

Cil Cuoco



Magazine
Ufficiale della
Federazione
Italiana Cuochi

N. 302
Novembre/Dicembre 2011



*Buone Feste a tutti
i Cuochi Italiani*

SPECIALE CELIACHIA: così cambia la ristorazione

**Chef certificati
con la Fic
e Quality Italy**

**Eco-cucina:
ridurre i consumi
di acqua**

**Concorsi di cucina
2012: i bandi
e le iscrizioni**



PECORINO ROMANO D.O.P.

BRVNELLI

BRVNETTI



Ha vinto il prestigioso premio
Superior Taste Award per l'edizione 2011, assegnato dai
grandi Chefs dell'International Taste & Quality Institute



AUT. CONSORZIO PER LA TUTELA
DEL FORMAGGIO PECORINO ROMANO
N. 63/92 - D.P.R. 30/10/1995
MODIF. COND.D.M. 06/06/1995
D.O.P. - REG. CE 1107/96



GARANTITO DAL MINISTERO
DELLE POLITICHE AGRICOLE,
ALIMENTARI E FORESTALI
AI SENSI DELL'ART. 10
DEL REG. (CE) 510/2006



dal 1938

www.brunelli.it



EDITORIALE

di **Paolo Caldana**
Presidente nazionale FIC

for English text
see page 78

Dove va la ristorazione ITALIANA?

Dopo le esperienze positive ad HOST di Milano e a SIA-Guest di Rimini, noi della Federazione possiamo e dobbiamo riflettere sullo stato dell'arte della ristorazione italiana.



Falsificazioni e parodie della nostra cucina, in patria e all'estero, si debellano con una rigorosa formazione e qualificazione dei cuochi



l'identità culinaria nazionale ma anche la professionalità dei nostri cuochi è reale. A salvare la situazione, sarà forse il Codice del Turismo del Ministero competente, che assegna il riconoscimento di "Maestro di

Cucina Italiana" al ristoratore che fornisce un contributo significativo all'offerta turistica? Oppure la pletera di corsi di cucina che "laureano" chef provetti (solo nell'immaginario)? Permettetemi di dubitarne.

Da parte della Federazione, l'impegno per tutelare la ristorazione del Paese è sempre stato ai massimi livelli. Ad HOST abbiamo tenuto a battesimo la prima certificazione italiana per i cuochi e chef somministratori, collegata a un percorso formativo dell'Ateneo della F.I.C. A gennaio 2012, partirà il corso "Master Chef", l'unico approvato per l'Europa dalla World Association Chefs Society e curato dal nostro Ordine dei Maestri di Cucina. Come ambasciatori della cucina tricolore, a novembre, a Fasano (BR) abbiamo accolto il Meeting della WACS, con 15 delegazioni di tutto il mondo, riunite per formulare un codice comune della cucina.

Il consenso della Società Mondiale dei Cuochi conferma che siamo sulla buona strada per tagliare il traguardo della difesa e dell'autenticazione della professionalità dei nostri chef.

E allora dove va la ristorazione italiana, secondo la Federacuochi? Nel senso giusto, quello della qualità.

Simbolo del nostro Paese e potente traino per il turismo, la gastronomia del fuori-casa è stratonata da più parti, dove ognuno si arroga il diritto di essere il vero "paladino" della cucina patria. Molte dichiarazioni d'intenti delle istituzioni promettono valorizzazione e promozione del comparto, ma potrebbero rivelarsi pure illusioni. All'estero l'Italia viene percepita come una superpotenza gastronomica, la meta turistica più appetibile, proprio per la sua tavola. In ogni hotel di grande nome, a tutte le latitudini, almeno uno dei ristoranti è a firma italiana.

Tuttavia, al di là dei nostri confini numerosi ristoranti, che evocano sapori di casa nostra, in realtà sono locali alieni, gestiti da stranieri. Secondo un'indagine, dei 60mila esercizi pubblici nel mondo, che dicono di fare buona cucina italiana, solo il 20 per cento mantiene fede alla parola. Anche sul nostro territorio molti ristoranti, italiani nel Dna, hanno chef e personale d'altra nazionalità. E il prestigioso *New York Times* ha lanciato in proposito una provocazione: "la cucina italiana resta italiana quando gli chef non sono italiani?".

Senza nessun sottinteso razzista, il pericolo di perdere



In copertina:
la Lady Chef Laura Boesso
in gara ad Host, Milano (vedi pag. 16)

IL CUOCO n. 302
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:
Franco Alessi, Fabio Buccolini,
Fabrizio Camer, Alessandro Circiello,
Luigi Cremona, Antonio Cuomo,
Michele D'Agostino, Rosanna Ercole Mellone,
Sara Farnetti, Filippo Galati,
Sergio G. Grasso, Francesco Lopopolo,
Antonio Macri, Eugenio Medagliani,
Pietro R. Montone, Lorenzo Pace,
Sara Papa, Stefano Pepe, 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 IN DIFESA DELLA RISTORAZIONE ITALIANA
- Eventi e concorsi**
6 FIERE, COMPETIZIONI E APPUNTAMENTI PER I CUOCHI DELLA F.I.C.
10 SPECIALE HOST: IL RESOCONTO
24 CIBUM NOSTRUM: CUOCHI NEL REGNO DELLE DUE SICILIE
28 CAMPIONATO DI FINGER FOOD: APERTE LE ISCRIZIONI
30 IL CONGRESSO MONDIALE WACS IN COREA DEL SUD
32 IL CUOCO DELL'ANNO 2012: APERTE LE ISCRIZIONI
33 PREMIO GODIO" 2011: ASSEGNATO A MERANO
34 INTERNAZIONALI D'ITALIA 2012: LE NOVITÀ
- Se ne parla**
36 ARRIVA LA CERTIFICAZIONE DEL CUOCO
- Focus**
38 LA CELIACHIA E IL FUORI CASA
- Saperi & Sapori**
42 BURRO: FRITTO, NON BRUCIATO
- Buono a sapersi**
44 RISTORAZIONE PER CELIACI E HACCP
- Cucina sostenibile**
46 CONSUMARE MENO ACQUA
48 COTTURA IN LAVASTOVIGLIE
- Il prodotto**
50 RICONOSCERE
UN BUON COLTELLO
- Salute nel piatto**
52 L'ALIMENTAZIONE SENZA GLUTINE
- Cucina & Critica**
54 CELIACHIA: COME ADEGUARE L'OFFERTA
- Professione cuoco**
56 IL BELLO DI CUCINARE PER I V.I.P.
- Arte del pane**
60 MINI PANETTONI CON ARACHIDI GLASSATE
- Nazionale Italiana Cuochi**
62 UNA SQUADRA, OLTRE LA COMPETIZIONE
- Ateneo della Cucina Italiana**
64 INTOLLERANZE E ALLERGIE ALIMENTARI
- Il biologico**
68 UNA SCELTA NATURALE
- English text**
75
- Giochi di cucina**
82



numero

NOVEMBRE/DICEMBRE 2011



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



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

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

LA RIVISTA IL CUOCO VIENE SPEDITA A 22.000 ABBONATI

ORGANIGRAMMA 2011/2014

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

GIUNTA ESECUTIVA

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

Incarico speciale
Project manager: Valletta Marco

COMPARTIMENTI FIC

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

DIPARTIMENTI FIC

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

CONSIGLIO NAZIONALE

Faccio Fabrizio – Stellini Vittorio – Bedale Angelo – Bresciani Carlo
Castelli Ferruccio – Cranchi Carlo – Bassi Fernando – Manzatto Graziano
Baldan Claudio – Stoffella Bruno – Pontoni Germano – Guidotti Maurizio
Barbieri Ivanna – Rapaioli Mariano – Drago Gianluca – Morelli Antonio – Bigi Alviero
Pazzaglia Alessandro – Di Felice Andrea – Sallustio Vittorio – Circiello Alessandro
Zappulla Carlo – Graziosi Marco – Montone Pietro Roberto – Borrelli Pasquale
D'Urso Ludovico – Pagano Antonio – D'Agostino Michele – Giancaspro Giacomo
Turturo Salvatore – Pozzulo Rocco Cristiano – Casale Giuseppe – Zazzerini Antonio
Macri Antonio – Pasqualino Cosimo – Corapi Francesco – Fabbricatore Carmelo
Montemaggiore Giovanni Lorenzo – Gambuzza Salvatore – Privitera Domenico
Saba Elia – Veclani Cleto – Passaseo Antonio – Russo Nino – Stippe 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 – Patimo Francesco – Maniscalco Angelo
Marziali Donatella – De Prisco Pasquale.
Supplenti: Bonelli Gerardo – Berti Alessandro



70 La Fic in Italia e nel mondo

NOTIZIE DALLE ASSOCIAZIONI, UNIONI E DELEGAZIONI F.I.C.

Abruzzo
Bari
Bergamo
Bologna
Brescia
Calabria
Campania
Roma



AUGURI A TUTTI I CUOCHI ITALIANI

La Federazione Italiana Cuochi, la Presidenza, la Segreteria, la Giunta esecutiva e i Responsabili dei diversi Compartimenti e Dipartimenti, esprimono i più sentiti Auguri per un Buon Natale e un Felice Anno Nuovo, che sia portatore di nuovi successi personali e professionali.



>>> EVENTI & FIERE

PARTECIPA ANCHE TU AI CONCORSI E ALLE INIZIATIVE DELLA FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI

Molte le iniziative presentate a Milano durante HOST 2011 che hanno visto la Fic impegnata in attività nello stand "La Cucina nel Futuro", fra le quali il concorso in rosa "Un piatto in equilibrio tra futuro e tradizione" organizzato dalle Lady Chef Fic, la "Coppa delle Regioni" a cura dell'Unione Regionale Lombardia e la selezione italiana per Junior e Senior Global Chef, concorso mondiale della Wacs. E la presenza inoltre al Salone Internazionale del Naturale - SANA 2011 (8-11 settembre a Bologna) con un particolare intervento nel convegno "Il Bio Fuori Casa . A tu per tu con la Nuova Norma" (Incontro-dibattito sulla bozza di regolamento per la certificazione biologica della ristorazione commerciale).

Si segnalano i prossimi appuntamenti fieristici ai quali la Federazione Italiana Cuochi parteciperà con interessanti iniziative



RIMINI - SIA GUEST 2011

61° Salone Internazionale dell'Accoglienza, Rimini Fiera, **26-29 novembre 2011**. La Fic sarà presente con un proprio stand promozionale e il giorno 27, presso la sala conferenze della Fiera, si terranno i lavori del II Consiglio Nazionale Fic 2011.



PADOVA - TECNO&FOOD 2012

Salone biennale professionale per Bar, Alberghi e Ristoranti, Padova Fiera, **5-8 febbraio 2012**. Terzo Campionato italiano di Finger food "Chef in punta di dita". La Fic insieme a Padova Fiera, Zafferano e Sirman si farà parte attiva nell'organizzazione del concorso e sarà presente inoltre con un proprio stand dimostrativo.

IL CALENDARIO DEGLI EVENTI, FIERE, COMPETIZIONI

novembre 2011

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 |

Malta Kulinarja, Malta
www.wacs2000.org

febbraio 2012

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 |

Tecno&Food, Padova
www.chefinpuntadidita.it

marzo 2012

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 |

Tirreno CT, Carrara
www.tirrenoct.it

ERBA (CO) - RISTOREXPO 2012

Salone dedicato ai professionisti della ristorazione, LarioFiere, Erba (CO), **19-22 febbraio 2012**. Come consuetudine, la Fic e l'Unione Cuochi Lombardia organizzano il concorso di cucina calda nazionale "Cuoco dell'anno 2012".

RIMINI - SAPORE 2012

Gusti, riti e tendenze 24 ore fuori casa, Rimini Fiera, **25-28 febbraio 2012**. Si rinnova la tradizionale partecipazione della Federcuochi al salone con uno stand dimostrativo e la presenza dei Compartimenti: Ateneo della Cucina Italiana, Lady Chef, Maestri di Cucina e Nazionale Italiana Cuochi con l'organizzazione di numerose iniziative.



CARRARA - TIRRENO CT 2012

Fiera di Carrara, **4-8 marzo 2012**. Per il dodicesimo anno, la fiera ospiterà gli "Internazionali d'Italia", campioni di cucina riconosciuti Wacs e promossi dalla Federazione Italiana Cuochi. Uno straordinario momento di confronto per tutta l'alta cucina del Belpaese. Una kermesse che in quattro giorni vedrà riuniti i migliori chef, le squadre e i concorrenti singoli, ma anche i giovani emergenti (alla ribalta con la 3° edizione del "Grand Junior Cooking Contest"), pronti a stupire con elaborati nella categorie del Caldo, Freddo e Artistico, di cucina e pasticceria.

In prossimità degli eventi saranno pubblicate informazioni dettagliate sul sito: www.fic.it

Sia Guest, Rimini
www.siarimini.com

| 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | **26 | 27 | 28 | 29** | 30 |

Ristorexpo, Erba (Co)
www.ristorexpo.net

| 15 | 16 | 17 | 18 | **19 | 20 | 21 | 22** | 23 | 24 | **25 | 26 | 27 | 28** | 29 |

Sapore, Rimini
www.saporerimini.it

| 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 |

CUOCHI E ARTISTI AL TROFEO DI MONTECATINI



Non solo cuochi, ma anche artisti. I 30 partecipanti alla IV edizione del Trofeo "Città di Montecatini Terme" - la manifestazione di composizioni artistiche realizzate con vegetali, margarine, pane, cioccolati e zuccheri vari - hanno offerto uno spettacolo straordinario allo Stabilimento termale "Tettuccio". La manifestazione è stata ideata dall'Associazione Cuochi Montecatini Terme - Pistoia e organizzata con l'agenzia Publinterme. Le opere in gara si sono dimostrate di alta qualità ed è stato arduo per la giuria decretare il vincitore nei due settori: "Artistico" e "Buffet freddo". Nel primo si è imposto David Bedu con una scultura di pane, nel secondo Giuseppe Spina. A entrambi è andato un premio di € 1.000 oltre al Trofeo e Medaglia d'oro. Secondo premio di € 500 a Luca Franceschi per l'Ar-

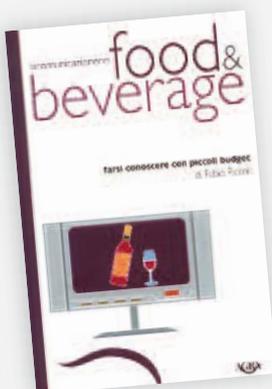
tistico e Federico Nencini per il Freddo. Terzo premio di € 200 a Samantha Cortiana (a lei anche la Coppa come donna meglio classificata) nell'Artistico e Debora Fantini nel Freddo. Debora Migliorini ha ricevuto la coppa come miglior under 25 e Daniele Grieco ha ricevuto una targa del Sindaco di Montecatini Terme come miglior piazzamento tra gli iscritti all'Associazione locale. Le premiazioni sono state effettuate da Federica Fratoni presidente della Provincia di Pistoia, Giuseppe Bellandi sindaco di Montecatini Terme, Paola Paganelli presidente delle Terme di Montecatini, Francesca Taddei presidente Associazione albergatori e dal presidente Fic Paolo Caldana. La classifica e le foto sono pubblicate sul sito www.publinterme.it/cuochi

IN LIBRERIA

Due in uno. Un ricettario e un manuale sono racchiusi nel nuovo libro del collega Alessandro Circiello, che invita a cucinare pietanze non solo gustose ma anche salutari e leggere, in linea con i più moderni dettami della sana alimentazione. Coordinatore dei Giovani Cuochi della Fic, presidente Cuochi del Lazio e chef di RaiDue (*I Fatti Vostri*, *Tg2 Costume e Società* e altri programmi), Circiello ha raccolto in questo libro conoscenze, tecniche e informazioni apprese sul campo in anni di esperienza nelle cucine di molti ristoranti e le ha applicate in oltre 150 ricette, organizzate per stagioni. La pubblicazione è rivolta al grande pubblico, ma è capace di offrire spunti e informazioni utili anche ai professionisti.

Alessandro Circiello, *Tutti a tavola. La salute è servita*

Ed. Rai Eri - Kowalski 2011, pp. 320, 16 euro.



Tempi di crisi e necessità di comunicare i propri prodotti e servizi al mercato? È il momento giusto per rileggere questo manuale di comunicazione rivolto alle piccole e grandi aziende del settore "food & wine" che vogliono farsi conoscere con piccoli budget. Giornalista, esperto di comunicazione e marketing nel settore agroalimentare, Fabio Piccoli fornisce alle aziende uno strumento per pianificare efficaci azioni di comunicazione, attraverso l'analisi di case history di successo di aziende che con il giusto mix di mezzi tradizionali e tecnologie innovative hanno saputo imporsi sul mercato.

Fabio Piccoli, *La comunicazione nel food & beverage*

Ed. Agra (Hoepli) 2005, pp. 142, 22 euro.

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



HOST 2011: LO SHOW DELLA GRANDE CUCINA

a cura di **Chiara Mojana**

Spirito associativo e grande professionalità sono alla base del successo dei tanti eventi che hanno visto la Federcuochi protagonista all'interno di Host, il Salone biennale dell'ospitalità professionale, svoltosi dal 21 al 25 ottobre a Milano.

La Federcuochi questa volta ha saputo

Dimostrazioni, concorsi e incontri di grande interesse per i professionisti della ristorazione sono stati organizzati dalla F.I.C. in ottobre a Fiera Milano

davvero guardare lontano, creando la giusta sinergia e lavorando su progetti comuni con altre prestigiose associazioni di categoria, come Ampi (Associazione Maestri Pasticceri Italiani) e Gat (Gelattieri Artigianali Triveneto). Insieme, infatti, hanno organizzato concorsi, dimostrazioni e convegni di grande interesse tecnico-professionale. Una for-



Nella pagina accanto:
l'ingresso all'area dimostrativa della Fic al pad. 14 di "Host 2011"
e Stefano Marinucci, presidente di Fic Promotion, con
il maestro pasticcere Iginio Massari dopo la dimostrazione
di dessert al piatto presso lo stand "La cucina nel futuro".

In questa pagina:

la Lady Chef agrigentina Annalisa Argento, vincitrice
al concorso femminile, riceve i premi degli sponsor
Pentole Agnelli e Pasta Rummo dal presidente Fic Paolo Caldana
e dal segretario nazionale Salvatore Bruno.

Gli chef della Fic Elia Battistel, Gianfranco Castellani
e Orlando Scagiante intagliano una zucca gigante di 235 chili.

Gli chef della Nazionale Italiana Cuochi Angelo Di Lena, Gianluca
Tomasì, con il team manager Fabio Tacchella presso lo stand
di Pentole Agnelli alla fiera Host di Milano.

mula nuova, che si è rivelata vincente. E che sarà quindi ap-
plicata anche in prossime fiere nazionali e internazionali.

La presenza della Fic ad Host è stata un successo. Me-
rito del lavoro di tante persone e di una in particolare, Ste-
fano Marinucci, chef e presidente di Fic Promotion, che
ha messo tutta la sua dinamicità e competenza tecnica nel-
l'ideazione e organizzazione degli eventi che per cinque
giorni hanno animato ad alti livelli la Fiera di Milano. E
che vi raccontiamo nelle pagine di questo servizio.





Nella foto: il gruppo delle Lady Chef con il presidente e il segretario nazionale della Federazione Italiana Cuochi

Lady
Chef

IL CONCORSO DELLE LADY CHEF

Le prime concorrenti nelle cucine dello spazio "La cucina nel futuro" sono state le Lady Chef con la gara: *La cucina in rosa. Un piatto in equilibrio fra futuro e tradizione*. Coordinate da Gabriella Bugari e Mariantonietta Miracolo, dodici socie Fic provenienti da diverse regioni d'Italia si sono confrontate preparando due versioni di uno stesso piatto, una tradizionale e una rivisitata. Ed ecco che sul tavolo della giuria sono sfilati grandi piatti della cucina regionale, dalle *Sarde a beccafico* alla *Panada trentina* e alla *Trippa toscana*.

A vincere è stata con un sorriso e la carica dei suoi 21 anni, Annalisa Argento (Associazione Cuochi Agrigento), con *Millefoglie di spada con indivia su guazzetto di cozze* (rivisitazione del siciliano *Involtino di pesce spada*). Nella classifica, a pochi punti da Annalisa, le Lady Chef La Rosa e Renata Laria.

La giuria, presieduta da Fabio Tacchella, non ha voluto premiare la migliore ricetta regionale, ma il metodo di lavoro delle concorrenti e la loro capacità tecnica e di attualizzare i piatti della tradizione.





LA RICETTA DI ANNALISA ARGENTO:

Millefoglie di spada con indivia su guazzetto di cozze

Ingredienti 6 persone

4 fette sottili di pesce (100 g cad.), 8 foglie di basilico, 4 pomodori, 1 spicchio d'aglio, 250 g di indivia riccia; *per il ripieno*: 1 spicchio d'aglio, 1 cipolla, 3 foglie di basilico, 1 manciata di capperi sottosale, olio extravergine d'oliva, 6 olive verdi, 4 cucchiaini di pangrattato, 4 pomodori, peperoncino in polvere, sale; *per il guazzetto*: 400 g di cozze, 1 spicchio d'aglio, 3 foglie di basilico, vino bianco, 4 pomodori.

Preparazione. Per il ripieno: riunire in una ciotola e mescolare la cipolla tritata e dorata con i ritagli del pesce spada, il pangrattato, i capperi, il basilico tritato, le olive sminuzzate, lo spicchio d'aglio tritato e i pomodori tagliati, privati dei semi interni. Aggiungere sale e peperoncino a piacere e mescolare bene. Per il pesce spada: dalle singole fette rimuovere con un coltello la pelle e ricavare dei tocchetti che successivamente verranno appiattiti con l'aiuto del batticarne, dopo aver disposto il pezzo tra due fogli di carta da forno. Trasferire le fette di pesce in una teglia unta d'olio e passarli in forno per 4 minuti a 180°C. Appena pronti, sfornare e lasciare raffreddare. Preparare l'indivia, lavarla, mondarla e farla appassire in padella con un filo d'olio e uno spicchio d'aglio. In una teglia mettere uno strato di pesce spada, adagiarvi sopra l'indivia e finire con un cucchiaino di mollica saporita; ripetere gli strati e finire la preparazione con il pesce spada; rimettere in forno per 5 minuti a 180°C. Nel frattempo, fare aprire le cozze già pulite in una padella con uno spicchio d'aglio e un filo d'olio; sgusciarle e tenerne alcune con mezzo guscio; rimetterle in padella, sfumare con il vino bianco, aggiungere dei filetti di pomodoro, far cuocere per pochi minuti aggiungendo un mestolo di acqua calda, regolare di sale e pepe. Per comporre il piatto: mettere un cucchiaino di salsa di cozze sul fondo del piatto, adagiarvi sopra il pesce cotto al forno, finire con un ciuffetto di verdura, filetti di pomodoro e una julienne di basilico fresco, aggiungere i mezzi gusci delle cozze intorno al piatto.

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



Nelle foto: Maurizio Di Dio di Pentole Agnelli consegna il Tegamino d'Oro allo chef Angelo Di Lena, vincitore della selezione italiana senior del Global Chef. Con lui nella foto il suo valido commis collaboratore Cosimo Naglio. L'oro è prezioso anche in cucina: è un metallo antiaderente e antibatterico naturale. La giuria al lavoro durante le prove per la selezione del cuoco junior e senior che dovrà rappresentare l'Italia alle prossime selezioni per l'Europa del Sud.

GLOBAL CHEF: LA SELEZIONE ITALIANA

Nelle cinque cucine allestite nello spazio "La cucina nel futuro" ad Host (Fiera Milano) si sono svolte le selezioni italiane, junior e senior, per accedere al prestigioso concorso mondiale della Wacs (Società mondiale dei cuochi).

I cinque junior in gara hanno preparato uno starter, un piatto principale e un dessert secondo il regolamento dei concorsi

internazionali della Wacs. La giuria ha assegnato il punteggio maggiore a Francesca Narcisi (92,40), seguita da Giovanni Lorusso (90,80), Marco Campaner (86,33), Marina Sufali (82,60) e Francesco L. Di Pinto (79,20).

Tra i quattro senior, anch'essi impegnati nella preparazione di starter, piatto principale e dessert, il vincitore è stato Angelo di Lena (Emilia Romagna) con 87,47 punti, seguito da Gaetano Raguni (Emilia Romagna) con 83,80 punti, Nicola Bizzari (Molise) con 78,33 punti e Fania Mancuso con 77 punti.

Gli chef Francesca Narcisi e Angelo Di Lena dovranno ora allenarsi in vista della selezione per l'Europa del sud, che si terrà a Lubiana (Slovenia) dal 19 al 21 gennaio. La finale mondiale del Global Chef si terrà in Corea del Sud dal 1° al 5 maggio 2012.

La classifica con i punteggi parziali è pubblicata sul sito www.fic.it





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



Nella foto: Mauro Russo, direttore commerciale di Gustosia consegna la targa a Francesca Narcisi, la junior selezionata per il Global Chef.



