il Cuoco

Magazine
Ufficiale della
Federazione
Italiana Cuochi

N. 305
Maggio/Giugno 2012

GLOBAL CHEF
successo ai Mondiali di Corea

FORMAZIONE
al via i corsi Fic

PASTA
ricette creative

SEMILAVORATI
guida all'uso

FORNI SOLARI
cucinare senza combustibili

DESSERT
gelato gastronomico
dolci da ristorazione

PECORINO ROMANO D.O.P.

BRVNELLI

INTERNATIONAL TASTE & QUALITY INSTITUTE
iTQi
2011
BRUSSELS

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

PECORINO ROMANO DEL LAZIO

PECORINO ROMANO®

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

A. Brunelli

dal 1938

www.brunelli.it

EDITORIALE

di **Paolo Caldana**
Presidente nazionale FIC

Vi invitiamo a una nuova PARTECIPAZIONE

Carissimi Associati, nell'imminenza della stagione estiva intendo esprimervi la mia vicinanza. So di rivolgermi a destinatari diversi, ma spero animati da un comune obiettivo: fare sì che la Federazione Italiana Cuochi continui a crescere.

> Il nostro ente è forte dell'esperienza di tanti associati e dell'entusiasmo di tanti giovani, che invitiamo ad essere parte attiva di un grande progetto

Ho avuto modo in quest'ultimo anno di incontrare molti di voi, nelle varie attività che la F.I.C. ha organizzato sul territorio. Ho potuto verificare di persona tante efficaci realtà associative provinciali e regionali, che per il tramite dei loro Dirigenti e Associati si adoperano con dedizione e spirito di servizio nell'affermazione dei valori positivi della millenaria cucina italiana e regionale.

La F.I.C. oggi è una struttura variegata e complessa, in cui con entusiasmo ed esperienza professionale si portano avanti molte attività, che ha permesso in tutti questi anni un solido radicamento sul territorio nazionale e anche nel più vasto ambito europeo e internazionale. Su molti fronti, dunque, la strada è tracciata, e nel seguito il lavoro consisterà essenzialmente nel consolidare e ampliare i risultati raggiunti. L'autorevolezza con cui la F.I.C. si muove in questi ruoli è sotto gli occhi di tutti ed è ancor più sostanziata dal suo organigramma organizzativo.

Certamente non tutti possono avere piena coscienza di quanto lavoro è stato fatto in questi anni. Come in tutte le iniziative che si rispettino, molto lavoro si è svolto "dietro le quinte". Le difficoltà affrontate sono state innumerevoli e di diverso ordine: amministrative, organizzative, caratteriali.

La F.I.C. possiede numerose realtà associative attive e propulsive; è forte dell'esperienza di tanti associati, dell'entusiasmo dei tanti giovani: sono convinto che tutti insieme saremo capaci di raccogliere la sfida dettata dai tempi e condurla a buon fine.

In questo momento di grandi incertezze sociali e professionali, vi chiedo di dare un segno concreto della vostra partecipazione, della volontà di "esserci", di continuare a far parte attiva della nostra Federazione. E vi chiedo un piccolo sforzo, sollecitandovi a un dialogo più operativo per essere parte attiva nel nostro progetto, segnalandoci iniziative, necessità e perché no, anche critiche sul nostro lavoro, per far sì che la nostra attività possa essere sempre più efficace ed efficiente. La F.I.C. è la casa di tutti i suoi soci ed è sempre pronta ad ascoltarli tutti.

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

In copertina: una giovane cuoca a una competizione della Fic.

IL CUOCO n. 305
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, Alessandra Bilancia,
Fabio Buccolini, Claudia Caci,
Alessandro Circiello, Luigi Cremona,
Michele D'Agostino, Federico De Cesare Viola,
Sebastiano D'Onghia, Sara Farnetti,
Giovanna Grieco, Francesco Lopopolo,
Eugenio Medagliani, Chiara Mella,
Chiara Mojana, Cristina Mosca,
Pietro Roberto Montone, Lorenzo Pace,
Sara Papa, Carlo Passera, Stefano Pepe,
Floreana Ravaglia, Matteo Seveso,
Alberto Somaschini, Giancarlo Timballo,
Gianni Tinelli, Marco Valletta

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

Traduzioni HISPANIA

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

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

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

PER PUBBLICITÀ, MARKETING E PROMOZIONE
CON LA FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI
RIVOLGERSI A: FIC PROMOTION srl (uninominale)
Presidente: Seby Sorbello
Amministratori: Paolo Caldana - Bruno Cicolini
Maria Antonietta Miracolo - Fabio Tacchella

Associata all'USPI
Unione Stampa Periodica Italiana

In questo

Editoriale
3 SIATE TUTTI PARTE ATTIVA NELLA F.I.C.

Concorsi
6 GLOBAL CHEF: CUOCHI FIC TRA I MIGLIORI DEL MONDO
12 CUCINA ARTISTICA ALLE OLIMPIADI IKA 2012

Ateneo della Cucina Italiana
14 I CORSI DI FORMAZIONE PROFESSIONALE DELLA FIC

Se ne parla
16 LAVORO E FORMAZIONE: GLI ANNUNCI INGANNEVOLI
18 BIOLOGICO: LUCI E OMBRE

Focus
20 RISTORAZIONE AL TEMPO DELLA CRISI

Tendenze
22 RICETTE CREATIVE CON LA PASTA

Saperi & sapori
30 RICORDO DI UN CUOCO MARINAIO

Buono a sapersi
32 SEMILAVORATI: GUIDA ALL'USO

Cucina sostenibile
36 I FORNI SOLARI

Professione cuoco
38 EMERGENZA TERREMOTO: SOCI FIC VOLONTARI IN EMILIA

Salute nel piatto
42 STEVIA E FRUTTOSIO: I DOLCIFICANTI NATURALI

Cucina & Critica
46 DESSERT DA RISTORAZIONE

Il prodotto
50 IL GELATO DIVENTA GASTRONOMICO

L'arte del pane
54 I PANI ARRICCHITI

Ricette in tv
56 A TAVOLA NEL FAR WEST

Nazionale Italiana Cuochi
58 TERZO E QUARTO POSTO AI MONDIALI DI COREA

Eventi
62 VETRO E CUCINA: RAFFINATEZZA VENEZIANA

76 Novità dalle aziende

78 English text

80 Gli inserzionisti

82 Giochi di cucina

numero
MAGGIO/GIUGNO 2012

64 La Fic in Italia e nel mondo

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

Abruzzo
Agrigento
Avellino
Bari
Bologna
Brescia
Catania
Padova
Pavia
Potenza
Sciacca
Trapani
Trulli e Grotte
Umbria

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

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

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

LA RIVISTA IL CUOCO VIENE SPEDITA A 22.000 ABBONATI

ORGANIGRAMMA 2011/2014

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

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

Incarico speciale
Project manager: Valletta Marco

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

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

CONSIGLIO NAZIONALE
Faccio Fabrizio – Stellini Vittorio – Bedale Angelo – Bresciani Carlo
Castelli Ferruccio – Cranchi Carlo – Bassi Fernando – Manzatto Graziano
Baldan Claudio – Stoffella Bruno – Pontoni Germano – Guidotti Maurizio
Barbieri Ivanna – Rapaioli Mariano – Drago Gianluca – Morelli Antonio – Bigi Alviero
Pazzaglia Alessandro – Di Felice Andrea – Sallustio Vittorio – Circiello Alessandro
Zappulla Carlo – Graziosi Marco – Montone Pietro Roberto – Borrelli Pasquale
D'Urso Ludovico – Pagano Antonio – D'Agostino Michele – Giancaspro Giacomo
Turturo Salvatore – Pozzulo Rocco Cristiano – Casale Giuseppe – Zazzerini Antonio
Macrì Antonio – Pasqualino Cosimo – Corapi Francesco – Fabbricatore Carmelo
Montemaggiore Giovanni Lorenzo – Gambuzza Salvatore – Privitera Domenico
Saba Elia – Veclani Cleto – Passaseo Antonio – Russo Nino – Stippe Andrello 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: Seby Sorbello
Amministratori: Paolo Caldana - Bruno Cicolini
Maria Antonietta Miracolo - Fabio Tacchella

I CUOCHI F.I.C. TRA I MIGLIORI DEL MONDO

di **Marco Valletta**

La Federazione Italiana Cuochi ha partecipato alla finale in Corea Wacs (World Association of Chefs Society) per il Global Chef con tre membri ufficiali della Nazionale Italiana Cuochi (Nic): per il Junior Team Francesca Narcisi (Cosenza), per il Senior Team Angelo Giovanni Di Lena (Forlì Cesena) e il suo assistente Junior Chef Giovanni Lorusso (Bari).

I nostri colleghi hanno tenuto alta la badiera italiana al campionato mondiale di cucina Wacs, svoltosi in Corea a inizio maggio

La spedizione degli chef Italiani era guidata dal Team Coach Chef Ljubica Komlenic (serba naturalizzata veneziana) che ha manifestato la sua emozione nel definire la prova dei nostri candidati: "un'eccellente dimostrazione di competenza e bravura; i nostri chef in questa occasione si sono distinti per la professionalità, per il rigore, per la preparazione sistematica e ordinata".

LE 7 MIGLIORI NAZIONALI DI CHEF AL MONDO

La Graduatoria del Global Chefs Challenge 2012: 1° Norvegia, 2° Emirati Arabi, 3° Canada, **4° Italia,** 5° Singapore, 6° Olanda, 7° Nuova Zelanda.

LE 7 MIGLIORI SQUADRE DI JUNIOR CHEF AL MONDO

La Graduatoria dell'Hans Bueschkens Junior Chefs Challenge 2012: 1° Stati Uniti d'America, 2° Svezia, **3° Italia,** 4° Austria, 5° Lussemburgo, 6° Hong Kong, 7° Emirati Arabi.

IL GLOBAL CHEFS CHALLENGE

La squadra italiana per il "Global Chefs Challenge" era capitanata dal senior Chef Angelo Giovanni Di Lena con il junior chef Giovanni Lorusso come assistente. Il loro menu è stato il seguente:

- starter "Halibut con mantello di pomodoro, olive nere e salsa allo zafferano con involtino di gamberi rossi e scalogno caramellato" (ricetta nelle prossime pagine);

- Main course (interpretazione di Angelo Di Lena della carne indicata dal Regolamento) "Variazione di Kobe con salsa al tartufo".

- Dessert (proposto da Lorusso) "Mousse alle fragole con ganache al cioccolato e crema alla vaniglia, giardinetto di frutta, cocco e sorbetto alle fragole" (foto n. 1).

L'intero menu presentato in gara ha visto la regia rigorosa e puntuale del Team Coach Ljubica Komlenic, che ha saputo incoraggiare e dare giusti ed oculati suggerimenti durante tutta la prova, cercando di mantenere la giusta dose di tranquillità.

HANS BUESCHKENS JUNIOR CHEFS CHALLENGE

La spedizione Italiana in Corea del Sud prevedeva anche la partecipazione di una Junior Chef per l'Hans Bueschkens Junior Chefs Challenge. Ha partecipato in questa categoria Francesca Narcisi, pupilla del Team Coach Ljubica, perché durante gli allenamenti vissuti insieme, in oltre due settimane di

Nelle foto qui sotto: il team coach chef Ljubica Komlenic (al centro) con Francesca Narcisi e Giovanni Lorusso.

ritiro, tra loro è nata una sintonia molto forte.

Il menu presentato da Francesca è stato realizzato in competizione in modo impeccabile. Bravura, determinazione e grande senso del rispetto delle regole procedurali di cucina hanno permesso a Francesca di ottenere il Terzo posto assoluto. Una medaglia di Bronzo importante, perché è la prima volta che i cuochi italiani si piazzano con questo risultato e anche perché a vincere è stata una giovane ragazza chef.

Il menu realizzato da Francesca è stato il seguente: *Trancio di Halibut in crosta di Parmigiano, erbette e pepe rosa, su crema di piselli e maionese vegetale alla mandorla; Raviolo con gambero rosso Sicilia e brunoise di zucchine su tagliolino di carote, prugne marinate e pinoli sabbiati* (foto n.2), un bello starter piacevole per colori e sapori. Come main course Francesca ha interpretato il *Filetto di Kobe beef condito ai semi di sesamo e alghe; modern style del bollito del Kobe con salsa pearà e giardinetto di funghi e cipollotti"* (ricetta nelle prossime pagine). Per finire, il dessert doveva essere costruito da Regolamento con le fragole e la proposta è stata: *Mousse al cioccolato bianco e vaniglia con cuore di gelée alla fragola su tappetino di mango e morbidone alle mandorle"* (foto n. 3).

Il Team Coach Ljubica racconta: "ho tremato fino all'ultimo; vedevo che Francesca era brava, perché anche se aveva incontrato alcuni intoppi provocati dall'organizzazione, questi non l'hanno intimorita. Avevo le lacrime agli occhi vedendo competere questa piccola donna tra altri bravi colleghi uomini".

LA FORZA DEL MADE IN ITALY

Ad ogni gara e durante gli allenamenti gli chef della Nic sono sempre sostenuti dalle aziende sponsor che con il loro supporto e contributo diventano partner indispensabili per promuovere la cultura della cucina Italiana nel Mondo, ma soprattutto la figura del cuoco che lavora con prodotti del Made in Italy.

La Fic è fiera del risultato dei colleghi, perché hanno portato in alto la figura del cuoco italiano piazzandolo tra i primi sette al mondo. Ora ci aspetta la competizione più importante, dal 5 al 10 ottobre 2012 ci saranno le prossime Olimpiadi di Cucina, durante l'Ika di Erfurt, in Germania. La Nic sta lavorando per portare a casa un ottimo risultato.

1

2

3

Lo Starter presentato dal Senior Chef Nic Angelo G. Di Lena e Giovanni Lorusso (nella foto in basso) alla finale del Global Chefs Challenge.

Halibut con mantello di pomodoro, olive nere e salsa allo zafferano con involtino di gamberi rossi e scalogno caramellato

Per il trancio di Halibut

Ingredienti. 700 g **di halibut (polpa alta), sale, pepe e olio evo** q.b. **Preparazione.** Eviscerare l'halibut e pulirlo (se intero), filettare. Con una pinzetta togliere le piccole spine rimaste, parare i filetti in modo uniforme, condire con olio, sale e pepe, mettere da parte. Conservare i ritagli da aggiungere alla bisque.

Per la farcia di erbette e pepe rosa

Ingredienti. 100 g **burro,** 100 g **pane bianco,** 100 g **Parmigiano grattugiato,** 0,5 g **buccia pepe rosa,** 10 g **erbette. Preparazione.** Preparare una farcia omogenea; nel cutter mettere il pane bianco, il burro morbido e il Parmigiano; tritare il tutto finemente, aggiungere la buccia di pepe rosa e le erbette fresche tritate. Con una poche porre la farcia tra due fogli di carta Fata e stendere portandola a 2 mm di spessore, mettere in abbattitore a negativo. Ricavare dalla farcia, ormai solida, delle strisce pari alla forma dei filetti parati in precedenza, adagiarne una per ogni filetto, togliendo la carta Fata. Fare le porzioni: ricavare dai filetti 8 tranci uniformi dal peso di 110-120 gr ciascuno; riporre su un gastronorm, con carta forno, cuocere in forno a 160°C per circa 13 minuti, portandolo a 56°C al cuore e finire la cottura gratinando in salamandra (62°C al cuore).

Per la bisque di gamberi

Ingredienti. teste e gusci di gamberi, 200 g **pomodoro a grappolo,** 0,5 g **porro,** 100 g **sedano,** 100 g **carote, gambi di prezzemolo,** 0,7 g **olio extravergine d'oliva,** 0,05 g **Brandy, sale e pepe** q.b. **Preparazione.** in un tegame fare un fondo con l'olio e le verdure già pulite, lavate, tagliate; fare rosolare e appassire lentamente, senza bruciare il fondo, aggiungere le carcasse dei gamberi e i ritagli dell'halibut e continuare a tostare il tutto, sfumare con il Brandy e dopo averlo lasciato evaporare allungare con cubetti di ghiaccio e acqua fredda (choc termico). Fare cuocere e ridurre la bisque a fuoco lento; quando sarà pronta filtrare all'etamina e legare, coprire e mettere da parte. Servire calda.

Per la crema di piselli

Ingredienti. 300 g **polpa di piselli,** 0,7 g **Parmigiano grattugiato,** 0,7 g **panna fresca,** 0,2 g **scalogno maturato,** 0,3 g **Fibra vegetale, sale e pepe** q.b. **Preparazione.** Mettere sul fuoco una pentola con acqua, fare bollire, sbianchire i piselli e raffreddarli immediatamente in acqua e ghiaccio, scolare. Condire con olio evo e scalogno maturato, aggiungere la panna, il Parmigiano, sale e pepe. Frullare con il minipimer ottenendo una crema, setacciare bene. Addensare con la fibra vegetale in modo da ottenere una purea liscia, omogenea. Servire calda.

Per il raviolo di gamberi rossi Sicilia

Ingredienti. 100 g **farina "00",** 4 pz. **tuorlo d'uovo,** 400 g **gamberi rossi di Sicilia,**

100 g **di zucchina,** 0,05 g **Fibra vegetale,** 0,10 g **scalogno, sale e pepe** q.b. **Preparazione.** Impastare la pasta all'uovo, coprire e mettere a riposare in frigorifero. Preparare il ripieno: pulire, eviscerare, lavare, asciugare i gamberi e tritare finemente la polpa. Preparare una brunoise di zucchine, aggiungere alla polpa di gamberi, condire con lo scalogno, il sale, il pepe, amalgamare bene il ripieno aggiungendo la fibra vegetale. Stendere la pasta all'uovo preparata e con l'aiuto di un tagliapasta fare dei dischi, farcire e chiudere i ravioli. Cuocere in acqua salata, scolare e servire con la bisque.

Per il tagliolino di carote, prugne marinate e pinoli sabbiati

Ingredienti. 200 g **carota,** 0,50 g **prugne secche,** 100 g **pinoli sgusciati,** 0,10 g **Sakè, sale e pepe** q.b., 0,20 g **olio allo scalogno. Preparazione.** Preparare una julienne sottile di carote, sbianchire in acqua salata, raffreddare, scolare e mettere da parte. Tagliare le prugne in piccoli pezzi, versare il sakè e lasciare marinare, scolare. In una padella fare un fondo di olio allo scalogno, aggiungere le carote, le prugne marinate, i pinoli e condire con sale e pepe, spadellare e servire caldi.

Per il "timballino" di pomodoro, finocchi e basilico brinato

Ingredienti. 200 g **pomodoro "ramato",** 150 g **finocchio,** 0,15 g **Fibra vegetale,** 20 g **polvere di basilico brinato, sale e pepe** q.b., 0,20 g **olio evo. Preparazione.** Preparare una concassé di pomodoro e una brunoise di finocchio. In una padella fare un fondo di olio evo, aggiungere le verdure, condire con sale e pepe. Amalgamare con la fibra e fare dei piccoli timballi di verdura, mettere in una placca, tenere da parte. Servire caldi.

Per la maionese vegetale alla mandorla

Ingredienti. 150 g **latte di mandorla,** 0,13 g **succo di limone,** 150 g **olio d'oliva,** 0,10 g **erba cipollina, sale e pepe** q.b. **Preparazione.** Versare in un bicchiere dosatore gli ingredienti, frullare lentamente con il minipimer, ottenendo una maionese omogenea, condire con sale e pepe ed erba cipollina tritata finemente. Servire tiepida.

Per la decorazione

Ingredienti. 0,5 g **farina "00",** 0,5 g **burro,** 0,5 g **albume,** 0,4 g **Parmigiano,** 0,15 g **amido di mais. Preparazione.** Mettere in un cutter tutti gli ingredienti, frullare bene, setacciare l'impasto e procedere a fare le decorazioni. Cuocere in forno a microonde per circa 30 secondi, sformare e mettere da parte ad asciugare.

Il Main course presentato dalla Junior Chef Nic Francesca Narcisi (nella foto in basso) all'Hans Bueschkens Junior Chefs Challenge.

Variazione di Kobe con salsa al tartufo

Per la tagliata di Kobe
Ingredienti. 1000 g **entrecote di Kobe, sale aromatico** q.b., 20 g **tartufo nero,** 80 g **grasso di Kobe.** **Preparazione.** Parare e tagliare il Kobe precedentemente pulito a cuore, rosolare in antiaderente con il grasso in modo uniforme, salare e pepare. Mantenere la cottura interna a 48°C, tagliare e cospargere di tartufo nero.

Per la farcia di erbette e pepe rosa
Ingredienti per la punta di petto: 20 g **scalogno maturato,** 5 g **maggiorana, origano e rosmarino** q.b., 80 g **di olio evo,** 150 g **farcia,** 40 g **pane bianco a cubetti,** 150 g **carciofi violetti, sale nitrato** q.b., **pepe nero** q.b., 5 g **pepe rosa disidratato,** 10 g **coriandolo,** 100 g **crosta di pane. Per la farcia di carne:** 75 g **punta di petto,** 150 g **panna, sale e pepe** q.b. **Per la punta di petto marinata:** 100 g **di punta di petto,** 15 g **aceto balsamico, sale e pepe** q.b. **Per la crosta di pane:** 50 g **pan carrè,** 50 g **formaggio Grana,** 50 g **burro. Preparazione.** pulire e parare la punta di petto, tagliare sottilmente e marinare per 30 minuti circa. Maturare lo scalogno, pelare e scottare i carciofi. Unire tutti gli ingredienti a freddo e aggiustare di sapore, formare in terrina e chiudere in modo uniforme. Cuocere a vapore a 85°C fino a raggiungere 72°C a cuore, raffreddare. Oliare e passare nel pepe rosa e coriandolo tritato. Tagliare e coprire la parte superiore con la crosta di pane e scaldare in forno a 90°C per 5 minuti, passare in salamandra a gratinare.

Per la riduzione al Porto bianco
Ingredienti. 200 g **Porto bianco,** 10 g **scorza di limone,** 1 **foglia alloro,** 5 g **semi di finocchio,** 40 g **zucchero canna. Preparazione.** Unire gli ingredienti, ridurre sul fuoco, filtrare.

Per il pavé
Ingredienti. 300 g **rapa gialla,** 450 g **brodo vegetale alla rapa,** 20 g **scalogno,** 80 g **olio evo, sale e pepe** q.b., **agar-agar** (8 g **per ogni l di prodotto),** 80 g **perline rapa bianca, base bisquit salato. Preparazione.** Rosolare lo scalogno, aggiungere la rapa gialla tagliata e insaporire. Coprire con il brodo vegetale e cuocere. Frullare, incorporare l'agar e portare a bollore, aggiustare di sapore e versare nello stampo con alla base il bisquit alla rapa rossa. Ricavare dalla rapa bianca delle perline e scottarle in acqua, condire con barbetta di finocchio olio e sale.

Per l'involtino di zucchine
Ingredienti. 20 g **zucchine,** 20 g **peperone rosso, sale e olio evo** q.b. **Preparazione.** Scottare la zucchina in acqua leggermente salata e raffreddare in acqua e ghiaccio. Pelare il peperone e scottare leggermente in padella. Formare l'involtino.

Per il bisquit
Ingredienti. 1 **tuorlo,** 7 g **miele,** 2,5 g **trealosio (miscelare),** 35 g **farina,** 17 g **succo rapa rossa,** 1 g **baking (aggiungere),** 20 g **purea rapa rossa,** 5 g **trealosio (montare),** 1 **albume. Preparazione.** Procedere in sequenza, stendere il composto su carta da forno e cuocere a 170°C per 7 minuti circa.

Per il giardinetto di verdure
Ingredienti. 50 g **punte di asparagi (verdi-bianchi),** 20 g **favette,** 20 g **cimette di radicchio rosso,** 2 g **origano fresco,** 30 g **olio evo, sale e pepe** q.b. **Preparazione.** Scottare separatamente le verdure, unire e aggiustare di sapore.

Per la salsa al tartufo
Ingredienti. 120 g **burro,** 30 g **scalogno,** 1 **filetto acciughe,** 1 **spicchio d'aglio,** 100 g **scarti di tartufo,** 150 g **brodo di manzo,** 225 g **panna, sale e pepe** q.b. **Preparazione.** Fare sudare lo scalogno con la metà del burro, aggiungere gli scarti del tartufo ben lavati, insaporire e versare i liquidi. Portare a consistenza, frullare e passare al colino. Aggiustare di sapore e tenere in caldo. Al momento di servire montare la salsa con il restante burro.

