

# Cil Cuoco

A black and white photograph of a chef, Moreno Cedroni, in a kitchen. He is holding a large, dark, ring-shaped object (likely a fish) over his head, framing his face. He is wearing a white chef's coat and a patterned apron. The background shows kitchen equipment and shelves.

Magazine  
Ufficiale della  
Federazione  
Italiana Cuochi

N. 306  
Luglio/Agosto 2012

**MORENO CEDRONI**  
il mio "susci  
selvaggio"

**SOLIDARIETÀ**  
cuochi volontari  
in Emilia

**OLIMPIADI 2012**  
le novità di Erfurt

**SURGELATI**  
normativa e qualità

**PESCE AL RISTORANTE**  
**nuove ricette,**  
**tecniche e sostenibilità**



# PECORINO ROMANO D.O.P.

# BRVNELLI



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



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



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



dal 1938

[www.brunelli.it](http://www.brunelli.it)



EDITORIALE

di Paolo Caldana  
Presidente nazionale FIC

# Così i Cuochi saranno CERTIFICATI

**C**ari Colleghi, mentre il governo Monti avanza sulla strada della "spending review" (revisione della spesa pubblica), la Federcuochi stu-

dia con attenzione le riforme che toccano da vicino i professionisti e le loro associazioni di categoria per trovare possibili spunti di crescita e di miglioramento.

Tra le novità di maggiore interesse c'è il *Regolamento di riforma degli ordinamenti professionali*, entrato in vigore il 15 agosto 2012 e che porta grandi novità. Lo spostamento di accento di questa riforma è epocale, poiché, pur non abolendo gli Ordini Professionali e i relativi Albi, come si era paventato in un primo momento, riconosce a questi una preminenza funzionale nel sostegno formativo e nella abilitazione alla professione riducendone di fatto le funzioni di enti a difesa e tutela di peculiari interessi di Categoria. In questo senso, almeno sul versante della formazione e della certificazione dell'idoneità professionale, anche grandi associazioni professionali come la nostra avranno modo di giocare un importante ruolo analogo a quello degli Ordini.

La nostra Federazione infatti non è in senso stretto un "ordine professionale", ma come associazione di professionisti giuridicamente riconosciuta potrà dunque espletare importanti funzioni a vantaggio della categoria. La riforma, infatti,

*La Fic non è un ordine professionale, ma come associazione di professionisti giuridicamente riconosciuta può espletare importanti funzioni*

prevede per esempio che un'associazione professionale possa accreditarsi presso il Ministero della Pubblica Istruzione per organizzare corsi di formazione e di aggiornamento per i propri soci. E an-

cora, le consente di attribuire ai professionisti dei riconoscimenti che ne certificano l'alta professionalità.

Oggi, con grande soddisfazione, la Federcuochi, attraverso il compartimento dei Maestri di Cucina, può presentare ai suoi soci la prima edizione del corso di alta formazione professionale per maestri (vedi a pag. 58), basato su standard internazionali e che porta alla prestigiosa certificazione di Wacs Certified Chef (Wcc).

Si tratta di un riconoscimento valido a livello internazionale che rappresenta un'ottima credenziale da inserire in curriculum per distinguersi in modo oggettivo sul mercato del lavoro. È un accreditamento che sarà molto apprezzato dalle strutture lavorative estere, che sinora nella scelta del personale potevano basarsi solo sui curriculum professionali e su qualche lettera di raccomandazione, ma non su qualifiche che hanno un'equivalenza a livello internazionale.

Sono dei passi in avanti sul fronte dei servizi, ma abbiamo bisogno della vostra collaborazione, dei vostri suggerimenti e soprattutto dell'indispensabile partecipazione associativa di voi tutti.



In copertina: lo chef Moreno Cedroni  
(foto Brambilla e Serrani).

IL CUOCO n. 306  
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:  
Alessandra Bilancia, Fabio Buccolini,  
Claudia Caci, Fabio Cimmino, Valentina Cipriani,  
Alessandro Circiello, Luigi Cremona,  
Lucia Di Domenico, Sara Farnetti,  
Giuseppe Giuliano, Chiara Mella, Chiara Mojana,  
Pietro Roberto Montone, Sara Papa,  
Stefano Pepe, Antonino Pipitone, Roberto Rosati,  
Alberto Somaschini, Valentina Tepedino,  
Giovanni Trigona, 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 (uninomiale)  
Presidente: Seby Sorbello  
Amministratori: Paolo Caldana - Bruno Cicolini  
Maria Antonietta Miracolo - Fabio Tacchella