SPAZIO AI GIOVANI SOCI DELLA FIC

LAURA BOESSO

Lady Chef associata Fic di Padova (nella foto di copertina e a sinistra nella foto qui accanto). Al concorso "Cucina in rosa" a Host a Milano era di supporto alla collega Giorgia Candeo. "La mia entrata nel mondo della ristorazione è recente. Prima di conoscere l'Associazione Cuochi di Padova e la Fic difficilmente avrei pensato di avere la possibilità di fare un'esperienza così significativa come è stata questa", racconta Laura. Laureatasi prima in Relazioni Pubbliche, Pubblicità e Marketing, si è diplomata successivamente ai corsi serali alla Scuola di Ristorazione Dieffe di Ponte di Brenta (PD). Attualmente fa parte del personale docente e riveste il ruolo, all'interno della scuola, di responsabile marketing. Aspirazioni lavorative: si ritiene già soddisfatta del suo percorso lavorativo! Un sogno: aprire una piccola realtà agrituristica a conduzione familiare. Una sola parola per definire l'evento organizzato da Fic all'Host 2011: "Pirotecnico!".



GIORGIA CANDEO

Lady Chef associata Fic di Padova (a destra nella foto). Titolare e ideatrice del piatto presentato quale "programma" al concorso di Milano. "In passato ho avuto già il piacere di affrontare due concorsi a livello individuale. In questa competizione culinaria però, per la prima volta, ho rappresentato il Veneto, per di più ad una gara per sole Lady Chef. Ne sono stata onorata!", racconta Giorgia. Diplomata presso l'Istituto Alberghiero di Abano Terme (PD) nel 2009, attualmente lavora all'Hotel Europa e Regina di Venezia, ma la sua mente è già a Londra, dove è in procinto di partire per

una nuova avventura professionale. Le sue aspirazioni: crescere nel suo lavoro, scoprendo e imparando sempre cose nuove. Un sogno (realizzabile): aprire un'attività con il fratello e il fidanzato, anch'essi cuochi. Ha definito l'evento di Milano: "Eccezionale!".

di **Stefano Pepe**

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



Nelle foto: la "Zuppetta di mare" di Giovanni Lorusso (Puglia): baccalà in doppia cottura, gamberi rossi e pescatrice al vapore, calamaretto grigliato con scampi, verdure tornite, strascinate arse con cacio Dop e friabile integrale, su fumetto di pesce al basilico e mosto d'uva da bere.

Fabio Tacchella controlla le schede menu di un concorrente.

Il vincitore del concorso, Giovanni Lorusso, riceve dal rettore dei Maestri di Cucina Giorgio Nardelli i premi messi in palio e la targa del 1° classificato.

L'ITALIA TRA IL PANE E IL VINO

a cura di **Stefano Pepe**

La Federazione Italiana Cuochi ha animato il salone "Host" di Milano con cinque giornate di intense attività ed eventi creati "su misura" e ben organizzati sotto ogni aspetto, attraverso l'operatività "in primis" di Stefano Marinucci, presidente della neonata FIC Promotion, dell'Unione Cuochi Lombardia, della Nic, nella persona del suo manager Fabio Tacchella, dei Maestri di Cucina, dell'Ateneo della Cucina Italiana e del sodalizio delle Lady Chef.

Nell'area dedicata del padiglione 14 della Fiera di Milano si sono svolti convegni, approfondimenti, performance esclusive, focus sui trend di comparto, che hanno visto impegnati giovani cuochi, professionisti, Lady Chef, maestri pasticceri e grandi cioccolatieri che tra gare e performance hanno intrattenuto una platea di addetti ai lavori e di un pubblico sempre più esperto in fatto di cibo e ristorazione.

La cucina regionale è stata protagonista del concorso delle Lady Chef ed è ritornata come tema anche nella "Coppa delle Regioni - Raboso Paladin 2011 - L'Italia tra il pane e il vino", vinta dalla Puglia con il suo concorrente Giovanni Lorusso, che ha presentato alla giuria una "Zuppetta di mare" che gli ha fatto surclassare tutti gli altri chef.

Grande soddisfazione alla fine della giornata di chiusura di "Host" da parte del presidente dell'Unione Cuochi Lombardia, Carlo Cranchi, che ha visto i suoi collaboratori in prima linea sul fronte operativo e organizzativo dell'intero evento. Un elogio va alla giuria dei concorsi, presieduta dal team manager della Nic Fabio Tacchella, che nel suo intervento finale ha ringraziato i colleghi di giuria Giorgio Nardelli, Michele D'Agostino, Domenico Maggi, Sergio Mian e Carl Sauber per l'ineccepibile lavoro svolto.

Il salone "Host" si è dimostrato ancora una volta un appuntamento altamente qualificato e quest'anno, con la presenza dei cuochi della Fic si è arricchito di iniziative ed eventi di grande interesse per i professionisti. L'auspicio di tutti è che in futuro questa collaborazione possa incrementarsi in una serie sempre maggiori di intenti condivisi tra la Fiera e le più rappresentative associazioni di categoria.

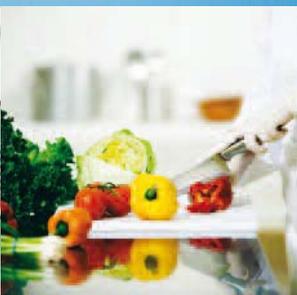


PULITO. SICURO. EFFICIENTE.

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

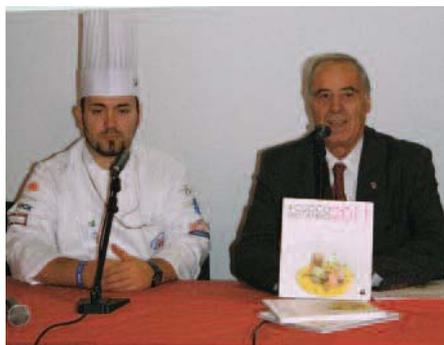
Soluzioni dalle prestazioni elevate per la lavanderia che puliscono e proteggono la biancheria e il tovagliato. Soddisfando la richiesta di morbidezza e freschezza sia vostra che dei vostri ospiti.

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.

>>> EVENTI & FIERE



Nelle foto, in senso orario: Carlo Cranchi e Riccardo Carnevali dell'Unione Cuochi della Lombardia presentano il libro-ricettario "Il Cuoco dell'Anno 2011". Filippo Bano, presidente del Gat (Gelatieri Artigianali Triveneto) durante la lezione sul gelato artigianale all'interno dello spazio dimostrativo de "La cucina nel Futuro".

Il grande pasticcere Iginio Massari, presidente onorario di Ampì, ha tenuto una lezione dimostrativa sui dessert da ristorazione, come quello nella foto. Tra i segreti di tecnica svelati da Massari, anche un consiglio pratico ai colleghi che lavorano grandi impasti: non usate guanti bianchi ma colorati, perché lavorando potrebbero rompersi e se sono colorati è facile individuare i pezzetti, altrimenti bisogna gettare l'intero impasto.

Qui sotto, la presentazione della nuova squadra Nazionale Italiana Cuochi presso lo stand dello sponsor Pentole Agnelli.



NOVITÀ IN LIBRERIA

Nella sala convegni de "La Cucina nel Futuro" - Host, si sono svolti incontri e presentazioni di libri. Come "Il Cuoco dell'anno 2011", a cura di Riccardo Carnevali, edito dall'Unione Regionale dei cuochi di Lombardia (Ucr.Lo). Il volume presenta con testi e fotografie tutti partecipanti e le ricette dell'edizione 2011 del concorso nazionale "Cuoco dell'anno" promosso da Ucr.Lo in collaborazione con Ristorexpo-Lariofiere. www.cuochilombardiafic.it

Tutto da gustare è anche "Meglio prenotare. Storie italiane di ristoranti affermati", edizioni Catering (www.cateringonline.it). Una guida insolita a quei ristoranti, senza "stelle" e "forchette", che sono sempre pieni, complice una forte identità e quella capacità di creare complicità tra ristoratore e cliente. Le recensioni indagano le ragioni del successo e trasformano questo libro in un utile strumento di marketing per il lettore-ristoratore.



PER FARE LE COSE IN GRANDE...



...ci siamo mossi.

NUOVI RECAPITI · NEW ADDRESS

Sedi e magazzini nuovi.

PARDINI srl

8, via Faenza Z.I. Delle Pratella
Tel. +39 0571 518931 · Fax +39 0571 914911
50056 MONTELUPO FIORENTINO Firenze ITALY

NOVA ITALIA FOOD SERVICE SOLUTIONS Pvt. Ltd.

Nirlep House, Plot no. 1178 · G D Ambedkar Marg
Parel Village, Parel Mumbai · Ph. +91 22 24163336
MAHARASHTRA 400 012 INDIA



PARDINI

DAL 1920

Web: www.pardini-srl.com
Mail: info@pardini-srl.com



— 10CG114 — € 31,46
**GIACCA ELEGANT
 PROFILO BIANCO**

RASO
 TASCHINO MANICA
 TASCHINO LATO CUORE
 10 BOTTONI DI SICUREZZA ESTRAIBILI
 INSERTO RETE TRASPIRANTE
 SOTTO IL GIROMANICA
 60% COTONE 35% POL.

— TAGLIE S M L XL XXL 3XL 4XL



— 10CG114 — € 31,46
**GIACCA ELEGANT
 PROFILO NERO**

RASO
 TASCHINO MANICA
 TASCHINO LATO CUORE
 10 BOTTONI DI SICUREZZA ESTRAIBILI
 INSERTO RETE TRASPIRANTE
 SOTTO IL GIROMANICA
 60% COTONE 35% POL.

— TAGLIE S M L XL XXL 3XL 4XL

carine

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

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

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

COD.	MODELLO	S	M	L	XL	2XL	3XL	4XL	5XL	6XL	QTÀ	PREZZO IVATO	TOTALE IVA INC.
10CG114	GIACCA ELEGANT PROFILO BIANCO											€ 31,46	
10CG114	GIACCA ELEGANT PROFILO NERO											€ 31,46	
10CG104	GIACCA MANUELE BIANCO GRIGIO											€ 50,82	
10CG104	GIACCA MANUEL EUROIT											€ 50,82	
10CG102	GIACCA NIGHT											€ 31,46	
10CG101	GIACCA CLASS											€ 21,78	
FIC010	GIACCA EXECUTIVE F.I.C.											€ 66,00	
FIC001	GIACCA ORIGINAL F.I.C.											€ 48,00	
FIC002	GIACCA BASIC F.I.C.											€ 31,00	
FIC003	GIACCA WORK F.I.C.											€ 20,00	
FIC004	PANTALONE NERO CLASSIC F.I.C.											€ 31,00	
FIC005	PANTALONE NERO GESSATO ELEGANT F.I.C.											€ 24,00	
FIC006	FALDA CON BALZA F.I.C.											€ 10,85	
FIC007	FAZZOLETTO CUOCO F.I.C.											€ 3,10	
FIC008	CAPPELLO CUOCO F.I.C.											€ 6,20	
FIC009	RICAMO NOME	NOME DA RICAMARE										€ 3,60	
PER IMPORTI INFERIORI A € 250,00 CONTRIBUTO SPESE DI SPEDIZIONE												€ 8,40	
<input type="checkbox"/> DESIDERO PAGARE ALLA CONSEGNA DEL PACCO - SPESE DI GESTIONE € 5,00 <input type="checkbox"/> DESIDERO PAGARE CON CARTA DI CREDITO N° _____ TIPO _____ SCADE _____												TOTALE	

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

Firma Cliente



— 10CG02 — € 31,46
GIACCA NIGHT



— 10CG101 — € 21,78
GIACCA CLASS



— 10CG114 — € 50,82
GIACCA MANUEL
BIANCO GRIGIO



— 10CG114 — € 54,45
GIACCA MANUEL
EURO IT

LA DIETA MEDITERRANEA NEL REGNO DELLE DUE SICILIE

a cura di **Francesco Lopopolo**
componente Collegio Arbitrale FIC

I mondo del cibo e della ristorazione è come un organismo vitale e le grandi problematiche legate all'evoluzione storica lo riguardano. Questa è la considerazione di fondo a cui si sono ispirati Seby Sorbello (presidente provinciale dei Cuochi Etnei), Domenico Privitera (vice presidente dei Cuochi Etnei) e Giacomo Giancaspro (vice presidente nazionale Fic per l'Area Sud) nello strutturare il Primo Raduno Gastronomico Interregionale, svoltosi sul tema "Cibo Nostrum - La dieta mediterranea nel Regno delle Due Sicilie" a Zafferana Etnea (CT), presso il neonato Esperia Palace Hotel.

Nutrite rappresentanze dei cuochi delle sette regioni del Regno delle Due Sicilie si sono incontrate per discutere e

*si è svolto a
Zafferana Etnea
(CT) dal 6 all'8
novembre il primo
raduno gastronomico
interregionale*

approfondire le tematiche più rilevanti del mondo della ristorazione legate a un territorio che da tempo ha mostrato l'eccellenza dei suoi prodotti e l'efficacia di un sistema alimentare che oggi è noto come Dieta Mediterranea.

Regno delle Due Sicilie! Una provocazione proprio nell'anno del 150° anniversario dell'Unità Nazionale? Giamai! E questo concetto è stato subito

chiarito da Francesco Lopopolo, componente del Collegio Arbitrale Fic che, sin dal primo convegno programmato, ha fatto il punto storico della situazione descrivendo un Meridione preindustriale ricco e prospero (deteneva quasi il 70% della liquidità argentea confluita poi nella futura Italia) che ha dovuto sostenere, depauperandosi, un'Unità economica e





finanziaria, oltre che politica, in cui convergevano stati nazionali con ben poca circolazione monetaria anche se storicamente prestigiosi.

Un'Unità Nazionale che non si deve e non si può ricusare e che oggi riconosce caratteristiche specifiche per ciascun territorio. Ma che cosa caratterizzava il moderno Meridione fin dai tempi del Regno delle Due Sicilie? A questo punto Giacomo Giancaspro svela ciò che è sotto gli occhi di tutti: le peculiarità della cucina mediterranea. In particolare, egli afferma: *"Oggi in Italia il modo di alimentarsi è profondamente cambiato e a noi spetta la capacità di andare oltre i localismi, ma anche il compito di tutelare un grande patrimonio enogastronomico poiché l'arte culinaria è il ritratto segreto di un popolo che va difeso e salvaguardato"*. Aveva nel frattempo aperto gli interventi la proprietà nella persona dell'autorevole Enza Cuturi che ha seguito, con passione e attenta partecipazione, tutte le fasi del nutrito programma in ogni giornata e in ciascuna fase. I lavori sono ripresi il giorno successivo scendendo nello specifico di due filoni: *"Le vie*



del gusto – Agroalimentare di qualità per lo sviluppo del turismo gastronomico del Mediterraneo" la mattina e *"Rischi professionali nel settore della ristorazione – L'attività del cuoco tra rischi per la salute e ambizioni"* nel pomeriggio. Due temi da far tremare le vene e i polsi come dice il Sommo Poeta, eppure affrontati in maniera qualificata e altamente professionale dagli intervenuti.

IL MENU DELLA SERATA DI GALA

U.R.C. SICILIA: *Composizione fredda di pescato dello Jonio e verdure con tagliolini croccanti di cannolo*

U.R.C. CALABRIA: *Cornucopia di capicollo dop con musse di ricotta podolica, sfogliatine alle mandorle, fichi dottati di Bisignano*

U.R.C. PUGLIA: *Tiella barese di patate riso e cozze*

U.R.C. LUCANIA: *Strascinati con peperoni secchi di Senise, mollica croccante di Matera e cacioricotta lucano*

U.R.C. CALABRIA: *Tortino di patata silana con cuore di caciocavallo dop e crema di porcini*

U.R.C. SICILIA: *Alalunga "ca cipuddata", polpettine di pesce in foglie di limone, pepata di cozze, carciofi gratinati, pomodorino datterino con ricotta salata*

U.R.C. CAMPANIA: *Pastiera di grano alla napoletana*

AGROALIMENTARE E TURISMO GASTRONOMICO

La mattina, moderati dal giornalista Alberto Cicero, intervenivano e relazionavano: Giuseppe La Rosa, Maria Rosaria Battiato, Giuseppe Pennino ed Euplio Vitellio componenti Soat, un servizio operativo di assistenza tecnica dell'Ufficio Regionale Risorse Agricole. Essi hanno trattato con estrema perizia e disinvolto rigore scientifico argomenti agroalimentari legati al territorio etneo come il miele (nella zona di Zafferana se ne produce quasi un quarto di quello prodotto nel resto d'Italia) e argomenti di carattere più mediterraneo come l'olio evo e l'oliva da mensa. Ha concluso la mattinata l'intervento dello chef Alessandro Circiello, che ha rappresentato la strategica importanza della qualità della materia prima per l'efficace azione di trasformazione che ciascun cuoco opera nella sua quotidiana attività. Seguivano immediatamente due affollati laboratori

ZAFFERANA ETNEA

Sorge a 574 m. s.l.m., alle pendici orientali dell'Etna. Si estende fino alla vetta sommitale del vulcano, includendo nel proprio territorio paesaggi di inestimabile bellezza naturalistica, dai fitti boschi alle distese di deserto lavico. È uno dei comuni del Parco regionale dell'Etna e nel suo territorio rientrano le tre grandi valli: Valle del Bove, Val Callanna e Valle San Giacomo. L'abitato è adagiato in una vallata, ai piedi dei monti Pomiciaro (1715 m. s.l.m.), Zoccolaro (1739 m. s.l.m.) e Fior di Cosimo (1178 m. s.l.m.).

ESPERIA PALACE HOTEL

Un albergo di charme immerso in un parco secolare, in posizione panoramica, sospeso tra l'Etna e il mare nella cittadina di Zafferana Etnea. Un moderno 4 stelle superior con spiccata vocazione turistica, dove tutto è stato pensato per offrire la massima qualità e comfort a chi viaggia per turismo e per lavoro. Dispone di 38 camere superior e 4 suites con terrazzino vista mare e dotate di tutti i comforts, bar, ristorante, sale per banqueting, centro congressi da 10 a 600 posti, wellness center, uno splendido parco e un ampio parcheggio per auto e pullmann.



operativi di degustazione coordinati magistralmente dagli stessi ricercatori dei servizi Soat.

RESPONSABILITÀ CIVILE E PENALE DEI CUOCHI

Nel pomeriggio l'argomento diventava informativo e formativo con risvolti legati alla responsabilità civile e penale di tutti coloro che in qualche modo erano in contatto con gli alimenti e quindi anche del cuoco imprenditore e operatore di cucina. Moderatore Giacomo Giancaspro e relatori due illuminate presenze portatrici di eccellenza professionale: Marcello Bellia e Gaetano Milluzzo, entrambi sotto la veste di medici del lavoro. Il primo illustrava con rigore e implacabilità scientifica obblighi e doveri di legge, il secondo scendeva nello specifico del campo operativo ed entrambi facevano intendere a chiare lettere tra le righe che "non è più tempo di far finta che il problema non esista!". Interveniva nel frattempo l'on. Musumeci, sottosegretario al Lavoro e alle Politiche Sociali, che apportava il suo contributo all'animato dibattito che seguiva. Hanno concluso l'incontro gli interventi dello chef Domenico Privitera e del segretario generale Fic Salvatore Bruno. Nei giorni del Primo Raduno Enogastronomico Interregionale i partecipanti sono stati deliziati dalla cucina di Seby Sorbello e

del suo staff presso il complesso Esperia Palace Hotel, La Corte Brasserie e Parco dei Principi ristorante con argomenti mangerecci che hanno spaziato dall'alta cucina catanese alla rosticceria tipica. Il giorno dell'addio invece lo chef Domenico Privitera ha ospitato tutti a Mascalucia presso la sua osteria "Pane, olio e sale" con un sapidissimo buffet a tema in cui la faceva da padrone il pesce azzurro preparato nei modi più estrosi ma rispettosi della tradizione e conditi da tanto amore e simpatia. La maratona a tavola (perché di maratona si è trattato) si è conclusa con una partecipatissima cena di gala in cui spiccavano due elementi: primo il tema della cena *La cucina mediterranea italiana a confronto*, stuzzicante per i risvolti culturali che proponeva e in cui tutte le regioni partecipanti al convegno hanno proposto una portata; secondo, la presenza autorevole ma lieve della padrona di casa, la prof.ssa Enza Cuturi che ha onorato tutti con la sua costante cura per il benessere dei partecipanti. La partecipazione in tutte le fasi del Raduno è stata corale e gli intervenuti: autorità, cuochi e familiari hanno apprezzato l'organizzazione ineccepibile della famiglia Sorbello, che non ha fatto mancare a nessuno il calore di un sorriso amichevole e la solidarietà di una sentita stretta di mano. Prossimo appuntamento? Presto detto, in Calabria per celebrare la Seconda Edizione del Raduno che ha tutti i presupposti per radicalizzarsi nella cultura del Regno dei Cuochi delle Due Sicilie. Posso dire con orgoglio e soddisfazione che io c'ero!

PANE OLIO E SALE

Il ristorante osteria nasce nel marzo del 2010 ad iniziativa dello chef Domenico Privitera cultore della cucina vegetariana e salutista. Il locale si caratterizza per una profonda attenzione alle materie prime, soprattutto quelle reperibili sul territorio, facendo della qualità degli ingredienti un elemento irrinunciabile della formazione dei piatti del menu.



“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.”

Eugenio 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



in punta di dita

PADOVA 5-8 Febbraio/February 2012

In occasione della 12° edizione di Tecno&Food di Padova, un evento internazionale viene inserito nel calendario delle attività programmate dall'Ente Fiera. Si tratta della **3° Edizione del Concorso "Chef in punta di dita"**, iniziativa voluta fortemente, anche in questa edizione, dal Consorzio Zafferano, da sempre promotore di molte iniziative rivolte alla categoria delle Berrette Bianche d'Italia e non solo. Da questa edizione infatti il campionato diventa **Internazionale**, con la presenza di chef da tutto il mondo. "Chef in punta di dita" è una competizione che sempre più sta assumendo un riscontro positivo a tutti i livelli, nazionale ed internazionale non solo per l'idea di una competizione importante nel Nord Est, ma perché, "Chef in punta di dita", è un'occasione di incontro professionale, è un meeting specialistico, è un'opportunità di promozione e aggiornamento per quanti lavorano nel settore della ristorazione a tutti i livelli. Potremmo dire con certezza che "Chef in punta di dita" è per gli chef giovani e meno giovani un momento importante per capire e saperne di più su espressioni innovative e di tendenza della ristorazione, ponendo l'accento sul tema del Finger Food.

The Ente Fiera has included an international event in the programme for the 12th edition of Tecno&Food at Padua, the **3rd edition of the "Chef in Punta di Dita" ("Finger Food") Championship**, an initiative once again enthusiastically backed by the Zafferano Consortium, always promoter of numerous initiatives aimed at chefs inside and outside Italy. From this edition, the championship in fact becomes **International**, with the presence of chefs from throughout the world. The "Finger Food" Championship is becoming ever more popular at all levels, both national and international, not only for the idea of an important competition in north east Italy, but also because it represents an occasion for contact between professionals, a specialised meeting and an opportunity for promotion and keeping up to date for all those working in the catering sector at all levels. It could be said that the "Finger Food" Championship is without doubt an important moment for young and not so young chefs to understand and learn more about innovative expressions and trends in catering, with the accent on the theme of Finger Food.

Il concorso si svolgerà presso la prestigiosa **Galleria 7 - 8 della Fiera di Padova**, Tecno&Food, **Domenica 5, lunedì 6, martedì 7 febbraio 2012.**

**CHIUSURA ISCRIZIONI
10 GENNAIO 2012**

Regolamento e iscrizioni:
www.chefinpuntadidita.it

The championship will take place in the prestigious **Gallery 7 - 8 at the Padua Exhibition Centre**, Tecno&Food, **Sunday 5, Monday 6 and Tuesday 7 February 2012.**

**DEADLINE FOR REGISTRATIONS:
JANUARY 10, 2012**

Regulations and registrations:
www.chefinpuntadidita.it

*Iscriviti
Subito!*



Al concorso possono partecipare alla competizione tutti gli chef, italiani e stranieri, junior e senior, che esercitino la loro attività in ogni formula ristorativa, che siano aderenti o meno a qualsiasi associazione professionale, che lavorano in Italia o all'estero. Inoltre possono intervenire tutti gli allievi delle scuole alberghiere statali e regionali che abbiano compiuto il 16° anno d'età.

Il tema della competizione per l'edizione 2012 è **"la carne bianca è protagonista nel finger - food"**. Un'occasione unica per vedere come gli chef junior e senior interpreteranno le carni bianche, in base al proprio vissuto territoriale, professionale e culturale.

The competition is open to all Italian and foreign, junior and senior chefs working in all types of catering, in Italy or abroad, whether or not they belong to a professional association. It is also open to students at least 16 years old at state and regional catering colleges.

