



Cil Cuoco



Magazine
Ufficiale della
Federazione
Italiana Cuochi

N. 304
Marzo/Aprile 2012

SAPORE 2012
i cuochi Fic
protagonisti

SICUREZZA
sul lavoro e
formazione

TENDENZE
la cucina
nel vetro

GLOBAL CHEF
la finale
di Corea

PASTA FRESCA
un mercato
su cui puntare

PECORINO ROMANO D.O.P.

BRVNELLI



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 76

Difendiamo la nostra DIGNITÀ SUL LAVORO

La stagione estiva si avvicina e per molti cuochi e operatori del settore del Turismo è questo il momento delle selezioni e degli ingaggi. Molti di voi intraprenderanno esperienze di lavoro nuove, nelle località turistiche italiane e all'estero, e molti altri indosseranno una divisa uguale da anni. In ogni caso e a qualunque livello operi la struttura presso la quale presterete servizio, dovrete poterlo fare con dignità e godendo del rispetto che la nostra categoria di lavoratori merita.

Purtroppo, nel mio girare l'Italia per adempiere ai miei doveri istituzionali di presidente, ho raccolto da nord a sud tanti elementi e testimonianze che mi fanno pensare che dignità e rispetto siano rimaste solo delle belle parole. Mentre la realtà dei fatti è che il lavoro dei cuochi professionisti si è fortemente ridotto, a causa della concorrenza sleale di lavoratori non qualificati, che spesso arrivano dall'estero, che non hanno diplomi e curriculum e che si accontentano di poco e in tanti casi anche non di non avere un contratto.

Sono indignato per come in questo Paese si parli di formazione, buona e sana cucina e di rilancio del settore turistico, mentre gli attori - dai piccoli ristoratori alle grandi catene alberghiere - finiscono per avvalersi del servizio di personale indifferenziato e poco qualificato. Per abbattere i costi in

La Fic invita il settore turistico a riconoscere la professionalità dei cuochi italiani, spesso sostituiti con personale a basso costo, non qualificato e non regolarizzato

tempo di crisi, mi si dice... Ma la scusa non regge! Esistono formule di assunzione a tempo o a chiamata, che potrebbero essere usate di più e contribuire a dare più dignità non solo alla nostra professione, ma

anche alla "cucina italiana", che rappresenta un valore economico e un'identità culturale che oggi molti ci invidiano.

Il sistema dello sfruttamento di personale a basso costo fa perdere in qualità l'intera ristorazione italiana. La F.I.C. fa un primo appello ai soci e li invita al rispetto della dignità della professione e a denunciare ogni tipo di scorrettezza in cui dovessero imbattersi. Un secondo appello, ancora più forte, lo rivolge alle istituzioni e agli organi preposti ai controlli, perché possano riportare il nostro mercato del lavoro sui binari giusti. L'impegno della F.I.C. è rivolto alla salvaguardia del posto di lavoro e soprattutto della buona cucina. Per questo la dirigenza del vostro ente farà le rimozioni che deve nelle sedi opportune. Non solo per tutelare i cuochi, ma anche i maître, i camerieri, i barman e tutto il personale del settore alberghiero e turistico.



La rivista "il Cuoco" è disponibile anche in versione digitale sfogliabile sul sito: www.fic.it



In copertina: un giovane cuoco legge il magazine ufficiale della Fic.

IL CUOCO n. 304
Rivista ufficiale della
Federazione Italiana Cuochi
Anno di fondazione 1960

Direzione - Redazione - Pubblicità
Sede nazionale Fic
Piazzale delle Crociate, 15 - 00162 Roma
Tel. 06.4402178 - 06.44202209
Fax 06.44246203
e-mail: fic@fic.it

Tribunale di Varese aut. n.148 dell'8-12-1960
Iscritto al ROC. N. 18609

Direttore Responsabile
EUGENIO MEDAGLIANI

Comitato di Redazione
SALVATORE BRUNO
GIOVANNI GUADAGNO
PIETRO ROBERTO MONTONE
STEFANO PEPE

Coordinamento redazionale
CHIARA MOJANA

Collaboratori:
Mario Becciolini, Stefano Bonetto,
Fabio Buccolini, Claudia Caci, Riccardo Carnevali,
Cesare Chessorti, Alessandro Circiello,
Luigi Cremona, Michele D'Agostino,
Raimondo Di Cristo, Alfonso Falanga,
Sara Farnetti, Mariano Giaconia, Francesco Gotti,
Francesco Lopopolo, Antonio Macri,
Eugenio Medagliani, Chiara Mojana,
Pietro Roberto Montone, Lorenzo Pace,
Sara Papa, Stefano Pepe, Massimo Ruzza,
Maria Lucia Sechi

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 PUBBLICITÀ, MARKETING E PROMOZIONE
CON LA FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI
RIVOLGERSI A: FIC PROMOTION SRL (Uninominale)
PIAZZALE DELLE CROCIATE 15, 00162 ROMA
TEL. 06.4402178/06.44202209



Associata all'USPI
Unione Stampa Periodica Italiana

In questo

Editoriale

- 3 DIFENDIAMO LA NOSTRA DIGNITÀ SUL LAVORO

Eventi e concorsi

- 6 CALENDARIO DELLE FIERE E COMPETIZIONI
8 GLOBAL CHEF E CONGRESSO WACS IN COREA
11 SAPORE 2012: EVENTI CON I CUOCHI DELLA F.I.C.
16 LADY CHEF: UN CONCORSO A TUTTA PASTA
20 INTERNAZIONALI D'ITALIA: RESOCONTO E VINCITORI
22 PAVIA: CONCORSO "ALLIEVO DELL'ANNO"
24 RISTOREXPO: I TROFEI ASSEGNATI AD ERBA (CO)
30 FINGER FOOD: IL CAMPIONATO NAZIONALE DI PADOVA

Saperi & Saperi

- 32 AMERIGO VESPUCCI: RICORDO DI UN CUOCO DI BORDO

Buono a sapersi

- 34 SICUREZZA SUL LAVORO: AZIENDE E FORMAZIONE

Cucina sostenibile

- 36 COME RIDURRE I RIFIUTI DI CUCINA

Il prodotto

- 38 LA PASTA FRESCA
42 LA PASTA RIPIENA

Professione cuoco

- 44 SFOGLINO: UNA SPECIALIZZAZIONE CHE VALE

Salute nel piatto

- 46 FARINE: CARATTERISTICHE E NUTRIZIONE

Cucina & Critica

- 48 COTTURE E INGREDIENTI DELLA CUCINA SALUTARE

Arte del pane

- 54 CHAPATI: IL CROCCANTE PANE INDIANO

Ricette in tv

- 56 SULLA TAVOLA DI SIGMUND FREUD

Ateneo della Cucina Italiana

- 58 LA CUCINA PRESENTATA NEL VETRO

In libreria

- 74 Novità dalle aziende

English text

- 82 Giochi di cucina

numero

MARZO/APRILE 2012



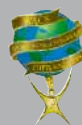
67 La Fic in Italia e nel mondo

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

Abruzzo
Agrigento
Arezzo
Avellino
Bari
Brianza
Calabria
Pescara
Pordenone
Torre del Greco
Toscana
Trapani
Varese



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: Fabbriatore 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: Ciriello 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 – Ciriello 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 – Fabbriatore Carmelo
Montemaggiore Giovanni Lorenzo – Gambuzza Salvatore – Privitera Domenico
Saba Elia – Veciani Cleto – Passaseo Antonio – Russo Nino – Stippe Andreello Bruno.
Con funzione consultiva: Bruno Salvatore

MEMBRI ONORARI (Senatori a vita)

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

COLLEGIO SINDACI REVISORI

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

COLLEGIO ARBITRALE

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

FIC PROMOTION srl (Uninominale)

Presidente: Stefano Marinucci
Amministratori: Paolo Caldana – Marianantonietta Miracolo – Fabio Tacchella

PARTECIPA ANCHE TU AI CONCORSI E ALLE INIZIATIVE DELLA F.I.C.



GENOVA - SOLIDUS 2012

Il 13 aprile al Grand Hotel Savoia di Genova sono stati assegnati i riconoscimenti "Il Professionista dell'Anno 2012", conferiti da Solidus, il forum permanente delle maggiori associazioni professionali del mondo alberghiero italiano, che rappresentano: direttori, governanti, barman, sommelier, maître, cuochi e portieri. Vale a dire circa 55.000 professionisti che fanno parte degli oltre due milioni di italiani che operano a vario titolo nel settore dell'accoglienza e dell'ospitalità in Italia. A Solidus ha aderito anche la Federazione Italiana Cuochi e il presidente Paolo Caldana ha indicato il nominativo del prof. Pietro Pupillo (nella foto) come "Professionista dell'Anno". Associato F.I.C. di Palermo con un lungo percorso di docenza nel settore della cucina e della pasticceria, Pupillo è componente del Culinary Team Palermo e si distingue per la ricerca che sta portando avanti da anni a tutela della salute nell'arte della pasticceria. La sua candidatura ha trovato ragion d'essere nella sua competenza professionale, umiltà e volontà di trasmettere alle nuove generazioni la più alta professionalità.

CONVENZIONE SPECIALE



La Fic ha stipulato una convenzione con "Gusto in Scena" (www.gustoin-scena.it), il congresso gastronomico che si svolgerà a Venezia dal 15 al

17 aprile 2012 presso la Scuola Grande di San Giovanni Evangelista. Per tre giorni una ventina di cuochi di fama internazionale presenteranno piatti inediti, sul tema del "Cucinare con e senza sale". Un'opportunità d'incontro, di scoperta e di aggiornamento professionale, offerta ai cuochi della F.I.C. al prezzo speciale di 170 euro anziché 270 euro per le tre giornate (biglietti giornalieri da 65 a 85 euro). Per usufruire dello sconto, occorre essere in regola con la quota associativa F.I.C. 2012 e presentarsi con la tessera e un documento d'identità.

CUCINA ARTISTICA ALLE OLIMPIADI 2012

I cuochi artisti si danno appuntamento a Erfurt, in Germania, dal 6 al 9 ottobre 2012. Infatti, all'interno del programma delle Olimpiadi culinarie IKA è stata inserita, per la prima volta, una competizione dal vivo sull'intaglio delle verdure. Iscrizioni presso l'associazione cuochi tedesca: Verband der Köche Deutschlands e.V, Steinlestr. 32, 60596 Francoforte.

Regolamento e modulo di iscrizione disponibili sul sito:

www.olympiade-der-koeche.de

IL CALENDARIO DI EVENTI, FIERE, COMPETIZIONI

aprile 2012

1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 |

Gusto in Scena
Venezia
www.gustoin-scena.it

Professionista dell'anno
Solidus, Genova
www.solidusweb.it

maggio 2012

1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 |

Global Chef Challenge e
Congresso Wacs, Corea
www.wacs2012.org

Cibus e Dolce Italia
Parma
www.cibus.it

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





L'ITALIA IN FINALE AL GLOBAL CHEF CHALLENGE

Si avvicina l'appuntamento con l'evento dell'anno per le associazioni dei cuochi a livello internazionale. "Questo prestigioso evento biennale rivolto ai professionisti della ristorazione di tutto il mondo invita a riflettere sul tema "Come nutrire il pianeta nel futuro" e sottolinea 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 famosi relatori e professionisti metteranno in evidenza i modi in cui i cuochi possono contribuire a rendere il mondo meglio vivibile", conclude Yum.

In programma ci sono anche competizioni di cucina, dimostrazioni e corsi, eventi culturali e musicali, che fanno del Congresso un grande festival. "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 della Wacs Gissur Gudmundsson (nella foto in alto a sinistra). 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 è l'inglese. Il programma dettagliato è sul sito www.wacs2012.org

Dall'1 al 5 maggio i cuochi di 93 Paesi s'incontrano a Daejeon, in Corea del Sud, per il congresso della Wacs e la finale della grande competizione mondiale.

ITALIANI IN GARA PER IL GLOBAL CHEF

Nella squadra italiana che gareggerà in Corea per il Global Chef, prestigiosa competizione tra cuochi di rilevanza mondiale, ci sono tre chef della F.I.C.: il Senior Angelo Giovanni Di Lena (Forlì) e il suo assistente Junior Giovanni Lorusso (Bari) e la giovane cosentina Francesca Narcisi (nella foto in alto con il team coach Ljubica Komlenic) che gareggerà nella categoria Junior. La selezione Europa del Sud, una delle sette aree continentali, si è svolta in gennaio a Ljubljana (Slo-

venia) e gli italiani hanno vinto contro ben 18 squadre.

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

COOKING CHEF

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



Cooking Chef Kenwood: l'evoluzione di un mito.

Cooking Chef è il sistema completo per la preparazione e la cottura dei cibi. Con lui tutto diventa facile: da oggi cuoce per te ogni ricetta trasformandola in pura gioia per il palato e mescola perfino i cibi in cottura, al posto tuo! Tutti i modelli della gamma hanno dotazioni straordinarie. E oltre alla dotazione, è possibile acquistare le attrezzature optional della serie Major di Kenwood Chef per tritare, sminuzzare, centrifugare, fare tanti tipi di pasta, grattugiare, frullare, affettare... Risotti, polenta, ragù, minestre, salse, secondi piatti di carne o pesce, creme e dolci, cotture a vapore: da dove vuoi cominciare?

Numero verde 800 202323

www.kenwoodclub.it

Attrezzature in dotazione KM 070



Frusta K



Gancio con spatola



Frusta a filo grosso



Gancio a mezzaluna



Gancio per impastare



Frullatore in acciaio inox



Cestello cottura a vapore



Food processor



KENWOOD
CREATE MORE

F.I.C. presenta il nuovo Marchio di Approvazione

La Federazione Italiana Cuochi (F.I.C.) è l'unico ente professionale di categoria giuridicamente riconosciuto e rappresenta la Wacs (Società Mondiale dei Cuochi) sul territorio nazionale.

Nell'intento di tutelare e legittimare la rispondenza qualitativa dei prodotti commerciali nei settori di propria competenza, la F.I.C. ha promosso l'istituzione del marchio "APPROVATO DALLA F.I.C."

Un riconoscimento importante e un logo che quest'anno si rinnova graficamente con i colori della bandiera nazionale, per valorizzare ulteriormente la professionalità del cuoco italiano e delle aziende che operano con qualità in Italia e all'estero.

Il marchio "APPROVATO DALLA F.I.C." è riservato ai produttori di derrate alimentari, attrezzature e utensili di qualità per la ristorazione ed è concesso alle aziende che ne



fanno richiesta e sottopongono un prodotto o una linea di prodotti all'analisi e controllo da parte di un'apposita Commissione. La concessione impegna formalmente l'azienda a produrre nel pieno rispetto delle norme stabilite nel momento del rilascio del marchio.

Le aziende che ottengono il marchio di qualità "APPROVATO DALLA F.I.C." possono riprodurlo sulle confezioni dei loro prodotti e farne uso in qualsiasi tipo di comunicazione o iniziativa pubblicitaria, tese alla promozione del prodotto.

Numerose sono già le aziende che grazie al marchio "APPROVATO DALLA F.I.C." hanno raggiunto un buon posizionamento nel settore della ristorazione e un accredito speciale nella Gdo (grande distribuzione organizzata) e nel retail.

F.I.C. PRESENTS ITS NEW TRADE-MARK OF APPROVAL

The Federazione Italiana Cuochi (F.I.C.) (Italian Chefs' Federation) is the only legally recognised professional body in the category and represents the Wacs (World Association of Chefs Societies) in Italy.

With the intention of protecting and legitimating the qualitative compliance of commercial products in the sectors for which it is responsible, F.I.C. has promoted the institution of the "APPROVED BY F.I.C." trade-mark. An important recognition and a logo which this year has new graphics with the colours of the national flag, to further valorise the professionalism of the Italian chef and the companies which operate with quality in Italy and abroad.

The "APPROVED BY F.I.C." trade-mark is reserved for pro-

ducers of quality food commodities, equipment and tools for the restaurant trade and is granted to companies which ask for it and who submit a product or a line of products to the analysis and control of a special Commission. The granting of this trade-mark formally commits the company to producing in full respect of the standards established at the time the trade-mark is issued.

The companies which obtain the "APPROVED BY F.I.C." quality trade-mark can reproduce it on the packs of their products and use it in any type of communication or advertising venture, aimed at promoting the product.

Numerous companies have already achieved a good position in the restaurant sector and a special credit in the area of large-scale organised distribution thanks to the "APPROVED BY F.I.C." trade-mark.

Le aziende che vantano il Marchio di Approvazione della Fic



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



SAPORE 2012: CUOCHI F.I.C. SUL PALCOSCENICO

a cura di **Pietro Roberto Montone**

La Federazione Italiana Cuochi con i suoi chef di punta ha raccolto un successo di pubblico e critica a "Sapore 2012", il salone internazionale dedicato ai gusti, riti e tendenze della ristorazione extradomestica svoltosi a Rimini dal 25 al 28 febbraio.

Tantissimi visitatori si sono fermati per assistere alle lezioni dimostrative organizzate presso il lo stand della F.I.C. Fitto il programma di incontri tenuti dalla dirigenza nell'occasione. Centinaia di persone hanno discusso del futuro della categoria, della vita e delle attività della Federcuochi con il presidente **Paolo Caldana**, il segretario **Salvatore Bruno**, nonché con gli altri dirigenti presenti in gran numero per l'occasione.

Ecco un breve sunto su quanto accaduto durante le varie giornate di Sapore 2012, dedicato a tutti i cuochi che non hanno potuto essere presenti. Ad aprire la manifestazione nello stand F.I.C. è stato il coordinatore del compartimento Giovani, **Alessandro Circiello**, noto chef della RAI, con le sue "lezioni dimostrative" incentrate sulle ricette tratte dal suo ultimo libro "La

Incontri e lezioni di cucina hanno animato lo stand della F.I.C. alla Fiera di Rimini. Grande il successo di pubblico e operatori

salute vien mangiando" (leggi a pag. 48). Alla stessa è seguita una lezione in esclusiva per la folta delegazione dei giornalisti Arga. Alla stampa e al pubblico sono stati presentati i prodotti agro alimentari della CCIAA di **Avellino**. Lo chef di Geo&Geo di Rai Tre, **Pietro Roberto Montone**, ha guidato giornalisti nella degustazione dei venti prodotti che la Camera di Commercio di Avellino aveva in

esposizione presso gli stand allestiti in fiera. Un bagno di sapori ed odori della terra Irpina sapientemente preparato dalle amorevoli mani delle Lady Chef presenti.

Il responsabile dell'Ateneo della Cucina Italiana FIC, **Michele D'Agostino**, anche lui volto noto della trasmissione Geo&Geo di Rai Tre, ha trattato le nuove tecniche de "La cucina in vetro" (leggi a pag. 58). Le "Lady chef" guidate da **Gabriella Bugarì** e **Maria Antonietta Miracolo** hanno, tra l'altro, anche coordinato il concorso di cucina calda ideato dal Pastificio Rummo di Benevento (leggi a pag. 16). Una sfida ai fornelli tra otto lady chef che hanno interpretato una grande pasta italiana. Ad aggiudicarsi il primo posto ed il "Fusillotto d'Oro Rummo",

LE AZIENDE PARTNER



KAIMANO

FISKARS



LAINOX



PREGIS





Nelle foto: 1. Il segretario Fic Salvatore Bruno con Antonio Maio del Pastificio Rummo e le tre vincitrici del concorso "Una grande pasta per una grande donna". 2. Il maestro di cucina Michele d'Agostino durante la dimostrazione della cucina presentata nel vetro. 3. Lo chef Alessandro Circiello durante la lezione sulla cucina salutare. 4. Le Lady Chef Donatella Pronti e Gabriella Bugari. 5. La chef Rosaria Fiorentino durante la gara di cucina in collaborazione con Rummo.

è stata la siciliana **Rosaria Fiorentino**, proprietaria della sala ricevimenti Moon Flower a Monforte Marina in provincia di Messina. Professionale e concreta, anche la Lady Alessandra Baruzzi, che ha coordinato le cucine durante il concorso e per gli assaggi offerti a 400 ospiti stranieri e giornalisti. Sempre le attive donne della Federazione Italiana Cuochi hanno poi tenuto una dimostrazione sul tema *"Suggerimenti, proposte e trucchi per stimolare i bambini a una sana alimentazione"*, con le ricette di **Ivanna Barbieri**.



Bagno di folla anche per la Nazionale Italiana Cuochi F.I.C., reduce dalla sonora vittoria del titolo continentale alla selezione ufficiale WACS per il "Global Chef", tenutasi a Ljubljana (SLO). Il team degli chef italiani, guidato dal General Manager **Fabio Tacchella**, ha tenuto una lezione su *"Tecnologie in cucina - Un piatto da competizione"*.

A chiudere l'intero evento è stato l'Ordine dei Maestri di Cucina F.I.C. con il maestro **Johnny Tucci** che ha sorpreso tutti gli ospiti con la lezione dimostrativa *"Cucinare con l'acqua"*.

Da sottolineare inoltre che, nello stand della Federazione Italiana Cuochi, in tutte le giornate di Sapore 2012, sono state ospitate **le delegazioni straniere presenti in fiera. Russia, Malesia, Singapore, Cina, Gran Bretagna** sono solo alcune delle nazioni che hanno potuto fare una originale degustazione dei prodotti italiani sapientemente preparati, per l'occasione, dai tanti collaboratori che la F.I.C. ha coinvolto a Rimini.



A tutti gli chef presenti è andato il ringraziamento del presidente **Paolo Caldana**: *"Un successo che premia la cucina italiana e chi la interpreta ai massimi livelli. I nostri chef, come sempre, hanno saputo dare sfoggio di grande professionalità e preparazione deliziando ed informando chiunque ha fatto tappa nel nostro stand"*.

Ad affiancare la F.I.C. durante tutta la manifestazione fieristica, le aziende: Afa Arredamenti, Biscaldi, Studio Simonetti, Lainox-Gifar, Schonhuber Franchi, Fiskars con i marchi Montana e Kaimano, Rummo, Vito Filtration System, Well, Nuova Pregis, Cirio e Camera di Commercio di Avellino, a cui è andato il ringraziamento dei vertici della Federcuochi.

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



Nelle foto: 6. Rosaria Fiorentino riceve il primo premio al concorso delle Lady Chef in collaborazione con il Pastificio Rummo. 7. La chef Ivanna Barbieri durante la lezione sulla sana alimentazione per i bambini. 8. Il Maestro di Cucina Johnny Tucci durante la dimostrazione "Cucinare con l'acqua". 9. La consegna della targa Fic a Rodolfo Valenti responsabile di Afa Arredamenti che ha collaborato all'allestimento dello stand in fiera. 10 e 11 Fausto Garattini product manager di Fiskars con le Lady Chef e con il rettore dell'Ordine dei Maestri di Cucina Fic Giorgio Nardelli.



>>> EVENTI & FIERE



Nelle foto: 12. Piatti in gara al concorso "Una pasta per una grande donna" a Sapore 2012. 13. Bruno Gambacorta presenta il suo libro *Eat Parade* (Vallardi, 15,90 euro) allo stand della Federcuochi. 14. Bertilla Prevedel, fondatrice del sodalizio delle Lady Chef della Fic con il libro fresco di stampa *Coriandoli di gioia. Biscotti, biscottini e affini* (Orto della cultura, 15 euro). 15. Le Lady Chef allo stand del Pastificio Rummo di Benevento.



Assaggi golosi con la Camera di Commercio di Avellino

La provincia di Avellino è leader del Mezzogiorno per quanto riguarda il numero di produttori di qualità in ambito gastronomico. L'anticipazione è del nuovo "Atlante geografico dell'Italia enogastronomica di qualità" promosso dalle Città del Vino e realizzato dal Censis Servizi nel rapporto annuale n. 10 "Osservatorio sul Turismo del Vino in Italia", che sarà presentato a breve. Le berrette bianche della Federazione Italiana Cuochi, e i giornalisti enogastronomici dell'Arga, hanno potuto constatarlo, ancora una volta, in occasione di Sapore 2012. Alla Fiera di Rimini, infatti, nello stand della F.I.C. sono stati presentati i prodotti agro alimentari della **CCIAA di Avellino**. Una collaborazione che è stata salutata con soddisfazione dal numeroso pubblico presente e da diverse delegazioni straniere di operatori del settore che hanno avuto il privilegio di assaggiare alcuni piatti preparati con i prodotti di questa terra stupenda. A fare gli onori di casa, in tutti i sensi essendo un irpino, lo chef di Geo&Geo, **Pietro Roberto Montone**. Il responsabile del dipartimento Comunicazione e Pubbliche Relazioni F.I.C., unitamente al dottor **Antonello Murru** (nella foto con il segretario della F.I.C., Salvatore Bruno) responsabile area promozione e

agricoltura della Camera di Commercio di Avellino, ha guidato i giornalisti nella degustazione degli oltre 20 prodotti in esposizione presso gli stand allestiti in fiera. Olio, formaggio, pasta, castagne, mieli, dolci hanno fatto da cornice all'incontro. In fiera erano presenti le aziende: 3M, Antica Hirpinia, Antichi salumi Grasso, Antico Castello, Antico Torronificio f.lli Nardone, Apicoltura Artemide, Malerba Castagne, Biscotti San Gerardo di Chiaravalle Massimo, Caseificio D&D, De Marco agroalimentare, Dolciaria Maietta, Dolciterre - Torroni artigianali, I Capitani, Il Forno da Andrea, Luciano, Pastificio artigianale del Sole Costantino, Pastificio La Montanara, Salumificio Tornillo, Saponi II, Verdi Fattorie e Vestuto Castagne.