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.IC." 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 producers 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

SAMSUNG – Linea "Life in Style" forni da incasso semiprofessionali
KENWOOD – Linea sistemi di cottura e piccoli elettrodomestici
LAINOX – Linea forni professionali a cottura combinata
PENTOLE AGNELLI PROFESSIONAL COOKING / FASA Pentole Professionali – Linee professionali pentole in alluminio
ALLUMINIO Cucina CENTROAL – Linee professionali pentole in alluminio
SURGITAL – Linea paste fresche surgelate
FISKARS – Linea coltellerie
MOLINO QUAGLIA – Linea farine e sfarinati
carine – Linea giacche professionali e abiti da lavoro
valle' – Linea prodotto Vallè e burro
SENNA – Linea maionese
RUMMO Lenta Lavorazione – Linea paste secche
MAGIC VAC FLAEM NUOVA – Linea macchine sottovuoto

Per informazioni: F.I.C. PROMOTION SRL UNINOMINALE - Piazzale delle Crociate, 15 - 00162 Roma
Cell. 347.1419524 Responsabile Marketing & Commerciale

CUCINA ARTISTICA ALLE OLIMPIADI IKA 2012

Non basta soltanto avere a disposizione un coltello affilato. È la mano sapiente degli chef che, maneggiando un particolare coltello da intaglio e altri speciali strumenti, permette di creare, partendo da una zucca, una vera e propria opera d'arte. E così cetrioli, carote, ravanelli e zucchine saranno una festa per gli occhi, in grado di soddisfare tutti gli artisti della cucina presenti a Erfurt dal 6 al 9 ottobre 2012. Infatti, all'interno del programma delle Olimpiadi culinarie IKA è stata inserita, per la prima volta, una competizione sull'intaglio delle verdure, che vedrà tutti i partecipanti contemporaneamente alle prese con una sfida dal vivo.

> Per la prima volta alle Olimpiadi culinarie IKA in Germania (6-9 ottobre 2012, Erfurt) è stata inserita una competizione dal vivo dedicata all'intaglio delle verdure.

Finora, le sculture di cibo realizzate dagli artisti della cucina venivano esposte alle Olimpiadi culinarie solo una volta ultimate. Da quest'anno i maestri del coltello dovranno dimostrare, davanti ad una giuria di critici di calibro internazionale, di essere in grado di realizzare la propria opera d'arte in due ore. In questo breve lasso di tempo dovranno intagliare, scolpire e incidere una zucca (verdura obbligatoria) e altri tre tipi di verdure a scelta, realizzando oggetti creativi. Nei primi tre giorni avrà luogo la prima fase di selezione; l'ultima giornata, invece, sarà dedicata alla finale. Il numero massimo di partecipanti è di 40 a giornata. I primi quattro classificati di ciascuna delle tre giornate si qualificheranno per la finale del 9 ottobre 2012.

Saranno valutati il grado di complessità, la gestione dei materiali, la vena artistica e l'impatto sul pubblico. Il regolamento vieta l'utilizzo di qualsiasi collante per verdure o altro tipo di adesivo, nonché l'uso di bastoncini di legno. Nessun limite è posto, invece, alla fantasia in relazione a tipologia di intaglio e forma.

Il presidente dell'associazione cuochi tedesca, Robert Oppeneder, sostiene che l'intaglio delle verdure non sia un vezzo culinario, bensì un modo interessante per animare i buffet. Queste sculture commestibili invogliano ad apprezzare le crudité.

Per informazioni più dettagliate:
Verband der Köche Deutschlands e.V, Steinlestr. 32, 60596 Francoforte.
Regolamento e modulo di iscrizione sono disponibili sul sito www.olympiade-der-koeche.de e www.fic.it (in lingua italiana).

SENNA

85 ANNI

85 anni ..... portati bene!

dal 1927

SENNA SRL
via Macanno 32 - 47923 Rimini
TELEFONO: 0541.394966
INTERNET: www.senna.at
MAIL: rimini@senna.at

Questa è la passione gastronomica e pasticcera!

Aggiornamento e formazione CON L'ATENEO

La Federazione Italiana Cuochi con l'intento di fornire un servizio utile ai suoi iscritti, tramite la sua scuola Ateneo della Cucina Italiana, presenta il "Progetto di Aggiornamento e Formazione". Nato come espressione culturale e gastronomica, è volto a favorire lo sviluppo dei propri professionisti in linea con le attuali esigenze del mondo della ristorazione.

L'esigenza primaria è quella di permettere ai partecipanti ai Corsi di avere un punto di riferimento chiaro e preciso sulle tendenze gastronomiche Italiane legate al territorio, ai prodotti conosciuti ma anche quelli così detti di nicchia, ma soprattutto ai nuovi stili e tendenze gastronomiche che vanno sempre più diffondendosi

Nuovi corsi professionali itineranti in tutta Italia e all'estero sono organizzati dalla Fic. Le Associazioni, Unioni e Delegazioni della Fic possono ospitarli

I Corsi di aggiornamento e formazione saranno itineranti su tutto il territorio Nazionale ed estero. La prima fase dei corsi sarà destinata su tre aree: Nord, Centro e Sud. E la prima tranche ha individuato le seguenti Regioni:

- **Lombardia:** il corso dell'Ateneo della Cucina Italiana si terrà presso l'Enaip di Como;
- **Toscana:** il corso si terrà presso il Centro di Formazione della Gustar di Montecatini (PT);
- **Sicilia:** il corso si terrà presso l'Esperia Palace Hotel & Resort Spa di Zafferana Etnea (CT).

I Corsi avranno una durata di **due giorni full immersion.** La segreteria Fic Regionale si occuperà della location, delle derrate e dell'ospitalità del Docente, mentre la Fic come Ate-

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

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 78

neo si occuperà del Docente, del viaggio e dell'attestato di partecipazione;

Per le Delegazioni estere la Segreteria dovrà occuparsi oltre che della location, delle derrate, dell'ospitalità del Docente e del viaggio; tutto il resto rimane come per le Delegazioni Italiane. Se ce ne fosse bisogno, in caso di presenza di cuochi corsisti che non parlano l'Italiano, bisognerà procurare un traduttore.

Le prenotazioni per la partecipazione ai corsi saranno gestite dalla Segreteria Fic Regionale o Estera in base al numero di posti che la location potrà contenere; inoltre la Segreteria predisporrà alla necessità una convenzione con un Hotel nei pressi della location.

Gli argomenti su cui verteranno i Corsi e il Docente verranno determinati dal Comitato Tecnico Scientifico Fic che valuterà in base alle esigenze moderne della ristorazione in armonia con le direttive Wacs e, comunque, anche in virtù delle richieste che perverranno dalle Segreterie Regionali o Delegazioni estere. Le richieste dovranno pervenire a firma del Presidente Regionale o del Delegato Estero via mail alla Segreteria Generale Fic e al Coordinatore dell'Ateneo, i quali predisporranno in accordo con i richiedenti tutte le fasi di realizzazione. Le domande verranno esaminate ed evase in ordine di arrivo e subalterne alle esigenze organizzative rivenienti da tempi, modi e disponibilità del Docente.

Per contatti e informazioni:
F.I.C. tel. +39 06 44202209, e-mail fic@fic.it.
Michele D'Agostino: e-mail dagostinochef@libero.it

CALENDARIO DEI CORSI - NOVEMBRE 2012

La cucina creativa, banchetti e nuove tecnologie in cucina

- *Toscana, Centro di Formazione Gustar di Montecatini (PT) - 6 e 7 novembre, docente chef Gianluca Tomasi.*
- *Sicilia, Esperia Palace Hotel & Resort Spa di Zafferana Etnea (CT) - 13 e 14 novembre, docente chef Pierluca Ardito.*
- *Lombardia, Enaip di Como - 20 e 21 novembre, docente chef Giorgio Marchesan.*

I Corsi si svolgono nei seguenti orari: 9-13.30 e 14.30-20.00 il primo giorno, 9-14.00 il secondo.

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

Attenzione agli annunci ingannevoli che offrono lavoro e formazione nel settore della ristorazione in tempi record

Aiuto chef ...IN NOVE GIORNI!

È quantomeno scandaloso quanto si verifica da qualche tempo a questa parte nel campo della formazione delle nuove leve del settore ristorazione. Sempre più spesso compaiono inserzioni pubblicitarie che lasciano di stucco chi è addentro al mestiere.

"In nove giorni diventi aiuto chef": questo annuncio fa bella mostra di sé su una locandina, un sito internet ed altro materiale pubblicitario in distribuzione in tutta Italia. Una società pubblicizza in questo modo un corso "intensivo" basato sulla formazione on-line e su "ben" nove giorni di pratica. Solo chi è uno sprovveduto può credere che tutto questo sia possibile!

Di messaggi ingannevoli come questi se ne trovano a bizzeffe. Il fatto è che si lucra sulla pelle delle gente, su chi ha bisogno di lavoro e su un settore che, per ora, regge ancora alla difficile crisi economica. Far credere che in nove giorni sia possibile formare un operatore per il settore della ristorazione è, per quanto mi riguarda, un'idea che va combattuta in ogni modo. Questo settore non ha bisogno di altri incantatori e imbonitori; ha bisogno di una svolta, che invece non c'è.

L'assurdo è che anche chi dovrebbe programmare la formazione seria dei futuri operatori della ristorazione si è lasciato fuorviare. Basti guardare a che cosa sta accadendo negli Istituti Alberghieri. Gli ex ministri dell'Istruzione, chi più e chi meno, hanno dato il via libera a delle pseudo-riforme che hanno portato solo a un taglio drastico delle ore. A pagare il conto più salato sono state proprio le materie pratiche, a vantaggio della chimica, della fisica, dell'italiano, della matematica. Si è arrivati, in pochi anni, al paradosso che in terza classe le ore da 18 sono passate a 8. Il 50 per cento delle ore sarà tagliato nel prossimo anno scolastico. "Di taglio in taglio, si è arrivati all'osso!", passatemi la pessima battuta.

I docenti di tecnica e pratica operativa di cucina sono costretti alla guerra per cercare di salvare il salvabile ricorrendo alla flessibilità. Ma questo avviene solo in presenza di un collegio dei docenti sensibile, che comprenda il fatto che, se i ragazzi scelgono l'Alberghiero è perché vogliono anche imparare un mestiere, oltre a dotarsi di una solida formazione culturale. A rendere il quadro ancora più desolante sono le ore tagliate nelle altre classi.

Insomma, **è prima di tutto l'istruzione pubblica a creare un grave deficit nella formazione di base dei futuri professionisti.** È chiaro che il settore si ritroverà a dover pagare uno scotto non indifferente negli anni a venire. Le aziende dovranno provvedere a investire più risorse sulla formazione interna del personale. Risorse umane, ma anche economiche, molto più consistenti delle attuali per tenere alti gli standard qualitativi oggi offerti alla propria clientela.

Tornando al dato di partenza, se per prima è l'Istruzione Pubblica a non credere nella formazione professionale figurarsi gli enti privati, accreditati o meno,

Foto © laurent hamels - Fotolia.com

che badano solo al sodo e al soldo. Di qui, il fiorire dei tanti corsi e corsetti destinati a persone che vogliono in qualche modo avvicinarsi al settore. Ma una cosa è l'investire realmente sulla propria formazione professionale ed altra cosa è quella di ricercare il semplice "pezzo di carta" che attestati un qualcosa che è semplicemente utopia, come nel caso dei nove giorni per diventare aiuto cuoco.

Se le istituzioni pubbliche e private hanno abdicato al loro vero compito, spetta, come detto, al settore rimboccarsi le maniche e investire in questa ottica. **Senza personale qualificato il rischio, e questo è chiaro a tutti, è quello di mandare in bancarotta uno dei settori trainanti dell'economia: il turismo.** Non è facile allarmismo ma un dato di fatto che non può sfuggire a nessuno. Oggi il cuoco non è la persona chiusa tra quattro mura, ma un personaggio che si relaziona ogni giorno con i clienti, i mass media, profondo conoscitore del territorio e dei suoi prodotti di eccellenza. Figurarsi se tutto questo viene lasciato all'improvvisazione.

Come Federazione Italiana Cuochi è necessario fare sentire alle istituzioni, alla stessa categoria, la nostra voce autorevole. Non è pensabile che, in presenza di un tale mercimonio, che rischia di catapultarci in un burrone senza fondo, si stia zitti. È tempo di denunciare chi non ha etica e rispetto per la nostra categoria.

a cura di **Matteo Seveso**

Salubrità e sostenibilità economica e ambientale sono le parole chiave del dibattito sui prodotti biologici organizzato in febbraio a RistorExpo, Erba (CO)

Biologico
LUCI E OMBRE

Quando si fa della professione una ragione di vita, diventa naturale l'impegno nel sociale. Lo chef Giovanni Guadagno è uno dei tanti esempi di presidenti delle sezioni provinciali della Federazione Italiana Cuochi, i quali portano avanti un impegno per nulla appariscente, ma che crea quel movimento che qualifica la cucina italiana. È giusto considerare i cuochi stellati come gli esponenti di punta della cucina per le capacità, che vengono continuamente loro riconosciute. Ma senza tutta quella mole di lavoro di opinione, di organizzazione, di attenzione alle prelibatezze del proprio territorio, di valorizzazione del *genius loci* e di leva nel ricambio generazionale che le seconde linee portano avanti, anche i grandi si troverebbero a cantare in un teatro senza spettatori.

Ormai il nostrano non esiste più come mercato, l'Ogm, nel bene e nel male, è tecnicamente al di fuori della portata degli chef, il km 0, per un professionista della cucina, è più uno slogan giornalistico ed un *déjà vu*, che un criterio di riferimento.

Il biologico,invece, è una cosa più strutturata, che presenta luci ed ombre e non poca diffidenza nel consumatore e che, in un momento di crisi e di contrazione della domanda anche alimentare, va in controtendenza, nonostante i costi elevati.

Ed ecco che lo chef Guadagno per affrontare la tematica, in occasione di una delle più rinomate manifestazioni gastronomiche lombarde, qual è Ristorexpo di Erba (Co), organizza un convegno dal titolo "Biologico, quo vadis?" e lui, apparentemente defilato, lì sta, con fare sornione, ad ascoltare.

C'è il preside dell'Istituto Alberghiero Ballerini di Seregno a fare anche da padrone di casa, ci sono due eccellenze

dell'industria a livello nazionale e internazionale quali Icam cioccolato di Lecco e Monini di Spoleto in provincia di Perugia, un commerciante locale di frutta anche biologica e, in rappresentanza del consumatore finale, dà la sua disponibilità la nota cantante Francesca Bellati, che di prodotti buoni, salubri e genuini da cucinare se ne intende.

Sapientemente coordinato da uno che il mestiere della conduzione l'ha nel Dna, Stefano Pelizzoni, il dibattito prende in considerazione tutti gli aspetti della produzione biologica e i relatori presentano le loro esperienze, i loro punti di vista, si confermano a vicenda le affermazioni, proprio a rimarcare qual è lo stato dell'arte e le vie più sicure da seguire per il futuro.

Le parole più ripetute dai relatori per dare una giusta valenza al prodotto biologico sono state sostenibilità economica ed ambientale, salubrità, qualità e differenza di prezzo rispetto al convenzionale giustificata dalla valenza e dalle garanzie del prodotto.

I visitatori della fiera, pur attratti dagli assaggi agli stand per i languori del pomeriggio inoltrato, si fermano numerosi a sentire, annuiscono in segno di approvazione, si spostano un tantino e poi ritornano sui loro passi, perché il discorso li intriga.

Naturalmente la parte del protagonista è toccata ai rappresentanti di Icam e Monini sia per il ruolo specifico d'eccellenza e responsabilità che svolgono nelle rispettive aziende alimentari sia per la loro pluriennale esperienza e conoscenza del mercato.

Il dott. Angelo Agostoni di Icam non ha potuto fare a meno di rammentare che le piantagioni biologiche di cacao del Brasile, nelle quali la sua azienda si approvvigiona, hanno portato dei miglioramenti anche all'equilibrio ambientale.

A sua volta il dott. Michele La Barile, direttore del controllo di qualità di Monini, ha insistito sulle migliori caratteristiche organolettiche dell'olio d'oliva biologico.

Al termine, lo chef Guadagno si è ricordato di essere anche docente dell'Istituto Alberghiero Ballerini di Seregno ed ha voluto assegnare i compiti da fare a casa ai suoi occasionali "alunni".

"Gli chef credono nel biologico senza se e senza ma, e sono sempre alla ricerca di questa tipologia di prodotti - ha voluto rimarcare - ma, per ovvie ragioni, essi sono l'ultimo anello della filiera alimentare. Sono certo che siete d'accordo con noi che il vostro successo di coltivatori e produttori rende possibile anche il nostro di chef".

Pur in una fase di crisi economica, il comparto del pasto fuori casa mantiene nel complesso le proprie posizioni anche con incremento dei ricavi

Ristorazione AL TEMPO DELLA CRISI

Dal 25 al 28 febbraio si è svolta a Rimini la fiera Sapore Tasting Experience, fondamentale momento d'incontro e di confronto tra gli operatori della ristorazione extradomestica, la cui attività trova conforto nei dati Fipe/Ministero dello Sviluppo Economico, che fotografano così il settore: **sono circa 12 milioni gli italiani che pranzano quotidianamente fuori casa:** al bar, al ristorante, nelle tavole calde, ecc. La maggior parte di loro (oltre 9 milioni) è costituita da lavoratori. Così, ogni anno si consumano oltre 1,8 miliardi di pranzi con una spesa di circa 12,5 miliardi di euro.

Numeri in costante aumento se si considera che negli ultimi quindici anni la percentuale di coloro che pranzano fuori casa è aumentata di 5 punti, passando dal 15 al 20% attuale.

I pranzi funzionali fuori casa sono consumati prevalentemente in trattorie o ristoranti (28%), un po' meno negli snack bar (22%) e nelle pizzerie a taglio o nelle tavole calde (18%).

Tra le bevande che accompagnano i cibi, al primo posto ci sono l'acqua minerale (46%) e le bevande analcoliche, mentre risultano marginali i consumi di vino e birra. Scarso il consumo fuori casa di frutta e verdura, mentre il caffè viene richiesto dal 17% degli avventori.

La spesa media a pasto è di 7 euro a testa e tra i prodotti scelti dal consumatore troviamo al primo posto (nel 26% dei casi) un panino, seguono la pizza (23%), un primo (15%) o un'insalata (13%). Solo poco più di dieci italiani su cento continuano, invece, a essere fedeli al vecchio concetto di pasto completo fatto di primo, secondo, contorno e frutta.

Il comparto della ristorazione (pubblici esercizi - ristoranti, bar, discoteche, stabilimenti balneari, ecc.) comprende circa 290mila imprese che impiegano oltre un milione di addetti generando un fatturato complessivo di 72 miliardi di euro.

Foto © effe45 - Fotolia.com - © Pavel Losevsky - Fotolia.com

GRANPASTA®

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

Petra®
MOLINO QUAGLIA
dovelafarinadiventaarte®

www.molinoquaglia.com T. +39 0429 649110

2012 TUBDESIGN.IT ph. T. Stobbe

a cura di **Chiara Mella**
testi di **Carlo Passera e**
Federico De Cesare Viola

Il congresso gastronomico Identità Golose ha invitato sei cuochi creativi a cucinare e reinventare il più italiano dei prodotti

Pasta
GUSTO E FANTASIA

Per la terza edizione consecutiva il congresso di cucina d'autore "Identità Golose" (Milano, 5-7 febbraio 2012) ha dedicato un'intera giornata alla Pasta. La *"più italiana delle specialità assieme alla pizza* - spiega l'organizzatore Paolo Marchi - *con una profonda differenza: la pasta è anche un ottimo piatto casalingo, la pizza no, perché i forni di casa non raggiungono le temperature ideali per cuocerla a puntino (cosa che, tra l'altro, spiega l'esistenza delle pizzerie ma non delle spaghetterie). Poi è scontato che i nostri cuochi relatori* - continua Marchi - *viaggino oltre i confini di noi umani ed è giusto sia così, sarebbe clamoroso il contrario"*. Ed ecco una carrellata delle più interessanti ricette presentate dagli chef protagonisti di "Identità di Pasta" 2012, nel racconto di alcune "firme" del sito www.identitagolose.it

ANDREA APREA: "QUESTA PASTA È UNA RAPA!"

Il primo a salire sul palco di "Identità di Pasta" è stato Andrea Aprea (nella foto) del ristorante Vun del Park Hyatt di Milano. Partenopeo in giro per il mondo per 14 anni ha aperto la giornata travolgendo ogni nostra certezza, in un perfetto gioco di mimetismi. Il popolare impasto tricolore si traveste da verdura e viceversa, in due "piatti in maschera": *Linguine cotte all'estratto di cavolo rosso, burrata, aringa affumicata, pinoli e germogli di crescione* (vedi la ricetta nella pagina seguente) e *Cannellone di sfoglia di rapa, ricotta di bufala, catalogna, scampi e il loro consommé* (nella foto della pagina seguente). Protagonisti assoluti: la pasta e le rape.

Le linguine, bollite per soli due minuti in acqua salata, terminano la cottura immerse in un estratto di cavolo rosso, che conferisce loro gusto e colore: "In questo modo abbiamo un prodotto che preserva la consistenza della pasta, ma ha sapore vegetale", spiega Aprea. L'impiattamento prevede una base di crema di burrata all'extravergine, note fumé di aringa affumicata, lo iodico del suo caviale, il pungente dei crescioni e la croccantezza nocciolata dei pinoli tostati.

Nell'altro piatto è una sottile sfoglia di rapa a diventare un simil-cannolo, farcito di ricotta bufalina e catalogna, poi sormontato da uno scampo appena scot-

Linguine cotte all'estratto di cavolo rosso, burrata, aringa, pinoli e crescione

Ingredienti per 4 persone

320 g **di Linguine di semola di grano duro,** 800 g **di centrifugato di cavolo rosso,** 160 g **di crema di burrata,** 120 g **di aringa affumicata,** 30 g **di pinoli,** 40 g **di crescione d'acqua.**

Preparazione. Cuocere le Linguine per 6 minuti in acqua salata e 6 minuti nell'estratto di cavolo rosso; mantecare con olio extravergine d'oliva. Frullare la burrata in modo da ottenere una crema. Tagliare a fettine piccole e sottili l'aringa affumicata. Tostare i pinoli in forno a 180°C per 10 minuti. Ricavare le foglie più piccole del crescione.

Presentazione. Sul fondo dei piatti disporre la crema di burrata, poi la pasta, l'aringa, i pinoli e, infine le foglioline di crescione.

tato dalla parte del dorso, cime di catalogna, un'emulsione di estratto di daikon, germogli di rapa e, per finire, consommé dello scampo stesso.

Carlo Passera

NINO DI COSTANZO, IL POLLOCK DELLA PASTA E PATATE

La pasta e patate, ieri e oggi. È stato questo il tema di Nino Di Costanzo (nella foto) del ristorante *Il Mosaico* del

Pasta e patate

Ingredienti per 4 persone

pasta mista di Gragnano (22 formati diversi, 4 pezzi per tipo)**,** 100 g **di patate bianche,** 100 g **di patate gialle,** 100 g **di patate viola (vitelotte),** 40 g **di formaggio grattugiato 36 mesi,** 80 g **di panna fresca,** 40 g **di provola affumicata,** 2 **pomodori,** 8 **pomodorini,** 40 g **di pancetta,** 80 g **di gamberi rossi,** 40 g **di seppia,** 50 g **di fondo bruno di vitello,** 2 **spicchi d'aglio, cipolla, sale, olio extravergine d'oliva, brodo di pollo.**

Preparazione. Lessare le patate viola, sbucciarle, setacciarle, condirle con olio e sale. Stendere sopra un silpat con una silhouette con forme circolari di varie misure, congelare; staccare e tenere da parte. Rosolare l'aglio tritato con un filo d'olio, aggiungere i pomodorini tagliati in 4, salare, cuocere per 5 minuti e passare al passaverdure. Soffriggere la cipolla a julienne aggiungere le patate gialle, la salsa di pomodoro e portare a cottura con l'acqua; frullare e setacciare. Fare ridurre la panna della metà, aggiungere la provola e il formaggio grattugiato e frullare. Sbollentare il pomodoro, privarlo dei semi e tagliarlo in quadrati di 1 cm. Fare lo stesso con la seppia grigliata e la pancetta rosolata. Lessare le patate bianche, emulsionarle con olio, sale, brodo di pollo e panna, mettere in un sifone e caricare di gas; tenere al caldo. Cuocere la pasta in acqua bollente salata (i formati hanno tempi di cottura differenti). Posizionare sul piatto i cubetti di pancetta, pomodoro e seppia, la salsa di patate gialle, quella di provola e le cialde di patate viola. Una volta cotte, saltare le paste nel fondo di cottura della pancetta.