Associata all'USPI  
Unione Stampa Periodica Italiana

# In questo

## Editoriale

3 COSÌ I CUOCHI SARANNO CERTIFICATI

## Eventi

6 PREMIO DELLA CUCINA PER ROMA CAPITALE  
12 LE OLIMPIADI DI ERFURT 2012  
14 LA FIC CUCINA PER I TERREMOTATI  
16 CUOCHI VOLONTARI IN EMILIA

## Concorsi

18 TROFEO HOSPITALITY, GENOVA: APERTE LE ISCRIZIONI

## Se ne parla

20 PRODOTTI ITTICI: ATTENTI ALLE FRODI

## Focus

24 SURGELATI: VIA L'ASTERISCO DAI MENU

## Fic nel mondo

26 SAPORI PUGLIESI A VANCOUVER (CANADA)

## Saperi & sapori

28 UNA CENA ALLA BASTIGLIA

## Buono a sapersi

30 PESCE: TRACCIABILITÀ, SICUREZZA E HACCP

## Pasticceria

32 TORTE: INGREDIENTI E CONSISTENZE

## Cucina sostenibile

36 QUANDO LA PESCA È INSOSTENIBILE

## Professione cuoco

38 IL "SUSCI SELVAGGIO" DI MORENO CEDRONI

## Salute nel piatto

44 PESCE: IL PARERE DELLA NUTRIZIONISTA

## Cucina & Critica

48 CUCINA DI MARE: I NUOVI STILI

## L'arte del pane

50 CHIOCCIOLE ALL'OLIO E POMODORO

## Ricette in tv

52 FUTURISMO: RIVOLUZIONE IN CUCINA

## Nazionale Italiana Cuochi

56 L'ORGOGGIO DI ESSERE IN NAZIONALE

## Maestri di cucina

58 ARRIVANO I NUOVI MASTERCHEF CERTIFICATI WACS

## In libreria

74

## Novità dalle aziende

76

## English text

78

## Gli inserzionisti

81

## Giochi di cucina

82



# numero

LUGLIO/AGOSTO 2012



## 60 La Fic in Italia e nel mondo

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

Agrigento  
Bisceglie  
Campania  
Como  
Friuli  
Gargano e  
Capitanata

Lazio  
Palermo  
Potenza  
Varese  
Merano -  
Bolzano



La rivista "il Cuoco" è  
disponibile anche in versione  
digitale sfogliabile sul sito:  
[www.fic.it](http://www.fic.it)



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



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

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

LA RIVISTA IL CUOCO VIENE SPEDITA A 22.000 ABBONATI

#### ORGANIGRAMMA 2011/2014

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

#### GIUNTA ESECUTIVA

Caldana Paolo – Casale Giuseppe – Giancespro Giacomo – Barbieri Ivanna  
Stellini Vittorio – Montone Pietro Roberto – Privitera Domenico  
Pozzulo Rocco – Saba Elia – Drago Gianluca – Bresciani Carlo.  
Con funzione consultiva: 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: Giancespro Giacomo  
Dipartimento Comunicazione e P.R.: Montone Pietro  
Dipartimento Manifestazioni ed Eventi: Pozzulo Rocco  
Dipartimento "Mondo del Lavoro": Stellini Vittorio  
Dipartimento "Relazione con le Ass.ni di Categoria": Bresciani Carlo  
Dipartimento Estero: Bassi Fernando

#### CONSIGLIO NAZIONALE

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

#### MEMBRI ONORARI (Senatori a vita)

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

#### COLLEGIO SINDACI REVISORI

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

#### COLLEGIO ARBITRALE

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

#### FIC PROMOTION srl (uninominale)

Presidente: Seby Sorbello  
Amministratori: Paolo Caldana – Bruno Cicolini  
Maria Antonietta Miracolo – Fabio Tacchella

# PREMIO DELLA CUCINA PER ROMA CAPITALE

di **Roberto Rosati**,  
responsabile Comunicazione Urcl

**A**lla seconda edizione del Premio della Cucina per Roma Capitale, nella sala della Protomoteca del Campidoglio, c'era tutta la migliore ristorazione laziale. Cinquanta chef hanno presentato un loro piatto originale di terra o di mare, tra tradizione e innovazione. Tutti con in comune almeno un prodotto scelto tra le tipicità regionali: dal Pecorino romano al Guanciale amatriciano, dalla mozzarella ai legumi. Tanti applausi alla premiazione in un evento che è stato soprattutto l'occasione per promuovere il valore salutistico del cibo.