The theme of the 2012 championship is **"white meat plays the leading role in finger food"**. A unique opportunity to see how junior and senior chefs interpret white meat according to their local, professional and cultural experiences.



*la Carne Bianca
è protagonista nel finger food!*



LE CATEGORIE DELLA COMPETIZIONE SARANNO COSÌ ARTICOLATE:

The competition will be divided into the following categories:

CATEGORIA / CATEGORY A

- Junior Chef **under 25**
Chef in punta di dita / **cucina fredda**

Junior Chef **under 25**
Finger Food / **cold cuisine**
- Junior Chef **under 25**
Chef in punta di dita / **cucina calda**

Junior Chef **under 25**
Finger Food / **hot cuisine**

CATEGORIA / CATEGORY B

- Senior Chef **over 25**
Chef in punta di dita / **cucina fredda**

Senior Chef **over 25**
Finger Food / **cold cuisine**
- Senior Chef **over 25**
Chef in punta di dita / **cucina calda**

Senior Chef **over 25**
Finger Food / **hot cuisine**





IN COREA PER IL 35° CONGRESSO MONDIALE WACS

Fervono i preparativi per quello si preannuncia come l'evento dell'anno per le associazioni dei cuochi a livello internazionale.

“Questo prestigioso evento biennale rivolto ai cuochi e ai professionisti della ristorazione di tutto il mondo avrà come tema portante “How to feed the Planet in the Future”, che riflette il ruolo crescente e le responsabilità delle associazioni dei cuochi nella comunità mondiale”, spiega Yum Hong-Chul, presidente del comitato organizzativo del Congresso.

“Per cinque giorni, molti famosi relatori e professionisti della cucina metteranno in evidenza i modi in cui i cuochi possono contribuire a rendere il mondo più vivibile”, conclude Yum.

In programma ci sono anche molte competizioni di cucina, dimostrazioni e corsi, oltre ad eventi culturali e musicali che faranno del Congresso un grande festival sia per i professionisti della cucina sia per il grande pubblico.

I cuochi di 93 Paesi si danno appuntamento dall'1 al 5 maggio a Daejeon in Corea del sud. Qui si confronteranno sul tema: “Come nutrire il Pianeta nel futuro”

“Il Congresso si svolgerà nella vivace città coreana di Daejeon e tutti i cuochi della Federazione Italiana Cuochi sono invitati a partecipare”, commenta il presidente Wacs Gissur Gudmundsson (nella foto). Infatti, il Congresso è aperto ai membri della Wacs, ai cuochi professionisti e allievi, alle aziende della ristorazione e alle istituzioni attive nella formazione culinaria. La lingua ufficiale del Congresso sarà l'inglese. Le iscrizioni al Congresso sono aperte da settembre. Il programma dettagliato, le quote e le modalità di partecipazione

sono pubblicate sul sito: www.wacs2012.org

World Association of Chef's Society (WACS)

Fondata nel 1028 alla Sorbona di Parigi, la Wacs è un network mondiale che collega le associazioni di cuochi di 93 Paesi e che rappresenta oltre 10 milioni di cuochi professionisti in tutto il mondo. Il Congresso mondiale è un tratto distintivo della Wacs, che nei suoi 84 anni di storia ha organizzato in oltre 20 città nel mondo. La 35° edizione porterà i leader delle associazioni cuochi nazionali, delle industrie culinarie e cuochi professionisti a definire insieme le loro responsabilità e ruolo crescenti all'interno della comunità mondiale e del pianeta.

Per informazioni: www.worldchefs.org



BALLARINI INNOVA LA RISTORAZIONE CON I RIVESTIMENTI ANTIADERENTI KERASTONE

I RIVESTIMENTI PROFESSIONALI
DI ULTIMA GENERAZIONE



MADE IN ITALY

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



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

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

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



- Corpo in alluminio ad alto spessore per una ottimale conduzione del calore
- Irruvimento 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

IL CUOCO DELL'ANNO 2012

IN GARA SUL TEMA DEL "PIATTO UNICO A BASE DI CARNE"

Sono aperte le iscrizioni all'8° concorso nazionale di cucina calda individuale, che si terrà dal 19 al 22 febbraio a Erba (CO), nell'ambito del salone professionale Ristorexpo



La manifestazione è aperta ai cuochi professionisti maggiorenni operanti in Italia e all'estero iscritti alle rispettive associazioni di categoria. La manifestazione prevede una categoria unica. Il concorso di cucina CALDA è rivolto a concorrenti singoli. **Tema del Concorso è: Piatto unico a base di carne.** Si richiede di elaborare un piatto unico a base di carne, completo ed equilibrato con tutti i nutrienti, per complessive kcal 600/800 a porzione compreso di salse e guarnizioni varie e food cost inferiore a 5 euro a porzione. È vietato l'utilizzo di carne di pesce.

Importantissima la redazione della scheda tecnica per 4 persone compilando l'apposito modulo disponibile sul sito www.cuochilombardiafic.it, completa di grammature precise degli ingredienti, calcolo dei nutrienti e del food cost, lista completa e dettagliata delle attrezzature da utilizzare (ad es. casseruola di alluminio ø 25 cm, trinciante medio, chinois, n°2 bastardelle ecc.). Verrà preso particolarmente in considerazione

il rapporto qualità/prezzo del piatto. Il mancato rispetto di questi criteri impedirà l'accesso alla competizione.

I PREMI

1° classificato: Padella d'oro offerta da Saps - Agnelli

1° classificato di ogni giornata: 700 euro offerti da Ristorexpo

RISTOREXPO 2012

Dal 19 al 22 febbraio 2012 prenderà forma a Lariofiere - Erba (Co) una nuova edizione di Ristorexpo, salone dedicato ai professionisti della ristorazione. Un evento "BtoB" dove protagonisti sono gli operatori: oltre 200 aziende che presentano le novità e le tendenze per il fuori casa e 20.000 professionisti del settore Ho.Re.Ca in visita ogni anno. Una delle più qualificate "occasioni di formazione" per professionisti ma anche per i più giovani, con un programma eventi che prevede tra l'altro stage di cucina, workshop e seminari di approfondimento.

L'ISCRIZIONE

La quota di partecipazione è di € 50,00 e deve essere versata, con bonifico bancario, entro il 31 gennaio 2012 alle seguenti coordinate: iban IT40B061755094000000048880, Banca CARIGE, filiale di Bellagio (CO). CAUSALE "Nome e Cognome del concorrente e dicitura iscrizione al concorso Cuoco dell'anno 2012". La quota di partecipazione comprende: area di parcheggio all'interno della fiera per un mezzo; ingresso in fiera; diploma di partecipazione. Chi necessita di pernottamento può contattare l'organizzazione per l'hotel a prezzo convenzionato. I concorrenti devono procurare in modo autonomo tutte le materie prime necessarie per la realizzazione del piatto in concorso, non è previsto alcun rimborso spese. Nel caso di cancellazione della manifestazione, o di mancata accettazione della domanda d'iscrizione, la quota di partecipazione versata, sarà restituita per intero ai concorrenti. **Due sono i possibili metodi per far pervenire la domanda d'iscrizione:** 1) redatta sullo stampato ufficiale e inserita in una busta con la scritta: "Cuoco dell'anno 2012". Deve pervenire entro e non oltre il 31.01.2012 al seguente recapito: Cinzia Fumagalli, pres. vicario UCRL0, c/o Via Gradisca n°3, 23900 Lecco (Lc), tel. 335.6657942; 2) tramite modulo pdf online compilato in ogni sua parte, salvando il file modificato con il vostro nome e cognome e inviato via mail, assieme alla scheda tecnica (ricetta) al seguente indirizzo unione.cuochi.regione.lombardia@gmail.com

Per informazioni sul concorso: Unione Cuochi Regione Lombardia, e-mail: unione.cuochi.regione.lombardia@gmail.com, sito web: www.cuochilombardiafic.it

PREMIO "GODIO" 2011

ASSEGNATO AL 21ENNE TARENTINO STEFANO CECCO

Nelle foto: la premiazione del concorso a Merano, il piatto vincitore e la consegna del Collare di "Amico dei cuochi" a Helmut Köcher da parte di Paolo Caldana e Giorgio Nardelli.



Per la 20esima edizione del Merano WineFestival, in collaborazione con l'Associazione Cuochi Alto Adige e la Federazione Italiana Cuochi si è svolta il 5 novembre la finale del concorso per l'assegnazione del premio in memoria dello chef Giancarlo Godio e riservato alle giovani promesse altoatesine (under 35) della cucina.

In gara tre chef della Provincia di Bolzano, che si sono sfidati sul tema della "Sopa Coada (zuppa di piccione) – Taubensuppe", un piatto proposto da Giancarlo Godio ispirato alla "shock cuisine".

La giuria - composta da Giorgio Nardelli (retore Ordine Maestri di cucina e executive chef Fic e giudice Wacs), Bruno Cicolini (Maestro di cucina e executive chef, Senatore a vita Fic), Giustino Mario (presidente Associazione Cuochi Merano-Bolzano), Helmut Kö-

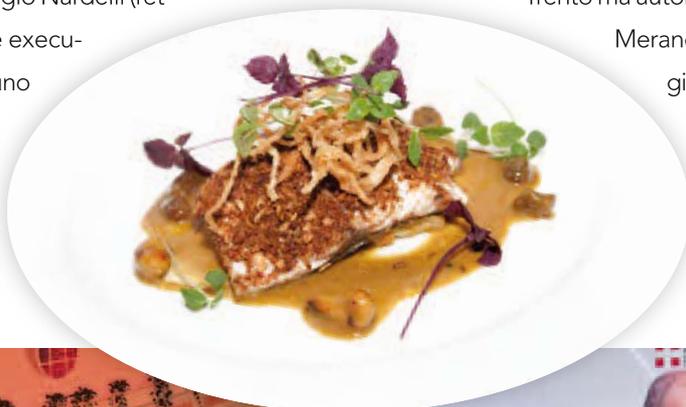
A KÖCHER IL COLLARE DI "AMICO DEI CUOCHI"

Nella Gourmet Arena del Merano Wine Festival Helmut Köcher, fondatore e Presidente del Festival, ha ricevuto il collare "Amico dei Cuochi" da parte della Federazione Italiana Cuochi, rappresentata dal presidente Paolo Caldana e da Bruno Cicolini. Il riconoscimento, assegnato fino ad ora solamente a 22 personalità italiane che si sono distinte per la loro attività in questo campo, e per la prima volta in assoluto ad un "esterno" alla Federazione, è stato motivato dalla stima e dai lunghi anni di collaborazione fra Helmut Köcher e la Federazione.

cher, presidente Merano WineFestival), Silvano Faggioni (giornalista enogastronomico) – ha acclamato Stefano Cecco vincitore del Premio Godio 2011. Il 21enne Cecco, originario di

Trento ma autore dei piatti serviti al Bistrot Terme

Merano, ha saputo interpretare con originalità il "piatto d'esame", la sopa coada, cioè la zuppa di piccione. Al secondo e terzo posto, Patrick Zelger (Zur Kaiserkron, Bolzano) e Tamara Rigo (Cookart Social World).



INTERNAZIONALI D'ITALIA

SONO APERTE LE ISCRIZIONI PER L'EDIZIONE 2012

Alla Fiera di Carrara, dal 4 all'8 marzo tornano i Campionati di cucina riconosciuti dalla Wacs e promossi dalla Fic. Con alcune importanti novità



La prossima edizione della Fiera Tirreno CT, ospiterà come consueto i migliori chef, le quadre e i concorrenti singoli, ma anche i giovani emergenti, pronti a gareggiare in tante e diverse categorie: Caldo, Freddo, Artistico, Cucina e Pasticceria. Una delle novità della prossima edizione 2012 è che agli Internazionali d'Italia 2012 -unico concorso internazionale riconosciuto dalla Wacs- la direzione Tirreno Trade ha deciso di adottare le regole integrate nella prossima Olimpiade Culinaria di Erfurt (dal 5 al 10 ottobre 2012). Pertanto per i partecipanti sarà come una prova generale.

Grande novità sarà poi il concorso **"Sapienze e Sapori Regionali - Regional Team-Live Cooking**. Ogni regione potrà delegare una o più squadre regionali rappresentative formate da concorrenti iscritti alla Fic. La squadra dovrà essere composta da 4 persone più una quinta per il servizio di organizzazione plonge e di pulizia generale. Saranno am-

messi a partecipare un massimo di 12 team in rappresentanza delle diverse aree geografiche, divisi nei 4 giorni di concorso. Ogni team regionale ammesso al concorso dovrà rappresentare la propria tipicità regionale mediante l'esecuzione dei temi previsti in concorso. Il team vincitore assumerà il titolo di **"Campione nazionale Cucina regionale 2012"**. Il programma: è richiesta la preparazione di un menu regionale completo per 30 persone così composto: una zuppa della tradizione regionale di provenienza; un secondo piatto sul tema della "spalla di vitella"; un dessert al cucchiaino abbinato ad un frutto o più. Il menu da presentare in vetrina può essere già portato fatto ma deve essere gelatinato come nelle competizioni internazionali.

Tutte le informazioni pratiche e il regolamento completo sono sul sito: www.fic.it e www.tirrenoct.it

L'ORDINE DEI MAESTRI DI CUCINA ED EXECUTIVE CHEF DELLA F.I.C.

IN COLLABORAZIONE CON TIRRENO TRADE PRESENTA L'EVENTO "GRAND JUNIOR COOKING CONTEST"

Possono aderire tutti gli iscritti alla FIC che non abbiano superato i 25 anni di età al 30 giugno 2012. Il GRAND JUNIOR COOKING CONTEST è nato 4 anni fa in Austria, dove è l'evento dell'anno per i giovani cuochi. Noi abbiamo voluto riproporlo in Italia con qualche modifica all'interno degli INTERNAZIONALI D'ITALIA. Si sfideranno 18 squadre composte da 2 persone: un Cuoco e un Commis. Ogni gruppo avrà a disposizione due cucine completamente attrezzate, con frigo del giorno ed una dispensa a vista con prodotti in genere da poter utilizzare. Si sfideranno tre squadre per volta, le prestazioni saranno attentamente seguite dall'autorevole giuria guidata da Maestri di Cucina Italiani e di fama internazionale. Le 9 migliori squadre si sfideranno nuovamente nei quarti di finale, nelle semifinali e nella finale.

Nella prima giornata tutte le 9 coppie avranno a disposizione una tipologia di pesce da realizzare per 4 persone con 2 guarnizioni ed una salsa. Nella seconda giornata avranno a disposizione un taglio di carne specifico da realizzare per 4 persone con 2 guarnizioni ed una salsa. Nella terza giornata le nove coppie dovranno realizzare un menu a tre portate vegetariano ovo lacto per 4 persone compreso di dessert. Nella quarta giornata le 6 coppie rimaste dovranno realizzare 4 diversi dessert con tre tipologie. Nella finale le 3 coppie scelte dovranno realizzare 1 piatto della cucina mediterranea calda per 4 persone con prodotti di altissimo livello.

Per informazioni e iscrizioni: www.fic.it e www.tirrenoct.it

COOKING CHEF

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



Cooking Chef Kenwood: l'evoluzione di un mito.

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

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

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

Da dove vuoi cominciare?

www.kenwoodworld.com

Numero verde 800 198 608

Attrezzature in dotazione



Frusta K



Gancio con spatola



Frusta a filo grosso



Gancio a mezzaluna



Gancio per impastare



Frullatore in acciaio inox



Cestello cottura a vapore



Food processor



APPROVATO DA



KENWOOD

CREATE MORE



Un recente convegno organizzato al Salone "Host" di Milano ha tenuto a battesimo la "QCC", che per la prima volta in Italia certifica il lavoro di un cuoco

Certificazione

LA FORMAZIONE DEL CUOCO MODERNO

Nel mondo della ristorazione, finora non esisteva ma se ne sentiva il bisogno: là dove viene controllato e certificato tutto, dalle materie prime al processo produttivo, non era mai stato preso in considerazione l'artefice, ovvero colui che prepara e somministra alimenti e bevande.

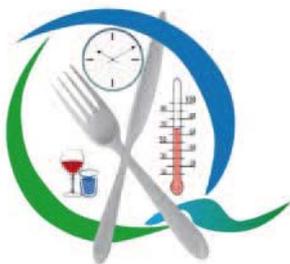
A colmare il vuoto legislativo, è intervenuto l'organismo di certificazione Quality Italia (www.qualityitalia.it), con la consulenza della Federazione Italiana Cuochi, che ha aderito al progetto, a tutela del consumatore e degli stessi operatori. Nell'area denominata "La Cucina nel Futuro", all'interno di HOST - Salone Internazionale dell'Ospitalità Professionale a Fiera Milano, domenica 23 ottobre è stato organizzato il Convegno "Benessere e salute: la formazione del cuoco moderno" che ha illustrato la nuova concezione riguardante lo chef, come responsabile della somministrazione di cibo ottimo, salutare e sicuro», riferisce Stefano Mari-

nucci, organizzatore degli eventi ad Host. «A differenza dell'estero, in Italia fino ad oggi, al di là di norme regionali, non esisteva una certificazione della persona che elabora i piatti, ma finalmente ci ha pensato Quality Italia, con il contributo del nostro Ateneo della Cucina. Per la prima volta, partecipano all'operazione tre associazioni del settore -oltre alla Fic, la Gat (Gelatieri Artigianali del Triveneto) e l'Ampi (Accademia Italiana Maestri Pasticcerie, sempre per la prima volta, si guarda "dietro i fornelli", al fine di stabilire regole per una cucina salubre e igienicamente inappuntabile, come il rispetto del caldo/freddo. Un cuoco non può ignorare temperature e cotture adeguate, l'abbattimento termico, la shelf life e le interazioni degli ingredienti e deve avere nozione delle intolleranze alimentari, sempre più diffuse tra i clienti. Invece, molti chef sono figli d'arte, autodidatti, oppure stranieri, con limitata esperienza della no-

stra gastronomia».

La prima certificazione italiana del professionista in cucina ha codificato le caratteristiche e le conoscenze che devono essere in possesso di chi elabora i piatti se vuole ricevere l'attestato e il logo della "QCC-Qualificazione Culinaria Certificata". Della creazione del "Disciplinare per la Formazione e la Certificazione di Cuochi Somministratori" si è occupata una Commissione, istituita nel dicembre 2010 e composta, con il coordinamento di Quality Italia, da esperti in campo alimentare e della nutrizione, provenienti dall'Università, dalla ricerca scientifica e dall'Ateneo della Cucina Italiana. In seguito il Dipartimento di Formazione della Fic, sulla base del Disciplinare, ha predisposto un Percorso Formativo per i cuochi che comprende la preparazione indispensabile per diventare una Figura Professionale Certificata.

Al Convegno di Host, coordinato da Stefano Marinucci, la "QCC" è stata



Il logo della certificazione italiana per cuochi e somministratori di cibo e bevande.

presentata dal dottor Bruno De Simone, amministratore unico dell'Ente Certificatore, e da Francesco Mauro, professore di Sviluppo Sostenibile dell'Università degli Studi G. Marconi di Roma, con la partecipazione di Michele D'Agostino coordinatore nazionale dell'Ateneo della Cucina Italiana, Gino Fabri presidente onorario dell'Ampi, Filippo Bano presidente di Gat ed Elena Sironi, presidente dell'Aic-Associazione Italiana Celiachia-Lombardia (intolleranza al glutine inclusa nel progetto).

«Dopo aver svolto ricerche in America e in Francia e sentito il parere degli scienziati che seguono le normative internazionali, ci siamo concentrati sull'autenticazione del cuoco del made in Italy», ha spiegato De Simone, «le certificazioni internazionali sugli ingredienti e la rintracciabilità e l'assemblaggio degli stessi sono utili, ma altrettanto lo è per il consumatore la certezza che chi cucina ha cognizione della sicurezza alimentare, non solo dettata dall'Haccp, e della lavorazione rispettosa dei prodotti. In teoria un cuoco dovrebbe essere formato su questi concetti ma spesso il turnover porta nei ristoranti personale con un bagaglio soltanto pratico o che, essendo straniero, ha una scarsa cultura della cucina italiana. Per questo motivo, puntando sulle risorse

umane, il nostro sistema si prefigge di monitorare tutto il percorso degli alimenti "dal lavaggio alla bocca", individuando Limiti Critici secondo la formula " $q=t/c^\circ$ " (rapporto ottimale tra temperatura e tempo di cottura) che è alla base della certificazione e del relativo logo. In effetti, se il titolare di un esercizio è obbligato a fare uno specifico corso di formazione, così non è per gli altri lavoratori. Inoltre le scuole alberghiere forniscono soltanto competenze per la preparazione delle pietanze, ma non abilitano alla somministrazione di piatti e bevande».

Secondo il Disciplinare, la "QCC", destinata anche a pizzaioli, gelatai, pasticceri e addetti delle gastronomie, richiede una procedura certificativa e i requisiti necessari per essere inclusi e mantenere l'iscrizione nell'apposito registro "Quality Italia".

L'iter formativo, che inizierà nel 2012, prevede tre tipi di insegnamento: S, per professionisti affermati; M, per quelli in carriera; F, per quanti arrivano dalla scuola alberghiera senza o con poca esperienza. Al superamento degli esami, sostenuti davanti ad una commissione, e dopo la delibera del comitato scientifico, il candidato avrà diritto all'iscrizione nel registro dei "cuochi/somministratori certificati".

La qualifica ottenuta riconosce al cuoco competenze acquisite su: provenienza e gestione delle materie prime e dei prodotti; stoccaggio, temperature di mantenimento e conservazione; modifica dello stato iniziale per l'interazione con altri elementi; conoscenza del deterioramento e vita utile; intima conoscenza delle materie prime usate, con le loro caratteristiche (vedi semilavorati) e le loro percentuali di dosaggio; temperature di cottura con parametri accertati; abbattimento termico per una migliore salvaguardia del prodotto e conoscenza della durata dei prodotti abbattuti e conseguente etichettatura; analisi a campione presso laboratori accreditati dei prodotti semilavorati; salvaguardia di tutte le patologie alimentari dei clienti (tipo allergie); conoscenza delle malattie animali trasmissibili per somministrazione sia cruda sia cotta.

Di sicuro per un cuoco poter vantare una certificazione indipendente rappresenta una marcia in più in un campo professionale estremamente competitivo. Ma anche i clienti e gli esercenti possono ritenere l'attestato di "QCC", avallato dalla Federazione Italiana Cuochi, un valido strumento distintivo per poter decidere nella scelta di un locale o di un collaboratore.



È la più frequente intolleranza alimentare a livello mondiale e i casi diagnosticati sono in crescita costante. Ecco che cosa possono fare i ristoratori per proporre ai clienti celiaci piatti e menu senza glutine e in tutta sicurezza

Celiachia

UNA MALATTIA SOCIALE. UNICA TERAPIA, LA DIETA

La celiachia o malattia celiaca (MC) è scatenata in soggetti geneticamente predisposti dall'ingestione del glutine, la frazione proteica alcol solubile del grano e di altri cereali, quali segale ed orzo, che provoca una reazione immunitaria nell'intestino tenue, risultante in un suo danneggiamento e la conseguente inability ad assorbire certi nutrienti dal cibo.

La distribuzione della MC a livello mondiale è omogenea, anche se la frequenza della malattia può variare in maniera consistente da Paese a Paese e ne risulta affetta una persona su 100 (vedi il box nella pagina accanto).

Si stima che per ogni celiaco diagnosticato ce ne siano almeno 10 non consapevoli di essere affetti e che quindi non seguono la terapia dietetica, esponendosi a sintomi che inficiano la qualità della vita e portano alla comparsa delle complicanze, tra le quali le più temibili sono quelle neoplastiche (linfoma intestinale e adenocarcinoma dell'intestino tenue).

LA DIETA COME TERAPIA

Non vi è possibilità di guarigione e l'unica terapia oggi disponibile per la MC è l'esclusione totale permanente dei cereali contenenti glutine dalla dieta: grano duro, segale e orzo. Per quanto riguarda l'avena, le evidenze sperimentali indicano che la stragrande maggioranza dei celiaci può tollerarla, tuttavia si preferisce precauzionalmente non includerla nella dieta priva di glutine, soprattutto per il rischio di contaminazione.

La terapia dietetica è necessaria, ma difficile da seguire a causa della diffusione dei cereali contenenti glutine nell'alimentazione quotidiana. La qualità di vita dei consumatori celiaci è quindi condizionata in modo importante da una dieta che ne limita anche la vita sociale (si pensi all'impossibilità di consumare pasti fuori casa se non

in esercizi idonei). Inoltre, il glutine si trova anche in molti

prodotti alimentari non contenenti cereali, ma a cui è stato aggiunto nel corso dei processi produttivi industriali.