Presentazione. Posizionare le paste nel piatto, adagiare a fianco i gamberi rossi scottati, qualche goccia di fondo bruno e la spuma di patate calda. Ultimare con chips di patate, qualche patata a dadini fritta e olio extravergine d'oliva.

Cipollone al forno con spaghettoni e salsa di acciuga

Ingredienti per 4 persone

4 **cipolle bionde da** 300 g cad., 4 **fette sottilissime di barbabietola rossa lessata,** 4 **asparagi sottili,** 100 g **di Spaghettoni,** 1 **cipolla di Tropea piccola,** 4 **ciuffetti di broccolo,** 1 **peperone rosso piccolo,** 1 **peperone giallo piccolo,** 10 g **di Grana Padano fresco grattugiato.** *Per la salsa di acciuga:* 200 g **di latte intero,** 200 g **di panna fresca,** 50 g **di acciughe sott'olio sgocciolate,** 2 **spicchi d'aglio.**

Preparazione. *Per la salsa di acciuga:* unire tutti gli ingredienti in un pentolino, portare a ebollizione e cuocere per 5 minuti; frullare il composto e filtrare al colino fine, ottenendo una salsa omogenea e non troppo densa. Privare le cipolle della calotta superiore e cuocerle in forno ventilato a 170°C per circa un'ora. Farle raffreddare e svuotarle, lasciando intatti i primi 2 anelli. Lessare gli Spaghettoni al dente in 2 litri di acqua con 12 gr di sale grosso. Lessare quindi la cipolla di Tropea, i broccoli, gli asparagi e i peperoni in 2 lt d'acqua e 12 gr di sale.

Presentazione. Disporre le verdure lessate nel guscio di cipolla alternandole agli Spaghettoni; condire ogni strato con la salsa di acciughe calda. Spolverare con il Grana Padano grattugiato e gratinare in forno a 190°C. Adagiare i cipolloni nei piatti di servizio e irrorarli con la salsa calda.

Terme Manzi Hotel di Ischia. Un piatto monumento della tradizione, in cui lo chef utilizza solo ingredienti del territorio campano.

Le interpretazioni sono due, una classica e una in cui si rispettano i sapori ma non le forme e le architetture del piatto. E così, mentre in sala il pubblico si leccava i baffi con una versione di ortodossa golosità e di rassicurante calore, Di Costanzo componeva a favore di telecamere una delle sue possibili variazioni, una tavolozza pollockiana creata con 25 formati differenti di pasta cotti simultaneamente (nella foto alla pagina precedente). Non è facile, serve organizzare una scaletta di cotture timer alla mano: ogni volta che suona si butta un formato, in ordine di tempo di cottura, dai 23 minuti del fusillone ai 5 dello spaghettino. Ma è bene ricordare anche il vecchio detto "la pasta soffre di solitudine". In altre parole, cioè, non bisogna mai lasciarla da sola, ma assaggiare sempre e non fidarsi dei tempi di cottura indicati, soprattutto per le paste artigianali trafilate al bronzo, che possono variare di lotto in lotto, anche in base all'usura della trafila. Le patate utilizzate sono di quattro varietà distinte per un "mosaico" unico di colori e consistenze: la patata viola viene centrifugata, con la patata rossa si fa una zuppa, con quella bianca e quella gialla delle chips e, infine, con la patata gialla si ottiene una spuma, sifonata al latte di bufala.

Federico De Cesare Viola

DAVIDE SCABIN, UN GUERRIERO ARMATO DI FUSILLO

"Come mai non c'è nemmeno un piatto di pasta nel suo menù degustazione?". "Perché la pasta è banale". Il cliente, comunque soddisfatto di un grande pranzo, ringrazia e se ne va. Quello che Davide Scabin (nella foto) non sapeva è che a rivolgergli la domanda era proprio il proprietario di un importante pastificio, che decide di tornare a mangiare al *Combal.zero* di Rivoli (TO) sei mesi dopo, questa volta con in mano un pacco di pasta e una richiesta/sfida allo chef: "sbanalizzare" la pasta. Sfida accettata, con un approccio, come da suo *dna* culinario, tormentato, curioso, creativo. Lo stesso di un designer di fronte a un materiale: cercare sempre nuove forme e nuovi usi. E così sul palco di "Identità di Pasta", Scabin presenta prima due creazioni "da chef" e poi un uso "dissociato" e provocatorio della pasta. Si

Pasta e piselli

Ingredienti per 4 persone
Per le fettuccine: 160 g **di farina,** 40 g **di semola,** 100 g **di farina di piselli,** 3 **rossi d'uovo,** 3 **uova intere.** *Per lo scalogno confit:* 12 **scalogni,** 1 **l di olio extravergine d'oliva.** *Per la pancetta:* 100 gr **di pancetta affettata.** *Per il brodo di vongole:* 1 kg **vongole,** 2 **coste di sedano,** 30 g **di prezzemolo,** 30 g **di lattuga di mare,** 4 l **di acqua, olio e aglio q.b.**
Preparazione. *Per le fettuccine:* mondare i piselli, sbollentarli in acqua per 1 minuto, poi passarli al forno e asciugali a 60°C per 4 ore, frullarli per ricavarne la farina. In un cutter miscelare prima la farina e poi le uova alla massima velocità per 15 secondi. Formare delle sfere omogenee e mettere in sottovuoto per eliminare l'aria dall'impasto. *Per lo scalogno confit:* mettere in un tegame lo scalogno e ricoprirlo di olio, portare la temperatura a 70°C e cuocere per 5 ore. *Per la pancetta:* disporre le fette di pancetta in una teglia e fare appassire per 30 minuti nel forno caldo a 80°C e poi tritarle grossolanamente. *Per il brodo di vongole:* preriscaldare l'olio e l'aglio, aggiungere gli odori e le vongole. Rosolare e versare l'acqua; al primo bollore, filtrare e abbattere di temperatura.
Presentazione. Prendere lo scalogno, pulirlo e tagliarlo, aggiungere 4 cucchiai di olio di cottura e fare scaldare. Scolare la pasta e mantecarla con il brodo e, infine, con un filo d'olio allo scalogno. Aggiungere la pancetta croccante e una spolverata di Caciocavallo podolico ben stagionato.

comincia con il *Cipollone al forno ripieno di spaghetti e verdure:* un piatto semplice ma sorprendente, in fondo piemontese, che lo chef sceglie per introdurre anche la tecnica di cottura in infusione, fondamentale per rispettare i formati di pasta più spessa, che in acqua bollente si spaccano facilmente e che invece vanno reidratati. Si prosegue con il rigatone - lesso, tostato in padella e farcito di carbonara - che non fa da primo ma accompagna perfettamente un'insalata di mare..

Federico De Cesare Viola

FRANCESCO SPOSITO E L'UPDATE ALLA TRADIZIONE

Viene da lontano e andrà lontano. Classe 1983, una carriera in rapida ascesa ma con due solide fondamenta nel passato che si chiamano Alain Passard e, soprattutto, Igles Corelli, lo chef Francesco Sposito (nella foto) della *Taverna Estia* di Brusciano (Napoli) trasla il proprio dato biografico attualizzando due piatti tradizionalissimi come la *Pasta e fagioli* e la *Pasta con i piselli.* Ovviamente in versione 2012. "Prendiamo il meglio del passato e lo portiamo nel futuro. Senza mai stravolgerne la ritualità", spiega a una platea ben disposta a farsi condurre in questo viaggio nel tempo, sul filo del sapore e, perché no, della cultura (popolare ma non solo). Così, per esempio, la pasta cuoce in un brodo leggero di pesce cui non manca però un tocco d'antan, la grassezza delle cotiche a regalare quel ricordo d'infanzia - ah, la cucina della nonna! - che fa scendere la lacrimuccia ai nostalgici; si versano poi i fagioli (borlotti o, in questo caso, vanno bene anche dei cannellini freschi) e la mantecatura col Grana Padano inizia già a mezza cottura, "perché aggiungerlo alla fine renderebbe il gusto di formaggio troppo invadente". Il sentore marino, già presente nel brodo, viene amplificato in una cremina *strong* fatta con le sole valvole delle cozze femmine (dieci chili di cozze, 400 grammi di salsa!) e nel tocco aristocratico finale: quenelle di tartare di gamberi *'ncòppa.*

Quanto alla *Pasta e piselli* (vedi la ricetta), si trasforma ben presto in *Pasta di piselli:* le tagliatelle sono infatti ottenute al 35% da una farina dei legumi disidratati, per il resto dalle classiche farine di grano tenero e semola; la ricetta proposta per l'occasione prevede poi un condimento di scalogno confit (cotto tre ore in olio), Grana e croccante di un prosciutto di Pietraroja disidratato. Terra, dunque:

ma una variante stagionale vide *'o mare* (quant'è bello!) e aggiunge la prelibatezza della rana pescatrice. De gustibus.

Carlo Passera

LA RIVOLUZIONE IN SORDINA DI PINO CUTTAIA

"Pensate al latte: dallo stesso tipo possono venire fuori centinaia di formaggi diversi. Oppure al pomodoro: dallo stesso grappolo ognuno di noi farà un sugo unico. È questo il gesto, il patrimonio della nostra cucina. A differenza di altre cucine, il gusto italiano non è omologato". L'interpretazione della pasta di Pino Cuttaia (nella foto) è un inno accorato all'importanza della memoria in cucina e della salvaguardia del grande artigianato italiano. "Bisogna parlare meno, sporcarsi la giacca e stare più davanti ai fornelli. Creatività è anche fare la spesa, perché io non sono un artista o un architetto ma un artigiano e ho bisogno dei miei ricordi e dei miei attrezzi".

Lo chef di Licata sceglie un piatto che racconta le sue stagioni estive a Milazzo con le "doppiette di melanzane" e racchiude come in una madia tutti i gesti, gli strumenti e gli ingredienti della sua grammatica siculo-italiana: *Cannolo di melanzana in pasta croccante* (nella foto). La cialda del cannolo è fatta con un disco di melanzana al cui interno è inserita una carta da forno per non farlo attaccare in frittura. Poi viene farcito con una crema di melanzana (creata con ricotta vaccina e soffritto di cipolla) ed è "sigillato" con una melanzana perlina tagliata a metà. Tutt'intorno, un gomitolo di capellini croccanti (prima cotti per pochissimi minuti con pistilli di zafferano e poi passati in forno), un sugo di pomodoro (cucinato con la pelle per mantenere vivo il colore) e una spolverata di Ragusano. C'è la parte croccante "per i gourmet rompiscatole", la texture, la parte grassa, l'acidità del pomodoro, la parte dolce e la parte amara della melanzana.

Un piatto povero e apparentemente semplice, capace di raccontare il gusto italiano e che racchiude in sé tanti gesti e grande sapienza. Una cucina in bianco e nero. "Io mi ricordo più un film di Fellini che Avatar. Anche in cucina, come al cinema, ci sono memorie così potenti che non hanno bisogno di sofisticazione o di effetti speciali. I gesti e i profumi rimangono per tutta la vita, magari il volto di una persona lo dimentichi, ma la memoria gustativa te la porti con te per sempre".

Federico De Cesare Viola

MAX INFORMATION

COOKING CHEF

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

Seguici su Facebook

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 accialo inox

Cestello cottura a vapore

Food processor

APPROVATO DA
Federazione Italiana Cuochi

KENWOOD
CREATE MORE

Gelato alle Tagliatelle di kamut, burro, cardamomo e farro

Ingredienti per 4 persone

Per il gelato: 4 **uova intere,** 100 gr **di zucchero,** 4 **grani di cardamomo pestato,** 20 g **di burro.** *Per la crema di farro:* 300 g **di pasta di farro (spaghetto),** 3 l **di acqua,** 30 g **di mielata di abete,** 100 g **di latte,** 10-15 g **di zucchero a velo.**

Preparazione. *Per il gelato:* montare le uova con lo zucchero a caldo senza superare i 65°C. Sciogliere il burro, aggiungere il cardamomo e le tagliatelle cotte per 9 minuti. Frullare il composto con il mixer a immersione e porre in un contenitore Pacojet. *Per la crema di farro:* porre acqua e mielata in una pentola, portare a bollore e cucinare gli spaghetti per 2 minuti a bollore massimo. Poi per 7 minuti in infusione per ottenere una lieve canditura della pasta. Scolare e frullare leggermente con il Bimbi, aggiungendo 200 gr di acqua di cottura. Porre nel barattolo del Pacojet e congelare. Pacossare, passare al setaccio aggiungendo il latte e lo zucchero a velo, fino a ottenere una consistenza cremosa.
Per la cialda di calendula e camomilla: portare a bollore l'acqua, mettervi in infusione la camomilla e la calendula per 10 minuti e poi legare con la maizena. Stendere sopra un Silpat e seccare in forno a 60°C per 7 ore.

ALESSANDRO GILMOZZI: DOLCI SINFONIE D'ALTURA

A chiudere la gran giornata milanese tutta dedicata alla pasta è stato Alessandro Gilmozzi (nella foto) in "doppia trasferta", per così dire. Dal suo ristorante *El Molin* di Cavalese, in val di Fiemme, al capoluogo lombardo; e dalle erbe che adora - quelle che va a raccogliere fin dall'alba meritandosi la fama di cuoco-elfo: ne ha catalogate 330 diverse, compresi licheni e radice dolci e amare - alle "Sensazioni dolci della pasta", il titolo della sua lezione.

Dunque spazio ai dessert, come si conviene per ogni momento finale quando si parla di cucina, declinati dallo chef utilizzando come elemento centrale un ingrediente insolito, la pasta di farro. Che può trasformarsi in un fonde dolce-cremoso (la pasta cotta e candita con mielata di abete e poi passata al Pacojet) e fare da base a un gelato di tagliatella di kamut al burro e cardamomo (dunque dolce a "doppia pasta": quella di farro e queste tagliatelle che vengono prima cotte e poi frullate). Gilmozzi vuole anche una parte croccante e, per riallacciarsi alla tradizione locale, prepara una tisana a base di camomilla selvatica e calendula, la lega con la maizena e poi la fa seccare in modo da ottenere una specie di sfoglia che guarnirà il dessert ormai impiattato.

Seconda proposta, il *Macaron* (vedi la foto in basso), sempre a base di pasta di farro che va a sostituirsi in farina alla farina di mandorle dopo essere stata cotta come sopra, leggermente candita con la mielata e poi essiccata. La farcia è di mele della Val di Non (messe in azoto e poi centrifugate) e di crema di zucca (che viene sciroppata al miele). Il macaron è servito accompagnato da una crema inglese ai semi di zucca.

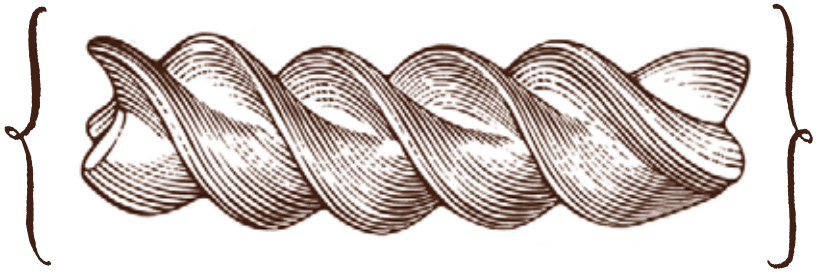
Carlo Passera

RUMMO

MAESTRI PASTAI
IN BENEVENTO DAL 1846

LA SALA È PIENA.

La serata sarà lunga. L'eccelenza è sul menù. Oggi ho scelto i *fusilli* prodotti a



Lenta Lavorazione®. Arrivano sempre *al dente* a tavola, come dev'essere. I miei clienti sono molto esigenti...

UNA GRANDE PASTA NASCE COL TEMPO

pastarummo.it

SAPERI & SAPORI

di **Eugenio Medagliani**
calderaio umanista

"A m'arcord" di un bravo CUOCO MARINAIO

Ho conosciuto Ernesto Cavallini quando aveva 80 anni e si era appena sposato con una giunonica signora milanese di 35 anni più giovane. Piemontese del Lago d'Orta, inizia a 11 anni il duro apprendistato di cuoco guadagnando 15 lire al mese, è il suo primo stipendio, e di queste ne deve dare 10 allo chef affinché gli insegni il mestiere. Come tutti i grandi cuochi, per fare carriera cambia molti grandi alberghi e ristoranti e lavora in case private. Ma il suo grande giorno arriva quando a Genova incontra amici che lavorano sulla nave *Conte Biancamano*. Presentandosi alla compagnia di navigazione, grazie alle sue capacità viene assunto, a 22 anni, come *chef entremetier.*

> Quanti cuochi ho conosciuto e quanto interessanti ho trovato le loro storie di vita, vissuta ai fornelli! Come quella di Ernesto Cavallini

Nel 1936 parte, varca l'oceano e arriva a New York. Qui diserta e comincia una nuova avventura. Si presenta al Carlton Hotel e, prima di essere assunto deve dimostrare la sua abilità a usare il coltello, a tagliare il cibo. Cavallini supera l'esame e diventa *chef cocottier,* deve cioè eseguire tutte le preparazioni in cocotte. Gli americani però non sanno lavorare, sono ancora grezzi, e Cavallini non si trova a suo agio. Rientra in Italia e a Genova lo attende un mandato di cattura per diserzione marittima. Sconta la pena e si imbarca di nuovo e non lascerà più il mare, guidando brigate composte da 75 cuochi tutti professionisti.

MALAFFARI A BORDO

Della cucina di bordo lo colpiscono la sontuosità, lo spreco. Sulle navi si mangia *à la carte,* la cucina è quella classica, francese, e la lista contiene l'immancabile "suggerimento dello chef", in genere un solo piatto di cucina regionale italiana. Ma oltre al mestiere del cuoco, l'astuto Cavallini sulle navi svolge, come lui stesso mi ha raccontato, lucrose attività commerciali, ai limiti del lecito. Primo, il contrabbando. Per trasportare la merce Cavallini usa tutta la sua furbizia: per esempio, gli orologi acquistati a Dakar, li nasconde nel ventre delle cernie facendoli passare dalle branchie e, arrivato a Buenos Aires, avvicina il carico all'automobile dell'acquirente; taglia quindi le cernie e così gli orologi cadono direttamente nel baule dell'autovettura.

Per le sterline d'oro, che compera in Portogallo, usa un altro sistema: prepara delle terrine di fegato e nel mezzo vi nasconde le monete che poi rivende a New York.

L'altra passione di questo estroso chef sono state le donne. A casa l'aspettava la moglie, a bordo si concedeva avventure galanti con le ospiti. Il profilo biografico di Cavallini è dunque singolare. In cucina fra salse e gelatine, ha trovato l'avventura, in servizio, fra ospiti e contrabbandieri, il pretesto per mille traffici. I suoi ricordi vanno alle donne e ai soldi, ma al comando di una brigata, con lo sguardo di un brigante, ha imposto la disciplina e il successo della cucina dei transatlantici italiani.

lazzurro.it

www.pentoleagnelli.it

dal 1907

L'uso dei semilavorati: CONVENIENCE FOOD

Con i prodotti pronti, semipronti e surgelati la cucina ottimizza molte produzioni, evita sprechi e previene rischi igienici. Vediamo perché

Fra le numerose argomentazioni che riguardano le qualità merceologiche e organolettiche delle materie prime utilizzate nella ristorazione, capita spesso di affrontare con spirito critico l'argomento relativo ai prodotti alimentari semilavorati o, come da definizione tratta da alcuni famosi manuali di tecnologia culinaria, *convenience food* (cibi "comodi").

Questa tipologia di alimenti sta avendo una diffusione sempre maggiore nel mercato, in quanto consente di differenziare l'offerta gastronomica, razionalizzando al contempo la gestione delle scorte, di ottimizzare molte produzioni, evitando sprechi di materie prime *fresche*, e di rendere più produttive le ore lavorative degli addetti di cucina. Tuttavia la scelta di sostituire un prodotto *grezzo* con un semilavorato non sempre può risultare una scelta vantaggiosa per la cucina e deve tenere in considerazione diversi elementi.

QUATTRO CATEGORIE

Per definizione un *convenience food* è un prodotto grezzo che è stato in qualche modo prelavorato e si presenta pronto all'uso. In realtà si possono distinguere quattro categorie differenti di *convenience food*. Categorie che spesso si sovrappongono alle differenti gamme alimentari:

• **Prodotti parzialmente lavorati,** ossia prodotti che hanno subito solo una parziale lavorazione ma che richiedono ulteriori passaggi prima di essere pronti alla cottura. Tagli di carne interi già sezionati, pesce intero eviscerato, patate calibrate rappresentano alcuni esempi di questa categoria. Anche i semilavorati di panetteria, gelateria e pasticceria rientrano in questa categoria di prodotti.

• **Prodotti pronti alla cottura,** ossia prodotti che si presentano già con una completa lavorazione a crudo, spesso con porzionatura, e possono essere passati direttamente in cottura. Verdure crude congelate, paste fresche congelate, carne fresca già porzionati (es. fiorentina) o miscelata in ripieni, fondi e brodi in pasta o liofilizzati rappresentano alcuni esempi di questa categoria.

• **Prodotti precucinati,** ossia prodotti che si presentano con una parziale cottura e devono essere rifiniti o rigenerati per il servizio. Verdure pastellate o grigliate, carne già panata con prefrittura, primi piatti gratinati e stuzzicheria d'aperitivo rappresentano alcuni esempi di questa categoria.

• **Prodotti pronti per il servizio,** ossia prodotti che sono commercializzati già pronti per il servizio e non richiedono ulteriori lavorazioni di cucina. Insalate pronte, dolci al taglio, creme e salse da abbinamento per la pasticceria rappresentano alcuni esempi di questa categoria.

BUONO A SAPERSI

di **Alberto Somaschini**
socio Fic e Food and Beverage Consultant

for English text
see page 78

TRE MOTIVI PER SCEGLIERLI

La scelta di acquistare un alimento che appartiene a una delle quattro categorie sopra indicate può essere supportata da tre motivazioni principali:

• **Prevenzione dei rischi igienici** in ambienti di lavoro *rischiosi* per alcune lavorazioni. Infatti, nella produzione di particolari piatti - si pensi a molte ricette di pasticceria e gelateria o a lavorazioni con uova fresche - spesso non è possibile garantire una suddivisione degli ambienti di lavoro così efficace come i Regolamenti Comunali d'Igiene prescrivono. Sostituire queste lavorazioni rischiose di alimenti freschi con analoghe lavorazioni con prodotti semilavorati consente comunque di offrire determinate ricette nel menu del ristorante, garantendo sempre un margine di personalizzazione della ricetta.

• **Stoccaggio razionale degli alimenti.** Poter disporre sempre di una linea di alimenti variegata, tale da garantire il soddisfacimento delle richieste della clientela, è tema di forte attualità in questo periodo di contrazione dei consumi e prerogativa indispensabile per un'attività che vuole proporre una personalizzazione dell'offerta. In questo ambito i *convenience food* possono essere selezionati per quegli alimenti che si reperiscono con difficoltà nel mercato, che presentano un quantitativo minimo di acquisto troppo elevato oppure che presentano per un periodo limitato un forte vantaggio economico nell'acquisto.

• **Maggior controllo dei costi di produzione.** I prodotti semilavorati richiedono per loro natura una lavorazione di minor durata prima di essere serviti ai clienti. Riducendo la tempistica legata alla lavorazione si riducono così anche sprechi e perdite di peso, garantendo porzioni sempre equilibrate e bilanciate. Questi vantaggi sono più sensibili nel caso di attività dove lavorano addetti poco preparati, attività dove c'è una forte turnazione degli addetti oppure attività dove si ha un forte volume di produzione dei pasti.

CONVENIENCE FOOD FATTI IN CASA

In risposta alle numerose critiche che spesso si generano nell'affrontare questo argomento, propongo in conclusione un punto di vista in positivo sulle utilità dei prodotti semilavorati. Compresi i vantaggi di questa linea di prodotti, è possibile riprodurne almeno una parte puntando su un'efficace organizzazione del lavoro di cucina. Il tutto programmando una produzione in proprio di alcuni semilavorati, durante i tempi morti del lavoro, e approfittando delle tecnologie più avanzate oramai diffuse nelle moderne cucine.