## SANA E CORRETTA ALIMENTAZIONE TRA SCIENZA E FALSI MITI

Proprio questo è stato il tema dell'edizione 2012 del Premio, ideato dal presidente dell'Assemblea Capitolina di Roma Capitale, Marco Pomarici e dallo chef Alessandro Circiello, presidente dell'Unione Cuochi Lazio della F.I.C. La *mission* degli chef è quella di servire il buon cibo, ma anche di promuovere il patrimonio della nostra cucina, fondata sui principi di un corretto stile di vita anche e soprattutto a tavola.

È stato un evento celebrativo della categoria, ma anche un momento di riflessione sui problemi di un settore che forse più di altri si trova ad affrontare sfide impegnative. La manifestazione non poteva che aprirsi con un invito alla solidarietà per

*Deve essere moderna,  
sostenibile e salutare.  
Questi i punti cardine  
emersi dalla seconda  
edizione del Premio,  
assegnato a 50 cuochi*

i terremotati dell'Emilia, con proposte concrete per dare un contributo. "Per questa seconda edizione del Premio - ha detto Pomarici - abbiamo stretto un gemellaggio con il Consorzio del Parmigiano che ci ha chiesto di diffondere la loro iniziativa: acquistando dei pezzi tramite bonifico, un euro andrà ai terremotati. Un versamento, anche piccolo, per fare del bene a chi ha subito danni dal sisma".

## DOVE VA LA RISTORAZIONE

Un articolato dibattito a più sessioni, moderato dal giornalista enogastronomo Luigi Cremona, ha approfondito vari aspetti del fuori casa con i contributi di rappresentanti della categoria, come il presidente della Federcuochi Paolo Caldana e Carlo Zappella dell'Associazione provinciale cuochi di Roma. Folta la presenza di medici e nutrizionisti come Maurizio Ferrante, direttore sanitario del Fatebenefratelli, Pietro Migliaccio della Sisa (Società Italiana di Scienze dell'Alimentazione), di Andrea Ghiselli dell'Istituto nazionale di ricerca sugli alimenti e sulla nutrizione, e il direttore generale del Ministero della Salute Silvio Borrello.

Il tema dominante è stato la "Sana e corretta alimentazione tra scienza e falsi miti". Per Andrea Ghiselli un terzo delle patologie dipende da un'errata alimentazione, e questo può avvenire anche al ristorante. Non esiste il pranzo perfetto o il menu ottimale, ma per star bene si deve adottare uno stile di vita equilibrato. "Fondamentali - ha detto - sono gli stru-



Nella foto: i protagonisti  
e i relatori del dibattito su  
sana e corretta alimentazione.

menti di informazione destinati al consumatore, come le etichette sulle confezioni. Abbiamo predisposto anche un sito informativo ed è allo studio con Alessandro Circiello un'applicazione che consenta attraverso il cellulare di interagire con il consumatore che si trova al ristorante per dargli indicazioni su ciò che sta mangiando".

Ma il cibo deve dare anzitutto piacere, deve essere un momento di gratificazione, persino in ospedale. Per Maurizio Ferrante del Fatebenefratelli per il paziente il mangiar bene è anche funzionale alla sua ripresa. Le nuove tecnologie consentono ormai anche nelle grandi strutture di confezionare pasti con la salvaguardia delle qualità organolettiche, con garanzia di igiene e anche con risparmio. Pietro Migliaccio ha ammonito sui rischi delle diete fai-da-te, a cominciare da quella iperproteica dagli effetti devastanti per reni, fegato e cuore. Scherzosamente ha fatto "l'elogio della trasgressione". Bisogna mangiare forse un po' meno - ha sostenuto - ma mangiare tutto, in modo gratificante, assaporando il cibo, se no ogni dieta diventa inutilmente punitiva e non si vede l'ora di ricominciare a mangiare come prima e peggio di prima. E poi basta anche

### I PIATTI DEGLI CHEF A 360 GRADI

La tradizione e l'innovazione, durante l'evento "La Cucina per Roma Capitale", hanno trovato un'espressione particolarmente interessante anche nell'ambito della comunicazione digitale. Grazie alla collaborazione con Alakart (una nuova app per iPhone con portale web dedicato) l'Unione Regionale Cuochi Lazio ha regalato agli chef partecipanti uno strumento di promozione delle proprie creazioni, unico nel suo genere: un'animazione interattiva che consente di visualizzare il piatto attraverso una rotazione a 360° gradi. L'utente può così apprezzare "a tutto tondo" le creazioni degli chef, da ogni angolo di visuale. A questo indirizzo internet è possibile vedere le elaborazioni degli chef e scaricare gratuitamente l'app: [www.alakart.it/360](http://www.alakart.it/360). Per i lettori de *Il Cuoco* dotati di smartphone qui accanto è il QRcode per l'accesso rapido.



con i falsi miti che l'uovo fa male, che il burro va demonizzato, che la frutta va mangiata lontano dai pasti.