UNA MALATTIA SOCIALE

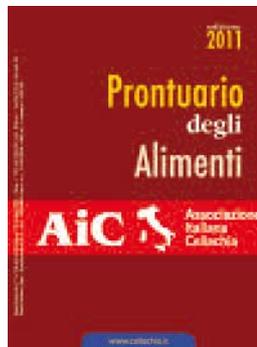
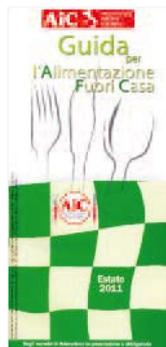
La celiachia è riconosciuta come malattia sociale (annoverata tra le malattie rare) e il Ministero della Salute garantisce il diritto all'esenzione per le spese derivanti dalle relative prestazioni sanitarie incluse nei Livelli Essenziali di Assistenza. Con decreto dell'8 giugno 2010 è stato istituito il Registro Nazionale dei prodotti dietoterapeutici erogabili gratuitamente, disponibile sul sito www.salute.gov.it nella sezione Alimenti Particolari e Integratori.

Inoltre è stato sancito un accordo tra il Ministero della Salute e le Regioni e Province Autonome sui

Arriva la pillola anti-celiachia

Previsto entro 2-3 anni l'arrivo di un farmaco che, assunto prima dei pasti, sarà in grado di bloccare l'effetto tossico del glutine e consentirà ai celiaci di alimentarsi in modo normale.

Il logo dell'Associazione Italiana Celiachia e la copertina di due sue utili pubblicazioni: la guida ai locali per celiaci e agli alimenti consentiti, compresi quelli industriali.



Celiachia: i numeri

La prevalenza della celiachia negli adulti e nei bambini è attualmente stimata intorno all'1%, quindi se consideriamo che gli abitanti in Italia sono circa 60.325.805 questo significa che i celiaci in teoria sarebbero circa 600.000 mentre in pratica, ad oggi, ne sono stati diagnosticati solo poco più di 110.000.

criteri per la ripartizione dei fondi previsti per la somministrazione di pasti senza glutine nelle mense delle strutture scolastiche, ospedaliere e pubbliche e per progetti di formazione e aggiornamento professionale rivolte ai ristoratori e agli albergatori attivati sul territorio.

IL PROGETTO

ALIMENTAZIONE FUORI CASA

Il Progetto Alimentazione Fuori Casa nasce dall'esigenza dell'Associazione Italiana Celiachia (Aic) di creare una catena di esercizi (ristoranti, pizzerie, B&B, hotel, gelaterie, bar) informati sulla celiachia che possano offrire un servizio idoneo alle esigenze alimentari dei celiaci.

Per entrare a far parte del network Alimentazione Fuori Casa è necessaria la frequenza, da parte del titolare di ogni struttura e del cuoco/pizzaiolo/gelatiere, ad un Corso base, attualmente gratuito.

I Corsi (solitamente di mezza giornata) sono organizzati su tutto il territorio nazionale direttamente dalle Associazioni Aic regionali, ma hanno un'analoga struttura formativa con materiale didattico elaborato a livello nazionale. In alcune regioni i corsi sono organizzati in collaborazione con le Asl locali.

Successivamente al Corso d'informazione, l'Aic regionale effettua un'attività di verifica ed approfondimento dei concetti presentati durante il Corso, ad opera dei Tutor Aic, che si conclude con

la sottoscrizione di un Protocollo d'intesa fra Aic regionale e struttura. Prima della firma del protocollo d'intesa con Aic sarà necessario anche l'adeguamento dell'Haccp.

Alla sottoscrizione del Protocollo d'intesa, consegue l'inserimento del locale negli elenchi presenti nel sito dell'Aic www.celiachia.it, sulla "Guida per l'Alimentazione Fuori Casa" e l'inserimento nel Servizio telefonico 892424 utile ai celiaci per conoscere dove poter mangiare preparazioni adatte a loro. Periodicamente le strutture del Network Aic vengono monitorate da Tutor Aic.

PROTOCOLLO D'INTESA AIC-RISTORATORI

Dal Protocollo che firmano gli esercenti che aderiscono al Progetto Alimentazione Fuori Casa di Aic, evidenziamo alcune regole generali che devono essere rispettate per poter entrare a fare parte del Network di ristoranti informati sulla celiachia.

1. È indispensabile una precisa conoscenza degli alimenti permessi, proibiti e a rischio illustrati durante i corsi base Aic, indicati nel materiale didattico e nel Prontuario Aic degli alimenti; tale conoscenza è necessaria per gli approvvigionamenti e per la corretta individuazione di un menu privo di glutine.

2. È indispensabile una precisa cono-

scienza da parte del personale dell'esercizio delle norme necessarie ad evitare la contaminazione degli alimenti destinati al celiaco.

3. Queste sono le norme generali e per ristoranti, pizzerie e hotel:

- **luogo di lavorazione pulito o ad uso esclusivo:** è necessario che le pietanze siano preparate in modo che sia escluso il contatto con alimenti con glutine. Il luogo di lavorazione degli alimenti senza glutine dovrà essere pulito da eventuali residui di precedenti lavorazioni con alimenti con glutine, meglio se ad uso esclusivo delle preparazioni senza glutine.

- **divisa pulita o camice monouso:** il personale che si occupa della lavorazione del senza glutine, deve indossare divise pulite e non contaminate (soprattutto non infarinate); oppure dovrà essere indossato, sopra la divisa in uso, un camice o grembiule monouso conservati in un armadietto pulito.

- **lavare le mani:** dopo qualsiasi lavorazione con alimenti che contengono glutine il personale dovrà sempre lavarsi accuratamente le mani.

- **attrezzi puliti o dedicati:** i macchinari, le attrezzature (es. padelle, teglia, griglia, friggitrice, piastra, impastatrice), le mi-

Fonti: Ministero della Salute. Direzione Generale della Sicurezza degli Alimenti e della Nutrizione;
Relazione annuale al Parlamento sulla celiachia (settembre 2010);
Associazione Italiana Celiachia, www.celiachia.it

nuterie (es. spatole, coltelli, cucchiari, mestoli, apriscatole), i contenitori non devono essere contaminati da alimenti con glutine: prima di utilizzarli per "il senza glutine" devono essere lavati accuratamente; se dedicati in modo esclusivo vanno conservati in luoghi puliti o chiusi.

- **no acqua di cottura promiscua:** la cottura degli alimenti senza glutine deve avvenire in contenitori distinti da quelli usati per gli altri cibi, vale a dire che non devono essere cucinati in pentole non lavate utilizzate per preparazioni prece-

deni e nell'acqua dove è cotta la pasta con glutine. Non utilizzare l'acqua di cottura, già usata per la pasta con glutine, per allungare risotti, sughi o altre preparazioni, non lessare verdura o riso destinati al celiaco.

- **no olio utilizzato per alimenti con glutine:** l'olio per la frittura deve essere dedicato esclusivamente per la cottura di alimenti senza glutine, non deve quindi essere utilizzato anche per la frittura di alimenti con glutine.

- **no cestelli multicottura:** non cucinare in cestelli multicottura se utilizzati per

la cottura di alimenti con glutine.

- **segno identificativo per piatto senza glutine:** i sacchetti e i contenitori a chiusura ermetica utilizzati per la conservazione (anche in frigorifero o freezer) dovranno essere contrassegnati da etichetta oppure potranno essere utilizzati contenitori di colore diverso, ben identificabili.

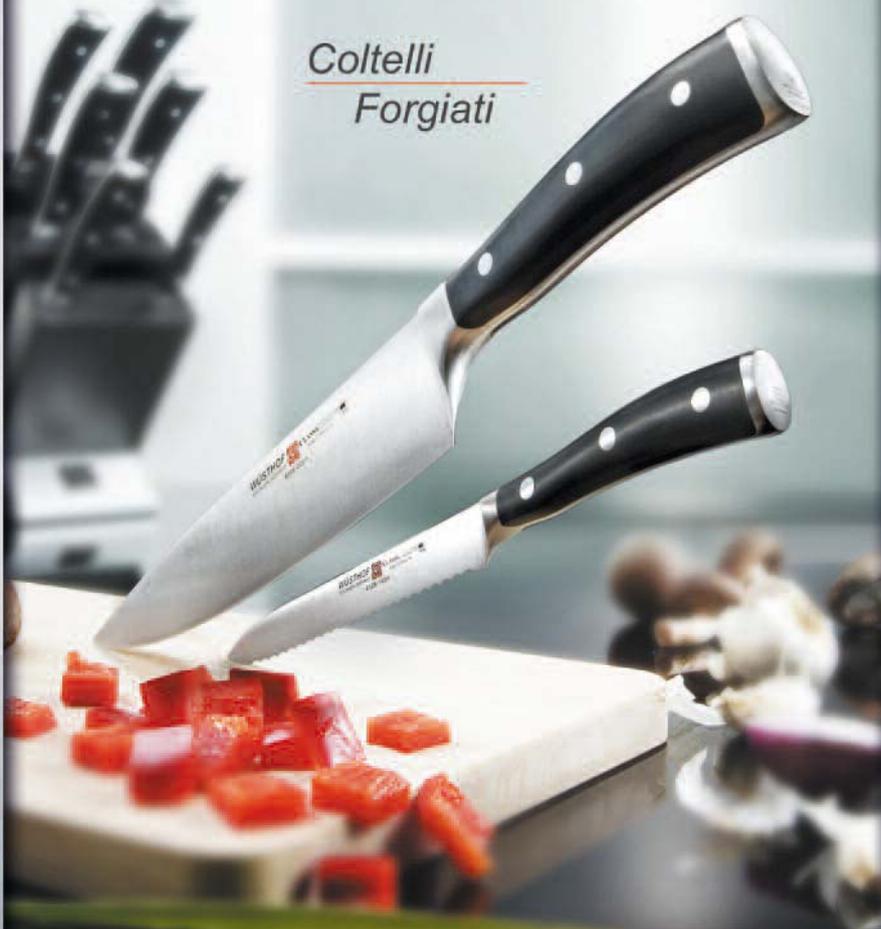
- **evitare l'uso del forno con promiscuità:** si consiglia di utilizzare il forno per la cottura dei cibi con e senza glutine in tempi diversi, si dovrà tenere in considerazione le caratteristiche del forno esistente nel locale.

WÜSTHOF



CLASSIC IKON

Coltelli
Forgiati



Quality - Made in Solingen/Germany

Per Informazioni:

Valsodo SRL

Tel: 055 - 8878751

e-mail: valsodo@iol.it

www.wuesthof.de



L'ARTE DEL RISO A TAVOLA

CASCINA BELVEDERE

PROPONE:

NERONE
ROSSO SELVAGGIO
CARNAROLI

CURA,
TRASPARENZA
E PASSIONE
CON CUI
COLTIVIAMO
I NOSTRI
PRODOTTI.



PER ORDINARE IL NOSTRO RISO
E PER QUANTITATIVI MINIMI
TEL. 0161 49895

Agricola Belvedere s.a.c.
C.na Belvedere 13041 Bianzé (VC)

Tel. +39 0161 49895
www.cascinabelvedere.com

Fritto, non bruciato IL BURRO

Gli impieghi del burro in cucina sono innumerevoli, soprattutto come condimento e come mezzo di cottura (frittura). Durante la cottura le caratteristiche posi-

tive di questo grasso possono venire compromesse, come avviene del resto per tutti i grassi alimentari. Il punto di fusione del burro, cioè di bruciatura, corrisponde a circa 130°C, tanto da risultare il più basso tra i grassi alimentari. Quando si raggiunge il cosiddetto "punto di fumo", la molecola del grasso si decompone in sostanze (glicerolo e acidi grassi) che producono la formazione di un composto (acroleina) dannoso per il fegato e di odore sgradevole. Questo rende il burro un grasso inadatto a cotture prolungate o ad alte temperature.

Scaldato con attenzione per portarlo al colore rosso, nocciola o nero viene usato per condire carni in padella, la cotoletta alla Milanese o alla Bolognese, pesci in particolari preparazioni. Queste colorazioni rappresentano visivamente i vari stadi che il burro raggiunge man mano che viene riscaldato. Solo i primi due colori sono corretti per la cottura vera e propria degli alimenti nel burro. L'alimento da friggere - cotoletta, sogliola impanata o altro - sarà messo in padella quando il burro è rosso e, nel corso della cottura, diventerà

***** *Ingrediente base di molte ricette, ha un punto di fumo più basso rispetto agli altri grassi alimentari. Ecco come controllarne il colore in cottura.* *****

nocciola scuro, punto al quale la cottura dovrà essere terminata. Il burro nero si utilizza per particolari preparazioni come la *Razza al burro nero*, dove il burro è portato in una casseruola con molta attenzione dal color nocciola al limite del

nero e viene versato caldo sul pesce al momento del servizio.

Il burro può anche essere preparato a parte e, portato al color nocciola, versato sulla cotoletta alla Milanese cotta in burro chiarificato che abbia bisogno del tocco aromatico del burro fresco, o per fondere il Parmigiano sugli asparagi o su una cotoletta alla Bolognese.

Il burro nero presenta le difficoltà maggiori, perché si realizza in un punto molto delicato della tem-

L'utilità del rivestimento antiaderente chiaro nella preparazione dei "roux"
I roux sono una miscela di burro e farina in proporzioni eguali, cotti più o meno lungamente a seconda della colorazione che si vuole ottenere (bianca-bionda o bruna), utilizzati per legare le numerose salse bianche o brune della cucina classica professionale (grande cuisine).
Il roux blanc (può sembrare una contraddizione) deve restare bianco e siccome deve perdere il suo gusto di farina si raccomanda di farlo cuocere sino al limite del color biondo. Il roux bianco o biondo si impiega per la preparazione della salsa béchamel.
Il roux brun, cotto fino ad ottenere una colorazione bruno-chiara, s'impiega per legare la salsa spagnola e per la demi-glace.



SAPERI & SAPORI

di **Eugenio Medagliani**
calderaio umanista

for English text
see page 79

Foto © yamix - Fotolia.com



peratura del burro, al di là della quale c'è la bruciatura. In questa preparazione non vi deve essere nemmeno un attimo di disattenzione fra il momento *giusto* di colorazione del burro e il suo immediato impiego. Infatti, ogni ulteriore indugio nella caseruola calda, anche lontana dal fuoco, può essere fatale.

Alla luce di tutte queste considerazioni appare evidente l'utilità, per i professionisti dell'arte culinaria, di disporre di recipienti di cottura con rivestimento antiaderente chiaro di ultima generazione, che permette di osservare tutte le sfumature di colore di questo indispensabile alimento grasso.

GUSTOSÍA

Lo specialista del dessert

La tradizione e l'innovazione italiana scelta dai professionisti.



Q code



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

GUSTOSÍA.
PER DESSERT

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

Celiachia: come ADEGUARE L'OFFERTA

Nelle pagine di questa rubrica è già stato affrontato il problema degli alimenti che si configurano come sostanze allergeniche e delle principali implicazioni di legge

ad essi correlate. Si sa che una ristorazione attenta a queste problematiche riesce a garantire un servizio realmente a misura del cliente, perseguendo standard qualitativi elevati. Inoltre, dal punto di vista economico, poter offrire un servizio ristorativo anche a tutti coloro che soffrono di allergie alimentari, consente di aumentare il proprio mercato di riferimento, incrementando i volumi di vendita.

Fra le numerose intolleranze alimentari spicca, per diffusione degli alimenti implicati, la celiachia ed è utile fare dunque chiarezza su numerosi aspetti legati a questa intolleranza e su come poter offrire un servizio ristorativo conforme alle esigenze dei clienti celiaci. Si rende noto che molto del materiale di riferimento contenuto in questo articolo è stato rielaborato dal sito dell'Associazione Italiana Celiachia (www.celiachia.it).

CHE COS'È LA CELIACHIA?

La celiachia è un'intolleranza permanente al glutine, sostanza proteica presente in avena, frumento, farro, kamut, orzo, segale, spelta e triti-

***** *Portare la cucina di un ristorante a soddisfare gli standard qualitativi per i clienti celiaci impone aggiornamenti: dallo stoccaggio alla produzione e all'Haccp* *****

cale. L'incidenza di questa intolleranza in Italia è stimata in un soggetto ogni 100 persone. I celiaci potenzialmente sarebbero quindi 600mila, ma ne sono stati diagnosticati ad oggi poco più di 100mila. Ogni anno vengono effet-

tuate 20mila nuove diagnosi con un incremento annuo di circa il 20 per cento.

Per curare la celiachia, attualmente, occorre escludere dal proprio regime alimentare alcuni degli alimenti più comuni quali pane, pasta, biscotti e pizza, ma anche eliminare le più piccole tracce di glutine dal piatto. A oggi la dieta senza glutine, condotta con rigore, è l'unica terapia che garantisce al celiaco un perfetto stato di salute.

RISTORAZIONE PER CELIACI E HACCP

Adeguare l'offerta gastronomica della cucina di un ristorante agli standard qualitativi per i clienti celiaci richiede anche un aggiornamento del piano di autocontrollo HACCP. In particolare, dovranno essere aggiornati i punti critici riguardanti lo stoccaggio, i processi produttivi, il servizio dei pasti

ai clienti e i piani di pulizia e sanificazione. Il tutto partendo dal presupposto dell'obbligatorietà all'acquisto di prodotti conformi e con contenuto di glutine inferiore a 20 ppm (20 parti per milione).

Per saperne di più:

www.aic.it

www.salute.gov.it

Regolamento CE 41/2009



BUONO A SAPERSI

di **Alberto Somaschini**
chef esperto di legislazione

for English text
see page 79

Etichettatura degli alimenti senza glutine

Per riconoscere in fase di acquisto gli alimenti privi di glutine è necessario saper leggere le differenti diciture indicate nelle etichette alimentari. In questo ambito la fonte legislativa di riferimento è il Regolamento CE 41/2009 sulla composizione ed etichettatura dei prodotti alimentari adatti alle persone intolleranti al glutine. In particolare è necessario considerare:

- Le diciture "senza glutine" o "non contiene fonti di glutine" possono essere indicate nelle etichette degli alimenti che garantiscono l'assenza di glutine (in realtà il glutine può essere presente in un quantitativo inferiore alle 20 parti per milione - ppm).
- Le diciture del precedente punto possono essere ammesse solo sui prodotti che hanno ottenuto un parere favorevole al termine della procedura di notifica del Ministero della Salute.
- Possono essere commercializzati come alimenti senza glutine anche quei prodotti ottenuti da materie prime vietate (come l'amido di frumento) purché siano deglutinate e contengano glutine in quantità inferiore alle 20 ppm.
- I prodotti che presentano la dicitura "con contenuto di glutine molto basso" non sono ammessi dall'apposito Registro Nazionale (il registro completo, aggiornato al 30 settembre scorso, è reperibile sul sito www.salute.gov.it nella sezione *alimenti particolari*).
- I prodotti privi di glutine per natura, frutta, verdura, carne, pesce, latte, uova, non necessitano di chiarire in etichetta alcuna dicitura riguardante l'assenza di glutine.

REGOLE GENERALI PER UNA RISTORAZIONE A PROVA DI CELIACI

- **Personale:** deve essere opportunamente formato sulle problematiche inerenti la celiachia e sulle regole atte a garantire la non contaminazione degli alimenti destinati ai clienti celiaci. Molto importante è la formazione riguardante l'approvvigionamento degli alimenti e la costruzione di menu adeguati.
- **Divisa di lavoro:** il personale che si occupa della lavorazione del "senza glutine", deve indossare divise pulite e non contaminate (soprattutto non infarinate), oppure dovrà indossare sopra la divisa in uso, un camice o grembiule monouso conservati in un armadietto pulito.
- **Lavare le mani:** dopo qualsiasi lavorazione con alimenti che contengono glutine il personale dovrà lavarsi accuratamente le mani.
- **Ambienti di lavoro:** è necessario che le pietanze siano preparate in modo che sia escluso il contatto con alimenti con glu-

tine. Il luogo di lavorazione degli alimenti senza glutine dovrà essere pulito da eventuali residui di precedenti lavorazioni con alimenti con glutine. Quando gli ambienti lo consentono, è meglio individuare uno spazio ad uso esclusivo delle preparazioni senza glutine.

- **Strumenti di lavoro:** attrezzature, utensili e contenitori non devono essere contaminati da alimenti con glutine. Prima di utilizzarli per il senza glutine devono essere lavati accuratamente; se dedicati in modo esclusivo devono essere conservati in luoghi puliti o chiusi.
- **No acqua di cottura e olio per frittura promiscui:** la cottura degli alimenti senza glutine deve avvenire in contenitori distinti da quelli usati per gli altri cibi. Non utilizzare l'acqua di cottura, già usata per la pasta con glutine, per risotti, sughi, verdure e quant'altro destinato al celiaco. Anche l'olio per la frittura deve essere usato esclusivamente per la cottura di alimenti senza glutine, non deve quindi essere utilizzato anche per la frittura di alimenti con glutine.
- **Cotture al forno:** si consiglia di utilizzare il forno per la cottura dei cibi con e senza glutine in tempi diversi, si dovranno tenere in considerazione le caratteristiche del forno esistente nel locale.
- **Segno identificativo degli alimenti senza glutine:** sacchetti e contenitori a chiusura ermetica utilizzati per la conservazione dovranno essere contrassegnati da etichetta oppure potranno essere utilizzati contenitori di colore diverso, ben identificabili. Sarà opportuno segnalare sempre anche i piatti in uscita verso la sala per i clienti celiaci.

Perché consumare MENO ACQUA

In una riflessione su ambiente e sostenibilità in cucina non si può non toccare anche l'argomento della riduzione dei consumi di acqua.

Lo scorso anno l'Assemblea Generale delle Nazioni

Unite, con la risoluzione n. A/64/L.63/Rev.1 del 28 luglio 2010, ha dichiarato il diritto all'acqua potabile e sicura un diritto umano essenziale al pieno godimento della vita e di tutti i diritti umani. In Italia questo tema ha visto il suo culmine nello svolgimento del referendum nel mese di giugno 2011 sulla privatizzazione dell'acqua potabile sul cui risultato, perfettamente in linea con la risoluzione Onu, si dovrà continuare a vigilare.

L'ORO BLU

L'acqua potabile è dunque un bene prezioso e fondamentale per la vita e contrariamente a quanto si pensa, è un bene scarso. Infatti, in molte aree del mondo l'acqua è del tutto assente, tanto da essere definita "oro blu". Anche in questo caso i dati parlano chiaro (*) e non necessitano di commento: l'88 per cento delle risorse idriche del globo è consumato dall'11 per cento della popolazione mondiale. Un abitante di un Paese in via di sviluppo sopravvive con 20 litri di acqua al giorno, mentre in Italia ne consumiamo 213 e negli Stati Uniti 600 litri. Numeri che lasciano perplessi se rapportati solo al nostro uso quotidiano di acqua e che acquistano un senso se tra i fabbisogni



Ridurre i consumi ed evitare gli sprechi di acqua potabile è oggi un dovere. Perché le riserve idriche del pianeta... sono agli sgoccioli



quotidiani si calcola anche l'uso indiretto di acqua, come quello che per esempio avviene per la produzione alimentare e della carne bovina in particolare. Basti pensare che la produzione di un chilogrammo di carne di manzo

necessita di 16.000 litri di acqua e che i 200 grammi di carne suggeriti per la nostra amatissima dieta mediterranea "solamente" 3.600 litri. Come ulteriore dato si ricordi che l'altrettanto amata "pausa caffè" impiega 140 litri di acqua a tazza. Discorso a parte, che comunque rientra nel computo totale, spetta poi all'agricoltura in genere, che da sola impatta sui consumi mondiali per circa il 70 per cento. Ovviamente, a titolo di chiarimento, le merci invendute fanno parte del "gioco" e, per esempio, ogni 3,5 tonnellate di pomodori gettati (dati 2009) si sprecano circa 644 mila metri cubi di acqua usati per farli crescere.

MENO SPRECO IN CUCINA

Nei nostri ristoranti e nel nostro lavoro quotidiano è doveroso fare il possibile per ridurre l'uso di acqua. Uno dei modi più semplici sta nel ricordarsi di chiudere il rubinetto, eppure quante volte in cucina si è presi dalla fretta e dalle comande in sequenza e si lascia scorrere l'acqua molto più di quanto non sia necessario?

Sul tema ci si sta mobilitando sia a livello accademico e sia a livello istituzionale. L'auspicio è che la Commissione Eu-



Foto © scatto - Fotolia.com

ropea da Bruxelles si esprima in maniera più stringente dando così supporto alle attività previste per il 2013, anno che sarà proclamato dall'Europa "Anno contro lo Spreco".

CONSIGLI PRATICI PER RISPARMIARE ACQUA

Ecco gli accorgimenti utili quotidianamente in cucina per ridurre i consumi, mantenendo professionalità e qualità e, perché no, risparmiando anche qualche euro.