Lavorazioni e cotture sottovuoto, abbattimento rapido di temperatura, forni trivalenti o a microonde, termoplongeur e altre tecnologie possono consentire di lavorare grandi quantitativi di materie prime fresche al momento migliore e di predisporre una linea di cucina efficiente. Attuando questa modalità di lavoro si possono ottenere molteplici vantaggi anche dal punto di vista igienico ed economico, garantendo al contempo un controllo totale delle materie prime, partendo sempre dai prodotti freschi.

Convenience Food *è un termine oggi molto usato per indicare gli alimenti "comodi", ossia caratterizzati da un alto contenuto di servizio: pronti, semipronti, surgelati. Rappresentano un mercato in forte espansione.*

10CGI14 — € 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

Nelle foto: forno solare ad alta efficienza "parabolico" e forno solare portatile a bassa-media efficienza (www.mpptsolar.com)

Risparmio energetico con I FORNI SOLARI

Come è noto, l'Europa per il 2020 definisce obiettivi specifici relativi alle emissioni, all'efficienza energetica e all'uso delle energie rinnovabili tra cui il "sole". E così la premonizione del *"Che bella cosa è na jurnata'e'sole"* risulta quanto mai attuale.

> Il sole è la più semplice, sicura e conveniente fonte energetica per cucinare il cibo senza combustibili. Una tecnica insolita quanto ecologica

Proprio il sole è il tema del presente articolo, che nel nostro caso viene sfruttato direttamente per cuocere il cibo, tecnica che da tempo avviene in aree "depresse" e in particolare nelle aree dell'Africa Sub Sahariana.

Infatti, poter conoscere il sapore, i profumi e la grande emozione che genera un piatto realizzato in modo del tutto naturale, almeno una volta si deve usare un forno sostenibile la cui fonte di calore è solo ed esclusivamente il sole. Questa tecnica di cottura non è cosa comune dalle nostre parti, soprattutto per i "vincoli" naturali di scarso irraggiamento alle nostre latitudini. Probabilmente solo in estate quando nei giardini o sulle terrazze dei nostri ristoranti compaiono dei grill/barbecue ciò potrebbe essere realizzabile ponendo al loro fianco un forno solare.

In termini pratici, un forno solare non può essere da subito considerato ad "alta efficienza" e dunque nella maggior parte dei casi si tratta di una cottura lenta e quindi di un altro modo di cucinare anche se sempre più in voga come tecnica.

I MODELLI SUL MERCATO

I forni solari si dividono anch'essi in forni a bassa, media ed alta efficienza e vedremo ora le singole caratteristiche.

Quelli a bassa efficienza raggiungono una temperatura massima di 100°C e consentono una cottura lenta in 4/6 ore con cielo sereno ed è impossibile cucinare con sole velato. **Forni a media efficienza raggiungono il doppio della temperatura (200°C)** permettendo di cuocere anche con cielo velato. La differenza tecnologica è la presenza di specchi attorno al coperchio di vetro del forno.

Dal punto di vista pratico, per cucinare in un forno solare si deve disporre il forno seguendo l'orientamento del sole ogni 30 minuti oppure lasciarlo orientato a sud per una cottura lenta e a bassa temperatura. È bene ricordare che a bassa temperatura i cibi mantengono le proprie qualità organolettiche e si previene che lo stesso si "attacchi" al contenitore di cottura in quanto il calore, contrariamente a quanto avviene di solito, proviene esclusivamente dall'alto.

Questa opzione di cottura lenta è bene ricordare che è pienamente compatibile con qualsiasi stile di vita, anche urbana e tra l'altro è possibile lasciare il forno in cucina da solo, senza complessi controlli elettronici o con il rischio che il cibo bruci.

Sul mercato esistono anche **forni solari ad alta efficienza**

CUCINA SOSTENIBILE

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

o "parabolici", che raggiungono i 300°C a cottura normale anche con cielo velato e che passano in cottura lenta con cielo parzialmente coperto. Questi forni dispongono di uno specchio parabolico per concentrare al massimo il raggio solare nel punto in cui si pone la pentola con il cibo e, opportunamente orientati, offrono tempi di cottura molto simili a quelli di un forno convenzionale.

Un forno solare può quindi essere un "innovativo" sistema di cottura che con poche centinaia di euro può rendere "verde" il nostro ristorante, anticipando una tendenza anche nei Paesi occidentali. In un prossimo futuro infatti questa soluzione sarà globalmente diffusa con diversi utilizzi, in quanto già oggi rappresenta per milioni di persone un elemento fondamentale di pastorizzazione e potabilizzazione dell'acqua.

In conclusione, si può affermare che il sole è la più semplice, sicura e conveniente fonte energetica per cucinare il cibo senza combustibili. E che un ristorante che usa un forno solare trasmette alla propria clientela un fondamentale messaggio di cultura ambientale e attenzione energetica a tutela della salute del mondo... *"Che bella cosa è na jurnata'e'sole"*.

La F.I.C. a sostegno DEI TERREMOTATI

Ivanna Barbieri, presidente dell'Unione Cuochi Emilia Romagna, racconta come operano i cuochi volontari nei campi della Protezione civile in Emilia

Sono le 12.30 e al Campo n. 2 di Finale Emilia (Modena) uomini, donne e bambini si raccolgono in una fila ordinata e silenziosa. Si chiamano Luisa, Ruggero, Said, Amina... Sono italiani, africani, pakistani. Giovani e anziani. Tutti ugualmente impotenti di fronte alla forza distruttrice del terremoto che ha colpito dal 20 maggio alcuni comuni del Modenese e che ha reso inagibili le loro abitazioni.

C'è chi ha perso tutto (casa e lavoro) e chi spera invece di tornare presto alla normalità di una vita quotidiana che da settimane è stravolta. Non hanno dove andare e così in circa 500 si trovano a vivere, loro malgrado, in una nuova comunità all'interno delle tende allestite dalla Protezione civile in un centro sportivo. Il campo da tennis coperto è stato

testo e foto di **Chiara Mojana**
giornalista gastronomica

Nelle foto della pagina a fianco: Ivanna Barbieri nella cucina mobile al Campo n. 2 di Finale Emilia (Mo); l'interno della cucina mobile con gli hamburger alla cipolla e il menu del giorno.
Nelle foto in questa pagina: una teglia di carote al vapore e Ivanna Barbieri nella mensa con le giovani volontarie che aiutano nel servizio dei pasti agli sfollati. Sullo sfondo, la cucina mobile.

La F.I.C. attiva nei Campi della Protezione Civile

La Federazione Italiana Cuochi alla data del 1 giugno è presente con i suoi soci in due Campi di accoglienza della Protezione Civile:
- a Finale Emilia (MO), circa 550 pasti a servizio (1650 pasti al giorno tra colazione, pranzo e cena), con Ivanna Barbieri, presidente dell'Unione Regionale Cuochi Emilia Romagna che opera e monitora anche le esigenze di altri Campi;
- a Concordia sulla Serchia, circa 1200 pasti a servizio (3600 pasti al giorno). A coordinare i lavori della cucina c'è Giorgio Bullato del Friuli Venezia Giulia.

"Gli associati F.I.C. che al 1 giugno hanno dato la loro adesione per recarsi a prestare il proprio lavoro volontario presso le cucine dei Campi di accoglienza sono 60, ma il numero cresce di ora in ora", afferma **Roberto Rosati, il coordinatore del Nucleo Nazionale Emergenze della F.I.C., cui i cuochi possono rivolgersi per dare la loro disponibilità come volontari: cell. 349.6477481.** Gli sfollati ospiti dei Campi della Protezione Civile al 1 giugno sono 15mila e lo sciame sismico si stima che possa durare ancora per parecchi mesi.

trasformato in una mensa. E loro, vassoio alla mano, si servono e siedono sulle lunghe panche ai tavoli per la colazione, il pranzo e la cena. I soli appuntamenti che scandiscono il ritmo di giornate che sembrano non finire mai.

A orari prestabiliti il servizio di ristorazione è garantito da cuochi volontari, che si alternano di settimana in settimana nella cucina mobile messa a disposizione dalla Protezione Civile: un mini camper con attrezzatura professionale.

I piatti sono preparati espressi usando i prodotti che di giorno in giorno arrivano al campo, donati da aziende o forniti dalla Protezione Civile. Non manca nulla: un piatto di pasta fresca o secca, la carne, il formaggio, le verdure e la frutta. Sono 1.650 i pasti serviti in totale ogni giorno. Un piccolo "miracolo" che è reso possibile dalla generosità dei volontari, cuochi e collaboratori, che ogni giorno prestano gratuitamente la loro opera per dare conforto agli sfollati.

A coordinare l'attività dei cuochi al Campo n. 2 Finale Emilia è Ivanna Barbieri, presidente dell'Unione Regionale Cuochi Emilia Romagna e vice presidente F.I.C. per il Centro Italia, che così commenta: *"Dare da mangiare alle persone sfollate è una delle tante difficoltà da affrontare in un campo appena allestito. Ed è una delle priorità, perché il cibo non è solo sostentamento fisico, ma anche psicologico. Per questo noi cuochi ci siamo subito attivati per organizzare la cucina in modo efficiente e professionale e per trovare i colleghi che possano garantirne il funzionamento per le settimane e i mesi che sarà necessario"*.

Nelle foto: alcune delle tende blu del Campo 2 a Finale Emilia, che ospitano oltre 500 persone. In basso, gli ospiti del campo di etnie ed età diverse.

Quali sono le principali difficoltà al Campo?

"Reperire gli ingredienti e fare il menu ogni mattina in base ai prodotti che sono a disposizione. Poi, le attrezzature sono limitate e ti trovi in difficoltà quando per esempio devi cuocere due pietanze contemporaneamente. Infatti, il menu unico per tutti spesso non è possibile, perché spesso non hai a disposizione i quantitativi sufficienti. Oggi al pranzo abbiamo cucinato: 30 kg di fusilli con 10 kg di tonno in scatola, 30 kg di tortellini... Sono quantità importanti".

Come gestite l'approvvigionamento?

"I prodotti arrivano al magazzino centrale, che serve 5-6 campi. Ci sono aiuti che arrivano anche spontaneamente dalle aziende alimentari e quando arriva un camion scarichi i prodotti e poi cerchi scambiarli con altri campi. Per esempio, oggi avevamo solo wurstel e li abbiamo scambiati con hamburger. Molti dei prodotti freschi vengono donati quando sono molto prossimi alla scadenza, quindi devi organizzarti per poterli utilizzare in uno massimo due giorni".

Il Campo ospita persone di diverse etnie e religioni, ne tenete conto?

"Sì, cerchiamo di proporre piatti senza maiale e piatti vegetariani, in modo da accontentare i musulmani e gli indiani, per esempio. E non dimentichiamo anche gli intolleranti al glutine e i bambini".

Come è organizzato il vostro lavoro?

"Nella cucina del Campo n. 2 ci sono due cuochi professionisti responsabili, che preparano colazione, pranzo e cena da sabato a sabato. Ad aiutarli ci sono due signore del posto, che puliscono e si occupano del magazzino dei prodotti secchi, non deperibili. Ho chiesto a tutti i cuochi che si avvicenderanno nella cucina del Campo di tenere uno storico dei menu e di lasciare una lista spesa e l'indicazione dei pesi pro capite per chi subentrerà".

Quanti colleghi si sono offerti di lavorare al Campo?

"In molti. Il mese di giugno lo copriamo con colleghi del posto, di Ferrara, Modena e Bologna. In luglio arriveranno colleghi anche da fuori. I turni sono settimanali. È un lavoro duro, fisicamente innanzitutto, ma anche psicologicamente, perché si lavora in condizioni di emergenza. Il clima del campo comunque è sereno, perché l'organizzazione generale è buona. Diamo molto, ma riceviamo di più: umanità, stima, amicizia. Si lavora sodo ma con il sorriso".

BALLARINI
1889
Professionale

“ 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.

KERA STONE PROFI GRANITE METAL SAFE RESTAURANT TESTED

KERA STONE PROFI EXTREME METAL SAFE RESTAURANT TESTED

KERA STONE PROFI SUPERIOR METAL SAFE RESTAURANT TESTED

KERA STONE PROFI METAL SAFE RESTAURANT TESTED

KERA STONE PROFI WHITE METAL SAFE RESTAURANT TESTED

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

mare nostrum comunicazione

I dolcificanti naturali
STEVIA E FRUTTOSIO

Gusto dolce e zero calorie. Questo chiede il mercato dei prodotti salutistici. Ma tra "nuovi" e vecchi dolcificanti, quali preferire?

Il cibo light va di moda: formaggi magri, biscotti light, prodotti con meno grassi e senza colesterolo, yogurt 0.1! Ma cosa si sta mangiando davvero? Da un alimento light ci si aspetta che sia più leggero, forse, o che non faccia ingrassare. Rappresenta la scappatoia consolatrice delle diete restrittive, di chi spera di dimagrire maltrattando l'organismo con regimi ipocalorici e vede nel light l'alimento rifugio da poter mangiare senza rimorso. Diciamo la verità: non soddisfa, non appaga, non placa il senso di fame, inducendo un suo maggior consumo.

Per fare una bibita light o a zero calorie si eliminano gli zuccheri, sostituendoli con quelli artificiali come aspartame, acesulfame K e saccarina, sucralosio. Numerose fonti scientifiche allertano circa gli effetti dannosi di questi finti dolcificanti, tra cui tumori, irritabilità nervosa, disordini alla flora batterica intestinale. Bisogna stare alla larga anche dal fruttosio che si trova negli yogurt per gli effetti sulla deposizione di grasso epatico.

IL FRUTTOSIO

Il fruttosio ha un potere dolcificante 33 volte più forte del saccarosio, è più economico e per questo viene usato in molti prodotti alimentari e bevande. Ma non si può sostenere che faccia bene solo perché è lo stesso tipo di zucchero contenuto nella frutta. Infatti, può essere prodotto dalla frutta, ma spesso viene estratto a partire dal mais, da cui si ottiene il fruttosio cristallino, uno sciroppo di mais ad elevato contenuto di fruttosio (HFCS). Questo dolcificante, impiegato in molti prodotti industriali, può provocare danni al metabolismo facilitando la deposizione di grasso attorno agli organi vitali, in particolare alla cellula del fegato (epatocita), sostenendo la progressione della steatosi epatica o fegato grasso. Può anche favorire l'insorgenza del diabete e dell'obesità perché il grasso viscerale fa funzionare peggio l'insulina. In caso di gotta diviene il peggior killer e, circolando nei vasi arteriosi, li danneggia al pari dell'eccesso di glucosio. Ecco perché l'American Diabetes Association (ADA) ne ha vietato l'uso ai pazienti affetti da diabete.

Il fruttosio aumenta i trigliceridi, l'acido urico e fa progredire la degenerazione grassa del fegato, in una latina ce ne possono essere fino a 15 g, quando per assumerli con il consumo di frutta sono necessarie 2 mele. Al giorno si può arrivare facilmente a 60 grammi di fruttosio tra soft drink e cibo spazzatura, contro i 15 grammi a cui si può giungere con un consumo moderato di frutta senza

Foto © Olivier Le Moal - Fotolia.com

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

SALUTE NEL PIATTO

di **Sara Farnetti**
Specialista in Medicina Interna
e Nutrizione Funzionale

for English text
see page 78

esagerare. Per fare un esempio pratico, mangiando 4-5 mele (circa 700-800 grammi) al giorno si ingeriscono 40-50 grammi di fruttosio, di più se mangiano cachi e uva, mentre con 4-5 carote (500 grammi circa) si assumono 12 grammi di fruttosio, con una pianta di lattuga (circa 400 grammi) solo 6 grammi di fruttosio, mentre in una lattina tipo cola o aranciata ci sono 15-20 grammi di fruttosio.

SACCAROSIO E DOLCIFICANTI NATURALI

Anche lo zucchero bianco o saccarosio, come tutti i prodotti raffinati dovrebbe essere fortemente limitato. Per correttezza diciamo che anche lo zucchero bianco è naturale perché deriva dalla canna da zucchero, come lo zucchero di canna integrale o il Moscovado, polveroso e marrone, più ricco di minerali. Si dovrebbero prediligere quelli integrali perché conservano più sostanze dell'alimento originario. Esistono anche altri dolcificanti naturali come lo sciroppo di acero, usato anche per altre qualità, il miele, o il succo di agave di cui va comunque sempre moderato il consumo.

Lo zucchero da tavola contiene per metà glucosio e fruttosio legati in maniera tale da richiedere un lavoro all'organismo per separarli, allo stesso modo dello sciroppo di acero ottenuto dai tronchi degli aceri da zucchero (Acer Saccharum) e degli aceri rossi (Acer Rubrum) concentrando la linfa senza danni per l'albero. Nel miele si trova leggermente più fruttosio del glucosio, già scissi e quindi più disponibili. Se la percentuale di fruttosio aumenta, il miele è più dolce e più liquido, al contrario il miele tende a cristallizzare se aumenta la percentuale di glucosio, che è insolubile in acqua mentre il fruttosio è solubile. Lo sciroppo di agave, una pianta desertica messicana, dalle foglie spinose, contiene invece il 90% di fruttosio.

DAL BRASILE ARRIVA LA STEVIA

Per avere zero calorie ma un gusto dolce e nessun chimico nella tazza, si può usare la stevia, solo di recente commercializzata anche in Italia. La stevia rappresenta una valida alternativa a dolcificanti artificiali poiché priva di glucidi ma in grado di stimolare i recettori del gusto. Pianta perenne della famiglia dei crisantemi, originaria del Brasile, cresce in piccoli cespugli su terreni sabbiosi e in montagna.

Benché in Giappone la usino dagli anni '70 e in sud America da quasi cent'anni, in Europa si riteneva che lo steviolo, un metabolita delle sostanze presenti nella stevia, potesse essere cancerogeno; smentita la notizia, finalmente la stevia è disponibile anche per noi in diverse formulazioni. Si trova in foglie fresche, foglie in polvere con un potere dolcificante 20/30 volte più forte di quello dello zucchero, estratto in polvere 200/300 volte più dolce dello zucchero e come concentrato liquido da estrazione acquosa e/o idroalcolica circa 70 volte più dolce dello zucchero. Non avendo zuccheri non provoca carie, può essere usata dai diabetici e nell'alimentazione dei bambini per dolcificare yogurt, bevande, caramelle, la tisana della sera oppure il tè della mattina. Ha un retrogusto speziato, come il miele di castagno, appena un aroma di cannella e vaniglia, per molti di liquirizia e questo attualmente rappresenta l'unico limite al suo impiego in quanto aromatizza comunque tutti i cibi.

Decorfood Italy

Sanificatori

La novità Decorfood Italy per sanificare le superfici della tua cucina

*La nuova **linea di Sanificatori** Decorfood Italy è stata studiata dallo **chef Fabio Tacchella** per venire incontro alle più comuni esigenze degli operatori del settore della cucina professionale. Sono prodotti che danno la possibilità al cuoco di velocizzare i tempi e di migliorare l'igiene della cucina.*

***SANYFOOD** è il sanificante e detergente pronto all'uso, senza necessità di risciacquo, per tutte le superfici destinate al contatto con gli alimenti (piani di lavoro e attrezzature). Spruzzato su tamponi di carta è ottimo anche per la conservazione degli alimenti. Può essere impiegato con **vaporizzazione diretta o indiretta**. Nel primo caso si vaporizza su diversi punti della superficie e poi si distribuisce la soluzione vaporizzata mediante un adeguato panno carta pulito e asciutto. Nel secondo caso si vaporizza il prodotto su un adeguato panno carta pulito e asciutto, si applica sulla superficie e si fa asciugare senza risciacquare.* Composizione: *100 ml di prodotto contengono 60 ml di alcool etilico denaturante e acqua depurata a 100°C.*

***FRIGOSAN** è l'igienizzante per frigoriferi utile per una sanificazione rapida e duratura nel tempo delle superfici non destinate al contatto diretto con gli alimenti. È pronto all'uso può essere impiegato con **vaporizzazione diretta o indiretta**. Nel primo caso si vaporizza su diversi punti della superficie e poi si distribuisce la soluzione vaporizzata mediante un adeguato panno carta pulito e asciutto. Nel secondo caso si vaporizza il prodotto su un adeguato panno carta pulito e asciutto, si applica sulla superficie e si fa asciugare senza risciacquare.* Composizione: *100 g di prodotto contengono 31,5 g alcool etilico denaturato, 31 g alcool isopropilico, 0,05 g clorexidina digluconato, 0,04 g benzalconio cloruro, 0,06 g didecildimetilammonio cloruro, coformulanti, essenza, denaturanti dell'alcool e acqua depurata a 100°C.*

Inquadra con il tuo smartphone il QrCode qui a fianco o visita il nostro sito internet www.decorfooditaly.it
I lettori de "Il Cuoco" hanno diritto ad uno sconto del 10% su tutti gli articoli presenti in queste pagine utilizzando il codice coupon "DECORCUO12"

*Offerta valida per gli acquisti effettuati sulla nostra piattaforma e-commerce

CARTA FATA® è la tecnologia di cottura ideata dallo chef Fabio 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.

CARTA FATA® COOKING SYSTEMS Libro illustrato con 22 ricette per Carta Fata® e 10 per Fata Bags®, a cura di Fabio Tacchella. Pratici consigli d'utilizzo per ricette gustose, facili e d'effetto.

FIBRA GOLD è la 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 sia dolci sia salate.

Decorfood Italy

DECORFOOD ITALY NASCE DA UN'IDEA DEL PLURIPREMIATO CHEF INTERNAZIONALE FABIO TACCHELLA, CONSULENTE GASTRONOMICO RAI, TEAM MANAGER DELLA NAZIONALE ITALIANA CUOCHI E VINCITORE 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.

Ristorazione e pasticceria
IL DESSERT

Dulcis in fundo. Così recita una espressione pseudo-latina che all'orecchio di un italiano potrebbe significare "il dolce giunge alla fine", del pasto in questo caso. Un'espressione che si identifica con il raffinato intento di riservare volutamente un dolce colpo decisivo, sia esso metaforico o concreto, al termine di un processo apparentemente innocuo. E se quel "raffinato intento" trovasse la sua forma in un Dessert che arriva a suggellare un percorso enogastronomico?

> I dolci di pasticceria sono "progettati" per essere trasportabili e mangiati con le mani. Diverso è il dolce al ristorante, luogo che reimposta le regole

DOLCE, BELLO E BUONO

Qualunque sia il suo viaggio, impegnativo o meno che sia, un dessert deve comunque presentare determinate caratteristiche. Deve essere bello e buono. E questo vale per tutti i dessert. Ben oltre le sperimentazioni, artistiche e concettuali, un dessert brutto non dovrebbe essere servito. Rende poca giustizia a se stesso e presuppone la capacità del suo fruitore di compiere un ulteriore passo nella valutazione e nell'apprezzamento del dessert stesso.

Il dolce è dolce, e dovrebbe essere semplice, immediato, comprensibile. Chiaramente molto è affidato alla mano del suo esecutore, alla sua filosofia, ai contrasti che deciderà di esprimere spaziando nella colorata gamma dei dolce/dolce, dolce/amaro e dolce/salato, che già diventa zona rossa.

Il dolce arriva a fine pasto e si carica di valenze; si identifica come fonte di piacere, evasione, gratificazione connessa alla necessità del suo Chef di enfatizzarne la qualità avvalendosi delle moderne tecnologie disponibili.

DALLA PASTICCERIA AL RISTORANTE

La differenza principale con i dessert da pasticceria risiede nel suo godimento. In pasticceria i dolci sono "progettati" per

Foto © michaeljung - Fotolia.com

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

CUCINA & CRITICA

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

for English text
see page 79

essere trasportabili e mangiati con le mani e spesso, visto il contenuto calorico, possono essere sostitutivi di un pasto. Diverso è il dessert servito al ristorante, luogo in cui il fatto stesso che si stia seduti e che si abbiano a disposizione cucchiai, coltelli e forchette, reimposta le regole, amplifica le possibilità e permette al suo esecutore di esprimersi come crede.