Principi che Alessandro Circiello sostiene da anni, al lavoro con la sua squadra al fianco delle istituzioni per promuovere la sana cucina, anche nelle scuole. Ha dimostrato anche nei suoi libri il legame inscindibile tra alimentazione e salute, affrontando tra il tema del diritto alla gratificazione a tavola di chi è affetto da speciali patologie come la celiachia. «L'esaltazione dei cibi - ha detto Circiello - è la riscoperta della cultura rispetto a questo settore, il tutto condito dall'importanza per la sana alimentazione: con cotture mirate e giusti abbinamenti il corpo beneficia per le patologie ma anche per fattori estetici come ad esempio l'abbronzatura».





## OPERAZIONE TRASPARENZA E QUALITÀ

Servire la massima qualità ai propri clienti è l'obiettivo dei cuochi, secondo il presidente nazionale F.I.C. Paolo Caldana. "Sulla formazione e sull'informazione molti passi sono stati fatti negli ultimi anni - ha detto - ma il dovere di uno chef è anzitutto quello di rispettare gli alimenti, che devono conservare nel piatto il loro sapore, il profumo e il colore. In una parola, debbono essere riconoscibili, pur passando attraverso la fantasia e la creatività di chi li elabora. Molto dipende dall'impiego delle nuove tecnologie che oggi lo consentono».

Inoltre, Caldana ha ringraziato il Nucleo Nazionale Emergenze della F.I.C. che con oltre 50 cuochi volontari sta prestando il servizio ristoro in diversi campi di accoglienza Emiliani e ha presentato la maglia che la Federazione ha ideato per questa calamità. Bianca, con il logo F.I.C. sia davanti lato cuore che dietro sulle spalle e, sotto, la scritta "Insieme a Voi" con un tricolore sfumato.

Per il giornalismo enogastronomico, tra gli altri, sono intervenuti al dibattito Enzo Vizzari, direttore delle *Guide de L'Espresso*, Valeria Araldi di *Leggo* e Stefano Polacchi del *Gambero Rosso*. "Oggi tutti e dovunque danno da mangiare - ha detto Vizzari - e questo significa dare a tutti una vera e propria "licenza di uccidere". Sono le istituzioni, ma anche i cuochi, che devono impegnarsi a fare seriamente cultura alimentare, perché la comunicazione non ha interesse a farlo. Basti pensare ai semilavorati e a tutto ciò che consente di fare uno strumento come il microonde. Chiunque può capirlo dando un'occhiata al backstage di qualsiasi bar o locale".

"È un lavoro, quello di uscire dal messaggio pubblicitario, che ha quasi il senso di una controcomunicazione", ha sottolineato Valeria Araldi. Insomma, tutti gli attori della ristorazione, a cominciare dai cuochi, definiti da Polacchi "alfieri

dell'educazione alimentare", che devono farsi protagonisti del loro lavoro, cercare prodotti e produttori, con la mission di trovare e servire il buono. Sullo spettacolo della cucina che trionfa in Tv sono intervenuti Antonella Martinelli di *Porta a Porta*, Emilio Albertario del TG 2, testata Rai che con la trasmissione *Eat Parade* ha dato per prima attenzione all'informazione enogastronomica. Marco Rossetti di Sky Alice, che ha invitato la cucina romana a riappropriarsi delle sue vere origini, dopo tante interpretazioni, mentre Carlo Raspollini, di autore *Linea Verde* (Rai1) ha puntato il dito sulla scarsa approssimazione nella scelta dell'agroalimentare di qualità e nella necessità di dare una migliore preparazione agli allievi delle scuole alberghiere, responsabili della ristorazione del domani.

## IL CLIENTE E LE SUE ESIGENZE SALUTISTICHE

Non solo non deve essere sottovalutato il problema dell'accoglienza del cliente, che deve sentirsi coccolato. Non si può fare il cameriere per ripiego, se non si è trovato un altro lavoro. Come esponente della nuova frontiera della pasticceria è intervenuto anche Luca Montersino, da dieci anni impegnato in un progetto che unisce il gusto e la leggerezza del dolce alla salute. Non usa solo i componenti tradizionali - farina burro, uova e zucchero - ma anche farine di cereali diversi macinate a pietra, zuccheri integrali e grassi come olio extravergine di oliva e burro di cacao. Proprio con un originale procedimento che rende solido l'olio con l'aggiunta di burro di cacao ha creato il suo leggerissimo e croccante "croissant wellness", ideale per una prima colazione leggera e gratificante.

In onore dei cuochi è stata confezionata una mega torta con i colori e i simboli di Roma e del Lazio. Tra applausi ed entusiasmi la premiazione dei 50 cuochi, seguita da un Buffet degustazione sulla Terrazza pensile del Campidoglio con vista sui Fori Imperiali.



