOX ALI S.p.A. Tel. (+39) 0438 9110 / Fax (+39) 0438 912300 e-mail: lainox@lainox.it

LAINOX®

L'eccellenza in cucina



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 ope-

ratori, figura 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 italiano 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*

“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.”

Ing. 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

L'Italia

TRA IL PANE E IL VINO



Il concorso gastronomico riservato alle Unioni Regionali Italiane della Fic si svolgerà il 25 ottobre ad Host – Fiera Milano nell'ambito dell'iniziativa "2011 La Cucina del Futuro".

Durante Host, il Salone internazionale dell'ospitalità professionale, martedì 25 ottobre nelle cucine predisposte dalla Federazione Italiana Cuochi avrà luogo la prima competizione nazionale destinata a tutte le Unioni Regionali Italiane aderenti alla Fic, a cura dell'Unione Cuochi Regione Lombardia.

Il tema da sviluppare sarà quello delle "Cucine d'Italia tra il pane e il vino". L'evento culinario sarà una vetrina di grande importanza per gli chef provenienti da tutt'Italia, perché con le loro performance, faranno percorrere ai visitatori e ai colleghi, un viaggio nelle cucine territoriali d'Italia, proponendo un felice connubio di ricette che avranno a tema due cardini della nostra alimentazione: il pane e il vino. In quest'unica occasione, l'impianto organizzativo di ogni singola Unione Regionale Cuochi aderente alla Fic darà prova della grande professionalità dei suoi candidati.

REGOLAMENTO

Il Concorso è riservato alle Unioni Regionali Cuochi aderenti alla Fic. Ogni regione dovrà indicare alla Fic un giovane candidato professionista senior, che parteciperà in rappresentanza della stessa e che abbia compiuto almeno 26 anni d'età. Tutte le Unioni Regionali Italiane dovranno far aderire un proprio candidato alla competizione, in modo da rappresentare culinarmente tutta l'Italia. Se da una regione non dovesse pervenire l'indicazione di un candidato entro i termini previsti, sarà la stessa Fic a nominarne uno d'ufficio.

Il concorso prevede la preparazione di un "Piatto unico" con ingredienti italiani, possibilmente caratterizzanti la regione di provenienza. Ogni

candidato dovrà in ogni caso preparare una ricetta di sua libera interpretazione che preveda un "pane tipico della propria regione" e l'utilizzo del noto vino autoctono Veneto Raboso (fornito dall'azienda Paladin).

L'organizzazione prevede per la competizione n. 5 cucine e pertanto le regioni competeranno tra loro, alternandosi, a squadre di 5 concorrenti, secondo un sorteggio interno assegnato dalla segreteria Fic. Ogni spazio cucina sarà provvisto di forno a convenzione, microonde, abbattitore, piastra a induzione, frullatore, cutter, padelle, piatti, tagliere. Il candidato dovrà portare con sé i coltelli, piccoli utensili personali, piccoli elettrodomestici come minipimer, centrifughe e quanto a lui occorresse se non esplicitamente menzionato. Tutti gli alimenti occorrenti, a parte il vino, dovranno essere portati dal candidato nelle quantità richieste alla preparazione di una ricetta eseguita per 6 persone (5 giuria, 1 esposizione) da presentare in piatti a porzione singola. Tempo a disposizione per ogni concorrente: 1 ora e 30 min. + altri 30 min. da destinare alla pulizia del proprio spazio operativo.

CRITERI DI VALUTAZIONE

Nella valutazione la Giuria adotterà i parametri conformi a un'esecuzione di cucina calda, secondo i criteri di punteggio e le regole internazionali della Wacs. La giuria terrà

conto della: corretta presentazione scritta della ricetta del candidato, redatta secondo i dettami di una corretta costruzione e proposta la mattina della competizione in sei copie originali; *mise en place* a regola d'arte con prodotti sottovuoto e puliti, trasportati con contenitori termici in sicurezza (si controlleranno le temperature all'arrivo e scheda di tra-

PER ISCRIVERSI

Le iscrizioni al concorso devono pervenire **entro e non oltre il 30 settembre 2011**. Devono essere inviate dai presidenti delle Unioni Regionali tramite e-mail all'indirizzo fic@fic.it all'attenzione del Segretario Salvatore Bruno e in copia conoscenza anche agli indirizzi: carlocranchi@alice.it e ars.convivium@gmail.com

Le schede d'iscrizione devono riportare dati anagrafici del Candidato e una corretta presentazione scritta della ricetta che sarà presentata in concorso.

--- CONCORSI ---

sporto Haccp); manipolazione dei cibi in maniera corretta, pulizia nel lavoro, raccolta differenziata alimenti, scarti e rifiuti plastici etc.; utilizzo corretto delle attrezzature; presentazione della pietanza; gusto; originalità etc.

Per il Regolamento generale si farà riferimento alla sezione "Cucina calda" della Wacs. Una scheda di valutazione

sarà comunque presentata sul sito www.fic.it a titolo d'esempio, per meglio orientare le performance dei candidati.

PREMI

I primi 5 classificati riceveranno speciali menzioni dalla giuria. A tutti verrà assegnato il Diploma di partecipazione.

Lady Chef

GARA GASTONOMICIA IN ROSA



Un piatto in equilibrio fra Futuro e Tradizione è il titolo del concorso al femminile che si svolgerà il 21 ottobre al pad. 14 di Host alla Fiera di Milano.

Venerdì 21 ottobre 2011 ad Host – Salone internazionale dell'ospitalità professionale la cucina si tingerà di rosa con la presenza delle Lady Chef, che presenteranno idee gastronomiche ispirate a "La cucina del futuro, con un occhio di riguardo alle cucine italiane di ieri". L'evento culinario sarà curato da Lady Chef provenienti da tutt'Italia, che faranno ripercorrere al visitatore ed ai colleghi, un viaggio nelle cucine territoriali d'Italia, proponendo un

felice connubio tra ricette di ieri riviste e corrette con la firma delle "donne in cucina", occasione interessante per dare prova del giusto valore culturale delle "pari diversità in cucina". Il gruppo di lavoro impegnato per la realizzazione dell'evento è costituito dalle Lady Chef Gabriella Bugari e Antonietta Miracolo e dagli chef Fabio Tacchella e Stefano Marinucci.

IL PROGRAMMA DEL CONCORSO

È organizzata una competizione tra Lady Chef italiane e straniere durante la quale le concorrenti esporranno una testimonianza culinaria (ricetta per 6 persone) sia in chiave

LE RICETTE PER I BAMBINI

Le Lady Chef, nell'area della cucina dimostrativa della Fic ad Host (21-25 ottobre 2011), si alterneranno nella preparazione di pietanze che desiderano porsi come suggerimenti, proposte e "trucchi" utili ad offrire una sana e differenziata alimentazione ai bambini. Verranno suggerite semplici operazioni per rendere meglio appetibili alimenti come frutta, verdura e pesce, stimolando anche il gioco in cucina e rendendo divertenti le presentazioni dei piatti.

tradizionale sia in chiave moderna.

In due ore di tempo una squadra composta da 2 Lady Chef dovrà presentare il piatto tradizionale già pronto, la cui ricetta sarà invece riproposta in loco in chiave moderna e di tendenza. Le squadre opereranno contemporaneamente a gruppi di cinque in cucine appositamente allestite.

Ore 13-15.00 - Prima competizione delle prime 5 squadre. In contemporanea dieci Lady Chef daranno

prova delle loro abilità culinarie e gastronomiche.

Ore 15.30-17.30 - Seconda competizione delle altre cinque squadre. In contemporanea dieci Lady Chef daranno prova delle loro abilità culinarie e gastronomiche.

Ore 18.00 Proclamazione della squadra vincitrice.

I premi assegnati saranno relativi a due categorie di concorso: Categoria "A" Primo premio per il miglior piatto della tradizione e che meglio esprima la rappresentanza della territorialità e del Made in Italy. Categoria "B" Primo premio per il piatto innovativo più buono in assoluto. A tutte le partecipanti sarà assegnata la targa di partecipazione.

Global Chef

LE SELEZIONI DEI CANDIDATI JUNIOR E SENIOR



**Il 23 e il 24 ottobre nello spazio della Fic a Host (Milano)
si svolgeranno le prove per accedere al prestigioso concorso mondiale della Wacs**

LA SCHEDA DELL'EVENTO

Patrocinio e proprietà: Federazione Italiana Cuochi

Responsabili organizzazione: Fic Promotion -

Fabio Tacchella e Stefano Marinucci

Preparazione e allenamenti: Giorgio Nardelli,

Domenico Maggi, Fabio Tacchella

Contatti con la Wacs: Ferdinando Bassi

Segreteria: Marco Valletta

Giuria: Giorgio Nardelli, Domenico Maggi, Fabio

Tacchella, Ferdinando Bassi, rappresentante Wacs

semifinali che si terranno a Lubiana.

I CANDIDATI JUNIOR

I concorrenti selezionati per le prove sono: Ilenia Semilia (Palermo), Marinela Sufali (Trento), Francesca Narcisi (Cosenza), Francesco Leonardo Di Pinto, Marco Campaner (Treviso).

I CANDIDATI SENIOR

I concorrenti selezionati per le prove sono: Matteo Sangiovanni (Campania), Nicola Vizzarri (Molise), Gaetano Ragunì (Emilia Romagna), Angelo Di Lena (Emilia Romagna), Pierluca Ardito (Puglia), Michele Nardelli (Trentino Alto Adige).

La selezione italiana al prestigioso concorso mondiale degli chef, organizzato dalla Wacs, avverrà a Milano durante Host, il Salone dell'ospitalità professionale, il 23 ottobre per i candidati Senior e il 24 ottobre per i candidati Junior. La selezione per l'Europa del Sud avverrà poi a Lubiana, Slovenia, dal 19-21 gennaio 2012, mentre la finale mondiale è fissata a Daejeon, Corea del Sud, dal 1 al 5 maggio 2012.

LA PROVA

Nello spazio della Fic all'interno del padiglione 14 di Host a Fiera Milano saranno allestite cinque cucine con equipaggiamento completo di materiali e attrezzature. Il programma sarà svolto integralmente nelle stesse modalità previste nelle

GLI INCONTRI PREPARATORI

Nel programma di preparazione sono previsti incontri fra i candidati selezionati prima della competizione: 1 incontro teorico e 2 incontri pratici (un giorno per i candidati junior e un giorno per i senior) per ricevere tutte le informazioni necessarie per prepararsi alla competizione. Le date delle riunioni saranno comunicate per tempo ai candidati.

Il primo incontro teorico prevede una disamina del regolamento e l'impostazione del programma che ogni candidato dovrà realizzare. Per questo incontro tutti i partecipanti dovranno essere accompagnati dal proprio commis collaboratore, ovvero una persona che non abbia compiuto più di 25 anni nel mese di maggio 2012.



Nella pagina a fianco:
alcuni piatti realizzati
nella competizione
dell'anno scorso



Il secondo incontro prevede una simulazione con una prova pratica di una giornata presso Cast Alimenti (Brescia), dove i concorrenti dovranno realizzare tutto il programma nei tempi previsti. Alla fine della prova saranno fatte le dovute valutazioni ed eventuali correzioni sui programmi dei candidati in modo da perfezionare la prova.

Il terzo incontro prevede un'altra simulazione con una prova pratica di una giornata presso Alta Formazione Trentino, dove i concorrenti dovranno realizzare tutto il programma nei tempi previsti. Alla fine della prova saranno fatte le dovute valutazioni ed eventuali correzioni sui programmi, in modo da perfezionare la prova.

LA STORIA DEL "CHEFS CHALLENGE" E DEL SUO CREATORE

Hans J. Bueschkens (nell'immagine qui sopra) fu presidente della Wacs dal 1980 al 1988. Nato a Colonia in Germania nel 1931, all'età di 14 anni iniziò la carriera come apprendista. All'età di 20 anni lasciò la Germania per emigrare in Canada e iniziò a lavorare come chef in una nave da crociera. Successivamente divenne membro attivo della Canadian Federation of Chefs de Cuisine. Capitanò il primo team ufficiale Canadese alle Olimpiadi di Cucina del 1972 a Francoforte, in Germania, ottenendo un quarto posto. Nel 1976 il Canada si classificò al secondo posto preceduto dalla Svizzera. Nel 1980 Bueschkens fu eletto presidente della Wacs e fu rieletto nel 1984 per un secondo mandato di quattro anni. Quando fu eletto presidente, si trovò a rappresentare inizialmente circa 210mila membri in 23 nazioni e arrivò successivamente ad avere oltre 1,8 milioni di membri in 51 nazioni. Bueschkens dichiarò che i suoi obiettivi primari erano la creazione di una Wacs multicontinentale, una società "mondiale" a tutti gli effetti con il coinvolgimento di un maggior numero di nazioni come membri e la realizzazione di programmi rivolti alla "gioventù" facendo rientrare i "junior chef" nelle attività Wacs. In questo modo, ebbe un ruolo fondamentale nell'ambito delle Olimpiadi mondiali di Cucina studentesche "Taste of Canada" nonché al World Junior Chefs Challenge tenutosi in Sudafrica, il World Junior Grand Prix promosso dalla Wacs nel 2003 e all'Hans Bueschkens Junior Chefs Challenge, tenutosi al congresso Wacs a Kyoto, in Giappone nel 2002 e che ebbe seguito a Dublino in Irlanda nel 2004, ad Auckland in Nuova Zelanda nel 2006, a Dubai nel 2008 e a Santiago in Cile nel 2010. Bueschkens ricevette per la maggior parte della sua vita omaggi e riconoscimenti sempre meritati. Bueschkens morì di infarto a Basilea, in Svizzera, l'8 settembre 1996 ed è ricordato come uno chef d'eccellenza e un uomo di straordinaria passione e impegno.

IV Trofeo

CITTA' 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



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

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,





Publinterme - 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.



**4° TROFEO CITTÀ
DI MONTECATINI TERME**
9 ottobre 2011

SCHEDA DI ISCRIZIONE - REGISTRATION FORM - INSCRIPTION - ANMELDUNG

Nome/Name/Nom/Vorname		Cognome/Surname/Prénom/Familiennome
Indirizzo/Address/Adresse		CAP/Zip code/Code postal/PLZ
Città/City/Lieu/Stadt		Paese/Country/Pays/Land
Tel./Phone	Fax	E-mail
Dichiaro di aver letto il programma e il regolamento e di accettarlo integralmente e acconsento al trattamento dei dati personali ai sensi della Legge sulla Privacy		
Data/Date/Datum	Firma/Signature/Unterschrift	

Inviare ad Agenzia Publinterme srl unitamente al bonifico di iscrizione fax 0572.902452



— 10CG105
**GIACCA HENRY
 BIANCO NERO**
 SATEN COTONE SULLA PELLE
 TASCHINO MANICA
 E DAVANTI DOPPIO FILETTO
 5 BOTTONI AUTOMATICI NASCOSTI
 INSERTO RETE TRASPIRANTE
 SOTTO IL GIROMANICA
 50% COTONE 50% POL.
 — TAGUE S M L XL XXL 3XL 4XL



— 10CG120
**GIACCA LADY
 BIANCO**
 SATEN COTONE SULLA PELLE
 TASCHINO MANICA
 TASCHINO LATO CUORE
 10 BOTTONI DI SICUREZZA ESTRAIBILI
 INSERTO RETE TRASPIRANTE
 SOTTO IL GIROMANICA
 50% COTONE 50% POL.
 — TAGUE S M L XL XXL 3XL

carine

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

Oppure compilare il seguente coupon ed inviarlo
 a Carine s.r.l., Viale Italia, 185 - Abbigliamento
 Professionale - 31015 Conegliano V. (TV)
 Tel. 0438.411584
 Via fax 0438-412299
 Via e-mail info@carine.it

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

COD.	MODELLO	S	M	L	XL	2XL	3XL	4XL	5XL	6XL	QTÀ	PREZZO NATO	TOTALE IVA INC.
10CG105	GIACCA HENRY BIANCO NERO											€ 52,80	
10CCA20	GIACCA LADY BIANCO											€ 50,40	
FIC010	GIACCA EXECUTIVE F.I.C.											€ 66,00	
FIC001	GIACCA ORIGINAL F.I.C.											€ 48,00	
FIC002	GIACCA BASIC F.I.C.											€ 31,00	
FIC003	GIACCA WORK F.I.C.											€ 20,00	
FIC004	PANTALONE NERO CLASSIC F.I.C.											€ 31,00	
FIC005	PANTALONE NERO GESSATO ELEGANT F.I.C.											€ 24,00	
FIC006	FALDA CON BALZA F.I.C.											€ 10,85	
FIC007	FAZZOLETTO CUOCO F.I.C.											€ 3,10	
FIC008	CAPPELLO CUOCO F.I.C.											€ 6,20	
FIC009	RICAMO NOME	NOME DA RICAMARE										€ 3,60	
PER IMPORTI INFERIORI A € 250,00 CONTRIBUTO SPESE DI SPEDIZIONE												€ 8,40	
☐ DESIDERO PAGARE ALLA CONSEGNA DEL PACCO - SPESE DI GESTIONE € 5,00													TOTALE
☐ DESIDERO PAGARE CON CARTA DI CREDITO N° TIPO SCADE													

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

Firma Cliente _____



carine

WWW.CARINE.IT



Dall'ultima rilevazione di Confartigianato emerge che la spesa annua degli italiani in gelateria è stata di ben due miliardi, pari a 81 euro a famiglia. Nel 2011 le gelaterie artigiane sono aumentate del 2,3 per cento. Un vero boom, che non lascia indifferente il settore della ristorazione.

Foto © gandolf - Fotolia.com

Il gelato

NON CONOSCE CRISI

LOMBARDIA AL TOP PER CONSUMI

Giovane, single, residente in Lombardia. È l'identikit del maggior consumatore di gelato nel nostro Paese. Ma, in generale, gli italiani non rinunciano al piacere di gustare tutto l'anno coni, sorbetti e coppette. Merito della bontà del prodotto e anche del fatto che negli ultimi 12 mesi il gelato non ha fatto registrare aumenti di prezzo.

Secondo l'Ufficio studi di Confartigianato, che ha analizzato produzione e consumi di gelato in Italia, la spesa annua delle famiglie si attesta a 2.026 milioni di euro, con una crescita di un punto percentuale rispetto allo scorso anno.

Per soddisfare la richiesta aumenta anche il numero delle gelaterie artigiane: nel 2011 sono 37.787 con 87.992 addetti e dal 2010 sono cresciute del 2,3% (pari a 858 gelaterie in più).

La rilevazione di Confartigianato mostra che sono i giovani adulti i maggiori consumatori di gelato. Il primato di spesa pro capite, pari a 67 euro al-

l'anno, appartiene infatti ai single con meno di 35 anni. Seguono le giovani coppie senza figli (43 euro pro capite l'anno), mentre le coppie con 1 figlio spendono 33 euro pro capite l'anno. In particolare, il record della spesa appartiene al Nord Ovest e al Nord Est, con una media di 91 euro l'anno per famiglia. Nelle regioni del Centro si spendono 78 euro l'anno, nel Sud 67 euro e nelle Isole 64 euro.

A livello regionale, è la Lombardia a vantare il maggior numero di gelaterie artigiane (5.882 imprese, pari al 15,6% del totale) e a detenere il record dei consumi (392 milioni di euro l'anno, equivalente al 19,4% del totale nazionale). Dopo i lombardi, i più golosi sono gli abitanti del Veneto e del Lazio. In ciascuna di queste due regioni si spendono in gelati 184 milioni di euro, pari al 9,1% del totale. Seguono a breve distanza il Piemonte (183 milioni la spesa annua in gelati, pari al 9% del totale), l'Emilia Romagna (179 milioni, pari

all'8,8% della spesa nazionale) e la Campania con 141 milioni pari al 7% della spesa totale in gelati.

Duello tra Roma e Milano per il primato provinciale del maggior consumo di gelati: nella Capitale la spesa annua delle famiglie si attesta a 134,6 milioni, mentre il capoluogo lombardo segue a breve distanza con 133,9 milioni di euro. Conquista il terzo posto la provincia di Torino (95,7 milioni), seguita da Napoli (72,4 milioni), Brescia (48 milioni), Bologna (43 milioni), Bergamo (41,2 milioni), Genova (39,7 milioni).

IL BOOM DELLE GELATERIE ARTIGIANE

Se dai consumi ci si sposta alla produzione, la classifica delle regioni con il maggior numero di gelaterie artigiane vede al secondo posto, sempre dopo la Lombardia, il Lazio (3.768 imprese, pari al 10%), seguita da Campania (3.448 imprese pari al 9,1%), Veneto (3.225 imprese, pari all'8,5%), Emilia Romagna (3.047 imprese pari all'8,1%) e Piemonte

(2.902 imprese, pari al 7,7%). Nell'ultimo anno, le gelaterie sono aumentate soprattutto in Abruzzo (+4,4%), Puglia (+3,8%) e Sardegna (+3,2%). A livello di macro area, il maggior numero di gelaterie artigiane è presente nel Mezzogiorno (12.072 imprese, pari al 31,9% del totale) e nel Nord Ovest (10.305 imprese, pari al 27,3%). Seguono il Nord Est con 7.784 imprese - pari al 20,6% del totale, e il Centro con 7.625 imprese pari al 20,2% del totale.

In Italia l'incidenza delle gelaterie artigiane sulla popolazione è pari a 62 aziende ogni 100mila abitanti. L'incidenza è più alta al Nord Est (67 gelaterie ogni 100.000 abitanti). Seguono Nord Ovest e Centro (66 gelaterie ogni 100.000 abitanti). Nel Mezzogiorno, invece, questo indicatore scende a 58 gelaterie ogni 100mila abitanti. Le regioni con il più alto rapporto tra gelaterie ed abitanti sono la Liguria con 88 gelaterie ogni 100mila abitanti, seguita da Valle d'Aosta e Sardegna, entrambe con 79 gelaterie ogni 100mila abitanti, Emilia Romagna e Friuli-Venezia Giulia, entrambe con 69 gelaterie ogni 100mila abitanti. La maggiore incidenza di gelaterie sulla popolazione in queste regioni è in parte determinata da una significativa quota di consumi da parte dei turisti.

ARTIGELATO, IL MARCHIO DI QUALITÀ

"L'aumento del numero di gelaterie artigiane conferma che gli italiani continuano a preferire la qualità e la genuinità del nostro prodotto. Non esiste limite alla fantasia dei gelatieri artigiani che sono riusciti a inventare oltre 270 gusti di gelato. Ma, al di là delle miscele più o meno fantasiose - sottolinea il presidente dei Gelatieri di Confartigianato Loris Molin Pradel - rimane una certezza:

quella del gelato artigianale è una ricetta semplice e genuina: soltanto latte, uova, zucchero e frutta. Rigorosamente freschi, senza conservanti e additivi artificiali. E lavorati secondo le tecniche tradizionali senza insufflazione d'aria. Per quanto riguarda i gusti si rimane fedeli alle miscele classiche anche se è un piacere vedere le vetrine ricche di gusti tra cui poter scegliere. Si è affezionati ai gusti semplici, come crema, cioccolato, nocciola, fragola. Inoltre, i gelatieri artigiani sono sempre più attenti a soddisfare particolari esigenze

dietetiche o legate a intolleranze alimentari della clientela".