Sfoglia il più grande catalogo di pasta fresca italiana.

(Studiata per la ristorazione e sapientemente surgelata.)



CIBUS PARMA
7 - 10 MAGGIO
STAND G002
PAD. 3

Laboratorio Tortellini è un marchio



L'Italiana preferita dallo chef.

UNA GRANDE PASTA PER UNA GRANDE DONNA

Il 26 febbraio alla fiera "Sapore" di Rimini si è svolta la prima edizione del concorso di cucina calda "Una grande Pasta per una grande Donna", ideato dal pastificio beneventano Rummo in collaborazione con la F.I.C.

Un evento tutto al femminile, che dopo una prima selezione, ha portato le otto Lady Chef finaliste a sfidarsi dal vivo, preparando un primo piatto a base di pasta Rummo Lenta Lavorazione® e dedicandolo ad una grande donna del presente o del passato.

Come primo premio, il Fusillotto d'Oro Rummo, che è

*Grande successo
per il concorso
organizzato dal
pastificio Rummo
in collaborazione con
le Lady Chef F.I.C.*

stato vinto dalla Lady Chef siciliana Rosaria Fiorentino, proprietaria della sala ricevimenti Moon Flower a Monforte Marina, in provincia di Messina. Il formato da lei scelto per la sua ricetta è stato proprio il "Fusillotto", ossia un fusillo più grande e più corto, dall'ampia superficie elicoidale che consente da un lato una cottura perfetta e dall'altro di raccogliere bene il condimento. Il Fusil-

lotto d'Argento è andato ad Alessandra Baruzzi, che ha dedicato la ricetta alla cantante Laura Pausini. Un "piatto povero, ma ricco" è invece quello della terza classificata, Daniela Moscarelli, che si è aggiudicata il Fusillotto di Bronzo



LE LADY CHEF VINCITRICI E I LORO PIATTI

1° Rosaria Fiorentino da Monforte San Giorgio (ME) con *Fusillotti Rummo Lenta Lavorazione® con carciofi e palamita al finocchietto selvatico su purea di zucca gialla profumata al cedro*, dedicata alla pedagoga Maria Montessori.

2° Alessandra Baruzzi da Gatteo (FC) con *Mezzi Paccheri Rummo Lenta Lavorazione® ripieni di ricotta, mortadella e pistacchio in crosta croccante su letto di salsa al pomodoro e crema di formaggio di fossa*, dedicata alla cantante Laura Pausini.

3° Daniela Moscarelli da Potenza (PZ) con *Gnocchetti Sardi Rummo Lenta Lavorazione® con patate e baccalà*, dedicata alla religiosa missionaria Madre Teresa di Calcutta.

Nelle foto: la Lady Chef Rosaria Fiorentino durante la finale.
Nell'altra pagina, le tre vincitrici:
Alessandra Baruzzi (seconda classificata), Rosaria Fiorentino (prima classificata) e Daniela Moscarelli (terza classificata).

con una ricetta a base di ingredienti poveri - patate e baccalà - creata in funzione della donna alla quale l'ha dedicato, Madre Teresa di Calcutta.

Oltre al gioiello, le tre vincitrici hanno ricevuto una fornitura di 48 kg di pasta Rummo Lenta Lavorazione® per continuare a gustare tutte le qualità di una pasta d'eccellenza, approvata dalla Federazione Italiana Cuochi.

Antonio Rummo, direttore marketing dell'azienda, visto l'apprezzamento da parte di tutti, ha confermato l'impegno a voler ripetere il concorso nel 2013 e ha dichiarato: "Siamo soddisfatti dell'ottima riuscita dell'iniziativa e ammiro la passione che tutte le partecipanti hanno profuso nella realizzazione della loro ricetta. Per questo faccio i miei complimenti a tutte le Lady Chef della F.I.C".



LA RICETTA DI ROSARIA FIORENTINO

Fusillotti con carciofi e palamita al finocchietto selvatico su purea di zucca gialla profumata al cedro

Ingredienti per 6 persone

300 g di Fusillotti Rummo Lenta Lavorazione®, 300 g di filetto di palamita a cubetti, 3 carciofi, 1 spicchio d'aglio, 30 ml di vino bianco, 1 mazzetto di finocchietto selvatico tritato, 20 g di pinoli, 600 g di zucca gialla a dadini, 3 g di scalogno tritato, 150 g di olio extravergine d'oliva, 30 g di pane raffermo a dadini e dorato in olio evo, 1 cedro, sale e pepe q.b.

Preparazione. Per la purea di zucca: condire la zucca con lo scalogno, il sale e l'olio, inserirla in un foglio di Carta Fata, legare e cuocere in forno a 140°C con 30% di umidità per 15 minuti; a cottura ultimata, frullare. Pulire i carciofi, tagliarli a fettine sottili e stufarli in una padella con l'olio e l'aglio, salare, pepare. In una padella fare rosolare l'olio con metà dello spicchio d'aglio, aggiungere il filetto di palamita, bagnarli con il vino bianco, salare, pepare e profumare con il finocchietto selvatico; a cottura ultimata, aggiungere all'intingolo i carciofi. In un padellino tostare i pinoli. Cuocere i Fusillotti in abbondante acqua bollente salata, scolarli e versarli nel condimento preparato, mantecare bene a fuoco sostenuto, aggiungere i pinoli tostati e il finocchietto selvatico.

Presentazione. Versare la purea di zucca nei piatti, gratugarvi sopra la scorza del cedro; disporre al centro la pasta e completare con i dadini di pane dorato.



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



ACQUISTA ONLINE E SCOPRI IL NUOVO OUTLET SU WWW.CARINE.IT
UTILIZZA LA CARTA DI CREDITO E RISPARMIA SUBITO € 5,00

— 10CGI06 — € 35,09
GIACCA ALEX
BIANCO GRIGIO



carine



INTERNAZIONALI D'ITALIA E GRAND JUNIOR COOKING CONTEST: I VINCITORI

Grande successo per l'edizione 2012 degli "Internazionali d'Italia", che si sono svolti dal 4 all'8 marzo a Carrara Fiere nell'ambito di Tirreno C.T., evento fieristico dedicato al settore della ristorazione e dell'ospitalità di qualità. Un successo suggellato dai numeri e dalle aspettative che di anno in anno si fanno sempre più grandi. Alla fine è sempre l'alta cucina italiana a vincere in una manifestazione che rappresenta ogni anno il punto di incontro e di confronto per gli operatori del settore.

Questa XII edizione degli Internazionali ha visto la partecipazione di ben 14 squadre al concorso di cucina calda mediterranea; 5 al concorso di cucina fredda da esposizione; oltre 300 cuochi da tutta Italia al concorso individuale di cucina calda e 80 al concorso individuale di cucina fredda da esposizione. La categoria della cucina artistica ha visto la partecipazione di 115 cuochi e, infine, il concorso di pasticceria artistica ha chiamato a raccolta 85 pasticceri da tutta Italia. Ecco una sintesi dei risultati, mentre **le classifiche complete sono pubblicate sul sito www.internazionaliditalia.eu**

Il **Campania Team** è la compagine di cuochi italiani che ha vinto questa edizione. Il team campano della F.I.C. si è imposto nella finalissima a squadre conquistando il titolo assoluto davanti a chef provenienti da tutta l'Italia.

*L'edizione 2012
di Tirreno CT si
è chiusa l'8 marzo
con oltre 50 mila
presenze e
partecipazione
dei cuochi alle
competizioni della F.I.C.*

Sempre nella sezione a squadre è il **Culinary Team di Palermo** il miglior gruppo nella "cucina Artistica", mentre è la squadra di **Bisceglie** a interpretare meglio la "cucina Mediterranea".

Nella sezione dei campionati individuali, il bresciano **Cristian Spagnoli** è stato il miglior interprete della "cucina Mediterranea", mentre per quella "Artistica" il padovano **Girolamo Brescia**.

Il miglior pasticcere d'Italia lavora a Firenze e si chiama **Mario Ragona**, mentre **Fabrizio Clemente** ha vinto il titolo nella sezione "cucina Fredda".

Successo anche per i giovani cuochi under 23: il campione nazionale di "cucina Mediterranea" è il trentino **Lo-**

Il commis dell'anno

*Erano provenienti da quasi tutte le province della Toscana i partecipanti al XVI concorso regionale "Commis dell'anno", organizzato dalla F.I.C. Vincitore, con ben 92 punti, è risultato **Alessandro Nassi** di Fucecchio (FI). Secondo, **Joseph Donadio** di Pisa. Terzo, **Luca Giampietri** di Comano (MS). I giovani partecipanti dovevano preparare sul posto un piatto per sei persone, rispettando alcuni parametri fondamentali quali stagionalità, filiera corta, corrette procedure di preparazione.*

Nelle foto: le premiazioni del Campania Team (1), del Culinary Team Palermo (2), dello chef Cristian Spagnoli (3), del pasticcere Mario Ragona (4), del giovane cuoco Lorenzo De Nadai (5). In basso, il tavolo del Campania Team



renzo De Nadai, mentre nella sezione "Artistica" vince il giovane palermitano **Antonio Bondi**. Il terzo Grand Junior Cooking Contest per cuochi under 25 è stato vinto da **Luca Abbruzzino** e **Matteo Morello**.

Novità di quest'anno è stata anche la prima edizione del Concorso "Sapienze e sapori della cucina regionale", nel quale l'Emilia-Romagna si è aggiudicata il primo posto nella graduatoria, con un menu realizzato dall'**Equipe Ufficiale Cuochi Emilia-Romagna** composta da Fabrizio Capannini, Cosimo Chiarelli e Giancarlo Gereschi, supportati da Debora Fantini. Al secondo posto il Team dell'Associazione Cuochi di Sicilia e ancora la Sicilia sul terzo gradino del podio con l'Extreme Sikelia.

In tutto sono stati oltre 400 i cuochi che hanno partecipato ai campionati promossi dalla Federazione Italiana Cuochi a Tirreno C.T. per la XII edizione degli "Internazionali d'Italia" di alta cucina e contemporaneamente al decimo Campionato Nazionale e alla terza edizione del "Grand Junior Cooking Contest" per gli chef emergenti. In quat-





Nelle foto: i tavoli dell'Equipe Cuochi Emilia Romagna (foto 2) e del Culinary Team Palermo (foto 1).

tro giorni sono stati preparati oltre 500 piatti tra antipasti, piatti unici e dessert, giudicati da una giuria composta da oltre 30 cuochi giudici appartenenti alla Fic. Oltre agli chef in gara tanti anche i cuochi presenti sia come giurati che come ospiti speciali.



ALLIEVI IN GARA A PAVIA

L'Associazione Cuochi Pavia (F.I.C.) organizza lunedì 14 maggio la quinta edizione del Premio Allievo dell'Anno, il primo Concorso di Cucina Calda e Pasticceria a carattere regionale e il quinto Concorso di Pasticceria intitolato a Flavio Manzali. Lo scopo della manifestazione è quello di valorizzare e stimolare la creatività degli alunni degli Istituti Alberghieri e delle Scuole Professionali di indirizzo alberghiero, favorendo l'incontro tra alunni di classi diverse al fine di scambiare conoscenze, esperienze e metodi di lavoro. Il concorso è riservato agli allievi che frequentano il III e IV anno del corso di Cucina e Sala Bar, degli Istituti Al-

berghieri Statali e ai Centri di Formazione Professionali. I concorrenti dovranno inviare il modulo d'iscrizione e le ricette dattiloscritte in ogni loro parte, entro e non oltre il 30 aprile via e-mail in formato word alla segreteria associazione.cuochipavia@gmail.com, oppure cartaceo ad Associazione Cuochi Pavia, Via F. Sforza n. 5, 27029 Vigevano (PV). Modulo d'iscrizione e Regolamento, possono essere consultati sul sito: www.associazionecuochipavia.it La partecipazione è gratuita e non comporta vincolo o impegno di qualsiasi natura al di fuori delle condizioni previste dal presente Regolamento.

Mario Becciolini e Massimo Ruzza



Alluminio: per una cucina più ecosostenibile.

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



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



FASA

Pentole Professionali

Made in Italy

www.fasapentole.com

LA KERMESSE DELLA GRANDE CUCINA

a cura di **Cesare Chessorti**
presidente Associazione Cuochi Como

Numerosa partecipazione e intenso entusiasmo hanno accompagnato l'undicesima edizione della rassegna gastronomica "Arte in Cucina" Arturo Della Torre e Botton D'Or, svoltasi dal 19 al 22 febbraio ad Erba (CO) nell'ambito della fiera RistorExpo. Organizzato e promosso dall'Associazione Cuochi di Como in collaborazione con l'Associazione Cuochi Monza e Brianza, il concorso è destinato ai professionisti e agli allievi delle scuole alberghiere e mira a creare momenti di confronto e di crescita per i cuochi e per i futuri operatori nella ristorazione.

Il concorso si connota sempre più in senso nazionale per i professionisti e regionale per gli allievi. Questi ultimi hanno partecipato in oltre 150, provenienti da dodici scuole e istituti professionali delle province di Como, Sondrio, Varese,

*Cuochi professionisti
e allievi hanno
partecipato alle
competizioni
organizzate a
Ristorexpo di Erba (CO)*

Lecco, Monza Brianza, Pavia e Milano.

La giuria era presieduta da Giovanni Beltramini e formata da Virgilio Domenico (presidente Associazione Cuochi Milano), Davide Maero (giudice Wacs), Roberto Molteni, Adriano Orsenigo, Luigi Gandola, Paolo Verga e Ezio Ferraris (pasticceri), Giorgio Lecchi, Valerio Angelino Giuseppino Farè, Cesare Chessorti, Giovanni Guadagno, Leopoldo Per-

tusini e Roberto Molteni.

I VINCITORI DEI TROFEI 2012

Il trofeo *Arturo Della Torre* "Campione Lombardo 2012 Arte in Cucina" è stato assegnato a **Renato Cattapan** con la figura in margarina "San Giorgio e il drago".

Il trofeo *Botton D'or* "Commis anno 2012 Ristorexpo" è stato assegnato a **Davide Grazioli** del P.D.F. di Sondrio che ha presentato: "Nel dolce melograno. Millefoglie di Parmigiano in armonia di cuscus vegetale, verdure baby e germogli":
Il trofeo *Forgrim* "Le quattro mani d'oro allievi Lombardia 2012" è stato assegnato a **Simone Croci** e **Andrea Pruneri** che ha presentato: "Zuppetta d'arancia, crudità di finocchi, gambero rosso e grissino al limone e finocchio selvatico; Ravioli all'orata lime e ginepro, crema di piselli, fave e zucca primaverile; Filetto di lavarello cotto sul sale al sedano con verdure e bisque di gambero di fiume.

Il trofeo intitolato ad **Angelo Bosetti** "Golden team Allievi Lombardia 2012" è stato conferito al **Team Apaf Garsargo "Luca"**.





La grande cucina sceglie l'alluminio.



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

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

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

ALLUMINIO
in Cucina
CENTROAL
Produttori Pentole Professionali
MARCHE ASSOCIATIVE DI GARANZIA
A TUTELA DEL CONSUMATORE

FANNO PARTE DEL CONSORZIO





CUOCO DELL'ANNO: I VINCITORI DI ERBA (CO)

a cura di **Riccardo Carnevali**
segretario Unione Cuochi Lombardia

Presso la fiera di Erba, in occasione di Ristorexpo, si è svolta l'ottava edizione del concorso "Cuoco dell'Anno". Professionisti da tutta Italia e anche dall'estero si sono confrontati in una competizione calda singola, sul tema del "Piatto unico a base di carne".

In giuria, il giudice Wacs Roberto Beltrami (presidente di giuria), il vice presidente Ass. Cuochi Como Sergio Mauri e lo chef pavese Walter Dalla Pozza; commissari di giuria il presidente Ass. Cuochi Lecco Ferruccio Ca-

*sul tema del
"piatto unico a base
di carne" si sono
sfidati chef
professionisti italiani
e stranieri*

stelli, il presidente Unione Cuochi Lombardia Carlo Cranchi e il presidente vicario Cinzia Fumagalli.

Hanno partecipato oltre 50 chef e l'alta affluenza di visitatori in fiera ha offerto alla Federazione Italiana Cuochi una grande "vetrina" attraverso la quale fare conoscere sempre di più la nostra grande associazione di cuochi.

"Considerato l'attuale e generale crisi economica - spiega Carlo Cranchi - vedere tanti cuochi impegnarsi personalmente ed anche economicamente e

I PREMIATI ALL'EDIZIONE 2012

1° classificato Ben Weber (Ass. Cuochi Como - concorrente del Lussemburgo), vince il titolo di "Cuoco dell'Anno 2012", il Tegamino d'oro di Pentole Agnelli, la medaglia in cristallo, 700 euro offerti da LarioFiere. Il piatto presentato: "Manzo ai tre servizi".

2° classificato Cristian Spagnoli (Ass. Cuochi Brescia), vince la Padella di rame Pentole Agnelli, e 700 euro offerti da LarioFiere, con il piatto: "Carrè di coniglio Orloff".

3° classificati pari merito Domenico De Gioia (Ass. Cuochi Bari) con il piatto "Agnello lasciato in salamoia" e **Renata Laria** (Ass. Cuochi Pavia) con il piatto "Petto d'oca con pera, verdure e cupola di polenta". Vincono la padella di rame Pentole Agnelli e a De Gioia anche 700 euro offerti da LarioFiere.

I PREMI SPECIALI ASSEGNATI DALLA GIURIA

Cristian Spagnoli - Menzione speciale della giuria per rispetto Haccp e organizzazione di lavoro (Coppa Enzo D'Ellea).

Antonio Lucatelli - Menzione speciale della giuria per la miglior dispensa sul tema del concorso (Coppa Aldo Sacchi).

Mario Nasazzi - Menzione speciale della giuria per la tradizione nel rispetto del tema del concorso (Coppa Gian Paolo Cangini).

Alfredo Barone - Menzione speciale della giuria per la ricerca, l'innovazione sul tema del concorso (Coppa Fiorenzo Baroni).

Davide Martinenghi - Menzione speciale della giuria per il concorrente che ha presentato il piatto con miglior qualità/prezzo (1,59 € - med. Bronzo).

Sebastiano Pezzoli - Menzione speciale della giuria per il concorrente più giovane (confezione regalo Pentole Agnelli).

Nella foto: la premiazione dei primi quattro chef classificati al concorso "Cuoco dell'Anno" di Erba (CO).

lavorativamente, per sopportare la trasferta nei giorni di gara, fa veramente piacere!". "Gli chef intervenuti - prosegue Cinzia Fumagalli - hanno lavorato con la massima serietà. Manifestazioni come queste tirano fuori il meglio dai nostri professionisti". E ancora, "Quella fra Ristorexpo e la Federazione Italiana Cuochi - sostiene Giovanni Ciceri, presidente di Lariofiere - è una collaborazione importante, che garantisce ogni anno la partecipazione di numerosi operatori provenienti da tutt'Italia alla manifestazione e la nostra collaborazione sarà duratura nel tempo per le prossime edizioni. Le gare Fic sono un valore aggiunto per la nostra manifestazione".

Ogni giorno il primo classificato si è aggiudicato la somma di 700 euro e i premiati assoluti hanno avuto vinto anche Pentole Agnelli, tra cui il prezioso tegamino d'oro. Presenti alle premiazioni nei giorni di gara anche il leggendario chef Sergio Mei e lo chef stellato di CombalZero Davide Scabin.

Per maggiori informazioni e per la classifica completa, visitare il sito www.cuochilombardiacfic.it



LA RICETTA DI BEN WEBER
Lussemburgo - 1° assoluto con 97,40 punti

Trilogia di manzo

Ingredienti per 4 persone

480 g filetto di manzo, 80 g ostriche, 40 g foie gras, 60 g crema epaisse, 20 g wakame', 160 g patate, 100 g champignons, 120 g fagiolini, 120 g semolino, 80 ml latte, 20 g burro, 40 g pane, 20 g shiso, 20 ml olio e.v.o., 20 ml succo di limone, 20 g cipollotto, 80 g pomodori ciliegini, 80 g scalogno, 120 ml fondo bruno.

Preparazione. *Per la tartare:* sgrassare la carne e tritarla finemente a coltello. Aprire le ostriche e conservare la loro acqua. Tritare le ostriche. Mischiare la tartare, ostriche, succo di limone, olio d'oliva, cipollotto, sale e pepe. *Per il tataki:* tagliare il filetto in rettangoli. Marinare con oyster sauce, aglio, pepe macinato e peperoncino. Sbianchire i fagiolini. Saltare i fagiolini e gli champignons con olio aromatizzato con aglio intero e timo. Asciugare la carne. Passarla a fuoco vivo e passarla in forno a 80°C a 45° al cuore. Tagliare il trancio di filetto in fette sottili e disporle sulle verdure. Accompagnare il filetto con fondo bruno ridotto con salsa di soia. *Per le crocchette:* tritare i ritagli del filetto. Tagliare il foie gras in cubetti e marinarlo nel Porto. Formare delle praline e panarle con il pane. Friggere. Servire su uno zoccolo di gnocco alla romana. Guarnire con ciliegini confit all'olio d'oliva. Accompagnare con un filo di fondo bruno ridotto con Porto.

>>> CONCORSI

LA RICETTA DI CRISTIAN SPAGNOLI
Ass. Cuochi Brescia - 2° con 96 punti.

Carrè di coniglio alla Orloff

Ingredienti per 4 persone

4 lombi di coniglio (230 g cad.), q.b. sale, 15 g olio e.v.o., 5 g tartufo bianchetto, 4 reni e fegati di coniglio, q.b. timo, 35 g patè foie gras d'anatra, 4 punte d'asparagi baby, 80 g riso Arborio, 8 carote baby, 4 finocchi baby, 1 dl Marsala, 6 g porcini secchi, q.b. germogli di barbabietola, q.b. fondo di coniglio, 300 g brodo ristretto chiarificato di manzo, 125 g farina 00, 200 g melanzana, 25 g fior di farina gialla, 1 rosso d'uovo, 80 g burro, 55 g Parmigiano, 120 g quinoa, 0,3 g zafferano in pistilli.

Preparazione. Preparare la sbrisolosa sabbiando le farine, 25 g di Parmigiano, il rosso d'uovo e 50 g di burro. Lasciar riposare e cuocere a 180°C. Disossare i lombi, cuocere in padella i filetti, regolare di sale, sfumare con il Marsala e unire il fondo di coniglio. Tostare le ossa in forno e tenerle da parte. Preparare una salsa facendo addensare il latte salato e condire con il patè de foie gras. Scaloppare i filetti e alternare la carne con la salsa e lamelle di tartufo. Ricomporre sul carrè precedentemente cotto e cospargere di risotto ai porcini (cotto in precedenza) ridotto in crema con un frullatore e gratinare per 12 minuti. Far saltare i reni e i fegatelli molto velocemente profumando con il Marsala e ridurre in purea sostenuta. Tagliare le melanzane

in rettangoli, scottare in antiaderente con olio e timo, e bagnare via via con poco

brodo in modo che assorbendo il liquido, arrivi a cottura senza sfaldarsi.

Lavare la quinoa e cuocerla come un normale risotto profumandola con lo zafferano e formare delle quenelles. Mondare le verdure baby scottarle in acqua bollente e saltarle in padella con burro e acqua di cottura. Far addensare la salsa di accompagnamento.



Nella foto: lo chef Sergio Mei, Renata Laria e Carlo Cranchi.



IL PIATTO DI DOMENICO DE GIOIA
Ass. Cuochi Bari - 3° con 94,80 punti

*Agnello lasciato
in salamoia*



IL PIATTO DI RENATA LARIA
Ass. Cuochi Pavia - 3° con 94,80 punti

*Petto d'oca
all'arancia
con pera
e cupola
di polenta*



“ voglio una padella per tutte le cotture, veloce, affidabile e sicura ”

Il meglio della ricerca sui rivestimenti antiaderenti, per un utilizzo universale e volto alla massima sicurezza dei risultati.



“ voglio una padella per un miglior controllo delle varie fasi di cottura ”

Il primo e unico rivestimento professionale chiaro rinforzato con particelle ceramiche. Ideale per il controllo della trasparenza, della limpidezza, della doratura e del punto di cottura di burro, salse, sughi, fondi e creme.