Un dessert che sta nel piatto e dal piatto è circoscritto può interagire con lo stesso in diversi modi. Può esser stratificato, aperto, variegato, a volte necessitare perfino di suggerimenti per essere gustato. Fermo restando che, per il fatto stesso che arrivi a fine pasto, un dolce non potrà mai essere né troppo calorico, né di esagerate dimensioni.

Inoltre, sarebbe bello che fosse visibile la mano del suo esecutore e che trasparissero chiaramente territorio e stagionalità. Un legame con il territorio che non ha bisogno di voli pindarici e che deve essere semplice, riconducibile ad una chiara matrice. Basterà attingere alla frutta di stagione o magari a una varietà di frutta selvatica presente in quel determinato territorio, o ancora utilizzare erbe aromatiche e spezie. È questa, tracciata per grosse linee, la grande differenza con la pasticceria. Uno Chef nei dessert può creare e continuare ad esprimere la sua filosofia.

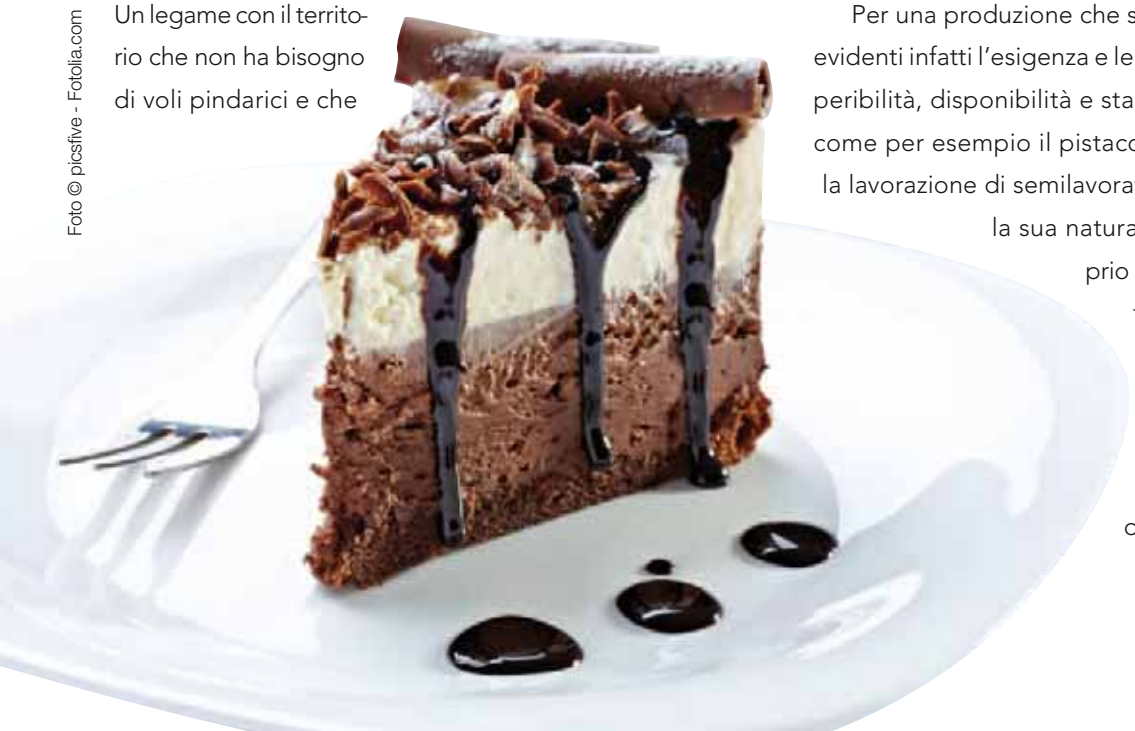


Foto © picsfive - Fotolia.com

I SEMILAVORATI IN PASTICCERIA

Un'altra questione che segna la differenza tra la pasticceria e la ristorazione fa riferimento all'utilizzo dei semilavorati. Assolutamente banditi nella ristorazione a favore di rigorose preparazioni "home made" in pasticceria sono ammessi, purché si faccia uso di semilavorati di qualità.

Per una produzione che si rinnova ogni giorno, si fanno evidenti infatti l'esigenza e le connesse problematiche di reperibilità, disponibilità e stagionalità delle materie prime, come per esempio il pistacchio. Diventa quindi ammessa la lavorazione di semilavorati a patto che venga rispettata la sua natura tipicamente artigianale, proprio perché prodotto nato nella bottega artigiana. Per questa via la matrice artigianale e la qualità divengono imperativi categorici irrinunciabili e si fanno i più potenti nemici di ogni forma di massificazione.

Luigi Cremona

L'Italia gastronomica vanta un ampio e solido patrimonio dolciario, composto da tanti ingredienti che variano dalle singole province: prodotti unici al mondo dal pistacchio di Bronte alla nocciola del Piemonte. Grandi ingredienti apprezzati a livello mondiale.

> Realizzare dolci sani e naturali sarà la dimensione su cui si muoverà la pasticceria del futuro, cercando il giusto compromesso tra tradizione ed innovazione

SANI E NATURALI

Realizzare dolci sani, naturali, spesso riscoprendo ingredienti del passato, sarà la dimensione su cui si muoverà la pasticceria del futuro, il giusto compromesso tra tradizione ed innovazione. Per esempio, usando il farro, il kamut ed altri cereali alternativi, cercando anche di osservare il massimo rigore nel rispetto della tradizione dolciaria italiana in generale. Questo non vuol dire però lavorare con metodi obsoleti e non investire nelle nuove tecnologie che ci aiutano a migliorare il prodotto sia dal punto di vista organolettico che batteriologico.

I laboratori di pasticceria dispongono ormai di attrezzature all'avanguardia come impastatrici di nuova generazione, forni a risparmio energetico e ambientale, abbattitori di temperatura in grado di mantenere costante la temperatura e rispettare la catena del freddo.

Ma oltre lo strumento è importante poter essere a conoscenza, tramite l'etichetta, della provenienza degli ingredienti utilizzati per definire un prodotto che è figlio di un'idea, di una passione, di una dedizione. Poche semplici parole che dischiudono un mondo di dolci e delizie realizzati con la maestria e la sapienza di un grande pasticcere con il pallino per la selezione e per la scelta degli ingredienti.

PASTICCERIA SALUTISTICA

E proprio dalla scelta degli ingredienti da sostituire a quelli tradizionali che si parte per realizzare un dolce senza glutine o senza latticini o privo di uova, tutti dolci ugualmente golosi ma che rendono la vita più leggera con ingredienti naturali e di stagione, senza conservanti, senza grassi vegetali idrogenati o oli raffinati. Ne deriva una pasticceria non solo buona per persone con particolari patologie o intolleranze ma che si adatta ai gusti di tutti. Una pasticceria realizzata con ingredienti di qualità definiti "non convenzionali" quali kamut, farro, riso integrale, zucchero d'uva, fruttosio, zucchero di mela, malto, olio extravergine di oliva, e tanti altri che si possono sostituire a quelli convenzionali/industriali e che non solo non modificano l'impatto di piacevolezza e gratificazione proprio di un dessert ma contribuiscono con gusto alla nostra sana alimentazione.

Alessandro Circiello

Foto © ALEAIMAGE - istockphoto.com

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
MARCHIO ASSOCIATIVO DI GARANZIA A TUTELA DEL CONSUMATORE

FANNO PARTE DEL CONSORZIO

PENTOLE AGNELLI
PROFESSIONAL COOKING

FASA
Pentole Professionali

italcottinetti

PARDINI

ALLUMINIO IN CUCINA - CENTROAL - Via dei Missaglia, 97 - 20142 Milano - Tel. 02 893 036 79 - Fax 02 893 037 83 - www.assomet.it/alluminio/cucina/ - e-mail: all.inincucina@assomet.it

Il gelato diventa GASTRONOMICO

> Negli ultimi dieci anni il gelato artigianale ha conquistato un altro comparto, quello della ristorazione. E sono nati i gusti salati e gli chef-gelatieri

Le nuove frontiere del gusto si allargano e anche il gelato, dolce freddo amato dai bambini, si trasforma in soggetto di ricerca gastronomica. La piccola gelateria si trasforma, nascono veri e propri progetti imprenditoriali. Alla proliferazione di gusti nuovi si sostituisce un ritorno forte ai gusti tradizionali: sparisce, insomma, l'improbabile "puffo" e tornano più forti che mai cioccolato, nocciola, fragola, zabaione, caffè. Ritorno ai vecchi sapori, ma con una consapevolezza del tutto nuova per quello che riguarda la materia prima. Il risultato è che nella coppetta le nocciole sono quelle tonde del Piemonte, i pistacchi arrivano da Bronte in Sicilia.

QUALITÀ E GRANDI NUMERI NELLA COPPETTA

Alla coppetta tradizionale si sostituisce una coppetta di nuova generazione che è vetrina delle migliori nicchie gastronomiche, nel tentativo di offrire, già a partire da latte e uova, un gelato che abbia tutto il fascino dell'antico, con un valore aggiunto di materia prima senza precedenti. Nel frattempo, con i primi caldi, è scoppiato in questi giorni un boom di consumi. La Coldiretti segnala infatti numeri da capogiro: nelle 36mila gelaterie italiane calcola già, per il 2012, un volume di affari di 2,5 miliardi

IL PRODOTTO

di **Giancarlo Timballo**
presidente Co.Gel - Fipe
e Coppa del Mondo della Gelateria

Coppa del Mondo della Gelateria
5. Gelato World Cup 2012

La Coppa del Mondo della gelateria 2012

Si è svolta in gennaio al Sigep di Rimini, la quinta edizione della Coppa del Mondo della Gelateria, evento a cadenza biennale organizzato in collaborazione con Co-Gel Fipe Confcommercio. Tredici squadre provenienti dai cinque continenti si sono confrontate in numerose prove: scultutra di ghiaccio, gelato gastronomico e dessert al piatto, vaschetta, cono e coppa decorata, scultura di cioccolato e torta gelato. La giuria tecnica ha decretato vincitrice la squadra italiana. Il team era composto dal gelatiere Leonardo Ceschin da Pordenone, dallo scultore di cioccolato Ernst Knam da Milano, dallo scultore di ghiaccio Francesco Falasconi di Tavullia (PU), dallo chef Filippo Novelli di Torino e dal pasticciere di riserva Andrea Olivero. Team Manager, Pierpaolo Magni, che insieme a Diego Crosara ha allenato la squadra dopo la selezione avvenuta nel 2011 al Sigep. Alla Francia, detentrice del titolo della scorsa edizione, il secondo posto, mentre il terzo alla Svizzera.

di euro. E, come se ciò non bastasse, cresce la qualità.

Il lavoro sui sapori classici si allarga a combinazioni gastronomiche complesse: nocciola e cardamomo, marroni e alloro, mela e infuso di sambuco, cioccolato bianco e zenzero. Si sperimentano da tempo combinazioni con il vino: come il riuscito sorbetto al Sauternes da accompagnare con un formaggio blu. Ma anche gelato come sapore a se stante sul versante salato.

IL GELATIERE CHEF

Il connubio gelatiere-chef offre sicuramente alle due figure professionali un'occasione di crescita e di confronto. Ma cresce anche il palato del consumatore che si affaccia sempre più a nuove occasioni e nuovi sapori prendendo sempre più consapevolezza del nuovo e lasciando conquistare una nuova nicchia di mercato a chi si affaccia in questo settore.

Fino a 10 anni fa era impensabile un gelato senza dolcezza. L'impossibilità di sostituire il saccarosio per oltre il 30%,

Nelle foto: creazioni con il gelato, realizzate in occasione della Coppa del mondo della Gelateria (Sigep, Rimini)

per un gelatiere era un dogma, mentre oggi c'è la consapevolezza che il saccarosio può essere sostituito da zuccheri alternativi (es. trialosio) e crescendo la professionalità del gelatiere, si sono creati gelati mai fatti prima.

Il gelato artigianale, uno dei punti forti del Made in Italy, ha conquistato un altro comparto, quello della ristorazione. La collaborazione con i cuochi ha fatto sì che questi gelati potessero essere usati nel mondo giusto, conoscendo meglio gli alimenti come carne, pesce, formaggi. I ristoranti sempre più hanno introdotto il gelato gastronomico nel loro menu lasciando il cliente colpito dal sapore del piatto salato, ma gelato. L'esperienza, poi, ha insegnato che questo gelato va necessariamente accompagnato nel modo giusto con il corretto equilibrio a un cibo per essere ben apprezzato e che la carta vincente dello chef è saper riproporre la sensazione del caldo freddo nel piatto.

LA SCELTA E L'USO DEI SEMILAVORATI

Negli ultimi anni è cresciuta la domanda dei consumatori di gelato artigianale, richiedendo al mercato maggiore tempestività ed efficienza nella risposta. Si è rivelato necessario per molti l'utilizzo di semilavorati, soprattutto da quando anche nella ristorazione il cliente si aspetta di trovare gelato artigianale tradizionale o gastronomico, in sorbetto o in crema.

Diventa cruciale allora per il professionista riconoscere gli ingredienti riportati sulle etichette dei semilavorati.

Perché di gelato artigianale si possa parlare, non ci si deve discostare dalla lavorazione di un insieme di materie prime semplici e semilavorate: zuccheri, latte, panna, uova, frutta, paste aromatizzanti. Nelle etichette normalmente presenti nei preparati per gelato, troviamo gli emulsionanti e gli stabilizzanti indicati attraverso un numero compreso fa 400 e 499, preceduto dalla lettera E. Tra questi ne troviamo alcuni di origine naturale (E 406 Agar-agar, E 410 Farina di semi di carrube, E 412 Farina di semi di guar) e altri, invece, di derivazione industriale (E 407 Carragenina, E 471 Mono e digliceridi degli acidi grassi). La lecitina, noto addensante, trova spazio nella classificazione comunitaria come E322.

È il bilanciamento della miscela ad opera del gelatiere che fa del gelato un'arte. Per questo motivo è indispensabile che il gelatiere sia sempre di più un professionista serio e preparato.

Molti semilavorati, come la pasta di nocciole o di pistacchio, sono fondamentali per i ritmi produttivi, anche il prodotto artigianale necessita dell'aiuto dell'additivo e del semilavorato sia per ragioni di tempo che di finezza del prodotto, nella misura in cui questi siano di origine naturale e certificata e con non più di una fase di lavorazione prima del loro utilizzo da parte del gelatiere.

Sigep Gelato d'Oro

edizione 2013

Coppa del Mondo della Gelateria
6ª Edizione 2014

Gran Premio Italiano

Valido per la selezione Italia alla Coppa del Mondo della Gelateria

Vincitori della Coppa del Mondo 2012, tutti selezionati a Sigep Gelato d'Oro 2010.

AAA...Nuovi campioni cercasi

Iscriviti subito al Sigep Gelato d'Oro 2013: g.degirolamo@riminifiera.it

Sigep
www.sigep.it

ufi Approved Event

34° Salone Internazionale Gelateria, Pasticceria e Panificazione Artigianali

19_23 GENNAIO 2013 RIMINI ITALY

Media partner

Platinum Sponsor

COMPRITAL
INGREDIENTI PER GELATERIA E PASTICCERIA

VALRHONA
Aux Sources du Grand Chocolat

www.gambarini-muti.com

Organizzato da:

COFIPE GEL
COMITATO ITALIANO GELATIERI

RiminiFiera
business space

In collaborazione con:

CNA Alimentare

Federazione Italiana Cuochi

S.I.G.A. Associazione Italiana Gelatieri

MAESTRI DELLA GELATERIA ITALIANA

Comitato Nazionale per la Difesa e la Diffusione del Gelato Artigianale di Produzione Propria

Nel gustoso mondo dei PANI ARRICCHITI

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.

Sostanziosi e ricchi di gusto, questi bocconcini di pane sono ideali a inizio pasto e ben accompagnano affettati o frittate di verdure

Attraverso questa rubrica, non intendo certo salire in cattedra per insegnare a voi cuochi come si fa il pane o l'importanza di usare il lievito madre 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 di un pane arricchito con frutta secca ed essiccata.

Tenerezze di pane all'olio con noci, uva passa e rosmarino

Ingredienti

- 500 g **di farina "1" macinata a pietra Molino Quaglia**
- 90 g **di gherigli di noce**
- 100 g **di uva passa**
- 10 g **di rosmarino fresco**
- 250 g **di acqua**
- 150 g **di pasta madre (o 12 g di lievito di birra)**
- 120 g **di olio extravergine di oliva**
- 8 g **di sale**

Preparazione. Con farina, acqua, lievito, olio e sale preparate un impasto ben lavorato. Lasciatelo lievitare in una ciotola unta coperta fino a che non avrà raddoppiato il volume. Tritate a coltello gli aghi di rosmarino, aggiungendo una spolverata di farina perché non si ossidino. Lavate e asciugate l'uva passa e tritate grossolanamente i gherigli di noce. Mischiate il tutto e distribuite il composto uniformemente sulla spianatoia, ricopritelo con l'impasto steso con le mani e amalgamate delicatamente, incorporando tutti gli ingredienti in maniera omogenea. Formate delle pezzature della dimensione voluta e mettetele negli stampi che avete a disposizione (per la foto sono stati usati gli stampini ovali che si utilizzano per il Pasticciotto Leccese) o potete anche dare forma all'impasto con un coppapasta sagomato. Fate lievitare fino al raddoppio del volume e cuocete in forno statico già caldo a 180 °C per 25-30 minuti o più, in base alla pezzatura.

Per saperne di più:
La copertina del libro di Sara Papa, "Tutta la bontà del pane" (Ed. Gribaudo 2010). La foto (di V. Lonati) e la ricetta pubblicate in queste pagine sono tratte dal libro "Impara a cucinare in un mese" (Ed. Gribaudo 2011).

L'ARTE DEL PANE

di **Sara Papa**
socia FIC

A tavola nel Far West
COWBOY E INDIANI

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

Il Far West nasce dalla fusione di tre culture diverse, quella degli Indiani, dei cowboy e dei fuorilegge. La loro convivenza forzata diede vita ad una storia avvincente e a preziose tradizioni che sono giunte fino a noi. Tra queste vi è anche una gustosa tradizione culinaria che unisce fantasia a prodotti di eccellenza dando vita ad una cucina incredibilmente varia, caratterizzata dal connubio tra prodotti molto semplici provenienti dal territorio, come fagioli, cucurbitacee ed erbe aromatiche, e sapori pieni e decisi come quelli delle carni bovine delle mandrie che pascolano nelle praterie.

LE RICETTE DEGLI INDIANI

A riservare le maggiori sorprese gastronomiche è certamente la cucina degli Indiani del Mississippi e dell'Oklahoma che ha basato e basa la sua forza, ancora oggi, sulla preparazione dei vegetali in vari modi. Mais, Zucca, fagioli la fanno da padrone nelle diverse ricette, quasi tutte vegetariane. Il pane veniva fatto con mais e ghiande. Altri piatti tipici erano mais tostato e un porridge sempre di mais. Anche gli Indiani hanno influen-

Zuppa di mais (ricetta Navajo)

Ingredienti per 4 persone

200 g **di patate,** 150 g **di mais,** 150 g **di pancetta affumicata,** 80 g **di cipolla,** 1 dl **di acqua,** 1 cl **di olio e.v.o., paprica e sale** q.b.

Preparazione. Tagliare la pancetta a cubetti e le cipolle e patate a fette sottili. In una casseruola fare rosolare nell'olio la pancetta. Unire la cipolla e fare rosolare anche questa a fuoco basso. Aggiungere le patate e l'acqua. Quando queste saranno quasi cotte, unire il mais. Aggiustare il sapore con paprika e sale necessario.

Foto © Waddell Images - Fotolia.com

RICETTE IN TV

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

Frittelle Chippewa

Ingredienti per 4 persone

300 g **di farina d'avena,** 2 dl **di acqua,** 2 cl **d'olio,** 2 cl **di miele liquido, olio per friggere** q.b.

Preparazione. In una ciotola versare tutti gli ingredienti, lasciando per ultimo il miele. Amalgamare bene. In una padella scaldare l'olio e cuocere il composto a cucchiaiate. Quando le frittelle saranno dorate da ambo le parti, alzarle e porle a sgocciolare su carta assorbente. Servirle calde.

Zuppa di zucca gialla

Ingredienti per 4 persone

400 g **di zucca gialla,** 100 g **di cipolline fresche,** 10 g **di miele,** 5 g **di semi di girasole,** 1 **ciuffetto di aneto fresco, acqua e sale** q.b.

Preparazione. In una casseruola porre a cuocere la zucca gialla tagliata a cubetti e cipolline tagliate a fette sottili. Dopo 10 minuti aggiungere il miele, i semi di girasole, l'aneto e l'acqua necessaria. Frullare la zuppa e completare con semi di girasole tostati.

zato non poco, con le loro tradizioni, la cucina americana e non solo quella. Ancora oggi alcune delle loro ricette, che possiamo definire povere, sono sopravvissute e vengono additate come esempi di cucina equilibrata. La carne era un piatto raro, che non si potevano permettere tanto spesso.

Foto © nwbob - istockphoto.com

Che mangiassero carne di bisonte è l'immagine dataci da tanti film western che hanno imperversato nei decenni scorsi. Eppure sono i cowboy a consumarla non gli indiani. Raramente si trova traccia della carne di bisonte nell'alimentazione delle tribù indiane. Ancora oggi gli Indiani consumano piatti quasi vegetariani dando preminenza al mais. Questo alimento, infatti, è considerato divino. La leggenda narra che fu un dono di Hashtali - il Grande Spirito. Il mais venne loro offerto per riconoscenza, in quanto i Choctaw avevano nutrito la figlia del Grande Spirito quando era affamata.

La metà di tutti i vegetali che oggi vengono coltivati a scopo alimentare nel mondo vennero inizialmente coltivati dai nativi americani. Nel resto del mondo erano sconosciuti, fino alla scoperta delle Americhe. Qualche esempio: pomodoro, patate, fagioli, peperoni dolci, peperoncino, zucchine, zucca, manioca, noci, paprika, mais e via di questo passo: tutti questi ingredienti hanno origine indiana. Un quadro che ben illustra quanto sia importante conoscere la cultura gastronomica degli Indiani e delle popolazioni dell'America.

Terzo e quarto posto ai MONDIALI DI COREA

Una prova molto importante per gli chef N.I.C. che hanno rappresentato la Federazione Italiana Cuochi a Daejeon, in Corea del Sud, dall'1 al 5 maggio. Per la prima volta nella storia F.I.C. l'Italia è stata tra le pochissime nazioni ad essere rappresentate per le due prove mondiali, categoria Senior e Junior.

> Abbiamo portato in alto la figura del cuoco italiano, piazzandolo per la prima volta tra i migliori sette al mondo. Ora ci aspettano le Olimpiadi di Erfurt

Per il "Global Chef" c'era il Senior Chef Angelo Giovanni Di Lena con l'assistente Junior Chef Giovanni Lorusso, mentre per "Hans Bueschkens Junior Chefs Challenge" la Junior Chef Francesca Narcisi.

È stata la competizione tra le sette migliori Squadre di Cucina, selezionate nei rispettivi continenti di appartenenza, con chef provenienti da tutto il mondo. Tutto si è svolto sotto l'occhio vigilie e preciso del Gran Maestro dei Giudici Mr Otto Weibel, al quale va in nostro ringraziamento per aver dimostrato molta attenzione verso tutti i partecipanti.

Questo è quanto è emerso: la Norvegia si è classificata prima al Global Chefs Challenge, mentre gli USA hanno conquistato il primo gradino sul podio del "Hans Bueschkens Young Chefs Challenge".

Gli chef senior del mondo selezionati nelle primarie continen-

GLI SPONSOR DELLA NAZIONALE ITALIANA CUOCHI

PENTOLE AGNELLI PROFESSIONAL COOKWARE · FASA Pentole Professionali · SIRMAN · pastaZARA · LAINOX · Decorfood Italy · FRANTOJ REDORO · SHOES FOR CREWS

NAZIONALE ITALIANA CUOCHI

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

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

for English text
see page 80

tali per il Global Chefs Challenge sono stati:
Canada: Tobias MacDonald; assistant: Jasper Cruickshank
Hong Kong: Leung Chi Hang Danny Leung; assistant: Ngai Chi Keung Kenneth Ngai;
New Zealand: Francky Godinho; assistant: Claire Nickel;
Netherland: Guido Panjer; assistant: Tom Lamers;
Italy: Angelo Di Lena; assistant: Giovanni Lorusso;
UAE: Daniel Edward; assistant: Karan Naik;
Norway: Geir Magnus Svae; assistant: Christer Rodseth.