E proprio per tutelare e promuovere la lavorazione rigorosamente artigianale del gelato e garantire la genuinità di un prodotto simbolo della cultura alimentare italiana nel mondo, Confartigianato Gelatieri ha creato Artigelato, il marchio di garanzia che certifica l'adozione, da parte degli artigiani gelatieri, di un disciplinare di produzione che prevede l'impiego prevalente di materie prime naturali, fresche, selezionate direttamente presso il produttore.

GELATO ARTIGIANALE: i punti vendita nel 2011

Regione	N° gelaterie artigianali
ABRUZZO	890
BASILICATA	386
CALABRIA	1.278
CAMPANIA	3.448
EMILIA ROMAGNA	3.047
FRIULI-VENEZIA GIULIA	847
LAZIO	3.768
LIGURIA	1.418
LOMBARDIA	5.882
MARCHE	1.004
MOLISE	214
PIEMONTE	2.902
PUGLIA	2.033
SARDEGNA	1.329
SICILIA	2.493
TOSCANA	2.407
TRENTINO - ALTO ADIGE	665
UMBRIA	446
VALLE D'AOSTA	102
VENETO	3.225
ITALIA	37.787
Nord Ovest	10.305
Nord Est	7.784
Centro	7.625
Mezzogiorno	12.072



Mentre la domanda diminuisce a livello europeo, la ristorazione italiana fa eccezione. Il settore dei consumi fuori casa da noi è in crescita e rappresenta l'ancora di salvezza per molte imprese della filiera

Foto © Brian Jackson - Fotolia.com

Ristorazione

CRESCE LA DOMANDA

Nella generale diminuzione della domanda a livello europeo, la ristorazione italiana fa eccezione. In Italia il settore dei consumi fuori casa è in crescita e conferma di avere una funzione anticiclica nell'ambito dell'agroalimentare e rappresenta l'ancora di salvezza per molte imprese della filiera. È quanto emerge dalla ricerca del Centro Studi della Fipe (Federazione Italiana Pubblici Esercizi) *"L'Europa al ristorante: consumi e imprese"*, presentata all'ultima edizione di Sapore 2011 a Rimini. Lo studio è una "fotografia" dei consumi in Europa dell'ultimo decennio con un particolare approfondimento sul settore alimentare domestico e fuori casa.

I CONSUMI

I consumi alimentari - si legge nella ricerca - sono una voce di spesa di primaria importanza. Nell'Unione Europea valgono 882 miliardi di euro pari al 13,1% della domanda complessiva. Soltanto per l'abitazione gli europei spendono di

più. Se poi si includono nella spesa alimentare anche la quota destinata ai consumi fuori casa (pari a 468 miliardi di euro), l'alimentare rappresenta un quinto del budget complessivo di spesa dei cittadini europei.

In dieci anni i consumi alimentari sono aumentati in Europa di 58 miliardi di euro, 37 in casa e 21 fuori casa, con tassi di crescita identici (circa 5 punti e mezzo percentuali). La crescita è da attribuirsi per due terzi ai consumi alimentari in casa e per il restante terzo a quelli fuori casa.

A livello di eurozona il contributo del consumo domestico è ancora più significativo ad indicare che **nei Paesi economicamente più forti si sta registrando un deciso rallentamento dei consumi in bar e ristoranti a vantaggio di quello in casa. Eccezion fatta per l'Italia.** Dove la crescita della domanda alimentare è da attribuirsi per la quasi totalità al fuori casa.

In termini di spesa pro-capite, i consumi alimentari domestici, espressi in

standard di potere d'acquisto, collocano l'Italia in un gruppetto di Paesi che risulta assai disomogeneo in termini di livelli di sviluppo. Gli stili di consumo dipendono anche dalle storie dei Paesi, dai modelli culturali, dai modelli di produzione. Anche in relazione ai consumi alimentari extradomestici, quote elevate di consumi fuori casa non sempre corrispondono a livelli più alti di consumi pro-capite. È il caso, per esempio, di Spagna e Italia rispetto a Regno Unito, Danimarca o Lussemburgo. L'Italia si colloca di 20 punti percentuali al di sopra dei valori medi dell'Europa a 27 Paesi e dell'eurozona.

I PREZZI

Anche sul fronte dei prezzi - spiega la ricerca Fipe - esiste un mito da sfatare. I dati mostrano che a partire dal 2005 il **tasso di crescita dei prezzi della ristorazione è stato in Italia, con l'eccezione del solo 2010, costantemente al di sotto delle medie dell'Unione europea e del-**

l'eurozona. Le circostanze che i tassi di inflazione della ristorazione seguano in tutta Europa una traiettoria simile e che i differenziali con l'inflazione generale risultino abbastanza omogenei stanno lì a dimostrare che i meccanismi di formazione del prezzo di questo settore sono guidati da logiche imprenditoriali adeguate alle caratteristiche del settore.

L'EUROPA E LA CRISI

Se la crisi è il denominatore comune dei consumi in Europa, non è tuttavia scontato che i comportamenti siano stati simili a nord come a sud, a est come a ovest. Ad una lettura approfondita emerge, infatti, che l'Italia presenta alcune specificità che meritano di essere interpretate.

Perdiamo terreno, rispetto alla media europea, principalmente su quattro aree di consumo: alimentari, arredamento, comunicazioni, attività ricreative e culturali. **La caduta dei consumi alimentari in Italia è stata doppia di quella registrata in Spagna e Germania,** mentre in Francia la spesa delle famiglie per i prodotti alimentari è addirittura aumentata. Ma i problemi dell'Italia vengono da lontano. Nel periodo 1999-2009 i consumi sono aumentati complessivamente, al netto degli effetti dell'inflazione, del 12,5% nella media dei 27 Paesi dell'Unione europea, del 13,8%

nella media dei Paesi dell'eurozona e di appena il 5,1% nel nostro Paese. Peggio di noi ha fatto solo il Portogallo. I consumatori italiani hanno rappresentato, dunque, un'eccezione sia nei riguardi della "vecchia" sia della "nuova" Europa. Trascurando gli incrementi "esponenziali" di Paesi come Lettonia, Romania, Lituania e Slovacchia non passano inosservati gli aumenti a due cifre di Regno Unito, Francia, Spagna, Svezia e Finlandia. Soltanto i consumatori tedeschi hanno mantenuto un profilo basso, tuttavia superiore a quello degli italiani, ma l'economia tedesca è trainata dalle esportazioni più che dalla domanda interna. I problemi dell'Italia non stanno tanto nel livello dei consumi quanto, piuttosto, nella sua dinamica evolutiva lungo un periodo che è diventato, oramai, troppo lungo.

LE IMPRESE

La ristorazione europea si regge su una rete di imprese che sfiora 1,5 milioni di unità, pari al 7,4% del totale delle imprese al netto dei settori agricolo e finanziario. In tre soli Paesi, Francia, Italia e Spagna, è insediato poco meno del 50% del numero complessivo di imprese. **L'Italia, con il 17,1% del totale imprese, gioca un ruolo di prim'ordine nel panorama della ristorazione europea.**

Oltre 7 milioni di persone risultano

occupate nella ristorazione in Europa. Si tratta di una quota pari al 6% dell'occupazione complessiva al netto dell'agricoltura e del settore finanziario. Anche stavolta, come nel caso delle imprese, il 50% si concentra in soli tre Paesi: Spagna, Italia e Regno Unito che prende il posto della Francia.

Oltre i due terzi delle imprese hanno meno di 10 addetti. Un dato che non deve sorprendere se si pensa che la micro-impresa rappresenta una quota del 92% di tutte le imprese europee. Il fenomeno riguarda tutti i Paesi sebbene con intensità diverse. Si dà il caso, tuttavia, che l'Italia, a dispetto di tanti luoghi comuni, non sia il Paese con la maggior quota di imprese mono-occupato.

Il fatturato medio per impresa non supera, nella media dell'Unione, i 223mila euro. Lo scarto tra il mercato forte dell'eurozona e quello meno sviluppato di molti altri Paesi dell'Unione sta nel differenziale dei valori medi del fatturato dei due aggregati geografici pari ad oltre 250mila euro per impresa.

Le imprese italiane, con 160mila euro, hanno un fatturato unitario tra i più bassi d'Europa. Solo le imprese di Spagna, Portogallo, Grecia e Slovenia hanno un giro d'affari inferiore. È un dato che non sorprende in quanto pienamente coerente con la dimensione delle nostre imprese in termini di addetti.

Frittate & OMELETTES

Anzi tutto una precisazione: frittata e omelette sono la stessa cosa?

La distinzione non dovrebbe avere senso in quanto il termine *omelette* è l'esatta tra-

duzione in francese di *frittata*. Oggi s'intende per frittata, una preparazione a base d'uova, di spessore abbastanza sottile, per lo più di forma rotonda, alla quale sono aggiunti e mescolati legumi o altri alimenti. Solitamente la frittata è cotta in padella da entrambe le parti, mentre l'*omelette* è una frittata a bordi rivoltati, cioè arrotolata su se stessa, che racchiude ortaggi cotti nel burro o altri ripieni. Secondo la terminologia francese, le prime sono indicate come *omelettes guarnies*, mentre le seconde come *omelettes fourrées*.

LE RICETTE ANTICHE

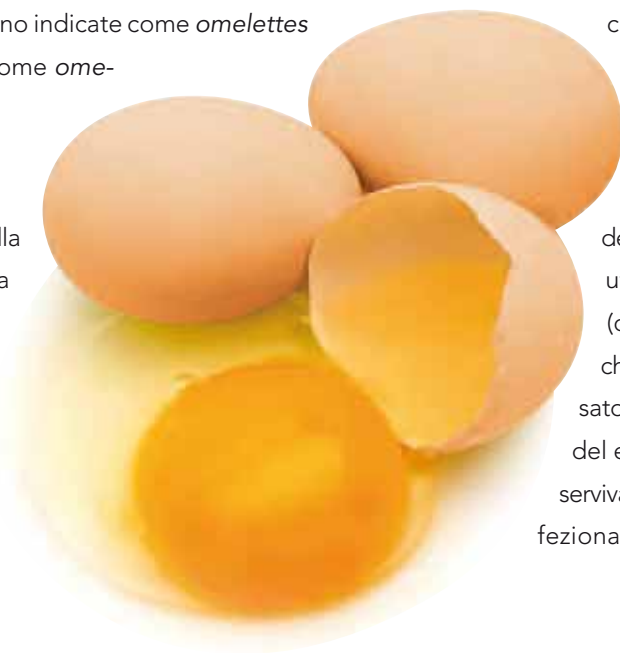
L'origine della frittata si perde nella notte dei tempi, essendo una delle preparazioni culinarie più semplici e immediate da prepararsi. La frittata era già conosciuta dai Romani, tanto è vero che nel *De re coquinaria* (IV, II, 6) di Apicio (III d.C.)

Già gli antichi romani le preparavano, usando avanzi, come i gambi d'asparagi, pestati in mortaio, mescolati a cipolla e uova e cotti in padella

si trova un esempio interessante di utilizzazione di avanzi, o meglio di scarti di gambi d'asparagi, pestati in mortaio, mescolati a cipolla, coriandolo verde, santoreggia e levistico tritati finemente e legati con uova e olio e cotti in *padella*

(padella) su fiamma viva. Si trattava quindi di un tortino o frittata che poteva risolvere problemi domestici non molto diversi da quelli odierni. In una cena dedicata ad un tal Petus, si trova una frittata con pesce salato e formaggio (*tyrotaricha patella*). Per confezionare questo piatto si utilizzava tonno salato, del tutto simile alla *sorra* siciliana.

Bartolomeo Scappi (XVI secolo), nel libro III cap. CCLXXI, dà formule per frittate con erbe tritate, fiori di sambuco e con cime di spinaci e biette. Domenico Romoli, detto il *Panunto*, propone delle frittate molto piatte, dette *infogliate* o *schiate infogliate*, utilizzate per avvolgere altri alimenti (camangiarì). Il Panunto propone anche frittate in *riccioli*, preparate con passato di spinaci che, arrotolate come strudel e tagliate a nastri, più o meno stretti, servivano, come del resto ancor oggi, a confezionare altri piatti quali la *frittata al fo-*





SAPERI & SAPORI

di **Eugenio Medagliani**
calderaio umanista



for English text
see page 76

L'origine del nome omelette

Per via della sua forma piatta, omelette, deriva dall'alterazione francese amulette, a sua volta deformazione d'alemette o alemelle, antico termine col quale s'indicava la lama del coltello.

iolo e la trippa alla Celestina.

La cucina antica era dunque assai ferrata nella preparazione delle frittate, tant'è vero che persino i frati Certosini di Firenze

si resero celebri anche grazie a questa pietanza di genialità estemporanea, se vogliamo porgere orecchio a quanto poco ortodossamente cantava un popolare poeta fiorentino, tal Beco Sudicio: *Val più della Certosa due frittate - che sei benedizioni del Padre Abate.*

NELLA PADELLA DA 24 CENTIMETRI

Sia che si preferiscano salate o zuccherate, piccole e sottili, grandi e spesse, più o meno cotte, sia che siano arricchite con altri ingredienti, la tecnica per prepararle è sempre la stessa. Per ottenere perfette frittate è preferibile non oltrepassare la quantità di sei uova, rotte in una padella del diametro di 24-26 cm, secondo la dimensione delle uova.

Apparentemente semplice è la cottura delle uova fritte: questa preparazione per riuscire perfetta (albume ben coagulato, tuorlo ancora fluido) richiede molta attenzione, perché normalmente

il tempo richiesto dagli albumi per coagularsi porta i tuorli a indurirsi. Per la cottura di frittate, omelettes e uova fritte

sono oggi consigliate padelle di alluminio di buon spessore a sponda aperta rivestite di un antiaderente di alta qualità, meglio se di colore chiaro che permetta di controllare il momento esatto in cui il burro, raggiunto il colore nocciola, è pronto ad accogliere le uova sbattute.

Più complicata è l'esecuzione dell'omelette, tanto è vero che Alessandro Dumas padre, abilissimo preparatore di questo piatto, metteva alla prova i cuochi candidati alla sua cucina, liquidando immediatamente coloro che non riuscivano ad eseguire una omelette perfetta.



Ristorazione biologica: LE PROSPETTIVE

In questa rubrica nel n. 299 de *Il Cuoco* sono stati introdotti numerosi aspetti legati ai prodotti alimentari *bio* che rappresentano una fascia di mercato in forte sviluppo e che attirano sempre

più clienti e consumatori, interessati dagli indubbi risvolti qualitativi legati a un'alimentazione sana e naturale.

In questi ultimi anni i consumatori hanno sviluppato un forte interesse per aspetti legati a tematiche quali il rispetto dell'ambiente e il recupero di uno stile di vita sostenibile, passando anche dall'alimentazione quotidiana. Recenti ricerche hanno mostrato che il tasso di crescita degli acquisti di alimenti biologici si è attestato, per il 2009 ultimo anno di rilevazione, al 7,5 per cento e lo sviluppo su dati storici per il 2010 prevede il raggiungimento di una crescita pari al 10 per cento. Inserire nella carta delle vivande uno specifico menu biologico o, addirittura, convertire l'intera attività ristorativa al biologico sono due modalità che possono consentire di dare una risposta alla richiesta di ristorazione *bio*.

COME RISPONDE OGGI LA RISTORAZIONE ITALIANA?

Secondo i dati elaborati da BioBank, riferiti all'anno 2009, in Italia esistono 404 attività di somministrazione di alimenti e bevande specializzate nella cucina biologica, delle quali oltre la metà è presente nel territorio settentrionale (per

In attesa di leggi specifiche che regolino le attività ristorative biologiche, chi volesse entrare in questo settore in crescita può attenersi a importanti linee-guida

rientrare in questa categoria, queste attività utilizzano almeno il 70 per cento delle materie prime certificate biologiche). All'interno di queste attività il 40 per cento circa è rappresentato da agriturismi con cucina aperta al pubblico,

non solo ai pernottanti, che sfruttano al massimo le potenzialità della filiera corta. In questo ambito le regioni più virtuose sono la Toscana e le Marche. In generale le prospettive di sviluppo di questo mercato sono evidenti considerando che, nel mercato del biologico italiano, solo l'11 per cento è rappresentato da aziende che trasformano gli alimenti e che li vendono al pubblico, come le tipiche attività di ristorazione.

QUALI REGOLE SONO DA RISPETTARE PER UNA RISTORAZIONE BIOLOGICA?

Nel nostro Paese non sono ancora state sviluppate leggi specifiche che regolino le attività ristorative biologiche. Il Ministero delle Politiche Agricole, riferendosi anche alle norme previste a livello europeo, sta ancora lavorando alla bozza di queste norme, che sarà diffusa solo a partire dal prossimo autunno. Anche alla luce di quanto stanno facendo gli altri stati membri dell'Unione Europea, per intraprendere la strada della ristorazione biologica è opportuno fare proprie alcune indicazioni metodologiche riassunte nei cinque punti seguenti.



BUONO A SAPERSI

di **Alberto Somaschini**
chef esperto di legislazione

Per saperne di più:

www.biobank.it
www.ismea.it
www.federbio.it
www.sinab.it

UN RISTORANTE BIOLOGICO DI VALORE DEVE PREVEDERE:

1. La costruzione di un'offerta **food&beverage** che sia composta da alimenti di origine biologica (per quanto riguarda l'etichettatura, l'Ue consente l'utilizzo del termine **bio** o in alternativa del termine **eco**, oltre all'apposizione del rinnovato logo della fogliolina stilizzata) e l'inserimento nel nome dell'attività di un evidente riferimento a questa caratteristica. Inoltre nell'impaginazione della carta delle vivande sarebbe opportuno inserire una **carta dei fornitori** indicando la provenienza dettagliata degli alimenti utilizzati.

2. La diffusione dei principi di sostenibilità e rispetto dell'ambiente anche attraverso la proposta di piatti **forti**, che rappresentino le specialità della casa e che si pongano come strumento di diffusione del piacere di mangiare **bio**. Ogni sforzo profuso nella promozione della cultura di una sana e corretta alimentazione, anche con semplici aperitivi **bio** o degustazioni organizzate in accordo con i fornitori di zona, sarà ripagato da una forte fidelizzazione della clientela.

3. La selezione di fornitori che garantiscano standard qualitativi delle produzioni biologiche certificati, fornitori con i quali è necessario sviluppare un rapporto di stretta collaborazione anche per la formazione del personale. Come per ogni nuovo fornitore selezionato, sarebbe opportuno poter visitare i siti produttivi per verificare ogni aspetto qualitativo.

4. L'attenzione a semplici aspetti relativi alla formazione del personale atto alla preparazione e al servizio dei piatti biologici, favorendo un'attenta risposta alle esigenze della clien-

tela, e agli aspetti procedurali relativi allo stoccaggio, alla conservazione, alla lavorazione e in generale alla gestione degli ambienti ove si lavorano

in promiscuità alimenti biologici e non. A garanzia delle lavorazioni effettuate nel rispetto di questi aspetti, è possibile ottenere la certificazione di qualità biologica da appositi enti di controllo selezionati dal Ministero delle Politiche Agricole.

5. La creazione di una semplice campagna di comunicazione che sottolinei gli aspetti innovativi di una proposta ristorativa legata al **bio**. In questo caso sono di estrema utilità strumenti di diffusione di massa fra cui internet, newsletter e social network.

In conclusione, è doveroso ancora una volta porre in evidenza la forte portata culturale e sociale che il nostro settore può avere raccogliendo le richieste dei consumatori e proponendo occasioni per rendere migliore il nostro stile di vita, partendo da una sana e corretta alimentazione.

I riferimenti di legge principali:

Reg. 271/2010, Reg. 889/2008, Reg. 834/2007



IL NUOVO MARCHIO "BIO"

Il marchio legato all'agricoltura biologica è cambiato, è una foglia stilizzata fatta di 12 stelle su sfondo verde.

La cucina amica DELL'AMBIENTE

È da oltre un decennio che di cucina, nutrizione e gastronomia in genere si parla e si dibatte tanto, forse anche troppo. Basti pensare alla quantità

d'informazione fatta dai programmi televisivi a tutte le ore del giorno e della notte, spesso solo per riempire palinsesti sempre più numerosi.

Pubblicazioni e libri sull'argomento, che si moltiplicano con siti internet, blog e social network, che tutti insieme rischiano di assuefare il pubblico nazionale e internazionale al principio che il cibo e l'alimentazione siano solamente un passatempo, piuttosto che qualcosa di cui l'uomo ha da sempre avuto bisogno e con cui ha a che fare in una profonda simbiosi con l'ambiente che lo circonda. Tra l'altro, è bene ricordare come il cibo come "passatempo" sia realtà solo per uno scarso 15-20 per cento della popolazione mondiale, in quanto i dati Onu informano che un miliardo di persone non ha cibo a sufficienza e, stando alle previsioni dell'Intergovernmental Panel on Climate Change (Ippc), entro il 2020 gli effetti del cambiamento climatico spingeranno nell'indigenza alimentare altri 50 milioni di persone.

Il risparmio energetico e il rispetto per l'ambiente sono temi d'attualità anche per il cuoco. Ed è a questi che è dedicata questa nuova rubrica

CIBO E IMPATTO AMBIENTALE

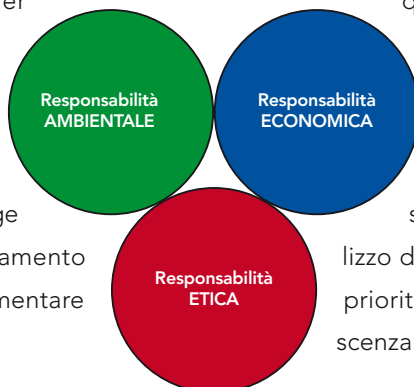
Ci siamo ormai assuefatti e abbiamo abbondantemente dimenticato che a partire dal momento in cui "degustiamo" il nostro pasto/piatto a casa come al ri-

storante compiamo delle scelte, più o meno etiche, che hanno direttamene o indirettamente un'influenza non solo sulla nostra salute ma anche sull'economia e sull'ambiente.

Ecco perché si è da tempo iniziato a parlare di "cucina sostenibile" ed "ecocompatibile", evidenziando in esse il concetto delle "tre E" derivante dalla lingua inglese: Ethical (Etico), Environmental (Ambientale), Economic (Economico).