Ballarini innova la ristorazione con i rivestimenti antiaderenti KERASTONE, i rivestimenti professionali di ultima generazione e specifici per diverse esigenze

www.ballariniprofessionale.it

Ballarini Paolo & Figli S.p.a. _ Via Risorgimento, 3
46017 Rivarolo Mantovano MN _ tel. 0376 9901



MADE IN ITALY

15 linee di prodotti, oltre 800 articoli,
150 forme, 4 tipologie di materiale, 5 tipologie
di rivestimenti antiaderenti KERASTONE



FINGER FOOD: IL CAMPIONATO NAZIONALE

a cura di **Stefano Pepe**

Nell'ambito della fiera "Tecno&Food" di Padova, dal 5 al 7 febbraio si è svolta la terza edizione del Campionato Nazionale di Finger Food, organizzato da Consorzio Zafferano in collaborazione con Sirman, PadovaFiere e con il patrocinio della Federazione Italiana Cuochi e volto a promuovere la figura dei cuochi quali autori nella preparazione di un aperitivo strutturato, nutrizionalmente equilibrato e accattivante come gusto e come presentazione, in un contesto di cucina in sintonia con le nuove tendenze di mercato. Sul tema de "La carne bianca" si sono confrontati oltre cento cuochi, junior

*Piccolo, appetitoso,
bello da vedere e
stuzzicante al palato,
il finger food è
protagonista di
aperitivi e cene in
piedi. E anche di un
importante campionato*

e senior, che esercitano la loro attività in diverse realtà ristorative e che hanno "interpretato" le carni di questa tipologia in base al proprio vissuto territoriale, professionale e culturale.

Di alto livello la giuria, composta oltre che dai giudici internazionali Giorgio Nardelli, Fabio Tacchella e Aloyse Jacoby (arrivato dal Lussemburgo e presidente della Vatel), anche da nomi autorevoli del settore quali Paolo Antinori, Luigi Biasetto, Gianluca Tomasi, Carlo Mocci,

Graziano Manzatto e Danilo Freguja. Tutti

i lavori culinari presentati hanno ben impressionato la giuria



CAMPIONATO FINGER FOOD

I vincitori Under 25, cat. "caldi": primo Marco Tomasi di Creazzo (VI), seconda Elena Mancino di Benevento, terza Amanda Malta di Treviso.

I vincitori Under 25, cat. "freddi": primo Keoma Franceschi di Pistoia, seconda Erica Petroni di Rovereto, terzo Luca Pomo di Roma.

I vincitori Senior cat. "caldi": prima Debora Fantin di Siena, secondo Damiano Molin di Venezia, terzo Marco Salin di Padova.

I vincitori Senior cat. "freddi": primo Giuseppe Spina di Napoli, secondo Andrea Mosca di Ascoli Piceno, terzo Giuseppe Castellana di Fasano.

Nelle foto: la giuria del concorso Finger Food. Nell'altra pagina, Marco Valletta autore con Gianluca Tomasi del libro "Chef in punta di dita", edito da Zafferano.



che, alla fine dei tre giorni di lavoro, ha evidenziato il buon livello qualitativo degli elaborati e la crescita di questa competizione, giunta anche al riconoscimento dell'internazionalità grazie all'adozione delle direttive e regolamenti codificati da parte della Wacs (World Association of Chefs Societies).

I primi classificati di ogni categoria in gara (vedi il box) si sono aggiudicati prestigiosi titoli, medaglie, nonché i premi economici messi in palio da Consorzio Zafferano, presieduto da Ferruccio Ruzzante; i rimanenti partecipanti, giudicati "ex aequo", hanno ricevuto diploma di benemerito alla partecipazione. L'intera manifestazione, fra gare, performance, eventi collaterali, convegni e appuntamenti mirati è stata ben coadiuvata dall'impeccabile organizzazione e dagli eccezionali Marco Valletta, quale direttore tecnico, e Stefano Renzetti nelle vesti di brillante presentatore. Un ringraziamento particolare è stato rivolto ai promotori del concorso e alle aziende Pentole Agnelli, Lainox, Krupps e Berto's per il supporto tecnico per le gare e le dimostrazioni in diretta. Da ricordare per la sua particolarità è stata anche la serata gastronomica inaugurale: una cena dove si è pasteggiato "in punta di dita" dall'antipasto al dolce, in un percorso di degustazione multisensoriale a base di finger food, con l'intento di rappresentare tutte le regioni italiane. Nell'occasione Gianluca Tomasi e Marco Valletta hanno presentato in anteprima il loro nuovo libro dedicato ai finger food, "Chef in punta di dita", edito da Zafferano.

GUSTO E CREATIVITÀ IN "PUNTA DI DITA"

I *finger food* hanno addirittura una data di nascita precisa, cosa insolita nel mondo gastronomico. Di solito, infatti, la cucina e i suoi componenti non sono altro che l'evoluzione nel tempo di cultura, tradizioni e prodotti con i loro sapori. Nel contesto culinario il termine di *finger food* si affaccia timido circa dieci anni or sono, quando nel circuito delle competizioni internazionali siglate Wacs andava ad anteporsi a parole quali "canapés" o "appetizer", termini codificati della cucina

francese e internazionale che indicavano quelle piccole preparazioni che accompagnavano l'aperitivo o colmavano le "attese" anticipando il vero e proprio convivio formale. I *finger food* fecero la loro prima apparizione alle Olimpiadi Culinarie di Erfurt (Germania) nel 2000 e poi formalmente tra il 12 e il 17 febbraio 2002 nel contesto della Expo-Gast di Salisburgo (Austria), dove il regolamento prevedeva per le squadre nazionali un programma tematizzato e specifico sui *finger food*. Fu qui che la Nazionale Italiana Cuochi guidata da Fabio Tacchella diede luogo a una "performance" nella preparazione di un'infinità di questi bocconi golosi, da mangiare in punta di dita! Un piacere trasversale, il cui successo ha varcato col tempo la porta della ristorazione più classica e raffinata sino a varcarne un'altra, quella dei bar, all'interno dei quali sono ormai una realtà consolidata, specie quando si parla di aperitivo e *happy hour*. Oltre all'aspetto puramente gustativo, il *finger food* ha precise regole da rispettare durante la sua creazione e preparazione. Al Campionato svoltosi in febbraio a Padova sono emersi appieno tre concetti fondamentali: semplicità, territorialità e soprattutto fattibilità. Tre aspetti che alla fine devono riassumersi in un gusto piacevole e accattivante e in un costo di produzione "basso". Anche se un *finger food* può essere espressione di arte culinaria, questi bocconi golosi che si mangiano in punta di dita, per loro natura devono essere facilmente preparabili ed economicamente sostenibili, sia per il professionista che lo prepara sia per il cliente che lo "acquista". Alla fiera "Tecno&Food" di Padova i *finger food* hanno avuto interpreti del calibro di Stefano Baiocco, (Villa Feltrinelli, Brescia), Terry Giacomello (ex sous chef di Ferran Adrià e attualmente alla Siriola, San Cassiano), Ottaviano Pellini, lo stesso Gianluca Tomasi e figlio Marco "in tandem" ed altri ancora, che hanno proposto eccellenti "bocconcini" che con il loro gusto, bellezza e armonia hanno solleticato il palato del numeroso pubblico in visita alla manifestazione.

Il capo cuoco sul veliero AMERIGO VESPUCCI

Correva l'anno 1952 quando intrapresi il primo rapporto di lavoro con mio papà Giannino (il papà dei cuochi), aiutandolo nella gestione della rinnovata

ditta Medagliani, distrutta qualche anno prima dai bombardamenti. Dal contatto quotidiano con i cuochi, compresi come la loro fosse una delle più antiche pratiche manuali della storia dell'umanità, nata nel momento in cui l'uomo termina di cibarsi unicamente delle risorse spontanee della terra per preparare i suoi alimenti.

Mi resi anche conto che cucinare non significa solamente

** quanti cuochi ho conosciuto
e quanto interessanti ho trovato
le loro storie di vita, vissuta
ai fornelli! Come quella
di Carlo Alberto Sammarone **

arrostito nello spiedo la carne o lessare nell'acqua le verdure, operazioni della più elementare gestualità che caratterizzano gli albori dell'alimentazione umana, implica invece operare una scelta programmatica, decidere gli alimenti

di base, il tipo di cottura, gli ingredienti di contorno, alla ricerca di nuovi sapori e nuove creazioni. È a questo punto che s'innesta l'opera del cuoco che ha acquisito, grazie alla sua esperienza, un bagaglio di cognizioni che gli consentono di indirizzarsi verso una o l'altra delle molteplici soluzioni possibili, di selezionare componenti ed ingredienti in funzione del risultato che desidera ottenere. Egli è l'interprete attraverso il

quale si esprimono le mutazioni dei gusti e soprattutto le mode più o meno passeggere che caratterizzano una società in costante trasformazione.

Ho conosciuto ed ancora incontro molti cuochi anziani e giovani. Vorro' ricordare alcuni di coloro che mi hanno trasmesso il loro sapere e la loro profonda esperienza gastronomica unitamente ad espressioni di affetto e di grande ami-





SAPERI & SAPORI

di **Eugenio Medagliani**
calderaio umanista

cizia, compagni di viaggio quasi tutti, ahimé, scomparsi. Il più antico, di cui ricordo il percorso professionale è Carlo Alberto Sammarone (nella foto), nato a Giuliole in Val di Sangro (Chieti), che il 17 febbraio di quest'anno ha compiuto i cent'anni: Auguri, Carlo!

La sua carriera inizia all'hotel Excelsior di Napoli, prosegue come capo-partita all'hotel Vesuvio e, infine, quale chef di cucina all'Hotel Britannique sempre a Napoli. Nel 1946 s'imbarca sul veliero Amerigo Vespucci (nella foto), nave scuola della Marina Militare Italiana, come capo cuoco nella cucina degli ufficiali e sottoufficiali. La sua mente è ancora oggi molto attenta e vivace tanto che, grazie alla profonda conoscenza della cucina classique, è in grado di dare suggerimenti e consigli ai giovani cuochi che lo interrogano durante le loro vacanze a Giuliole. Ai complimenti che riceve risponde con un sorriso malizioso: "è la salsedine del mare che mi ha ben conservato".

Nei prossimi numeri de *Il Cuoco* racconterò di altri incontri con amici cuochi, temperati qua e là dall'inevitabile cadenza del "c'era una volta" o, per dirla alla Federico Fellini "a m'arcord", ossia mi ricordo, diventato un neologismo della lingua italiana con il significato di "rievocazione in chiave di nostalgia". Carlo Sammarone, con la sua presenza come capo cuoco sulla nave Vespucci "a m'arcord" la senza dubbio più conosciuta scena del film di Fellini, quella in cui tutti gli abitanti del borgo di Rimini si ritrovano sulla spiaggia e nel mare per salutare l'apparizione notturna del transatlantico Rex: viaggio e conquista, speranza e realizzazione, povertà e riscatto, sono nel sogno di quella nave scura e maestosa, il Rex della memoria.



VITO® olio pulito

**Fritti di ottima qualità
risparmiando fino al 50% di olio!**

VITO® è l'esclusivo sistema di filtraggio professionale per olio di frittura, "made in Germany", che rende possibile il micro-filtraggio quotidiano dell'olio ancora bollente direttamente nella friggitrice.

Eliminando in modo naturale tutti i residui carbonizzati, le microparticelle e i sedimenti presenti nell'olio e nella friggitrice, si rallenta il decadimento dell'olio con grandi vantaggi:

- fritti di ottima e costante qualità, con un gusto migliore e ancora più ricco
- risparmio fino al 50% di olio di frittura
- massima sicurezza alimentare ed un utilizzo semplice e sicuro in cucina
- risparmio di manodopera grazie a tempi e cicli di pulizia delle friggitrici ridotti



Chiamate e fissate con noi
un appuntamento per
una dimostrazione pratica gratuita:

Systemfiltration s.r.l.

Via Friuli, 15 - 31020 - San Vendemiano (TV)
Tel. 0438.403962 - Fax 0438.403964 - Cell. 335.8790843
ita@systemfiltration.com - www.systemfiltration.com

**Riduce il
consumo
d'olio fino al** **50%**

Sicurezza sul lavoro

AZIENDE E FORMAZIONE

Il 21 dicembre 2011 sono stati approvati gli "Accordi sulla Formazione in materia di Sicurezza sul lavoro", ossia quei provvedimenti legislativi che forniscono contenuti tecnici, condivisi dalle

parti sociali, relativi ad alcuni aspetti applicativi del Decreto Legislativo n. 81 del 2008.

Sono stati fissati i contenuti, la durata e le modalità didattiche per la formazione "obbligatoria" dei lavoratori, dirigenti, preposti e datori di lavoro con compiti di Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione (Rspp). Formazione che integra gli altri requisiti del Decreto, in particolare l'informazione e l'addestramento. Rimangono invariati - essendo legati ad altri riferimenti legislativi - gli aspetti di qualifica per altre importanti funzioni in materia di Sicurezza, come quelle delle Squadre di Emergenza, di Primo soccorso o di Lotta agli incendi. Gli Accordi, in realtà, non sono obbligatori da un punto di vista strettamente giuridico, ma sono presunzione di conformità. La raccomandazione è quindi di seguirli sempre in termini di contenuti e qualifiche.

FORMAZIONE: CHE COSA CAMBIA

I nuovi Accordi forniscono indicazioni chiare sulla formazione da erogare. I cambiamenti sono significativi e il periodo transitorio (considerato il vizio italiano di "ridursi sempre al-

Gli accordi tra Stato e Regioni sulla Formazione in materia di Sicurezza sul lavoro segnano l'inizio una nuova era. Ecco una sintesi dei nuovi adempimenti

l'ultimo momento", sperando in una proroga) non è poi così lungo. In particolare si segnalano i seguenti aspetti:

- Tutti i lavoratori devono avere una formazione di base e una formazione più specifica

in relazione al livello di rischio dell'impresa e del suo settore di riferimento. La classificazione dei tre livelli di rischio (alto, medio e basso) è definita in un allegato agli Accordi stessi e si sottolinea che il rischio è per il lavoratore e non per l'azienda in senso lato (per esempio, impiegato d'ufficio in azienda di costruzioni). Il livello di rischio nel settore della ristorazione, servizi e turismo può essere classificato, quasi sempre, come basso, fatte salve alcune eccezioni per chi ha collegamenti con l'agricoltura o simili.

- La formazione prevista non sostituisce l'addestramento e non preclude un'ulteriore formazione specifica, eventualmente richiesta come risposta ai risultati dell'analisi dei rischi. Viene inoltre confermato che la formazione segue il lavoratore; in fase di assunzione deve quindi essere verificata la formazione della risorsa in ingresso e deve essere pianificato l'eventuale aggiornamento necessario.

Per i lavoratori: si parla di almeno 4 ore di formazione (rischi basso) sino ad arrivare a 16 ore per i livelli di rischio alto, con successivo aggiornamento di 6 ore ogni 5 anni. Alcune conoscenze possono essere veicolate anche con Formazione a distanza (Fad

Tre consigli utili per le aziende

1. Verificare e archiviare tutti gli attestati e gli altri documenti che comprovano la formazione già effettuata, verificando anche la formazione specifica e l'addestramento che si rende necessario a seguito dell'analisi dei rischi.
2. Prevedere programmi di formazione immediati (entro 60 giorni) per i neo assunti.
3. Verificare nuovamente i preposti e i dirigenti e adottare le buone pratiche dell'Accordo.



BUONO A SAPERSI

di **Stefano Bonetto**

esperto di Normazione Tecnica

Con il supporto tecnico

delle Dott.ssa **Maria Lucia Sechi**

tecnologa alimentare (www.ecoconsult.it)

o e-learning). **Per i dirigenti:** 16 ore iniziali (tutto incluso) con aggiornamento di 6 ore ogni 5 anni e possibilità di erogazione come Formazione a distanza. **Per i preposti:** 8 ore integrative a quella dei lavoratori, con aggiornamento di 6 ore ogni 5 anni, parzialmente erogabili come Fad. **Per i datori di lavoro con incarico Rspp** (utile soprattutto in aziende di minori dimensioni): da 16 a 48 ore in funzione del rischio, con aggiornamento periodico ogni 5 anni proporzionale, formazione erogabile parzialmente come Fad.

Merita un approfondimento la Formazione a distanza (Fad), per la quale, nell'Allegato "I" dei suddetti Accordi, i normatori fissano una serie di requisiti. La Fad troverà grande spazio nel settore della sicurezza sul lavoro; si pensi, per esempio, alla grande quantità di formazione base dei lavoratori e, soprattutto, all'aggiornamento.

PIANIFICARE LA FORMAZIONE AZIENDALE

Ci sono tre aspetti che vale la pena considerare, perché molti imprenditori saranno chiamati a scegliere il proprio fornitore.

Il primo aspetto è che lo strumento utilizzato deve permettere l'interazione fra studenti e docenti e questo sarà fondamentale se si parla di formazione di massa.

Il secondo aspetto è che la formazione, anche se svolta da casa, è considerata orario di lavoro effettivo.

Terzo e ultimo aspetto è che deve essere prevista una verifica di apprendimento "di persona", con tutti i problemi collegati a garantire per tutti i lavoratori, anche per quelli meno qualificati, la comprensione e il controllo effettivo del soggetto che esegue il test.

In conclusione, è difficile dire che cosa determineranno in dettaglio questi nuovi Accordi. Sicuramente **un fiorire di nuovi enti di formazione a distanza, che sperano in un mercato, e una grande confusione nelle aziende** su come affrontare il periodo transitorio e come utilizzare la Fad (piattaforma interna

o esterna o fornitore di corsi).

Per il momento c'è un unico consiglio: con il proprio consulente sulla sicurezza, o con l'associazione di riferimento, è bene svolgere una verifica di quanto fatto sino ad ora e pianificare le azioni sulla base delle nuove regole.

Nuovi adempimenti in sintesi

- **Lavoratori già in forza a gennaio 2012** che non hanno mai ricevuto formazione specifica: formazione entro 18 mesi (entro luglio 2013).
- **Lavoratori già in forza a gennaio 2012** che hanno ricevuto formazione specifica negli ultimi 5 anni (da gennaio 2007 a dicembre 2011): aggiornamento della formazione entro il quinquennio calcolato dalla data di formazione.
- **Lavoratori già in forza a gennaio 2012** che hanno ricevuto formazione specifica precedentemente all'ultimo quinquennio (prima di gennaio 2007): aggiornamento della formazione entro gennaio 2013.
- **I nuovi preposti:** formazione entro 18 mesi dalla pubblicazione del presente accordo (luglio 2013).
- **Preposti che hanno ricevuto formazione specifica negli ultimi 5 anni** (da gennaio 2007 a dicembre 2011): aggiornamento della formazione entro il quinquennio calcolato dalla data di formazione.
- **Preposti che hanno ricevuto formazione specifica precedentemente all'ultimo quinquennio** (prima di gennaio 2007): aggiornamento della formazione entro gennaio 2013.
- **Nuovi dirigenti:** formazione entro luglio 2013.
- **Dirigenti che hanno ricevuto formazione specifica negli ultimi 5 anni** (da gennaio 2007 a dicembre 2011): aggiornamento della formazione entro il quinquennio calcolato dalla data di formazione.
- **Dirigenti che hanno ricevuto formazione specifica precedentemente all'ultimo quinquennio** (prima di gennaio 2007): aggiornamento della formazione entro gennaio 2013.
- **Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione (Rspp)** che hanno già ricevuto specifica formazione: aggiornamento della formazione entro gennaio 2014.

Ridurre e compattare i RIFIUTI DI CUCINA

Uno dei passi più significativi della Divina Commedia (*Inferno*, Canto XXVI) recita: *“Considerate la vostra semenza: fatti non foste a viver come bruti, ma per seguir virtute e conoscenza”*.

Forse, dalle nostre parti, la virtù praticata, la scienza appresa ed ancor più applicata sul tema rifiuti sembra scarseggiare, visto che la Corte Europea dei Diritti dell’Uomo di Strasburgo ha condannato l’Italia per l’emergenza spazzatura.

E basta una notizia come questa per mostrare quanto il tema dei rifiuti sia complesso ed articolato e che, in quanto tale, non sia descrivibile o analizzabile nelle poche righe di un articolo. Osservando però la sola nostra arte culinaria e di antica tradizione, si può dare evidenza ad alcune *“pillole”*.

Ovviamente la legislazione in materia è molto vasta anche a livello Comunitario, ma con un traguardo temporale definito, il famoso 2020, anno nel quale è previsto uno smaltimento sostenibile dei rifiuti quasi totale.

PREVENZIONE, RICICLO E RECUPERO

Per capire quanto ognuno di noi possa contribuire a ridurre i rifiuti e il loro impatto sull’ambiente, come è d’uso in questa rubrica, risulta d’aiuto comprendere il fenomeno in termini dimensionali.

Migliorare la gestione dei rifiuti è importante per contribuire a un miglior utilizzo generale delle risorse e per ridurre l’impatto ambientale.

Nell’Unione Europea si produce un quantitativo annuo di 2,7 miliardi di tonnellate di rifiuti, di cui 98 milioni di tonnellate sono da ritenere “rifiuti pericolosi”.

In media solo il 40% dei rifiuti solidi viene riutilizzato o

ciccolato, il resto è messo in discarica o è destinato all’incenerimento. Già oggi alcuni Stati membri riescono a riciclare oltre l’80% dei rifiuti, a dimostrazione che a *“seguir virtute e conoscenza”* i rifiuti possono rappresentare una risorsa fondamentale, specie in momenti di crisi.

Infatti, il miglioramento della gestione dei rifiuti può contribuire ad un miglior utilizzo generale delle risorse e può aprire nuovi mercati e ridurre gli impatti ambientali.

Prevenzione, riciclo e recupero sono quindi “opzioni interessanti”, che solo grazie alla diffusione della raccolta differenziata e allo sviluppo di mercati funzionali per le materie prime secondarie diverranno realtà. Solamente differenziando potrà essere possibile riciclare una quantità maggiore di materiali, inclusi quelli che hanno un impatto ambientale considerevole, oltre alle materie prime essenziali.

GESTIRE I RIFIUTI DI CUCINA

Il nostro apporto da cuochi, considerando che i rifiuti di cucina sono circa il 40% dei rifiuti totali in casa così come in ristorazione, si può concretizzare con l’impegno a:



CUCINA SOSTENIBILE

di **Fabio Buccolini**
segretario Associazione Cuochi Roma F.I.C.



for English text
see page 76

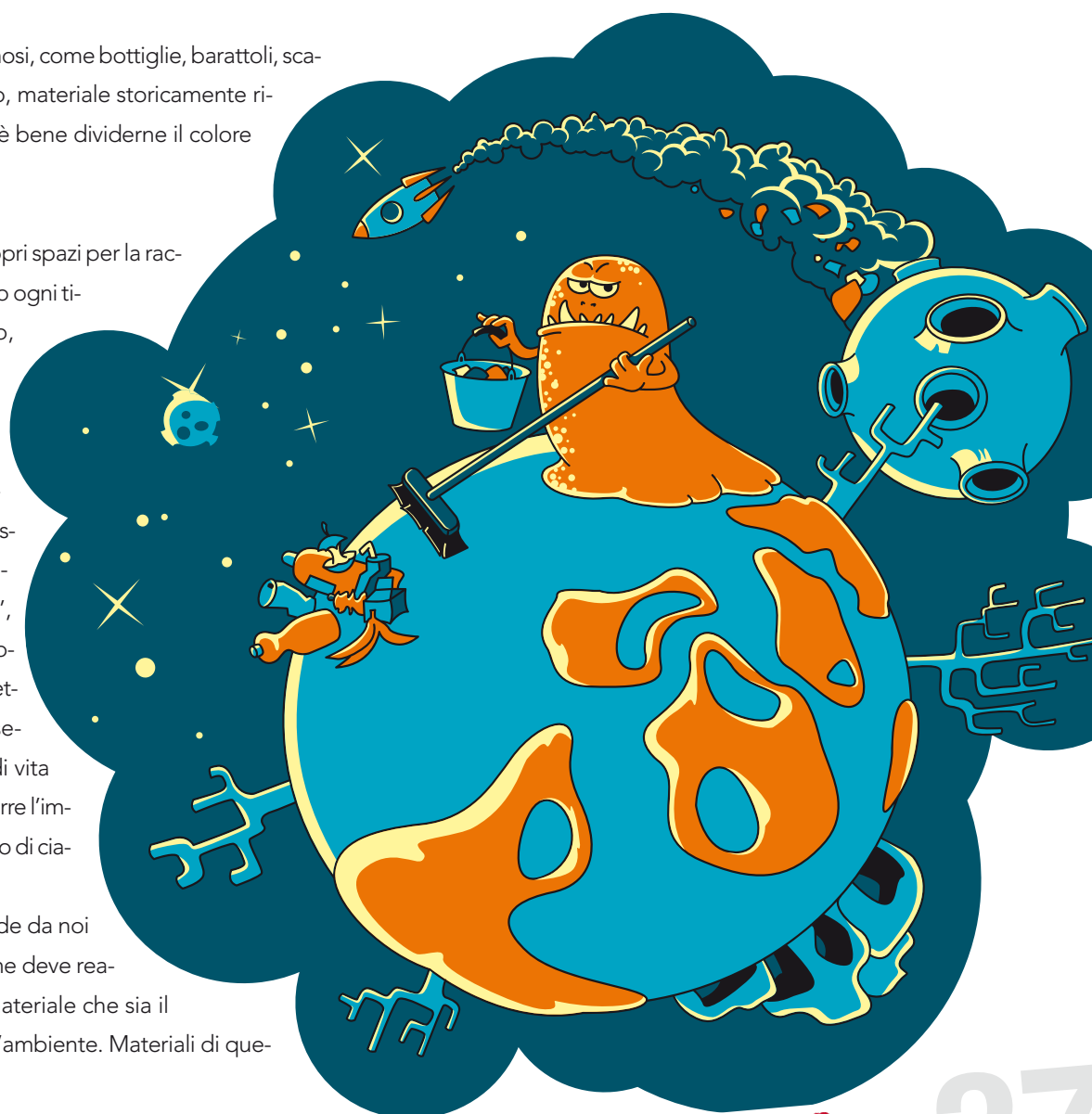
- Ridurre i rifiuti legati agli alimenti cucinando con il pensiero rivolto a un diverso uso della "materia prima", utilizzata al momento della scelta della nostra ricetta;
- Potenziare il compostaggio dei rifiuti nei nostri locali;
- Utilizzare e scegliere prodotti che abbiano imballaggi biodegradabili o facilmente riciclabili, come quelli mono-materiale.
- Compattare i rifiuti voluminosi, come bottiglie, barattoli, scatole, lattine. Quanto al vetro, materiale storicamente riciclato, quando è possibile è bene dividerne il colore (bianco, verde, "scuro").
- Organizzare al meglio i propri spazi per la raccolta dei rifiuti, differenziando ogni tipologia di rifiuto (alluminio, carta, plastica, vetro, umido - compostaggio, ecc.).