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

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## Le aziende che vantano il Marchio di Approvazione della Fic





— 10CGI14 — € 31,46  
GIACCA ELEGANT  
PROFILO NERO



— 10CGI07 — € 50,82  
GIACCA GIBSON  
BIANCO ROSSO

ACQUISTA ONLINE [WWW.CARINE.IT](http://WWW.CARINE.IT)  
UTILIZZA LA CARTA DI CREDITO E RISPARMIA SUBITO €5,00



— 10CGI10 — € 31,46  
GIACCA ITALIA



— 10CGI01 — € 21,78  
GIACCA CLASS



— 10CGI14 — € 54,45  
GIACCA MANUEL  
EURO IT



— 10CGI05 — € 48,40  
GIACCA HENRY  
BIANCO FANTASIA  
400



— 10CGI09 — € 58,08  
GIACCA EXECUTIVE  
PROFILO NERO



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

carine



La Federazione Italiana Cuochi sarà presente alla Fiera di Erfurt con funzione di orientamento per le squadre e i concorrenti italiani in gara. Avrà a disposizione uno spazio di 22 mq nella Street of Nations all'interno dell'area Wacs.

# GRANDE ATTESA PER LE OLIMPIADI CULINARIE

di **Stefano Pepe**

 for English text  
see page 78

**P**resso il centro espositivo di Erfurt, piccola e deliziosa cittadina della Turingia, dopo la spettacolare e suggestiva cerimonia di apertura con la parata di cuochi in divisa, avrà inizio il 6 ottobre prossimo una delle più prestigiose gare culinarie di tutto il mondo: le Olimpiadi di Cucina 2012. Evento di risonanza internazionale organizzato dalla Verband der Köche Deutschlands (Federazione dei Cuochi Tedeschi) in concomitanza con la mostra fieristica Inoga, tra le più grandi e importanti esposizioni al mondo per

*Cuochi da tutto il mondo si danno appuntamento dal 6 al 10 ottobre ad Erfurt per la prestigiosa competizione.*

i servizi ricettivi, turistici, alberghieri, per l'ospitalità e per la culinaria. Le Olimpiadi culinarie si svolgono ogni quattro anni e furono organizzate per la prima volta nel lontano 1900 a Francoforte e, dopo alcuni trasferimenti di location, giungono sino ai giorni nostri con la 23a edizione, che si svolge a Erfurt per la quinta volta consecutivamente e in un crescendo di partecipazioni e consensi.

## RICORDANDO L'EDIZIONE 2008

La scorsa edizione del 2008 sancì la Nazionale Norvegese







detentrici del titolo olimpionico, vide circa 1.600 chef iscritti, suddivisi in nazionali maggiori, nazionali militari, squadre di pasticceria, nazionali giovanili, team regionali, associazioni e singoli partecipanti provenienti da 52 Paesi, in un'unica e grande kermesse all'insegna dell'arte culinaria. Oltre 23mila visitatori e 350 media internazionali hanno seguito la sei giorni di "Cooking Show" di Erfurt, ritenuta dagli addetti ai lavori una fra le più importanti al mondo. La massiccia presenza di concorrenti italiani e il conseguimento di un alto numero di medaglie con 9 ori, 31 argenti e 56 bronzi conferì all'Italia il 4° piazzamento nel Medagliere IKA 2008, alle spalle di USA (1°), Canada (2°) e Ungheria (3°). Alla compagine italiana il merito anche della presenza del più giovane concorrente alla competizione, l'allora quindicenne Pietro Prebianca di Vicenza, aggiudicandosi con gran merito e lode un bel bronzo per un suo programma di cucina artistica. Al di là delle vicende passate anche quest'anno le aspettative non saranno disattese, dove emozionanti e vasti programmi di gara vedranno tutti gli iscritti impegnati a contendersi i titoli e le medaglie in palio.

## LE NAZIONALI

La categoria delle Nazionali è senza dubbio il *clou* della manifestazione, dove si potrà ammirare la perfezione e l'altissima preparazione professionale di queste squadre; unica nota negativa di questa edizione è forse l'assenza di Singapore, che vanta una delle squadre più agguerrite, preparate e di alto profilo tecnico: la sua presenza avrebbe portato più verve, più stimolo e alta competizione fra i contendenti.

Un augurio va a tutti i componenti della nostra Nazionale Italiana Cuochi, guidata da Fabio Tacchella e reduce, proprio alla vigilia di Erfurt, di importantissimi risultati internazionali, quali la "Battle For The Dragon 2012 Welsh International Culinary Championships" e il "Global Chef", che la piazza a giusta ragione fra i team Nazionali più accreditati a queste nuove Olimpiadi.