Proprio di queste "tre E" tratterà questa nuova rubrica della rivista *Il Cuoco*. Sarà un percorso culturale, gastronomico, etico, tecnico e in qualche modo innovativo, nel corso del quale tutto sarà coniugato e armonizzato con un'altra "E" quella di Europa.

Infatti, partendo dalle direttive delle istituzioni europee con la cosiddetta "Europa 20-20-20" (che mira a ridurre del 20% i livelli di gas effetto serra, del 20% il consumo di energia e di aumentare del 20% l'utilizzo di fonti di energia rinnovabili) con le sue tre priorità di crescita (intelligente - basata su conoscenza e innovazione, inclusiva - basata sulla coe-





CUCINA SOSTENIBILE

di **Fabio Buccolini**
segretario Associazione Cuochi Roma



for English text
see page 77

sione sociale, sostenibile - basata sull'ottimizzazione delle risorse) si vuole riportare al cuoco professionista, allievo e/o ristoratore un "senso" e un modo di "sentire" che abbia una maggiore coscienza della propria figura in ambito sociale e ambientale.

IL RISTORANTE "VERDE"

L'obiettivo di questa nuova rubrica è quindi quello di evidenziare quale e quanta sia la responsabilità di cui farsi carico nella professione di cuoco anche in un'ottica di "ristorante verde", considerato tale non per l'uso di cibo biologico ma soprattutto per l'impatto che esso ha sul pianeta

attraverso l'ottimizzazione dei consumi energetici, dei consumi di acqua, di gestione dei rifiuti e così via.

Certo è difficile immaginare che di fronte a un piatto di linguine al pesto, un fritto alla Romana o una pasta con le alici qualcuno possa porsi "problemi" di questo genere, ma è proprio a partire dai nostri comportamenti, atteggiamenti e dalle nostre scelte nei confronti del cibo che si deve partire per risolvere la questione. Non fatevi spaventare dalla presunta difficoltà. Perché questa rubrica evidenzierà come attraverso la minima rinuncia possibile si possano trovare opportunità per ridare sostenibilità ambientale all'antica e millenaria arte culinaria.

WÜSTHOF



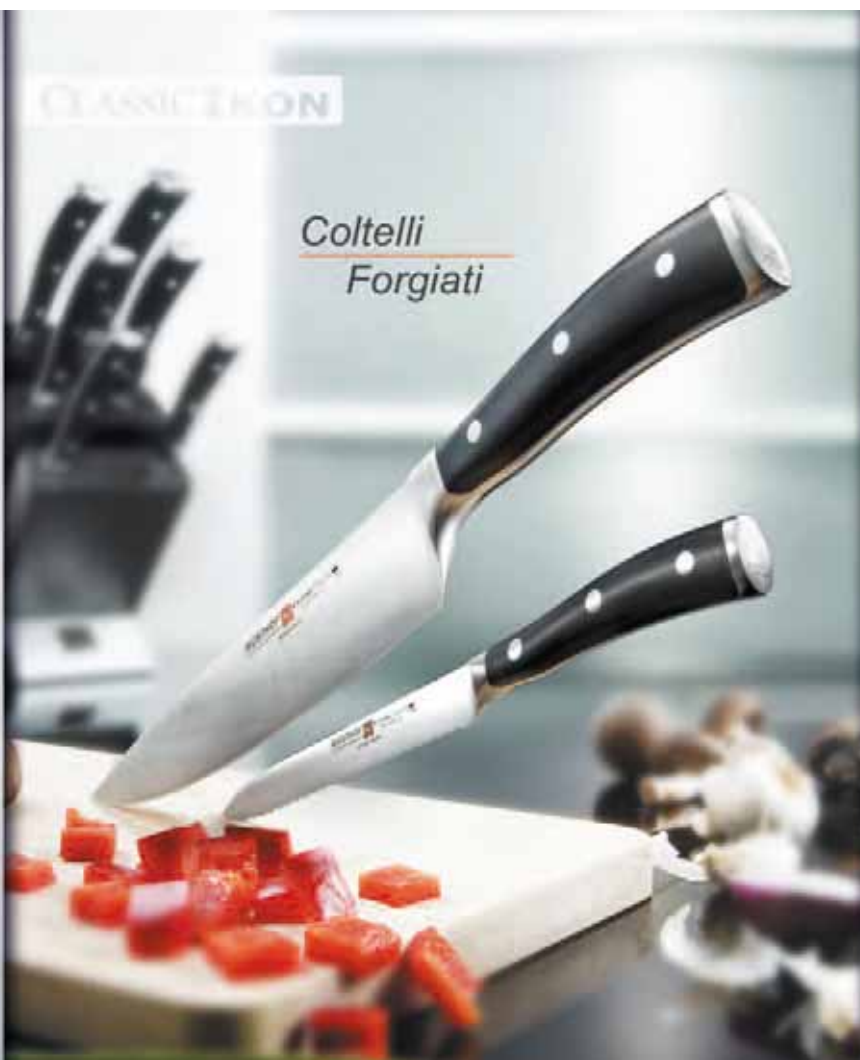
Per Informazioni:

Valsodo SRL

Tel: 055 - 8878751

e-mail: valsodo@iol.it

www.wuesthof.de



CLASSICIKON

Coltelli
Forgiati

Quality - Made in Solingen/Germany

Tra Italia e Oriente NACQUE IL GELATO

La prima fonte letteraria a parlare di un vero e proprio gelato, è una composizione di Yang Wanli, giovane poeta della dinastia Sung (1127-1206), che a pro-

posito del "latte-gelato" scrive: *"Sembra oleoso ma ha una trama croccante / appare congelato, eppure è galleggiante / come la giada, si spezza in fondo al piatto / come la neve, si scioglie alla luce del sole"*. Ulteriori prove di un gelato servito alla corte Mogul durante il periodo Yuan, risalgono al XIV secolo.

L'evidenza storica sull'origine orientale del gelato non fa però né caldo né freddo agli italiani, toscani in testa, che ne reclamano la paternità e la fanno risalire al grande architetto fiorentino Bernardo Buontalenti, amico fraterno di Torquato Tasso e beniamino di Cosimo I de' Medici. Il gusto artistico, l'abilità creativa e la capacità progettuale del Buontalenti sono fuor di dubbio e si deve alla sua perizia non solo il completamento degli Uffizi, ma anche il progetto del Casinò Mediceo, la costruzione della villa di Pratolino, della fortezza del Belvedere a Firenze e di molte opere difensive in numerose città toscane... Ma quella dell'invenzione fiorentina del gelato ha tutto il sapore della mitologia gastronomica su cui volentieri i toscani - e non solo - indulgono per celebrare se stessi, la propria cucina e la propria storia.



Il vero gelato artigianale italiano non è il roccioso ice-cream degli statunitensi né quello confezionato, gonfio e tronfio... è un'esperienza unica al mondo



L'INVENZIONE FIORENTINA

La leggenda prende corpo sulle pagine di un libro sulla cucina fiorentina in due volumi, pubblicato negli anni '60 del secolo scorso, dove si sostiene senza un briciolo di prova che Buontalenti "creò"

il sorbetto e il gelato intorno al 1595, in occasione dell'inaugurazione del Forte Belvedere, da lui progettato per il suo mecenate. Su questa fantasiosa premessa, molte gelaterie fiorentine - alcune eccellenti, altre mediocri - hanno iniziato a vendere un gelato (anche detto "crema fiorentina") che porta addirittura il nome dell'architetto e ne hanno registrato la denominazione, o l'hanno trasformata in Buon-Talenti per trarsi da impacci legali.

È pur vero che a Firenze esiste un'antica "Via delle Ghiacciaie" così chiamata in ragione dei pozzi coibentati in cui si pressava la neve trasportata dalla montagna per conservarla oltre la stagione invernale. È anche noto però che queste "nevieri" erano già diffuse in epoca romana e se ne contano moltissime nei pressi di castelli, palazzi nobiliari e mercati di molte città italiane, lungo tutto il Medioevo e il Rinascimento. Bernardo Buontalenti ne inserì sicuramente alcune nei suoi progetti, perché per molti secoli il ghiaccio rappresentava un importante status-symbol, ma è impensabile che il grande architetto avesse il tempo, la voglia - e forse anche la capacità - di cingere il grembiule e maneggiare secchi, mestoli e in-



Nella foto: un punto di degustazione durante il "Firenze Gelato Festival".



IL PRODOTTO

di **Sergio G. Grasso**
Antropologo alimentare



for English text
see page 77

gredienti per compiere esperimenti di cucina. Tanto più che l'arte del congelare artificialmente l'acqua con l'aiuto del sale, era già nota in Sicilia, in Campania e anche in Toscana prima del XIII secolo. E non tanto sulla scorta dei racconti di Marco Polo ma grazie alla presenza in Sicilia di valenti gelatieri Arabi.

Per restare in tema di leggende gastronomiche legate al gelato, si narra che già nel 1533 - oltre mezzo secolo prima del Buontalenti - un tal Ruggeri, pollivendolo al seguito di Caterina de' Medici, riuscì a umiliare i cuochi francesi con una ricetta di "ghiaccio all'acqua inzuccherata e profumata". I cuochi parigini, si dice, lo costrinsero a lasciare velocemente la capitale e lui tornò ai suoi polli non senza consegnare a Caterina la propria ricetta in una busta chiusa.

L'ARTE DEI GELATAI

Leggende? Epopee? È probabile, dato che non esiste una sola prova attendibile che avalli il primato del Buontalenti o quello di Ruggeri. Ma che importa... I gelatai toscani hanno un tocco di marketing "ruffiano" in più degli altri, ma vale la pena considerarlo un peccato veniale. Il vero gelato artigianale italiano - che non è il roccioso ice-cream degli statunitensi né quello confezionato, gonfio e tronfio, ma ancor meno quello raffazzonato con indegne ciprie lattose, aromatizzanti e coloranti industriali - è un'esperienza unica al mondo, tanto in Sicilia quanto in Veneto o in Campania.

Gelatai (e non gelatieri) che lo fanno con puntigliosa quotidianità, scavando nell'identità territoriale, rincorrendo il latte perfetto, le uova eccellenti, la vaniglia esemplare, il ciocco-



lato più intenso e la frutta più fresca. Un'arte, la loro, che si fregia della secolare tradizione della pasticceria italiana e che si esprime con scienza e coscienza ma soprattutto con onestà, virtù sempre più rara anche nell'universo alimentare del Belpaese.

La formula vincente è sempre quella delle 4 "T": Territorio, Tradizione, Tenacia e Talento. In Toscana aver tirato per i capelli Bernardo Buontalenti forse è di sovrappiù ma poco importa ormai. Una coppa gelata di Crema Fiorentina Buontalenti sorbita con calma e voluttà beandosi della vista che si gode dalla Fortezza di Belvedere - questa sì creata dal celebre architetto - si fa perdonare ogni innocente sproposito storiografico.

Gelato: un piacere FRESCO E SANO

Il gelato è un vero e proprio alimento perché contiene la maggior parte dei principi nutrizionali sufficienti per le esigenze dell'organismo. Infatti, quando la sua base è il latte, la panna o l'uovo, esso

apporta una notevole quantità di zuccheri, proteine e lipidi, nonché di vitamine e di sali minerali.

Essendo un alimento freddo, il gelato ha una funzione terapeutica in tutte quelle condizioni patologiche caratterizzate da infiammazione del cavo orale, come una tonsillite, e dell'esofago, può essere molto utile in presenza di difficoltà della deglutizione o masticazione.

UNA COPPETTA A PRANZO

Quando il tempo per mangiare è poco, si può anche pranzare con un gelato, specie quando fa caldo e si avverte la necessità di qualcosa di fresco e acquoso! Non è bene farlo troppo spesso, però, perché il pasto a base di gelato non è perfettamente bilanciato: è co-

Può essere considerato a pieno titolo un alimento, perché ricco di principi nutrizionali. Inoltre, essendo freddo, svolge anche una funzione terapeutica

munque molto più zuccherino rispetto ad un pasto con un secondo piatto, che invece devono preferire i soggetti in sovrappeso corporeo o con aumento della circonferenza addominale.

Se il pomeriggio la fame si fa sentire, significa che il contenuto di zuccheri del gelato era decisamente elevato rispetto alle proteine e ai grassi. Quindi, è molto importante che gli ingredienti siano scelti e miscelati con criterio: uova, latte e panna di qualità, frutta fresca di stagione con una controllata quantità di zuccheri fanno del gelato un alimento adatto a molti, anche in dieta.

Un gelato come pranzo? A cena recuperate così:

Pranzo

250 gr di gelato artigianale alle creme

Cena 1

400 gr di orata al sale

1 finocchio in pinzimonio

200 gr di fragole

50 gr di bruschetta con olio

Cena 2

170 gr di petto pollo in padella alla salvia

1 sedano crudo in insalata con olive

1 pesca bianca

50 gr di pane tostato

COME DESSERT LA SERA

Per tutti, è bene evitare il gelato a cena, come pasto sostitutivo è infatti preferibile consumarlo a pranzo e recuperare la sera con un pasto studiato ad hoc, con più proteine e meno zuccheri (vedi il box a sinistra).

Il gelato si può mangiare come dessert, dopo il pasto, ma in minore quantità, ossia circa 100-150 grammi.



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

Nella foto:
ragazze al "Firenze
Gelato Festival"

In dieta dimagrante, può essere consumato a fine pasto, ma al posto della frutta o del pane che sono ricchi di zuccheri, associato con un secondo a base di pesce o carne e una ricca insalata che rallenta l'assorbimento dei glucidi del gelato, oppure con due peperoni arrostiti ricchi di iodio o una melanzana stufata in olio che contiene molte fibre e accelera il metabolismo generale.

Il consumo di gelato è controindicato nei diabetici, negli allergici a latte, semi e uova, in chi ha problemi di calcoli alla colecisti con sintomi, per il contenuto di uova, panna cioccolato o in chi soffre di colite perché il freddo stimola il riflesso gastro-colico e l'attività muscolare dell'intestino tenue.

NON DI SOLA FRUTTA VIVE L'UOMO

Un pasto a base di frutta è sbilanciato e non è dimagrante. Se si vuole ridurre la ciambella attorno alla vita bisogna controllare il consumo degli zuccheri. Dolci, pizza, pasta, riso, patate, ma anche frutta fanno aumentare l'insulina, un ormone che favorisce l'accumulo di grasso a livello dell'addome. Occhio agli alimenti falsi magri! Succhi di frutta, bibite e frullati sono ricchi di zuccheri e peggiorano la fame. Allora, per evitare di arrivare a cena affamati, è sufficiente un pranzo veloce con proteine e pochi zuccheri, della frutta o del pane.



Gelato: quando fa bene e quando fa male

Il consumo è indicato in caso di:

- Affezioni infiammatorie del cavo orale, dell'esofago e dello stomaco
- Gastrite con o senza ulcera gastro-duodenale
- Difficoltà di deglutizione e masticazione
- Dieta dimagrante in assenza di diabete o squilibri glicemici

Controindicato in caso di:

- Allergie respiratorie e cutanee (quando siano presenti derivati del latte o dell'uovo)
- Diabete
- Intolleranza al lattosio (per i gelati con derivati del latte)
- Colite spastica con alvo diarroico

Il gelato AL RISTORANTE

Apre il dibattito
Luigi Cremona.

Alessandro,
come avrai notato è da un po' di anni che il gelato è un prodotto non solo estivo, ma che è consumato

tutto l'anno, grazie alla diffusione di nuove tecnologie ed attrezzature moderne. Oggi rappresenta uno degli alimenti più amati in Italia e all'estero, tanto che la richiesta e le gelaterie sono cresciute negli ultimi vent'anni in modo esponenziale.

Si Luigi, lo stesso è avvenuto nella ristorazione. Il gelato è sempre stato scarsamente presente. Poi negli anni Ottanta ha iniziato ad essere più presente nei menu per conquistare negli anni Novanta un posto di prestigio anche nell'alta ristorazione.

Secondo te qual è il momento migliore per mangiare il gelato durante un pasto?

Tradizionalmente veniva servito a metà pasto, tra la carne e il pesce, per sgrassare la bocca e rinfrescare. Nella sua versione dolce, ovviamente alla fine, ma può essere anche un valido sostituto della piccola pasticceria usualmente servita dopo il dessert. Oggi, invece, esiste anche il gelato salato (di verdure o di formaggio, per esempio), proposto negli aperitivi e utilizzato per



*Luogo e critico gastronomico
si confrontano sul tema
dei gelati e sulla possibilità
di inserirli in un menu,
oltre il dessert*



esaltare un antipasto.

Come si preparano i gelati?

Con una miscela di ingredienti portati allo stato solido o pastoso mediante congelamento e contemporanea agitazione.

Quali sono le differenze tra gelato artigianale e industriale?

L'artigianale dovrebbe essere caratterizzato dall'uso di materie prime fresche. Rispetto a quello industriale ha una minore quantità di grassi (6-10% contro 8-12%) ed una minor quantità d'aria (max 35% contro min. 70%). Nel gelato artigianale l'ingrediente presente in maggiore quantità è il latte (almeno il 60%),



Foto © Dušan Zidar - Fotolia.com



CUCINA & CRITICA

di **Alessandro Circiello e Luigi Cremona**
rispettivamente
coordinatore Compartimento "Giovani" Fic
e critico gastronomico

seguito dagli zuccheri (14%-24%) e dalla panna (5-20%). A volte il latte è magro per garantire un adeguato apporto di proteine e solidi del latte, importante per il mantenimento della struttura. La ricetta di un buon gelato artigianale dovrà presentare un corretto bilanciamento dei componenti solidi dei vari ingredienti, come il grasso vaccino, unito talvolta a quello del tuorlo d'uovo di gallina, gli zuccheri e i solidi magri del latte. Si trovano anche altri ingredienti solidi, quali stabilizzanti dell'emulsione acqua-grasso, addensanti di legame per l'acqua, solidi diversi da grassi, zuccheri e magri del latte e presenti nella ricetta per effetto di determinati ingredienti, come i prodotti derivati dal cacao. La miscela base per i gusti deve essere sottoposta a pastorizzazione al fine di renderla igienicamente sicura e di ottenere un ottimo legame tra componenti solidi ed acqua, risultante in una struttura più stabile ed una tessitura più cremosa nel prodotto finale.

I gelati industriali da che cosa sono caratterizzati?

Dal fatto di essere prodotti molti mesi prima del consumo, con l'impiego di materie prime preparate, come latte in polvere, succhi di frutta concentrati, additivi come coloranti, emulsionanti, stabilizzanti e aromi. Come ben sai i gelati industriali vengono detti anche "soffiati", perché prodotti con l'introduzione di aria, durante la fase di gelatura, fino al 100-130 per cento, per cui diventano molto soffici e leggeri. Poiché vengono distribuiti anche in zone lontane dal luogo di produzione, i gelati industriali necessitano il supporto di una efficace catena del freddo. La mantecazione consente la trasformazione di una miscela liquida in gelato tramite l'azione del freddo, l'inclusione di aria e la continua agitazione. I gelati "mantecati" vengono proposti al consumatore nel classico cono, in coppette o in coppe e i principali tipi sono alla frutta (incluso il sorbetto), alle creme, allo zabaione e allo yogurt.

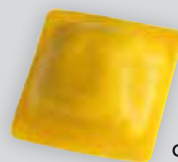


LE AZIENDE INFORMANO

SURGITAL:

*La natura ci suggerisce i ripieni,
ci ispira le forme*

Alla fiera ANUGA di Colonia, Surgital si presenterà con alcune novità di prodotto per la gamma Laboratorio Tortellini, il marchio storico dell'azienda che racchiude oltre 130 formati di pasta fresca surgelata. Si aggiungono così alla gamma una pasta ripiena, i **Raviolacci al branzino e profumo di agrumi**, una pasta lunga, i **Taglierini** e una specialità regionale, i **Pici**.



La scelta del branzino, pesce dalla polpa bianca e dal sapore deciso, è stata fatta su sollecitazioni arrivate in Surgital direttamente dal mercato. Ecco che nascono i **Raviolacci al branzino e profumo di agrumi**, dove il pesce diventa un delizioso ripieno dall'aroma mediterraneo grazie alla presenza del limone e dell'arancio. Questo prodotto non conosce stagioni e non disdegna abbinamenti di terra quali funghi, verdure e tartufi.

Così come la natura ha ispirato i ripieni, allo stesso modo all'ingegnosa forma del nido Surgital si è ispirato per creare i **Taglierini** e i **Pici**. I Taglierini sono sottili fettucce di sfoglia dalla sezione piatta e dalla larghezza massima di 5 mm. Fanno parte della cosiddetta cucina povera: venivano infatti ricavati dai ritagli di pasta che rimanevano dalla produzione di ravioli e tortellini e venivano serviti nel brodo di carne. La sfoglia sottile e il formato stretto li rendono assai delicati e suggeriscono condimenti leggeri a base di pesce o di verdure.



I **Pici**, invece, una tipica specialità regionale italiana, nascono tra Siena e Grosseto, e vengono chiamati così perché l'impasto semplice di acqua e farina va appunto "appiccicato" con le mani e poi steso, tagliato e arrotolato fino ad ottenere questi spaghetti grossi e irregolari. Simboli di una cucina contadina semplice e per questo oggi sempre più apprezzati, se conditi secondo tradizione preferiscono "l'aglione", un sugo al pomodoro con una bella presenza di aglio o i sughi alle briciole, con briciole di pane soffritte.

A seguire i ragù, specialmente quello di anatra.





Intervista a Ettore Bocchia e Antonio Cuomo, che da tempo inseriscono i gelati nei loro piatti di cucina salata. Interpreti di una tendenza della ristorazione che si sta sempre più diffondendo

Se lo chef

E GELATIERE

Il gelato non è un dessert. E non è neanche dolce. Da qualche tempo, infatti, il gelato entra con grande facilità nei piatti di cucina salata. Merito di chef attenti a cogliere le nuove tendenze della cucina e a rielaborarle per adattarle al proprio stile e filosofia di cucina. Verdura, frutta e formaggi sono gli ingredienti di base prediletti dagli chef-gelatieri. Ed ecco così che un'insolita "pallina" di gelato - al pomodoro o al Grana Padano, per esempio - può andare a comporre un antipasto, donandogli freschezza e piacevolezza gustativa. Una al basilico, invece, può essere utile per "pulire" la bocca tra una portata di pesce o una carne, oppure prima del dessert. Una trovata che diverte il cliente, sempre alla ricerca di nuovi stimoli e idee, anche a tavola.

IL MIO GELATO COL PACOJET

Intervista ad Antonio Cuomo, che da un paio d'anni inserisce gelati "salati" nei suoi menu. Consigliere dell'Associazione Cuochi di Bergamo, da tre anni Cuomo è capo cucina del "Settecento Hotel Ristorante" a Presezzo, alle porte di Bergamo. Di origine napoletana, è nato in una famiglia di ristoratori e ha fatto le sue prime esperienze nella cucina del catering del padre e degli zii. Dopo il di-



ploma alberghiero, ha frequentato diversi corsi di formazione, è a Bergamo da oltre dieci anni e la sua specialità sono i primi piatti e la pasticceria.