Questi consigli, apparentemente banali possono essere definiti come prevenzione/gestione "di processo", mentre la prevenzione "di prodotto" è appannaggio del settore produttivo, che deve seguire tutte le fasi del ciclo di vita dei prodotti, cercando di ridurre l'impatto ambientale complessivo di ciascuna fase.

Quest'ultima non dipende da noi cuochi ma dal produttore che deve realizzare il prodotto con un materiale che sia il più possibile rispettoso dell'ambiente. Materiali di que-

sto tipo sono oggi disponibili grazie anche ad una grande e pluridecorata realtà nazionale, che opera da oltre 20 anni coniugando industria e ambiente.

Infine, è tempo di prendere nuove abitudini, perché da lassù ci osservano e, come cantava il grande Dean Martin, "When the stars make you drool just like a pasta fazool... That's amore!" - Quando le stelle ti fanno venir fame come la pasta e fagioli... questo è amore! " ...Per il nostro pianeta!



Un vanto italiano

LA PASTA FRESCA

La storia della pasta fresca, cosiddetta perché consumata umida e non dopo averla essiccata, è assai diversa da quella della pasta secca a base di semola di grano duro

e prettamente industriale. La pasta fresca, che a sua volta si può dividere in "sfoglia" e in "ripiena" (tagliatelle e ravioli, per intenderci) ha origine quale pasta familiare, fatta a mano, di facile deperibilità e solitamente più ricca. Essa ha infatti

*Acqua, uova e farina.
Da questi tre ingredienti
nascono tante gustose ricette
che fanno grande la cucina
italiana nel mondo*

origini differenti e di solito non richiede condizioni climatiche particolari, e quindi ha potuto diffondersi anche nel Centro e nel Nord Europa, in Alsazia, Gran Bretagna, Germania e Francia, naturalmente dopo che questa

si sia divulgata come cibo popolare ed apprezzato in tutto il Nord e Centro Italia.

Le prime testimonianze certe sono gli scritti di Fra' Salimbene da Parma che nel XIII secolo parla di lasagne oltre che di ravioli, come di un cibo già diffuso e apprezzato. Sta di fatto che nell'Italia dei Comuni la pasta, o meglio le paste, sono ormai di uso comune e lo stesso Giovanni Boccaccio nella novella di Calandrino tratta di maccheroni e paste ripiene descrivendoli come un cibo degno della favolosa contrada di Bengodi: "... ed eravi una montagna di formaggio parmigiano grattugiato, sopra là stavan genti che niuna altra cosa facevano che maccheroni e ravioli, e cuocerli in brodo di capponi...". Già il primo codice della nostra storia gastronomica, stilato da un anonimo toscano nel XIV secolo e oggi conservato a Bologna, tratta comunque di lasagne, così come le lasagne ripiene sono addirittura oggetto di due miracoli di San Guglielmo Eremita (nato a Sicli nel 1351) secondo quanto riportato dagli Acta Sanctorum.

Miracoli a parte, troviamo testimonianza e ricette di paste ripiene e non, fresche o secche, nelle raccolte di ricette





di Maestro Martino, del Messisburgo, e anche nella più tardiva ma monumentale opera in sei volumi che porta la firma di Bartolomeo Scappi, cuoco segreto di papa Pio V, dove trovava cuccinieri di ogni corte validi "interpreti" delle sue "maccheroniche prelibatezze". La ricetta dello Scappi per "i tagliatelli" è la stessa in uso ancor oggi e identici o quasi sono anche gli attrezzi impiegati per la sua fabbricazione.

Maggiore impulso e divulgazione alle paste fresche si riscontrò quando nel 1533 Caterina de' Medici si trasferì in Francia e si fece accompagnare da uno stuolo di cuochi e gastronomi italiani che diffusero maggiormente queste prelibatezze facendole ancor di più apprezzare.

REGIONE CHE VAI, FORMATO CHE TROVI

Preziosa risorsa per coloro che non potevano permettersi pasti a base di carne, pesce e formaggi (un tempo alimenti accessibili esclusivamente ai ceti nobili e benestanti), questa "preparazione povera" che al variare del formato variava anche di gusto, con il passare dei secoli e nella storia ha portato alla creazione di innumerevoli tipologie di paste fresche che sino ad alcuni decenni fa erano a diffusione esclusivamente locale o circoscritta ad un definito territorio. In sostanza, le paste fresche che oggi troviamo imbandire le nostre tavole sono tutte, o quasi, paste di origine casalinga e di lavorazione manuale, anche se alcune di queste hanno recentemente raggiunto fama e diffusione nazionale ed oltre confine.

Oggi come un tempo, ogni regione lungo il nostro bel "Stivale" ha i suoi "maccaroni" e paste fresche, frutto di cultura,



LA PASTA FRESCA

di **Stefano Pepe**

dei prodotti e del territorio, e che ci sono state tramandate dai nostri predecessori. Iniziando dal Nord Italia, vanno senz'altro citati i **pizzoccheri valtellinesi**, pasta fresca per eccellenza, sorta di tagliatelle preparate però con farina di grano saraceno; si tratta senza dubbio di un piatto robusto e ricco di calorie, così come robusti sono generalmente i condimenti dei **bigoli veneti**. Questi sono grossi spaghetti fatti di farina (integrale o non) e acqua, con o senza uova, preparati in casa con un piccolo torchio a mano. Vengono conditi sia con sugo d'anatra, sia con sughi ricavati da rigaglie di pollo nell'entroterra, con sarde nella città di Venezia e nelle zone costiere, ma anche con salse a base di pesce o molluschi cui l'Adriatico è ricco.

Sempre al Nord, in Liguria, troviamo i **corzetti**, in due varietà assai differenti tra loro. Quelli tondi, che si presentano come sottili dischi di pasta del diametro di 5-6 centimetri con una superficie lavorata ad arabeschi lasciati da uno stampo (i nobili li facevano fare ai loro cuochi addirittura con il loro stemma araldico). Troviamo poi i, corzetti di Val Polcevera detti "tia coe die", cioè tirati con le dita, che hanno invece superficie





liscia e forma di otto e sono concavi per farvi entrare meglio il sugo. Sempre in Liguria nascevano anche le **trofie**, realizzate a mano da un impasto di farina tenera e acqua a cui qualcuno aggiungeva anche una parte di farina di castagne. Si presentavano come piccoli cavaturaccioli e venivano conditi con il pesto di basilico come condimento.

Scendendo verso la Toscana, nella zona di Pontremoli e della Lunigiana, territorio povero e di contadini si potevano trovare i celebri **testaroli**, sorta di piade ottenute da un impasto di farina integrale e acqua cotta e parzialmente abbrustolito su apposite piastre e poi bollito e servito asciutto con pesto della vicinissima costa o con pecorino e olio di cui era facile il reperire. In Romagna facevano capolino invece i **garganelli**, che per realizzarli, esclusivamente a mano, le massaie di allora tagliavano la sfoglia di avanzo alla lasagna domenicale, in piccoli rettangoli che vengono avvolti attorno a un bastoncino e fatti poi rotolare su uno speciale pettine di legno che ne rigava la superficie. Tradizionalmente venivano conditi con un ragù di carne suina.

Al Sud, l'Abruzzo è la terra dei **maccheroni alla chitarra**, in realtà spaghetti a sezione quadrata ottenuti da un impasto di semola di grano duro e uova, realizzati ponendo strisce di sfoglia sopra un telaio in cui erano tese, a distanza regolare, corde da chitarra e vi si passava poi sopra un mattarello e una volta cotti conditi con ricchi ragù a base di castrato o di agnello. In Puglia la cultura contadina fece "comparire" invece le **orecchiette**, dette anche **strascinati**. Fatte con un

impasto di semola e acqua calda salata e ricavate a mano da tocchetti di pasta strascinati con un colpo di pollice sul tavolo di legno grezzo e fatte seccare al sole. Irregolari e concave, trattenevano ogni tipo di sugo, dal ragù di carne di agnello a quello di alici e cime di rapa. In Basilicata, Calabria e in Sicilia, sono "comparsi" i famosi i **maccheroni ferro** o **maccarruni 'e casa**, dove probabilmente in quest'ultima regione diede origine e storia degli attuali spaghetti, attuale vanto gastronomico italiano.

Per concludere il viaggio itinerante attorno alle paste "fresche" e frutto di cultura popolare, in Sardegna dove, accanto ai **maccarrones** conditi con ricotta e pomodoro si affiancano i **malloreddus**, i "**maccheroni di busa**", gnocchetti di piccole dimensioni fatti a mano e ricavati da un impasto di semola. Si servono allora come oggi conditi con un ragù di carne macinata e salsiccia o anche, più semplicemente, con pomodoro fresco e basilico.



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

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

Ing. 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



Paste ripiene UNA FESTA DI SAPORI

di Stefano Pepe

L'origine delle paste ripiene è controversa: secondo alcuni sono nate dall'esigenza di impiegare gli avanzi dei pranzi principeschi a base di carne e questo spiegherebbe la dif-



L'evoluzione della tagliatella nel tortello ripieno fu naturale e di grande efficacia: il condimento non copre la pasta, è racchiuso al suo interno!



ste ripiene" giunte sino a noi anche grazie a quella parsimonia domestica di massaie dalle mani virtuose. In questo modo si andava a riutilizzare in maniera dignitosa gli avanzi di arrostiti e bolliti, ma nonostante ciò, la pasta ripiena nel-

fusione di ripieni a base di stracotti, brasati, salumi o carni comunque già cotte. Secondo altri nascono dal desiderio di racchiudere in un fagotto di pasta quanto di meglio potesse offrire il mercato locale. Ed ecco allora i tortelli bolognesi e i cappelletti reggiani nel cui ripieno entrano prosciutto, formaggio grana, pollo, cappone, uova. Altri ancora ne giustificano l'apparizione sulle tavole nobili e borghesi come la voglia di proporre una miniaturizzazione di quelle torte che i cuochi medievali preparavano per stupire i commensali, abbondando di nobili ingredienti, come cacciagione e i tartufi, e di costose spezie, una su tutte la noce moscata, che giungeva dalle leggendarie isole Molucche.

Qualunque sia, l'origine delle paste ripiene è antica: nel codice toscano del XIV secolo conservato a Bologna la ricetta delle lasagne è abbinata a quella dei tortelli. In altri ricettari di poco successivi si distingue già tra i "rafioli" di carne e quelli di cacio o erbe. Con il tempo l'evoluzione passa anche nelle cucine, che dall'aspetto importante quasi barocco di corte si trasforma in una cucina popolare, dando dimensione accessibile a quelle ricette codificate delle cosiddette "pa-

l'immaginario collettivo di questi "piatti-recupero", ancor oggi sanno di casa, di tradizione e soprattutto di festa.

Certo è che dove esiste la tradizione della pasta in sfoglia, la pasta ripiena ha avuto diffusione maggiore. Ecco allora che nascono i *pansoti liguri*, gli *agnolotti piemontesi*, gli *agnolini* e i *tortelli mantovani*, i *casonsei bergamaschi*, i *marubini cremaschi*, per arrivare poi ai *cappelletti emiliani*, ai *tortellini modenesi* e *bolognesi*, ai *cappelacci ferraresi* e via via in un trionfo di forme, ripieni e sughi o brodi in cui servirli. I ripieni, siano essi a base di carne, uova, verdura, formaggi, erbe aromatiche, frutta e persino pesce o cioccolato (gli *zembali d'arsillo liguri* e i *cialzon della Carnia*), variano da paese a paese e non di rado prevedono l'impiego di ingredienti difficili da reperire altrove.

Ecco allora che, nonostante l'invasione di tutto il territorio della nostra penisola italiana da parte di "copie simili" di tortelli bolognesi, ogni pasta ripiena ha in realtà una sua fisionomia precisa e non potrebbe del resto essere diversamente, viste la sua origine casereccia e la diffusione, sino a pochi decenni or sono tutt'al più regionale.





GRAN PASTA[®]

E LE FARINE PER L'ALTA CUCINA
COMODAMENTE NEL TUO RISTORANTE
COMPRANDO ONLINE SU
WWW.FARINAPETRA.IT



www.molinoquaglia.com T. +39 0429 649110

Sfoglino d'Italia verso UN RICONOSCIMENTO

Ha un passato da cuoca e un presente luminoso da sfoglina. Bolognese che di più non si può (è nata il 4 ottobre, come il santo patrono!), Alessandra Spisni (nella foto)



*Alessandra Spisni,
la sfoglina più famosa
(e simpatica) d'Italia spiega perché
la pasta fresca apre ai cuochi
il mercato del lavoro*



trebbe essere maggiormente insegnato negli Istituti alberghieri. Purtroppo, si è ancora lontani dall'ottenimento di un riconoscimento professionale paragonabile a quello del cuoco, del pasticciere, del pizzaiolo. Ma ci si

è diventata popolare in Italia con la partecipazione a *La Prova del Cuoco* e all'estero grazie alla Vecchia Scuola Bolognese, prima e unica scuola al mondo per sfoglino. Qui, ogni anno oltre 6 mila stranieri prendono in mano il mattarello e si cimentano nell'arte del tirare la sfoglia. Non sono professionisti, ma turisti curiosi che fanno il corso con lo stesso interesse con cui vanno a visitare le città e i loro monumenti. E che quando tornano nel loro Paese diffondono la conoscenza di quanto appreso e fanno da ambasciatori di questa icona dell'italianità.

Dal 2001 la Scuola (www.lavecchiascuola.com) ha attivato corsi di formazione professionale (per le iscrizioni oggi si va al 2013 avanzato), offrendo una specializzazione che ha valore sul mercato del lavoro. Perché oggi di mamme e nonne sfoglino non se ne trovano quasi più e perché un ristorante non può certo investire su un prodotto fresco, metterlo in menu ed essere poi legato all'attività di una singola signora che lo produce. Servono operatori professionali cui affidare il lavoro di trasformare farina e uova o farina e acqua in quel prodotto stupendo che è la pasta fresca.

È un mestiere che dovrebbero fare i giovani e che po-

sta avvicinando. Grazie anche all'attività di Alessandra Spisni, che con la sua lungimiranza e grande simpatia ha fatto conoscere la sfoglia in tutta Italia e nel mondo.

"Non nascondo che molto di questo merito va alla *Prova del Cuoco* e ad Antonella Clerici che cinque anni fa ha capito che quello della sfoglia era un argomento su cui valeva la pena di ragionare a livello nazionale", spiega Alessandra e sorride al ricordo di quando, in sue precedenti apparizioni in tv, si presentava con il suo mattarello e le davano come appoggio un tagliere di quelli dove triti gli odori... "Non sapevano che cosa fosse lo sfoglino", racconta Alessandra, "anzi nemmeno sapevano che si chiamasse così! Oggi al massimo uno dice "Ah, come la Spisni", ma almeno sa di che cosa si parla".

Come sei diventata sfoglina?

Per necessità. Alla nascita del secondo figlio ho lasciato il mio lavoro di cuoca e ristoratrice e mi sono dedicata alla sfoglia: non c'era quasi più chi lo facesse, era un'attività di soddisfazione e che, preparando tutto in anticipo, non mi obbligava a essere presente al ristorante al momento del servizio





e potevo così dedicarmi meglio ai bambini.

Esiste un riconoscimento professionale per lo sfoglino?

Esiste solo nell'immaginario collettivo delle persone, degli operatori e dei ristoratori. Non esiste a livello legale e questo è un ostacolo a un ulteriore sviluppo della professione. Perché succede che nelle scuole alberghiere, a volte con poca lungimiranza, l'argomento sfoglia spesso non è affrontato e chi viene a scuola da noi si deve tassare di tempo e denaro. Abbiamo anche ragazzi che frequentano l'alberghiero e che partono da Caserta col treno notturno il venerdì, fanno lezione sabato mattina e pomeriggio e riprendono il treno la sera stessa, con grande sacrificio. Nel momento in cui questa professione sarà riconosciuta, noi saremo pronti a mandare gli insegnanti nelle scuole e ci sarà finalmente il numero di sfoglino necessario a far crescere questo settore.

Quanto guadagna uno sfoglino?

Quando esce dalla scuola noi diciamo che gli abbiamo dato le gambe per camminare. In quel momento inizia la sua carriera e chi lo prende a lavorare sa che saprà ripagare dell'investimento che si fa su di lui. Prende sui 1.100 euro al mese netti, ma la trattativa è comunque privata perché non c'è uno statuto. Il lavoro se lo gestisce, c'è chi fa solo la mattina, chi solo il pomeriggio, chi entrambi o lavora in più ristoranti. Non tutti i locali possono garantire la giornata piena. Alcuni nostri allievi hanno aperto la partita iva da artigiani e fanno prestazione emettendo fattura, sono i liberi professionisti della sfoglia.



PROFESSIONE CUOCO

di **Chiara Mojana**
giornalista gastronomica

Come si gestisce la pasta fresca al ristorante?

È come l'amministrazione di una cucina: ci sono piatti che vanno abbattuti, altri cellophanati, altri cucinati subito. L'organizzazione di laboratorio è l'aspetto che fa la differenza fra gli sfoglino amatoriali e professionisti, perché non è solo nelle 100 uova di sfoglia (che sono una vera prova fisica!) che si misura la loro capacità.

Come scegli la farina e le uova?

Fondamentale per un buon prodotto è usare una farina ben equilibrata come glutine e come miscela di grani e che permetta di avere colore ed elasticità. La nostra è stata studiata con un mulino di Romagna che usa solo grani della regione, perché sono quelli da cui è partita la nostra tradizione e perché hanno le caratteristiche che servono. Quanto alle uova è fondamentale che siano fresche e non pastorizzate. Queste ultime non influiscono sulla consistenza della pasta, così come lo spessore della sfoglia non influisce sulla cottura. Quello che conta, perché una tagliatella non scuocia è piuttosto il grado di asciugatura della sfoglia. Una tagliatella quasi trasparente non scuoce se l'hai asciugata bene, ma scuoce se è fresca.

Quanto è importante il mattarello?

È come la chitarra per un chitarrista, conta tantissimo! Un mattarello da professionista è in legno di faggio, lungo 120 cm. È un materiale vivo, malleabile, prende la tua impostazione, come le scarpe o la macchina. Ogni sfoglino ha il suo, che si deforma minimamente nel tempo a seconda di come lo adopera, se più al centro o ai lati.

Un sogno nel cassetto?

Un take away di cucina bolognese. Oggi la gente ordina la pizza coi piedi sotto al tavolo perché non esiste un'alternativa. Io vorrei battere la pizza a colpi di lasagne e polpette!

Come scegliere le FARINE DI GRANO

La farina è da sempre la fonte primaria di sostentamento della popolazione, in quanto è dalla farina che si ricavano pane e pasta, alimenti alla base della dieta.



Ogni tipo di impasto richiede la "sua" e ognuna contiene glutine e proteine in misura diversa. Ecco le cose utili da sapere dal punto di vista nutrizionale.



GRANO TENERO PER LA PASTA FRESCA

Le farine di grano tenero e di grano duro appartengono entrambe alla famiglia delle Graminacee, ma sono di specie diverse. La farina di grano tenero, detta così perché è un

Il frumento (o grano) è il re dei cereali in Italia ed Europa e dalla sua macinazione si ottengono sia farina di grano duro sia di grano tenero, ed esiste un'altra distinzione in base al tipo di raffinazione subita dal frumento e al contenuto di ceneri delle farine che si ottengono. Da quella più raffinata tipo "00", al tipo "0" (o semola), "1", "2" e quella integrale che contiene tutte le parti del chicco di grano.

Non tutte le farine si prestano nello stesso modo alla produzione del pane, della pasta, dei dolci o dei biscotti. I prodotti ottenuti impiegando farina di grano tenero o farina di grano duro risultano molto diversi tra loro, sia per il colore che per le proteine, per l'assorbimento dell'acqua, che dipende dalla quantità di amidi rotti, e per la granulometria che definisce la dimensione del grano. Una granulometria maggiore è ideale nella produzione di pasta; una granulometria minore è ideale nella produzione di pane e prodotti lievitati, come vedremo in seguito.

tipo di grano che si rompe facilmente, ha un aspetto polverulento, impalpabile, con granuli piccoli a spigoli tondeggianti; è di colore bianco. L'impasto ottenuto da questa farina presenta un'estendibilità buona, una tenacità medio-bassa e solitamente viene impiegata per la panificazione e prodotti lievitati: dolci, pizze, pasta fresca e all'uovo. La farina di grano tenero contiene meno proteine rispetto alla farina di grano duro, come pure quelle più raffinate rispetto a quelle più integrali per allontanamento del rivestimento esterno del chicco e quindi di sali minerali, cellulosa e glutine. La farina di tipo "0", quindi, è più ricca di glutine rispetto alla "00" e rende l'impasto più elastico e consistente; per questo è la farina migliore

da usare nella panificazione con un assorbimento di acqua minore rispetto alla farina di grano duro. La crusca, invece, è contenuta in quantità crescenti a partire dal tipo "00", per cui è maggiormente presente nella farina integrale.





Per saperne di più:

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



SALUTE NEL PIATTO

di **Sara Farnetti**

Specialista in Medicina Interna
e Nutrizione Funzionale



for English text
see page 77

GRANO DURO PER LA PASTA SECCA

La semola di grano duro viene ottenuta dalla prima macinazione del grano duro (*Triticum turgidum*), un tipo di grano che si rompe difficilmente e che possiede una grana grossolana, a spigoli netti, di colore giallo-ambrato diverso da quello che hanno i prodotti fatti con farina di grano tenero. L'impasto ottenuto dalla semola di grano duro presenta, al contrario della farina di grano tenero, un'estendibilità minore e una tenacità alta, il che la rende buona sia per la panificazione (è infatti molto usata nella produzione del pane casereccio e industriale) che per la produzione di pasta secca.

La farina di grano duro possiede una capacità di assorbimento di acqua maggiore, perché i granuli di amido sono più frantumati e contiene più *proteine* e *glutine* rispetto alla farina del grano tenero. Dalla seconda macinazione della semola di grano duro si ottiene la semola rimacinata, farina di grano duro con grana meno accentuata, sempre impiegata nella panificazione e nella produzione di pasta.

I prodotti preparati con farina di grano duro si conservano più a lungo e meglio, hanno un ridotto indice glicemico e contengono carotenoidi, pigmenti organici capaci di legare ed eliminare i radicali liberi (antiossidanti).

GRANO DURO CRESO E INTOLLERANZE

Da quasi 40 anni esiste un'altra "variante" di grano duro, il famoso e molto discusso *grano duro creso*, una mutazione genetica mediante irradiazione del grano Cappelli, e oggi largamente diffusa in Italia. Si stima che il 90% del frumento duro, quello cioè usato prevalentemente per la pasta alimentare, sia di questa specie. La selezione avvenne nei laboratori del Centro della Casaccia (il più grande complesso dell'Enea) nel 1974, dove la variante radioindotta fu incrociata con una del Centro Internacional de Mejoramiento de Maiz y Trigo (Messico). Dal *creso* ne sono derivate anche altre varianti in Paesi come la Cina, l'Australia, l'Argentina, gli Usa e il Canada, che oggi costitui-

scono gran parte della produzione mondiale. La pianta è stata nanizzata con decisivo aumento della resa di produzione.