1. Ridurre la pressione dell'acqua nell'impianto e installare dei rompi flusso a tutti i rubinetti che, creando una "miscela" di aria ed acqua, riducono la quantità di acqua e mantengono inalterata la percezione d'uso all'utenza.
2. Installare rubinetti a pedale in tutta la cucina e nei servizi del locale. Al momento che ci si allontana dal lavello/lavabo il flusso termina e si evitano sprechi.
3. Verificare periodicamente lo stato di rubinetti, guarnizioni e tubature svolgendo le ordinarie manutenzioni. In questo modo sarà possibile evitare perdite e inutili sprechi dovuti anche al cambio della rubinetteria.
4. Raccogliere l'acqua utilizzata per lavare frutta e verdura o quella dello scarico delle lavapiatti che con specifici impianti di ricircolo può essere utilizzata come acqua calda di lavaggio o da inserire nel "piano energetico" del locale.
5. Sfruttare l'acqua utilizzata nei cuoci pasta per innaffiare il giardino, l'orto o le piantine delle erbe aromatiche. Eventualmente potrebbe essere riutilizzata per alimentare le lavapiatti - in quanto ha un ottimo potere sgrassante perché ricca di amido - riducendo anche l'uso dei saponi.
6. Evitare che i rifiuti o i residui di cibo finiscano negli scarichi, perché inquinano le acque che poi giungono all'impianto



CUCINA SOSTENIBILE

di **Fabio Buccolini**
segretario Associazione Cuochi Roma

for English text
see page 80

di trattamento e depurazione con caratteristiche "biologiche" diverse.

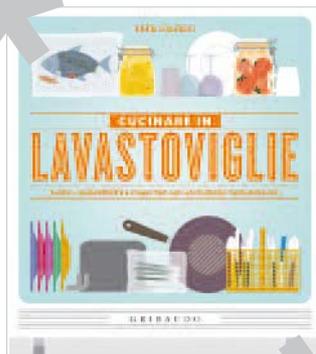
7. Servire ai propri clienti l'acqua dei nostri rubinetti, che è buona, sicura e che costa molto meno di quella in bottiglia; non produce rifiuti e arriva comodamente senza trasporto. Purtroppo in Italia questa buona abitudine non è prassi in quanto con 196 litri a testa ogni anno, siamo i terzi consumatori al mondo di acque minerali e i primi in Europa. Eppure anche per le "bolicine" ci sono sul mercato molti sistemi di additivazione di anidride carbonica adatti alla preparazione nei locali.

CUOCERE LA PASTA SENZA ACQUA

Quelli sopra elencati sono semplici suggerimenti che se attuati con costanza possono dare un positivo riscontro su consumi e bollette. Qualcosa si può fare anche in termini più gastronomici, come consiglia un giovane collega abruzzese che per cuocere la pasta adotta la cosiddetta tecnica "risottata". Si tratta di una modalità di cottura della pasta che non prevede l'utilizzo di acqua e/o cuoci pasta. È sufficiente fare cuocere la pasta direttamente nella padella in cui si è predisposto il condimento aggiungendo e sfumando fino a fine cottura con brodo vegetale e vino se necessario. È certo che tutti i sapori, gli aromi e i valori nutrizionali vengono maggiormente tutelati e in più, su 40 coperti medi al giorno, si ottiene un risparmio di circa 300 litri d'acqua su base mese contro i 1.500 necessari per la sola cottura.

Infine, appare chiaro come sia difficile oggiogiorno credere alla favola a lieto fine che ci hanno insegnato a scuola, con l'acqua che arriva dai fiumi al mare, che evapora con il sole e che cade poi con la pioggia alimentando un ciclo infinito... Purtroppo il saldo tra consumi e biodisponibilità di acqua è ormai diventato negativo e da tempo si è iniziato a intaccare le riserve del pianeta. Che domani si arriverà davvero a brindare con un prezioso calice d'oro blu?

(*) Fonti: www.fao.org; www.waterfootprint.org; unstats.un



Gusto, sostenibilità e risparmio energetico con un metodo di cottura rivoluzionario. Lo presenta in un libro fresco di stampa l'eco-food blogger Lisa Casali, appassionata di cucina e laureata in scienze ambientali

Lavastoviglie

USATELA PER CUOCERE

L'idea è apparentemente bizzarra: cuocere i cibi in lavastoviglie mentre si lavano i piatti. Eppure non si tratta né di un gioco né di una provocazione, bensì di applicare alla tecnica del sottovuoto e della bassa temperatura un diverso strumento di cucina. Con il risultato che, oltre ad esaltare gusto, profumo e consistenze dei cibi e a preservarne le proprietà nutritive, si risparmiano anche acqua ed energia.

L'autrice del libro-ricettario *Cucinare in lavastoviglie* si chiama Lisa Casali, non è una cuoca di professione ma un'ap-

passionata del buon mangiare e un'ecologista convinta, che è giunta a sperimentare questa tecnica nell'ambito di un processo di ricerca sulla cottura a basso impatto ambientale.

Le virtù della cottura a bassa temperatura sono già conosciute e ampiamente utilizzate dai professionisti della cucina, ma forse non tutti hanno osservato che le temperature di lavaggio delle lavastoviglie domestiche rientrano proprio nel range ideale di cottura, 55°C - 75°C, e che permettono di realizzare cotture

lunghe e delicate con estrema facilità e riducendo il proprio impatto ambientale.

Tutti i modelli di lavastoviglie - spiega Lisa Casali nel suo libro rivolto agli appassionati di cucina - hanno almeno quattro programmi di lavaggio in comune (Rapido, Eco, Normale e Intensivo), ognuno con specifiche durate e range di temperature. Le ricette proposte sono studiate per essere pronte esattamente nel tempo del ciclo di lavaggio. Mentre la lavastoviglie è in funzione si può, sfruttando la durata del programma (da 30 minuti a 3 ore circa), preparare pietanze senza dover badare le pentole sul fuoco.

La cucina in lavastoviglie si esegue con vasetti di vetro a chiusura ermetica o sacchetti per il sottovuoto adatti alla cottura. Gli alimenti non entrano in contatto con l'acqua di lavaggio, come dimostrano le analisi chimiche effettuate su piatti reattizzati con questa tecnica.



Lisa Casali, autrice del libro "Cucinare in lavastoviglie", Ed. Gribaudo 2011, 120 pagine, 14,90 euro. Un manuale-ricettario con menu a base di ingredienti scelti in ottica ambientale e salutistica. Lisa lavora come specialista in rischi inquinamento e, nel tempo libero, come cuoca non professionista. Il suo blog ecocucina.org raccoglie ricette e consigli per ridurre l'impatto ambientale in cucina. Ogni sabato mattina partecipa al programma *Mattina in Famiglia* su Rai 1 con la rubrica *Ecocucina*.



La grande cucina sceglie l'alluminio.



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

GARANTISCE SOLO PENTOLE REALIZZATE IN ALLUMINIO PURO AL 99,5% E RISPONDENTI ALLE VIGENTI NORMATIVE (INCLUSA HACCP). Alluminio in Cucina - Centroal, inoltre, fornisce ai cuochi ogni tipo di informazione sulla legislazione sanitaria. 02 893 036 79, e-mail: assomet@assomet.it.



Produttori Pentole Professionali

MARCO ASSOCIATIVO DI GARANZIA A TUTELA DEL CONSUMATORE

FANNO PARTE DEL CONSORZIO

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





Il taglio non è UN DETTAGLIO

Quasi tutte le ricette di cucina iniziano con un imperativo: tagliate la carne, affettate la cipolla, tritate il prezzemolo, sbucciate le patate... E accade

che non tutti i cuochi - anche quelli famosi - sappiano svolgere queste azioni con precisione e sicurezza. Peccato, perché maneggiare i coltelli da cucina con competenza e trattare gli ingredienti con scrupolo e disinvoltura non è solo indice di capacità professionale, ma anche di amore per il proprio lavoro, requisito fondamentale sia per un cuoco professionista sia per una casalinga o un gentleman-chef. Io appartengo a quest'ultima categoria, spesso definita come quella dei "cuochi della domenica". Solo che io cucino tutti i giorni, non per obbligo verso qualcuno ma per studio e per passione, oserei dire con amore, talvolta per amore. Lo stesso amore che vorrei trasparisse ogni tanto dai ricettari, afflitti da un'eccessiva vaghezza di indicazioni tecniche, da pressapochismo sui tempi di cottura e sulle quantità. Lessare gli spinaci... come? Acqua fredda o bollente? Salata o no? A pentola aperta o sotto coperchio? A bollire forte o a fuoco dolce? Per quanto tempo?

La vaghezza è cosa da politici o da ignoranti, entrambi preoccupati di nascondere la propria incompetenza o ipocrisia su ciò di cui parlano. I ricettari odierni sembrano ignorare che

***** *Un buon coltello a lama forgiata con impugnatura sicura e filo efficiente è uno strumento di cucina che non risente delle mode. Dura per sempre. Come un diamante.* *****

il risultato finale dipende *in primis* dalla scelta dell'ingrediente e dall'accuratezza dell'esecuzione.

CIPOLLA, COME RICETTA COMANDA

La cipolla cade a proposito. In base al piatto che intendiamo preparare dobbiamo scegliere quella più adatta (dolce, piccante, intensa, delicata?). Una volta chiarito con noi stessi che cosa vogliamo ottenere bisogna procedere al taglio. "Tagliate la cipolla"... Affettata, tritata o battuta? Anzi, julienne, mirepoix, matignon, brunoise, concassée, paysanne (ahimé l'alta cucina parla ancora francese)?

Se è vero che spessore e forma del taglio contribuiscono alle sensazioni tattili e gustative, dovremo tagliare la cipolla a *chiffonnade* per una "caponata", a *mirepoix* per il ragù di carne, mentre un fondo per risotto la vuole a *brunoise* e una vellutata risulta perfetta con la *matignon*. Mi si obietterà che oggi pochi sanno esattamente che cosa siano i tagli *glacés*, *royale*, *parisienne*, *hachés*, *filangé* e via declinando. È vero, ma c'è internet a cui fare delle domande pur sapendo che metà delle risposte sarà inattendibile o imprecisa, ci sono i libri - non quelli di nude ricette - e i dizionari...

IL TEST DEL VOSTRO COLTELLO

Quel che serve è solo un minimo di interesse per ciò che

Nella foto:
coltello per filettare
di Fiskars, linea
Functional Form.



IL PRODOTTO

di **Sergio G. Grasso**
Antropologo alimentare

facciamo, di curiosità e desiderio di consapevolezza. Che può manifestarsi anche impugnando un coltello. Non uno qualsiasi né quello più "bello", ma il coltello che usate di più. Guardatelo con attenzione: ha la lama dentellata o a filo? Afferratelo, sentitene il bilanciamento, notate come lo state impugnando. Vi sentite "sicuri" nel maneggiarlo? La sua lama è affilata? Rigida o flessibile? L'impugnatura si adatta bene alla vostra mano? Lo usate su un tagliere di nylon o di legno? Applicare la stessa forza quando tagliate una carota o una bistecca? Lo muovete in verticale o in orizzontale? Quanto succo rimane sul tagliere dopo che avete affettato un pomodoro?

Sembrano domande sciocche e forse lo sono, ma sforzatevi di dare qualche risposta dopo aver riflettuto un istante. Io l'ho fatto molti anni fa stimolato da Angelo Paracucchi lo chef che più ha fatto per la rinascita della cucina italiana nel mondo. Tardi, a cena finita, Angelo si sedette al nostro tavolo ingombro di bottiglie e ci fece vedere un set di coltelli giapponesi appena arrivati da Osaka: un *usuba* e un *nakiri* per le verdure, un *santoku* da *sushi*, un pesante *deba* asimmetrico per carne, un *gokujo* curvo per disossare e un lungo *yanagiba* dalla lama a foglia di salice. Mai avevo visto ferri da taglio più belli e nobili, rigorosi nella forma e preziosi nel metallo. Lame più affilate di un rasoio, forgiate a mano - ci spiegò Angelo accarezzandole con dolcezza - unendo insieme strati di acciai di diversa resistenza a colpi di maglio, scaldando i metalli al calor-bianco e temperandoli in miscele di oli e di polveri. Alcune erano arrotate solo da un lato con una leggera convessità al lato opposto, altre presentavano delle tacche ovali su una faccia della lama, inserita a caldo in impugnature cilindriche di legno di magnolia. **Pezzi unici, prodotti con una tecnica artigianale e una sapienza metallurgica millenaria. Angelo ci disse che quei sei coltelli costavano 3 milioni di lire, che a metà degli anni '80 erano un sacco di soldi.**

Provai ad affettare una cipolla e a tagliare un pomodoro: mai avrei pensato che un coltello potesse tagliare così, senza

sforzo, con una soavità e una precisione che non avevano nulla di umano. Con la spavalderia degli inesperti mi feci un piccolo taglio all'indice della mano sinistra. Non solo non provai nessun dolore, ma la ferita si era perfettamente rimarginata già il mattino dopo solo riavvicinando i lembi della pelle con un cerotto. Al pari delle *katane* dei samurai, i coltelli che stavamo ammirando erano vere e proprie armi, micidiali, che incutevano rispetto al solo guardarle. Per farla breve, bastò quella serata - cena sublime come sempre con Paracucchi in cucina - per farmi appassionare ai ferri da taglio e volerne sapere di più sulla storia, le caratteristiche, l'uso corretto e su come un buon coltello da cucina correttamente impiegato può semplificare il lavoro in cucina. Ovviamente da allora ho raccolto i miei ferri importanti, che vi assicuro, non sono quelli giapponesi ma soprattutto italiani con qualche digressione in Turchia, in Spagna e in Germania. Non "collezione" coltelli, ne compro mediamente uno all'anno e non per metterlo in bella mostra in una bacheca ma per usarlo in cucina con gioia e consapevolezza. Perché per quanto pregiati i coltelli sono oggetti, non feticci.

E a voi, quante volte al giorno capita di usare un coltello, una forbice, un taglierino o una lama? Per tritare la cipolla o affettare la carne ma anche per tagliare uno spago, un foglio di carta, per aprire una busta. La tecnologia ha messo a punto un'infinità di strumenti taglienti che aiutano (almeno nelle intenzioni) a migliorare l'efficacia, la velocità e la precisione di molte operazioni di cucina. Così sono nate le affettatrici, i macinini, le mandoline, i pelapatate, le mezzelune, i tritaverdure, le rotelle tagliapasta, gli sbucciatori rotativi, i tritacarne, i frullatori, i cutters... Molti di questi oggetti sono presenti anche nelle nostre case, spesso abbandonati nel fondo di cassetti. Invece, un buon coltello a lama forgiata con impugnatura sicura e filo sempre efficiente è l'unico strumento di cucina che non risente delle mode e che dura per sempre. Come un diamante.

Convivere con LA CELIACHIA

La celiachia è una delle reazioni avverse agli alimenti più diffuse nel mondo occidentale (0,5-1 per cento della popolazione). A differenza delle intolleranze, la

causa della malattia è una reazione immunologica al glutine, una sostanza riconosciuta dal celiaco come tossica per l'organismo.

È una condizione permanente di danno intestinale che si determina, in seguito all'ingestione di alcuni cereali: frumento, segale, orzo, farro, kamut, spelta, triticale.

Essa rappresenta il risultato dell'anomala interazione tra un fattore ambientale (appunto il glutine contenuto nei cereali indicati) e l'apparato difensivo (il sistema immunitario) di alcuni individui che hanno una particolare predisposizione ge-

netica; infatti soltanto gli individui provvisti di un particolare codice genetico (HLA DQ2/DQ8) coinvolto nel riconoscimento delle sostanze estranee all'organismo, possono scatenare la reazione immunologica nei confronti del glutine.

A riguardo del codice HLA DQ2/DQ8, va tuttavia sottolineato che la sua presenza non è sufficiente, da sola, a determinare lo sviluppo dell'intolleranza. Infatti, si può ve-

*** Essere celiaci significa essere intolleranti al glutine contenuto in molti cereali di consumo quotidiano. Ecco come si può mangiare sano e bene, escludendolo dalla dieta. ***

rificare il caso di soggetti nei quali, pur essendo presenti i geni predisponenti, non si realizzano alcune condizioni accessorie (a noi non completamente note) che determinano la malattia.

Va ricordato, peraltro, che

nel mondo occidentale tale codice è particolarmente diffuso poiché ne risulta portatore all'incirca il 30-40 per cento della popolazione, anche se soltanto una minima parte di essa sviluppa l'intolleranza.

LA DIETA SENZA GLUTINE

L'esclusione del glutine (proteina contenuta in alcuni cereali) dalla dieta, anche a fronte della negatività degli anticorpi, non sempre corrisponde alla nor-

Come si manifesta la celiachia

I sintomi caratteristici sono diversi per fasce di età.

Dai 6 ai 12 anni:

- Scarsa crescita 31%
- Anemia 21%
- Disturbi del comportamento 27%
- Dolori addominali 16%
- Diarrea 10%
- Inappetenza 7%
- Addome globoso 2%
- Vomito 2%

Età adulta:

- Anemia 58%
- Dimagrimento 37%
- Diarrea 37%
- DAR 10%
- Astenia 11%
- Epilessia 7%
- Ipertransaminasemia 4%
- Cefalea 4%



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

malizzazione del quadro clinico del paziente celiaco in cui concomitano squilibri metabolico - nutrizionali correlati ad alterazioni della funzione di fegato e pancreas e della permeabilità intestinale.

COME SCEGLIERE I CIBI GIUSTI

La dieta aglutinata può contribuire alla manifestazione di disturbi del metabolismo glicemico e alla comparsa di reazioni avverse agli alimenti. Spesso si assiste alla comparsa di dermatiti da nickel dovute all'eccessivo carico di nickel presente negli alimenti naturalmente privi di glutine: patate, frumento, frutta oleosa, legumi, mais principale sostituto del frumento in pasta e prodotti da forno.

Il paziente celiaco sviluppa frequentemente una calcolosi renale da ossalato di calcio per alterazioni della permeabilità intestinale, in presenza di una contaminazione dell'intestino tenue con alterazione della flora batterica (SIBO). Di frequente osservazione anche una calcolosi della colecisti e sintomi dispeptici cioè lentezza digestiva e gonfiore addominale.

Dopo la dieta aglutinata, molti pazienti celiaci adulti e bambini, sviluppano un sovrappeso corporeo con aumento del grasso addominale e del rischio cardiovascolare e neoplastico. Come dimostrano studi preliminari, è verosimile che nella malattia celiaca coesista un'alterata sensibilità insulinica concausa delle alterazioni della composizione corporea dopo dieta aglutinata. Tali disturbi compaiono più frequentemente nei pazienti che fanno largo uso di prodotti aglutinati industriali con aggiunta di zuccheri semplici e assenza di proteine vegetali (il glutine è la componente proteica dei cereali) che frenano l'assorbimento degli zuccheri. Il consumo eccessivo di tali prodotti può contribuire quindi allo sviluppo della sindrome metabolica. Nei bambini questo rischio è maggiore in quanto più esposti ad un consumo compulsivo di tali cibi che sono molto appetibili.

Nei prodotti aglutinati industriali, tra gli ingredienti, sono

presenti inoltre: fruttosio, che favorisce la deposizione di grasso nel fegato, sciroppo di glucosio ad elevatissimo carico glicemico, grassi idrogenati. È necessario raccomandare di limitare i prodotti senza glutine industriali e consumare cibi naturalmente privi di glutine: riso, mais, castagne, miglio, amaranto, quinoa, legumi.

I CONSIGLI DEL NUTRIZIONISTA

1. Consumare troppi cibi senza glutine industriali aumenta il rischio di introdurre troppi zuccheri e di ingrassare a livello addominale. Dovrebbe essere incoraggiato il consumo di cereali minori e meno zuccherini, come miglio e quinoa, e di alcune varietà di riso rosso e nero e legumi, che sono naturalmente privi di glutine.
2. Attenzione alla dose totale di nickel assunto giornalmente con gli alimenti, per ridurre il rischio di sensibilizzazione. I prodotti senza glutine contengono molto nickel, come il mais, di cui andrebbe sconsigliato un consumo eccessivo e incoraggiato quello di altri cereali idonei.
3. Limitare le verdure ricche di ossalati per ridurre il rischio di calcolosi renali.
4. Limitare il consumo di alimenti che rallentano lo svuotamento biliare, come i formaggi molto grassi. Impiegare alimenti e modalità di cottura coleretici, tipo leggeri soffritti in olio extravergine di oliva, per migliorare i processi digestivi e ridurre il meteorismo intestinale.
5. In presenza di intolleranza al latte, per coprire il fabbisogno di calcio di un bambino in crescita e prevenire le complicanze ossee della malattia celiaca, la dieta dovrà prevedere l'inserimento di alimenti ricchi di calcio, a parte il latte e derivati, e l'esclusione di soluzioni nutrizionali acidificanti e bibite ricche di fosfati che inducono perdita di calcio con le urine. I prodotti aglutinati, inoltre, contengono farine di lupino e di soia ricche di ossalati e fitati che tra l'altro riducono l'assorbimento intestinale di calcio.

Ristorazione a misura DI CELIACI

Luigi Cremona inizia la discussione su ristorazione e celiachia, mettendo in evidenza come i ristoratori abbiano ancora molta strada da fare prima di poter offrire una risposta soddisfacente al mercato.

** Questa malattia oggi diffusa, fino a qualche decennio fa era pressoché sconosciuta. Per questo i cuochi devono darsi ancora molto da fare per informarsi e adeguarsi **

Purtroppo ancora non si è trovata una cura. Chi è celiaco lo rimane per tutta la vita, anche se per il futuro si parla di una pillola che, assunta prima dei pasti, permetterebbe di bloccare l'effetto tossico del glutine, consentendo

Alessandro, l'intolleranza al glutine è una malattia così diffusa che un cuoco oggi non può più ignorarla.

E sì! Secondo le ultime stime del Ministero della Salute gli intolleranti al glutine in Italia sono quasi un milione, tra quelli diagnosticati e quelli da verificare, quindi è doveroso per noi cuochi prestare attenzione a questo tipo di mercato.

Il glutine è un insieme di proteine contenute in molti cereali comuni, come frumento, orzo, segale, farro, kamut, e la sua esclusione dalla dieta impone molte rinunce a tavola.

Davvero molte, perché il problema è che il glutine si trova in molti cereali e anche nei prodotti derivati dalla lavorazione di questi o in seguito a contaminazione.



così ai celiaci di alimentarsi in modo normale.

Sarebbe una grande soluzione. Però intanto i celiaci devono seguire una dieta rigida. Da chef - ma penso anche tu da gastronomo - noto che diversi ristoranti hanno messo a disposizione della clientela piatti per celiaci, come la pasta senza glutine, che si può comprare o anche fare in casa prendendo adeguate precauzioni.

Quali precauzioni, Alessandro?

Utilizzare lieviti chimici o lievito di birra, con l'aggiunta di addensanti, come la farina di semi di guar, che permette di trattenere l'acqua e l'umidità durante il processo di lievitazione e quindi rende la pasta lievitata morbida invece che secca. Bisogna stare molto attenti all'equilibrio tra l'utilizzo dei vari lieviti e gli addensanti, perché un uso eccessivo, soprattutto dei lieviti, potrebbe causare qual-



CUCINA & CRITICA

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

che problema di stomaco. Nella fase di lavorazione è molto importante sbattere molto bene le uova con lo zucchero, per creare delle masse montate molto sostenute, che possano trattenere l'aria incorporata. È consigliabile inoltre, per il processo di lievitazione, mantenere la pasta a una temperatura tra i 30°C e i 32°C (per esempio il lievito di birra, contenente saccaromiceti, regge fino a 35°C al massimo).

E poi sul mercato esistono diversi prodotti sostitutivi, che portano il simbolo degli alimenti senza glutine (la spiga sbarata), che permettono al celiaco di seguire una dieta bilanciata. In alternativa o in combinazione, è possibile usare farine e altri derivati delle patate, del riso, della soia, del grano saraceno o di altri legumi?

Certo Luigi, è possibile ed è importante farlo. Ma è ancora più importante sapere che basta un minimo contatto degli alimenti contenenti glutine con quelli per celiaci a contaminare questi ultimi. Per esempio, l'uso delle stesse posate per rimestare la pasta in cottura in pentole diverse è un gesto assolutamente da evitare. Bisogna, inoltre, evitare la birra (benché esistano in commercio alcune marche e tipologie prive di glutine) e prestare attenzione al caffè espresso del bar (perché può essere contaminato da orzo), spezie, zucchero a velo, in genere alimenti precotti, preparati alimentari aromatizzati (come gli yogurt alla frutta) o bevande aromatizzate. Comunque, per tutte le informazioni basta andare sul sito dell'Associazione Italiana Celiachia.

E per quanto riguarda i piatti a base di carne, pesce e uova?

I celiaci possono mangiare tutti i tipi di carne, pesce, molluschi e crostacei (freschi o congelati) non miscelati con altri ingredienti. Il pesce conservato deve essere al naturale, sott'olio, affumicato, privo di additivi, aromi e altre sostanze.

Anche uova e prosciutto crudo possono entrare nella dieta.

Invece per il latte, latticini, formaggi e sostitutivi?

Possono scegliere tra il latte fresco (pastorizzato) e a lunga conservazione (Uht, sterilizzato, ad alta digeribilità) non addizionato di vitamine, aromi o altre sostanze; latte per la prima infanzia; yogurt naturale (magro o intero); panna fresca (pastorizzata) e panna a lunga conservazione (Uht) non miscelata con altri ingredienti, a esclusione di carragenina; formaggi freschi e stagionati.