Nella "sua" carta si legge che il gelato alla cipolla di Tropea accompagna lo sgombrò marinato, mentre quello al Gorgonzola si sposa con il Patanegra. Come le è venuta l'idea d'inserirli nei suoi piatti?

"La prima volta che ho preparato un gelato salato è stata due anni fa, usando il Pacojet. Ho voluto cogliere una tendenza esistente già allora nella ristorazione, perché la mia cucina mira ad essere sempre attuale. Ho fatto molte prove prima di essere soddisfatto, perché per un cuoco preparare un gelato non è poi così scontato, soprattutto se si usa il Pacojet, che è diverso dalle gelatiere".

Che vantaggi offre il Pacojet rispetto a una comune gelatiera?

"Semplicemente trovo che il gelato

CHEF A SCUOLA DI GELATO

Il gelato entra in cucina e Carpigiani, marchio leader per le macchine da gelateria e pasticceria artigianale, strizza l'occhio agli chef con la proposta di nuove gelatiere (saranno presentate al prossimo Host a FieraMilano) e corsi indirizzati ai cuochi, presso la prestigiosa Carpigiani Gelato University di Anzola Emilia (Bologna), fondata nel 2003. Per informazioni: www.gelatouniversity.com.



venga meglio, in termini di consistenza soprattutto. Inoltre, non si usano addensanti e per un gelato salato l'80 per cento degli ingredienti usati sono rappresentati dall'ingrediente di base, una verdura o un formaggio per esempio. Infine, prediligo questa preparazione anche per motivi di temperatura: con il Pacojet si arriva a 8-9 gradi sottozero e non 18 e questo permette di percepire bene i gusti, senza anestetizzare le papille gustative".

In quali portate s'inseriscono meglio i gelati?

"Il loro uso migliore è tra gli antipasti e come pulizia della bocca tra diverse portate. Vale a dire che un gelato salato permette di aprire il pasto in modo rinfrescante e stuzzicante, così come permette di spezzare il menu quando si passa per esempio da una portata di pesce ad una di carne. I gelati sono un "colore" in più nella tavolozza dello chef, che li usa con fantasia ma anche con criterio".

IL MIO GELATO ESTEMPORANEO

Intervista ad Ettore Bocchia, executive chef al Grand Hotel Villa Serbelloni di Bellagio (CO), consulente Costa Crociere e chef fondatore della cucina mo-

lecolare italiana. Nato nel 1965 a S. Secondo (PR), si è diplomato all'Alberghiero di Salsomaggiore Terme. Personaggio eclettico, unisce l'amore per la cucina tradizionale al desiderio di conoscenza e di esperienze. Si è anche dedicato a studiare fisica della materia, per capire con basi scientifiche cosa avviene nei processi di cottura, di raffreddamento e di abbinamento degli ingredienti.

Che funzione ha l'inserimento di un gelato nella composizione di un piatto di cucina salata?

"Dipende dal tipo di gelato e dal piatto. Può essere utile ricordare che l'uso del gelato a metà menu, e quindi

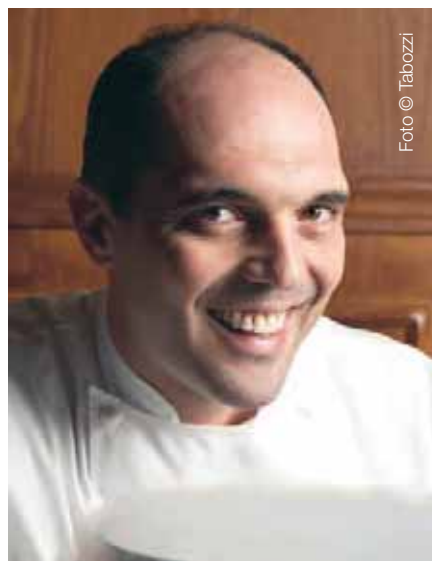


Foto © Tabozzi

in mezzo a piatti salati, ha origini nella cucina classica francese (il sorbetto tra due tipi di pietanze) e anche italiana (lo "sgroppino" da servire a metà pasto, prima del piatto forte). Si parla di un'usanza riservata ai pasti di festa che potevano durare varie ore, e gli zuccheri e l'alcool contenuti in questi sorbetti facevano risalire brutalmente l'insulina e stimolavano quindi nuovamente l'appetito. I gusti aggrumati o acidi rinfrescavano la bocca".

Tutto questo oggi ha una valenza relativa, ma diventa invece interessante, con le nuove tecniche di raffreddamento, usare il gelato anche all'interno di piatti classici...

"Certamente il gelato porta un tocco di freschezza, ma è anche una scelta creativa che permette di trasformare un piatto classico (prosciutto e melone per esempio) in una sfiziosità (gelato al prosciutto e boules di melone) mantenendone inalterati i sapori, soprattutto se si ha l'accorgimento di usare la tecnica del raffreddamento all'azoto, che non necessita di nessuna aggiunta".

Oggi, a che punto del menu il gelato trova la collocazione ideale?

"Secondo me il momento ideale è

--- GELATO IN CUCINA ---



A sinistra: lo chef Bocchia prepara il gelato con l'azoto liquido nella cucina del Grand Hotel Villa Serbelloni di Bellagio (CO). In basso, un dessert tipico toscano reinterpretato: Gelatina di mele con sifonata di Vin Santo e gelato ai Cantuccini raffreddato con l'azoto liquido.

l'antipasto, perché all'inizio di un pasto il gelato può preparare a gustare meglio i piatti che seguono. Rinfresca la bocca e facilita la salivazione. E oggi ci sono anche barman che usano il gelato per l'aperitivo: offrono per esempio Negroni "solidi". Le nuove tecniche di raffreddamento con azoto liquido permettono di farlo partendo dall'ingrediente primario, e in pochissimi istanti.

Il freddo anestetizza le papille gustative e blocca la percezione dei sa-

pori. E se è raffreddato con l'azoto?

"No, e questo è uno dei tanti vantaggi di raffreddare con l'azoto liquido: la bocca assapora il fresco, ma mantiene sempre una temperatura equilibrata, e si può quindi gustare il gelato dal primo cucchiaino all'ultimo. Il motivo è semplice. Versando l'azoto sul liquido che si vuole raffreddare, la differenza di temperatura è così grande (l'azoto è liquido a -196°!) che il processo di raffreddamento è quasi istantaneo. Questo vuol dire che le particelle "ghiacciate" che costituiscono il gelato sono davvero minuscole e quindi si sciolgono in bocca prima di congelare le papille gustative. Sembra complicato da spiegare, ma basta assaggiare un buon gelato raffreddato con l'azoto liquido e tutto diventa chiarissimo!"

Da quanto tempo nella sua cucina si preparano i gelati?

"Dalla fine del 2002, data del

primo menu interamente di cucina molecolare, al Grand Hotel Villa Serbelloni abbiamo più volte inserito il gelato raffreddato all'azoto liquido nei piatti salati, per lo più a inizio del pasto. Per esempio, attualmente serviamo come antipasto il Gelato al guacamole con cialde croccanti di amidi al nero di seppia, gamberi di Sanremo e crema al cocco. I grassi dell'avocado non permettono un raffreddamento tradizionale e, inoltre, la delicatezza del gambero crudo ha bisogno di papille gustative a temperatura corporea per essere apprezzato. Posso citare anche un'insolita Caprese con crema di pomodoro e gelato di burrata.

I clienti apprezzano?

"Sì, hanno da subito apprezzato il gelato raffreddato con l'azoto liquido. Quando questo fa parte di un piatto complesso, componiamo il piatto in cucina. Al momento del dessert, invece, viene di solito preparato al tavolo per il suo effetto scenografico e piace molto vedere il caffè puro o il succo di lamponi, senza nessuna aggiunta di zuccheri, né di grassi o proteine, diventare uno squisito gelato cremoso".



*Crudità di capesante
con sorbetto all'arancia e basilico*

Ingredienti per 4 persone

8 capesante atlantiche

2 arance bionde

q.b. basilico

q.b. sale Maldon

q.b. olio extravergine leccino

Preparazione.

Per la crudità: tagliare le capesante a dischi regolari, salarli e creare una millefoglie alternando il basilico, gli spicchi d'arancia spellati al vivo e i dischi di capesanta ottenuti.

Per il sorbetto: portare a bollore l'acqua con lo zucchero e fare raffreddare. Aggiungere il succo d'arancia e il basilico; versare il tutto nel bussolotto del Pacojet e congelare per almeno 24 ore. Impiattare a piacimento.

Per il sorbetto all'arancia:

250 g di acqua

125 g di zucchero semolato

70 g di succo di arancia

7 g di basilico fresco



Preparazione.

Per la marinatura: grattugiare le scorze e mescolare tutti gli ingredienti e cospargere con questi accuratamente i filetti di sgombrò e lasciare mari-

nare per due ore. Trascorso il tempo necessario, sciacquare accuratamente e tagliare nella forma desiderata. Porre in frigorifero fino al momento di servire.

Per le verdure: con l'aiuto della mandolina, tagliare le carote e le zucchine. Preparare uno sciroppo portando a bollore i restanti ingredienti, sbollentare le verdure nello sciroppo ottenuto e raffreddare.

Per il gelato: portare a bollore l'acqua con aceto, zucchero, glucosio e sale. Aggiungere il neutro e quando il tutto sarà freddo unire le cipolle, versare nel bussolotto del Pacojet e lasciare in congelazione per almeno 24 ore. Impiattare a piacimento e guarnire con gli spaghetti di verdure.

*Filettini di sgombrò marinato
con nido di verdure e gelato
alla cipolla rossa di Tropea*

Ingredienti per 4 persone

- 4 filetti di sgombrò
- 6 foglie di basilico
- q.b. olio extravergine leccino

Per la marinatura:

- 1 scorza di limone non trattato
- 1 scorza di arancia non trattata
- 30 g di zucchero di canna
- 20 g di sale fino
- 10 g di erbe gentili

Per gli spaghetti di verdure:

- 2 carote
- 2 zucchine
- 300 g di vino bianco secco
- 300 g di aceto di vino bianco
- 250 g di zucchero semolato
- 2 foglie di alloro

Per il gelato:

- 90 g di acqua
- 40 g di aceto di vino bianco
- 35 g di zucchero semolato
- 12,5 g di sciroppo di glucosio
- 0,7 g di neutro
- 200 g di polpa di cipolle rosse di Tropea
- 2 g di sale fino

2



--- LE RICETTE DI ANTONIO CUOMO ---

Tronchetto al cioccolato al latte con marron glacé e gelato al formaggio di capra e lime

Ingredienti per 4 persone

Per la mousse al cioccolato e marron glacé:

- 110 g di latte Uht intero
- 150 g cioccolato al latte
- 50 g di pasta di marron glacé
- 3 g di gelatina in fogli
- 200 g di panna fresca
- 60 g di pezzetti di marron glacé

Per la montata leggera:

- 125 g di burro
- 155 g di zucchero a velo
- 55 g di tuorli d'uovo pastorizzati
- 60 g di uova intere pastorizzate
- 80 g di farina tipo "0" debole
- 80 g di fecola di patate
- 2 g di lievito chimico
- q.b. vanillina
- 1,5 g di scorza di limone grattugiata
- 1 pizzico di sale

Per il gelato al caprino e lime:

- 158 g di acqua
- 135 g di zucchero semolato
- 19 g di sciroppo di glucosio
- 1,5 g di neutro
- 100 g di formaggio di capra morbido
- 5 g di scorza di lime

Preparazione.

Per la mousse: portare a bollore il latte, aggiungere la gelatina in fogli precedentemente ammollata in acqua. Versare 1/3 del liquido caldo sul cioccolato fuso e la pasta di marroni e con l'aiuto di uno sbattitore frustare fino ad ottenere una consistenza liscia, elastica e brillante. Aggiungere a filo il restante liquido mantenendo la stessa consistenza. Portare il composto ottenuto a una temperatura di 35°C, incorporare la panna montata e i pezzettini di marron glacé. Colare negli stampi e surgelare.

3

Per la montata leggera: montare in planetaria con frusta a maglie grosse il burro con lo zucchero a velo, aggiungere a filo le uova e i tuorli. Travasare il composto ottenuto in una bastardella e mescolare accuratamente le farine setacciate e gli aromi. Stendere l'impasto ottenuto sopra dei fogli silpat e cuocere in forno a 190°C per circa 15 minuti. Raffreddare e stampare con la forma desiderata.

Per il gelato al formaggio di capra e lime: riscaldare l'acqua a 30°C, aggiungere lo zucchero, il neutro, il glucosio e la scorza di lime. Portare a bollore, raffreddare e aggiungere il formaggio.



--- LA RICETTA DI ETTORE BOCCHIA ---

Preparazione.

Per il brodo di cocco: unire tutti gli ingredienti fare bollire a fuoco lento per circa 2 ore, frullare al cutter e passare allo chinois. Deve risultare bianco e di sapore intenso di cocco.

Per le cialde al nero di seppia: mescolare tutti gli ingredienti a freddo e formare il gel

riscaldando e mescolando. Una volta ottenuto il gel, lasciarlo riposare, avvolto in un foglio di pellicola trasparente, finché non diventa tiepido. Formare, con il gel intiepidito, palline di diametro pari a circa 1/3 di quello della piastra per cialde, che nel frattempo avrete riscaldato alla temperatura massima. Posare ogni pallina al centro della piastra e premere la parte superiore, dapprima delicatamente e poi con più forza, fino a ottenere la completa evaporazione dell'acqua e una consistenza croccante.

Per il gelato: frullare l'avocado con il succo del lime, l'acqua, la cipolla, il sale, metà dell'olio e il peperoncino. Versare nella bastardella e preparare un gelato raffreddando con l'azoto liquido. Sgusciare i gamberi, tagliarli a bocconcini e condirli con l'olio rimanente e l'erba cipollina. Disporre nel piatto il brodo di cocco, il gelato di guacamole e i gamberi. Finire con olio extravergine e la cialda croccante.

Gelato al guacamole con zuppetta di cocco, gamberi rossi e cialde di amidi al nero di seppia

Ingredienti per 4 persone

- 5 gamberi rossi di Sanremo
- 3 g di erba cipollina
- 1/2 avocado maturo
- 1/2 lime
- 2 cl di acqua
- 10 g di cipolla rossa
- 10 g di olio extravergine d'oliva
- q.b. peperoncino

Per il brodo di cocco:

- 3 lt di fumetto leggero,
- 150 g di riso
- 100 g scalogno
- 400 g latte di cocco o purea
- 500 g cocco fresco
- 500 g di latte
- q.b. sale

Per le cialde al nero di seppia:

- 100 g di maizena
- 100 g di amido di riso
- 50 g di nero di seppia
- 150 g di fumetto di pesce
- 5 g di centrifugato d'aglio
- q.b. sale

1

Foto © Tabozzi

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



Conoscenza, sperimentazione, tecnica e nutrizione. Sono questi gli ingredienti che il cuoco di oggi (e soprattutto di domani!) deve saper dosare. Parola di Simone Loi, giovane collega che ha fatto suo il concetto di alta cucina come sinonimo di sana alimentazione

Alta cucina

ESTETICA E BENESSERE NEL PIATTO

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 o sulle navi da crociera, in un catering o in un grande albergo, come ha fatto per alcuni anni il collega romano Simone Loi. Oggi, a soli 25 anni, Loi fa tesoro dell'esperienza fatta a contatto con l'alta cucina degli hotel 5 stelle. E sposa l'idea di una cucina "alta" e amica della salute, dividendosi tra il suo lavoro quotidiano di sous chef e quello di team manager della squadra junior dei Cuochi del Lazio della Fic.

Intervista a Simone Loi, team manager Junior Team Lazio.

Abbiamo raggiunto lo chef al telefono nel pomeriggio, in un momento di pausa di lavoro al Sanacafè di Roma, locale apprezzato per la sua cucina raffinata e salutistica allo stesso tempo.

Come sei diventato cuoco?

"Come conseguenza di una passione

istintiva. Non sono nato in una famiglia di ristoratori, ma ricordo che quando ero bambino mia nonna quasi mi menava perché ero sempre pericolosamente vicino ai fornelli per vedere che cosa mai ci fosse dentro le pentole... La decisione d'iscrivermi all'alberghiero è stata una conseguenza naturale e inevitabile".

Dopo il diploma ti sei formato nelle cucine dei grandi alberghi, come mai?

"Perché sono sempre stato affascinato dall'alta ristorazione e dalla cura per i particolari. Così, preso il diploma, ho incrociato le guide gastronomiche e ho fatto una selezione dei migliori hotel. Mi sono proposto per uno stage e allo Splendide Royale mi hanno preso per un mese e mezzo, e ho così osservato la cucina "stellata" dello chef Giuseppe Sestito".

Che impegno hai nella squadra junior del Lazio?

"Da maggio sono onorato di esserne il team manager e in settembre e ottobre

si svolgono le selezioni dei nuovi componenti della squadra, che dovranno poi prepararsi e competere in Italia e all'estero. Parteciperemo alle competizioni di Massa Carrara così come alle Olimpiadi di Erfurt. Mesi prima ci riuniamo per decidere che cosa proporre alla giuria; proviamo le ricette e le assaggiamo tra di noi. È il cosiddetto il food tasting, per provare le cotture e il mantenimento. A seconda della competizione sono impegnati da 5 a 11 colleghi, ma in genere accanto al team manager si muovono un secondo chef e uno per ogni partita (antipasti, primi, secondi) più due pasticceri".

Se non fossi il capo squadra, quale partita sceglieresti?

"I secondi piatti, perché sono quelli di cui mi sono occupato quando lavoravo nei cinque stelle lusso".

A tua sensazione, in quale direzione sta andando l'alta cucina?

"Sempre più verso un concetto di sana

--- PROFESSIONE CUOCO ---

SIMONE LOI

Romano, 25enne, Simone Loi è Team Manager del Junior Team Lazio e sous chef del Sanacafè di Roma. Che avrebbe fatto il cuoco lo lasciò intuire sin da bambino, quando già mostrava curiosità per il cibo e una passione che lo avrebbe portato a iscriversi all'Istituto alberghiero "Pellegrino Artusi" di Roma, dove si è diplomato nel 2005. Già nel 2003 Simone Loi ha partecipato a stage sotto la guida di chef "stellati" nel territorio capitolino, come al ristorante Mirabelle, e dopo il diploma ha fatto esperienze di carattere internazionale. Rientrato in Italia, si è inserito nel panorama alberghiero romano, presso

prestigiose strutture, come il Grande Hotel de la Minerva, l'Hotel Crowne Plaza Rome St. Peter's e l'hotel St. George Roma. Nel 2010 ha lavorato presso l'Hotel Raphaël - Relais & Châteaux e nel 2011 presso l'Hotel Eden e NH di Vittorio Veneto. Attivo anche sul fronte delle competizioni, nel marzo 2010 e 2011 ha conseguito la medaglia d'oro al Campionato Internazionale di Cucina di Marina di Massa Carrara, nel primo Concorso culinario di maestria giovanile per under 25. Nel concorso regionale del marzo 2011, intitolato "La cucina Laziale rivisitata in chiave moderna", si aggiudica la palma migliore nel concorso regionale organizzato dall'Unione Regionale Cuochi Lazio in collaborazione con la Federazione Italiana Cuochi.

alimentazione. A partire dagli ingredienti per arrivare alle moderne tecniche della cottura sottovuoto e a bassa temperatura, che contribuiscono a mantenere intatte le proprietà organolettiche degli alimenti e abbassarne la carica batterica. A questi risultati i validi cuochi arrivano lavorando anche con l'aiuto dei nutrizionisti. In generale, noto che molti colleghi applicano con successo queste tecniche innovative alle ricette tradizionali".

Preparazione. Spellate la bafra di baccalà e porzionatela in tranci da 150 g l'uno. Inserirli nei vasetti con un poco di fumetto di pesce bianco, sale nero, olio e timo. Cuocete in sottovuoto spinto per 16 minuti a 58°C. Pulite accuratamente gli spinaci eliminando ogni traccia di terra ed eliminate le parti legnose delle fibre interne delle foglie più grandi. Scottate velocemente gli spinaci in una padella su fuoco vivo, senza fargli perdere i liquidi e quindi le sostanze nutritive che contengono. Con l'aiuto di un pelapatate, togliete la "pelle" degli asparagi e tagliate via la parte legnosa dei gambi. Sbollentateli in acqua salata per 4 minuti e raffreddateli in acqua e ghiaccio per preservarne il colore. Lavate i ravanelli, tagliateli a spicchi, privateli del picciolo e fateli saltare in padella a fuoco vivo.

Finitura. Disponete il vasetto nei piatti, accompagnando con asparagi e ravanelli e decorate con petali di fiori eduli o germogli di ravanello rosa.

Insalatina di baccalà cotto al vetro con asparagi, spinaci e ravanelli

Ingredienti e occorrente per 4 persone

- 320 g di baccalà San Giovanni dissalato
- 40 g di spinaci freschi
- 2 mazzi di asparagi
- 1 mazzetto di ravanelli
- olio extravergine di oliva
- fumetto di pesce bianco
- timo
- sale nero delle Hawaii
- 4 vasetti di vetro per cottura sottovuoto



--- PROFESSIONE CUOCO ---

Paccheri farciti di tartare di ricciola con pomodoro e basilico

Ingredienti per 4 persone

- 300 g di paccheri di Gragnano
- 200 g ricciola
- 400 g pomodori ramati
- 1 mazzo di basilico
- 1 limone biologico, non trattato
- sale nero delle Hawaii
- olio extravergine d'oliva

2

Preparazione. Sfilettate la ricciola. Con una parte del filetto e una della ventresca fate una tartare e conditela con olio, basilico, sale nero e la scorza di limone grattugiata finemente. Fate appassire in forno i pomodori spellati e spaccati in 4 parti. Dopo circa un'ora, passateli lentamente facendo attenzione a non rompere i semini all'interno. Portate a cottura i paccheri e raffreddateli velocemente. Con l'aiuto di un sac à poche farcite i paccheri, che poi adagerete sopra un letto di filetti di pomodoro.

Finitura. Guarnire i piatti, a piacere, con erbe aromatiche fresche e petali di fiori eduli.