## CUCINA ARTISTICA E STREET OF NATIONS

Novità importante per questa edizione 2012 è la nuova categoria di cucina artistica (D3), che prevede l'esibizione in diretta e in un tempo stabilito per la realizzazione complessa di un'opera di intaglio vegetale, da eseguire integralmente.

Altra novità di grande interesse, la "Street of Nations" organizzata dalla Wacs: area di postazioni riservate alle nazioni concorrenti alle Olimpiadi per promuovere il loro Paese, facendo conoscere quanto di meglio hanno da offrire nel settore turistico, degli investimenti, della formazione, degli eventi e, naturalmente, dell'enogastronomia. La Federazione Italiana Cuochi sarà presente con una sua Delegazione di rappresentanza. Le Olimpiadi, come le altre manifestazioni culinarie internazionali, non sono solo oggetto di competizione, ma rappresentano anche un'ottima vetrina per le nuove conoscenze, ultimi sviluppi e le tendenze dell'arte culinaria. Saranno anche questa volta motivo di confronto, di informazione e di perfezionamento professionale. Un grande evento dove gli chef di tutto il mondo avranno la possibilità di incontrarsi e comunicare tra loro direttamente.

### GALÀ DI SOLIDARIETÀ

L'Unione regionale dei cuochi del Lazio (Urcl) in collaborazione con l'Associazione Onlus R2 Executive Team e con il patrocinio della Regione Lazio, Comune di Marino e Villa Poggi, organizza mercoledì 5 settembre il Galà della Solidarietà per S. Possidonio (MO). I proventi della manifestazione saranno donati al Sindaco del Comune, Rudi Accorsi, nel corso della stessa serata.

## LA F.I.C. PER I TERREMOTATI

di **Roberto Rosati**,  
coordinatore Nucleo Nazionale Emergenze Fic

**D**opo appena tre anni dall'ultima calamità sismica che colpì pesantemente l'Abruzzo nella notte del 6 aprile 2009, con un'organizzazione già più strutturata la Federazione Italiana Cuochi ha tempestivamente attivato le Berrette Bianche volontarie che hanno coadiuvato con la Protezione Civile delle diverse regioni operanti nel cratere sismico, per curare con professionalità il servizio di ristorazione nei Campi di Accoglienza della popolazione colpita dal terremoto.

Destinazione Emilia Romagna, proprio nel cuore della regione e nel cuore alimentare del nostro Paese. Il Nucleo Emergenze Fic della Regione Lazio è stato attivato dalla

*Dal 5 giugno i cuochi del Nucleo Nazionale Emergenze della Fic sono al lavoro anche a San Possidonio (Modena)*

Direzione Regionale di Protezione Civile il 3 giugno ed ha preso servizio con tre cuochi nel Campo di Accoglienza Lazio di S. Possidonio (Mo) il 5 giugno alle ore 9 del mattino.

I nostri cuochi volontari inizialmente curavano la cucina sensibile, cioè la cucina predisposta per gli allergici, le persone anziane e i vari gruppi di extra comunitari che pur essendo integrati da

molti anni nel tessuto sociale del Paese, hanno delle esigenze alimentari diverse dalla popolazione nostrana.

Nel passare dei giorni però, dato il successo che la nostra cucina ha riscosso tra gli "assistiti", la direzione del Campo ha pensato di unire le due cucine presenti e di fare coordinare il tutto ai nostri cuochi, che hanno così osservato







turni da quattro giorni con circa 16 ore continuative di lavoro al giorno. Così si è passati da circa 200 pasti a oltre 500 pasti a servizio.

Come già all'Aquila, la macchina della solidarietà sta funzionando bene, per cui alle derrate alimentari acquistate dal Comune di S. Possidonio (Mo) si aggiungono donazioni di alimenti inviati dai grandi gruppi di supermercati, da piccole e medie aziende alimentari e dall'industria alimentare. A volte vengono scaricati interi bilici di alimenti. Proprio per questo al timone di una cucina da campo ci vogliono dei cuochi professionisti, per poter elaborare e smaltire in breve tempo prodotti che hanno un deperimento rapido.

Fino ad oggi, nonostante il caldo che qui supera tranquillamente i 40 gradi, nelle cucine già dalle 10 del mattino, tutto procede per il meglio e i diversi cuochi che dal Lazio si sono alternati in questo primo mese e mezzo hanno portato in loco la loro professionalità, i loro piatti forti e la tanta passione che gli ha fatto conquistare la stima da parte dei cittadini del Comune emiliano. Proprio per questo, la popolazione (soprattutto anziani e ragazzi) partecipano attivamente nella preparazione dei pasti, collaborando con i cuochi e i volontari di Protezione Civile alla pulizia delle verdure, alla preparazione della frutta fresca e così via.