E per la verdura e la frutta?

Via libera a verdura fresca, essiccata, congelata, surgelata, liofilizzata. Per i legumi quelli freschi, secchi e in scatola: carrube, ceci, fagioli, fave, lenticchie, lupini, piselli, soia. Anche i preparati per minestrone (surgelati, freschi, secchi) costituiti unicamente da ortaggi. Come frutta, nessuna restrizione: fresca, disidratata, essiccata non infarinata (datteri, prugne secche, uva sultanina, ecc.) e sciroppata.

Insomma la "tavolozza" dello chef è ampia, tutto sta a conoscere gli ingredienti e le modalità di preparazione per evitare contaminazioni.

Cucinare senza glutine è possibile. Ed è possibile anche farlo con gusto. L'Associazione Italiana Celiachia organizza anche corsi di formazione rivolti agli chef. Sono gratuiti e consiglio a tutti di frequentarne uno. Cuoco informato...".





Bio, salutari e gustosi.
Così sono i piatti di Antonio
Scaccio, che racconta
del suo lavoro di cuoco
privato per imprenditori
e stilisti di fama mondiale

Yacht e ville.

IL BELLO DI CUCINARE PER I VIP

Ci sono tanti modi di fare il cuoco e ognuno offre diverse opportunità e soddisfazioni professionali. C'è chi lavora nelle cucine di ristoranti e hotel, chi nei catering o nelle mense, chi negli istituti alberghieri e nelle aziende. E, ancora, c'è chi cucina nelle case private. Come fa da

oltre un decennio Antonio Scaccio, che si definisce cuoco naturista e che racconta nell'intervista che segue la sua esperienza come cuoco privato nella cucina di ville di ricchi imprenditori o a bordo di lussuosi yacht, come il "Regina d'Italia" di proprietà dello stilista Stefano Gabbana (D&G).

Cinquantenne palermitano, Antonio Scaccio ha scelto di fare cucina "naturale" trent'anni fa, in tempi non sospetti. Oggi, che questo stile culinario sta diventando una vera tendenza, Scaccio ne è tra i più autorevoli interpreti. Autore di libri di ricette, docente di cucina vegetariana, consulente per ristoranti e aziende e cuoco privato, Scaccio è molto apprezzato e le offerte di lavoro non gli mancano. Il segreto del suo successo? L'aver uno stile ben definito e un'unicità, che consiste nel saper unire gusto e leggerezza in piatti che non sono per forza vegetariani, ma fun-

zionali al benessere e ai dettami della dieta moderna.

Che cosa vuol dire essere un cuoco naturale?

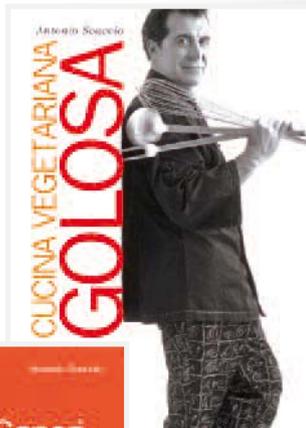
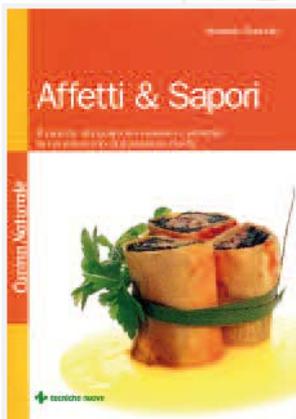
"Per prima cosa significa avere rispetto per se stessi. Di conseguenza anche per la natura, che ci dà quello che serve per vivere, e per gli altri. Essere un cuoco naturista non significa per forza fare da mangiare vegetariano (io stesso sono onnivoro), ma raggiungere un livello di conoscenza e consapevolezza tali da saper dare un ordine ai principi della sana alimentazione e combinarli con quelli del gusto. Concetti su cui lavoro da molto tempo e che ho anche formalizzato, negli anni 2000-2002, con l'ideazione del primo corso di formazione professionale per "Cuoco Naturista Bio" in Italia".

Perché molte persone famose ricercano la tua cucina?

"Perché risponde al loro desiderio di mantenersi in forma, senza rinunciare



Nella pagina accanto: il classico pere e cioccolato interpretato in un dessert di Antonio Scaccio. Presentazioni semplici e ingredienti protagonisti. Così sono i piatti di Scaccio, che da gusto al cibo e che ne cura la presentazione solo quel tanto che basta a fare capire che è buono!



“Mi è sempre piaciuto raccogliere le mie ricette”, racconta Antonio Scaccio, “e le ho pubblicate già in tre libri. Il primo è del 1999 e l’ho editato da solo. Poi ho incontrato Tecniche Nuove, editore della rivista *Cucina Naturale*, con cui collaboro, e ho dato alle stampe *Affetti e Saponi* (nel 2003) e *Cucina Vegetariana Golosa* (nel 2009)”. Quest’ultima pubblicazione reca una prefazione di Domenico Dolce e Stefano Gabbana, che lo chef ringrazia, perché “con il loro apprezzamento e quello dei loro ospiti hanno incentivato le sue idee gastronomiche. Ringrazia anche l’equipaggio dello yacht degli stilisti, sul quale Scaccio ha lavorato per sei anni, “per aver voluto sperimentare per primo le fantasiose ricette raccolte nel libro”. Le 211 ricette sono state scritte con molta attenzione alle cotture e al valore organolettico degli ingredienti. Molte nascono dalla tradizione regionale rivisitata per alleggerire il risultato finale. Alcuni capitoli introduttivi sono dedicati agli ingredienti della cucina vegetariana: cereali, legumi secchi, semi oleosi, frutta a guscio, ortaggi, formaggi, alghe, seitan, erbe aromatiche e spezie. Uno spunto per tutti i cuochi verso “una cucina che rispetti l’ambiente, contribuisca alla salvaguardia della natura e tenga nel giusto conto sia l’equilibrio nutrizionale sia il piacere del palato”. Per info: www.affettiesapori.com

al gusto. Il mio successo come cuoco sta nell’aver centrato le esigenze di molti e non solo vip, che sono quelle di mangiare salutare e leggero. A queste esigenze, si aggiungono poi quelle di chi soffre di allergie e intolleranze alimentari, sempre più diffuse”.

Com’è fare il cuoco in case private?

“Lavorare per un committente importante, come ho fatto io con imprenditori italiani e americani o con stilisti di fama mondiale, è senz’altro gratificante dal punto di vista economico, più di quanto possa essere, per esempio, fare la stagione in un ristorante. I cuochi a bordo di yacht privati sono pagati bene, però le cifre variano in base al curriculum e alle capacità individuali e alla grandezza della barca. Ho lavorato per sei anni sullo yacht di Dolce e Gabbana e nella stagione invernale prestavo servizio nelle loro ville di Courmayeur (AO) e di Portofino (GE), quindi ero impegnato per tutto l’anno e non solo nei mesi estivi”.

Come si svolge il lavoro a bordo di uno yacht?

“Se la nave è grande, la cucina è ben attrezzata e quindi può essere gestita come quella di un ristorante. Quando attracchi puoi scendere a fare la spesa e anche quando ero negli Stati Uniti non avevo problemi a trovare ingredienti italiani, freschi e biologici. Sul “Regina d’Italia” di Stefano Gabbana facevo 12 coperti di media, ma non mancavano le occasioni per preparare buffet anche per 50 persone (non di più, perché per legge una barca non può contenere oltre un certo numero). La differenza rispetto a una cucina a terra è che in nave non hai l’aiuto, perché l’equipaggio è limitato. Se invece sei attraccato al porto, hai la possibilità di chiamare un aiutante anche solo per qualche ora. Io però me la sono sempre sbrigata da solo”.

Il lavoro è in funzione dei soli pasti principali?

Per me no, perché mi considero un cuoco completo e preparo (con ingredienti di qualità e bio) i pasti, la prima colazione (brioche, pane e focaccia di vari tipi, frullati, centrifugati), la merenda (gelati, granite, torte), gli aperitivi. Sul “Regina d’Italia” a pranzo preparavo un buffet misto di 5-6 pietanze di carne e verdure e un sorbetto per non appesantire. Prima di questo però avevo già preparato il pranzo anche per l’equipaggio. Lo stesso facevo per cena, prima l’equipaggio, poi i bambini e infine una cena composta da antipasto, secondo e dessert. Un cuoco privato è sempre in movimento e si adopera per rispondere alle richieste dei committenti: chi vuole mangiare vegano, chi solo pesce, chi vuole provare ogni giorno una cucina diversa:



Nella foto: trenette di farro integrale con melanzane, Pachino, capperi, olive e pinoli.

Sale alle erbe

Ingredienti per 500 g circa di prodotto

300 g di sale fino marino, 30 g di carota pelata, 50 g di sedano in gambo, 20 g di porro, 30 g di basilico, 30 g di prezzemolo, 30 g di santoreggia, 20 g di finocchietto o aneto, 20 g di timo, 20 g di nepitella.

Preparazione. Lavate e tritate gli ortaggi, adagiateli in una teglia su carta da forno e infornate a 80°C per qualche ora. Quando gli aromi sono completamente disidratati, fateli raffreddare e polverizzateli con un macinino elettrico o in un mortaio. Gli altri aromi vanno legati in mazzetti con il gambo in alto e appesi in luogo asciutto e arieggiato per qualche giorno, fin quando non saranno completamente secchi. A questo punto sbriciolateli finemente, unendoli alla polvere di ortaggi disidratati, aggiungete il sale marino e mescolate. Questo sale può essere conservato e usato per lunghi periodi.

francese, cinese, americana... La regola è che non bisogna mai ripetere, a parte le prime colazioni. In 50 giorni a bordo ti trovi a proporre ogni giorno un menu diverso. Cerco di offrire sempre qualcosa di innovativo, di gustoso e di salutare, prediligendo prodotti non troppo grassi e di alta qualità”.

La cucina naturale offre buone possibilità di lavoro?

“La richiesta di cuochi naturisti è in aumento, perché sono in aumento le persone che devono tenere sotto controllo la propria dieta. Li cercano agriturismi, ristoranti naturali, centri benessere e anche strutture convenzionali. Purtroppo attualmente non c’è una formazione specifica per la cucina naturale, anche se alcuni istituti alberghieri si sono già attivati in tal senso.

Al momento è lo chef che deve costruirsi il suo percorso di formazione, studiando, frequentando corsi e facendo ricerca. È un settore da non prendere sotto gamba e da non prendere neanche come una moda del momento. In altri Paesi il terreno è più fertile, perché le verdure sono considerate una pietanza e non un contorno, come spesso accade da noi”.

Un consiglio per i cuochi di domani?

“Per avere successo, qualunque sarà il loro stile di cucina e attività, bisogna che individuino una particolarità su cui puntare e investire. In questi anni ho visto molti colleghi aprire ristoranti, presi dall’entusiasmo, ma senza aver ben chiaro un modello di ristorazione o uno stile culinario particolare. Senza aver costruito un’unicità, alla fine non hanno avuto successo. Bisogna credere in quello che si fa e questo lo vedi quando lavori”.

Nel 2012 a che cosa ti dedicherai?

“Prenderò una pausa come cuoco privato per organizzare corsi di cucina, eventi e per pubblicare tre nuovi libri: uno di ricette vegane (escludono i prodotti animali e i loro derivati), uno di ricette vegetariane (escludono la carne) e uno in collaborazione con una cosmetologa, su cucina e cosmesi naturale. È un modo per condividere con colleghi e appassionati le mie conoscenze e il piacere della tavola al naturale”.





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!



La natura ci ispira.

Numero Verde
Servizio Clienti
800 - 733525

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!



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**
socia FIC

Piccoli piaceri DOLCI E SALATI

Sono pochissimi i ristoranti che mettono in tavola il pane fatto in casa. Eppure, il cestino del pane è qualcosa su cui varrebbe la pena puntare, perché ben im-

pressiona i clienti, creando un'immagine di qualità. Attraverso questa rubrica, non intendo certo salire in cattedra per inse-



I panini con miele e frutta secca sono perfetti da offrire nel periodo delle Feste di fine anno. Un'attenzione in più, che i clienti non possono che gradire.



gnare 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 passione per l'antica tradizione del pane, preparato con

i metodi e gli ingredienti di una volta e "condito" con sensibilità e creatività moderne.

Panettoncini alle arachidi glassate con due lieviti

Ingredienti

1 kg di farina 0 ("Buon pane" Molino Quaglia), 300 g di arachidi salate, 250 g di lievito madre, 500 g di latte intero, 40 g di lievito di birra, 100 g di uova, 4 tuorli, 50 g di miele di acacia, 150 g di burro, 10 g di sale

Per la glassa: 100 g di arachidi, 180 g di albumi (circa 4), 50 g di Grana Padano grattugiato

Una variazione...

Cuocendo le palline di pasta in una placca e non negli stampini da panettone, si ottengono squisiti "mini-panini".

Preparazione. Mettere in planetaria la farina, unire i lieviti stemperati con il latte, aggiungere le uova e i tuorli. Impastare fino a ottenere una pasta elastica e omogenea. A metà impasto, incorporare il miele, il sale e il burro a una temperatura di 14-15°C, lasciare riposare per 20 minuti. Spezzare l'impasto in palline del peso di 70-80 g l'una, sistemarle negli appositi stampini da panettone, farle lievitare fino al raddoppio del volume iniziale. Preparare una glassa amalgamando le arachidi frullate, gli albumi e il grana, quindi distribuirla sulla superficie dei panini con una tasca da pasticciere munita di bocchetta piatta. Cuocere le palline in forno già caldo a 220°C per 15-20 minuti.



la visione sul futuro del gusto

sapore
TASTING EXPERIENCE
GUSTI, RITI E TENDENZE
24 ORE FUORI CASA
PROFESSIONALS ONLY

25/28 FEBBRAIO 2012
RIMINI FIERA



www.saporerimini.it

ORGANIZZATO DA



CON IL PATROCINIO DI



Biglietto Ridotto € 3,00 offerto da FIC

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

Cognome _____ Nome _____

Ruolo in azienda 1. Titolare 2. Responsabile acquisti 3. Figure professionali

A <input type="checkbox"/> Chef	C <input type="checkbox"/> Sommelier	E <input type="checkbox"/> Maître	G <input type="checkbox"/> Architetto, Designer	I <input type="checkbox"/> Tecnico, Installatore	M <input type="checkbox"/> Veterinario
B <input type="checkbox"/> Degustatore	D <input type="checkbox"/> Barman	F <input type="checkbox"/> Consulente	H <input type="checkbox"/> Pizzaiolo	L <input type="checkbox"/> Dietologo	N <input type="checkbox"/> Altro

Azienda _____ Indirizzo azienda _____

CAP _____ Località _____ Prov. _____

Tel. _____ Fax _____ Cellulare _____ E-mail _____

Settore di attività principale (Massimo una scelta)

Publici esercizi/Public Venues

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

Distribuzione

- 12 Grossista
- 13 Import/Export
- 14 Gruppo d'acquisto
- 15 Agente

- A Alimentare
- B Bevande
- C Surgelato
- D Ittico
- E Vino

(Massimo una scelta)

Distribuzione Punti Vendita

- 16 GDO
- 17 Cash & Carry
- 18 Mercato ittico
- 19 Negozio di specialità alimentari
- 20 Pescheria
- 21 Enoteca
- 22 Vending

Altro/Other

- 23 Produzione
- 24 Trasformazione
- 25 Stampa specializzata
- 26 Logistica
- 27 Servizi e consulenze
- 28 Istituto Zooprofilattico
- 29 Capitaneria di Porto
- 27 Cooperative pesca
- 28 Società di impianti e tecnologie
- 29 Istituti di ricerca
- 30 Altro specificare

In questa pagina: chef della
Nic con Baldassare Agnelli,
presidente di Pentole Agnelli.
Nella pagina accanto:
Nic Junior chef.

Una squadra che va oltre LA COMPETIZIONE

La fiera "Host" di Milano (21-25 ottobre) è stata il banco di prova del sistema Nic (Nazionale Italiana Cuochi), Junior Team e Senior Team. Nelle due giornate di selezioni per il concorso mondiale "Global Chef" tutti i partecipanti, firmati Nic, hanno dato il meglio di loro per questa attività promozionale per la Federazione Italiana Cuochi e che grazie allo chef Stefano Marinucci, "deus ex machina" della manifestazione, è diventata la piazza" degli chef italiani.

** Si sono concluse le selezioni per le squadre nazionali Junior e Senior. Collegi provenienti da diverse regioni si sono incontrati e confrontati in saps e LastAlimenti **

Per quanti hanno potuto vedere dal vivo le diverse performance dei cuochi in gara, il sentimento dell'emozione era quello più profuso. I limiti del tempo, i giurati che osservavano ogni minimo dettaglio, lavorare sotto gli occhi

di tutti per poi essere scelti quale rappresentate dell'Italia alla successiva selezione "Global Chef" a Lubiana... tutto è stato condito da grande professionalità.

Brava la Junior Chef Francesca Narcisi, bravo il Senior Chef Angelo Giovanni Di Lena, ma bravi tutti gli altri colleghi, per-



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 82

ché hanno fatto "scuola".

Grazie agli sponsor, che hanno permesso di poter realizzare questa manifestazione. Grazie per aver permesso di costruire questi box cucina attrezzati con tutto e di tutto, perché con il loro sforzo è stato possibile dare vita ad un evento che è diventato nel contempo gara, lezione, promozione, aggiornamento, formazione.

Eventi così ben organizzati dovrebbero essere promossi in ogni fiera del settore, perché è l'unico modo per valorizzare la figura del cuoco che lavora per regole e non per eccezioni. E ora, facciamo il tifo per gli chef Nic che andranno in Galles in febbraio 2012 per la Gara del Dragone!



Verso una cucina PIU' DIETETICA

Negli ultimi anni stiamo constatando un aumento di persone che soffrono di intolleranze alimentari, che si manifestano spesso come un fulmine a ciel

sereno e stravolgono le abitudini di vita, imponendo di rinunciare a frequentare ristoranti, pizzerie e altri luoghi pubblici di ristoro, perché ritenuti a rischio e poco affidabili.

Noi cuochi non abbiamo ancora affrontato il problema con la serietà dovuta. Ormai sembra quasi di moda apporre nel proprio locale la pergamena che attesta la frequenza di corsi

appropriati per la celiachia o altre forme di intolleranza, tutte ben evidenziate da associazioni nazionali che ne attestano la veridicità.

Ma basta questo a garantire l'utente?

Purtroppo no,

***** *Intolleranze e allergie alimentari sono in crescita e occorrono cuochi formati e ben informati per rispondere con professionalità alle richieste dei clienti*

***** perché non sempre corsi e diplomi rilasciati dalle varie associazioni garantiscono la formazione dell'operatore. Non per questo si vuole denigrare tutto viene fatto in materia, ma di certo occorre migliorare.

È ora di mettersi seriamente a disposizione per erudirsi in maniera concreta e corretta. La nostra professionalità deve concretizzarsi per soddisfare una domanda che è in crescita. Dobbiamo appropriarci di quelle capacità e conoscenze utili a fidelizzare il cliente. Riteniamola pure un'operazione di marketing, sì perché oltre che un dovere verso il sociale, la preparazione e l'aggiornamento in questi casi può anche fare aumentare considerevolmente il nostro fatturato, riportando quell'ormai 25 per cento di utenti bisognevoli a frequentare di nuovo la ristorazione pubblica.

Devo riconoscere che nella grande ristorazione – intesa come pasti veicolati o mense ospedaliere - con le diete personalizzate si sono perlomeno arginati i problemi delle intolleranze; cosa che la ristorazione in genere non è riuscita a fare.

Alla luce di queste considerazioni, il primo corso dell'Ateneo della Cucina Italiana (da espletare come da programma per i soci nelle diverse aree) intendo promuoverlo a favore delle intolleranze, in modo da iniziare a porci il problema in maniera concreta e a creare quel confronto utile alla crescita di tutti. Non dimentichiamoci, infatti, che an-



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 82



ATENEIO DELLA CUCINA ITALIANA

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

che questo è aggiornamento e formazione, non solo "nuove tecniche e tecnologie". Il cuoco moderno ha il dovere di occuparsi in maniera corretta e acculturata del bisogno dell'alimentazione moderna, che si muove sempre più verso l'orizzonte della personalizzazione.

Qui di seguito una serie di notizie utili a introdurre l'argomento delle intolleranze e allergie alimentari.

ALLERGIE E INTOLLERANZE ALIMENTARI

La reazione negativa al cibo è spesso erroneamente definita allergia alimentare. L'allergia alimentare è una forma specifica di intolleranza ad alimenti o a componenti alimentari che attiva il sistema immunitario. Un allergene (proteina presente nell'alimento a rischio che nella maggioranza delle persone è del tutto innocua) innesca una catena di reazioni del sistema immunitario tra cui la produzione di anticorpi. Gli anticorpi determinano il rilascio di sostanze chimiche organiche, come l'istamina, che provocano vari sintomi: prurito, naso che cola, tosse o affanno. Le allergie agli alimenti o ai componenti alimentari sono spesso ereditarie e vengono in genere diagnosticate nei primi anni di vita.

L'intolleranza alimentare coinvolge il metabolismo, ma non il sistema immunitario. Un tipico esempio è l'intolleranza al lattosio: le persone che ne sono affette hanno una carenza di lattasi, l'enzima digestivo che scompone lo zucchero del latte. L'intolleranza può provocare sintomi simili all'allergia (tra cui nausea, diarrea e crampi allo stomaco), ma la reazione non coinvolge nello stesso modo il sistema immunitario. L'intol-

leranza alimentare si manifesta quando il corpo non riesce a digerire correttamente un alimento o un componente alimentare. Mentre i soggetti veramente allergici devono in genere eliminare del tutto il cibo incriminato, le persone che hanno un'intolleranza possono spesso sopportare piccole quantità dell'alimento o del componente in questione senza sviluppare sintomi. Fanno eccezione gli individui sensibili al glutine e al solfito.

COME CAMBIA LA DIETA

Una volta identificati gli alimenti o i componenti alimentari nocivi, l'unico modo per prevenire la reazione allergica nei soggetti sensibili è eliminare tali alimenti o componenti dalla dieta o dall'ambiente.

In caso di intolleranza alimentare, il solo fatto di ridurre le porzioni può essere sufficiente ad evitare i sintomi. Tuttavia spesso questo non è sufficiente, pertanto si provvede all'esclusione dell'alimento intollerato e delle sue forme nascoste (es. siero di latte nel prosciutto cotto) per un certo periodo di tempo (2-3 mesi), avendo comunque cura di seguire un'alimentazione bilanciata. In questo modo si consente all'organismo di "disintossicarsi" dai cibi intollerati concedendogli un periodo di "riposo" oltre il quale è possibile poi reintrodurre gradualmente gli alimenti senza che si manifestino disturbi.

In entrambi i casi è sempre molto importante leggere attentamente le etichette dei prodotti per valutare l'eventuale presenza di sostanze a cui si è allergici o intolleranti.

Come sostituire i prodotti alimentari che sono causa di allergie e intolleranze

Glutine

Farina e lievito in polvere: miscele di farine pronte e lievito senza glutine, farina di riso, granturco, mais, grano saraceno, ceci, lenticchie, soia, castagne e fecola di patate.

Pane e pizza: in commercio sono reperibili diversi tipi di pane, croissant e basi pizza senza glutine, anche nel reparto surgelati.

Pasta e salse: la pasta senza glutine a base di granturco o di riso è disponibile in svariati formati.

Addensanti: amido di mais e di riso, sago e topica, gomma di xantano.

Cereali: riso, granturco, quinoa, miglio e grano saraceno in fiocchi o soffiato.

Se il problema non è il glutine ma il frumento, si possono usare prodotti a base di segale, orzo e avena.

Latticini

Latte: latte di soia, riso, avena, cocco o panna di cocco diluita, latte di mandorla, anacardi, o patate.

Burro: olio di soia, girasole e oliva, creme spalmabili a base di grassi vegetali.

Per cucinare: oli e grassi animali come il lardo, e grassi vegetali.

Formaggi a pasta dura: a base di soia, riso, tofu o frutta a guscio. Mozzarella, Parmigiano, formaggi a pasta dura e alle erbe, varianti in stile vegano.

Panna e yogurt: panna di soia, tofu soffice, compatto e vellutato, panna di cocco spessa.

Se il problema è il latte vaccino e non le proteine, forse si tollerano il latte e i formaggi di capra e pecora.

Uova

Per prodotti da forno: fecola di patate e acqua, nei dolci per effetto lievitante aumentate la dose del lievito; nei condimenti e nelle salse il tofu soffice, vellutato e compatto conferisce la consistenza dell'uovo.

Come legante: fecola di patate.

Come addensante: farina di frumento, riso o amido di mais.

Per la glassa: latte, panna o gelatina (per renderla più brillante).