Filetto di vitella cotto sottovuoto, farcito con albicocche secche in crosta di pistacchi

Ingredienti e occorrente per 4 persone

- 800 g di filetto di vitella
- 250 g di albicocche secche
- 100 g di pistacchi di Bronte in granella
- 400 g di spinaci freschi
- olio extravergine d'oliva
- timo
- sale rosa dell'Himalaya
- 4 buste per cottura sottovuoto

3

Preparazione. Pulite il filetto privandolo delle parti di tessuto connettivo. Porzionatelo in filetti di circa 180 g l'uno. Scottatelo in padella in modo da sigillare i succhi all'interno e abbattete rapidamente la temperatura. Praticate un foro centrale nei filetti e inserite la farcia di albicocche secche frullate. Pulite accuratamente gli spinaci eliminando ogni traccia di terra ed eliminate le parti legnose delle fibre interne delle foglie più grandi. Nelle buste per cottura inserite il filetto farcito, olio e un rametto di timo, sigillate a sottovuoto spinto e cuocete a vapore per un'ora a 60°C. Ultimata la cottura, aprite le buste e marcate in padella ben calda i filetti per ridargli consistenza e poi passateli nella granella di pistacchi precedentemente tostata. Scottate velocemente gli spinaci in una padella su fuoco vivo, senza fargli perdere i liquidi e quindi le sostanze nutritive che contengono.

Finitura. Disponete i filetti nei piatti sopra un letto di spinaci e decorate con petali di fiori eduli.





Preparazione. Scaldate il cioccolato a bagnomaria fino a 42°C (misurate con un termometro a sonda). Portare la panna alla temperatura di 60°C e versatela lentamente nel cioccolato, amalgamando dolcemente. Filtrate il composto allo chinois fine, caricate il sifone con due bombolette e abbattete di temperatura.

Finitura. Una volta freddo, erogate la spuma sopra una tartare di fragole tagliate finemente e spolverate con due macinate di sale rosa dell'Himalaya. Decorate le coppe, a piacere, con foglioline di menta.

4

*spuma di cioccolato fondente
con cristalli di sale rosa
su tartare di fragole di Terracina*

Ingredienti e occorrente per 4 persone

600 g di panna fresca

600 g di cioccolato fondente biologico

500 g di fragole di Terracina (LT)

sale rosa dell'Himalaya

1 sifone con 2 cariche di azoto

Nel cestino DEL RISTORANTE

Il cestino del pane è qualcosa su cui vale la pena di puntare. Ben curato, vario e fragrante contribuisce a ben impressionare i clienti e comunicare loro che si trovano in un ristorante di qua-

lità. Eppure, è così raro trovare in tavola un buon pane fatto in casa e dispiace che in alcuni ristoranti cosiddetti gourmet possa capitare di imbattersi in pane crudo, spacciato come uno a lievitazione naturale...



Panini aromatizzati, grissini e schiacciatine fatti in casa, sono un'attenzione in più nei confronti del cliente, che resta meglio disposto alla degustazione del menu



Attraverso questa rubrica, non intendo certo salire in cattedra per insegnare a voi cuochi come si fa il pane o l'importanza di usare il lievito madre, perché questo già lo sapete. Piuttosto, ho il piacere di condividere

con voi, attraverso alcune ricette, la mia grande passione per l'antica tradizione del pane, preparato con i metodi e gli ingredienti di una volta, e "condito" con una sensibilità e creatività moderne.



Lingue di pane croccanti

Questo tipo di pane si conserva e rimane croccante per molto tempo ed è anche possibile personalizzarlo, aromatizzandolo con semi o erbe aromatiche.

Ingredienti per il primo impasto

- 800 g di farina integrale "Tutto il grano" Molino Quaglia
- 20 g di lievito di birra o 200 g di lievito madre
- 460 g di acqua
- 80 g di olio extravergine di oliva
- 12 g di sale

Ingredienti per il secondo impasto

- 500 g di farina Petra 1
- 300 g di farina di mais macinata fine (fioretto)
con gli stessi ingredienti dell'integrale



Per saperne di più:

La copertina del libro si Sara Papa, "Tutta la bontà del pane" (Ed. Gribaudo 2010), da cui sono tratte la foto (di V. Lonati) e la ricetta pubblicate in queste pagine.



L'ARTE DEL PANE

di **Sara Papa**
socio FIC



Perfette con...

Le Lingue croccanti sono ottime con una Confettura di pomodoro allo zenzero. Si prepara così: mondate 1 kg di pomodori, tuffateli in acqua bollente e privateli di buccia e semi. Tagliateli a pezzi e metteteli in una pentola con il succo e la scorza grattugiata di un limone, 15 g di zenzero grattugiato e un cucchiaino di sale. Lasciate cuocere per 20 minuti, mescolando. Preparate uno sciroppo portando su fuoco dolce 70 g di acqua e 300 g di zucchero semolato. Quando i pomodori saranno asciutti, unite lo sciroppo e fate cuocere per 5 minuti.

Preparazione. Sciogliete il lievito nell'acqua a 22-23°C. Mettete in planetaria la farina e il lievito sciolto e iniziate a impastare, aggiungete successivamente il sale e l'olio e continuate a impastare finché la pasta non sarà diventata liscia e compatta. Trasferite la pasta in una terrina capiente unta di olio, copritela con un telo umido, tenetela lontano da correnti d'aria e fate lievitare la pasta finché avrà raddoppiato il suo volume. Ripetete lo stesso procedimento con il secondo impasto.

Trasferite la pasta lievitata sulla spianatoia, stendetela con le mani e dategli la forma di un rettangolo spesso 1 cm. Tagliate

con una rotella taglia pizza delle strisce larghe 2 cm e da ognuna ricavate dei tronchetti lunghi 3-4 cm. Infarinateli e passateli uno per volta nella macchina per tirare la pasta, prima a uno spessore intermedio e poi al penultimo livello: dovrete ottenere una pasta sottile ma

non troppo fragile (uno spessore simile a quello del pane carasau). Tagliate le lingue nella forma desiderata e spolverizzate con la semola da ambo i lati. Disponetele in una teglia rettangolare foderata con carta da forno. Cuocetele nel forno già caldo alla massima temperatura per pochi minuti, fino a doratura, girandole a metà cottura se è necessario.

Il menu tavolozza per CAFFÈ PEDROCCHI

Cultura gastro-
nomica si può
fare anche in
occasioni spe-
ciali. La ricor-
renza del 180° compleanno
dello storico Caffè Pedrocchi
di Padova "doveva" avere la

*Sono molte le iniziative
a cui partecipa la Nic, dietro
mandato della Federazione Italiana
Cuochi, promuovendo la figura
del cuoco professionista*

anche l'anniversario del-
l'Unità d'Italia ed è per que-
sto che ciascuna degusta-
zione è stata studiata in
modo che al Caffè Pedroc-
chi, quel giovedì sera, si as-
saggiassero "piccoli bocconi
di italianità".

nostra presenza. Per questo ringraziamo la direzione per averci chiesto di collaborare, realizzando non un buffet ma una sorta di viaggio gastronomico, che il 9 giugno si è inserito in un evento di grande suggestione, dove storia, arte, cultura, musica e gastronomia sono stati i temi interpretati nella serata.

Alla Nic è stato affidato il compito di allietare i cinque sensi degli ospiti attraverso piccole prelibatezze salate e dolci. Così gli chef hanno indotto i commensali a viaggiare nell'incantevole "scrigno" del Caffè Pedrocchi, invitandoli a degustare alcuni gioielli, finger food, studiati appositamente dalla NIC per la festa di compleanno.

Una rappresentanza di chef provenienti da tutta Italia "si sono fermati" al Caffè Pedrocchi per elaborare dal vivo la "Tavolozza dei sapori da gustare in punta di dita, un po' salati un po' dolci". Per l'occasione si è voluto ricordare

In punta di dita si è scoperto che, dalla tavolozza, si poteva degustare il primo finger food pensato come l'omaggio ai mari che abbracciano l'Italia: *Medaglione di branzino con gamberi e asparagi verdi*. Con il secondo assaggio, è stata l'occasione per emozionare il cliente attraverso i cinque sensi in un boccone con la *Focaccia all'extravergine con formaggio Asiago, mascarpone alle erbe, confettura con mele al peperoncino, sedano e petalo di mela verde*. Le cucine dell'Italia unita sono tante e molte le campagne che la compongono. Ed ecco che il terzo finger food è stato ispirato al mondo dei vegetali nostrani: *Piccolo sformato di zucchine con il suo fiore ripieno di ricotta e basilico e gelée di peperone giallo allo zenzero*.

La tavolozza dei sapori, da assaporare in punta di dita, ha previsto anche la degustazione del mondo delle carni per far apprezzare così il concetto di gusto della succulenza con

GLI SPONSOR DELLA NAZIONALE





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

il: Tortino di riso vialone nano fritto con tartufo nero, rotolo di faraona con i suoi fegatini e riduzione di vino e miele.

Ma l'Italia al Pedrocchi è stata ricordata con il prodotto a noi molto caro, la pasta come una bandiera interpretata con lo Spiedino di farfalle all'uovo con pomodoro confit, olive taggiasche, mozzarella di bufala e pesto di basilico.

Passo dopo passo, gli ospiti del Caffè Pedrocchi hanno assaggiato le prelibatezze dei pasticceri della NIC, che è stato un altro incontro con la gastronomia in piccole porzioni, dove tutto è stato studiato per coinvolgere i cinque sensi. Ecco cosa c'era alla base della nostra ispirazione.

Alla vista è stato dedicato il primo boccone, rappresentato dalla variopinta cromie degli alimenti a base di frutta fresca. Per gli odorati più esigenti è nato il secondo boccone dolce e intrigante pensato con erbe aromatiche e spezie, sapientemente accostante. Per attirare l'attenzione dell'udito, il terzo boccone ha provocato diverse rumorosità croccanti a base di frutta secca tipica. Per il tatto delle dita è stato studiato il quarto boccone dolce, per esaltare il piacere tattile con il contrasto del scricchiolante e del soffice. Per ultimo, ma per dar sfogo alla cultura del gusto, ecco il quinto boccone dolce, che è stato pensato impiegando i diversi



NAZIONALE ITALIANA CUOCHI

di **Marco Valletta**
segretario N.I.C.



cioccolati, prelibatezze per Dei.

Come sempre, anche in questa occasione la NIC è stata sostenuta da aziende sponsor leader del Made in Italy, che ringraziamo per lo sforzo che sostengono in tutte le manifestazioni nazionali e internazionali.



for English text
see page 79

NIC, la selezione dei nuovi membri

Nell'estate della Nic (Nazionale Italiana Cuochi) c'è stato il grande impegno delle selezioni, ossia del momento in cui si scegliere, tra gli aderenti alla Federazione Italiana Cuochi, coloro che la rappresenteranno nelle cucine delle competizioni internazionali promosse dalla Wacs. Il 30 agosto presso CastAlimenti di Brescia e il 13 settembre presso Saps di Bergamo, si svolgono le prove - come da regolamento pubblicato sul sito www.nazionaleitalianacuochi.com - con oltre 28 chef di cucina e di pasticceria che sostengono la prova per entrare a far parte della Nic e partecipare così alle Olimpiadi di Erfurt del 2012. Sul sito della Nic saranno date tutte le notizie riguardanti le due prove. Anche in questa occasione, un grazie va alle aziende che ci sostengono costantemente.

Nella foto in basso: chef della Nic con la pasta fresca preparata durante la fiera "Pasta Trend".



NAZIONALE ITALIANA CUOCHI

di **Marco Valletta**
segretario N.I.C.

Chef A TUTTA PASTA

Al salone "Pasta Trend" di Bologna, lo scorso aprile gli chef Nic (Nazionale Italiana Cuochi) hanno collaborato per quattro giorni a un evento di successo organizzato in fiera dalla rivista *Degusta* e hanno interagito con il territorio e con aziende selezionate dalla stessa Nic. Professionisti della cucina, giornalisti e volti della televisione (come Gianni Milano, conduttore di *Uno Mattina estate*) si sono uniti ai tantissimi consumatori, che hanno

La Nazionale è spesso chiamata ad "animare" con dimostrazioni di cucina importanti vetrine e fiere di settore.

assistito alle performance della Nic Senior e Junior, che si sono fatte promotrici di una cucina sana e delle tipicità italiane dell'agroalimentare. Le dimostrazioni hanno permesso di approfondire i temi legati alla pasta artigianale e industriale, pasta fresca e secca, paste ripiene speciali, attraverso la preparazione di ricette con diverse tipologie di alimenti,

freschi, semi lavorati, pronti, di alto livello qualitativo.

Gli spettatori hanno potuto interagire con gli chef Nic facendo domande e scoprendo segreti culinari che non devono rimanere di proprietà di alcuni, ma devono essere divulgati a chiunque.

"Pasta Trend" è stata come una scuola di cucina aperta, con focus specialistici sui prodotti presenti in Fiera e selezionati per l'occasione dalla Nic.



Nov 26-29

Rimini Fiera

2011

www.siarimini.com

HOSPITALITY FIRST

CONTRACT
ARREDAMENTO
FORNITURE
TECNOLOGIE
BAGNO E BENESSERE
ILLUMINAZIONE
SUPERFICI
SERVIZI
COOKING

sia Guest

Organizzato da
RiminiFiera
business space

61° Salone Internazionale dell'Accoglienza

Sezione speciale

trend
design towards future

Con il patrocinio di



Special guest



**Registrati, inserisci il codice promozionale RI11
e scarica il tuo biglietto gratuito !!**

www.webfriendsiaguest.it

OFFERTA LIMITATA



- Commenti alle fotografie:
1. Il cuoco come l'artista studia la sua opera prima di realizzarla, creando una serie di ipotesi e prove utili a dare un risultato spettacolare che soddisfa il cliente e lui stesso.
 2. Delicatezza, colori, gusto centrato, prodotti di qualità e interpretazione assennata fanno di un piatto una piccola opera d'arte che non si tramanda visivamente perché consumata,

- che lascia un ricordo gustoso da ripetere.
3. La leggerezza di un piatto si deduce dopo averlo gustato, a condizione che lo stesso sia stato pensato e costruito con la capacità tecnica e professionale necessaria per un equilibrio gustativo e visivo.
 4. La simmetria, la cottura, la salsa di accompagnamento, il contorno e l'erbetta, combinati con arte, fanno sì che la portata

- aumenti la sua qualità sia visiva sia gustativa.
5. Per uno chef de-strutturare un piatto è come prendere un classico famoso e ri-arrangiarlo in chiave moderna tenendo fede alle peculiarità della sua storia di piatto del popolo.
 6. Sfruttare la struttura di un alimento per decorare un piatto, assemblare utilizzando clorofilla e vari componenti creano un piatto d'autore.

La cucina come FORMA D'ARTE

La cucina è una forma d'arte. La preparazione di un piatto necessita delle stesse qualità di ogni altra forma d'arte, ossia di creatività e soprattutto di una tecnica di base che supporti lo chef nella preparazione delle sue "opere". Oggi un piatto prima di tutto è estetica sia in senso visivo sia, poi più profondamente, estetica del gusto. Ma la cucina si sviluppa in forme e con elementi strutturali che la portano ad essere un tipo d'arte a se stante, diversa da ogni altra, probabilmente vicina alla musica, alla pittura e alla letteratura.

QUANDO È ARTE

Una buona premessa per segnare una linea di demarcazione che aiuti a capire che cos'è arte in cucina e che cosa

*Creatività e tecnica
sono alla base di ogni espressione
artistica. Un piatto d'autore
è innanzitutto estetica in senso
visivo e poi estetica del gusto*

no è offerta da Gualtiero Marchesi, che afferma: "Non bisogna dimenticare che la cucina diventa arte quando rivela la sua straordinaria facoltà di mutare continuamente e di captare il momento che sfugge, per cogliere l'opportunità di sperimentare e di gustare cose nuove".

Ed è qui che può generarsi l'equivoco più grande (presente anche nel mondo dell'arte in senso lato), in quel "captare" che ha significato fraintendibile. Seppure in premessa il discorso sia corretto ed abbia senso, molto dipende da chi lo sviluppa in cucina, da che cosa o come si capta. È importante capire lì dove evidentemente c'è arte, e di contro riconoscere lì dove piuttosto c'è "moda", ossia operazione pedissequa, furbona, svuotata di ogni senso e valore (estetico, morale, qualitativo).

Il prodotto di qualità deve necessariamente essere il prin-





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



for English text
see page 81

cipe del piatto, quindi lo chef crea lo spartito su questa base, viene fuori la melodia del gusto che anche se innovativo deve rispondere a quelle note importanti e conosciute dai palati raffinati e non. Chi riesce a dare queste sensazioni ha compiuto un'opera d'arte.

QUANDO È MODA

Un conto è creare arte, un conto è fare moda, seguire la tendenza. Non creare per necessità e passione, ma replicare per assecondare un gusto diffuso, cucinare per assecondare una linea di pensiero e di gusto dominanti; non sperimentare liberamente secondo le proprie convinzioni e inclinazioni, ma seguire ciò che tira. Tutto ciò porta a forme di cucina in qualche modo scorrette, perché creano un rapporto distorto tra chef e cliente, dove quest'ultimo viene male informato e male trattato da una cucina facilonza e furbetta.

Basti pensare a questo proposito alla fusion (ma non solo) di qualche anno fa: sempre più spesso in cucina si elaboravano ricette che avevano precisi rimandi a tradizioni gastronomiche diverse da quella italiana. Era diventato di moda proporre piatti esotici rielaborati e adattati al nostro gusto e al nostro fare cu-



ATENEIO DELLA CUCINA ITALIANA

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



for English text
see page 81

cina. D'improvviso qualsiasi tipo di fritto in pastella era diventato automaticamente tempura giapponese. Tutti pronti a mostrare che cos'era e come si faceva... Tra l'altro, la tradizione italiana consta di una ricchezza in tipi di pastella che bisognerebbe scrivere un libro solo per cercare di raccogliere tutte, ma non è questo il problema. Il problema non era tanto proporre (e rielaborare) un piatto giapponese facendogli incontrare, per esempio, ingredienti tipici italiani, ma l'ignoranza di chi si improvvisava esperto di cucina giapponese, senza le dovute conoscenze, spacciando qualsiasi tipo di fritto per tempura.

IL PIATTO CHE EMOZIONA

Per meglio distinguere che cosa sia moda e cosa arte, bisogna partire dal concetto di arte in cucina, osservandone rapidamente le caratteristiche. La cucina è simile nella sua dinamica, nella sua funzione – o più profondamente nel suo senso – alla musica o all'architettura, non diversa da altre forme d'arte come letteratura o pittura. La cucina non può e non deve essere autoreferenziale, né distante da ciò che la circonda, pena tradire se stessa. Una pietanza non può non essere mangiata. Un piatto preparato, costruito, inventato, che ritorni in cucina esattamente come ne è uscito, è un piatto che ha tradito l'essenza dell'arte culinaria: quell'afflato, quell'apertura verso gli altri, verso la convivialità, il "prendersi cura di", che sono il nucleo vitale del cucinare. Si cucina per sé, ma si cucina



4/5/6.

Commenti alle fotografie:
7. Le mani sapienti che creano sono la penna, il pennello, lo scalpello con cui il cuoco dà forma ai suoi elaborati, dove filosofia del gusto e arte dell'assemblare sono presenti e ne fanno un'opera.
8. Si dice che l'occhio mangia prima della bocca. Sarà vero, ma se a questo aspetto importante e puramente estetico

si riesce a dare una filosofia del gusto, allora è come ascoltare una musica che avvolge l'ascoltatore e lo trasporta.
9. Solo chi ama l'arte e ne conosce i segreti può con il suo estro reinterpretare un quadro, dove non solo i colori naturali si esprimono, ma dove l'utilizzo delle tecniche adottate sposa l'insieme dando forma all'opera.

anche per gli altri. Si cucina perché un piatto venga mangiato, accolto, apprezzato e anche ricordato!

Per la cucina le cose sono diverse. Il nucleo di una pietanza, ciò per cui essa vive, lo troviamo descritto puntualmente da ciò che la fotografa Annie Leibovitz dice della fotografia: "Scopo della fotografia è ricreare un istante". Ed è ciò che fa la cucina: crea un istante che si isola dagli altri istanti della nostra vita, nel momento in cui per la prima volta assaggiamo una pietanza che ci piace. E successivamente la cucina ha il potere di ricreare quell'istante, sedimentatosi in ricordo, quando rimangiamo quella stessa pietanza il cui sapore si è impresso con forza in noi, e coinvolge i nostri sensi (la cucina è una forma d'arte che stimola tutti e cinque i sensi, non è poco), la nostra esperienza, la nostra cultura, i sentimenti, noi!

Un piatto speciale, un piatto che sia arte, crea e poi ricrea (una fruibilità che si ripete senza diventare vuota serialità) un mondo di ricordi e sensazioni a cui ad ogni assaggio se ne aggiungono di nuovi, dando vita in noi ad un universo interiore

di esperienze potenzialmente infinito, ricchissimo. Ecco che cos'è la cucina quando diventa arte, ha la capacità di penetrare nelle persone, di stupirle, persino sconvolgerle, commuoverle, renderle felici, insomma suscitare una reazione forte, ma tale reazione ha attributi di positività e accettazione. Il piatto si mangia, non si rifiuta, ci soddisfa, non ci disgusta.

Se la cucina è sterile esercizio di tecnica, esplicazione e rappresentazione del solo ego del cuoco (perciò una pietanza che vive in sé e solo per sé e per chi l'ha confezionata), se diventa voglia di stupire senza aprirsi agli altri, sperimentazione bislacca priva di equilibrio e senso, essa non è più arte, perché essa non è più cucina.

Tutto questo discorso non vuole essere un monito, ma bensì un modo corretto di vedere attraverso la grande porta dell'esuberanza che spesso non si apre al colloquio e al confronto nascondendo le nostre incapacità, alimentando così la paura di essere giudicati per quello che siamo e non per quello che cuciniamo

7/8/9.



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





Si è svolto in aprile
il 12° meeting nazionale,
dell'Ordine dei Maestri
di Cucina ed executive
chef della Fic. Come tema,
la cucina e i prodotti calabresi



Il Convegno IN CALABRIA

Intensissima l'attività per l'Ordine dei Maestri di Cucina che nella primavera 2011 ha visto il grande impegno con la F.I.C. per i festeggiamenti dell'unità d'Italia e la commemorazione di Pellegrino Artusi con oltre 40 eventi organizzati in tutto il Paese. L'attività si è sviluppata poi con l'organizzazione del Convegno nazionale dei Maestri di Cucina ad Amantea, splendida località marina della provincia di Cosenza. Qui, insieme all'Associazione Cuochi di Co-

senza e il suo presidente Carmelo Fabbricatore, si è svolto dal 10 al 12 aprile il 12° meeting nazionale, avente come tema la cucina regionale della Calabria e i suoi prodotti. Location perfetta, il Tyrrenian Park Hotel, lussuosa struttura direttamente sul mare, con moderno salone per convegni e un ottimo servizio di ristorazione guidato dall'executive chef Angelo Torchia.