Gli Junior chef selezionati, sempre nelle prove continentali per H. Bueschkens Young Chefs Challenge sono stati:
Hong Kong: Kenneth Ngai;
USA: Daniel Gorman;
Australia: Cameron Wetton;
Luxenbourg: Ben Weber;
Italy: Francesca Narcisi;
UAE: Benjamin Koidl;
Sweden: Sebastian Gibrand

La classifica del "Hans Bueschkens Young Chefs Challenge"
1° Daniel Gorman - Usa; 2° Sebastian Gibrand - Sweden; 3° Pace Francesca Narcisi - Italy

La classifica del "Global Chefs Challenge"
1° Geir Magnus Svae - Norway; 2° Daniel Edwards - UAE, 3° Tobias MacDonald - Canada.

Un ottimo piazzamento (quarti in classifica) è stato anche quello di Angelo Giovanni Di Lena e Giovanni Lorusso, questa la valutazione ottenuta:

KITCHEN

JUROR 1	JUROR 2	JUROR 3	JUROR 4	JUROR 5	JUROR 6	JUROR 7	JUROR 8	TOTAL
28/30	29/30	29/30	29/30	30/30	29/30	29/30	29/30	**29/30**

MUSHROOM

JUROR 1	JUROR 2	JUROR 3	JUROR 4	JUROR 5	JUROR 6	JUROR 7	JUROR 8	TOTAL
54/70	48/70	45/70	50/70	58/70	55/70	54/70	54/70	**52,25/70**

FISH

JUROR 1	JUROR 2	JUROR 3	JUROR 4	JUROR 5	JUROR 6	JUROR 7	JUROR 8	TOTAL
57/70	53/70	52/70	58/70	56/70	58/70	59/70	57/70	**56,25/70**

MAIN COURSE

JUROR 1	JUROR 2	JUROR 3	JUROR 4	JUROR 5	JUROR 6	JUROR 7	JUROR 8	TOTAL
55/70	51/70	50/70	52/70	57/70	56/70	57/70	56/70	**54,25/70**

DESSERT

JUROR 1	JUROR 2	JUROR 3	JUROR 4	JUROR 5	JUROR 6	JUROR 7	JUROR 8	TOTAL
55/70	55/70	56/70	56/70	57/70	58/70	58/70	53/70	**56/70**

Comp. Total = 83,59

Tutto il menu presentato in gara, per le due competizioni, ha visto la regia rigorosa e puntuale del Team Coach N.I.C. Ljubica Komlenic, che ha saputo incoraggiare e dare giusti ed oculati suggerimenti durante tutta la prova, cercando di mantenere la legittima dose di tranquillità.

FIC Promotion S.r.l.
Quality Services

Carissimi Colleghi,
è con grande felicità e onore che vi comunico di essere stato eletto Presidente della FIC PROMOTION s.r.l. nel corso dell'assemblea nazionale svoltasi il 18 maggio a Zafferana Etnea (CT).

Per questo voglio ringraziare coloro che mi hanno votato e che mi hanno quindi permesso di entrare a far parte del CDA e anche i membri di quest'ultimo, che mi hanno eletto Presidente.

Vi ringrazio per la fiducia che avete riposto nella mia persona e mi impegnerò con anima e corpo per poter apportare il mio contributo alla FIC PROMOTION SRL.

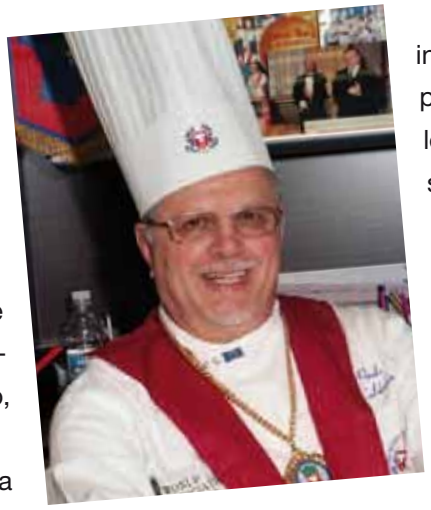
Durante la prima riunione svoltosi a Roma presso la sede FIC sono state decise delle linee di operato che ciascun membro del CDA dovrà perseguire, e nella fattispecie:

Io, Seby Sorbello, mi occuperò del controllo amministrativo della FIC PROMOTION SRL, nonché delle relazioni istituzionali/commerciali/legali con l'esterno e/o altri enti.

Il sig. Fabio Tacchella curerà i rapporti commerciali con aziende su marchio, rivista e prodotto FIC.

Il sig. Bruno Cicolini fungerà da referente nella ricerca di necessarie coperture finanziarie per eventi e promozione professionale della categoria.

La sig.ra Maria Antonietta Miracolo coordinatrice per bacini di area professionisti e persone indicate dalle regioni, che siano in grado di rispondere alle richieste aziendali dei partners FIC e/o di fornire prestazioni ad aziende che ne faranno richiesta.



Il sig. Paolo Caldana incaricato di portare presso la Federcuochi e le istituzioni FIC le richieste della PROMOTION, di farE presente presso la società le esigenze e le richieste della stessa FIC e, più in generale, dell'interazione progettuale fra i due enti.

Si tratta di incarichi sì personali, ma allo stesso tempo collegiali; ciò significa che il gruppo lavorerà in sinergia l'uno con l'altro e con comunità di intenti.

Si darà priorità allo sviluppo del marchio FIC alla promozione e divulgazione dello stesso, attraverso azioni mirate nei confronti soprattutto dei media.

Questo permetterà una maggiore conoscenza e visibilità da parte del pubblico e di conseguenza una maggiore vendibilità del marchio FIC alle aziende e non per ultimo sicuramente un maggior numero di associati.

Vogliamo riuscire ad essere un punto di riferimento per le tante trasmissioni televisive che parlano di cucina,

un punto di riferimento per le rubriche della carta stampata che trattano di cucina, un punto di riferimento per le fiere settoriali. In modo da portare nelle case degli Italiani il marchio FIC.

Contemporaneamente dovremmo dare delle risposte di grande professionalità alle aziende, alle trasmissioni televisive, ai giornalisti, alle organizzazioni delle fiere e quindi creare una squadra di validi professionisti che supporterà attraverso l'impegno e la presenza la FIC PROMOTION SRL in questa missione.

Queste sono a nostro avviso le linee guida da perseguire per un maggior successo della FIC. Un caloroso abbraccio ed un ringraziamento a priori a quanti ci sosterranno in questo progetto e a quanti credono insieme a me nella grande famiglia dei Cuochi.

Con amicizia,
Seby Sorbello

I marchi FIC: risorse da valorizzare
Sintesi del programma di lavoro
ed iniziative FIC PROMOTION per il mandato 2012-2014

Il prodotto commerciale della Federazione Italiana Cuochi è legato all'immagine costruita sia sul marchio FIC che sui marchi legati e di proprietà, come: Lady Chef, Maestri di Cucina, NIC, Marchio di qualità, Ateneo della Cucina. A questo si aggiungere il valore promozionale che hanno tutte le Unioni Regionali e Associazioni provinciali, senza delle quali il Marchio FIC avrebbe valore relativo.

1) La FIC è l'unica associazione di categoria nel mondo della cucina ad essere presente capillarmente su tutto il territorio nazionale ed è l'unica in Italia a vantare un riconoscimento giuridico. Per questo, le istituzioni riconoscono nella Federazione Italiana Cuochi l'organo nazionale di riferimento per tutto ciò che riguarda il mondo della ristorazione, del Food, della professione dei cuochi. E a sua volta la FIC s'interfaccia le istituzioni e i Ministeri di competenza per dare il supporto necessario a valorizzare il prodotto alimentare e la cucina italiana.

2) Per promuovere la corretta immagine della cucina e dei cuochi italiani, la FIC s'impegna anche ad essere presente, come ente di rappresentanza nazionale, sulle reti televisive nazionali e territoriali, pubbliche e private, ogni qualvolta nei programmi si tratti l'argomento di cucina, attraverso dibattiti, tavole rotonde e momenti in cui sia possibile esprimere il pensiero di una Federazione che rappresenta tutto il territorio Italiano e tutti i campi della ristorazione, e non il singolo ristorante o la singola persona. A tal fine, s'intende creare una commissione di monitoraggio ai programmi che trattano cucina per poter, nell'eventualità di un'informazione non corretta, fare conoscere l'opinione autorevole della Federazione Italiana Cuochi.

3) Il marchio FIC ha in sé un grande valore, che va alimentato attraverso la Comunicazione. Ci impegneremo perché questa possa essere sempre più efficace, divulgando con tempestività le varie manifestazioni e iniziative federative e facendo in modo che queste comunicazioni possano trovare eco sulla stampa e i media di settore e non solo.

Queste tre finalità sono di competenza della FIC e permetteranno di valorizzare tutti i marchi (Lady Chef, Maestri di Cucina, NIC, Marchio di qualità, Ateneo della Cucina), creando anche una rete commerciale utile a tutti, dalle Unioni regionali e alle singole Associazioni provinciali della FIC. Ci sono tante modalità per creare una nuova e più efficace collaborazione tra i professionisti della FIC e le aziende del settore e la FIC Promotion è a disposizione delle Unioni e Associazioni per condividere e supportare progetti e iniziative in tal senso.

Questi sono alcuni punti di programma che sono stati discussi nel Cda del 14 Maggio 2012 e che mi sono impegnato a portare avanti insieme alla Federazione e a tutto il Cda di FIC Promotion.

Fabio Tacchella

VETRO E CUCINA: LE ARTI VENEZIANE

di **Stefano Pepe**

Un maestro vetraio e un valente chef hanno dato vita a una serata d'alto livello artistico e culturale, nell'incantevole cornice dell'Hotel Danieli

Si dice che il Veneto sia una terra benedetta baciata dalle divinità: il suo territorio è veramente un patrimonio invidiabile e straordinario, dove l'emozione sorprende in ogni luogo. Un territorio da gustare anche attraverso i suoi grandi vini, i prodotti della terra e della tavola, autentici gioielli, frutto di intuizioni e capacità produttive delle culture venete. Ma il Veneto è stato anche culla di grandi artisti della pittura, della scultura e di veri e autentici geni nelle arti lavorative. In primo luogo nella lavorazione del vetro che fece di Venezia uno dei maggiori centri di produzione già al tempo della Serenissima.

Vera e propria "arte", sorta come attività manifatturiera organizzata che andò a concentrarsi nell'isola di Murano per motivi di sicurezza legati soprattutto al rischio di incendio. La bravura e le capacità dei maestri vetrai e le tecniche affinate nel tempo, senza eguali, conferirono alla produzione lagunare quelle particolarità che l' hanno resa così importante nel mondo nel corso dei secoli.

È sulla base di queste considerazioni e dalla collaborazione del maestro vetraio Giancarlo Signoretto e di Gian Nicola Colucci, executive chef dell'Hotel Da-

Nelle foto: la lavorazione artigianale del vetro di Murano e i piatti di Gian Nicola Colucci dell'Hotel Danieli a Venezia. Nell'altra pagina, lo chef e l'elegante Hotel.

nieli, che è nata l'idea di un percorso attraverso l'arte vetraria e la gastronomia d'eccellenza veneziana interpretando e dando sfogo alla loro creatività partendo appunto dalla materia prima: il vetro e il cibo.

Così il 30 marzo presso il Ristorante Terrazza del Danieli si è svolta la cena intitolata "Riflessi Veneziani", cui hanno presenziato le maggiori istituzioni cittadine, il presidente della Fic Paolo Caldana, il presidente dell'Unione Cuochi Veneto Graziano Manzatto, oltre ai principali addetti ai lavori in campo enogastronomico.

Signoretto ha interpretato al meglio, attraverso i suoi manufatti di arte vetraia, i colori della laguna: l'amaranto, l'oro, il verde e il bruciato. Perfette armonie di linee e trasparenze declinate ad un'elegante, ma solo apparente, fragilità e sulle quali lo chef Colucci ha potuto esaltare i profumi e le emozioni delle sue pietanze: *Composizione di antipasti veneziani, Gnocchetti, chicche al limone con broccoletti di Sant'Erasmo, cape rosse, cape lunghe, peoci, canestrei, Filetto di San Pietro in mantello di verza, millefoglie di verdure in salsa di caviale al Prosecco, Torre di lamponi con gelato al pistacchio.*

Una serata all'insegna della "buona" e "bella" cucina, dove la tavola era terra d'incontro. Cibo raffinato, seduzione e piacere per il palato e per l'anima, tentazioni irresistibili di colori e profumi che hanno inebriato. Ospiti tutti ammaliati dall'arte del cucinare e dallo spettacolo di piatti colorati, in cui gli alimenti hanno preso forme e i loro aromi hanno confuso magicamente, tutto naturalmente curato nel minimo dettaglio e cucinato con maestria dalle mani sapienti dell'executive Coluzzi e dal suo team di cucina.

"Serate ed esperienze come queste sono da riproporre, dove la cucina ed il nostro Ente "incontrano" l'arte e le culture produttive del territorio - ha commentato il presidente Caldana - *la cucina ad alti livelli è una forma d'arte e la tradizione è il suo vissuto. In questa serata abbiamo visto l'incontro, perfettamente riuscito, di arte e tradizione di questa città, che ha fra l'altro molto di magico".*

BOLOGNA

NUOVE RICETTE DI PASTA FRESCA RIPIENA

Il 15 aprile l'Unione Cuochi Bolognesi ha organizzato presso l'Antoniano di Bologna l'11° Trofeo di Innovazione gastronomica sulla Pasta fresca ripiena, intitolata a Domenico Cirigliano. C'è stata grande bagarre tra la squadra allievi e professionisti. Ogni cuoco era abbinato ad una sfoglina. Ogni coppia ha presentato una ricetta dove la tradizione ha incontrato l'innovazione ed ogni partecipante ha elaborato un piatto abbinando prodotti locali. Tra gli allievi, il 1° classificato è stato Francesco Boccuzzi con Ravioli bicolori agli asparagi di Altedo. Seconda classificata Ilenia Marcuzio con Tortelloni rustici alle piccole verdure. Terzo classificato Heliomar Siegel con Ravioli di ricotta di pecora al burro e salvia con asparagi. Tra i professionisti, primo classificato è stato Ignazio Di Giovanni con Fagotto all'aragostella su letto di cavolo con cestino di polenta ai porcini e cozze. Secondo, Alex Cabua con Ravioli di pasta al caffè ed amaretto, ripieni di ricotta arancia e cannella, saltati con salsa alle mandorle e pomodorini. Terzo, Nicola Quarella con Mezzelune al salmone affumicato, ripiene di gamberi, robiola e fragole su crema di asparagi. Un ringraziamento agli altri partecipanti: Elio Facchini, Marco Hilera, alla giuria di sala e a chi ci ha ospitati, padre Alessandro Caspoli dell'Antoniano di Bologna.

Floreana Ravaglia

UMBRIA

FUTURI CUOCHI DI AGRITURISMO

Si è svolto a Foligno (PG) presso la scuola di Formazione Professionale Punto Form, Centro Mancini, il Primo Concorso Enogastronomico "Francesco Mancini", cui hanno partecipato gli allievi del 2° anno del corso "Addetto alla ricettività rurale", coordinati dal professor Ascanio Emanuele. Ha superato tutti per la sua bravura e presentazione, arrivando al 1° posto con le "Mezzelune su crema di carbonara" Martina Ianniello di Borgo Trevi, che ha anche ricevuto il premio speciale della Giuria. Seconda classificata Silvia Montecchiani, terzo Alessio Poeta. La giuria era composta dal preside della Scuola Gianni Maria Angeli, da Alviero Bigi, Presidente Unione Cuochi Regionale, Filippo Oscar Artioli, Chef di "La trattoria di Oscar… e quant'altro", Nicola Olla, proprietario di Ristorante Pizzeria Hollywood, Wolfagang Bernelli, consigliere comunale di Spoleto, Giovanna Grieco, giornalista Gianni Maria Angeli ha evidenziato l'importanza del mestiere del cuoco di agriturismo. Alviero Bigi ha affermato: "Noi cuochi siamo i primi medici dell'uomo: abbiamo una grande responsabilità, perché dobbiamo stare attenti a quello che mettiamo nel piatto dei nostri clienti che devono poter dire di aver mangiato bene, senza sentirsi appesantiti".

Giovanna Grieco

AGRIGENTO

L'ISOLA DEI GRANDI CHEF

La buona cucina come "missione" prima ancora che come un lavoro. Voglia di imparare e di crescere insieme ai colleghi del proprio territorio. Per questo il responsabile per Lampedusa dell'Associazione Cuochi Agrigento "Salvatore Schifano", chef Vincenzo Di Palma, giovane e già premiato con medaglie a livello nazionale e provinciale, fa di tutto per promuovere la cultura dell'alta cucina a Lampedusa, facendo arrivare sull'isola chef di alto livello per dei corsi di ristorazione. L'ultimo laboratorio di cucina è stato quello con la chef lombarda Francesca Marsetti, che ha tenuto un importante corso di alta ristorazione, incentrato sulla cucina calda e in particolare sulla cottura del pesce, al quale hanno partecipato, lo scorso 17 e 18 gennaio in una struttura alberghiera di Lampedusa una ventina di chef e lady chef dell'Associazione Cuochi di Agrigento e alcuni professionisti dell'isola. Ricco e gustoso il menu proposto: Spiedino di polpo arrosto su pan tostato, burrata e finocchietto; Ravioli croccanti con ricotta, limone candito e gamberi; Filetto di branzino con pomodori secchi, cozze con origano; Scampi gratinati al forno in salsa di tè verde matcha; Piccolo pancake con sgombro affumicato, senape e avocado spadellato; Ciuffi di calamari fritti in tre versioni: agrodolce, al curry e piccanti; Spaghetti alla chitarra con orata, broccolo romano e peperoncino; Alici dorate con puntarelle, cubetti di pane e formaggio stagionato; Risotto mantecato allo zenzero fresco con tempura di dentice.

Claudia Caci

PARMIGIANO - REGGIANO / PROSCIUTTO DI PARMA / PROSCIUTTO DI S. DANIELE / CULATELLO DI ZIBELLO / PROSCIUTTO DI PRAGA / SALAME DI FELINO / ZAMPONE DI MODENA / COPPA PIACENTINA / BAUERNSPECK / 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

BRESCIA

IL TROFEO D'ORO DELLA RISTORAZIONE

Grande successo per la sesta edizione del Gran Trofeo d'Oro della Ristorazione Italiana. Il campionato internazionale riservato agli allievi degli Ipssar e dei Cfp alberghieri si è svolto presso il Centro Fiera del Garda di Montichiari dal 26 al 28 febbraio, con il contributo di CastAlimenti e Alma, sul tema "Alimentazione, benessere e salute, ovvero la Dieta Mediterranea come stile di vita e patrimonio culturale immateriale dell'Umanità". Dopo avere assegnato i primi riconoscimenti alle squadre che hanno presentato il miglior Dossier di Candidatura della scuola e il miglior Progetto di Comunicazione (rispettivamente alle scuole Giovanni Giolitti di Torino e Raffaele Viviani di Castellammare di Stabia) la competizione ha avuto inizio. Ben 30 sono le squadre italiane e straniere che si sono contese il Trofeo d'Oro e come ha detto il grande pasticcere Iginio Massari, ideatore e presidente di giuria insieme al grande maestro Gualtiero Marchesi, "si tratta del più grande concorso a livello mondiale riservato agli Istituti Alberghieri, promosso dall'Assessorato all'Agricoltura della ti Provincia di Brescia". Il momento della premiazione ha visto assegnare numerosi premi speciali e l'invito ai partecipanti a voler fare tesoro di queste esperienze, perché imparare è conoscere e i giovani devono essere coraggiosi e passionali, perché il futuro è nelle loro mani. I vincitori: 1° classificato Ipssar Cavallotti di Città di Castello (PG); 2° classificato Ipsar Carlo di Milano; Institute Tourism S. Julian's di Malta.

POTENZA

SCULTURE DI PANE ALL'ALBERGHIERO

Acqua, farina e sale: questa è l'antica ricetta del pane, cui lo chef Michele Tozzoli, ha dato nuova forma, realizzando delle vere e proprie sculture. Cestini di rose, funghi, fiori autunnali e animali del bosco, sono stati argomento delle lezioni del 7 e 8 maggio tenutesi nei locali dell'Istituto Alberghiero di Potenza. Il corso, aperto ai soci Fic allievi, ha suscitato molto interesse nei partecipanti visto che rispetto alle sculture su vegetali, quelle di pane risultano essere più resistenti e possono quindi essere riutilizzate in più banchetti. Dopo una breve nota introduttiva, dove lo chef ha spiegato ai ragazzi le tecniche di realizzazione delle componenti di una scultura, gli allievi si sono cimentati in autonomia. L'impasto non è identico a quello del pane tradizionale, ma ha come caratteristica quella di avere una quantità più consistente di sale, proprio per far sì che le sculture durino di più e rimangano inalterate. Bastano 170°C in forno per 20 minuti e la magia si ripete. Opere d'arte che nascono da ingredienti semplici ma che danno un tocco di originalità alla tavola.

SCIACCA

CUOCHI SICILIANI A BRUXELLES PER "SEAFOOD 2012"

Si è svolta a Bruxelles dal 24 al 26 aprile la più grande fiera internazionale dedicata al comparto ittico. Un'iniziativa promossa dal Ministero delle Politiche Agricole e tra i diversi padiglioni internazionali all'interno della fiera c'era anche quello italiano: "Fishinitaly". Qui, una delegazione di cuochi di Sciacca (AG) ha inteso promuovere il pesce del Mediterraneo, esaltando attraverso il pescato locale la cucina del territorio, rispettando le tradizioni gastronomiche e presentando i piatti in chiave moderna. Lo chef Giovanni Montemaggiore dell'Istituto Alberghiero di Sciacca e rappresentante della Fic, con un gruppo di collaboratori e di allievi, ha partecipato allo show cooking, un'esibizione/competizione riservata a cuochi di fama nazionale, ed ha preparato un'insalata con acciughe, arance, cipolla rossa e bianca, olive, finocchio e sedano, condita con olio extravergine d'oliva; una caponata di melanzane accompagnata da gamberoni, da tocchetti di pesce spada e di tonno passati in uovo, farina e poi fritti in olio caldo. Il tutto accompagnato da un paio di fette di pane nero di Castelvetrano. Gli altri chef nazionali, appartenenti ai Maestri di cucina, coinvolti nello show cooking sono stati: Carlo Bresciani da Salò, che ha presentato un particolare risotto con filetto di pesce; Gian Luca Pardini da Lucca, con un'originale cupoletta di farro, fagioli bianchi e gamberone con erbette. Ogni piatto è stato abbinato ad un vino, in modo da esaltarne il gusto e le peculiarità. Tra gli chef italiani presenti alla manifestazione internazionale del pesce, anche lo chef siciliano professore Giovanni Lorenzo Montemaggiore, Liborio Bivona e Calogero Mendola (della Fic nazionale) e anche una rappresentanza di studenti dell'istituto alberghiero di Sciacca "Calogero Amato Vetrano": Luca Scovazzo, Simone Sanzone, Michele Scilabra, Giovanni Cortese, Miriana Soldano e Alessandra Augello.

Claudia Caci

Sfoglia il più grande catalogo di pasta fresca italiana.

(Studiata per la ristorazione e sapientemente surgelata.)

MADE IN ITALY
EMILIA ROMAGNA

SURGITAL
Laboratorio Tortellini®
Primi per la Ristorazione

APPROVATO
FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI

www.smeraldiniemenazzi.it

Laboratorio Tortellini è un marchio SURGITAL *L'Italiana preferita dallo chef.*

SURGITAL S.p.A. - Lavezzola (Ra) - Emilia Romagna - Italia - +39 0545 80328 - surgital@surgital.it - www.surgital.com

Numero Verde Servizio Clienti 800-733525

ABRUZZO

CUOCO: PASSATO, PRESENTE E FUTURO

Il 18 aprile l'Unione Cuochi Abruzzesi (Uca) ha organizzato un convegno dal titolo "Il cuoco tra passato presente e futuro", presso l'istituto alberghiero di Villa S. Maria (CH), che è stata la prima scuola per cuochi ad essere istituita in Abruzzo, nel 1929, e una delle prime in Italia. I lavori si sono aperti con il saluto del presidente dell'Associazione Cuochi della Valle del Sangro, Domenico Di Nucci. A seguire, il prof. Antonio Di Lello ha tenuto una relazione sulla storia della cucina, mentre la giornalista Valeria Rinaldi, il responsabile del Compartimento Giovani della Fic Alessandro Circiello e il presidente regionale dell'Uca Andrea Di Felice hanno dibattuto sulla figura del cuoco professionista e su come questa si sia evoluta nel corso dei secoli, fino a diventare una "star" mediatica. A conclusione del dibattito, l'Unione Cuochi Abruzzesi ha consegnato due riconoscimenti alla carriera: a Giovanni Spaventa e ad Angelo Marchitelli (nella foto), che oltre ad essere stati valenti chef sono stati anche autorevoli dirigenti dell'Unione fin dalla sua costituzione.