Nei dessert: amido di mais per le creme e le salse saporite.

Nei dessert compatti è bene usare la panna montata e la gelatina.

Uova intere e cotte: usare i cubetti di tofu compatto, le capesante.

La maggior parte delle persone è allergica a tutte le uova, non solo quelle di gallina.

Frutta a guscio

Arachidi e frutta a guscio: pinoli o altri semi quali sesamo, zucca o girasole.

Per i dolci: il cocco essiccato grattugiato (non è una noce ma un frutto).

Olio a base di frutta a guscio: olio vegetale, di semi e di oliva se tollerati.

Guarnizione con frutta: patatine sminuzzate, croccanti al mais o crackers di riso guarniscono e danno sapore; se tollerati, si possono utilizzare anche semi di sesamo, zucca, lino e pinoli, avena tostata o noce di cocco sminuzzata.

Alcune persone allergiche alla frutta a guscio riescono a tollerare i pinoli e i semi di sesamo.



 Stecco®
FLEX



Il Finger food che ti lascia di stecco.

Mini Classic: il mini stecco innovativo, interpretato in veste salata. Dalla forma classica si presta, oltrechè per dolci e gelati, per catering con squisiti finger food caldi e freddi. In silicone alimentare 100%, lo stampo è venduto in abbinata con bastoncini e vassoio 17 x 40 cm trasparente in policarbonato funzionale per le fasi di preparazione e per l'esposizione. Volume forma 35 ml.



PATENTED

MADE IN ITALY

GEL01M

 Acquista Online in area professional
www.silikomart.com

silikomart®
professional

Via Tagliamento, 78 - 30030 Mellaredo di Pianiga (VE) - Italy
Tel. +39 041 5190550 Fax +39 041 5190290



IL BIOLOGICO

di **Fabrizio Piva**
amministratore delegato CCPB

Una scelta NATURALE

Ormai non è più una novità. Il biologico è entrato in cucina in forma stabile: in Italia i consumi di prodotti biologici incidono per circa il 2 per cento sul totale

dei consumi alimentari e nei primi 8 mesi del 2011 si è assistito a un incremento nella domanda interna dell'11,6 per cento rispetto all'analogo periodo del 2010. Un mercato in crescita sia all'estero, dove esportiamo più della metà della nostra produzione, sia in Italia.

Sul mercato si trova ormai un'ampia gamma di prodotti biologici, non più come anni orsono quando era difficile reperire molti dei prodotti oggi presenti sul mercato.

Il biologico è sinonimo di naturalità, di ambiente, di maggiore sicurezza e salubrità, oltre che di un rapporto più stringente con la produzione agricola, un rapporto che nel tempo è andato via via scemando. Il prodotto biologico è anche sinonimo di sicurezza, in quanto ogni singolo operatore, a partire dalla semente fino al distributore, deve essere certificato da uno degli organismi (come il CCPB di Bologna), autorizzati dal MIPAAF (il Ministero dell'Agricoltura).

Le garanzie derivanti dal prodotto biologico derivano da una normativa stringente, sia a livello comunitario sia nazionale, che prevede come debba essere ottenuto, trasformato, confezionato, commercializzato e controllato un

** Gusto, benessere e sicurezza.
Ecco che cosa chiedono
i consumatori ai prodotti biologici,
ormai entrati a pieno titolo nelle
cucine di casa e dei ristoranti **

prodotto biologico.

Proprio quest'anno ricorre il ventennale dalla promulgazione della prima versione del Regolamento CEE 2092/91 che intervenne, a garanzia del consumatore, a disciplinare il settore e a defi-

nire che cosa è biologico a livello comunitario.

In questa normativa è anche specificato come si riconosce e si etichetta un prodotto biologico. Innanzitutto, i prodotti biologici sono contraddistinti dal logo europeo, la cosiddetta eurofoglia, accanto alla denominazione di vendita è riportata la dicitura biologico o, in taluni casi "da agricoltura biologica"; poi si trova il nome o il codice dell'Organismo di Certificazione che per CCPB è il seguente ITBIO009, ove IT sta per Italia e Bio è il suffisso utilizzato nel nostro Paese. Inoltre, dallo scorso anno è obbligatorio riportare la provenienza, intesa come luogo di coltivazione, degli ingredienti che compongono il prodotto, ovvero se un prodotto è composto da soli ingredienti comunitari si deve riportare la dicitura Agricoltura Ue, se invece sono presenti ingredienti comunitari e non ci va la dicitura Agricoltura Ue/non Ue, nel caso in cui gli ingredienti siano tutti extra comunitari la dicitura da apportare è Agricoltura non Ue. Informazioni, queste, che si aggiungono a quelle normalmente utilizzate per tutti gli altri prodotti alimentari e che consentono di fornire maggiori informazioni agli utilizzatori e consumatori.



INFORMAZIONI SUL PRODOTTO
Tempo di cottura: 3/4 minuti da che l'acqua riprende il bollore. Resa dopo la cottura: +70%.
Porzioni per cartone (1,5 Kg): 15

Taglierini con bottarga di tonno, pesto bianco di spigola e pomodori secchi

Ingredienti per 4 persone: 400 g di Taglierini, bottarga di tonno q.b., olio extravergine di oliva, sale, pepe. Per il pesto: 2 filetti di spigola (circa 250/300 g), 40 g di basilico fresco, 80 g di pomodori secchi in olio, 30 g di pinoli, 5 cucchiaini di olio extravergine di oliva, 2 spicchi di aglio, 1 dl di vino bianco.

Tagliare i filetti di spigola in pezzi grandi, metterli in padella con l'olio, uno spicchio di aglio in camicia (che poi andrà tolto) e qualche foglia di basilico. Farli rosolare e bagnare con un goccio di vino bianco. Nel frattempo tritare molto finemente al coltello (o se si preferisce batterli nel pesto) tutti i restanti ingredienti, ovvero il basilico fresco, i pomodori secchi, i pinoli e unirli alla spigola. Aggiungere un po' d'acqua calda fino ad ottenere una consistenza cremosa, aggiustare di sale e pepe. Passare quindi il tutto nel mixer. Cuocere i Taglierini in abbondante acqua salata, scolarli e saltarli con il pesto di spigola. Impiattare decorando con dei cubetti di pomodoro concassè, bottarga di tonno, un rametto di basilico e un giro d'olio, meglio se profumato al pistacchio.



Taglioline gialle

Le taglioline sono il formato più sottile e delicato delle paste lunghe. Nate per il brodo, oggi vengono sempre di più utilizzate per le salse a base di pesce, molluschi e crostacei. L'ottima tenuta in cottura le rende ideali nei menù alla carta o per cotture espresse.

3 mm



Taglierini

I taglierini 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 con sughi leggeri a base di pesce o di verdure.

5 mm



Tagliatelle

La regina della pasta lunga, la tagliatella è protagonista in cucina sin dal 1400. Le sue dimensioni sono rigorose e stabilite ufficialmente dall'Accademia della Cucina Italiana: 8 mm (la 12.270ª parte dell'altezza della Torre degli Asinelli di Bologna). Naturalmente si accompagna con un altro grande classico della nostra cucina: il ragù di carne (o alla bolognese), ma nulla vieta di sposarla a salse a base di verdure o funghi.

8 mm



Pappardelle

Le più larghe delle paste lunghe, quasi il doppio della tradizionale tagliatella. Questo vuol dire che le pappardelle raccolgono la salsa in maniera decisa e si accompagnano ottimamente con salse rustiche e molto complesse. L'abbinamento principe è con il sugo di lepore o con la salsa al cinghiale.

18 mm

CALABRIA

CUOCHI IN FESTA: DA VILLA SANTA MARIA ALLA SILA CATANZARESE

La ricorrenza della "Festa del Cuoco 2011" per la Calabria e per l'Abruzzo si è concretizzata in due momenti di scambio e interesse religioso-culturale. Il primo ha visto partecipi i Cuochi calabresi a Villa Santa Maria (CH), cittadina natale del Santo protettore dei cuochi; il secondo i Cuochi abruzzesi nella Sila catanzarese. Il 14 ottobre un gruppo di Cuochi dell'Unione Regionale Cuochi Calabria - rappresentati da Franco Mungo, Felice Vono, Antonio Romeo e Filippo Galati - si è recato a Villa Santa Maria ed ha avuto l'onore di consegnare ai Padri Caracciolini l'olio votivo a San Francesco Caracciolo. Sono stati tre giorni di festa, con la processione, il rito dell'accensione della lampada con l'olio votivo, le isole gastronomiche nel borgo e nel centro storico del paese, con degustazione di prodotti tipici e buffet dimostrativi di vera arte culinaria. A Taverna (CZ), l'Associazione Provinciale Cuochi Catanzaresi (Apccz) ha organizzato altri tre giorni di festa in onore del Santo patrono dei cuochi, iniziati il 21 ottobre con l'arrivo della Teca di San Francesco Caracciolo, portata dai Padri Caracciolini e da una rappresentanza dell'Associazione Cuochi e dalla comunità di Villa Santa Maria (CH). Grande la commozione all'arrivo della Teca nella Chiesa di San Domenico in Taverna, gremita fino all'inverosimile. È seguita la Santa Messa officiata dai Padri Caracciolini e dal parroco di Taverna. Poi, la festa è proseguita nella splendida cornice di Villaggio Mancuso nella Sila e sabato 22, alla presenza dei cuochi della Calabria e dell'Abruzzo, degli allievi di alcuni Istituti Alberghieri (Soverato e Lamezia Terme) e dei cittadini di Taverna, nella Chiesa è stata celebrata la Santa Messa Solenne in onore di San Francesco Caracciolo, presieduta da S.E. Mons. Antonio Cantisani, arcivescovo di Catanzaro-Squillace, che ha manifestato la gioia per la venuta dell'urna di San Francesco Caracciolo e di ritrovarsi con tante persone care ed ha aggiunto: "Il vostro lavoro deve essere composto da: Vocazione, Missione e Amore, al servizio degli altri".



Dopo la celebrazione, la processione, una foto ricordo e un ricco buffet preparato dagli allievi dell'Istituto Alberghiero di Taverna e la visita al museo cittadino. A seguire, la cena di gala, eccellente espressione gastronomica dell'hotel ristorante "Albergo della Posta" del socio Franco Malarico. Un sentito grazie va ai colleghi di Villa Santa Maria, al presidente Antonio Macri, ai Cuochi di Catanzaro e alla delegazione dei cuochi Silani e alle direzioni degli Hotel ospitanti, per il prezioso contributo, per aver dato lustro alla loro terra e per l'alto senso di attaccamento alla categoria delle Berrette Bianche e all'arte dell'ospitalità.

Antonio Macri e Filippo Galati



Tesseramento 2012



Entra a far parte della grande famiglia dei cuochi italiani

Iscrivendoti riceverai:

- L'abbonamento annuale alla rivista "IL CUOCO" (sei numeri)
- La tessera formato Card della FIC (rinnovabile) con codice personale e password (se invece sei già socio riceverai il bollino 2012 per il rinnovo da applicare alla tessera)
- La possibilità di scaricare attraverso login il DVD didattico e di avere accesso alle aree riservate del Nuovo Sito FIC
- Adesivo FIC.



In più avrai i seguenti vantaggi:

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

ISCRIVERSI È FACILE

rivolgiti alla tua Associazione Provinciale e Territoriale in Italia

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

Per ogni altra informazione:

FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI - Piazza delle crociate, 15/16 - 00162 ROMA
Tel. +39.06.4402178/ 06.44202209 - Fax 06.44246203 - E-mail: fic@fic.it e info@fic.it



LA FIC IN ITALIA E NEL MONDO

BRESCIA

UN CUOCO IN BIBLIOTECA

Per far sorridere un bambino costretto nel letto d'ospedale, ci vuole ben più di uno sforzo. Senza aver la pretesa di voler sostituire chi giorno e notte gli sta accanto e parla con loro anche se a volte non hanno voglia di rispondere, ecco che una squadra di clown con nasi e parrucche colorate riesce a fargli dimenticare per un attimo la sofferenza. Per sostenere l'attività di questi volontari del sorriso si è recentemente mobilitata anche la



squadra dell'Associazione dei Cuochi di Brescia, con dimostrazioni di sculture di vegetali e montature in zucchero, realizzate dal vivo in occasione della "Festa del Cuoco", presso il Centro Commerciale "Le Rondinelle" di Roncadelle (BS). La clientela, sensibile al richiamo di chi soffre, ha volentieri acquistato le tradizionali Torte Bresciane, preparate dalla stessa Asso-

ciazione Cuochi. Il ricavato della vendita sarà devoluto all'Associazione "Obiettivo Sorriso" di Brescia durante la cena di gala per lo scambio di Auguri delle feste natalizie nella splendida cornice di Villa Alba a Gardone Riviera.

Franco Alessi



cante, costolette di vitellino al rosmarino, semi di sesamo e lardo su vellutata di porro e Parmigiano e il Risotto con fichi, bocconcino di coniglio, cipolla rossa, uva e verdure, classici ingredienti della terra di Puglia. Nella foto con l'ex calciatore Roberto Bettega, presente alla serata.



ABRUZZO

DI GARBO E SPAVENTA: DECANI DEI CUOCHI ABRUZZESI

Dal 14 al 16 ottobre si è svolta a Villa S. Maria (CH) la 33esima "Rassegna dei Cuochi". Nell'ambito della kermesse culinaria, l'Unione Cuochi Abruzzesi ha insignito gli chef Nicolò Di Garbo e Giovanni Spaventa (al centro nella foto) dell'onorificenza di "Decano dei Cuochi Abruzzesi". Entrambi, oltre ad essere valenti professionisti, sono stati dirigenti dell'Unione fin dalla sua costituzione, instancabili animatori delle attività associative, divulgatori dell'arte culinaria e costantemente impegnati per la crescita professionale dei cuochi abruzzesi. Nicolò Di Garbo (80 anni) è stato il primo insegnante di cucina dell'Istituto alberghiero di Pescara e uno dei fondatori dell'Associazione cuochi di Pescara ricoprendone il ruolo di presidente per 10 anni. Giovanni Spaventa (78 anni), oltre ad aver ricoperto la carica di presidente dell'Associazione Cuochi Valle del Sangro, deve la sua fama per essere stato lo chef dell'Hotel Cipriani di Venezia per 18 anni. Sempre nell'ambito della Rassegna, l'Associazione Cuochi



Valle del Sangro ha organizzato la seconda edizione del concorso gastronomico "Il Cuoco Doc", riservato alle Associazioni provinciali abruzzesi della Fic. Primi sul podio gli chef Mario Rabottini e Vito Giansante dell'Associazione Cuochi Pescara, con il piatto "La pasta De Cecco nelle "tappe" garibaldine" (Lasagnetta al pesto genovese, Pachino ripieno con anellini alla siciliana, Candele farcite con ricotta di bufala e spaghetti croccante).

Lorenzo Pace

BARI

RICETTA PUGLIESE PER IL MIGLIOR RISOTTO

Mario Musci, 28enne cuoco biscegliese dell'Associazione Cuochi Baresi, ha vinto il concorso gastronomico internazionale "Chicco d'Oro". La gara si è svolta il 14 settembre ad Isola della Scala (VR) nell'ambito della Fiera del Riso, manifestazione che promuove il riso Nano Vialone Veronese Igp. All'edizione 2011 hanno partecipato cinque chef di quattro continenti: l'australiano Antony Campbell, il thailandese Chanthasin Somchit, la statunitense Hilary Anne Fallow, il cinese Wang Lixin e l'italiano Mario Musci. Ogni cuoco doveva preparare due risotti: una variazione di risotto all'Isolana con gli ingredienti della tradizione, d'obbligo, e altri a piacere; un risotto con ingredienti liberi. Musci ha presentato: il Risotto mantecato al Parmigiano e cannella con vulcano di ragù di carne e croccante,

Sigep

Ufi
Approved
Event



33° Salone Internazionale
Gelateria, Pasticceria
e Panificazione Artigianali

21-25
gennaio 2012
Rimini

www.sigep.it



Guarda il video di Sigep

Rimini Fiera SpA Via Emilia, 155 - 47921 Rimini RN Tel. 0541 744262
Espositori: v.sorgente@riminifiera.it - m.morigi@riminifiera.it

Organizzato da



RiminiFiera
business space

FUTURO, LAVORO E GIOVANI: NELLA ROTTA DEI CUOCHI DI ROMA

L'Associazione Cuochi della Provincia di Roma per festeggiare San Francesco Caracciolo si è ritrovata in un modo inusuale, in grado di celebrare il legame del Santo protettore dei cuochi con la Spagna: la nave Cruise Roma della compagnia di navigazione Grimaldi con rotta verso Barcellona. Nel porto di Civitavecchia, che con i suoi soci coordinati dallo chef Lucio Cappannari si è fatta maggiormente carico dei dettagli organizzativi, si è svolta con 400 soci - di cui 200 allievi delle scuole - una festa speciale, in un luogo speciale, in un anno speciale, quello del 150° anniversario dell'Unità d'Italia e delle critiche vicissitudini economico finanziarie. Per tale singolarità si è discusso di futuro, lavoro e giovani con la presentazione del progetto "CheFuturo" che si pone l'obiettivo di offrire a brigate di almeno 4 studenti degli istituti professionali un pacchetto personalizzato di tutoring ed attività didattico - formative da integrare nel loro programma d'Istituto. "CheFuturo" in un'intesa inter-generazionale intende far confrontare e crescere insieme allievi, soci anziani e aziende di settore per delineare le sfide e le opportunità professionali per il cuoco contemporaneo. Un evento insolito e di successo in grado di riprodurre un ponte ideale tra passato, presente e futuro, che l'Associazione di Roma ha metaforicamente inteso come il salpare verso una nuova consapevolezza professionale e umana, con l'augurio che il Santo Patrono vigili come sempre su una delle categorie professionali più richieste in futuro e in grande evidenza mediatica.



CAMPANIA

LA FAMIGLIA DEI CUOCHI CAMPANI

Oltre 300 cuochi campani, il 13 ottobre hanno preso parte all'evento organizzato dall'Unione Regionale Cuochi della Campania (Urcc) a Cava de' Tirreni (SA). In divisa si sono radunati al santuario della SS. Trinità. Tra arte, natura e cultura i cuochi campani, guidati dal presidente Luigi Vitiello, hanno vissuto un momento entusiasmante che ha preso il via con il corteo preceduto dal quadro con l'immagine del Santo patrono Francesco Caracciolo. Accolti in chiesa dall'abate Giordano Rota, hanno poi vissuto con intensità la cerimonia religiosa, concelebrata anche il padre spirituale dell'Unione, mons. Alfonso D'Errico. Al termine del rito religioso, la foto di gruppo. È seguita la visita all'abbazia e ai suoi tesori d'arte. Quindi gli chef, accompagnati dai propri cari, si sono portati presso l'hotel Scapolatiello dove il vice presidente dell'Urcc, Ludovico D'Urso, ha preparato un momento conviviale di altissimo livello gastronomico. Accolti da dame in costumi rinascimentali, gli ospiti sono entrati in giardino per il buffet iniziale di benvenuto. Subito dopo, il presidente Luigi Vitiello, coadiuvato dal segretario Pietro Roberto Montone e dall'intero consiglio regionale, alla presenza delle autorità cittadine e provinciali, ha voluto rendere omaggio a chi negli ultimi decenni ha retto con passione ed amore le sorti del sodalizio regionale. Tra non poca emozione è stata conferita una medaglia d'oro al presidente onorario dell'Urcc prof. Gaetano Riccio. "Un piccolo dono - ha spiegato Vitiello - per chi tanto si è speso affinché i cuochi della regione Campania avessero la meritata visibilità in ogni contesto". Non meno commovente è stata la cerimonia di consegna della medaglia d'oro al prof. Ciro D'Elia, storico segretario del sodalizio campano, nonché artefice di tante iniziative di spessore che hanno consentito ai cuochi campani di essere, prima di tutto, una famiglia. Altro momento toccante è stata la consegna di una targa ricordo alla famiglia del presidente dell'Associazione Cuochi di Sorrento, Luigi Cacace, scomparso recentemente. La cerimonia è proseguita con la consegna dei collari del prestigioso "Collegium Cocorum" a dieci chef. Un grazie sentito è poi toccato alla famiglia Scapolatiello che ospitato i cuochi nella bellissima struttura che domina dall'alto il golfo di Salerno e agli alunni delle scuole alberghiere, ad iniziare dal Cavalcanti di Napoli, che sotto l'attenta regia dei professori di sala e cucina hanno servito in tavola i piatti prelibati preparati in esclusiva per l'evento. Un premio è andato anche al professore Simone Poricelli, al maître Gerardo Massa, a Luca Perfetto, a Patrizia Caputo e a tutti gli chef dell'hotel, ad iniziare da Salvatore Spruzzo. Ciliegina sulla torta, ovvero sul buffet di dolci preparati in giardino, l'esibizione del gruppo degli Sbandieratori della Città di Cava de' Tirreni. Soddisfatti e felici tutti gli chef campani si sono dati appuntamento per il prossimo evento regionale.



Pietro Roberto Montone



Amoretti
SPECIALITÀ ALIMENTARI

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 / PATÈ 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

BOLOGNA

TUTTI A TAVOLA CON I CUOCHI BOLOGNESI



Il 4 ottobre in occasione della festività di San Francesco d'Assisi e di San Petronio Vescovo, l'Antoniano, il Comune di Bologna e l'Unione Cuochi Bolognesi (al centro nella foto, il presidente Giuseppe Boccuzzi e la socia Stella Serra) hanno servito il pranzo a circa 200 persone

- tra ospiti e utenti del Centro d'Ascolto dell'Antoniano e di altri servizi della città - presso la corte del Palazzo dell'Accursio. Con questa iniziativa l'Antoniano ha voluto dare continuità e visibilità a un'attività che nel silenzio di ogni giorno concede a chi ne ha bisogno non solo un pasto dignitoso, ma soprattutto un sostegno concreto. Questo lavoro quotidiano, le storie delle persone alle quali il servizio si rivolge, già dallo scorso anno è stato raccolto in un e-book disponibile sul sito dell'Antoniano (www.antoniano.it), *Storie di ordinaria amministrazione. Avventure e vicissitudini di un Centro d'Ascolto a Bologna*. Nei prossimi mesi, l'Antoniano s'impegnerà a raccogliere fondi chiamando gli italiani e i bolognesi per un progetto sul territorio: la ristrutturazione e l'avvio di un locale dove i senza dimora possano dormire, mangiare e iniziare percorsi di reinserimento sociale.



BOLOGNA

COSÌ TI CUCINO IL POLLO



Il 23 ottobre si è svolta la 10a edizione del "Concorso sull'Innovazione Gastronomica" intitolato a Domenico Cirigliano, presso l'Hotel Unaway. Lo scopo della manifestazione è di stimolare la passione degli allievi e creare un momento di incontro anche per professionisti che hanno voglia di confrontarsi e continuare a migliorare. Quest'anno, il consiglio dell'Associazione di Bologna, capitanato dal presidente Giuseppe Boccuzzi, ha scelto come tema di gara "il Pollo". I cuochi, divisi per categorie tra junior e senior, hanno cercato di conquistare la giuria d'assaggio, dandosi battaglia tra i fornelli; sempre supervisionati dai giudici di cucina Angelo Natali e Daniele Bulgarini. Tra i senior al primo posto si è qualificato Marco Hilera, al secondo Piera Torre e al terzo Ferdinando Ziviello. Tra i junior, primo posto per Alex Cabua, secondo Alessandro Ponticelli e terzo Francesco Boccuzzi. Un ringraziamento va anche agli altri partecipanti: Antonio Allegretta, Maria Chiara Perrucci e Sharif Miazi. Un grazie alla famiglia Cirigliano e allo chef Sergio Forcellini, che hanno ospitato il concorso nella loro cucina.

BERGAMO

ALLIEVI CUOCHI E PROFESSIONISTI IN GARA ALLA FIERA DI BERGAMO

Dal 28 ottobre al 1 novembre, l'Associazione Cuochi Bergamaschi (Acb) è stata ospite presso lo stand della Camera di Commercio nella Fiera Campionaria di Bergamo ed ha organizzato lezioni di cucina e due concorsi gastronomici: "Alfredo Sonzogni" per gli allievi delle scuole alberghiere e "Fiorenzo Baroni" per i cuochi professionisti. Alla guida della macchina organizzativa, gli chef Antonio Cuomo del Settecento Hotel di Presezzo e Fabrizio Camer di Sassella Ricevimenti. I 16 concorrenti allievi hanno dato prova di aver raggiunto un alto livello di preparazione, tanto che la giuria - composta da Francesco Gotti, Luigi Vavassori, Benussi Roberto e Santo Manetta - ha deciso per un ex aequo tra Alberto Suardi e Fetay Serdana. Nella finalissima è stato proclamato vincitore Suardi dell'Ipssar di San Pellegrino. Undici sono stati i professionisti che hanno partecipato al Trofeo Baroni: divisi in quattro gruppi, solo al momento hanno potuto scoprire il paniere a loro disposizione. Dieci minuti di tempo per elaborare la ricetta e dare il nome del piatto e 45 minuti per realizzarla. Il tema per tutti i concorrenti era quello de "I prodotti del tagliere, Bergamo città dei Mille...sapori". La giuria, composta da Carlo Cranchi, Cinzia Fumagalli, Daniel Facen, Gaetano Verrì e Luigi Vavassori ha decretando come vincitore Giuliano Benedetti di Seriate (BG) con la ricetta "Gnocco di grano saraceno con ragù di coniglio e salsa al Taleggio". Al secondo posto Lorenzo Toppi di Capralba (CR) e Breda Simone di Pumenego (BG). Si ringraziano gli sponsor (Casera Monaci, Salera Cereali, Camera di Commercio di Bergamo, Ente Fiera Promoberg e Pentole Angnelli), i componenti dell'Acb, con Stefano Cristini, Mauro Baio e Alberto Capitanio.