Ad aprire il convegno è stato il presidente F.I.C. Paolo Caldana che ha dato

il benvenuto agli ospiti seguito dal presidente dell'Unione Regionale Cuochi Calabria Antonio Macri, dal presidente dell'Associazione Cuochi Cosenza Carmelo Fabbricatore e dal rettore dell'Ordine Giorgio Nardelli, che ha dichiarato aperti i lavori. Sin da subito si è sviluppata l'attività di aggiornamento con due brave cuoche che hanno effettuato la lavorazione a mano della pasta fresca tipica di Calabria con un'esposizione dotta del Maestro Ranuio che



Foto di Foto Video Sirio

--- MAESTRI DI CUCINA ---

Nella foto della pagina a fianco:
i Maestri posano per
la tradizionale foto di gruppo.
Qui a fianco: Lombo di agnello in
crosta di pistacchi con
farcia di pollo.



LA CUCINA CALABRESE CLASSICA E CREATIVA

In occasione del convegno dei Maestri di cucina, le locali

Associazioni Cuochi della Fic hanno preparato questi interessanti piatti.

A.P.C. di Cosenza - il piatto innovativo che ha vinto l'oro agli Internazionali d'Italia 2011, campione assoluto under 23, chiamato a far parte della N.I.C. Junior, Cristian Nicoletti: **Lombo di agnello con farcia di pollo in crosta di pistacchi, giardinetto di verdure e mattonella di riso allo zafferano e schiuma di fior di ricotta (nella foto)**. E la Ciucci'a - piatto di antica tradizione che si prepara in onore della festività di Santa Lucia il 13 dicembre, realizzato da Francesca Narcisi, unica componente calabrese che fa parte della N.I.C. Junior.

A.P.C. di Krotone, preparati dalla Lady chef Patrizia Cosentino e dalla sua collaboratrice: **Cavatelli alla crotonese**.

A.P.C. di Reggio Calabria, preparati dal presidente Cosimo Pasqualino e gli allievi dell'Istituto Alberghiero di Locri: **Filatelli con salsa di stocco e Rotolino di alici con crema di scampi e peperoni**.

A.P.C. di Vibo Valentia, preparata e spiegata dal presidente Aurelio Raniti: **Zuppetta di fagioli rossa-bianca con pecorino del Poro, 'nduja di Spilinga, pane di mais di Zammaro' con fiori di sambuco, cipolla rossa di Tropea e bottarga di Pizzo**.

A.P.C. di Catanzaro, la spiegazione esaustiva del socio Romeo per la **Pitta 'nchiusa**, dolce di antica tradizione.

ha fatto la scansione di tutta la lavorazione, delle problematiche e dei riferimenti storico-gastronomici.

Vi sono stati poi due interventi del rettore Nardelli, ovvero una dotta dissertazione sulla pianificazione tecnologica della programmazione di una cucina professionale. La seconda relazione ha riguardato il lavoro svolto dal Consiglio e dai Maestri negli ultimi tre intensi anni e spiegando le ragioni associative che hanno spinto a promuovere il convegno di Amantea.

Ha chiuso la prima sessione dei lavori il dott. Castiglione del Cotec, che

ha illustrato le tematiche inerenti le frodi sull'olio, sul corretto e giusto utilizzo dell'extravergine d'oliva e sulla tracciabilità dell'olio.

La giornata successiva si è aperta con l'intervento del prof. De Lorenzo dell'Università La Sapienza di Roma che ha aggiornato su tutte le tematiche riguardanti i cibi e l'alimentazione. Il dott. Lino Gallina dell'Ente Bilaterale del Turismo di Varese ha esposto tutto il nuovo percorso formativo dei Maestri di Cucina, analizzando tutti gli step, coadiuvato da Pierangelo Brotto dell'Uniascom di Varese. Ne è emerso uno studio di

qualità, originalità e intensità che fanno del progetto un fiore all'occhiello per tutta la F.I.C. e non solo.

Ha fatto poi seguito l'importante contributo del Dott. Ezio Cerini in rappresentanza dell'Istituto Certiquality che ha proposto un pre-corso per i due primi step del nuovo percorso dei Maestri di Cucina F.I.C., finalizzato al riconoscimento internazionale. Cerini ha inoltre informato i convenuti sull'intero sistema Certiquality. Ha fatto poi seguito l'importante intervento del presidente Col-diretti della Calabria che ha parlato della tutela e valorizzazione del prodotto ali-

2/3.



Nelle foto:
2/3. La consegna
delle targhe e diplomi.
4. La lavorazione a mano della
pasta fresca tipica di Calabria.
5. Paolo Caldana, presidente
della nazionale Fic.

mentare calabrese.

Nel pomeriggio, la fase operativa con le dimostrazioni di cucina calabrese classica e creativa elaborata con la cucina dimostrativa allestita per l'occasione dal concessionario Angelo Po - Donato GrandImpianti - della zona e che ha sviluppato la gustosa sequenza che trovate nel box (della pagina precedente).

Nel tardo pomeriggio una visita al centro storico di Amantea con tutti i Maestri in divisa, poi nella sala del Consiglio Comunale per un intenso incontro con il Sindaco della città Franco Tonnara e infine nell'ex Convento delle Clarisse, storico edificio adibito a ristorante con sale ricevimento e magnifiche terrazze dominanti il Tirreno calabrese.

L'ora del tramonto ha reso magico l'aperitivo offerto dai cuochi Cosentini.

Il rientro in hotel è stato caratterizzato da un workshop organizzato dalla Coldiretti Calabria su specialità calabresi e, in particolare, dalla Cozac - salumi, Callipo - tonno sottolio, Cristaudo - conserve di bianchetti e prodotti del mare, Cotec (Consorzio olivicolo Terre di Calabria), Assolac e azienda S. Anna latticini e formaggi, Colavolpe e Marano prodotti dolciari a base di fichi dottati, il consorzio agroalimentare ValleCrati, azienda agricola Fangiano - Calabria al Cubo dell'associato chef Claudio Vilella. E ancora, cantine Spadafora, Magna Graecia e Librandi e un'esposizione dei più recenti prodotti del Pastificio

Rummo di Benevento.

Ha fatto poi seguito l'attesa cena di gala presso l'Hotel Tyrrenian che è stata caratterizzata dalla presenza delle autorità e da tutta la compagine calabrese della F.I.C. con rappresentanze dei presidenti provinciali di Catanzaro Filippo Galati, Reggio Calabria Cosimo Pasqualino, Vibo Valentia Aurelio Raniti e la coordinatrice delle Lady chef della Calabria, Caterina Malerba.

Il presidente Fabbricatore e il presidente regionale Antonio Macri hanno voluto ringraziare i gentili relatori, i vertici dell'Ordine dei Maestri e della Federazione Italiana Cuochi porgendo loro una targa a ricordo di questo importante convegno tenutosi per la prima volta in Calabria.

Il presidente nazionale Caldana ha salutato i convenuti ed ha annunciato, applaudito intensamente, la nomina di Carmelo Fabbricatore quale nuovo tesoriere nazionale F.I.C..

Il giorno successivo, al mattino si è svolta la prevista riunione del Consiglio dell'Ordine che con trasparenza si è svolto alla presenza di tutti i Maestri. Al termine di un meeting di grande successo si fa sempre fatica a salutarsi. Così è stato anche l'addio ad Amantea, al suo mare, ai suoi profumi e alla sua primavera.



4/5.

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.



Il percorso formativo
dei Maestri di cucina
della Fic è stato approvato
dalla Società Mondiale dei
Cuochi e sarà presto presentato



I Maestri

CERTIFICATI DALLA WACS

I Maestri di Cucina della Fic si sono riuniti in luglio presso Uniascom a Varese. Presenti due rappresentanti della Wacs chiamati per definire le ultime disposizioni richieste dalla Società mondiale dei cuochi per approvare il riconoscimento internazionale dei corsi e del percorso di formazione che i Maestri di Cucina potranno seguire per diventare "Master Chef".

La riunione ha avuto inizio con un video di promozione della provincia di Varese e di conoscenza del percorso che ha portato alla realizzazione del progetto di formazione dei Maestri di Cucina della Fic.

A dare il benvenuto ai partecipanti sono stati il presidente Fic Paolo Caldana, il rettore dell'Ordine dei Maestri di Cucina ed Executive Chef Giorgio Nardelli (nella foto), il Maestro Ferrarese e Sergio Bellani di Uniascom.

Il primo a prendere la parola è stato il rappresentante della Wacs John Clancy, che ha riferito che la Società

mondiale dei cuochi ha analizzato il progetto e ritiene che la Federazione Italiana Cuochi si stia muovendo sulla strada giusta con questa iniziativa. Clancy ha poi sottolineato la necessità che i singoli Stati adottino **programmi di formazione efficaci e ben strutturati perché la figura del Maestro di Cucina acquisisca un ruolo ben riconosciuto e centrale nella diffusione dell'insegnamento della professione**. Occorre un programma solido, capace di reggere nel tempo sia all'interno dell'organizzazione che lo adotta sia all'esterno, in termini di riconoscibilità giuridica e sociale delle competenze dei soggetti che l'hanno praticato. Infine, Clancy ha ribadito che i cuochi dovrebbero appoggiare questo progetto ed adoperarsi perché in tutti i Paesi in futuro vengano adottati programmi formativi contenenti standard comuni e di qualità.

Il secondo rappresentante della Wacs, Lino Schembri, ha sottolineato

l'importanza di questo primo incontro ufficiale per analizzare e promuovere il progetto formativo e sottolineato l'importanza di adottare progetti formativi dalle basi solide. In qualità di componente dell'Education Committee, Schembri fornirà tutti i suggerimenti utili per costruire un progetto formativo standardizzato e quindi esportabile in ogni Paese. "Il progetto preparato in Italia va nella direzione auspicata", ha spiegato Schembri, "contiene delle imperfezioni, ma grazie alla sua impostazione può essere corretto e ampliato affinché possa divenire un progetto-modello adottabile ufficialmente dalla Wacs". Schembri ha poi fatto notare come i programmi attualmente sviluppati nei singoli Paesi contengano margini di miglioramento rilevanti, perché sono troppo vaghi e non qualificano la figura del Maestro. L'obiettivo è quello di arrivare nel 2012 a presentare il percorso formativo durante l'assise internazionale dei Maestri di Cucina che si terrà in Corea.



novità!

Raviolacci al branzino e profumo di agrumi.

Una polpa bianca, dal sapore deciso, apprezzato da sempre per la nobiltà delle sue carni, il branzino sposato agli agrumi è il ripieno di pesce della nuova referenza Laboratorio Tortellini. Decisamente mediterranea, non conosce stagioni!



Numero Verde
Servizio Clienti
800-733525

Vi aspettiamo alla fiera
ANUGA_Colonia
8/12_10_2011
Hall 4.2 stand E-029



La natura ci ispira.

Pici e Taglierini:

due nuovi nidi.

I **Pici** vengono dalla grande tradizione toscana e sono i simboli di una cucina contadina semplice, ma sempre più apprezzata.

I **Taglierini**, sottili nella sfoglia e nello spessore, sono la pasta lunga ideale da abbinare ai sughi più delicati.



specialità
regionale

novità!



Come Bio COMANDA

I comparto delle produzioni biologiche affonda le radici alla fine dell'Ottocento, traendo spunto dalla corrente culturale antroposofica di Rudolf Steiner. Quest'anno compie vent'anni il primo re-

golamento comunitario (il 2092/91), che ha definito a livello europeo il concetto e il significato di biologico, facendo da apripista anche per le altre aree geo-economiche del Pianeta quali Usa, Giappone, Canada e Cina che hanno disciplinato il settore nel primo decennio degli anni 2000.



CCPB (Consorzio per il Controllo dei Prodotti Biologici) è presente sulla scena da oltre 23 anni ed è nato proprio per certificare le produzioni agroalimentari biologiche e i prodotti ispirati all'ecosostenibilità; una vocazione iniziata prima dell'entrata in vigore del primo regolamento comunitario e proseguita accompagnando la crescita di un settore che ha trovato sempre più interesse da parte di consumatori attenti alla maggiore salubrità dei prodotti e ad una reale difesa dell'ambiente e delle sue risorse ambientali. CCPB garantisce il controllo e la certificazione dei prodotti, così come stabilito dalla normativa comunitaria, a tutela e a garanzia del mercato e dei consumatori.

CHE COS'È "BIOLOGICO"

Biologico significa produrre nel rispetto dei cicli colturali

L'Europa incide sul totale della superficie mondiale coltivata a biologico per il 24,9 per cento e l'Italia è il Paese che detiene il primato produttivo a livello europeo

e degli equilibri biologici senza forzare la natura ma, piuttosto, rispettandone i ritmi e preoccupandosi che anche le generazioni future possano continuare a produrre nel rispetto degli equilibri naturali. Il rispetto delle

rotazioni colturali, l'assenza di fitofarmaci di sintesi e di erbicidi, l'assenza di fertilizzanti di sintesi ma solamente il ricorso a sostanze naturali consentono di ottenere prodotti più salubri e di non minare la rinnovabilità delle risorse naturali, acqua, suolo ed aria, che permetteranno anche le produzioni future.

Biologico significa pure una preparazione alimentare e una trasformazione evitando il ricorso a sostanze ed additivi di sintesi tali da conservare oltremodo i prodotti o riprodurre situazioni che la natura non consentirebbe quali, per esempio, colorazioni particolari, modificazioni delle condizioni reologiche o strutturali dei prodotti e conservazioni innaturali per tempi prolungati.

Sul piano della preparazione degli alimenti il ricorso a processi di modificazione chimica non sono ammessi, così come il ricorso a sostanze geneticamente modificate e a radiazioni ionizzanti; sono ammessi i soli processi fisici, quali il ricorso alla temperatura, alla filtrazione, alla miscelazione che rappresentano i metodi di preparazione alimentare classici della nostra tradizione gastronomica mediterranea.



IL BIOLOGICO

di **Fabrizio Piva**
amministratore delegato CCPB



ITALIA, PRIMO PRODUTTORE "BIO" D'EUROPA

Oggi il settore rappresenta uno dei settori che nell'agroalimentare sta godendo i maggiori favori in termini di crescita, nonostante la situazione economica internazionale abbia inciso negativamente sui consumi e finanche su quelli alimentari. A livello internazionale il biologico è coltivato su oltre 37 milioni di ettari e genera un fatturato di quasi 55 milioni di dollari, l'Europa e gli Usa totalizzano il 92 per cento dell'intero giro d'affari ma molti altri Paesi, in particolare la Cina, stanno crescendo a ritmi elevati.

L'Europa incide sul totale della superficie mondiale coltivata a biologico per il 24,9 per cento e l'Italia è il Paese che detiene il primato produttivo a livello europeo. Sul piano economico il nostro Paese genera un fatturato complessivo in-

torno ai 3 miliardi di euro rappresentando all'incirca il 2 per cento dei consumi alimentari globali, un dato che in valore assoluto negli ultimi anni è cresciuto vertiginosamente.

Dal 2005 al 2010 la domanda interna è aumentata del 45,5 per cento e negli anni di forte crisi, il 2009 ed il 2010, il consumo interno è cresciuto rispettivamente del 6,9 e dell'11,6 per cento. Il primo quadrimestre del 2011 ha visto la domanda interna di prodotti biologici aumentare, rispetto all'analogo periodo dello scorso anno, dell'11,5 per cento per i prodotti confezionati e del 9,2 per cento per l'ortofrutta.

Un dato da record se lo confrontiamo con le diminuzioni dei consumi alimentari registrati nel 2010 e nel primo trimestre del 2011.

www.bioitalia.it



"Il BasilicoOlio"

Fiore all'occhiello della nostra ricerca è il BasilicoOlio: olio extravergine di oliva biologico, infuso di basilico fresco biologico e nient'altro! L'apparente semplicità degli ingredienti nasconde un processo di produzione raffinato. L'aroma del basilico fresco, coltivato a pieno campo e selezionato a mano, viene estratto a freddo, in infusione nell'olio extravergine di oliva attraverso l'utilizzo degli ultrasuoni. Una tecnologia che accelera il trasferimento all'olio delle sostanze che determinano l'aroma del basilico (eugenolo, estragolo, linalolo, cineolo), lasciando inalterato nel tempo il profumo e gli aromi del basilico fresco. Usato a crudo è in grado di esaltare il sapore delle principali ricette della cucina mediterranea, dalle più semplici a quelle più elaborate.

il gusto



di
star bene

I prodotti Bioitalia sono disponibili anche nei formati per la ristorazione "catering" del sito www.bioitalia.it





Continua il successo del Ricettario Laboratorio Tortellini

realizzato con il contributo di alta professionalità della Federazione Italiana Cuochi

Piramide di Raviolacci al branzino e profumo di agrumi con schiacciata di patate viola, filetto di pomodoro laccato e olio profumato alla menta

520 g circa di Raviolacci al branzino e profumo di agrumi, 300 g di patate viola, 2 pomodori rossi, tondi e duri, 1 mazzetto piccolo di menta, 1 spicchio di aglio, 1 cucchiaino da caffè di zucchero, 1 dl di olio extravergine di oliva, 1 dl di latte, pepe bianco q.b., sale

Lavare e scottare in acqua bollente per alcuni secondi i pomodori e, dopo averli raffreddati, spellarli, dividerli in quarti e privarli dei loro semi. Disporre i filetti così ottenuti su una teglia con lo zucchero, poco sale, pepe bianco macinato, lo spicchio di aglio in camicia, un filo d'olio d'oliva e infornare per alcuni minuti a bassa temperatura fino a quando non si saranno leggermente asciugati, ungendoli di tanto in tanto. Scottare anche le foglie di menta dopo averle lavate, raffreddarle e frullarle dopo averle asciugate con poco olio. Filtrare il tutto con un colino fine ottenendo così un bell'olio verde e profumato. Lessare le patate e a cottura ultimata sbucciarle, schiacciarle e insaporirle con sale e pepe bianco rendendole più morbide con un goccio di olio e di latte. Cuocere i Raviolacci in abbondante acqua salata, colarli al dente e saltarli in padella con olio extravergine di oliva. Disporre quindi verticalmente nei piatti ben caldi i Raviolacci alternati alla schiacciata di patate. Ultimare con i filetti di pomodoro lucidati e un filo d'olio profumato.



INFORMAZIONI SUL PRODOTTO

Tempo di cottura: 4/5 minuti da che l'acqua riprende il bollore. Resa dopo la cottura: +25%. Porzioni per cartone (3 Kg): 23

Pici con ragout al coltello di cinta senese, fave profumate alle erbe aromatiche e croccante al pecorino di Pienza

400 g di Pici, 400 g di polpa di cinta senese, sedano, carota, cipolla in quantità variabile, 1 dl di vino bianco secco, 5 dl di brodo di carne o meglio 3 dl di fondo chiaro, 200 g di fave sgusciate, 100 g di pecorino di Pienza, salvia, rosmarino, alloro, 1 dl di olio extravergine di oliva, un bouquet di erbe aromatiche, pepe nero fresco macinato al mulinello, sale

Fare appassire in un tegame con poco olio d'oliva le verdure, aggiungere la polpa di cinta senese tagliata a cubetti con un coltello ben affilato e rosolare il tutto per alcuni minuti. Bagnare con vino bianco secco, lasciare evaporare, quindi continuare la cottura aggiungendo brodo di carne o fondo chiaro. Nel frattempo spellare le fave dopo averle scottate in acqua bollente salata e raffreddate. A questo punto marinarle in olio d'oliva con la salvia, il rosmarino e l'alloro. Disporre in forma circolare, sopra un foglio di carta da forno, dei piccoli quantitativi di pecorino che verranno cotti, fino a quando saranno ben fusi, in forno statico o in microonde. Lasciarli quindi raffreddare: diventeranno croccanti. Cuocere quindi in abbondante acqua salata i Pici mescolandoli di tanto in tanto, colarli ancora al dente e amalgamarli al ragout, alle fave colate dall'olio. Insaporire il tutto con poco pecorino grattugiato e dopo aver corretto di sapore disporre a piramide nei piatti ben caldi. Guarnire con bouquet di erbe aromatiche a piacere, pepe nero macinato fresco e olio extravergine toscano a filo. Bagnare con vino bianco secco, lasciare evaporare, quindi continuare la cottura aggiungendo brodo di carne o fondo chiaro. Nel frattempo spellare le fave dopo averle scottate in acqua bollente salata e raffreddate. A questo punto marinarle in olio d'oliva con la salvia, il rosmarino e l'alloro. Disporre in forma circolare, sopra un foglio di carta da forno, dei piccoli quantitativi di pecorino che verranno cotti, fino a quando saranno ben fusi, in forno statico o in microonde. Lasciarli quindi raffreddare: diventeranno croccanti. Cuocere quindi in abbondante acqua salata i Pici mescolandoli di tanto in tanto, colarli ancora al dente e amalgamarli al ragout, alle fave colate dall'olio. Insaporire il tutto con poco pecorino grattugiato e dopo aver corretto di sapore disporre a piramide nei piatti ben caldi. Guarnire con bouquet di erbe aromatiche a piacere, pepe nero macinato fresco e olio extravergine toscano a filo.



INFORMAZIONI SUL PRODOTTO

Tempo di cottura: 5-6 minuti da che l'acqua riprende il bollore. Resa dopo la cottura: 90%. Porzioni per cartone (1,5 kg): 15



La grande cucina sceglie l'alluminio.



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

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



MARCHIO ASSOCIATO DI GARANZIA A TUTTA LA FILA PRODUTTORI

FANNO PARTE DEL CONSORZIO



LA FIC IN ITALIA E NEL MONDO

LIGURIA

I DISCEPOLI DI ESCOFFIER A SANREMO

Ottanta chef provenienti da molte regioni d'Italia (Sicilia, Puglia, Basilicata, Marche, Lombardia, Veneto, Piemonte, Valle d'Aosta, Liguria, Toscana, Umbria) e dalla vicina Francia si sono incontrati al Casinò di Sanremo per un appuntamento che premia l'arte della cucina (nella foto i partecipanti davanti alla casa da gioco). Un evento voluto dall'associazione internazionale "Disciples Escoffier" con il presidente nazionale Francesco Ammirati e il segretario nazionale Antonio Torcasso. Consegnati 31 prestigiosi "cordon rouge" ai partecipanti, cultori dell'arte della cucina, considerata dall'Associazione come un sapere da trasmettere nel rispetto della cultura e della sua evoluzione. I cuochi hanno anche preso parte a un convegno sulla cucina mediterranea legata alle eccellenze del territorio. Tra i presenti, Michel Escoffier, pronipote e attuale presidente della Fondazione dedicata ad Auguste Escoffier.

L'Unione Cuochi della Liguria ha un nuovo presidente, Giuseppe Renato Grasso, chef patron del ristorante Santa Caterina di Varazze (SV).