La cosa bella ad ogni pasto è vedere che parte della popolazione aspetta che noi volontari ci sediamo a tavola con loro per mangiare le pietanze realizzate insieme; un momento sempre piacevole, perché si parla di quello che è stato e con una buona dose di ottimismo di quello che sarà il loro futuro. Una cosa è certa, come per gli amici di Fagnano Alto (AQ) noi saremo al loro fianco fino a che non vedremo un Comune di nuovo operativo.



**KIKKOMAN**

## Salsa di soia Kikkoman: il tuo insaporitore naturale in cucina



La **Salsa di Soia Kikkoman** si distingue dai prodotti concorrenti per il colore chiaro e trasparente, per l'aroma pieno e intenso e per l'assoluta assenza di coloranti, conservanti ed esaltatori di sapidità. È prodotta attraverso un procedimento di fermentazione naturale che dura sei mesi e utilizzando

solo ingredienti naturali, quali i semi di soia, frumento, acqua e sale. La **Salsa di Soia Kikkoman** è sempre più apprezzata anche dai cuochi occidentali, per la sua essenza naturale e per la grande versatilità. Come dimostrano le **ricette create per Kikkoman da Fabrizio Sangiorgi**, chef-manager di First Quality Management: dagli antipasti di pesce o vegetariani fino al secondo di carne, per finire con dessert; tutti impreziositi dalla Salsa di Soia Kikkoman.

**Per ricevere gratuitamente il ricettario, farne richiesta con una mail a: [marketing@develey.it](mailto:marketing@develey.it)**

La **Salsa di Soia Kikkoman** è disponibile nei formati dispenser e bottiglia vetro da 150 ml o 500 ml e in bottiglia PET da 1250 ml.



È distribuita in esclusiva da Develey Italia nel canale Catering Food Service.  
[www.develey.it](http://www.develey.it)

## VUOI PARTIRE VOLONTARIO?

I cuochi professionisti che desiderano prestare il proprio lavoro volontario, su turni settimanali, nelle cucine dei Campi di accoglienza in Emilia, possono rivolgersi a:  
Roberto Rosati, coordinatore Nucleo Nazionale Emergenze della F.I.C., cell. 349.6477481

# EMILIA: CERCANSI CUOCHI VOLONTARI

a cura di **Chiara Mella**

**L**a Federazione Italiana Cuochi, attraverso i suoi soci volontari, è vicina alla popolazione colpita dal recente sisma in Emilia. Sono tanti i cuochi professionisti che hanno risposto all'appello del Nucleo Emergenze della Fic e che hanno deciso di lasciare tutto per dedicare una settimana intera alla cucina dei Campi degli sfollati nel Modenese.

Ivanna Barbieri, presidente dell'Unione Cuochi dell'Emilia Romagna coordina le attività dei cuochi e afferma: "Attualmente siamo impegnati al Campo 2 di Fi-

*Mentre i riflettori  
si spengono, nei campi  
degli sfollati  
l'emergenza continua.  
C'è ancora bisogno di  
cuochi professionisti*

nale Emilia, che dall'8 luglio è gestito dalla Croce Rossa Italiana (Cri) e dove continueremo a lavorare anche nel mese di agosto, su richiesta della Cri e con l'ottima collaborazione delle associazioni della Protezione Civile che si avvicinano sul Campo".

Le tende sono ancora una realtà nelle località più duramente colpite dal terremoto, ma la chiusura dei Campi de-

gli sfollati è già stata programmata, infatti da sei sono già diventati 5 e molte persone stanno rientrando nelle loro abitazioni, che sono state certificate come agibili. La vita nei Campi è dura, perché la propria vita e le proprie cose sono lontane, si dorme in tenda e di giorno fa un caldo insostenibile, si condividono i bagni, la mensa e una quotidianità con persone diverse. Non è sempre facile! "Il giorno 20 luglio è iniziato il Ramadan e devo dire che avevamo un po' di timore per le complicazioni di tipo alimentare", racconta Ivanna Barbieri, "invece al Campo 2 la relazione ottimale tra le persone di diverse etnie ci ha permesso di definire a tavolino le modalità di somministrazione del cibo e tutto funziona bene. Alle ore 21 i musulmani bevono tè caldo, passati di verdura, frutta, datteri e fichi secchi, poi attendono 15 minuti e cenano come tutti gli altri ospiti del Campo. Lasciamo nella sala pranzo dei contenitori termici con bevande calde, succhi di frutta, tanta acqua, ancora frutta secca e fresca. Così quando i musulmani alle tre di notte 3 si alzano, pregano poi mangiano". Un bel-