Tuttavia, questo tipo di grano contiene quattro nuove triplete di aminoacidi che il sistema immunitario intestinale non è in grado di riconoscere e questo scatena reazioni infiammatorie tipiche dell'enteropatia da glutine, la celiachia. Questo grano, infatti, e le varianti che ne sono derivate negli anni, sono state sospettate di essere la causa dell'aumento del numero di casi di malattia celiaca osservati negli ultimi anni, in ragione del suo contenuto di glutine più elevato del grano duro normale.

Oggi un'ottima alternativa in chiave salutistica è data da tutte le monocolture locali non modificate come il farro, il grano *Cappelli* e il monococco.

IL GRANO CAPPELLI

Il "Senatore Cappelli" è una varietà di frumento creata nel 1915 da Nazareno Strampelli, a partire dall'incrocio tra la varietà Rieti e una varietà tunisina; ebbe la maggior diffusione in Italia (soppiantando diverse varietà locali) fino al 1975, quando, attraverso una sua modificazione genetica, venne introdotta la varietà "creso", che pose a rischio di estinzione la Cappelli. Fortunatamente questo frumento non ha mai subito le alterazioni delle tecniche di manipolazione genetica dell'agricoltura moderna, che sacrificano sapore e contenuto tradizionale a vantaggio di rendimento elevato. Similmente a tutti i grani antichi, il grano *Senatore Cappelli*, con la sua altezza (160-180 cm) e il suo apparato radicale sviluppato, soffoca le malerbe ed è quindi indispensabile in agricoltura biologica. Allo stesso tempo le spighe di questa varietà sono anche maggiormente soggette all'allettamento, cioè al piegamento e coricamento dovuti all'azione del vento e della pioggia. Negli ultimi anni il grano duro Cappelli è stato reintrodotta in alcune zone di poche regioni italiane, come la Basilicata, la Puglia e la Sardegna, che cercano di salvaguardare un prodotto di qualità.

La cucina del BENESSERE

“A tavola non si invecchia”, recita il proverbio. E noi pensiamo sia vero nella stragrande maggioranza dei casi. Certo è che l’attenzione a questi problemi è giustamente cresciuta negli ultimi anni - evidenziano il critico gastronomico Luigi Cremona e lo chef Alessandro Circiello (nella foto in questa pagina).

Perché se prima, nelle generazioni che ci hanno prece-

Il cuoco ha una grande responsabilità: tutelare la salute di chi mangia i suoi piatti, operando con professionalità e applicando le regole della sana alimentazione.

duto, il mangiare era un atto fondamentalmente ideato e realizzato nell’ambito domestico, oggi sono enormemente cresciuti i pasti consumati all’esterno. Non solo per diletto, ma anche per necessità, basti pensare a quanti ogni

giorno frequentano le mense aziendali, scolastiche e ospedaliere. E di pari passo sono cresciute anche le normative, che spesso danno adito a problematiche, interpretazioni differenti da regione a regione, ma che alla fine hanno comunque contribuito e non poco a raggiungere un livello di organizzazione e pulizia che ha reso le cucine e gli ambienti di lavoro della ristorazione italiana all’avanguardia.

"La pulizia e un'opportuna metodologia sono la base fondamentale dalla quale partire per poter garantire una corretta e sana ristorazione. Però, non scordiamoci, che per vivere bene e continuare a invecchiare bene a tavola, anche il cuoco deve fare la sua parte", sottolinea Circiello. "E anche il cliente deve fare la sua parte", aggiunge Cremona, "deve saper scegliere, deve invogliare il ristoratore a fare menu corretti evitando per esempio ricette che menzionano ingredienti fuori stagione, primizie che arrivano da lontano e così via".

LA BUONA COTTURA E IL GIUSTO MENU

"La buona salute a tavola passa sicuramente attraverso una buona cottura", spiega Circiello, e nella cucina classica





Compartimento giovani F.I.C.

È l'organo preposto a favorire lo sviluppo e la crescita di giovani che siano in grado di promuovere la Cucina Italiana, sia nelle sue istanze innovative sia nella sfera tradizionale, interpretandola con professionalità e passione, alla luce delle nuove esigenze che la moderna alimentazione impone. Fra le iniziative che ultimamente il Compartimento porta avanti si segnala l'impegno divulgativo e didattico attraverso una serie di interventi quotidiani nella trasmissione Rai3 "Cose dell'altro Geo".



for English text
see page 79

gli chef quasi distillavano gli umori dei cibi con cotture lunghissime, estenuanti e le salse non erano altro che un concentrato di sapori, che spesso si estraevano dagli scarti. Lo stesso accadeva per i brodi, che si ottenevano recuperando tutto ciò che sarebbe altrimenti andato a male. Le cotture erano molto lunghe perché la filosofia dominante era che l'arte culinaria dovesse essere una trasformazione degli ingredienti, che dovevano alla fine risultare irriconoscibili sia nell'aspetto che nel sapore. Non a caso il grande cuoco era soprattutto un grande *saucier*, un mago dei condimenti, ovvero dei nascondimenti che trasformano i prodotti naturali in prodotti culturali".

La stessa mentalità improntava anche gli estenuanti banchetti, senza fine e senza limite al numero di portate. Fatti per stupire e ingozzare la gente che troppo spesso era a digiuno o sottonutrita. "Ma anche oggi io farei abolire quelle cene di gala che durano alcune ore", precisa Cremona, "che ti inchiodano al tavolo e dove il menu prevede un numero di portate non più conforme ai tempi che viviamo".

IL VAPORE AROMATIZZATO

"Senza buoni prodotti, non c'è buona cucina: i prodotti devono essere sani, coltivati o allevati nella maniera giusta, preparati secondo le tecniche più accurate e rispettose per la salute dell'individuo e dell'ambiente. Il prodotto è già di per sé espressione di cultura gastronomica" - spiega Circiello - "Le varietà di frutta, verdura, legumi che compaiono sulle nostre tavole sono il risultato di secolari incroci; lo stesso vale per i bovini, gli ovini, il pollame, il pesce. Perciò la cottura non deve essere eccessiva, non deve trasformare ma rispettare, non deve distruggere il sapore primario ma metterlo in rilievo. Il tartufo per esempio, anche quello nero, non va cotto



CUCINA & CRITICA

di **Alessandro Circiello e Luigi Cremona**
rispettivamente
Responsabile Compartimento Giovani F.I.C.
e Critico gastronomico



for English text
see page 78

ma solo scaldato, in modo che possa sprigionare tutti i suoi aromi. I vegetali si possono mangiare crudi, perciò basta scottarli" - continua lo chef - "per quanto riguarda la cottura a vapore nei ristoranti non ha avuto molto successo, invece lo meriterebbe la cottura con il vapore affumicato, che aromatizza delicatamente gli ingredienti. Per esempio, il ramoscello del rosmarino dà risultati sorprendenti con il branzino, i riccioli di legno di pero, bagnati con l'aceto di mele regalano finezza al tonno fresco, il legno di abete con il miele è eccezionale con l'agnello".

"In effetti" - sottolinea Cremona - "senza aggiungere salse o condimenti pesanti un bravo cuoco riesce a ottenere risultati importanti ed effetti organolettici interessanti".

LE CARNI E I PESCI

"Sono importanti anche il taglio e la regolarità della carne e in questo la cucina giapponese è maestra" - afferma Circiello - "e lo stesso vale per il pesce: la cottura deve essere rapida, precisa, perché la distrazione rischia di far asciugare la polpa e di toglierle la fragranza. Ugualmente per la carne, che deve essere scottata velocemente, in modo da formare una crosticina all'esterno e conservare i liquidi all'interno. Per ottenere questo risultato ci sono un'infinità di padelle o casseruole; oltre a quelle in acciaio stagnato, vanno considerate anche quelle di ferro antiaderenti, dato che quest'ultimo è un ottimo conduttore di calore". Vale a dire che la cottura è l'arte di usare il calore per esaltare i sapori degli ingredienti utilizzati.

"Anche qui comunque ricordiamo che un filo d'olio extravergine di quello buono, ma anche un grasso animale purché giustamente dosato, di buona origine e magari non surriscaldato o bruciato... sono condimenti accettabilissimi che contribuiscono non poco alla gradevolezza finale del piatto. L'importante è la misura, la salute si sa che non ama gli eccessi" - conclude Luigi Cremona.

IL CUOCO PROMOTORE DI SALUTE

Alla professionalità del cuoco è affidata la salute dell'utente della ristorazione che, per dirla con uno slogan, "deve uscire dal ristorante più sano di quando è entrato". E questo è più che mai valido nelle ricette che il Compartimento Giovani F.I.C., attraverso il suo responsabile Alessandro Circiello, intende proporre come esempio di una professionalità, quella

del giovane cuoco, che deve estrinsecarsi non solo al momento della cottura dei cibi ma già a monte, al momento della scelta del menu, dell'acquisto degli ingredienti e del controllo del territorio di provenienza degli stessi.

Alla promozione di uno stile di cucina salutare, Alessandro Circiello ha dedicato una sua lezione dimostrativa svoltasi lo scorso febbraio alla fiera Sapore di Rimini. Ecco le

ricette che lo chef ha preparato, tratte dal suo libro *Tutti a tavola la salute è servita* (Ed. Rai Eri - Kowalski 2011) accompagnate dai suggerimenti della Sisa (Società italiana scienza dell'alimentazione).



Questa cottura indiretta non "manda in fumo" i principi nutritivi del pesce azzurro che, insieme al pane e ai restanti ingredienti, rende questo piatto ottimo d'inverno ma anche in primavera, per il fabbisogno di antociani (pigmenti idrosolubili che favoriscono l'abbronzatura e preparano la pelle alle esposizioni solari). Inoltre, i broccoli sono considerati una verdura antitumorale e quindi benvenuta nella dieta. Suggerimento a cura della Sisa.



Sandwich di tonno

Ingredienti per 4 persone

300 g tonno rosso, 100 g pane casareccio, 100 g puntarelle, 300 g broccolo cimone, 30 g cicerchia, 300 g carote ghiaccio q.b., olio evo q.b., cerfoglio q.b., 1 arancia, 50 g germogli di lenticchie, 50 g germogli di rapa rossa, 10 g Fibra.

Preparazione. Scaloppare il trancio di tonno e inserirlo tra due fettine di pane tagliato sottile; per facilitare l'operazione porre il pane in freezer prima di tranciarlo. A parte, marinare le puntarelle con il succo dell'arancia e ghiaccio. Cuocere i broccoli in acqua bollente, raffreddarli in acqua e ghiaccio e poi emulsionarli con un frullatore a immersione con acqua di cottura e poco olio e Fibra, in modo da ottenere una salsa spumosa; tenerli caldi e croccanti. Cuocere a parte la cicerchia, raffreddare dopo la cottura e spadellare. Composizione: dorare in padella ben calda il sandwich, lasciandolo al centro poco cotto. Accompagnare il tutto con l'emulsione di broccoli a giro piatto, disponendo il sandwich sopra un'insalatina di puntarelle, cerfoglio, ultimare con i due germogli e accompagnare con un centrifugato di carote per le puntarelle.



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

Triglie fritte in zucchero

Ingredienti per 4 persone

1 triglia, 200 g sciroppo di glucosio,
1 porro, 400 g finocchi.

Preparazione. Avvolgere i filetti di triglia sfilettati e squamati nel porro sbianchito. Tamponare con carta assorbente e friggere in zucchero a 160°C per alcuni minuti. Accompagnare con finocchi spadellati a falde e, a piacere, germogli.

Una tecnica di frittura alternativa e salutare, perché lo zucchero aldoso tiene le alte temperature e perché la carne di questo pesce di fondale ricco di proteine e vitamine viene cotta in modo indiretto, grazie alle fibre del porro che la proteggono. Suggerimento a cura della Sisa.



Con questa frittura non ad immersione si preservano meglio i valori nutrizionali del pesce, perché la temperatura dell'olio è più bassa e preserva albumine e vitamine e, inoltre, il pesce assorbe una percentuale inferiore di grasso rispetto alla frittura classica per immersione. Suggerimento a cura della Sisa.

Frittura non frittura

Ingredienti per 4 persone

1 triglia, 1 lt olio evo, timo fresco q.b., 500 g sedano.

Preparazione. Sfilettare la triglia e squamarla, lasciarla in infusione con poco olio e timo a +4°C per 30 minuti; sgocciolarla dal liquido di infusione, porla su una griglia di acciaio con sotto un recipiente che contenga l'olio di cottura. Portare l'olio per la frittura non frittura a 170°C e colarlo con un mestolino sopra ogni singolo filetto di triglia, ripetendo l'operazione per tre volte. Accompagnare con un centrifugato di sedano.



La cottura sottovuoto è eccellente per preservare i valori nutrizionali e infatti non fa disperdere le albumine, i sali minerali, il fosforo e il sodio che contiene questo pesce povero, ottimo anche per la conservazione dato che il prodotto è pastorizzato nello stesso involucro senza attacco di carica batterica. Con l'aggiunta dell'insalata può essere considerato un ottimo piatto unico. Interessante l'abbinamento al posto del vino di un centrifugato di melagrana e finocchi. Suggerimento a cura della Sisa.



Insalata di baccalà

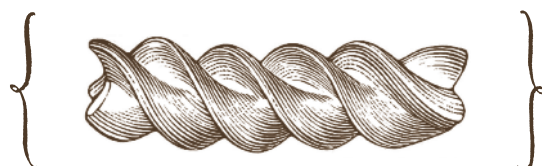
Ingredienti per 4 persone

400 g baccalà, 4 arance, 2 melagrane, 100 g olive nere Gaeta, aneto q.b., olio extravergine d'oliva q.b., 2 finocchi

Preparazione. Cuocere il trancio di baccalà con poco olio e aneto sottovuoto in forno a vapore temperato a 65°C. Abbattere in positivo dopo la cottura e stemperare in acqua tiepida prima del servizio. A parte, preparare un centrifugato di melagrana e un'insalata con tutti i restanti ingredienti. Composizione: disporre sulla base del piatto l'insalatina, unire il baccalà tiepido o freddo, ultimare con un'emulsione di centrifugato di melagrana, olio e poco sale (facoltativo).



LA SALA È PIENA. La serata sarà lunga. L'eccellenza è sul menù. Oggi ho scelto i *fusilli*



prodotti a *Lenta Lavorazione*®. Arrivano sempre *al dente* a tavola. Come dev'essere: I miei clienti non perdonano...

UNA GRANDE PASTA NASCE COL TEMPO.

PASTARUMMO.IT

Veloce e croccante CHAPATI

Sono pochissimi i ristoranti che mettono in tavola un buon pane e grissini fatti in casa. Eppure, il cestino del pane è qualcosa su cui varrebbe la pena puntare, perché ben impressiona i clienti, creando un'immagine di qualità e di servizio accurato.

Attraverso questa rubrica, non intendo certo salire in cattedra per insegnare a voi cuochi come si fa il pane o l'im-

La ricetta di questo gustoso pane senza lievito arriva dall'India e ben si adatta ad accompagnare piatti di verdura e di carne

portanza di usare il lievito madre al posto di quello chimico o di birra, 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. In questo numero vi propongo una ricetta che arriva da lontano e che trova buon utilizzo anche su una tavola italiana.

Chapati

Ingredienti

500 g di farina "0"

250 g di acqua

5 g di sale

Preparazione. Disporre la farina a fontana, aggiungere il sale, versare al centro l'acqua e impastare. Fare riposare l'impasto per 10 minuti, coperto con un canovaccio. Suddividere l'impasto ottenuto in tante palline di uguale peso. Con un mattarello stendere la pasta in modo omogeneo, in modo da ottenere dei pani simili a pizze molto sottili, di 15 cm di diametro ciascuno. Scaldare su fuoco medio una padella antia-

Da abbinare con...

Questo pane indiano senza lievito è piacevole, croccante e molto veloce da preparare, perché non ha bisogno di lievitazione né di lunga cottura. Ottime varianti si ottengono usando farina integrale o farina "1".

derente con fondo spesso; quando sarà ben calda, disporvi uno dei pani e cuocerlo a fiamma bassa per qualche minuto; girarlo dall'altra parte e lasciare cuocere ancora per qualche minuto. Rigirarlo

per la terza volta: a questo punto si gonfierà, quasi come un palloncino. Questi passaggi sono molto importanti per la buona riuscita del pane: fare attenzione a non bruciare il pane nell'ultima "girata". Una volta cotto il primo pane, metterlo in un piatto e coprirlo con un telo in modo da tenerlo al caldo e non farlo indurire. Ripetere l'operazione fino ad esaurire la pasta.



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'autrice conduce anche la trasmissione tv "Pane amore e fantasia" su Alice.



L'ARTE DEL PANE

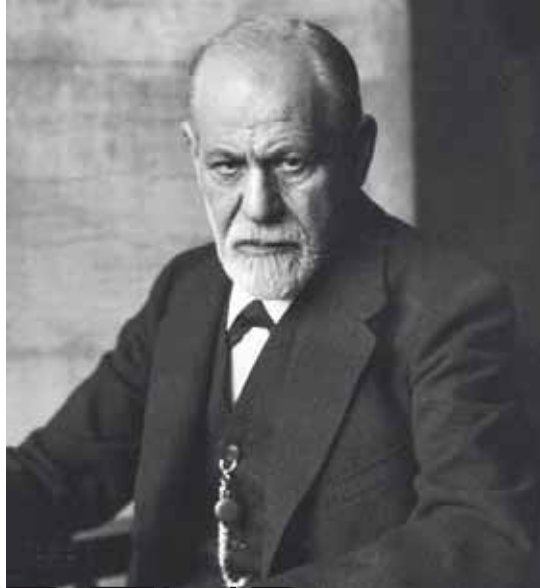
di **Sara Papa**
socio FIC





RICETTE IN TV

di **Pietro Roberto Montone**
responsabile Comunicazione F.I.C.



La tavola del DOTTOR FREUD

I pasto era servito abitualmente da Paula e Mizzi alle ore 13: non era certamente una tavola animata, se non dalle donne presenti, perché Sigmund Freud era taciturno. Non per questo gli sfuggivano

le assenze e, indicandone il posto, ne chiedeva spiegazione.

Per lo psicoanalista austriaco i pasti erano impegnativi a causa delle difficoltà che la protesi gli procurava durante la masticazione e dell'insorgenza di dolori allo stomaco. Per queste ragioni, quando non saltava il pasto, si alimentava prevalentemente di minestre e d'estate di gustosi gelati.

Nonostante ciò, Martha Freud era scrupolosa in cucina e pretendeva che tutto fosse curato nei dettagli. La signora aveva l'accortezza di scrivere su di un quaderno tutte le ricette che riusciva a raccogliere.

Il menu delle festività prevedeva il tacchino o l'oca anche se la leccornia preferita da Freud era il caviale. Quando ricevette da Anny Katan, in occasione del suo ottantesimo compleanno, una scatola da mezza libra di caviale possiamo immaginare quanto poté apprezzare quel dono.

La ricetta pubblicata in questa pagina

Con ricette e curiosità enogastronomiche prosegue la collaborazione tra la Fic e la trasmissione "Geo&Geo", in onda su Rai3 ogni lunedì

è tratta dal libro "La cucina del dottor Freud" di James Hillman e Charles Boer, tradotto da Cortina editore. Le ricette contenute nella pubblicazione sono attribuite al fondatore della psicoanalisi, ma in realtà sono più il frutto di un gioco,

anche se abbastanza serio. Hillman è psicoanalista di fama, Boer traduttore, fra l'altro, degli "Inni omerici". Quindi è bene precisare che il libro non è né una biografia scherzosa di Freud né un prontuario gastronomico. La ricetta qui presentata, il "Polpettone di Minna", era cucinato spesso dalla cognata, che a quanto pare era per Freud più che una cognata...

Polpettone di Minna

Ingredienti per 6 persone

500 g tritato di manzo e vitello in parti uguali, 100 g peperone verde, 80 g cipolla, 70 g sedano, 1 uovo, 1 pomodoro, paprika q.b., sale q.b., burro q.b.

Preparazione. Tagliare a pezzi la cipolla, il peperone, il pomodoro e il sedano. Tritarli assieme nel tritatutto. Stendere il tritato di manzo e vitello e disporre il trito sopra. Aggiungere l'uovo, il sale e la paprika. Impastare tutto assieme e dare la forma desiderata. Cospargere di burro la teglia e il polpettone. Cuocere a forno moderato per un'ora. Per rendere più particolare la presentazione, si può preparare una guarnizione a base di peperone verde, carota e sedano tritati saltati in padella con olio extravergine d'oliva.



Una pasta fresca? No, mille opportunità di impasti

Con la farina di grano tenero GranPasta® di Molino Quaglia i cuochi hanno a disposizione un ingrediente di qualità eccezionale per lavorare direttamente nella loro cucina fili di pasta fresca e formati di pasta ripiena di gran gusto, consistenza ideale e dal colore vivo che tiene a lungo. Qui di seguito le parole, illuminanti in tal senso tratte da un'intervista al cuoco Marco Valletta - che da anni tiene in esclusiva nel nostro Laboratorio i corsi sulla lavorazione e cottura della pasta fresca

A quale parte dell'Italia possiamo associare la grande tradizione della pasta fresca?

M.V. - La cultura delle cucine territoriali italiane è ricca di svariate espressioni di pasta fresca, per fogge, strutture, formati, spessori e lunghezze, non si riesce mai a risalire a quale pasta sia la migliore, o quale sia la più adeguata per i molteplici intingoli. In effetti, nei corsi specialistici proposti da "Il Laboratorio" del Molino Quaglia abbiamo visto, dopo molti anni di sperimentazioni, come sia importate la costruzione dell'impasto giusto, adeguato al formato di pasta che noi desideriamo, e a quale salsa andare a nozze.

Quali sono le accortezze utili negli impasti per la pasta fresca?

M.V. - Molti sono i quesiti che dobbiamo porci prima di impastare farine e umidità. Entriamo nel merito e poniamo diversi accenti sui temi focali per una costruzione di una pasta, che sia rispondente a diverse preparazioni. Per prima cosa dobbiamo capire quanto l'impasto debba essere estensibile, perché così sceglieremo se farlo per "sfogliamento" o per "estrusione". In entrambi gli impasti la capacità di assorbimento della farina è il fattore che ne determina la qualità. Poi dobbiamo ragionare se l'impasto debba avere una struttura estensibile e coprente, come nel caso dei tortelli e ravioli in genere, allora la gestione dell'impasto deve prevedere una modifica della struttura umida, più uova intere o più tuorli, aggiunta di acqua o albumi. In questo caso, il buon esito dipende da come si comporta la farina nell'assorbirne le diverse componenti, o più idriche o più grasse. Ma il grande dilemma nasce dalla cattiva abitudine di pensare ad impasti di pasta fresca, costruiti da sedicenti miscele di farine di natura diversa. Spesso lo chef pensa di aver inventato

un nuovo gusto di pasta e si costruisce il suo formato. Pasta con aggiunta di farina di ceci, di carrube, con farina di piselli o castagne, e molto ancora. Mescolare farine diverse non è auspicabile, meglio scegliere farine costruite ad hoc da molini specialistici. La caratterizzazione inventata dallo chef, spesso si riduce nel costruire delle miscele non sempre adeguate.

Quanto è importante una buona farina per una pasta fresca d'autore?

M.V. Sarebbe opportuno che tutti imparassero a conoscere bene le farine che stanno lavorando; prima occorre tenere in considerazione la natura delle farine impiegate, sapere con certezza quanto esse si alterino per la presenza di umidità, uova o altro che sia, solo poi potrà far nascere una buona nuova tagliatella. La Pasta Fresca ha un radicamento fortemente territoriale, ma il principio non cambia mai, "le tagliatelle prevedono un determinato impasto, la sfoglia per lasagne un altro ancora, l'involucro per un raviolo ancora un altro". Insomma per scoprire nel dettaglio il tutto basta frequentare un corso presso il Laboratorio del Molino Quaglia.



www.molinoquaglia.com

La cucina presentata NEL VETRO

L'

Ateneo della
Cucina Italiana
della Federa-
zione Italiana
Cuochi 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 ascol-
tare e diffondere la cultura millenaria della Civiltà della buona



*Elaborare un buon piatto
in trasparenza, permette
al cibo di essere assaporato
doppiamente: prima con
gli occhi e dopo con la bocca*



tavola. Nell'ambito della fiera
Sapore, svoltasi in febbraio
a Rimini, il coordinatore e
maestro di cucina Michele
D'Agostino (nella foto) ha te-
nuto una lezione dimostrativa
sulla cucina presentata nei
contenitori di vetro, perché si

sa... che l'occhio mangia prima della bocca!