BASILICATA

FILM E FOOD PROMUOVONO IL TERRITORIO

La Basilicata con il suo "Lucania Film Festival" e con i suoi prodotti enogastronomici d'eccellenza ha scelto di promuoversi all'estero con un'originale azione di marketing: il "Lucania Film Family", un "porta a porta" nelle abitazioni di alcune capitali. Prima tappa Parigi con un team di otto persone e due chef, 18 film, 500 chili di prodotti tipici, migliaia di supporti pubblicati, 4mila chilometri in 8 giorni di promozione, che l'Associazione culturale Allelammie, Namavista / Film in partnership con l'Unione Regionale Cuochi Lucani hanno "consumato" in aprile attraverso un menu cine-enogastronomico in cinque loft parigini e in tre sale cinematografiche nel cuore della capitale francese nei cui spazi, oltre alla presentazione di film lucani e internazionali, gli chef Rocco Pozzulo e Antonio Stigliani (nella foto davanti alla tour Eiffel), presidente e consigliere Unione Cuochi Lucani, hanno usato le cucine delle location per la preparazione di piatti tipici regionali, allietando così i numerosi ospiti dell'evento presenti nelle case di musicisti, giornalisti e opinion leader. Le prossime tappe: Amsterdam, Berlino, Londra e San Pietroburgo.



ABRUZZO

LA RIVINCITA DELLE DONNE CHEF

L'Unione Cuochi Abruzzesi (Uca) della Fic ha organizzato il convegno "Le professioniste della cucina abruzzese" per promuovere la figura della donna chef e sfatare il mito di una professione tutta al maschile. «E pensare che solo cinquant'anni fa era quasi scontato che fosse la donna a cucinare - ha affermato, nel ricevere il premio "Cuoca Eccellente", Maddalena Mazzaufò (al centro nella foto) alla guida della cucina del ristorante Beccaceci di Giulianova (TE)». Il convegno si è svolto il 9 giugno presso l'Istituto alberghiero di Giulianova (TE) ed è stato aperto dal presidente dell'Uca, Andrea Di Felice, che ha parlato del ruolo della cuoca professionista e dell'esigenza che tutte le associazioni presenti sul territorio s'impegnino a fare sistema e squadra. «Il lavoro costringe all'eccellenza della manualità e alla convergenza di tradizione e innovazione», hanno osservato le dirigenti scolastiche dell'Istituto alberghiero, Leonilde Maloni e Silvia Manetta. A raccontare le loro testimonianze di chef donna sono state Gabriella Bugari, presidente del sodalizio Lady Chef della Fic, nato 15 anni fa «non per dichiarare guerra agli uomini, ma per valorizzare la figura della chef donna attraverso una rete capillare e l'adesione a un regolamento basato sulla solidarietà e sul rispetto della tradizione»; Ergene Mezzazappa, de "Il ritrovo di Pan" di Pescara, giovane Lady Chef che ha superato la cesura tra Lady Chef e Chef appellandosi alla semplicità («Non si è mai Chef: chiamateci cuochi»); infine, Adriana Ferretti, cuoca di Sant'Egidio alla Vibrata: «Questo non è lavoro, è una missione: la ricetta fondamentale sono la passione, la scelta del prodotto e la cura e l'amorevolezza della donna nella loro preparazione».



Cristina Mosca

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 **sala-tura 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



ART. 10 - PER LA COPIA DEI DOCUMENTI PRESENTI NELLA
B. 16.11 - B. 16.12 - 17/11/2000, CON D.D. 04/12/1993
D.I.F. - 004.12.11/12/1993

CONTACT: Bob Thompson, 800-225-5800
 10000 N. 10TH AVE., SUITE 100, DENVER, CO
 80231-1000



dal 1938

www.brunelli.it

IN RICORDO DI LUIGI CACACE

L'Associazione Cuochi Penisola Sorrentina piange la perdita del suo presidente, Luigi Cacace, vittima di un male incurabile a soli 54 anni. È stato il maestro dei giovani, il consigliere dei veterani e l'amico di tutti. Conquistava con sua umiltà e disponibilità. Uomo religioso e pronto ad assumersi le sue responsabilità anche nella vita sociale. Luigi Cacace iniziò giovanissimo il mestiere di cuoco, misurandosi con i vari maestri di cui cercava di carpire i segreti. Quasi tutti i ristoranti famosi di Sorrento e della Penisola lo hanno avuto nel loro staff di cucina - La Lanterna, Zi' Nto-

nio, Il Mulino (oggi scomparso) e ultimamente il Grand Hotel Michelangelo (dove ha insegnato da oltre 15 anni). Ha altresì collaborato con l'Ippisar "F. De Genaro" di Vico Equense, come esperto esterno per la preparazione di piatti senza glutine. Esperto nelle tecniche di intaglio vegetale, ha partecipato a vari corsi ed ha illustrato molti suoi la-

vori anche in trasmissioni televisive. I cuochi, nella periodica alternanza della presidenza - era solo lo scorso febbraio - lo avevano voluto all'unanimità alla loro guida, quale riconoscimento dei meriti e delle qualità che lo distinguevano e che lo rendevano amico di tutti. Fervente cattolico, era costante esempio di fede e devozione. Il cordoglio è stato unanime, e non solo a Massalubrense, e l'Associazione Cuochi Sorrentina dovrà pensare a chi affidare la sua guida, nel ricordo e con l'esempio di Luigi Cacace.

Pasquale Maresca



ROMA

PROGETTO FUTURO

Una scuola alberghiera per la formazione di una nuova classe operativa in cucina, che possa fornire linfa vitale a un moderno turismo gastronomico proiettato nel futuro, con sistemi strutturalmente moderni e pratici. Questo è quanto intende essere l'istituto parificato "G. Falcone" di Colli-ferro (RM), che ha inaugurato il suo primo ciclo formativo con l'esame di qualifica per "Addetti alla cucina", come primo step per il futuro della professione prescelta. L'esame, eseguito alla presenza di Alessandro Circiello e Giuliano Manzi, rispettivamente presidente e segretario regionale dei Cuochi del Lazio della Fic, ha dato proficui risultati in una cornice professionalmente atta all'esame.

CALABRIA

LADY CHEF: LIBRI E SORRISI IN OSPEDALE

Da un anno ormai anche in Calabria è stato creato il sodalizio delle Lady Chef, coordinato a livello regionale da Caterina Malerba. Subito dopo la costituzione, avvenuta nel 2010, il gruppo si è incontrato per creare un

programma e ha deciso di promuovere un'iniziativa di solidarietà presso i presidi ospedalieri di ematologia ed oncologia pediatrica di Reggio Calabria, Cosenza e Catanzaro. Scopo principale dell'azione, portare ai bambini e ai ragazzi presenti nelle strutture alcune tipicità agro-alimentari e un sorriso da parte delle varie Associazioni Cuochi della Calabria e delle Lady. Sfumata la possibilità di offrire prodotti alimentari in un reparto sottoposto a vincoli igienico sanitari, le Lady non si sono scoraggiate e hanno proposto la consegna di libri di fiabe, narrativa e avventura. Ad avere l'onore di consegnare nei vari presidi ospedalieri i libri, sono state le Lady Caterina Malerba, Fortunata Briganti, Patrizia Cosentini e Maria Stella Taverniti (nella foto, scattata in gennaio nella ludoteca dei pazienti di ematologia a Reggio Calabria). "È stata un'esperienza di vita che non dimenticheremo facilmente - ricorda Caterina - Abbiamo visto, osservato e percepito situazioni personali e famigliari difficili. Abbiamo avuto l'opportunità di incontrare i bambini e i ragazzi. Le sensazioni e le emozioni sono state forti, intense, ricche di valore umano e professionale. È anche in questo breve momento di scambio che si è configurata la possibilità per lo sviluppo di un'ulteriore attività programmata. A breve speriamo di poter entrare nella loro struttura di cucina e preparare insieme ai bambini e ai ragazzi in terapia alcuni piatti della cucina mediterranea". Il presidente regionale Antonio Macrì è fiero di questo primo passo fatto dalle Lady Chef, che onora tutta la categoria delle Berrette Bianche e delle... Berrette Rosa! A tutte le Lady che hanno partecipato all'evento e a tutte quelle che non hanno potuto presenziare va il plauso della presidenza e di tutti i cuochi della Calabria.



Antonio Macrì e Caterina Malerba



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

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

ALLIEVI IN GARA CON I PRIMI DI TRADIZIONE

È stato un successo il Concorso gastronomico regionale "Calabria, cultura gastronomica mediterranea" sul tema "Profumi e sapori dei monti di Calabria nei primi piatti della cucina tipica", volto alla promozione della conoscenza della tradizione culinaria calabrese. Giunto alla sua XIII edizione si è svolto in marzo a San Giovanni in Fiore (CS) presso il New Dino's Hotel, promosso dall'Unione Regionale Cuochi Calabria e dalla locale Associazione Cuochi. Hanno partecipato 10 squadre provenienti dalle scuole alberghiere di Locri, Soverato, Castrovillari, Cosenza, Vibo Valentia, Tropea, Paola, Praia a Mare e Serra San Bruno. L'Ipssar di San Giovanni in Fiore ha partecipato fuori concorso. Terzi sul podio sono saliti gli allievi di Locri, secondi quelli di Praia a Mare, mentre gli allievi Antonio Napoli (nella foto) e Stefano Loiacono della scuola di Vibo Valentia hanno vinto il primo premio con il piatto "Scilatelli con funghi porcini e guanciale di maiale in cialda di caciocavallo" (nella foto). A loro è stata consegnata una medaglia e una targa a sbalzo su lastra in argento e smalti colorati del maestro orafo Giovan Battista Spadafora. In giuria, gli chef professionisti Ennio Caprio, Enrico Cosentino ed Eugenio Cuomo, il vicepresidente nazionale aggiunto di Amira Giovannangelo Pappagallo e il presidente della sezione Ais di Cosenza Gennaro Convertini. Al termine della gara, Calabria Sposi in collaborazione con l'Associazione Cuochi di San Giovanni in Fiore ha organizzato la sfilata di moda "Abiti da assaporare", con vestiti realizzati abbinando tessuti ed alimenti (nella foto) da promettenti stilisti calabresi. La serata si è conclusa con una cena di gala dal menu tipicamente "Sangiovanese", ideato dai membri del direttivo dell'Ass. Cuochi di San Giovanni in Fiore, Emilio Vaccai e Gustavo Congi. Piatti magistralmente preparati dallo staff di cucina del New Dino's Hotel coordinato dai soci federati Franco Oliverio e Giovanni Guarascio. Di grande supporto sono stati gli alunni dell'alberghiero di San Giovanni in Fiore.

Antonio Macri



LA FIC IN ITALIA E NEL MONDO

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: fic@fic.it



MATERA

CUCINA CALDA: RICETTE IN GARA

Si è tinta di rosa la XIV edizione de "La Cucina calda nella ristorazione": le donne, infatti, hanno avuto una posizione di rilievo in questa giornata importante per l'Associazione Cuochi Materani, che con orgoglio ha sfoggiato non solo le componenti femminili dell'associazione stessa, come Enza Crucinio e Silvana Contursi, ma anche altre partecipanti. Inoltre, ha visto accostarsi ai grandi nomi della cucina del sud, Carlo Papagni e Domenico Lampedecchia, le Lady Chef e Maestre di cucina Albarosa Zoffoli e Alessandra Baruzzi e la giornalista enogastronomia Antonella Milarte in qualità di giurati. Il concorso è cresciuto negli anni ed è oggi conosciuto

anche nel centro Italia, come dimostrano le regioni partecipanti: Umbria, Lazio, Campania, Puglia, Calabria e, naturalmente, Basilicata. Grandi maestri e allievi si sono messi al lavoro nelle cucine della sala ricevimenti "Villa Schiuma", creando nuove combinazioni con prodotti del proprio territorio, dando vita a piatti di eccellente livello e creatività.

I VINCITORI

Squadre

ORO - Team Ass. Cuochi Salernitani;
Team Ipsar "Mancini" Cosenza;
Team Ass. Cuochi Umbri;
Team Miceneo Policoro.

Artistica

ORO - G. Manilia;
L. Mazzotta;
P. Cassavia;
G. Pellegrino.

Maria Montano



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

Your magazine celebrates ITS 300TH EDITION



see page 3
for the italian text

by **Eugenio Medagliani**
Humanist coppersmith

A good chef in a fine kitchen is the most civilised sight that can reconcile with life and satisfy the souls

35 years have gone by since my first editorial as chief editor of *Il Cuoco*. It was January of 1975 and the official organ of FederCuochi had reached its ninetieth edition. With this July-August 2011 number the *Official Magazine of the Federazione Italiana Cuochi* reaches its three-hundredth publication. A great achievement which we owe to the collaboration of presidents, secretary generals, associates who, with their contributions, have debated the many problems of the category, have told us about the national and international successes of the regional Unions, foreign Delegations and the 124 provincial Association, have shown the needs and solutions in the field of diet and health and have discussed advantages and faults in the development and transition from traditional cooking to the cooking of the future.

I have turned eighty years of age and like my father, Giannino, who, for years, was known as the *papà dei cuochi* (Daddy of chefs), I too have lived and continue to live among old and new tools which make an essential contribution to the kitchen and lend themselves to the most traditional and fantastic uses, without ever forgetting the affection for our exhausting, demanding but ... fantastic profession.

We could say that the *humanist coppersmith* Eugenio Medagliani, for as much as he is good-natured and fairly eccentric, is, after all, a tradesman who does nothing more or less than what many traders do. So, if this statement is true on the surface, in depth it is totally unsuitable. I can guarantee that, just like my father, I am a promoter of that good professional culture which is the only one able to guarantee the public at large good healthy cooking. As I continue my father's activity, I am certain of being one of the most disinterested of travel companions, to whom many Italian and foreign chefs of the fascinating world of cooking have turned and will turn many times with a confident soul.

I am aware that a good chef in a fine kitchen is the most civilised sight that can reconcile with life, satisfy souls, and fight off anxieties and abuses of power. Thanks to you chef friends and thanks also to Chiara Mojana to whom we all owe gratitude for the excellent editorial consultancy of *Il Cuoco*.

Frittatas and OMELETTES

see page 26
for the italian text

by **Eugenio Medagliani**
Humanist coppersmith

Already back in ancient times, the Romans prepared them, using leftovers, such as the stalks of asparagus, crushed in mortars and mixed with onion, green coriander, summer savoury and lovage and bound with egg and oil

First of all, a clarification: is a frittata and an omelette the same thing? There should be no sense in the distinction since the term *omelette* is the exact French translation of *frittata*. Today, by *frittata* we mean an egg-based preparation, fairly thick, usually round, to which ve-

getables or other foods have been added and mixed. Usually, the *frittata* is cooked in a frying pan on both sides, while the *omelette* is a *frittata* with turned-up edges, i.e. it is rolled over itself, enclosing cooked vegetables in butter or other fillings. In French terminology, the former are indicated as *omelettes guarnies*, and the second as *omelettes fourrées*.

ANCIENT RECIPES

The origin of the *frittata* is lost in time, since it is one of the simplest and most immediate to prepare culinary preparations. The *frittata* was already known by the Romans. In fact in the *De re coquinaria* (IV, II, 6) of Apicius (III d.C.) there is an interesting example of how to use leftovers, or better still asparagus stalks, crushed in a mortar, mixed with onion, chopped green coriander, summer savory and lovage and bound with egg and oil and cooked in a *patella* (frying pan) over an open flame. So, this was a little cake or *frittata* which could solve domestic problems not very different from those of today. In a dinner dedicated to someone called Petus, there was a *frittata* with salted fish and cheese (*tyrotaricha patella*). To make this dish, salted tuna, identical to the Sicilian *sorra* was used.

Bartolomeo Scappi (XVI century), in book III chap. CCLXXI, gives recipes for frittatas with chopped herbs, elderflowers and spinach and beet tips. Domenico Romoli, called the *Panunto*, proposed very flat frittatas, called *infogliate* or *schiate infogliate*, used to wrap other foods (*camangiari*). Panunto also proposed *frittatas in riccioli* (curls), prepared with puréed spinach which, rolled up like strudel and cut into strips of various widths, were used, as they still are today, to make other dishes such as *frittata al foio* and *trippa (tripe) alla Celestina*.

So, ancient cuisine was quite well-versed in the preparation of *frittatas*. In fact even the Carthusian monks of Florence became famous for this dish of extemporary brilliance, if we are to believe what was written, in a very un-orthodox way, by a popular Florentine poet, a certain Beco Sudicio: *Val più della Certosa due frittate - che sei benedizioni del Padre Abate* - (Two frittatas are worth more than a Carthusian monastery or six blessings from the Father Abbott).

IN THE 24-CENTIMETER FRYING PAN

Whether they are preferred savoury or sweet, small and thin, large and thick, well or under-cooked, or whether they are enriched with other ingredients, the technique to prepare them is always the same. To obtain perfect *frittatas* it is advisable not to use more than six eggs, cracked into a frying pan with a diameter of 24-26 cm, according to the size of the eggs.

The way to cook fried eggs is apparently simple: in order to succeed perfectly (well-coagulated whites, still liquid yolks) this preparation requires a great deal of attention, because normally the time needed for the whites to coagulate means that the yolks become hard. For cooking *frittatas*, omelettes and fried eggs, today aluminium frying pans are recommended of a good thickness with open sides clad in a top-quality non-stick material, better if light in colour so that you can check the exact time the butter, after reaching a hazel-nut colour, is ready for adding the beaten eggs.

Making omelettes is more complicated. In fact Alessandro Dumas senior, very skilled in preparing this dish, used to test the chefs who were candidates for working in his kitchen, immediately dismissing those who were not able to make a perfect omelette.

The origin of the name omelette

Due to its flat shape, *omelette*, derived from the French word *amelette*, in turn a distortion of *alemette* or *alemelle*, an ancient term used to indicate the blade of a knife.

DIPLOMA OF MERIT

The Management of Federazione Italiana Cuochi and the Editorial Department will send the DIPLOMA OF MERIT to all Colleagues who have published their own proposal on the magazine IL CUOCO. Write to: fic@fic.it

Environmentally-friendly COOKING



see page 30
for the italian text

by **Fabio Buccolini**
Concept designer and secretary
of the Associazione Cuochi Roma

Cooking and eating entail choices which have repercussions not only on the health, but also on the environment and the economy. Energy saving and respect for the environment are highly topical matters even for the chef. And it is to these that this new column is dedicated.

Cooking, nutrition and gastronomy in general have been discussed and debated a great deal, perhaps too much, for more than a decade. You just need to think of the amount of information from television programs at all hours of the day and night, often only to fill up more and more numerous program schedules.

Publications and books on the topic, which multiply on internet sites, blogs and social networks, which all together risk making the national and international public addicted to the fact that food and diet are only a pastime, rather than something which man has always needed and is connected to a profound symbiosis with the environment which surrounds it. Amongst other things, we should remember that food as a "pastime" is only a reality for just 15-20 per cent of the world population, since ONU figures tell us that one billion people do not have enough food and, according to the forecasts of the Intergovernmental Panel on Climate Change (Ipcc), by 2020 the effects of climate change will bring another 50 million to starvation level.

FOOD AND ENVIRONMENTAL IMPACT

We have now become inured and we have completely forgotten that starting from the time we "enjoy" our meal/dish at home as in the restaurant we make more or less ethical choices, which have a direct or indirect influence not only on our health but also on the economy and the environment.

This is why for some time now there is talk about "sustainable cooking" and "eco-compatible cooking", demonstrating in them the concept of the "three Es" deriving from the English: *Ethical, Environmental, and Economic*.

It is these "three Es" which will be discussed in this new column of the magazine *Il Cuoco*. It will be a cultural, gastronomic, ethical, technical and in some ways innovative journey, during which everything will be combined and harmonised with another "E", that of Europe.

In fact, starting from the directives of European institutions with the so-called "Europe 20-20-20" (which aims at reducing greenhouse gases by 20%, the consumption of energy by 20% and increasing the use of renewable energy sources by 20%) with its three growth priorities (intelligent – based on knowledge and innovation, inclusive – based on social cohesion, sustainable – based on optimisation of resources) we want to give the professional chef, student and/or caterer a "sense" and a way of "feeling" which has a greater awareness of his own role in the social and environmental sphere.

THE "GREEN" RESTAURANT

The aim of this new column is therefore to show the levels of responsibility we must assume in the profession of chef even from the point of view of a "green restaurant" considered such not because it uses organic food but above all because of the impact it has on the planet through optimisation of energy and water consumption, waste management and so forth.

It is certainly difficult to imagine that someone can be faced with such "problems" before a plate of *linguine al pesto*, a *fritto alla Romana* or pasta with anchovies, but it is actually by starting from our behaviour and attitudes and our choices regarding food that we can solve the matter. Do not be afraid of the presumed difficulty. Because this

column will show how, by just making a small sacrifice, we can find opportunities to return environmental sustainability to the ancient and millenary art of cooking.

Between Italy and the East THE INVENTION OFFICE-CREAM



see page 32
for the italian text

by **Sergio G. Grasso**
Food anthropologist

True Italian artisan ice-cream – which isn't the hard ice-cream of the United States or pro-cessed voluminous, puffed-up ice-cream ... – is a unique experience, as much in Sicily as in the Veneto or in Campania

The first literary source to speak about an actual ice-cream was a composition by Yang Wanli, a young poet belonging to the Sung dynasty (1127-1206), who wrote the following about "iced milk": *"It seems oily but it has a crunchy texture / it seems to be frozen, but it is float-ing / like jade, it breaks up on the bottom of the plate / like snow, it melts in the light of the sun"*. Further proof of an ice-cream served to the Mogul court during the Yuan period dates back to the XIV century.

Historical evidence on the eastern origins of ice-cream are neither here nor there to Italians, with Tuscans in the lead, who claim its paternity and date it back to the great Florentine architect Bernardo Buontalenti, a childhood friend of Torquato Tasso and blue-eyed boy of Cosimo I de' Medici. The artistic taste, the creative ability and the design capacity of Buontalenti are doubtless and not only completion of the Uffizi, but also design of the Casinò Mediceo, building of the Pratolino villa, the Belvedere Fortress in Florence and many defence buildings in numerous Tuscan cities are the result of his skills. But that of the Florentine invention of ice-cream has all the taste of gastronomic mythology on which – and not only then – the Tuscans are only too happy to linger in order to celebrate themselves, their cuisine and their history.

THE FLORENTINE INVENTION

The legend originated on the pages of a book on Florentine cooking in two volumes, published in the Sixties of the last century, where it was claimed without a crumb of proof that Buontalenti "created" the sorbet and the ice-cream around 1595, during the inauguration of the Belvedere Fort, designed by him for his patron. On this fanciful premise, many Florentine ice-cream makers – some excellent, others mediocre, started to sell an ice-cream (also called "Florentine cream") which even bore the name of the architect and registered the name, or transformed it into Buon-Talenti to avoid legal problems.