Lorenzo Pace

ABRUZZO

ANGELA DI CRESCENZO: CUOCA ECCELLENTE 2012

Il 18 aprile a Villa Santa Maria (CH), patria dei cuochi, l'Unione Cuochi Abruzzesi (Uca) ha mantenuto la promessa di premiare ogni anno una rappresentante femminile della ristorazione, che con il suo impegno e la sua serietà professionale sostenga e custodisca la cultura e le tradizioni territoriali, tramandandole di generazione in generazione. Destinataria del premio "Cuoca eccellente" 2012 è stata Angela Di Crescenzo (nella foto), ai fuochi del ristorante Villa Majella di Guardiagrele (CH), insignito della stella Michelin nel 2010. Andrea Di Felice, presidente Uca, nel consegnarle il premio ha precisato che "la figura della cuoca professionista è l'asse portante della struttura in molti ristoranti, anche di prestigio, ma non viene considerata come meriterebbe. In passato i ruoli in cucina erano molto distinti tra la donna e l'uomo: la donna doveva svolgere i suoi compiti dentro le mura, l'uomo applicava le sue capacità al contesto sociale. Questo vuol dire che la donna era accantonata in un ruolo accessorio (poche lodi e nessun salario!) e l'uomo aveva invece una funzione sociale riconosciuta, ottenendo quindi apprezzamenti e l'adeguato corrispettivo economico. Oggi, invece, quando parliamo della cuoca non possiamo più immaginare una figura da trattoria che presenta cucina casereccia: anzi esiste una folta schiera di donne che esprimono un'elevata professionalità in cucina". Nel ricevere il riconoscimento la Di Crescenzo ha sottolineato che "per fare questo lavoro ci vogliono tenacia, curiosità e soprattutto l'amore per la cucina. I giovani devono alimentare la loro curiosità e la loro passione viaggiando e confrontandosi con le altre culture: solo così possono crescere e migliorare. E insieme a loro anche il nostro territorio".

Cristina Mosca

CATANIA

FOODING 2012: UN EVENTO, TANTE INIZIATIVE

Oltre 400 i partecipanti, 7 concorrenti al concorso sul riso, 2 scuole alberghiere interessate, 10 ore di aggiornamento, 4 chef dimostrativi, questi sono i numeri del grande successo di "Fooding" 2012. Manifestazione che si è svolta il 16 e 17 aprile a Zafferana Etnea (CT) presso l'Esperia Palace Hotel. Due giorni di grande interesse professionale, di grande unione tra i soci e di grande opportunità per i giovani allievi. Una full immersion nel mondo della cucina e un susseguirsi di interessanti performance. La prima sera è stata realizzata una cena con *show cooking* annesso, dove il maestro di cucina pugliese Felice La Forgia, lo chef Seby Sorbello e il pastry chef Giovanni Cappello hanno realizzato e dimostrato i piatti serviti per la cena. La mattina seguente iniziavano contemporaneamente il corso d'aggiornamento sui *finger food* da banchettistica e la selezione regionale del "Chicco d'oro" organizzata da Domenico Privitera. Il tutto veniva straordinariamente concluso dalla perfetta e approfondita dissertazione sul riso da parte di Gabriele Ferron. L'evento è stato realizzato grazie alla sensibilità e vicinanza al mondo dei cuochi dell'azienda Linea Horeca.

www.lainox.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.

Raccomandato dalla Nazionale Italiana Cuochi

LAINOX®

L'eccellenza in cucina

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

TRULLI E GROTTE

CUOCHI DELLA MURGIA E MARE: VALORIZZIAMO IL TERRITORIO

Fare ritornare ad antico splendore la cucina pugliese attraverso l'utilizzo dei sani prodotti del "tacco" d'Italia e la promozione di location dislocate sul territorio compreso tra la Murgia dei Trulli e la Valle d'Itria. È questo il focus del Convegno organizzato dall'Associazione Cuochi Trulli e Grotte che si è tenuto lo scorso novembre presso la sala ricevimenti San Tommaso a Polignano a Mare (BA). Al convegno moderato dalla giornalista Antonella Millarte hanno preso parte lo chef Pasquale Fatalino (presidente dell'associazione organizzatrice), Sebastiano D'Onghia, Dino Tinelli, Tonio De Rosa (docente tecnico-pratico di cucina internazionale), Francesco Tartaglia (dirigente scolastico dell'Ipssart di Castellana Grotte) e Claudio Cocozza (docente di cucina molecolare alla facoltà di Agraria dell'Università di Bari). A fare gli onori di casa era il sindaco della cittadina che ha dato i natali a Domenico Modugno, Angelo Bovino, che ha ribadito l'idea di valorizzare la cultura culinaria di Puglia attraverso il giusto utilizzo dei prodotti autoctoni di mare e di terra. Prende la palla al balzo il prof. Cocozza che tiene un'autentica lezione di cucina molecolare che prende corpo dai "sensi del gusto" fino ad arrivare al "flavor" (combinazione dei sensi del gusto) passando dalle Reazioni di Maillard e Strecker. Roba da tecnici. Addetti ai lavori come quelli seduti alle sedie della lussuosa sala conferenze della sala ricevimenti. Più nostalgico e nostrano il prof. Tinelli che al motto *"quand u puen call ven da for o' furn tutt giall, c' te ven prim u brinds, fall"* (citazione Vittorio Tinelli) ha ricordato di quando gli alimenti si facevano in casa (vedi il pane cotto nel forno a legna) e del ruolo delle donne. "Anche se la maggior parte dei cuochi è di sesso maschile - sottolinea Tinelli - sono sempre le mamme a insegnare cosa fare e come stare dietro ai fornelli. Dietro un grande cuoco c'è sempre una grande mamma". Non ultimo è da considerare l'intervento di Cino Tortorella che da qualche anno ha smesso i panni del Mago Zurlì per indossare quelli del gastronomo d'eccezione. Tortorella ha cercato lumi sulla questione che ha interessato i comuni del circondario e tutto il Mezzogiorno sulla querelle avanzata lo scorso anno contro le guide gastronomiche. È tempo di rimboccarsi le maniche e guardare al futuro con una speranza positiva in più per tutti gli addetti del settore turistico e gastronomico. I risultati arriveranno. Il Congresso si è chiuso con una piacevole serata di gala.

Gianni Tinelli

TRULLI E GROTTE

IN RICORDO DI ANGELO CONSOLI

Su iniziativa di alcuni ex alunni e membri dell'Associazione Cuochi Trulli e Grotte fu lanciata l'idea di erigere un busto del comm. cav. Angelo Consoli affinché la sua memoria, con i suoi insegnamenti di vita e la sua arte culinaria, rimanesse viva e potesse essere di esempio per le generazioni a venire. L'idea è stata accolta con partecipazione dal direttivo dell'Associazione che si è impegnato affinché l'opera fosse realizzata. Il giorno 19 dicembre si è tenuta la conferenza stampa seguita dalla cerimonia di consegna del busto marmoreo all'Ipssart di Castellana Grotte, istituto in cui Consoli ha svolto la sua attività per la formazione delle giovani leve. Erano presenti, tra gli altri, il presidente nazionale Fic Paolo Caldana, il presidente regionale Michele D'Agostino, il vice presidente area Sud Giacomo Giancaspro, la sig.ra Consoli, la figlia e il figlio Eduardo Consoli che a sua volta ha fondato l'Ass. Pro fondazione Angelo Consoli. Tanti i partecipanti, tra ex colleghi, ex allievi, amici e autorità politiche. Il busto eretto a ricordo possa servire a tutti come simbolo per fare bene il proprio lavoro e nella vita di relazione; mettendo in pratica una frase fortemente ripetuta da Angelo Consoli, specie nelle difficoltà: Rimanete uniti.

Sebastiano D'Onghia

PAVIA

ALLIEVI E SCUOLE IN GARA NEL PAVESE

L'Istituto Ciro Pollini di Mortara (PV) ha vinto la V edizione del Premio "Flavio Manzali" con la squadra composta da Cynthia Ameu Brou, Luca Sarto, Maria Grazia Caputo e il piatto Sformatino di patate con gamberi del fiume Ticino su letto di zucchine marinate con pesto al basilico e torta di riso al latte (89 punti). Secondo classificato il Centro di Formazione Apolf di Pavia, con Angelica Borron, Mattia Borgonovo e Caterina Raffaldi (87 punti). Terzo, l'Istituto Cossa di Pavia con Fabio Longeri, Giuliano Valentino e Jacopo Grazioli (86 punti). Nel concorso individuale, prima edizione del Premio "Giovanni Selvatico" Cucina del Territorio, si classificata prima (95 punti) Susanna Bardhi con la Quaglia disossata con farcia tartufata in doppia cottura, con tagliatelle di verdure. Secondo e terzo sul podio, Ismail Daki e Federico Paroni. Nell'individuale di Pasticceria, primo classificato Luciano Angel con Torta povera di pane della tradizione Lomellina rivisitata con salsa alle fragole. Secondi pari merito, Fabrizio Tucci e Valeria Zanotti. Terza, Rajkowska Maunina. Le premiazioni sono terminate con la V edizione del Premio "Allievo dell'anno 2012". Alla premiazione ha partecipato, insieme al presidente dell'Associazione Cuochi Pavia, il Maestro di Cucina ed Executive Chef Mario Becciolini, il presidente del Nord Italia Fic Vittorio Stellini con il tesoriere Regione Piemonte il segretario dell'Ass. Cuochi Pavia Massimo Ruzza e tutti i membri della commissione di giuria. Sono stati consegnati i premi speciali ai giovani allievi che si sono distinti nel corso dell'anno. Un ringraziamento particolare ai membri della giuria e al Maestro di Cucina Chef Riccardo Verdelli che con i suoi allievi ha coordinato il banchetto finale.

Mario Becciolini

CATANIA

PIATTI INNOVATIVI CON IL VIALONE NANO

Il 17 aprile a Zafferana Etnea (CT) presso l'Hotel Esperia Palace i cuochi Fic dell'Associazione provinciale Cuochi Etnei si sono riuniti per un corso di aggiornamento e per stare insieme prima della stagione estiva. Lo chef patron Seby Sorbello, presidente dell'Associazione, e il maestro di cucina pugliese Felice La Forgia, capitano del team Puglia per diversi anni, medaglia d'oro ai Campionati mondiali 2010 in Lussemburgo, si sono alternati nel creare piatti innovativi e finger food. I dessert, invece, a cura di Giovanni Cappello, giovane e già plurimedagliato figlio del più famoso Salvatore Cappello, titolare dell'omonima pasticceria di Palermo. In concomitanza si è svolto il concorso promosso dall'Academy of Rice Cooks con la presenza del presidente Gabriele Ferron in collaborazione con l'Associazione Cuochi Etnei. Primo classificato è stato Dario Riggi di Caltanissetta, seguito da Salvatore Monforte di Enna e da Roberto Buzzurro di Agrigento. Bravi anche Domenico Di Bella (PA), Liborio Bivona (AG), Alfonso Marmora (CT), Riccardo Tindaro (ME), che hanno preparato con prodotti stagionali del territorio piatti innovativi con Riso Vialone Nano Veronese, l'unico riso italiano Igp (Indicazione geografica protetta). Il vincitore parteciperà come unico rappresentante della regione Sicilia a settembre al concorso nazionale "Chicco d'oro 2012" che si terrà ad Isola della Scala, in provincia di Verona.

TRAPANI

A LEZIONE D'INTAGLIO E CUCINA SENZA GLUTINE

Nelle giornate del 7 e 8 maggio al Centro di Cultura Enogastronomico Molino Excelsior di Valderice si sono svolti i corsi di Intaglio dei vegetali con il maestro Andrea Mazarese con cuochi allievi e professionisti che si sono cimentati nella realizzazione di piccoli fiori ricavati da ortaggi di ogni genere. Il 10 maggio si è poi tenuta una dimostrazione pratica informativa sulla Celiachia, curata dallo chef Mario Bianco, che ha informato i cuochi allievi e professionisti su quelli che sono gli ingredienti, gli accorgimenti e le precauzioni da adottare nelle preparazioni per i soggetti intolleranti al glutine. La celiachia è un'intolleranza che interessa sempre più clienti nella ristorazione e pertanto è doveroso fare informazione verso coloro che offrono (o che si avviano ad offrire) la propria opera al servizio della collettività.

BARI

DOLCE PUGLIA, IL DESSERT AL PIATTO

Il 13 marzo presso la sala ricevimenti New Lions di Molfetta si sono svolti due concorsi gastronomici che ricordano due soci illustri dell'Associazione Cuochi Bari, Giovanni Maggi e Sergio De Gennaro. Il primo ha bisogno di poche presentazioni, per l'impegno profuso come cuoco in ambito nazionale e internazionale; il secondo, giovanissimo cuoco, di grandi speranze, stroncato dalla vita nel fiore dei suoi anni. Entrambi gli eventi col tempo sono diventati un momento competitivo, ma anche di scambio di esperienze fra professionisti e fra allievi, che anche quest'anno hanno partecipato in numero rilevante.
Nella giuria di sala del Memorial G. Maggi, riservato ai professionisti, erano Maria Antonietta Miracolo responsabile Lady Chef per il Sud Italia, Michele d'Agostino responsabile Ateneo Cucina Italiana, Raffaele di Giuseppe docente Boscolo Etoile Academy, Giovannangelo Pappagallo vicepresidente Amira, Giampaolo Balsamo giornalista specializzato della *Gazzetta del Mezzogiorno;* in cucina Vincenzo Guastamacchia maestro di cucina e gli executive chef Felice La Forgia e Giovanni Serafino. La scelta del vincitore è stata ardua per la preparazione tecnica dei concorrenti, la fantasia esecutiva e la linearità stilistica delle presentazioni, per la pertinenza al tema proposto e la sapidità delle preparazioni. Il Trofeo è stato assegnato a Cosimo Morolla con *Bavarese al latte di mandorla e vino cotto, babà rivisitato con bagna al Moscato di Trani, crema cotta alle mele cotogne e bocconcino di cioccolato e banana con salsa cheese.*
Ai giovani cuochi l'Acb ha dedicato, invece, il terzo Memorial S. De Gennaro. In giuria il padrone di casa Silvano Falco, Pasquale Fatalino e Mario Falco rispettivamente presidenti delle Associazioni Trulli & Grotte e Gargano & Capitanata, il giornalista Corrado Germinario, gli executive chef Aldo Tarantini, Gaetano de Gennaro e Antonio Cimino.

Vincitrice del trofeo è Alessandra Labarile, che ha sbaragliato una ventina di concorrenti con *Leggerezza, mousse di ricotta con gelée al Moscato di Trani e uvetta macerata, su biscotto all'olio evo e cacao, ricoperta di glassa al cioccolato, con salsa di caramello al Moscato e nettare di vincotto di fichi.* Il presidente dell'Associazione Cuochi Baresi ha commentato dicendo che se queste sono le speranze della giovane cucina, ne vedremo certamente delle belle nel futuro!

Francesco Lopopolo

AGRIGENTO

SCIACCA: I DISCEPOLI DI AUGUSTE ESCOFFIER

Quest'anno è stata l'ex chiesa di Santa Margherita in Piazza Carmine a Sciacca (AG) a fare da teatro alla consegna dei riconoscimenti internazionali ai "nuovi" Discepoli di Auguste Escoffier. Alcuni agrigentini professionisti della ristorazione, grazie ai loro meriti professionali, hanno infatti ricevuto la "fascia rossa" e il "padellino" del sodalizio intitolato al grande chef francese. L'evento è stato organizzato dagli chef Giovanni Lorenzo Montemaggiore e Mario Consentino (delegato Regione Sicilia Discepoli di Auguste Escoffier). Francesco Ammirati e Antonio Torcasso (rispettivamente presidente e segretario italiano dei Discepoli di Auguste Escoffier) hanno consegnato personalmente le "fasce", recitando il relativo "giuramento", coadiuvati dagli Ambasciatori della presidenza francese, chef Lucien Mongelli e monsieur Claudio Gangelosi (entrambi di origine Siciliana, ma nati in terra di Francia). Armonia, attesa, gioia e commozione per coloro che, consapevoli di operare con passione e dedizione tra i fornelli, si sono sentiti individuati e chiamati a ricevere inaspettatamente tale riconoscimento.
I professionisti insigniti, tutti di origine siciliana, ma provenienti da diverse località sia italiane che estere, sono: *Giuseppe Amplo, Giacomo Arezzi, Salvatore Argento, Paolo Austero, Salvatore Balsamo, Liborio Bivona, Giuseppina Bruccoleri, Salvatore Cappello, Fabio Casà, Maurizio Cascino, Giovanni Chianetta, Antonella Chiona, Giuseppe Danile, Giovanni D'Anna, Biagio De Vita, Antonio Di Caro, Francesco Di Gradi, Bruno Di Maria, Filippo Fallea, Giuseppe Fiduccia, Gian Luca Firetto, Antonio Fratello, Pietro Garziano, Alessandro Grassadonio, Calogero Interrante, Ignazio Marino, Francesco Mauceri, Salvatore Mazzola, Giuseppe Muratore, Fabio Peiti, Pietro Pusateri, Giuseppe Triolo, Francesca Tuzzolino, Vito Ventimiglia, Pasquale Vinci, Marcello Viviano, Giuseppe Vitello, Antonio Zinna.*

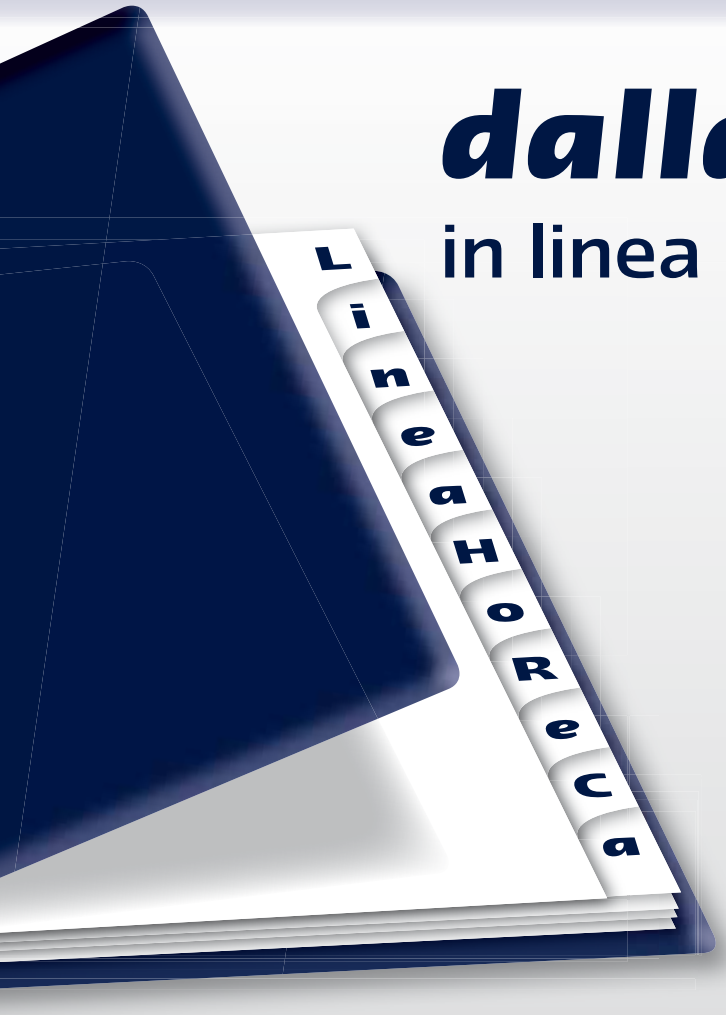
Claudia Caci

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**

Linea

HoReCa



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

POTENZA

IPSSEOA: UNDER 23 IN CATTEDRA

Rendere la scuola più vicina ai giovani e al mondo del lavoro. All'Ipsseoa di Potenza i membri del Team Under 23 hanno sostituito i docenti ordinari per un giorno, trasferendo la loro esperienza in cucina agli studenti dell'Istituto. Un modo per "accorciare" le distanze e favorire l'interazione tra ragazzi che studiano e ragazzi che cominciano a muovere i primi passi nella ristorazione professionale. L'obiettivo dei docenti è quello di riuscire a far diventare questi appuntamenti parte integrante del percorso didattico, in maniera tale che gli incontri vengano vissuti come un momento di svago, ma allo stesso tempo di crescita concreta per il futuro professionale degli alunni. Tema centrale delle lezioni è stata la modalità di preparazione, le tecniche di lavorazione e gli accorgimenti da utilizzare nel corso delle gare di cucina. Con la supervisione dei docenti e chef Vito Amato e Tiziana Lopardo, i componenti del Team Nicola Galderisi, Stefano Casale, Salvatore Faraone, Francesca Vaccaro, Armando Pompeo, Marco Pietrafesa, Biagio Pesce, Giuseppe Pocchiari e Donatello Frontuto, hanno fornito ai loro interlocutori un decalogo di regole da rispettare per la buona riuscita di un concorso, illustrando anche le ricette che hanno consentito alla squadra di conquistare il podio (medaglia di bronzo al Concorso Internazionale di Cucina svoltosi a Marina di Carrara il 5 marzo e la medaglia d'argento al Concorso di Cucina Calda per la Ristorazione tenutosi a Tursi il 27 marzo). "Il bilancio delle lezioni è stato positivo - hanno assicurato i docenti "senior" - gli studenti hanno accolto con entusiasmo la possibilità di potersi confrontare con i loro coetanei e di poter ricevere consigli anziché insegnamenti".

Alessandra Bilancia

AVELLINO

PODIO TUTTO CAMPANO PER "IL CUOCO DEL FUTURO"

Organizzata dall'Associazione Cuochi Avellinesi e dall'Ipssar Manlio Rossi-Doria di Avellino, la manifestazione nazionale "Il Cuoco del Futuro" ha visto trionfare per la sezione di cucina l'allievo Loris Ciccone dell'Isis "G. De Gruttola" di Ariano Irpino con il *Tortino di patate, cicoria e porcini, uova di quaglia tartufato, cremino al pecorino e salsa ai peperoni all'aceto*. Sul secondo gradino del podio l'allieva Martina Tartaglia dell'Isis F. Corbino di Contursi Terme. Terzo posto per l'allievo Danilo Lauri dell'Istituto Alberghiero Carmine Russo di Cicciano. Alla presenza del sindaco di Avellino, Giuseppe Galasso, dell'assessore provinciale Girolamo Giaquinto e di altri amministratori irpini, nella sala dell'Ipssar di Avellino non è mancata l'emozione quando è stato assegnato anche il decimo Memorial "Orazio Raimo". Lo ha vinto l'allievo Andrea Di Novi dell'Ipssar Roberto Virtuoso di Salerno per la professionalità dimostrata durante la difficile competizione tra i migliori allievi che frequentano il terzo anno del corso di cucina, sala bar e ricevimento degli istituti professionali di Stato per i servizi alberghieri e della ristorazione con sede in Italia. Il prestigioso concorso è stato patrocinato dalla Provincia di Avellino, dall'Ente Provinciale per il Turismo e dal Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca e dalla Direzione generale dell'ufficio scolastico regionale per la Campania. La novità del Gran Prix Terra d'Irpinia, riservata agli allievi del settore ricevimento, chiamati a presentare un itinerario sulle bellezze irpine è stata vinta dall'allieva Marica Mensa dell'Istituto F. Corbino di Contursi Terme. Al secondo posto l'allieva Marianna D'Aniello dell'Ipssar C. Russo di Cicciano. Terzo posto per Federica Forte dell'Ipsoea Roberto Virtuoso di Salerno. Il terzo Gran Prix Manlio Rossi-Doria per gli allievi di sala è stato vinto da Christian Mastrangelo dell'Istituto di Contursi Terme. Secondo posto per Vincenzo Piro dell'Ipssar Cavalcanti di Napoli e terzo per Vincenza Rinaldi del Virtuoso di Salerno. "Bella competizione - ha commentato Luigi Vitiello, presidente dell'Associazione Cuochi Avellinesi e dei Cuochi Campani - Il nostro concorso ha dimostrato come la professionalità degli allievi degli istituti alberghieri è alta quando si devono confrontare in contesti importanti. Un grazie all'Istituto di Avellino e a tutti coloro che hanno contribuito alla riuscita di questo evento. Soprattutto alle aziende che come sempre hanno inteso affiancarci in un momento che certo non è semplice per nessuno. Agli allievi il migliore augurio per la loro carriera professionale e sono certo che questa esperienza resterà sempre tra i loro ricordi più belli".