"Cucinare è saper scegliere, avere pazienza, gusto, occhio
e un briciolo di pazzia; è un'arte che ha bisogno di atten-





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 79



ATENEIO CUCINA ITALIANA

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



for English text
see page 79

zione e capacità, che va alimentata, custodita e soprattutto tramandata", afferma lo chef Michele D'Agostino introducendo una lezione diversa dal solito, perché non incentrata su metodi e modi di cucinare, ma sull'espressione di una filosofia di pensiero moderno, su come presentare un buon piatto elaborato in trasparenza, dove il vetro la fa da padrone dando modo al cibo di essere assaporato, come si suol dire, prima con gli occhi e dopo con la bocca. "Strategia, questa, che consente alla nostra mente di accettare con più gusto che cosa stiamo per mangiare - spiega D'Agostino - Spesso mi rendo conto che il nostro interlocutore "cliente o ospite", si trova di fronte a piatti che se pur buoni e di qualità rimangono poco comprensibili sia sotto l'aspetto visivo che gustativo, di conseguenza ritengo indispensabile che il Cuoco moderno debba essere ambasciatore della propria filosofia di cucina comunicando con più oculatezza il proprio messaggio culinario. Quindi, se utilizziamo una buona architettura dei nostri elaborati sfruttandone al massimo le peculiarità, creando un percorso visivo e gustativo, raggiungeremo con successo il nostro intento, rendendo tutto più comprensibile e di conseguenza più gustoso", conclude il coordinatore dell'Ateneo della Cucina Italiana.



Parmentier di tonno in bicchiere

Ingredienti

800 g patate, 2 uova, 2 cipolle rosse di Acquaviva delle Fonti, ½ peperone verde, ½ peperone rosso, 1 tonno in olio di grandi dimensioni, 30 g Parmigiano grattugiato, 20 tazze di latte intero, 18 cl panna da montare, 60 g burro salato, 18 rametti di prezzemolo, 2 pizzichi di noce moscata, sale grosso, sale fino, pepe appena macinato.

Preparazione. Sbucciare e lavare le patate, tagliarle a pezzetti, immergerle in una pentola con abbondante acqua fredda, attendere fino a ebollizione, salare e cuocere finché sono tenere. Mettere due uova in una casseruola di acqua bollente e cuocere per 10 minuti, quindi fare raffreddare sotto acqua corrente e togliere la buccia. Sbucciare le cipolle, tagliarle a julienne grossolana tanto da formare degli spicchi e immergerle in acqua fredda; prendere una padella con aceto vino bianco e zucchero e sbianchirle. Lavare i peperoni, privarli dei semi e tagliarli a losanghe sottili e scottarli con uno spicco d'aglio a fuoco vivo. Lavare il prezzemolo, asciugarlo e tritarlo. Quando le patate sono cotte, scolarle e schiacciarle con lo schiacciapatate nella padella ancora calda con l'aggiunta di latte caldo, quindi aggiungere il burro a pezzi, pepe, noce moscata e mescolare. Tagliare il tonno a pezzi grossi, metterlo in una busta da sottovuoto, condire con olio abbondante, sale, pepe, alloro e aneto, chiudere il sottovuoto e cuocere in forno a vapore per 15 minuti; abbattere la temperatura, aprire l'involucro del tonno, spezzettarlo, tritare grossolanamente le uova e mescolare con cipolle, peperoni, prezzemolo e pepe. Spalmare metà del purè in vasi o ampi calici di vetro, aggiungere il composto di tonno in uno strato e coprire con il resto del purè di patate. Cospargere la parte superiore con Parmigiano grattugiato e aggiungere una spruzzata di panna. Gratinare in forno per 15-20 minuti e servire, decorando con della pasta fritta.



Insalatina di faraona e ananas in bicchiere con paglietta di porro croccante

Ingredienti

6 petti di faraona, 2 cucchiaini di polvere tandoori (peperoncino e zafferano), 2 yogurt bulgari, succo di un limone, 2 cucchiaini di olio evo, 6 fette di ananas fresco, 3 scalogni, 12 pomodori ciliegia, una lattuga, qualche foglia. Per la salsa: 5 cucchiaini di olio evo, succo di un limone, sale, pepe.

Preparazione. Tagliare i petti di faraona a listarelle. In una ciotola riunire lo yogurt, la polvere tandoori, succo di limone e sale e mescolare. Aggiungere le strisce di faraona e marinare per un'ora. In una padella scaldare l'olio e aggiungere le strisce di carne marinate, mescolare e cuocere a fuoco lento per 10 minuti. Lavare l'insalata, asciugarla e metterla in una ciotola. Sbucciare e tritare lo scalogno. Lavare i pomodorini e tagliarli in quarti; tagliare le fette di ananas a dadini; aggiungere il tutto nella ciotola. Preparare il condimento: con l'olio e il succo di limone, sale e pepe condire e mettere l'insalata in bicchieri di vetro, aggiungere il pollo a fettine e servire con un ventaglietto di ananas e fili di porro croccanti.



quenelle di crema dorata affogata in salsa di cioccolato

Ingredienti

230 g farina americana, 120 g zucchero, 4 uova, la buccia grattugiata di 2 limoni, 150 g pane grattugiato, 20 g di cannella in polvere, ½ litro latte. Per la salsa di cioccolato: 250 g latte, 170 g cioccolato fondente.

Preparazione. Lavorare i tuorli con lo zucchero e 80 g di farina e la cannella sino a ottenere un composto omogeneo e spumoso. Unire il latte poco per volta e la scorza grattugiata. Mescolando fare bollire per 5 minuti. Fare rassodare la crema in frigorifero. Con un cucchiaino da tavola formare delle quenelles (crocchette cilindriche), infarinarele, passarle nel bianco delle uova e nel pane grattugiato. Friggerle velocemente nell'olio bollente. Per la salsa di cioccolato: fare bollire il latte, toglierlo dal fuoco e aggiungere il cioccolato a pezzi, mescolare bene e raffreddare. Disporre nel bicchiere le quenelles (oppure altri dolcetti, come i macarons), la salsa e decorare con menta.





Carpaccio di vitello al punto rosa con battuto di spigola e lattuga caramellata in salsa di tonno alla mentuccia

Ingredienti

400 g girello di vitello, 200 g filetto di spigola, 100 g polpa di tonno cotto al vapore speziato e lasciato a riposo 24 ore in olio evo, 300 g lattuga, 1 mazzetto di mentuccia, 100 g olio evo, il succo di 2 limoni, 1 mazzetto di prezzemolo, 2 rametti di aneto, sale e pepe di mulinello q.b., 1 carota, 1 costa di sedano, 1 cipolla picchettata con chiodi di garofano, 5 bacche di ginepro, 50 g di capperi siciliani, 3 rossi tuorli, 1 dl vino bianco secco, 8 falde di peperone essiccato.

Preparazione. Cucinare il girello di vitello in sottovuoto con carota, cipolla, sedano e bacche di ginepro; portare in BT a cottura al cuore di 50°C, togliere dal fuoco e abbattere la temperatura tenendo immerso il girello nel brodo di cottura; infine, toglierlo dal brodo e lasciarlo a temperatura controllata. Per il battuto di spigola: tagliare 8 fettine dal filetto di spigola e batterle fra due fogli di pellicola, stenderle in una gastronom, salare, pepare e cospargere di succo di limone; porre al freddo e lasciare marinare per tre ore. Per la salsa di tonno: mettere nel cutter il tonno, aggiungete i tuorli, l'olio, un rametto d'aneto, foglie di prezzemolo, foglie di mentuccia e il vino, lasciare girare a media velocità fino a raggiungere una crema omogenea; aggiustare di sale e pepe e conservare in frigorifero. Passare le foglie di lattuga in una padella antiaderente con un filo di olio a fuoco sostenuto, lasciare caramellare aggiungendo un pizzico di zucchero, sale e pepe; toglierle quando saranno croccanti. Coppare con un cerchio da 8 cm. sia il girello che il filetto di spigola; disporre a un lato di un piatto piano la prima fetta di girello, versare un cucchiaino di salsina al tonno, adagiare una foglia di lattuga caramellata e un filetto di spigola battuto; ripetere l'operazione in modo da ottenere una torretta, decorare la parte superiore con capperi e foglie di menta. Disporre sulla sommità due falde di peperone giallo essiccate e sull'altro lato del piatto porre un bicchiere in vetro con la salsina di tonno e un cucchiaino.

Darna di ombrina con fregola sarda, verdure e brodetto di cozze in bicchiere

Ingredienti

300 g fregola, 10 darnette di ombrina, 1 kg cozze mondate, 2 spicchi d'aglio, 1 zucchina, 1 melanzana, 1 peperone giallo, 4 pomodori ramati, 1 mazzetto di prezzemolo, ½ scalogno, 150 g topinambur, 1 mazzetto di basilico, vino bianco, 50 g pane alle erbe, 70 g burro, 40 g olio evo, peperoncino e sale q.b.

Preparazione. Cuocere la fregola in acqua bollente leggermente salata per circa 15 minuti, scolarla e tenere da parte. Tagliare zucchine, carote, petali di peperoni gialli (precedentemente arrostiti), pomodori spellati e melanzane a dadini; tenere le verdure separate. In una casseruola soffriggere uno spicchio d'aglio in camicia con poco olio, aggiungere le cozze, il vino, il pomodoro a pezzettini, il basilico e i topinambur tagliati sottilmente, allungare con un litro di acqua e cuocere per 20 minuti. Scolare e mettere da parte le cozze, che saranno infilzate in uno spiedino di bambù. Passare la salsa al mixer e poi al colino cinese, fare ridurre sino a ottenere un brodetto leggermente legato e, infine, colorarlo con un pesto di basilico fresco emulsionato. Fare stufare ½ scalogno tritato con poco olio e un cucchiaino di acqua, unire le melanzane, farle stufare per un minuto, aggiungere carote e zucchine, continuare a cuocere, unire le altre verdure e, infine, la fregola. Bagnare con poco brodetto di cozze, mantecare con poco burro e olio all'aglio e insaporire con un pizzico di peperoncino. Scottare le darne sulla griglia, coprirle con del pane grattugiato profumato al prezzemolo e basilico e farle gratinare nella salamandra. Disporre la fregola nei bicchieri, sovrapporre le darne e mettere il brodetto in un bicchiere che sarà servito a parte come salsina da versare sopra. Decorare con germogli e accompagnare con uno spiedino di cozze.



Decorfood Italy

Fibra Gold

NATURALE E INSAPORE È IDEALE
PER LEGARE E ADDENSARE
PREPARAZIONI DOLCI E SALATE



Fibra Gold è un'idea gastronomica dello chef Fabio Tacchella. Una fibra naturale di patate e amido di mais pre-gelatinizzato, di facile applicazione, insapore e molto performante per legare e addensare qualsiasi struttura con diversi gradi di umidità e acidità per preparazioni tanto dolci quanto salate.

È un ingrediente indispensabile per migliorare le consistenze senza aggiungere sostanze leganti di natura grassa, proteica o amidacea troppo caratterizzanti. Infatti, Fibra Gold agisce sugli alimenti grazie alla presenza dell'umidità in essi contenuta (acqua, liquidi diversi) - può intervenire anche in liquidi assoluti, come alcolici, sciroppi, frullati di frutta, centrifughe... - e permette una sorta di legame senza alterare nessuna struttura organolettica in essere.

Fibra Gold non teme l'acidità naturale degli alimenti, per cui non si disgrega, ed è capace di legare a sé, inspessire, coagulare, asciugare senza problemi tutti i liquidi e anche i grassi vegetali e animali allo stato fluido. La sua azione di assorbimento e di legante è eccellente sia a temperature negative (-30°C) sia a temperature positive (+200°C). Per questa sua resistenza, Fibra Gold è utile nelle preparazioni a freddo come in quelle a caldo. Ottimi risultati si possono vedere se l'alimento trattato è sottoposto a bollitura, frittura, gratinatura e persino in cotture alla griglia, senza dimenticare le cotture più convenzionali in forni trivalenti.

Fibra Gold agisce sull'umidità degli alimenti senza seccarli troppo. Anzi, gli alimenti trattati risultano plastici, malleabili e soffici, permettendo così una resa maggiore. Per esempio, nella preparazione di crocchette, quenelle, fiocchi o spuntoni, i composti trattati con Fibra Gold rimangono perfetti. E ancora, nei ripieni permette di ottenere un giusto equilibrio tra sofficià e consistenza, senza disidratare e tantomeno ispessire eccessivamente ripieno e copertura. Un cannellone che ha previsto nell'interno Fibra Gold sarà più gradevole al palato e non si deformerà in cottura.



L'impiego di Fibra Gold diventa versatile per l'operatore di cucina o di pasticceria per la preparazione di menu completi dal finger food al dessert innovativo, come la Macedonia nella foto qui accanto (il codice QR collega al video della ricetta su YouTube).



CON **FIBRA GOLD** SI PUÒ DIRE BASTA A PANNE GRASSE, TUORLI D'UOVO, ROUX PESANTI, PANE GRATTUGIATO, GELATINE E QUANT'ALTRO SI È SOLITI AGGIUNGERE PER CONFERIRE STABILITÀ AI COMPOSTI. USANDO FIBRA GOLD SI HA UNA RESA MAGGIORE, MIGLIORE QUALITÀ, GIUSTA SALUBRITÀ. UN AIUTO A SOSTEGNO DELLA CREATIVITÀ DI CHEF E PASTICCIERI IN OGNI PREPARAZIONE.



CARTA FATA® è la tecnologia di cottura ideata dallo chef Tacchella che permette di esprimere tutta la propria creatività in cucina. Uno strumento che trasforma ogni gesto in un tocco magico, per migliorare le prestazioni nella cottura dei cibi, per rispettare i principi nutrizionali degli alimenti, per valorizzare la presentazione del piatto in tavola. Un materiale compatibile con gli alimenti e con proprietà di neutralità e resistenza al calore fino a 220°C.



FATA BAGS® è un sacchetto per cotture sottovuoto, saldabile e adatto a cotture ad alta temperatura (180-210°C). È l'evoluzione di CARTA FATA®, della quale mantiene tutte le caratteristiche aggiungendo i vantaggi del sottovuoto e della rosolatura del cibo in cottura.



DECORFOOD ITALY

PRODOTTI UTILI E INNOVATIVI



EATOOLS sono le foglie decorative sottili, variopinte e croccanti per presentare in modo nuovo e originale ogni preparazione culinaria, dai piatti da porzione ai vassoi. Sono adatte a pietanze calde, fredde, come decorazione e anche come accattivanti contenitori e palette. Sono naturali e commestibili. Disponibili anche in versione dolce.

PRO-FUMO è l'affumicatrice espressa, piccola e portatile. Consente di affumicare in diversi modi ogni genere e quantità di alimento e di personalizzare ed aromatizzare il fumo a piacere. Permette di affumicare i prodotti in ogni tipo di contenitore dotato di coperchio: vasetti in vetro, piatti con cloche, sacchi per alimenti, scatole in plexiglass e persino un'intera camera da forno.



SANYFOOD è il sanificante senza necessità di risciacquo per tutte le superfici di lavoro destinate al contatto con gli alimenti (tavoli, taglieri...). Spruzzato su tamponi di carta è ottimo anche per la conservazione degli alimenti.

FRIGOSAN è l'igienizzante per frigoriferi utile per una sanificazione rapida persistente nel tempo delle superfici non destinate al contatto diretto con gli alimenti.



Decorfood Italy

DECORFOOD ITALY NASCE DA UN'IDEA DEL PLURIPREMIATO CHEF INTERNAZIONALE FABIO TACCHELLA, CONSULENTE GASTRONOMICO RAI, TEAM MANAGER DELLA NAZIONALE ITALIANA CUOCHI EVINCITORE DI QUATTRO MEDAGLIE OLIMPICHE. TUTTI I PRODOTTI SONO STATI PENSATI E CREATI PER VENIRE INCONTRO ALLE PIÙ SVARIATE ESIGENZE CULINARIE, UNENDO GUSTO E SENSO ESTETICO E GARANTENDO I PIÙ ELEVATI STANDARD QUALITATIVI E UNA COSTANTE RICERCA VERSO L'INNOVAZIONE E IL MIGLIORAMENTO DEI PRODOTTI.

I PRODOTTI SONO IN VENDITA SUL SITO **WWW.DECORFOODITALY.IT**
E SI POSSONO ORDINARE ANCHE TELEFONANDO ALLO 045.8650234

Uno sconto del 10% è applicato agli ordini diretti dei soci F.I.C.

>>> IN LIBRERIA

Sempre più spesso i clienti vi chiedono piatti gustosi ma leggeri? Sfogliate questo libro e troverete tante idee gastronomiche e gli spunti giusti per accontentarli e attualizzare la vostra cucina nella direzione del benessere. L'autrice presenta **60 piatti appetitosi che sorprendono per l'equilibrio tra sapore e delicatezza e sempre equilibrati dal punto vista nutrizionale**, poveri di grassi e calorie ma ricchi di principi nutritivi. Un assaggio: Spaghetti di riso integrale, Strudel di verdure, Vitello in crosta di senape, Ali di razza marinate con capperi ed erbe, Sorbetto di tofu e fragole... Completa il libro un'utile guida alla sana alimentazione, ai suoi ingredienti e alle cotture.

Dominique Chenot, *Buono, bello e sano. La cucina del benessere*, Mondadori 2012, pp. 144, € 19



Scrittrice e giornalista specializzata in gastronomia e alimentazione, l'autrice ha raccolto in questo libro **oltre 400 ricette di dolci italiani e internazionali** e li "insaporisce" con curiosità e aneddoti sulla loro storia e i loro inventori, come Escoffier o Gibbata Cabona, l'ideatore del pan di Spagna. Le ricette sono divise per sezioni (dolci al cucchiaio, torte, piccola pasticceria, pasticcerie orientali) e viene dato

spazio ai grandi classici, come la Colomba o Parfait al cioccolato, e anche a ricette insolite come l'americana Coca-Cola Cake.

Giuliana Lomazzi, *Il grande libro dei dolci*, Ponte alle Grazie 2011, pp. 400, € 14

Dal quaderno di ricette della fondatrice del sodalizio delle Lady Chef della F.I.C., ecco **una raccolta di biscotti da preparare per i bambini o, meglio ancora, insieme a loro**. Dai frollini con la marmellata a quelli all'olio o con la farina di riso, dagli Zaletti ai crumiri... la sfilata di dolcezze è raccontata anche attraverso belle immagini a colori.

Bertilla Prevedel, *Coriandoli di gioia. Biscotti biscottini e affini*, Orto della Cultura 2011, pp. 98, € 15



Molti dei cibi in scatola di oggi sono prodotti selezionati, conservati in modo ottimale, garantiti da marchi affidabili e trovano posto persino nelle boutique del gusto. Allora, perché bandirli dalla cucina gourmet? Lo chef "rompiscatole" Marco Squizzato propone **una sperimentazione allegra e gustosa attraverso questo ricettario di casa, che invita ad aprire qualche scatole** di verdure, legumi, cereali, carne o pesce... e usarle per preparare piatti calibrati e di grande effetto, con l'aggiunta di pochi ingredienti freschi. Con coraggio e buona dose di ironia, Marco Squizzato rinuncia ai miti dell'orto dietro casa, degli ingredienti scelti al mercato, delle lunghe preparazioni fedeli alla tradizione culinaria. Lo chef, classe 1969 fa parte della squadra dell'Associazione Cuochi Terme Euganee e Padova.

Marco Squizzato e Andrea Schiesaro, *Un rompiscatole in cucina. Lo chef che trasforma i cibi in scatola in piatti da gourmet*, Sperling & Kupfer 2011, pp. 192, € 14 (anche ebook, scaricabile dal sito www.sperling.it)

Heart



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

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

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

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

LAINOX®

L'eccellenza in cucina

Raccomandato dalla
Nazionale Italiana Cuochi



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



BRIANZA

DAVIDE VERGA, MIGLIOR PASTICCERE JUNIOR 2012



A vent'anni ha conquistato il titolo di Campione italiano juniores dei Pasticceri. E l'anno prossimo Davide Verga, stella nascente della pasticceria gestita dal 1986 dal papà Giorgio, dalla mamma Marisa con la figlia Veronica a Como, difenderà il tricolore nei campionati mondiali che si svolgeranno a Rimini. "Un'emozione grandis-

sima, che ripaga di tutti i sacrifici fatti in passato - commenta il giovane dopo la vittoria - questo successo si trasforma in uno stimolo per fare ancora meglio, perché la mia vita è questa. Voglio fare il pasticcere e il mio sogno è quello di rendere grande la nostra attività familiare che si muove in un contesto sicuramente di paese, ma che sono sicuro è destinata a crescere". Il titolo di numero uno in Italia per la categoria under 22, Davide l'ha conquistato in gennaio al Sigep di Rimini, sbaragliando la concorrenza degli altri candidati provenienti da tutta Italia. Alla gara finale, Davide ha vinto presentando una pralina "Sensazione di tè", lo stecco gelato "Swing" e una pièce artistica in cioccolato dedicato alla musica. Quest'anno, per i mondiali, la sua palestra sarà la scuola CastAlimenti di Brescia dove, insieme a Gianluca Forino, sarà allenato dai maestri Davide Malizia e Gianluca Fusto.



AGRIGENTO

INCETTA DI MEDAGLIE AGLI INTERNAZIONALI D'ITALIA

Tre medaglie d'oro, tre d'argento, cinque di bronzo e tre menzioni. È questo il risultato della partecipazione agli Internazionali d'Italia 2012 a Massa Carrara. Diverse le categorie di cucina nelle quali si sono esibiti i professionisti del Culinary Team di Agrigento, capitanato dallo chef Tonino Butera. *Francesco Virga* con le sue sculture di zucchero tirato e soffiato ha conquistato due medaglie d'oro nella categoria D2; *Salvatore Cortese* con una scultura di vegetali ha portato a casa una medaglia di bronzo nella categoria D1; *Claudia Caci* ha meritato due medaglie di bronzo più una menzione nelle categorie della cucina calda K1 e K3, rispettivamente piatto unico della cucina mediterranea e dessert a piatto caldo; *Alfonso Pollari* e *Giovanni Cortese* hanno ricevuto, da parte della giuria, due menzioni; *Francesco Bugiada* e *Ester Giachetto* esibendosi con la categoria K1 (piatto unico della cucina mediterranea) hanno ottenuto rispettivamente due medaglie di bronzo; *Giovanni Belomo* (cucina calda) la medaglia d'argento. Il Culinary Team Sicilia U.R.C.S. si è esibito alla competizione gastronomica "ristorante delle sapienze e dei sapori regionali". La squadra regionale composta da i due agrigentini Roberto Buzzurro, Salvatore Cortese e da altri due chef palermitani ha conquistato rispettivamente quattro medaglie d'argento. Ecco il menu, che riporta alla tradizione siciliana, presentato dagli chef: *Conchiglioni al ragù di tonno e ricciola con biette e ceci*, *Falso magro di vitello con ristretto di pomodoro e macedonia d'ortaggi e finocchietto selvatico*, *"Ali Pascià" perfetto alle mandorle con salsa al cioccolato amaro*, *le Cassatelle di Castellammare con salsa al pistacchio e fragoline di bosco marinate al rosolio alla cannella*. Riconoscimenti speciali per lo chef Tonino Butera (segretario responsabile Culinary Team regione Sicilia con delega alle squadre) medaglia d'argento, e lo chef Massimiliano Ballarò per il supporto e per l'assistenza di giuria Fic ha ricevuto una medaglia d'oro.

Claudia Caci

PORDENONE

UNA CENA CON I SOCI

La Scuola Turistico Alberghiera di Aviano ha ospitato l'annuale cena Sociale dell'Associazione Provinciale Cuochi Pordenone, aderente alla Federazione Italiana Cuochi. Oltre ai numerosi soci erano graditi ospiti il Sindaco di Aviano, quello di Budoia e l'Assessore Sanchini per Polcenigo, i proprietari della ditta "Rive col de fer" di Caneva, che hanno offerto i vini per la serata e i proprietari di Agroittica Friulana, che si rendono sempre disponibili per ogni manifestazione dell'Associazione come tante altre ditte della zona che non erano presenti alla cena. Nel corso della manifestazione è stata consegnata una borsa di studio ad una benemerita allieva. Nella foto, da sinistra l'allieva di cucina Armela Kadiv premiata, lo chef di cucina Luca Selva e lo chef di pasticceria Omar Bragagnolo e il rappresentante della Scuola Stefano Bertolo.