It is true that in Florence there is an ancient "Via delle Ghiacciaie" called in this way because of the insulated wells in which snow brought from the mountains was pressed to keep it beyond the winter. It is also well-known, however that these "snow stores" were already widely used in the time of the Romans and there were many near castles, the palaces of the nobility and markets of many Italian cities, throughout the whole Middle Ages and Renaissance. Bernardo Buontalenti will certainly have included some in his designs, because for many centuries, ice was an important status-symbol, but it is unthinkable that the great architect had the time, the desire – and perhaps even the ability – to put on an apron and use buckets, ladles and ingredients to carry out cooking experiments. In fact, the art of artificially freezing water with the help of salt, was already known in Sicily, Campania and also in Tuscany before the XIII century. And not just based on the tales of Marco Polo but thanks to the presence in Sicily of the skilful Arab ice-

cream makers.

Remaining in the area of gastronomic legends linked to ice-cream, it was said that already in 1533 – more than half a century before Buontalenti – a certain Ruggeri, poultry-seller in the entourage of Catherine de' Medici, succeeded in humiliating French chefs with a recipe of "ice with sugary, scented water". It is said that the Parisian chefs forced him to leave the capi-tal quickly and he returned to his chickens not without handing over to Catherine his own recipe in a sealed envelope.

THE ART OF ICE-CREAM MAKERS

Legends? Epics? It is likely, given that not a single item of reliable proof exists to endorse the record of Buontalenti or of Ruggeri. But what difference does it make... The Tuscan ice-cream-makers have one "rascal's" marketing touch more than the others, but it is worth considering it a venal sin. The true Italian artisan ice-cream – which isn't the hard ice-cream of the United States nor the processed, voluminous, puffed-up ice-cream, and even less so that slapdash ice-cream with unworthy milk powders, industrial flavouring essences and colouring agents – is a unique experience, as much in Sicily as in the Veneto or Campania.

Ice-cream makers (and not ice-cream machines) who make it with meticulous daily actions, digging into the local identity, using perfect milk, excellent eggs, exemplary vanilla, the most intense chocolate and the freshest fruit. Theirs is an art boasting centuries of tradition of the Italian pastry-maker and which expresses itself with science and awareness but above all with honesty, an increasingly rare virtue even in the food world of Italy.

The winning formula is always that of the 4 "Ts": Territory, Tradition, Tenacity and Talent. In Tuscany having pulled Bernardo Buontalenti by the hair is excessive but it doesn't matter now. A dish of Buontalenti Florentine Cream ice-cream enjoyed with calm and delight revealing in the view from the Belvedere Fortress – this certainly created by the famous architect – is enough to forgive every innocent historical intention.

Ice cream: a pleasure COOL AND HEALTHY



by **Sara Farnetti**

see page 34
for the italian text

Specialist in International Medicine
and Functional Nutrition

It can be rightfully considered a food, because it is rich in nutritional principles. Also, because it is cold, it also carries out a therapeutic function

Ice-cream is a veritable food because it contains most of the nutritional principles sufficient for the needs of the organism. In fact, when its base is milk, cream or egg, it provides a considerable quantity of sugars, proteins and lipids as well as vitamins and mineral salts.

Since it is a cold food, ice-cream has a therapeutic function in all those pathological conditions characterised by inflammation of the oral cavity, such as tonsillitis, and of the oesophagus. It can be very useful where there are problems relating to swallowing or chewing.

A DISH OF ICE-CREAM AT LUNCH

When you haven't got much time to eat, you can lunch with an ice-cream especially when it is hot and you feel the need for something cool and watery! You shouldn't do it too often however because meals based on ice-cream are not perfectly balanced: it is however much more sugary than a meal with a second course, which, instead people who are overweight or have an increase in the abdominal circumfe-

rence, should prefer.

If you feel hungry during the afternoon, it means that the ice-cream's sugar content was decidedly high compared with proteins and fats. Therefore, it is very important that the ingredients are chosen and mixed with criterion: egg, milk and good quality cream, fresh seasonal fruit with a controlled quantity of sugars make ice-cream a food suitable to many people, even those on a diet.

AS A DESSERT, IN THE EVENING

Everyone should avoid ice-cream at dinner. In place of a meal, in fact, it is better to eat it at lunch-time and to recover, in the evening, with a meal studied ad hoc, with more proteins and fewer sugars.

You can eat ice-cream as a dessert, after a meal, but in a smaller quantity, i.e. around 100-150 grams. In a slimming diet, it can be eaten at the end of a meal, but instead of fruit or bread which are rich in sugars, associated with a second course of fish or meat and a rich salad which slows down the absorption of the glucides in the ice-cream, or with 2 roasted peppers rich in iodine or 1 eggplant stewed in oil which contains many fibres and speeds up the general metabolism.

Eating ice-cream is not recommended for diabetics, in those allergic to milk, seeds and eggs, those who have problems of gall bladder stones with symptoms, because of the content of egg, cream, chocolate or those who suffer from colitis because the cold stimulates the gastrocolic reflex and the muscular activity of the intestine.

MAN DOES NOT LIVE ON FRUIT ALONE

A fruit-based meal is unbalanced and is not slimming. If you want to reduce your spare tyre you need to control how many sugars you eat. Cakes, pizza, pasta, rice, potatoes, but also fruit, increase the production of insulin, a hormone which fosters the accumulation of fat around the stomach. Look out for false fat-free foods! Fruit juices, beverages and shakes are rich in sugars and make you more hungry. So, in order to avoid arriving at dinner starved, all you need is a quick lunch with proteins and just a few sugars, fruit or bread.

Ice-cream: when it is good for you and when is it bad

Eating it is recommended in cases of:

- Inflammation of the oral cavity, the oesophagus and the stomach
- Gastritis with or without gastro-duodenal ulcer
- Difficulty in swallowing and chewing
- Slimming diet in the absence of diabetes or glycaemic unbalances

Not recommended in cases of:

- Respiratory and skin allergies (when milk or egg derivatives are present)
- Diabetes
- Lactose intolerance (for ice-cream with milk derivatives)
- Spastic colitis with diarrhoea.

If the chef is an ICE-CREAM MAKER

see page 38
for the italian text

by **Chiara Mojana**

Interview of Ettore Bocchia and Antonio Cuomo, who, for some time, have included ice-creams in their savoury dishes. Interpreters of a catering trend which is becoming increasingly popular

Ice-cream is not a dessert. It is not even a sweet. In fact, for some time, ice-cream has entered with great ease into savoury dishes. This is thanks to attentive chefs who accept new cooking trends and reprocess them to adapt them to their own cooking style and philosophy. Vegetables, fruit and cheeses are the favourite basic ingredients of the chef-ice-cream maker. And this is how an unusual "ball" of ice-cream – tomato or Grana Padana flavoured, for example – can be used to compose a starter, giving it freshness and a pleasant taste. On the other hand, a basil flavoured ice-cream can be useful for "cle-

ansing" the palate between a fish or a meat course, or before the dessert. An idea which amuses the customer, always searching for new stimulus and ideas, even at the table.

MY ICE-CREAM WITH PACOJET

Interview of Antonio Cuomo, who for a couple of years has been including "savoury" ice-creams in his menus. Board Member of the Chefs' Association of Bergamo, for three years Cuomo has been head chef at the "Settecento Hotel Ristorante" at Presezzo, just outside Bergamo. Neapolitan of origin, he was born from a family of restaurateurs and had his first experiences in the catering kitchen of his father and uncles. After his catering diploma, he attended various training courses, has been in Bergamo for more than ten years and his specialities are first courses and pastry dishes.

On "his" menu you read that Tropea onion ice-cream accompanies marinated mackerel, while Gorgonzola ice-cream marries with Patanegra. How did he get the idea of including them in his dishes?

"The first time I made a savoury ice-cream was two years ago, using the Pacojet. I wanted to use a trend already existing in catering, because my cooking always aims at being topical. I made many attempts before I was satisfied, because for a chef, preparing ice-cream is not a foregone conclusion, especially if he uses the Pacojet, which is different from ice-making machines".

What advantages are to be had from the Pacojet compared with the usual ice-cream machine?

"I just find that the ice-cream turns out better, in terms of texture above all. Also, no thickeners are used and for a savoury ice-cream 80 per cent of the ingredients used are represented by the basic ingredient, a vegetable or a cheese, for example. Finally, I also prefer this preparation for temperature reasons: with the Pacojet you work at 8-9 degrees below zero and not 18 and this means that you can perceive the tastes well, without deadening the taste buds".

In which dishes can ice-creams best be included?

"Their best use is for starters and as palate cleansers between various dishes. I mean that a savoury ice-cream allows the meal to open in a refreshing tempting way and it also allows the menu to be broken up, passing for example from a fish to a meat dish. Ice-creams are an extra "colour" in the palette of a chef who uses them with imagination but also with common sense".

MY IMPROMPTU ICE-CREAM

Interview of Ettore Bocchia, executive chef at the Grand Hotel Villa Serbelloni of Bellagio (CO), consultant of Costa Crociere and founder chef of Italian molecular cuisine. Born in 1965 at S. Secondo (PR), he graduated from the Salsomaggiore Terme Catering College. An eclectic character, he combines love for traditional cooking with the desire for knowledge and experiences. He has also dedicated himself to studying the physics of matter, in order to understand through science what happens in cooking and cooling processes and in the combination of ingredients.

What function has the inclusion of an ice-cream in the composition of a savoury dish?

"It depends on the type of ice-cream and the dish. It can be useful to remember that using ice-cream half way through a menu, and therefore in the middle of savoury dishes, originated in classical French cuisine (the sorbet between two types of dishes) and also in Italian cuisine (the "sgroppino" to be served in the middle of the meal, before the main dish). We talk about a custom reserved for holiday mealtimes which could last for several hours, and the sugars and alcohol contained in these sorbets made insulin go up brutally and therefore stimulated the appetite again. The citrus or acid flavours refreshed the mouth".

Today this all has a relative value, but, on the other hand, using ice-cream also within classical dishes with the new cooling techniques becomes interesting...

"Certainly, ice-cream brings a touch of freshness, but it is also a creative choice which makes it possible to transform a classical dish (ham and melon, for example) into a delicacy (ham ice-cream with a ball of melon) keeping their flavours unchanged, especially if you use the nitrogen cooking technique, which requires no addition".

Today, at what point in the menu is it ideal to place ice-cream?

"I think the ideal time is the starter, because at the beginning of a meal ice-cream can prepare the palate to taste the dishes which follow better. It refreshes the mouth and helps salivation. And today there are also barmen who use ice-cream for aperitifs: for example they offer "solid" Negronis. The new cooling techniques using liquid nitrogen make it possible to do it starting from the main ingredient, and in just a few seconds.

Cold deadens the taste buds and prevents flavours from being perceived. And if it is cooled with nitrogen?

"It doesn't, and this is one of the many advantages of cooling with liquid nitrogen: the mouth tastes the cold, but it always maintains a balanced temperature, and therefore you can taste the ice-cream from the first spoonful to the last. The reason is simple. By pouring nitrogen onto the liquid you want to cool, the difference in temperature is so great (nitrogen is liquid at -196°!) that the cooling process is almost instantaneous. This means that the "iced" particles which constitute ice-cream are really tiny and therefore melt in the mouth before freezing the taste buds. It seems complicated to explain, but you just have to taste a good ice-cream cooled with liquid nitrogen and everything becomes very clear!"

For how long have ice-creams been prepared in your kitchen?

"Since the end of 2002, the date of the first menu entirely of molecular cuisine, at the Grand Hotel Villa Serbelloni we have several times included ice-cream cooled with liquid nitrogen in savoury plates, usually at the beginning of the meal. For example, currently we serve as a starter the *Ice-cream al guacamole con cialde croccanti di amidi al nero di seppia, gamberi di Sanremo e crema al cocco guacomole ice-cream with crunchy starch wafers with cuttle-fish ink, Sanremo shrimps and coconut cream*). The fats of the avocado do not allow traditional cooling and, also, the delicacy of the raw shrimp needs taste buds at body temperature to be appreciated. I can also mention an unusual *Caprese con crema di pomodoro e ice-cream di burrata* (*Caprese with tomato cream and burrata ice-cream*).

Do the customers appreciate it?

"Yes, they appreciated ice-cream cooled with liquid nitrogen right from the beginning. When this is part of a complex dish, we compose the dish in the kitchen. Instead, at the time of the dessert, it is usually prepared at the table for its spectacular effect and watching pure coffee or raspberry juice, without the addition of any sugars, fats or proteins, turn into an exquisite creamy ice-cream, is very popular.

The palette menu for CAFFÈ PEDROCCHI



see page 52
for the italian text

by **Marco Valletta**
N.I.C. secretary

Gastronomic culture can also be created on special occasions. We "had" to be present at the celebration of the 180th anniversary of the historic Caffè Pedrocchi in Padua. For this we thank the management for having asked us to contribute, producing not a buffet but a sort of gastronomic journey, which on 9th June, was included in a highly enjoyable event, where history, art, culture, music and gastronomy were the topics interpreted during the evening.

NIC was given the task of satisfying the five senses of the guests through small savoury and sweet delicacies. In this way the chefs led the diners in a journey through the delightful "casket" of the Caffè Pedrocchi, inviting them to taste some jewels, finger food, specially studied by NIC for the birthday party.

A representation of chefs coming from all over Italy "stopped" at Caffè Pedrocchi to produce live the "Palette of flavours to be en-

joyed with the fingers, some savoury and some sweet". During the occasion the anniversary of the Unity of Italy was also remembered and this is why each tasting was studied so that "small mouthfuls of the nature of Italy" were tasted, that Thursday evening, at Caffè Pedrocchi.

It was discovered, at finger tip, that, from the palette, it was possible to taste the first finger food devised as a homage to the seas which embrace Italy: *Medaglione di branzino con gamberi e asparagi verdi* (Medallion of bass with shrimps and green asparagus). With the second taste, it was the time to excite the client through his five senses in a morsel with *Focaccia all'extravergine con formaggio Asiago, mascarpone alle erbe, confettura con mele al peperoncino, sedano e petalo di mela verde* (Extra-virgin olive oil focaccia with Asiago mascarpone cheese with herbs, apple, chilli pepper, celery and green apple petal jam). There are many cuisines in the united Italy and many different kinds of countryside which compose them. So, the third finger food was inspired by the work of local vegetables: *Piccolo sfornato di zucchine con il suo fiore ripieno di ricotta e basilico e gelée di peperone giallo allo zenzero* (Small courgette tart with its flower stuffed with ricotta, basil, yellow pepper and ginger jelly).

The palette of flavours, to be tasted with the fingers, also included tasting the meat world to appreciate in this way the concept of the taste of succulence with the: *Tortino di riso vialone nano fritto con tartufo nero, rotolo di faraona con i suoi fegatini e riduzione di vino e miele* (Pie of Vialone rice fried with black truffle, roll of guinea-fowl with its livers and wine and honey reduction).

But Italy at the Pedrocchi was remembered with the product which is very dear to us, pasta as a flag interpreted with *Spiedino di farfalle all'uovo con pomodoro confit, olive taggiasche, mozzarella di bufala e pesto di basilico* (kebab of butterfly pasta with tomato confit, Taggiasca olives, buffalo mozzarella and basil pesto).

Step by step, the guests of Caffè Pedrocchi tasted the pastry delicacies of the NIC, which was another meeting with gastronomy in small portions, where everything was studied to involve the five senses.

Below the table from which we got our inspiration follows.

The first mouthful was dedicated to sight, represented by the wide range of colours of the fresh fruit based foods. The second sweet and intriguing mouthful was designed with the intelligent combination of aromatic herbs **for the most demanding senses of smell**. **To attract the attention of the hearing**, the third mouthful produced various crunching noises with food based on typical dried fruit. The fourth sweet mouthful was studied to exalt the tactile pleasure with the contact of squeaky and soft food, **to be felt with the fingers**. **Last of all, but to release the culture of taste**, the fifth sweet mouthful, which was designed using different types of chocolate, delicacies for the Gods.

As always, on this occasion NIC was again supported by its sponsors, leading companies of Made in Italy products, who we thank for their effort which supports all national and international events.

The NIC

see page 53 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.

 **DICK**
Traditionsmarke der Profis

PREMIER WACS I NOSTRI "BRILLANTI"

Per i cuochi professionisti internazionali

- Massima qualità dell'acciaio, strato antiaderente igienico
- Realizzato in collaborazione con gli esperti della „World Association of Chefs' Societies“
- Manico prezioso ad effetto madreperla

Saremo presenti alla Fiera HOST
di Milano Pad. 06 Stand A45



www.fdict.it
Tel.: +39 02/9373399

Cooking as AN ART FORM



by **Michele D'Agostino**

Maître de cuisine and coordinator
of the Ateneo della Cucina Italiana F.I.C.

see page 56
for the italian text

Creativity and technique are at the basis of every artistic form

Cooking is an art form. The preparation of a dish requires the same qualities as any other art form. i.e. creativity and above all a basic technique which supports the chef in the preparation of his "works". Above all, today a dish is attractive both in terms of its visual aspect and, more profoundly, its taste. But cooking develops in forms and with structural elements which take it to the level of a type of art in its own right, different from any other, probably close to music, painting and literature.

WHEN IT IS ART

A good premise for making a demarcation line which helps understand what art in the kitchen is and what it isn't, is given by Gualtiero Marchesi, who states: *"We mustn't forget that cooking becomes art when it reveals its extraordinary ability to change continuously and to capture the fleeting moment, to seize the opportunity of experimenting and tasting new things"*.

And it is here that the even greater ambiguity arises (also present in the art world in a general sense), regarding the word "capture" which has a meaning which is easy to misunderstand. Although what is said in the premise is correct, much depends on who develops it in the kitchen, from what or how it is captured. It is important to understand where art obviously exists, and, on the other hand, to recognise where, instead, there is "fashion", i.e. a slavish, smart operation, without any sense and value (aesthetic, moral and qualitative).

The product of quality must be the start of the dish, therefore the chef creates the score on this basis, the melody of the taste comes out which, even if innovative, must respond to those important notes known by refined and unrefined palates. Who succeeds in giving these sensations has produced a work of art.

WHEN IT IS FASHION

It is one thing to create art and another thing to create fashion, follow trends. Not creating from need and passion, but replicating in order to support a popular taste, cooking in order to support a line of thought and a dominating taste; not experimenting freely according to your own convictions and inclinations, but following what turns you on. All of this leads to forms of cooking which in some way are incorrect, because they create a distorted relationship between chef and client, where the latter is badly informed and badly treated by a slipshod, tricky cuisine.

Regarding this, you just have to think of the fusion (but not only that) of a few years ago: more and more often in cooking recipes are processes which have precise references to gastronomic traditions different from Italian ones. It became fashionable to propose exotic dishes, re-processed and adapted to our taste and our way of cooking. Suddenly any type of food fried in batter automatically became Japanese tempura. All ready to show what it was and how it was done Amongst other things, the Italian tradition has a wide range of types of batter for which you would have to write a book just to collect them all, but this isn't the problem. The problem was not so much proposing (and reprocessing) a Japanese dish, making it, for example, fit in with typical Italian ingredients, but the ignorance of who acts as an expert in Japanese cooking,

without the due knowledge, passing any type of fried food off as tempura.

THE DISH WHICH EXCITES

In order to better distinguish between what is fashion and what is art, we must start from the concept of art in the kitchen, quickly observing its characteristics. Cooking is similar in its dynamics, in its function – or more profoundly in its sense – to music or architecture, not different from other art forms such as literature or painting. Cooking cannot and must not be auto-referential, nor distant from that which surrounds it, otherwise it risks betraying itself. A dish cannot not be eaten. A prepared, constructed, invented dish, which returns to the kitchen exactly as it came out, is a dish which has betrayed the essence of culinary art: that inspiration, that opening towards others, towards conviviality, "taking care of oneself", which are the vital core of cooking. One cooks for oneself, but one also cooks for others. One cooks for a dish to be eaten, accepted, appreciated and also remembered!

For cooking, things are different. We find the core of a dish, that for which it lives, accurately described by that which the photographer Annie Leibovitz says about photography: *"The purpose of photography is to recreate a moment"*. And that is what cooking does: it creates a moment which stands out from other moments in our life, at the moment in which, for the first time, we taste a dish we like. And then cooking has the power of recreating that moment, settled in memory, when we eat that same dish again, the flavour of which has impressed itself forcibly within us, and involves our senses (cooking is an art form which stimulates all of the five senses, and this is not something to underestimate), our experience, our culture, feelings, us!.

A special dish, a dish which is art, creates and then recreates (a capacity to be enjoyed which repeats itself without becoming empty repetitiveness) a world of memories and sensations to which, at every taste, new ones are added, giving life, within us, to a new interior universe of potentially, very rich experiences. This is what cooking is when it becomes art, it has the capacity to penetrate into people, to amaze them, even to overwhelm them, to move them, to make them happy, in short to arouse a strong reaction, but this reaction has attributes of positivity and acceptance. A dish is eaten and not refused. It satisfies and not disgusts us.

If cooking is a sterile exercise of technique, execution and representation of the ego of the chef, (therefore, a dish which lives in its own right and only for itself and for the person who has made it), it becomes a wish to amaze without opening itself to others, a peculiar experiment without balance and sense, it is no longer art, because it is no longer cooking.

This whole discussion does not want to be a warning, but a correct way to see through the great door of exuberance which often does not open itself to discussion and comparison hiding our incapacities, in this way feeding the fear of being judged for what we are and not for what we cook.

The ATENEO

see page 57 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 request them.

Pensavo fossero... DEI LECCA-LECCA

[invece sono preparazioni
di scamorza al pistacchio e pinoli]



LA RICETTA

Disporre 8 fette di scamorza sopra 8 bastoncini alimentari. Cospargere le fette di scamorza con 15 grammi di pistacchi freschi sgusciati, 15 grammi di mandorle e 40 grammi di taleggio morbido a pezzetti. Richiudere ciascuna fetta con un'altra fetta di scamorza e mettere nel microonde per 40 secondi alla massima temperatura.

*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



Alluminio: per una cucina più ecosostenibile.

Un metallo principe in cucina; l'alluminio oltre ad avere una elevata conduttività termica, è estremamente maneggevole. Queste caratteristiche fanno sì che l'alluminio sia l'ideale partner tra i fornelli degli chef professionisti. L'alluminio è campione anche di sviluppo sostenibile, la sua altissima vocazione al riciclo consente un notevole risparmio energetico. Basti pensare che riciclando l'alluminio si risparmia il 95% dell'energia che servirebbe per estrarlo dalle miniere. Più del 48% dell'alluminio circolante nella nostra nazione proviene dal riciclo, questo metallo può essere recuperato infinite volte. Contribuisci anche tu!



FASA S.R.L. Via Madonna, s/n 24040 - Lallio (BG) - Tel. +39 035 454 5911 - Fax +39 035 692 965



FASA

Pentole Professionali

Made in Italy

www.fasapentole.com