Pietro Roberto Montone

PADOVA

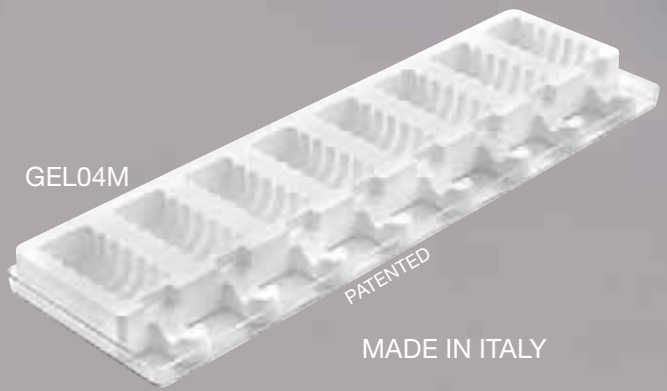
UNA CENA AL CASTELLO

L'Associazione Cuochi di Padova e Terme Euganee dell'Unione Cuochi Veneto (Ucv) il 18 maggio ha organizzato l'annuale cena di beneficenza in favore dell'Associazione Gioco e Benessere in Pediatria, presso il Castello del Catajo di Battaglia Terme (PD). Lo straordinario livello della proposta gastronomica, l'incantevole location a disposizione dei 220 ospiti, il servizio accurato da parte di Ais Veneto, degli Istituti alberghieri Pietro d'Abano e Dieffe, e l'animazione hanno soddisfatto le aspettative verso un evento che è diventato un appuntamento, da non mancare. Presenti le autorità istituzionali locali e regionali, il presidente dell'Ucv Graziano Manzatto e tante persone che hanno voluto contribuire a questo atto di solidarietà. Grande soddisfazione da parte del presidente provinciale Fic di Padova Claudio Crivellaro e di tutto il suo "entourage", unito a quello del dott. Moretti della Pediatria di Padova per la riuscita dell'evento.

Stefano Pepe

Stecco® FLEX

Il Finger food che ti lascia di stecco.



GEL04M

MADE IN ITALY

Mini Tango: il mini stecco, interpretato in veste salata. Dalla forma innovativa 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 36 ml.

silikomart® professional

Acquista Online in area professional
www.silikomart.com

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

Surgital: nuove Divine Creazioni

Alla fiera Cibus 2012 Surgital ha presentato nuove ricette e formati per la linea Divine Creazioni, nata dalla collaborazione con Gianfranco Vissani e caratterizzata dalla continua ricerca di nuovi abbinamenti e ripieni speciali, nel segno dell'eccellenza. Nascono così gli Scrigni con Burrata di Puglia (presente al 61% nel ripieno con aggiunta di olio evo pugliese di Bitonto) e gli Scrigni ai Funghi Porcini (presenti all'80% nel ripieno, accompagnati delicatamente da patata e porro). Il loro nuovo formato quadrato dal bordo stretto e dalla sfoglia molto sottile, ben esalta i due ripieni rustici, quanto preziosi. Terza novità, i Balanzoni con ricotta e prezzemolo (due le ricotte impiegate, vaccina e ovina), un classico emiliano-romagnolo che Divine Creazioni oggi ripropone con il giusto equilibrio di sapore e consistenza.

www.surgital.com

Cooking Chef Kenwood: tutto fare

Risotti e minestre, salse, carni e pesce, dolci e creme: non ci sono limiti alla versatilità di Cooking Chef, un sistema completo e innovativo per la preparazione e la cottura di qualsiasi piatto, con tempi ridotti di un terzo e limitata dispersione del calore con un rendimento energetico del 90% rispetto ai sistemi tradizionali di cottura. Il segreto è la moderna cottura ad induzione, con una potenza massima di 1100 W. È possibile scegliere la temperatura da 20°C a 140°C e regolare fino a 8 velocità di lavorazione e 3 velocità di rimescolamento durante la cottura. Tantissimi gli accessori in dotazione.

www.kenwoodclub.it

Senna: la maionese approvata dalla F.I.C.

L'azienda austriaca Senna ha recentemente ottenuto il "Marchio di qualità" della Federazione Italiana Cuochi per due suoi prodotti: *Maionese Chiara con 50% di grassi* e *Maionese Leggera con 50% di grassi*. L'autorevole commissione di chef esaminatori vi ha riconosciuto le caratteristiche per l'utilizzo professionale, apprezzandone colore, sapore e consistenza. Entrambe sono a basso contenuto di grassi. La *Chiara* è ideale per costruire farce e ripieni per tramezzini, toast e per insalate russe. La *Leggera* ben accompagna anche piatti delicati come il pesce, in quanto il sapore non ostruisce le papille gustative. È stata definita "di valore superiore a quelle che si trovano comunemente in commercio e conosciute ai componenti della commissione".

www.senna-italia.it

Lingotto di caviale Calvisius

Caviale Calvisius arriva sul mercato nella preziosa confezione a *Lingotto*, che nasce da un'innovativa tecnica di asciugatura: il caviale fresco viene riposto, senza essere pressato, entro stampi e lasciato riposare. Trascorso il tempo dovuto, è pronto per essere tagliato a lamelle o grattugiato sopra una pietanza in abbinamento. Il periodo di conservazione è ampio e il costo porzione è vantaggioso.

www.calvisius.it

creaTIvità

da 150 anni

MACINIAMO
IDEE PER VOI

Medagliani
l'alberghiera dal 1860

www.medagliani.com

The ATENEO

see page 15 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.

The careful use of semi-processed foods: CONVENIENCE FOOD

by **Alberto Somaschini**
F.I.C. member and
Food and Beverage Consultant

see page 32 for the italian text

With frozen convenience products, cooking optimizes many productions, avoids wastage and prevents hygiene risks. Let us see why

Among the numerous topics regarding the commodity and organoleptic qualities of the raw materials used in the restaurant trade, we often come across, with a critical spirit, the topic of semi-processed food products or, as in the definition taken from some famous food technology manuals, convenience food.
This type of food is becoming increasingly popular in the market place, since it makes it possible to differentiate the gastronomic offer, rationalising, at the same time, the management of stocks, optimising many productions, avoiding wastage of fresh raw materials and making the working hours of kitchen staff more productive. However, the decision to substitute a unprocessed product with a convenience food may not always be an advantageous decision for cooking and must take various elements in consideration.

FOUR CATEGORIES

By definition, a convenience food is an unprocessed product which has in some way been semi-processed and presents itself ready to be used. In actual fact, four different categories of convenience food can be distinguished - categories which overlap the different food bands:
• **Partially processed products,** i.e. products which have undergone only a partial processing but which require further phases before being ready to cook. Whole cuts of already butchered meat, whole, gutted fish and calibrated potatoes are some examples of this category. Semi-processed products from bakeries, ice-cream producers and pastry makers also fall into this category.
• **Products ready to be cooked,** i.e. products which present themselves already with a complete raw processing, often in portions, and can go straight on to be cooked. Frozen raw vegetables, fresh frozen pasta, fresh meat already in portions (e.g. T-bone steak) or mixed in stuffings, sauces and broths in pasta or lyophilized are some examples of this category.
• **Re-cooked products,** i.e. products which present themselves partially cooked and must be finished off or regenerated to be served. Vegetables in batter or grilled, meat already in breadcrumbs, pre-fried, first courses au gratin and nibbles for aperitifs are some examples of this category.
• **Products ready to be served,** i.e. products which are sold ready to be served and which do not require further cooking processes. Ready-to-eat salads, slices of cakes, creams and sauces to be combined for pastry making are some examples of this category.

THREE REASONS FOR CHOSING THEM

The decision to purchase a food which belongs to one of the four categories indicated above can be supported by three main reasons:
• **Prevention of hygiene risks** in working environments at risk for certain processes. In fact, in the production of particular dishes – we are thinking about many pastry and ice-cream recipes or processes with fresh eggs – often it is not possible to guarantee such an efficient subdivision of work environments as Municipal Hygiene Regulations prescribe. Substituting these risky processes of fresh foods with similar processes using convenience products makes it possible, however, to offer specific recipes in restaurant menus, always guaranteeing a margin of personalization of the recipe.
• **Rational storage of foods.** To always have available a varied line of foods, so as to guarantee satisfaction of the clients' requests, is a highly topical matter in this period of falling consumption and is an indispensable prerogative for a business which wishes to propose a personalization of the offer. In this sphere, convenience foods can be selected for those foods which are difficult to find in the market, which present an excessive minimum purchase quantity or which are highly economic to buy for a limited period.
• **Greater control of production costs.** Convenience products require, by their nature, a shorter processing before being served to customers. By reducing the timescale linked to the processes, wastage and losses of weight are also reduced, guaranteeing portions which are always balanced. These advantages are more considerable in the case of businesses employing poorly prepared staff, business where there is a high turnover of staff or businesses where there is a strong meals production volume.

HOME MADE CONVENIENCE FOOD

In response to the numerous criticisms which are often made in discussing this topic, to end, I propose a positive point of view about the usefulness of convenience foods. Included among the advantages of this line of products is the fact that at least a part of them can be reproduced by focusing on an efficient organisation of work in the kitchen. All by programming an in-house production of some convenience foods, during quiet working periods, and taking advantage of the most advanced technologies which can now be found in modern kitchens.
Vacuum processes and cooking, temperature blasting, trivalent ovens or microwave ovens, electric heating elements and other technologies can make it possible to work large quantities of fresh raw materials at the best time and to organise an efficient cooking line. By implementing these working methods many advantages can be obtained also in terms of hygiene and economy, guaranteeing at the same time total monitoring of the raw materials, always starting from the fresh products.

Natural sweeteners STEVIA AND FRUCTOSE

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

see page 42 for the italian text

A sweet taste and few calories. This is what the flourishing market of healthy and light products asks for. But, from the nutritional point of view, which is the best - the "new" stevia or the old natural sweeteners?

Light food is fashionable: low fat cheeses, light biscuits, products with fewer fats and without cholesterol, yogurt 0.1! But what are we really eating? We expect a low fat food to be lighter, perhaps, or that it does not make us put on weight. It represents the consolation prize of restrictive diets, of those who hope to lose weight by mistreating their body with low-calorie diets and see light foods as a refuge so that they eat without remorse. Let's tell the truth: they are not satisfying, they do not appease our appetite and do not stop us from feeling hungry, forcing us to eat more of them.
To produce a light or zero calorie drink, sugars are eliminated, substituting them with artificial ones such as aspartame, acesulfame K and saccharin and sucralose. Numerous scientific sources warn us about the harmful effects of these artificial sweeteners, including tumours, nervous irritability, problems with the intestinal bacterial flora. We should also keep away from fructose which is found in yogurts because it causes fat to be stored in the liver.

FRUCTOSE

Fructose has a sweetening power 33 times stronger than saccharose. It is cheaper and this is why it is used in many food products and beverages.

But we cannot maintain that it is good for us only because it is the same type of sugar as that contained in fruit. In fact, it may be produced by fruit, but often it is extracted from corn, from which crystalline fructose is obtained, a corn syrup with a high fructose content (HFCS). This sweetener, used in many industrial products, can damage the metabolism, facilitating the depositing of fat round the vital organs, in particular the cells of the liver (hepatocyte), supporting the progression of hepatic steatosis or fatty liver. It can also foster diabetes and obesity because abdominal fat does not allow insulin to function properly. In the case of gout, it becomes the worst killer and, by circulating in the arteries, it damages them just as much as excessive glucose. This is why the American Diabetes Association (ADA) bans patients suffering from diabetes from using it.
Fructose increases triglycerides and uric acid and causes the production of fat in the liver. In one can, there can be as much as 15 g, the equivalent of eating 2 apples. We can easily consume as much as 60 grams of fructose in soft drinks and fast food, compared with the 15 grams from eating a moderate amount of fruit without exaggerating. To make a practical example, by eating 4-5 apples a day (around 700-800 grams) we consume 40-50 grams of fructose, more if we eat persimmons and grapes, while with 4-5 carrots (about 500 grams) we consume 12 grams of fructose, with a lettuce (around 400 grams) only 6 grams of fructose, while a can of Coca-Cola or orange contains 15-20 grams of fructose.

SACCHAROSE AND NATURAL SWEETENERS

White sugar, or saccharose, just like all refined products, should also be strongly limited. For the sake of correctness, let us say that white sugar is also natural because it derives from sugar cane, just like Demerara or Moscovado sugar, powdery and brown and richer in minerals. Preference should be given to brown sugars because they preserve more substances from the original food. Other natural sweeteners also exist, such as maple syrup, also used for other qualities, honey, or agave juice but they should also be used in moderation.
Table sugar contains half glucose and half fructose bound in such a way as to force the organism to work to separate them, in the same way as maple syrup obtained from the trunk of the sugar maple (Acer Saccharum) and the red maple (Acer Rubrum) concentrating the lymph without damaging the tree. In honey we find slightly more fructose than glucose, already broken down and therefore more available. If the percentage of fructose increases, honey is sweeter and more liquid. On the other hand, honey tends to crystallise with the increase of the percentage of glucose, which is insoluble in water while fructose is soluble. Agave syrup, from the agave, a plant found in the Mexican desert, with thorny leaves, on the other hand, contains 90% of fructose.

STEVIA

In order to have zero calories but a sweet taste and no chemicals in your cup, you can use stevia, only recently on the market in Italy. Stevia is a valid alternative to artificial sweeteners since it contains no glucides but is able to stimulate the taste buds. A perennial plant from the Chrysanthemum family, it comes from Brazil where it grows in small bushes on sandy ground and in the mountains.
Although it has been used in Japan since the 1970's and in South America for almost a hundred years, it was thought that steviol, a metabolite of substances present in stevia, could cause cancer; having proved this to be untrue, finally stevia is also available for us in various formulations. It can be found in fresh leaves, powdered leaves with a sweetening power 20/30 times stronger than that of sugar, powdered extract 200/300 times sweeter than sugar and as a liquid concentrate from watery and/or hydro-alcoholic extractions about 70 times sweeter than sugar. Since it contains no sugars, it does not cause tooth decay, can be used by diabetics and in the diet of children to sweeten yogurt, beverages, sweets, evening tisanes or morning tea. It has a spicy after-taste, like chestnut honey, a slight aroma of cinnamon and vanilla and for many, of liquorice, and currently this is its only drawback in its use since it flavours all foods.

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**

F.I.C. Youth Compartment

see page 47 for the italian text

This is the body responsible for fostering the development and growth of young people who are able to promote Italian Cuisine, both in its innovations and in its traditional sphere, interpreting it with professionalism and passion in light of the new demands which the modern diet imposes. One of the most recent ventures of the Compartment is the commitment to spreading information and teaching through a series of daily appearances on the Rai3 broadcast "Cose dell'altro Geo"

The restaurant trade and pastry making DESSERTS

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

see page 46 for the italian text

Desserts made in the pastry shop are "designed" to be carried and eaten with the hands and often, due to the calorie content, to be eaten instead of a meal. Desserts made in the restaurant, a place that resets the rules, are different.

Dulcis in fundo. So says a pseudo-Latin expression which, to the ear of an Italian, could mean "the dessert arrives at the end", of the meal, in this case. An expression which is identified with the refined intention of deliberately keeping a sweet decisive stroke, both metaphoric and concrete, for the end of an apparently harmless process. And if that "refined intent" should find its form in a Dessert which arrives to seal a food-and-wine path?

SIMPLY BEAUTIFUL AND GOOD

Whatever its journey may be, whether it is demanding or less so, a dessert must in any case have specific characteristics. It must be beautiful and good. And this applies to all desserts. Well beyond artistic and conceptual experiments, an ugly dessert should not be served. It does little justice to itself and assumes the capacity of its consumer to take a further step in assessing and appreciating the dessert itself.
A dessert is sweet, and should be simple, immediate and easy to understand. Clearly much depends on the hand of its maker, his philosophy, and the contrasts he will decide to express choosing from the colourful range of sweet/sweet, sweet/bitter and sweet/savoury, which already becomes a red zone.
Desserts arrive at the end of a meal and are full of qualities; they are identified as the source of pleasure, evasion and gratification connected to the need of its Chef to emphasize their qualities using modern available technologies.

FROM THE PASTRY SHOP TO THE RESTAURANT

The main difference between the pastry shop dessert is to be found in the way it is enjoyed. In the pastry shop, a dessert is "designed" to be carried and eaten with the hands and often, due to its calorie content, it can be eaten instead of a meal. The dessert served in a restaurant, a place in which the fact that you are sitting down and are equipped with spoons, knives and forks, resets the rules, widens possibilities and allows its maker to express himself as he wishes.
A dessert which is in a plate and is circumscribed by a plate can interact with the same in different ways. If can be in layers, open, varied, sometimes even requiring suggestions to be enjoyed. Considering that, due to the fact that it arrives at the end of a meal, a dessert will never be able to be either too high in calories or of an exaggerated size.
Moreover, it would be nice if the hand of its maker was visible and that the local area and the seasons should be clearly seen. A link with the local area which does not need Pindaric flights and which must be simple, attributable to a clear stamp. It will be enough to use fruit of the season or perhaps a variety of wild fruit available in that specific local area, or again to use aromatic herbs and spices. This is, more or less, the great difference between the pastry shop. In desserts, a Chef can create and continue to express his philosophy.

CONVENIENCE FOODS

Another question which marks the difference between the pastry shop and the restaurant refers to the use of convenience foods. Absolutely

banned in the restaurant in favour of strictly home-made preparations, they are allowed in the pastry shop as long as top quality ones are used.
For a production which is renewed every day, in fact the need and the associated problems of traceability, availability and seasonality of the raw materials, such as, for example, the pistachio, are clear. So, the use of convenience products is allowed as long as its typically artisan nature is respected, because it is a product born in the artisan shop. In this way the artisan stamp and quality become categorical imperatives which cannot be given up and all forms of mass-production become the most powerful enemies. Luigi Cremona

Making healthy, natural desserts will be the dimension in which the pastry shop of the future will move, searching for the right compromise between tradition and innovation.
Food-and-wine Italy boasts a wide and solid wealth of desserts composed of many ingredients which vary from one province to another: products which are unique in the world, from the pistachio of Bronte to the hazelnut of Piedmont. Great ingredients appreciated all over the world.

HEALTHY AND NATURAL

Making healthy, natural desserts, often rediscovering ingredients from the past, will be the dimension in which the pastry shop of the future will move, the right compromise between tradition and innovation. For example, using spelt, kamut and other alternative cereals, also trying to observe maximum rigour in respect of the Italian dessert-making tradition in general. This, however, does not mean working with obsolete methods and not investing in the new technologies which help us to improve the product both from the organoleptic and bacteriologic point of view.
Nowadays, pastry-making laboratories have the most modern equipment such as new generation mixers, energy saving and environmental ovens and blast chillers able to keep the temperature constant and respect the cooling chain.
But not only is the tool important. It is also important to be aware, via the label, of the provenance of the ingredients used in order to define a product which is the child of an idea, a passion and a dedication. Just a few simple words which reveal a world of desserts and delights made with the skill and knowledge of a great pastry chef with a mania for selecting and choosing ingredients.

THE HEALTHY PASTRY SHOP

It is from selecting ingredients to substitute traditional ones that the chef starts in order to make gluten-free desserts or desserts without dairy products or eggs, all equally delicious but which make life lighter with natural and seasonal ingredients, without preservatives, hydrogenated vegetable fats or refined oils. The result is a dessert which is not only good for people with particular health problems or intolerances but which adapts to the tastes of everyone. A dessert made with quality ingredients defined as "unconventional" such as kamut, spelt, brown rice, grape sugar, fructose, apple sugar, malt, extra-virgin olive oil, and many others which can substitute conventional/industrial ingredients and which not only do not change the pleasant and gratifying impact of a dessert, but contribute with flavour to our healthy diet. Alessandro Circiello

The NIC

see page 59 for the italian text

The Italian National Chefs' team (NIC), was established in 2004 as an emanation of the Italian Chefs' Federation, which brings together over 20 thousand Italian chefs. It's structured into two distinct teams: the National Major and National Under, made up of young chefs who could later go on to join the NIC team.
In their respective categories, both teams take part in important international culinary competitions reserved for chefs. Team manager and the sole contact for all NIC activities is Chef Fabio Tacchella.
In three years of activity the teams have won many prizes, medals and acknowledgements at some of the most important culinary events of recent years. Through this success, NIC is making a significant contribution to spreading Italian gastronomic culture and the concept of Made in Italy.

>>> GLI INSERZIONISTI

FILO DIRETTO CON LE AZIENDE "AMICHE" DEI CUOCHI

AZIENDA	RESPONSABILE DA CONTATTARE	TELEFONO - MAIL	SITO WEB	A PAG.
Amoretti		0521.825224	www.amoretti.it	65
Baldassarre Agnelli		035.304711 - info@agnelli.net	www.pentoleagnelli.it	31
Ballarini 1889	Luc Lagorge Elena Stringhini (Italia)	0376.9901	www.ballariniprofessionale.it	41
Brunelli R.	Alessia Brunelli	marketing@brunelli.it	www.brunelli.it	2
Carine	Anna Boteon	0438.411584	www.carine.it	34/35/83
Centroal	Claudio De Cani	02.89303679	www.assomet.it	49
Decorfood		045.8650234	www.decorfooditaly.it	44/45
De Longhi Kenwood		Numero verde 800.198608	www.kenwoodworld.com	27
Equipe Hotel Parigi Saloni Francesi	Manuela Fornara	02.4343531 - mfornara@salonifrancesi.it		19
Fiskars	Alessandra Maggi	0341.215111	www.fiskars.com	81
Lainox		0438.9110	www.lainox.it	17/69
Linea Ho.re.ca	Adriana Faja	0957.082092	www.lineahoreca.it	73
Medagliani	Eugenio Medagliani	02.45485571	www.medagliani.com	67
Molino Quaglia	Marcello Brugin	0429.649110	www.molinoquaglia.com	21
Rummo Lenta Lavorazione	Giovanni De Lucia (Food Service Italia)	Numero verde 800.883055	crm@pastarummo.it	29
Senna	Marcello Tassinari	366.5644049 - rimini@senna.at		13
Sigep Rimini Concorso Gelato d'Oro	Annamaria Bonfé	0541.744249 - a.bonfe@riminifiera.it		53
Silikomart		silikomart@silikomart.com	www.silikomart.com	75
Surgital	Valerio M. Manco	Numero verde 800.733525	www.surgital.it	77
Valsodo	Karl August Gaedt	335.6535883	www.wuesthof.de	37

Foto © Marcin Sadlowski - Fotolia.com

Tecna

APPROVATO
FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI

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

Pensavo fossero... CONI GELATO

[Invece sono cialde di Parmigiano con ricotta barbabietola e tartufo nero]

LA RICETTA

Miscelare 150 grammi di Parmigiano, 50 grammi di formaggio Branzi e pistacchi tritati (facoltativo). Mettere 50 grammi del composto sopra un silpat e passarlo in microonde per circa 50 secondi alla massima potenza. Arrotolare la cialda ottenuta formando un cono. Preparare due diversi tipi di farcia utilizzando come base comune 100 grammi di ricotta. Unire al primo composto di ricotta 6 grammi di barbabietola frullata; al secondo composto aggiungere 3 grammi di tartufo nero tritato. Comporre i coni adagiando tre palline sopra ciascuno.

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

NUOVA COLLEZIONE
GIACCA ITALIA

carine

WWW.CARINE.IT

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

FIC Promotion S.r.l.
Quality Services

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

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

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

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

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

Per informazioni: Tel. 06/4402178 - 06/44202209 | Fax 06/44246203 | fic@ficpromotion.it - www.ficpromotion.it