AVELLINO

STUDENTI DEL ROSSI-DORIA SUL PODIO

Terzo gradino del podio per gli alunni della sede di Montoro Inferiore dell'Ipsar "Manlio Rossi-Doria" al concorso nazionale "Festival D'Autore" che si è svolto presso la Fiera di Longarone nell'ambito della 52a Mostra Internazionale del Gelato, rilevante evento per il settore gelateria in Italia. A difendere i colori campani, dopo la vittoria del concorso regionale, è stato l'alunno Nicola Giaquinto, guidato dal professore Gennaro Tecchia. Giaquinto ha lavorato con impegno e dedizione riuscendo alla fine a guadagnare il podio con una composizione di gelati artigianali che richiamavano il Tricolore. Il gelato bianco era a base di latte di bufala e la parte verde al gusto di basilico. Insomma, colori e sapori del territorio. Il tutto accompagnato da una salsa di eccezionale sapore a base di pomodoro San Marzano. È da ricordare che Giaquinto ha vinto il concorso regionale "Metti un gelato a cena", voluto ed organizzato dal Comitato Gelatieri Campani, mentre, nell'occasione, l'alunno Santaniello era salito sul gradino del podio che indica il terzo posto. Una vittoria quella di Castellammare di Stabia, ottenuta presso il locale istituto alberghiero, che è stata schiacciante a giudizio della giuria. Un buon lavoro replicato a Longarone e che ha portato alla medaglia di bronzo che ha reso orgoglioso il dirigente scolastico Mario Esposito e i docenti tutti, in particolare della sede coordinata di Montoro Inferiore, ove i due allievi seguono il loro corso di lezioni. Un motivo di vanto per l'Irpinia e per l'Istituto Alberghiero che dimostra, ancora una volta, di preparare nuove leve già pronte ad affrontare le difficoltà di una professione così affascinante e complessa. Vi è da aggiungere che, l'Istituto "Manlio Rossi-Doria" è chiamato, nel 2012, a difendere il titolo conquistato organizzando il concorso regionale nella sua sede.

LA FIC IN ITALIA E NEL MONDO

PESCARA

PANE DA RISTORAZIONE CON IL LIEVITO MADRE

Il 23 gennaio l'Associazione Cuochi Pescara ha organizzato la festa del tesseraamento alla F.I.C. per l'anno in corso. Contestualmente si è tenuto il convegno dal titolo "Il pane da ristorazione con il lievito madre". Il prof. Leonardo Seghetti, ordinario di Scienze alimentari presso l'Università di Ascoli Piceno ha spiegato la composizione chimico fisica dei grani, delle varie farine. Il presidente di Assopanificatori Abruzzo, Vincenzino Rucolo, ha dato dimostrazione di varie tipologie di pane e la realizzazione del lievito madre. La serata è terminata con una cena realizzata da alcuni componenti il Team Cuochi Abruzzesi durante la quale è stato consegnato un premio alla carriera allo chef Antonio Di Tullio.

Lorenzo Pace

GUSTOSÍA
Lo specialista del dessert

L'azienda più premiata del settore.



SIAL
Parigi
2010
Selezione
prodotti
innovativi



SAPORE
Rimini
2011
Selezione
prodotti
innovativi



ANUGA
Colonia
2011
Selezione
prodotti
innovativi



ANUGA
Colonia
2011
Miglior
packaging
per prodotto
internazionale



MIXER
AWARDS
2012
1° Classificato
categoria
Food



SAPORE
Rimini
2012
Selezione
prodotti
innovativi



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

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

Q code



PESCARA

ECCELLENZE ABRUZZESI A "LU CARRATURE D'ORE" 2012

Si è svolto dal 16 al 21 marzo "Lu Carrature d'Ore", lo storico concorso gastronomico regionale organizzato dall'Associazione Cuochi di Pescara giunto alla 22esima edizione. Un'esperta giuria di professionisti, presieduta dal giornalista enogastronomico Massimo Di Cintio e composta da Fabrizio Camplone, Andrea Di Felice, Domenico Di Nucci, Pino Finamore, Domenico Iobbi, Gianluca Sergiacomo, Marcello Spadone, Peppino Tinari e Domenica Vagnarelli ha valutato i 30 piatti in competizione.

A conclusione dei quattro giorni di selezione oltre 200 ospiti hanno potuto gustare un'eccellente cena - preparata dal neonato Team Cuochi Abruzzesi diretto dallo chef Michele Ottalevi - durante la quale sono stati proclamati i vincitori. A conquistare i palati dei giu-

dici per "Lu Carrature d'Ore" della Tipicità è stato il *Baccalà spumoso, croccante e gratinato* di Nick Biasella; Oscar Scaramo si è aggiudicato "Lu Carrature d'Ore" dell'Innovazione con il piatto *Tronchetto mediterraneo di scampi con ricotta di Castel del Monte, arance della Costa dei Trabocchi e granella di mandorle, con riduzione di liquirizia di Atri, cipolle in agrodolce e aria di Centerba Toro* (nella foto), "Lu Carrature d'Ore" della Tradizione è andato invece ad Antonina di Gia-

como per i suoi *Spaghetti con le sarde e il peperone rosso di Altino*; mentre "Lu Buccunotte d'Ore"

per la sessione dei Dolci è stato vinto da Cinzia Fazzini con il *Cremoso alla mandorla e geleé all'arancia in cupola di meringa su quadrotto di Parrotto*. Quanto ai premi

speciali, per il Trofeo "Unione Cuochi Abruzzesi", assegnato al piatto più originale, c'è stato un ex-aequo tra Angelo Monticelli che ha proposto la *Mousse di fegatini in crosta di frutta secca, gelatina alla Ratafiat e confettura di cipolle rosse*" e

Giuseppe Quinzi, che ha realizzato il *Filetto di rana pescatrice farcita con stracotto di coniglio e verze al profumo di liquirizia, parfait del suo fegato con spuma di carciofi di Cupello e patata Turchesa allo zafferano*. Il Trofeo "Consorzio

Tutela Vini d'Abruzzo", per il miglior abbinamento vino/cibo, è andato a Silvano Pinti che ha proposto *Cascagnie strascinati con baccalà al profumo di ferfellone e ricotta secca*

con passata di fagioli Tondino abbinato al Trebbiano d'Abruzzo Solarea 2008 di Agriverde. Prepara-

rato a quattro mani da Tonino D'Intinosante e Stefano Miani *Lu Baccalane 'nghe la Centerbe*, che si è aggiudicato il Trofeo "Centerba Toro", assegnato al miglior piatto realizzato con l'utilizzato del tradizionale liquore abruzzese. Infine, il Trofeo "De Victoriis-Medori", per il piatto storico della cucina abruzzese, è andato a Isolina Petrini con il *Timballo alla teramana*.



Lorenzo Pace

AREZZO

A GAMBACORTA IL PREMIO TARLATI

A ricevere il prestigioso "Premio Tarlati", ideato e organizzato dall'Associazione Cuochi di Arezzo, è stato quest'anno Bruno Gambacorta, nota firma del Tg2 Rai, inventore e conduttore di *Eat Parade*, il primo telegiornale italiano dedicato all'enogastronomia. La consegna del premio, giunto alla sua 22ª edizione, è avvenuta il 30 gennaio nel corso della cena di gala organizzata presso il Centro Ippico di San Zeno di Arezzo in presenza delle autorità, dei vertici dell'Associazione Cuochi e dei rappresentanti delle istituzioni e militari provinciali e locali. La cena è stata preparata dal Team Giovani Cuochi dell'Associazione Cuochi di Arezzo che ha interpretato in chiave moderna le produzioni agricole locali.

VOU SCRIVERE SU IL CUOCO?

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

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

Federazione Italiana Cuochi, p.za delle Crociate 15, 00162 ROMA.

Oppure con una e-mail a: rivistailcuoco@gmail.com

I requisiti: i testi devono essere firmati e salvati in file di word e non superare le 1.000 battute spazi compresi. Le fotografie devono essere stampe oppure file jpg o tiff in alta risoluzione (300 dpi) e con dimensioni di almeno 10 x 15 cm. Il materiale che non rispetterà queste caratteristiche non potrà essere pubblicato.

Per esigenze di spazio la Redazione si riserva di apportare i tagli e le modifiche necessarie. Il materiale inviato non sarà restituito.

Grazie per la collaborazione.



PARMIGIANO-REGGIANO / PROSCIUTTO DI PARMA / PROSCIUTTO DI S. DANIELE / CULATELLO DI ZIBELLO / PROSCIUTTO DI PRAGA
 / SALAME DI FELINO / ZAMPONE DI MODENA / COPPA PIACENTINA / BAUERNESPECK / SALUMI E CARNI IN SCATOLA / CHAMPAGNE
 DOM PERIGNON / CHAMPAGNE CRISTAL / PESCE CONSERVATO / SALMONE AFFUMICATO / CAVIALE RUSSO / PATE 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



BARI

IL CUOCO AMBASCIATORE DEL TERRITORIO

A Molfetta il 14 marzo, presso la sala ricevimenti New Lions, si è tenuto il seminario annuale dell'Associazione Cuochi Baresi (Acb) su un tema caro a Giacomo Giancaspro, presidente Acb e vice presidente Area Sud della Fic: *"Il cuoco ambasciatore del territorio, pane, pasta e olio"*. Moderatore Roberto de Petro, direttore di Telenorba Verde - Agri7, che con arguzia e sorniona professionalità ha meditato, nei vari passaggi di microfono, sulle prospettive e le responsabilità che si assume il cuoco nel proporre il territorio.

Dopo il saluto dell'assessore al Turismo Pantaleo Petruzzella, l'intervento di Michele Marino, presidente del Consorzio Pro Ofanto, e di Giovanni Di Serio, presidente del neonato Consorzio della Focaccia Barese. A seguire, Michele D'Agostino presidente dell'Unione Cuochi Regione Puglia che ha sottolineato la funzione primaria che pane, pasta, olio e vino hanno svolto nella storia della terra di Puglia e delle sue genti. Tra i relatori, anche la presidente dell'Associazione Cuochi di Benevento, Maria Antonietta Miracolo, ha espresso la necessità di aver fede gastronomica nel territorio e di porre maggiore fiducia nelle cuoche donne, perfette ambasciatrici di saperi e sapori. Sono seguite due testimonianze di aziende che hanno saputo fare del territorio un trampolino per creare successo e prospettive commerciali in tutto il mondo: Frantoio Galantino di Bisceglie e Cantine Riviera di Andria, che hanno testimoniato che all'estero, anche grazie ai cuochi italiani e pugliesi, la cultura del prodotto territoriale è diventata motivo di ricerca e di proposta commerciale. Il Seminario si è concluso con i saluti dell'assessore provinciale all'Innovazione Agricola Francesco Caputo e di Giacomo Giancaspro.

F. L.

IL MEETING ASSOCIATIVO 2012

Dopo due giorni di gare e dibattiti, il Meeting associativo 2012 si è concluso con una cena di gala per quasi 500 invitati, organizzata dal Consiglio dell'Associazione dei Cuochi di Bari (Acb) sotto il coordinamento del presidente Giacomo Giancaspro, del vice presidente Franco Lanza e del tesoriere Salvatore Turturo.

Nella prestigiosa sala ricevimenti New Lions di Molfetta la squadra di cucina ha gestito in maniera professionale un banchetto con un menu tipico territoriale, che rispondeva al tema generale del Meeting: *"Il Cuoco Ambasciatore del Territorio"*.

Durante la serata è stata ufficializzata la costituzione del gruppo Lady Chef dell'Acb, che conta circa 60 iscritte, in presenza di Maria Antonietta Miracolo, la responsabile area Sud delle Lady Chef della F.I.C. Il Premio alla Carriera 2012 è stato assegnato ad Antonio Romeo (nella foto) *"per aver profuso negli anni impegno, professionalità e passione nell'Acb"*. E ancora, lo chef Pasquale Antifora, presidente onorario Acb, ha ricevuto l'investitura a senatore a vita da parte della dirigenza federale. Hanno concluso la manifestazione le parole di plauso di Giacomo Giancaspro, che ha rilevato una grande presenza di giovani, promessa di un futuro roseo per l'Acb e per la Federazione Italiana Cuochi. Infine, un applauso al Consiglio dell'Acb, che si è impegnato nella riuscita del Meeting 2012, insieme agli alunni e docenti dell'Alberghiero di Molfetta, che hanno collaborato alla serata di gala (nella foto). Un sentito grazie è stato rivolto anche agli chef autori della cena di gala: Lello D'Agostino, Raffaele de Pinto, Rocco Amendolara, Roberto Mastropierro, Andrea Catalano, Paolo Lotito, Leonardo de Pinto. Pasquale Altamura. Arresta Francesco, Mazzacane Sergio, Vito Cioce.

Francesco Lopopolo



DIPLOMA DI MERITO

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



LA FIC IN ITALIA E NEL MONDO

TORRE DEL GRECO

L'ASSOCIAZIONE FESTEGGIA I TRENT'ANNI

La cena di gala del Trentennale ha chiuso i lavori del Convegno 2012 dell'Associazione Cuochi di Torre del Greco, il 20 febbraio presso il Ristorante Villa Antica "Le Dune" a Trecase (NA). Emozionante è stato il momento in cui il presidente onorario **Ciro Abilitato**, conduttore della serata, ha invitato a parlare il presidente **Raimondo Di Cristo**, **Filippo Di Cristo**, **Salvatore Garofalo**, **Pasquale Borrelli** e **Pasquale Colardo**, che hanno ricordato i momenti salienti che portarono alla costituzione dell'Associazione. Di grande importanza è stata la tavola rotonda "Trent'anni di vita Associativa", condotta nel pomeriggio da **Ciro Abilitato** in presenza, tra gli altri, del presidente nazionale **Paolo Caldana** (al centro nella foto) e regionale **Luigi Vitiello**. Dagli interventi è emerso che nell'attuale momento di crisi bisogna intervenire per dare gli stimoli giusti ai giovani, perché possano credere nelle proprie capacità e possibilità, che non sono poche se paragonate per esempio a quelle dei giovani di trent'anni fa. Oggi non serve la quantità, ma la qualità. Altro momento di commozione è stata la premiazione dei cuochi delle Associazioni della Campania che hanno partecipato nella mattinata al concorso di cucina calda intitolato a **Luigi Ciliano** sul tema de "Il pesce azzurro". Ha vinto l'Associazione di Torre del Greco con la coppia **Giovanni e Cristian Di Cristo**. Un doveroso ringraziamento va ai signori **Langella**, proprietari della struttura ospitante, alla **Banca di Credito Popolare di Torre del Greco**, alla **D'Errico Company Food** e a tutti gli altri sponsor. Una targa serigrafata su rame e dipinta a mano, in ricordo del Trentennale, è stata offerta al presidente **Caldana**, che ha ricambiato con una Targa su vetro della F.I.C. con i complimenti per la riuscita manifestazione e al presidente regionale **Vitiello** che si è complimentato con lo staff organizzativo, ricambiando con una targa dell'U.R.C.C.

Raimondo Di Cristo e Alfonso Falanga



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



ABRUZZO

LA FESTA PER LEO GIACOMUCCI

Il 21 marzo l'Unione Cuochi Abruzzesi ha organizzato una festa per gli 80 anni dello chef Leo Giacomucci (nella foto). Una grande partecipazione di cuochi ha omaggiato la lunga carriera professionale di colui che è stato il primo presidente dell'Associazione Cuochi di Pescara e successivamente, per due mandati, presidente dell'Unione Regionale Cuochi Abruzzesi. Giacomucci nel corso degli anni si è adoperato instancabilmente perché la giacca bianca fosse indossata con orgoglio e rispetto, avendo un particolare riguardo verso i giovani che intraprendono la professione del cuoco. Nel 1988 fu l'ideatore dell'unico concorso gastronomico regionale, Lu Carrature d'Ore, per la riscoperta dei piatti tipici abruzzesi. Per i suoi meriti professionali, sia quelli di cuoco che di albergatore, nel 1985 fu insignito del titolo di Cavaliere della Repubblica e 1991 dell'onorificenza di Cuoco d'Oro Internazionale. Dal 1987 è componente dell'ordine della Comanderie des Cordons Bleus de France e dal 2006 ricopre la carica di presidente onorario dell'Unione Cuochi Abruzzesi.

Lorenzo Pace

TRAPANI

TENDENZE DI CARNI

Nel rispetto delle attività programmate dal Consiglio direttivo dell'Apct, il 27 marzo si è svolto presso l'Istituto alberghiero di Marsala il corso dimostrativo, rivolto agli allievi, sulla "Cucina delle carni nella loro tendenza". Lo chef Rocco Di Marzo ha presentato dei piatti a base di carni di diverso tipo e usando ingredienti semplici ha realizzato presentazioni che hanno entusiasmato i presenti: Raviolo di vitello con farcia di ricotta ai sapori di Sicilia con olio aromatico alla cannella; Tartare di manzo con i suoi aromi su letto di mozzarella di bufala; Filetto di vitellone farcito con tuma di pecora e funghi porcini, bardato con lardo di Colonnata con salsa al rosmarino; Rollatina di pollo con farcia di verdure su letto di lenticchie di Ustica con salsa ristretta al Marsala; Medaglione di suinetto scottato con fiori di rosmarino affumicato con spezie e aromi naturali. Le ricette sono state elaborate con la collaborazione degli stessi allievi, provenienti dagli Istituti alberghieri di Erice, Mazara del Vallo e Marsala. Il maestro Di Marzo ha così illustrato le tecniche di lavorazione, i vari tipi di cottura e la giusta composizione e decorazione dei piatti. Un ringraziamento va al dirigente dell'Isis di Marsala, Domenico Pocorobba, per la disponibilità nei confronti della nostra Associazione, e al Paolo Austero che nella nuova realtà dell'alberghiero di Mazara del Vallo ha già raccolto numerose adesioni di allievi che si sono tesserati alla F.I.C. e che hanno dimostrato grande interesse per le nostre iniziative.

Mariano Giaconia



TOSCANA

IL CONCORSO DEI COMMIS

Nell'ambito della fiera Tirreno C.T. di Marina di Carrara, l'8 marzo si è svolta la 18ª edizione del concorso di cucina "Commis della Toscana", riservato agli allievi degli istituti alberghieri della regione. Il tema del concorso era "Cuciniamo meglio", con l'invito ai cuochi a rispettare stagionalità e qualità dei prodotti e usare i giusti metodi di preparazione e le nuove tecnologie. Il lavoro dei giovani cuochi è stato valutato per la prima volta da una giuria internazionale. I tre vincitori: primo Alessandro Nassi, istituto alberghiero F. Martini di Montecatini Terme; secondo Joseph Donadio, istituto alberghiero Matteotti di Pisa; terzo Luca Giampietri, istituto G. Minuto di Marina di Massa. Un ringraziamento va alle scuole, ai docenti accompagnatori, all'organizzazione della Tirreno C.T., alla segreteria regionale che ha curato i preparativi ed alle aziende che hanno collaborato.



CALABRIA

CULTURA GASTRONOMICA MEDITERRANEA

Il 22 marzo nell'Istituto Alberghiero di Tropea (VV) si è svolto il concorso dell'Unione Regionale Cuochi di Calabria (Urc) sul titolo "Le carni Ovi-Caprine e l'abbinamento con le eccellenze tipiche della Calabria, del territorio di Tropea e del Monte Poro, nei secondi piatti caldi della gastronomia calabrese". Undici squadre, formate da due allievi/e della III e V classe degli Ipsar di Calabria, si sono incontrate e hanno dato vita al concorso. In giuria il segretario Fic Salvatore Bruno, la socia Fic e docente Sara Papa, il maître Angelo Di Terlizzi, il gastronomo Emilio Vaccai, gli chef Andrea De Nisi e Giuseppe Mandaradoni. Tutti i concorrenti hanno rispettato la tematica proposta, tesa a valorizzare la cultura gastronomica del pas-



sato con le sue genuine preparazioni, forte quest'anno della collaborazione di Coldiretti Calabria, dopo la sottoscrizione di un protocollo d'intesa che vuole valorizzare il patrimonio agroalimentare ed enogastronomico "Made in Calabria". Sul primo gradino del podio, l'Istituto d'Istruzione Superiore "Mancini" di Cosenza, con gli allievi Vincenzo Sposato e Stefano Mussaro (nella foto). Il loro piatto: *Lombo di agnello in farcia di carni bianche con crosta di fichi, cilindro di riso allo zafferano, spuma al fior di ricotta e bouquet di verdure* (nella foto). Secondo, l'Ipsar di Vibo Valentia con Antonio Matina e Saverio Esposito, che hanno cucinato *Rollata di agnello con perciatelli al guanciale e cupoletta al pecorino del poro con cuore di Nduja*. Terzo, l'Istituto Einaudi di Serra San Bruno con Antonino Luzzo e Ilario Aloe, che hanno presentato *Filetto di agnello con porcini in foglie di spinaci; carciofo ripieno di cipolla di Tropea e patate con riduzione di Zibibbo*. La premiazione è avvenuta durante una cena di gala per 200 persone presso l'Hotel Tropis di Tropea (VV), con la collaborazione attiva degli chef S. Loiacono, D. Mazzitelli, R. Marcianò, B. Racheli e altri. Molti gli allievi dell'Istituto di Tropea, che hanno operato in cucina, in sala e al ricevimento. Durante la serata il segretario Fic Salvatore Bruno ha consegnato al presidente Urc Antonio Macrì e ad Aurelio Raniti

per l'Associazione Cuochi Vibo, una Targa di Encomio Ufficiale per le attività promosse. Un ulteriore momento importante vi è stato nella consegna del Collare del Collegium Cocorum allo chef Bruno Racheli dell'Apcv.

VARESE

A LEZIONE DI CUCINA CREATIVA

L'Associazione Cuochi Varesini per rispondere alla forte richiesta di aggiornamento, il 5 marzo ha organizzato un corso di una giornata full immersion sulla "Cucina creativa" con Silvio Salmoiraghi, executive chef, patron del ristorante Acquerello di Fagnano Olona, collaboratore di Gualtiero Marchesi e docente presso la scuola Alma di Colorno (Parma). I partecipanti hanno avuto modo di apprezzare sia l'indiscussa capacità tecnica sia l'umiltà del maestro di cucina, che è riuscito a coinvolgere tutti preparando piatti che, usando anche interiora o ingredienti poveri (midollo, cime di rapa, alghe...), hanno piacevolmente incantato i palati degli chef partecipanti. Ancora una volta è stata indispensabile la collaborazione offerta dall'Agenzia Formativa della Provincia di Varese che ha messo a disposizione le cucine del Centro di Formazione Professionale di Varese. Particolarmente significativi sono stati i momenti di confronto che hanno evidenziato chiaramente quanto siano fondamentali per la crescita professionale di ogni cuoco. Molti spunti sono venuti anche dall'utilizzo di nuove tecniche e nuovi materiali che abbinati alle metodologie tradizionali hanno fornito un quadro esauriente sull'evoluzione della cucina. Il presidente dell'Associazione, Girolamo Elisir, si è dichiarato molto soddisfatto del risultato ottenuto e ringraziando coloro che hanno reso possibile realizzare l'evento rinnovando l'appuntamento per la prossima edizione. Chi fosse interessato a saperne di più consulti il sito www.cuochivarese.it

Antonio Macrì



Debic - la panna dei campioni

Partner di riferimento nel lattiero-caseario per i professionisti del food service, Debic ha partecipato agli eventi che hanno animato Sigep 2012 (Rimini, 21-25 gennaio). Tra questi, la Coppa del mondo di Gelateria, di cui l'azienda è golden sponsor e che è andata alla squadra italiana, allenata da Pier Paolo Magni e Diego Crosara e che tra le materie prime in allenamento e poi in gara ha privilegiato la Panna Prima Blanca Debic. Una panna animale, studiata specialmente per le applicazioni di pasticceria.

www.debic.com



Arriva la Pasticceria Dinamica

Il 19 marzo alla Molino Quaglia di Vighizzolo d'Este (PD) Corrado Assenza, maestro pasticcere del Caffè Sicilia di Noto (nella foto), illustra il nuovo concetto di Pasticceria Dinamica®, una tecnica di organizzazione, produzione e vendita che riduce i costi di produzione e di gestione, capace di tarare il gusto sui nuovi modelli di stili di vita e bilanciare il profilo nutrizionale

per favorire un maggior consumo di dolci e salati. "Il dinamismo della pasticceria risiede negli ingredienti e nella cultura del loro utilizzo - spiega Assenza. La pasticceria dinamica sfrutta le dolcezze della natura, ingredienti più leggeri, pochi grassi, ed ha al suo interno una totale unione di cucina e pasticceria".

www.molinoquaglia.com



Gustosia al fianco degli chef della F.I.C.

L'innovativa gamma di prodotti per dessert rivolta al canale del food service, ha sostenuto gli chef della Federazione Italiana Cuochi nella selezione italiana del Global Chef Challenge. Ora, Angelo Giovanni Di Lena, Giovanni Lorusso e Francesca Narcisi a inizio maggio parteciperanno alla finale mondiale di Daejeon, in Corea del Sud.

www.gustosia.com

Il mini cono secondo Silikomart

Dopo aver rivoluzionato le vetrine delle gelaterie con gli stampi per gelati su stecco, l'azienda veneta lancia **Conoflex**, la nuova linea pensata per gli amanti del cono. Lo stampo permette di realizzare in modo facile e pratico 26 semisfere di gelato (Ø 30, h. 22 mm) studiate nelle dimensioni per essere compatibili con la maggioranza dei minicono in commercio. Un modo pratico e veloce per realizzare 26 mini cono gelato che potranno essere stoccati in celle frigorifere e personalizzati con le coperture del gelatiere o pasticcere. Lo stampo, realizzato con il miglior silicone platinico alimentare al 100% e rigorosamente Made in Italy, assicura una facile e immediata sformatura del prodotto. Per l'esposizione Silikomart propone Espogel Up Mini, espositore in policarbonato da 35 pezzi (nella foto).

www.silikomart.com



Linea

HoReCa



LunaCrescente.net

dalla A alla Z in linea con le tue esigenze

Da **Linea HoReCa** trovi un vasto assortimento di articoli per ristorazione, catering e hotel.