Fabrizio Camer e Antonio Cuomo

I NOSTRI COLTELLI MIGLIORI
PREMIER PLUS

L'ESCLUSIVA SERIE
1905



- Manico perfetto per grandezza e forma
- Senza compromessi per una cucina creativa
- Lega d'acciaio speciale realizzata appositamente



- Doppia affilatura per un filo "assoluto"
- Acciaio inox tedesco XcrMoVMn
- Rivetti del manico sostituiti da ghiere massicce

Where is our restaurant TRADE GOING?



see page 3
for the italian text

by **Paolo Caldana**
President of FIC

Falsifications and parodies of our cooking, at home and abroad, can be overcome with rigorous training and qualification of chefs.

Satisfied with that organised in October at the Host (Salone Internazionale dell'Ospitalità Professionale) in Milan, and about to participate at SIA-Guest (Salone Internazionale dell'Accoglienza) at the Trade Fair in Rimini, from 26 to 29 November, we, of the Federation must, as never before, reflect on the state of art of the restaurant and also hotel trade.

A symbol of our Country, a powerful force for the tourist market, away-from-home gastronomy is however being pulled around by many and each claims the right of being the true "champion" of Italian cuisine. As in the past, there is no lack, on the part of the institutions, of declarations of intent which seem to promise valorisation and promotion of the sector. But they do not translate into positive actions, so much so that until now the "resource" of our restaurant trade has not been utilised to its full potential. And yet, abroad, Italy is seen not so much as an industrial power but as a super gastronomic force, the most appetising tourist destination, due, precisely, to its food. In every famous hotel, all over the world, at least one of the restaurants is Italian. An honour, but also damaging when we consider that many restaurants in the five Continents, which evoke images and flavours of Italy, are in actual fact alien businesses, managed by foreigners. A recent survey established that of the 60 thousand public businesses in the world, which say they produce Italian cuisine, only 20 per cent are faithful to their word. Even within Italy the same phenomenon can occur, i.e. when restaurants, with Italian DNA, have a chef and personnel of another nationality. Some time ago even the prestigious *New York Times* launched a provocation: "Is Italian cuisine still Italian when the chefs aren't Italian?". Without any racist or reactionary allusion, the danger of losing not only the national cultural identity but also the professionalism of our chefs is tangible.

On the part of the Federation, the commitment to protect the Italian restaurant trade has never been ignored and, on the contrary, is increasing as a result of current events. So, at Host we introduced the first Italian certification for "chefs and servers", to which candidates of any nationality can aspire, after a preparation path on Italian cuisine, established by the FIC Ateneo della Cucina Italiana.

Also, in January 2012 the exclusive "Master Chef", training course, the only course approved for Europe by the Wacs and under the auspices of the FIC Ordine dei Maestri di Cucina, will begin. The consensus of the World Chefs Society confirms that we are on the right road for crossing the finishing line first in terms of the defence and authentication of the professionalism of Italian chefs.

As ambassadors of Italian cuisine, at the beginning of November, at Fasano we hosted with satisfaction the WACS Meeting which welcomed 15 delegations from all over the world, including New Zealand, Australia and America, with the purpose of formulating a common cooking code, to give all white hats the same lines of conduct.

So where is the Italian restaurant trade going, according to Feder-cuochi? In the right direction, the direction of quality.

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

Certified chef training of THE MODERN CHEF

by **Rosanna Ercole Mellone**

see page 36
for the italian text

Secretary of the Rome
Associazione Cuochi

A recent conference organised by the Federcuochi at the "Host" Salon of Milan introduces the "QCC", which, for the first time in Italy, certifies the work of a chef.

Until recently in the catering world it didn't exist but the need for it was felt: there where everything is controlled and certified, from raw materials to the production process, the maker, i.e. he who prepares and serves food and drinks, was never taken into consideration.

This legislative gap was filled by the certification organisation Quality Italia, with the collaboration of Enea-Agenzia Nazionale Efficienza Energetica and the consultancy of the Federazione Italiana Cuochi (Italian Chefs Federation), which joined the project, in protection of the consumer and its own operators. FIC was host to the launch of the venture in its own area, dedicated to "La Cucina del Futuro" (The Cuisine of the Future), within HOST - Salone Internazionale dell'Ospitalità Professionale (the International Salon of Professional Hospitality) at the Milan Fair.

«At "The demonstrations corner" of the Federation, on Sunday 23 October, the Conference "Benessere e salute: la formazione del cuoco moderno" (Wellness and health: training of the modern chef) illustrated the new conception regarding the chef, as a person responsible for serving excellent, healthy and safe food", states Stefano Marinucci, president of FIC Promotion and the person in charge of group events at Host. «Unlike abroad, in Italy up to today, except for regional standards, a certification of the person who prepares the dishes did not exist, but finally Quality Italia has thought of it, with the contribution of our Ateneo della Cucina. For the first time, the three associations in the sector are taking part in the operation (in addition to Fic, Gat (Gelateri Artigianali del Triveneto (Artisan Ice-cream makers of the Triveneto) and Ampì (Accademia Italiana Maestri Pasticceri) (the Academy of Italian Master Pastry-makers) and, again for the first time, we look "behind the ovens", in order to establish rules for a healthy and hygienically impeccable kitchen, with respect for hot/cold. A chef cannot ignore temperature and adequate cooking times, blast chilling, shelf life and the interactions of ingredients and must have notions of food intolerances which are becoming increasingly common with customers. On the other hand, many chefs come from families of chefs and are self-taught or foreigners, with limited experience of our gastronomy».

The first Italian certification for the professional in the kitchen has coded the characteristics and knowledge which anyone producing dishes must possess if he wants to receive the "QCC-Qualificazione Culinaria Certificata" ("QCC-Certified Culinary Qualification") certificate and logo. The creation of the "Discipline for Training and Certification of Chefs" was the responsibility of a Commission, set up in December 2010 and composed, with the coordination of Quality Italia, of experts in the food and nutrition field, coming from Universities, scientific research and the Ateneo della Cucina Italiana. Following this, the Training Department of FIC, on the basis of the Discipline, prepared a Training Path for chefs which includes the preparation indispensable for becoming a Certified Professional Figure.

At the Host Conference, coordinated by Stefano Marinucci, "QCC" was presented by Dr. Bruno De Simone, Sole Administrator of the Certifying Body, and by Francesco Mauro, professor of Sustainable Development of the University G. Marconi of Rome, with the participation of Michele D'Agostino national coordinator of the Ateneo della Cucina Italiana, Gino Fabbri honorary president of Ampì, Filippo Bano president of Gat and Elena Sironi, president of Aic-Associazione Italiana Celiachia-Lombardia (intolerance to gluten included in the project).

«After carrying out research in America and in France and after hear-

ing the opinion of scientists who follow international regulations, we concentrated on authentication of the made in Italy chef", explained De Simone, «international certifications of ingredients and the traceability and assembly of the same are useful, but equally useful for the consumer is the certainty that the person cooking has knowledge of food safety, not only dictated by Haccp, and of processing which is respectful of the products. In theory, a chef should be trained in these concepts but often turnover brings personnel to restaurants with only practical experience or personnel who are foreign with little knowledge of Italian cooking. For this reason, concentrating on human resources, our system sets out to monitor the whole path of foods "from washing to the mouth", identifying Critical Limits according to the "q=t/c°" (optimal ratio between temperature and cooking time) which is at the basis of the certification and the relevant logo. In actual fact, if the owner of a restaurant is obliged to complete a specific training course, this is not so for other workers. Moreover, catering schools only provide skills for preparing dishes, but do not provide training in how to serve dishes and drinks".

According to the Discipline, the "QCC", also destined for pizza-makers, ice-cream-makers and pastry-chefs and gastronomy operators, requires a certification procedure and the requisites necessary for being included in and maintaining registration in the appropriate "Quality Italia" register.

The training procedure, which will start in 2012, envisages three types of teaching: S, for established professionals; M, for career professionals and F, for those coming from catering colleges without or with very little experience. When they pass their exams, held before a commissions, and after the deliberation of the scientific committee, the candidate will be entitled to register in the register of "certified chefs/servers".

The qualification obtained recognises that the chef has skills acquired in the areas of: provenance and management of raw materials and products: storage, maintenance and conservation temperatures; modification of the initial state due to the interaction of other elements; knowledge of deterioration and shelf life; detailed knowledge of the raw materials used, with their characteristics (see semi-processed materials) and their dosage percentages; cooking temperatures with ascertained parameters; blast chilling for improved protection of the product and knowledge of the duration of chilled products and subsequent labelling; random analyses of semi-processed products at credited laboratories; protection of all the dietary pathologies of customers (type of allergies); knowledge of animal diseases which can be transmitted through the serving of both raw and cooked foods.

Certainly, for a chef, being able to boast that he possesses an independent certificate is an additional advantage in an extremely competitive field. But also customers and restaurant owners can consider the "QCC" certificate, backed by the Federazione Italiana Cuochi, a valid, distinctive instrument when choosing a restaurant or a co-worker

Fried, not burnt BUTTER



see page 42
for the italian text

by **Eugenio Medagliani**
Humanist coppersmith

A fundamental ingredient in many recipes, it has a much lower smoking point than other food fats. The latest generation light non-stick pans are useful for monitoring its cooking colour.

Butter can be used in cooking in countless ways, especially as a condiment and means of cooking (frying). During cooking the pos-

itive characteristics of this fat can be compromised, as happens to all food fats. The melting point of butter, i.e. the point at which it burns, corresponds to about 130°C, making it the lowest of all food fats. When the so-called "smoking point" is reached, the molecule of fat decomposes into substances (glycerol and fatty acids) which produce the formation of a compound (acrolein) which is harmful for the liver and has an unpleasant smell. This makes butter an unsuitable fat for prolonged cooking or for cooking at high temperatures.

Heated carefully until it becomes red, brown or black, it is used to dress meats in the pan, Milanese or Bolognese cutlets and fish in particular preparations. These colours visually represent the various stages the butter reaches as it is heated. Only the first two colours are correct for the veritable cooking of foods in butter. The food to be fried – cutlets, breaded sole or other dishes – will be put into the frying pan when the butter is red and, during the cooking phases, it will become dark brown in colour, the point at which the cooking must end. Black butter is used for special preparations such as *Skate in black butter*, where the butter is brought in a pan with great attention from brown to black and is poured hot over the fish as it is served.

The butter can also be prepared separately and, once it turns brown, poured onto the Milanese cutlet cooked in clarified butter which needs the aromatic touch of fresh butter, or it can be used to melt Parmesan cheese on asparagus or on a Bolognese cutlet.

Black butter is the most difficult to make because it occurs at a very delicate point of the butter's temperature, beyond which it burns. In this preparation there must be no distractions between the time the correct colour of the butter is reached and its immediate usage. In fact, leaving it any further in the hot pan, even if it is off the heat, can be fatal.

In light of all these considerations, it is obvious how useful it is for culinary professionals to be able to use the latest generation pans with a light non-stick cladding, which make it possible to observe all the different shades of colour of this indispensable food fat.

THE USEFULNESS OF LIGHT NON-STICK CLADDING IN THE PREPARATION OF "ROUX"

Roux are a mixture of butter and flour in equal proportions, cooked for a varying amount of time according to the colour you want to obtain (white-light or brown), used to bind numerous white or brown sauces in *grande cuisine*.

The *roux blanc* (it may seem a contradiction) must remain white and since it must lose its floury taste, it is advisable to cook it until just before it loses its light colour. The white or light *roux* is used for the preparation of *béchamel* sauce.

The *roux brun*, cooked until a light-brown colour is obtained, is used to bind Spanish sauce and for *demi-glace*.

Coeliac disease: how TO ADAPT THE OFFER



see page 44
for the italian text

by **Alberto Somaschini**
chef and legislation expert

To ensure that the gastronomic offer of the kitchen of a restaurant satisfies the quality standards of customers suffering from coeliac disease requires various updates, from storage to production to HACCP.

In the pages of this column we have already discussed the problem of foods which appear as allergenic substances and the main legal implications linked to them. We know that a form of catering which is attentive to these problems manages to guarantee a service which is really designed to fit the customer's needs, pursuing high quality stan-

dards. Also, from the economic point of view, to be able to also offer a restaurant service to those suffering from food allergies makes it possible to increase its own reference market, increasing sales volumes. One of the numerous good intolerances in terms of the wide-spread nature of the foods implied, is coeliac disease and it is therefore useful to examine the numerous aspects linked to this intolerance and to discuss how we can offer a restaurant service which complies with the needs of coeliac customers. We must note that a lot of the reference material contained in this article has been reprocessed from the site of the Italian Coeliac Association www.celiachia.it

What is Coeliac disease? Coeliac disease is a permanent intolerance to gluten, a protein present in oats, wheat, spelt, kamut, barley, rye and tricale. The incidence of this intolerance in Italy is estimated at one subject per 100 people. Therefore, potentially there are 600 thousand coeliac sufferers, but to date only just over 100 thousand have been diagnosed. 20 thousand new diagnoses are made every year with an annual increase of around 20 per cent.

Currently, to treat coeliac disease, coeliac sufferers must exclude some of the most common food stuffs such as bread, pasta, biscuits and pizza from their diet, but they must also eliminate the smallest traces of gluten from their plates. To date, the gluten free diet, followed scrupulously, is the only therapy which guarantees a perfect state of health to the sufferer. **Labelling gluten-free foods** When shopping, in order to recognise gluten-free foods, the different texts indicated on the food labels must be read. In this sphere the legislative reference source is the EC Regulation 41/2009 on the composition and labelling of food products suitable for people intolerant to gluten. In particular the following must be considered:

- The words *without gluten* or *does not contain sources of gluten* may be indicated on food labels guaranteeing the absence of gluten (in actual fact, gluten can be present in a quantity lower than 200 parts per million - ppm).
- The words mentioned in the previous point can only be omitted on products which have obtained a favourable opinion at the end of the procedure of notifying the ministry of Health.
- Those products obtained from banned raw materials (such a wheat starch) can be sold as foods *without gluten* as long as they are deglutinated and contain gluten in a quantity below 20 ppm.
- Products with the words *with very low gluten content* are not allowed by the relevant National Register (the complete register, updated to 30 September 2010, can be visited on the site www.salute.gov.it in the *special foods* section).
- Products without gluten by nature, fruit, vegetables, meat, fish, milk, eggs, do not need to state on their labels anything concerning the absence of gluten.

Catering for coeliac sufferers and Haccp Adapting the gastronomic offer of the kitchen of a restaurant to quality standards for customers suffering from coeliac disease also require an updating of the HACCP auto-control plan. In particular, critical points concerning storage, production processes, service of meals to customers and cleaning and sanitation plans must be updated. All of this starting from the assumption that it is obligatory to purchase conforming products with gluten contents lower than 20 ppm. **General rules for catering for coeliac sufferers**

- **Personnel:** they must be appropriately trained about the problems relating to coeliac disease and about the rules aimed at guaranteeing against the contamination of foods destined for coeliac customers. Training concerning the procurement of foods and the construction of adequate menus is very important.
- **Work uniform:** personnel who process gluten-free food must wear clean, non-contaminated uniforms (especially flour-free), or a disposable overall or apron must be worn over the usual uniform and kept in a clean cupboard.
- **Washing the hands:** after any processing of foods containing gluten, personnel must always wash their hands carefully.
- **Work environments:** dishes must be prepared so that contact with foods with gluten is excluded. The place where gluten-free foods are processed must be cleaned of any residues of previous processing with foods with gluten. When the environments allow it, it is better to identify an area exclusively for the preparation of gluten-free food.

- **Work tools:** equipment, tools and containers must not be contaminated by foods with gluten. Before using them for gluten-free foods, they must be washed carefully; if dedicated exclusively to this purpose, they must be stored in clean or sealed places.
- **No cooking water and oil which has been used to fry different foods:** gluten-free foods must be cooked in containers different from those used for other foods. Do not use cooking water, already used for pasta with gluten, for risottos, sauces, vegetables or anything else destined for the coeliac sufferer.
- **Baking in the oven:** you are recommended to use the oven for cooking foods with and without gluten at separate times. You must take into consideration the characteristics of the oven existing on the premises.
- **Identification mark of gluten-free foods:** hermetically sealed packets and containers used for conservation must be marked with a label or easy-to-identify containers in a different colour may be used. It will be advisable to always indicate the dishes going out to the dining room for coeliac customers.

How to reduce WATER CONSUMPTION



by **Fabio Buccolini**
Secretary of the Rome
Associazione Cuochi

see page 46
for the italian text

The balance between water consumption and bioavailability has become negative. For some time, we have been eating into the water reserves of the planet. . Here, however, is what we can do to save resources and money

When thinking thought about the environment and sustainability in the kitchen we cannot avoid mentioning the topic of reducing water consumption.

Last year, the General Assembly of the United Nations, with resolution no. A/64/L.63/Rev.1 of 28 July 2010, declared the right to safe drinking water a human right essential to the full enjoyment of life and of all human rights. In Italy this topic reached its peak in the referendum of June 2011 on the privatisation of drinking water the result of which, perfectly in line with the UN resolution, we must continue to watch.

Drinking water is therefore a precious asset, fundamental for life and contrary to what is thought, it is a scarce asset. In fact, in many areas of the world, water is totally absent, so that it is defined as "blue gold". Even in this case figures speak clearly and require no comment. 88 per cent of the globe's water resources is consumed by 11 per cent of the world's population. An inhabitant of a developing country survives on 20 litres of water a day, while in Italy we consume 213 and in the Unites States 600 litres. Figures which leave us perplexed if compared only with our daily use of water and which make sense if, among daily requirements, we also calculate the indirect use of water, such as, for example, what happens in producing food and beef in particular. You just have to think that the production of one kilo of beef requires 16,000 litres of water and that the 200 grams of meat suggested for our beloved Mediterranean diet requires "only" 3,600 litres, As a further figure, remember that the equally beloved "coffee break" uses 140 litres of water per cup. Setting aside this debate, which, in any case, is part of the total calculation, it is the duty of agriculture in general, which alone has an impact on world consumption of about 70 per cent, to do something about it. Obviously, to clarify things, unsold goods come into this too. For example, for every 3.5 tons of tomatoes thrown away (2009 figures), about 644 thousand cubic meters of water are



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

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

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

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

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

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

used to make them grow.

It is clear from all of this that it is our duty also in our restaurants and in our daily work to do everything possible to reduce the use of blue gold. One of the most simple ways is to remember to turn the tap off, and yet how often in the kitchen are we in such a hurry and so caught up with what we are doing that we allow the water to run much longer than necessary?

Action is beginning to be taken on this matter both at academic and institutional level. The hope is that the European Commission in Brussels will express itself in a more stringent manner, in this way giving support to the activities envisaged for 2013, the year which Europe will proclaim the "Year against Waste".

HOW TO SAVE WATER

Here are some useful stratagems in the kitchen to reduce consumptions, keeping professionalism and quality and, why not, also saving a few euro.

1. Adopt special devices to reduce water pressure in the system and install flow-breakers on all taps which, by creating a "mixture" of air and water, reduce the quantity of water and keep the perception of using the utility unchanged.
2. Install pedal taps in the whole kitchen and in the bathrooms of the premises. When you leave the sink the flow ends and wastage is avoided.
3. Periodically check the condition of taps, gaskets and pipes, carrying out routine maintenance. In this way you will be able to prevent leaks and pointless wastage also due to changing the taps.
4. Collect the water used for washing fruit and vegetables or that discharged from dishwashers which, with specific recirculation systems, can be used as hot washing water or can be included in the "energy plan" of the premises.
5. Make use of the water used in pasta cookers to water the garden, the vegetable plot or the herb plants, more and more often found in our restaurants and old recipes. It could possibly be reused to fill dishwashers – since it has an excellent de-greasing power since it is rich in starch – also reducing the use of soaps.
6. Do all you can so that rubbish or food residues do not finish in land-fills because they pollute the waters which then arrive at the treatment and purification system with different "biological" characteristics.
7. Serve your customers water from our taps, which is good, safe and costs much less than bottled water; it does not produce waste and arrives conveniently without transport. There is everything to be gained from drinking it and serving it to others. Unfortunately, in Italy this good habit is not common since with 196 litres a head every year, we are the third largest consumer in the world of mineral waters and the first in Europe. And yet even for "bubbles" there are many systems on the market for adding carbon dioxide suitable for preparation in restaurants.

COOKING PASTA WITHOUT WATER

What you have read above are simple suggestions which, if implemented constantly, can give a positive result for consumptions and bills. We can also do something in more gastronomic terms, as we are advised by a young colleague from Abruzzo who adopts the so-called "risottata" technique for cooking pasta. This is a method for cooking pasta which does not use water and/or pasta cookers. It is enough to cook the pasta directly in the pan containing the sauce adding and adjusting the flavour until it cooks with vegetable broth and wine if necessary. It is certain that all the flavours, aromas and nutritional values are protected more and, moreover, out of an average of 40 covers a day, a saving is obtained of around 300 litres of water on a monthly basis compared with the 1,500 necessary just for cooking.

Finally, it seems obvious that it is difficult today to believe in the story with a happy ending which we were taught in school, that water travels from the rivers to the sea, evaporates with the sun and then falls with the rain, feeding an infinite cycle.... Unfortunately the balance between water consumption and bioavailability has now become negative and for some time it has started to eat into the reserves of the planet. Will we really be able to raise our glasses tomorrow with a precious glass of blue gold?

Cooking in the DISHWASHER

see page 48
for the italian text

by Chiara Mojana

Taste, sustainability and energy saving with a revolutionary cooking method. It is presented in a recently-published book by the eco-food blogger Lisa Casali, a cooking fan and graduate in environmental sciences

The idea is apparently bizarre: cooking food in the dishwasher while you wash the dishes. And yet it is neither a game or a provocation, but it is about applying to the vacuum and low temperature technique a different cooking instrument. With the result that, not only does it enhance the taste, perfume and consistencies of foods and preserves their nutritional properties, but it also saves water and energy. The author of the manual-recipe book Cucinare in lavastoviglie is called Lisa Casali. She isn't a chef by profession but a fan of good eating and a convinced ecologist, who decided to experiment this technique during a research process involving low environmental impact cooling. The virtues of low temperature cooking are already known and widely used by professionals in the kitchen, but perhaps not everyone knows that the washing temperatures of dishwashers actually fall within the ideal cooking range 55°C - 75°C, which make it possible to achieve long and delicate cooking processes with extreme facility and reducing their environmental impact. All dishwasher models – explains Lisa Casali in her book aimed at cooking fans – have at least four washing programs in common (Fast, Eco, Normal and Intensive), each with specific durations and temperatures ranges. The proposed recipes have been designed to be ready exactly within the washing cycle time. While the dishwasher is working, making use of the duration of the program (from 30 minutes to around 3 hours) you can prepare dishes without having to watch pans on the cooker. Cooking in the dishwasher is carried out obviously in hermetically sealed glass jars or vacuum bags suitable for cooking. The cooked foods are very safe because they do not come into contact with the washing water, as the chemical analyses carried out on the dishes made with this technique show.

The NIC

see page 63 for the italian text

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

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

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

The ATENEO

see page 65 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.



NUOVA COLLEZIONE
GIACCA ITALIA

carine

WWW.CARINE.IT



La pasta Rummo a
sapore
 TASTING EXPERIENCE
 RIMINI FIERA 25/26 FEBBRAIO 2012

RUMMO
Lenta Lavorazione[®]

PASTAI A BENEVENTO DAL 1846

Scelta dai migliori chef

Solo dall'utilizzo dei grani duri più pregiati che la natura possa offrire e da un metodo di lavorazione esclusivo, nasce Pasta Rummo Lenta Lavorazione. Un prodotto unico, in grado di offrire valore ad ogni piatto.

L'utilizzo di semole ad alto contenuto proteico (minimo 14,5%) e i lunghi tempi di lavorazione fanno sì che la qualità della pasta sia migliore.

Pasta Rummo Lenta Lavorazione è:

- La Pasta che non lascia residui nell'acqua in cui bolle;
- La Pasta che meglio resiste alla doppia cottura e che permette il salto in padella;
- La Pasta più tenace ed elastica.

www.pastarummo.it

APPROVATA DA