Accessori e attrezzature professionali per cuochi, servizi da tavola di pregio, contenitori monouso per il fingerfood, alzate per l'allestimento di eventi ed happening.

Il tutto presso un unico interlocutore.

Tutti i nostri articoli sono visibili e ordinabili online o telefonicamente. I nostri operatori sono a vostra disposizione per consulenze pre e post vendita.

Consegne in tutta Italia in 48/72 ore.

Visita il nostro sito: **www.lineahoreca.it**



Esposizione e vendita: Via Prof. Nicolosi, 22 - 95019 Zafferana Etnea (CT)
Tel. 095 7082092 - info@lineahoreca.it

We must defend our dignity IN THE WORKPLACE



see page 3
for the italian text

by **Paolo Caldana**
President of F.I.C.

FIC invites the tourist sector to recognise the professionalism of Italian chefs, often substituted by low-cost, unqualified staff often working illegally without work papers

The summer season is approaching and for many chefs and operators in the Tourism sector this is the time for selecting and hiring staff. Many of you will be undertaking new work experiences, in Italian and foreign tourist resorts, and many others will be putting on the same uniform as you have been wearing for years. In any case and at whatever level the structure you will be working at operates, you should be able to work with dignity, enjoying the respect that our category of workers deserves.

Unfortunately, as I travel around Italy for my institutional duties as president, I have collected from north to south, many, too many elements and stories which make me think that dignity and respect are only fine words, and nothing else. While the reality of the facts is that the job opportunities for professional chefs have decreased considerably, due to the disloyal competition of unqualified workers, who often arrive from abroad, and who do not have diplomas and curricula and who are satisfied with little in many cases, even with working without a contract.

I am outraged by how in this country we talk about good, healthy cooking and the relaunch of the tourist sectors, while the players – from small restaurateurs to large hotel chains – end up by using the services of unqualified staff. To lower costs in a time of recession, but they can be used in an intelligent way to help give dignity to a profession which expresses the esteem and excellence that the whole world recognises in our country: its gastronomy.

The system of exploiting low cost unqualified staff causes the entire Italian catering sector to lose in quality and takes us a long way into the past. The Italian Federation of Chefs is making an initial appeal to its members and invites them to respect the dignity of the profession of chef and to report any type of unprofessional conduct they may encounter. A second, even stronger appeal, is made to the institutions and bodies whose job it is to carry out checks, so that they can put our employment market back on the right tracks. The commitment of F.I.C. is to safeguard jobs and above all good cooking. For this reason the management of our institution will make the necessary protests in the appropriate places. Not only to protect chefs, but also maîtres, waiters, bar-men and all personnel working in the hotel and tourist sector.

Environmentally-friendly SHOPPING IS ZERO KM



see page 36
for the italian text

by **Fabio Buccolini**
Secretary of the Chef's
Association of Rome F.I.C.

Improving waste management is important in order to help achieve better general utilisation of resources and to reduce environmental impact

One of the most significant passages in the Divina Commedia (Inferno, Canto XXVI) says: *"Considerate la vostra semenza: fatti non foste a viver come bruti, ma per seguir virtute e conoscenza"*.

(Call to mind from whence ye sprang: Ye were not form'd to live the life of brutes, but virtue to pursue and knowledge high)

Perhaps, where we come from, there doesn't seem to be much virtue practiced, science learned or, even more so, applied, to the topic of waste, seeing that the European Court of Human Rights in Strasbourg condemned Italy for its waste emergency.

A notion like this is all we need to show how complex and articulated the topic of waste is and, as such, just a few lines in an article are not enough to describe or analyse it. However, if we just analyse our culinary art and ancient tradition, we can highlight certain "pills".

Obviously legislation in the area is very vast even at Community level, but the year 2020 has famously been defined as the target within which a sustainable disposal of waste must become almost total.

PREVENTION, RECYCLING AND RECOVERY

In order to understand how much each of us can contribute to reducing waste and its impact on the environment, as usual in this article, it is useful to understand the phenomenon in terms of size. In the European Union, 2.7 billion tons of waste is produced every year, 98 million of which are to be considered "hazardous waste". On average only 40% of solid waste is reutilised or recycled. The rest is sent to landfills or incinerated. Already today, some member States manage to recycle more than 80% of their waste, showing that by 'virtue to pursue and knowledge high' waste can represent a fundamental resource, especially in times of recession. In fact, improvement of waste management can help achieve better general utilisation of resources and can open up new markets and reduce environmental impacts.

Prevention, recycling and recovery are therefore "interesting options", which only thanks to the spread of differentiated collection and the development of functional markets for secondary raw ma-



The "il Cuoco" magazine
is also available in digital version
on the website www.fic.it

materials will become a reality. Only by differentiating, will it be possible to recycle a greater quantity of materials, including those which have a considerable environmental impact, in addition to essential raw materials.

MANAGING KITCHEN WASTE

With commitment, our contribution as chefs, considering that kitchen waste accounts for around 40% of total waste in the home and in the restaurant, can take the form of:

- Reducing waste linked to food by thinking, when we choose our recipe, about how to use the "raw material" in a different way;
- Increasing composting waste in our restaurants;
- Using and selecting products which have biodegradable packaging or packaging which is easy to recycle, such as single-material products.
- Compacting bulky waste, such as bottles, jars, tins, boxes. As far as glass is concerned, a material which has been recycled historically, when it is possible, by dividing bottles into their different colours (clear, green, "dark").
- Organising our own spaces better for waste collection, differentiating every type of waste (aluminium, paper, plastic, glass, organic – compost, etc.).

This apparently banal advice can be defined as "process" prevention/management, while "product" prevention is the prerogative of the production sector, which must follow all the phases of the life cycle of products, trying to reduce the overall environmental impact of each phase.

The latter does not depend on us chefs but on the producer who must make the product with a material which respects the environment as much as possible. Materials of this type are available today thanks also to a great and multi-decorated national reality, which has been operating for more than 20 years combining industry and the environment.

Finally, it is time to adopt new habits, because they are watching us from up there and, as the great Dean Martin used to sing, "When the stars make you drool just like a pasta fazool... That's amore!" – for our planet!

In the chef's larder FLOURS



by **Sara Farnetti**

see page 46
for the italian text

Specialist in International Medicine
and Functional Nutrition

The world of flours is a world of varieties, tastes and diverse characteristics. And it is worth knowing it well, not only from the gastronomic point of view but also in terms of wellness

Flour has always been the main source of sustenance for human beings, since bread and pasta, the two foodstuffs at the basis of our diet, are obtained from flour.

Wheat is the king of cereals in Italy and Europe and both *durum* and *soft wheat* are obtained from grinding it, so that another distinction exists ac-

cording to the type of refining the grain undergoes and the content of ashes in the flours that are obtained. From the more refined type "00", to type "0" (or superfine flour), "1", "2" and wholemeal flour which contains all the parts of the wheat grain. Not all flours are suitable, in the same way, for the production of bread, pasta, cakes or biscuits. The products obtained using durum and soft wheat are very different from each other, in terms of colour, proteins, the absorption of water, which depends on the quantity of broken starches and the particle size which defines the size of the grain. A larger particle size is ideal in the production of pasta; a smaller particle size is ideal in the production of bread and leaven products, as we will see below.

SOFT WHEAT FOR FRESH PASTA

Soft wheat and durum wheat flours both belong to the Gramineae family, but are of different species. *Soft wheat* flour, called this because it is a type of wheat which breaks easily, has a powdery, very fine appearance, with small granules with rounded edges; it is white in colour.

The dough obtained from this flour has good rolling-out properties, medium-low toughness and is usually used for making bread and leaven products: cakes, pizzas, fresh and egg pasta. Soft wheat flour contains fewer proteins than durum wheat flour, as does the more refined kinds compared with the whole-grain sorts, due to the removal of the external coating of the grain and therefore mineral salts, cellulose and gluten. Type "0" flour, therefore, is richer in gluten than type "00" and makes the dough more elastic and stiff; this is why it is the best flour to use in bread making with a lower absorption of water than durum wheat. On the other hand, the bran content increases starting from type "00", so that the highest content is to be found in wholemeal flour.

DURUM WHEAT FOR DRY PASTA

Durum wheat flour is obtained from the first grinding of durum wheat (*Triticum turgidum*), a type of wheat that is difficult to break and which possesses a coarse grain, with clear-cut edges, amber-yellow in colour, different from the one which has products made with soft wheat flour. The dough obtained from durum wheat flour, unlike soft wheat flour, is not so easy to roll out and has a high level of toughness, which makes it good both for bread making (it is in fact used a great deal in the production of home-made and industrial bread) and for the production of dry pasta. Durum wheat flour possesses a capacity to absorb more water, because the starch granules are more crushed and it contains more proteins and gluten than soft wheat flour. Remilled flour, durum wheat flour with a less accentuated grain, also used in bread making and the production of pasta, is obtained from the second milling of durum wheat.

Products prepared with durum wheat flour keep better and for longer, have a reduced glycaemic index and contain carotenoids, organic pigments which can bind and eliminate free radicals (antioxidants).

DURUM WHEAT CRESO AND INTOLERANCES

Another "variant" of durum wheat has existed for almost 40 years, the famous and highly debated *durum wheat creso*, a genetic mutation obtained from the irradiation of Cappelli wheat,



and today widely used in Italy. It is estimated that 90% of *durum* wheat, i.e. the one mainly used for food dough, is of this species. Selection took place in the laboratories of the Centro della Casaccia (the largest complex of Enea) in 1974, where the radium-induced variant was cross-fertilised with a variant of the Centro Internacional de Mejoramiento de Maiz y Trigo (Mexico). Other variants also derived from *creso* in Countries such as China, Australia, Argentina, the Usa and Canada, which today constitute most of the world's production. The natural development of the plant was delayed with a decisive increase in the production yield.

However, this type of wheat contains four new codons of amino acids which the intestinal immune system cannot recognise and this causes inflammatory reactions typical of the gluten enteropathy, coeliac disease.

In fact, this wheat, and the variants that were derived from it over the years, were suspected of being the cause of the increase in the number of cases of coeliac disease observed in recent years, due to its gluten content which is higher than in normal *durum* wheat.

Today, an excellent alternative in health terms is offered by all non-modified local single-crop systems such as spelt, *Cappelli* wheat and monococco (Einkorn wheat)

CAPPELLI WHEAT

"Senatore Cappelli" is a variety of wheat created in 1915 by Nazareno Strampelli, starting from cross-fertilisation of the Rieti variety with a Tunisian variety; it was very popular in Italy (taking the place of various local varieties) until 1975, when, through its genetic modification, the "*Creso*" variety was introduced, causing the Cappelli variety to risk extinction. Fortunately this wheat has never suffered the changes of the genetic manipulation techniques of modern agriculture, which sacrifice flavour and traditional content for a higher yield. In the same way as all ancient wheats, *Senatore Cappelli* wheat, with its height (160-180 cm) and its developed root structure, suffocates weeds and is therefore indispensable in organic agriculture. At the same time, the ears of this variety are also more subject to being flattened and beaten down due to the action of the wind and rain. In recent years Cappelli durum wheat has been reintroduced into certain areas of a few Italian regions, such as Basilicata, Puglia and Sardinia, which try to safeguard a product of quality.

THE "OTHER" FLOURS: SPELT, BARLEY, RICE...

Other flours exist in addition to the ones mentioned above which are well-known for their beneficial and healthy properties which derive from lesser-known cereals such as quinoa, buckwheat, maize, barley, spelt, rice, oats, rye, millet, kamut, chestnuts. Some, since they are gluten free or almost free, are not suitable for bread making, but are extremely useful for celiac sufferers and people who are gluten intolerant when preparing baked products thanks to the addition of substances which improve the elasticity of the dough.

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

Good cooking, GOOD HEALTH



by **Alessandro Circiello and Luigi Cremona**

see page 48
for the italian text

respectively President of FIC Region of Lazio
and food and wine critic

"You don't grow old sitting at the table", says the proverb. And we think that it true in most cases. The chefs Luigi Cremona and Alessandro Circiello illustrate that attention for these problems has certainly grown in recent years. Even if, years ago, in the generations which preceded us, eating was an act which was fundamentally conceived and implemented within domestic walls, today meals eaten out have grown enormously. Not only for pleasure, but also for necessity. You only have to think of how many of us frequent company, school and hospital canteens every day. And, the regulations which often give rise to problems and different interpretations from region to region, but which, at the end, have contributed considerably to achieving a level of organisation and cleanliness which has put the kitchens and working environments of the Italian restaurant trade in the lead, have grown at the same rate.

"Cleanliness and an appropriate methodology are the fundamental basis from which to start in order to be able to guarantee correct and healthy catering. However, let us not forget that in order to live well and to continue to grow old well at the table, even the chef must play his part", emphasises Circiello. "And the customer must also play his part", adds Cremona, " he must know how to choose, he must tempt restaurants to serve correct menus avoiding, for example, recipes which use ingredients out of season, early fruit and vegetables which come from far away and so forth".

GOOD COOKING AND THE RIGHT MENU

"Good health at the table certainly arrives through good cooking", explains Circiello, and in the classical kitchen, chefs almost distilled the humours of foods with very long, extenuating cooking times and sauces were nothing other than a concentration of flavours, which were often extracted from left-overs. The same happened for broths which were obtained by recovering everything which otherwise would have gone bad. Cooking times are very long because the dominating philosophy was that the culinary art should be a transformation of ingredients, which should at the end be unrecognisable both in appearance and flavour. It is not by coincidence that the great chef was above all a great saucier, a magician of condiments, or of the secrets which transform natural products into cultural products".

The same mentality was also at the basis of extenuating banquets, with endless and limitless courses. Events to amaze and stuff people who too often had not eaten or were undernourished. "But today too, I would do away with those gala dinners which go on for hours", states Cremona, "which keep you locked to the table and where the menu contains a number of courses no longer in keeping with the times we live in".

SPICED STEAM

"Without good products there is no good cooking: products must be healthy, grown or raised in the right way, prepared according to the most accurate techniques and with respect for the health of the individual and the environment. The product is already, in its own right,

the expression of gastronomic culture" – explains Circiello - "The varieties of fruit, vegetables and pulses which appear on our tables are the result of centuries-old hybridization; the same applies for beef, lamb, chicken and fish. Therefore, cooking must not be excessive, it must not transform but respect, it must not destroy the main flavour but it must enhance it. The truffle, for example, including the black one, must not be cooked but only heated, so that it can release all its flavours. Vegetables can be eaten raw, so it is just enough to blanch them" – continues the chef – "as far as steam cooking is concerned, it has not been very successful in restaurants. Instead, cooking with smoked steam deserves to be successful, since it delicately flavours the ingredients. For example, a branch of rosemary gives amazing results to a bass, curls of pear wood, bathed in apple vinegar give finesse to fresh tuna, fir wood with honey is exceptional with lamb". "In actual fact, - emphasises Cremona - "without adding heavy sauces and condiments a good chef can obtain important results and interesting organoleptic effects".

MEATS AND FISH

"The cut and the evenness of meat are also important and in this, Japanese cuisine is a master" – states Circiello – "and the same applies for fish: cooking must be fast, precise, because if you are distracted you may dry out the flesh and lose its fragrance. Equally for meat, which must be browned quickly, so as to form a crust on the outside and preserve the liquids inside. To obtain this result, there is an infinity of pans or casseroles; in addition to those in stainless steel, we should also consider those in non-stick iron, since the latter is an excellent conductor of heat". This means that cooking is the art of using heat to exalt the flavours of the ingredients used.

"Here too, however, remember that a drop of good extra-virgin olive oil, but also an animal fat, as long as in the correct amount, of good origin and perhaps not overheated or burned.... are very acceptable condiments which add a lot to the final agreeableness of the dish. The important thing is the amount, the health does not like excesses" – concludes Luigi Cremona.

THE JUNIOR DEPARTMENT OF F.I.C.

This is the body set up to foster the development and growth of young people who are able to promote Italian Cuisine, both in its innovative aspects and in the traditional sphere, by interpreting it with professionalism and passion, in light of the new requirements which the modern diet imposes. One of the recent ventures of the Department is the commitment to spread and teach through a series of daily projects during the Rai3 broadcast "Cose dell'altro Geo".

derives as a cultural and gastronomic expression aimed at encouraging the development of professionals in line with the current requirements of the restaurant world, capable of developing balanced analyses, planning, listening to and spreading the millennial culture of the Civilisation of good food. As part of the Sapore fair, which took place in Rimini in February, the coordinator and cooking maestro Michele D'Agostino held a demonstration lesson on cookery presented in glass containers, because we know that the eye eats before the mouth!

"Cooking is knowing how to choose, to have patience, taste, an eye and a crumb of madness. It is an art which needs attention and skill which must be fed, protected and above all handed down", chef Michele D'Agostino says, and it is with these introductory works that he introduced a different lesson from the usual ones, because it wasn't focused on cooking methods and ways, but on the expression of the philosophy of modern thought on how to present a good dish developed in transparency, where glass is the master, allowing the food to be savoured, as we say, first with the eyes and then with the mouth. "This is a strategy which allows our minds to accept with great enjoyment what we are about to eat - explains D'Agostino – Often I realise that the person we are talking to, "customer or guest", finds himself in front of dishes which, even if good and of quality, are not very understandable from the visual and taste point of view. So, therefore I think it is indispensable for the modern Chef to be an ambassador of his own cooking philosophy communicating his own culinary message with more caution. Therefore, if we build a good architecture for our products, exploiting as much as possible the peculiarities, creating a visual and taste path, we will achieve our intention with success, making everything more understandable and consequently more tasty, concludes the coordinator of the Ateneo della Cucina Italiana.



In the chef's larder FLOURS



by **Michele D'Agostino**
Coordinator of the Ateneo
della Cucina Italiana F.I.C.

see page 58
for the italian text

How to present a good dish developed in transparency, allowing the food to be savoured first with the eyes and then with the mouth

The Ateneo della Cucina Italiana of Federazione Italiana Cuochi

The ATENEO

see page 59 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.



Il Finger food che ti lascia di stecco.

GEL03M



MADE IN ITALY

Acquista Online in area professional
www.silikomart.com

Mini Heart-ic: il mini stecco innovativo, interpretato in veste salata. Dalla forma a cuore 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 12 x 40 cm trasparente in policarbonato funzionale per le fasi di preparazione e per l'esposizione. Volume forma 45 ml.

silikomart[®]
professional

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





>>> GLI INSERZIONISTI

Filo diretto con le aziende "amiche" dei cuochi

Amoretti

www.amoretti.it
Tel. 0521.825224

PAG. 69

Ballarini 1889

Responsabile da contattare:
Luc Lagorge
e Elena Stringhini (Italia)
www.ballariniprofessionale.it
Tel. 0376.9901

PAG. 29

Brunelli R.

Responsabile da contattare:
Alessia Brunelli
marketing@brunelli.it
www.brunelli.it

PAG. 2

Carine

Responsabile da contattare:
Anna Boteon
www.carine.it
Tel. 0438.411584

PAG. 18/19/83

Centroal

Responsabile da contattare:
Claudio De Cani
www.assomet.it
02.89303679

PAG. 25

Decorfood

www.decorfooditaly.it
Tel. 045.8650234

PAG. 62/63

De Longhi Kenwood

www.kenwoodworld.com
Tel. 800.198608

PAG. 9

Fasa

Responsabile da contattare:
Danilo Amigoni
www.fasapentole.com
Tel. 035.4545911

PAG. 23

Fiskars

Responsabile da contattare:
Alessandra Maggi
www.fiskars.com
Tel. 0341.215111

PAG. 51

Lainox

www.lainox.it
Tel. 0438.9110

PAG. 65/71

Linea Ho.re.ca.

Responsabile da contattare:
Adriana Faja
www.lineahoreca.it
Tel. 0957.082092

PAG. 75

Medagliani

Responsabile da contattare:
Eugenio Medagliani
www.medagliani.com
Tel. 02.45485571

PAG. 41

Molino Quaglia

Responsabile da contattare:
Marcello Brugin
www.molinoquaglia.com
Tel. 0429.649110

PAG. 43/57

Optima Gustosia

Responsabile da contattare:
Laura Paolini
www.gustosia.com
Tel. 0541.859416

PAG. 67

Rummo Lenta Lavorazione

Responsabile da contattare:
Giovanni De Lucia
www.pastarummo.it
Tel. 800.883055

PAG. 53

Silikomart

www.silikomart.com
silikomart@silikomart.com

PAG. 80

Surgital

Responsabile da contattare:
Valerio M. Manco
www.surgital.it
Tel. 800.733525

PAG. 15

Valsodo

Responsabile da contattare:
Karl August Gaedt
www.wuesthof.de
Tel. 335.6535883

PAG. 81

Vito

Responsabile da contattare:
Massimo Cappelli
www.systemfiltration.com
Tel. 0438.403962

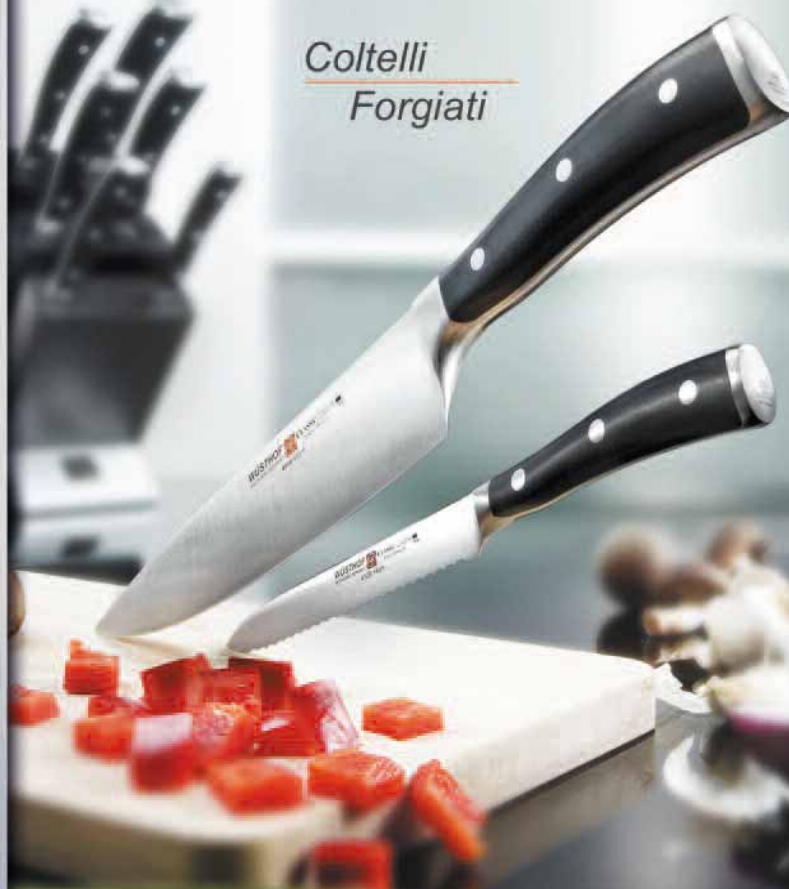
PAG. 33

WÜSTHOF



CLASSIC IKON

Coltelli
Forgiati



Per Informazioni:

Valsodo SRL
Tel: 055 - 8878751
e-mail: valsodo@iol.it

www.wuesthof.de

Quality - Made in Solingen/Germany

Pensavo fossero... UOVA E ASPARAGI

[Invece sono mousse al pistacchio
e al cioccolato bianco, melone e cocco]



LA RICETTA

Mousse al pistacchio (asparagi): montare 4 uova con 150 gr di zucchero, portare a 80°C e raffreddare fino a 30°C; aggiungere ½ litro di panna montata, 15 gr di agar agar e 50 gr di pasta di pistacchio. Per ricavare il gambo dell'asparago usare una tasca da pasticceria con bocchetta dritta, mentre per la punta usare una bocchetta rigata.

Mousse al cioccolato bianco (albume): portare a bollore 100 gr di latte, aggiungere 100 gr di cioccolato bianco Ivoire 35% Valrhona, fare sciogliere e unire 9 gr di agar agar. Quando il composto sarà freddo aggiungere 100 gr di panna montata.

Cioccolato bianco e fondente (bacon): temperare i due tipi di cioccolato, colare il bianco sopra un silpat ondulato e sfumarlo creando delle screziature con il fondente. Lasciare raffreddare.

Per ottenere il "tuorlo dell'uovo" ricavare una sfera di melone utilizzando lo spallinatore e, una volta assemblato il piatto, cospargere con cocco rapè per creare l'effetto del formaggio grattugiato.

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



NUOVA COLLEZIONE
GIACCA ITALIA

carine

WWW.CARINE.IT



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



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

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

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

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

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