Nelle foto in queste pagine: "Insieme a voi" è la scritta sulla polo che la F.I.C. ha realizzato per chi cucina nei campi degli sfollati. In basso, cuochi al lavoro in Emilia. Tommi, Bellei, Giulio Marzi, Nadalini, Raffaella Roncarati, Morris Rossi, Marco Salmi, Marco Squizzato, Mattia Turcato sono cuochi che la Fic è orgogliosa di annoverare tra i suoi soci. A loro va il ringraziamento più sentito per aver lavorato come volontari nelle cucine dei Campi degli sfollati in Emilia, accettando di buon grado il sacrificio di dormire in tenda con un gran caldo, di lavorare dalle 8 alle 23, affrontando le difficoltà date da una cucina da campo.

L'esempio di convivenza basata su rispetto e tolleranza. Ma anche di generosità da parte di chi si mette a disposizione degli altri, con professionalità e sacrificio, cuochi e non. "Abbiamo alcuni ragazzi di Finale Emilia che sin dall'inizio del sisma si occupano della distribuzione dei pasti sul Campo", racconta Ivanna Barbieri, "sono giovani pieni di energia e di voglia di vivere, che portano allegria, buon umore e voglia di ricominciare. Tutti amiamo quei ragazzi che hanno dimostrato tanta forza nonostante il duro colpo che il terremoto ha inflitto".

L'impegno e la presenza della Federazione Italiana Cuochi in Emilia continueranno anche in settembre, confidando sulle numerose adesioni da parte dei soci, soprattutto ora che le luci dei riflettori sull'Emilia si stanno un po' spegnendo.

Un grazie è rivolto ancora una volta a tutti i soci che si sono offerti e a quelli che sono già stati sul Campo per una settimana. Un sacrificio che valeva la pena di fare, come dimostra il fatto che molti di loro sono voluti tornare per fare un altro turno, perchè l'ambiente è veramente molto coinvolgente, si vivono emozioni fortissime e si possono conoscere tante persone fantastiche che hanno un cuore grande.



# PRIMO CONCORSO A SQUADRE "TROFEO HOSPITALITY"

**A** Genova dal 4 al 7 novembre 2012 la Federazione Italiana Cuochi, in collaborazione con Ge.Mal Eventi srl (società di Tirreno Trade e Fiera di Genova), organizza il nuovo Concorso per Team Regionali "Trofeo Hospitality". La manifestazione si svolgerà presso il complesso fieristico di Genova (Viale Kennedy 1) nell'ambito della prima edizione di Hospitality, Salone professionale dell'ospitalità e dell'accoglienza. Le squadre dei cuochi competeranno per il titolo nazionale di "The Best Italian Seafood", presentando menu a base di pesce Italiano. Per la pasticceria sarà invece premiato il Dessert al piatto più originale.

## LE SQUADRE

Potranno partecipare 12 squadre in rappresentanza regionale, composte da 4 chef iscritti alla Fic e di età compresa fra i 19 e i 49 anni. La squadra deve risultare composta da: 1 capitano operativo (solo per il servizio), 1 chef per l'antipasto, 1 chef per il primo piatto, 1 chef pastry (che verrà valutato individualmente).

## L'ISCRIZIONE

Le iscrizioni dovranno pervenire entro il 30 settembre 2012 e saranno ammesse a partecipare le prime 12 Regioni che si iscriveranno nei tempi e nel rispetto del Regolamento e dei criteri Wacs. La quota di partecipazione è stabilita in 300 euro e comprende: area di parcheggio all'interno della Fiera per un mezzo, ingresso alla Fiera e Diploma di partecipazione.

*In novembre, alla Fiera di Genova, 12 team regionali si sfideranno preparando menu a base di pesci dei mari italiani certificati*

## IL REGOLAMENTO

La competizione è a carattere nazionale e prevede che ogni squadra prepari un menu a base di pesce dei mari italiani, costituito da uno starter, un main course, un dessert al piatto per 30 + 10 (giuria) persone. Il pesce da impiegare sarà solo di natura italiana, di acqua salata e certificato. La squadra dovrà portare con sé tutto l'occorrente e gareggiare nei modi

e nei tempi indicati dal Regolamento nelle tre cucine attrezzate e messe a disposizione dall'ente Fiera. Il tempo a disposizione è di 5 ore, dalle 09.00 alle 14.00 (4 ore di preparazione e 1 ora per il servizio delle 40 portate). I ricettari inerenti i piatti dovranno essere presentati in forma cartacea alla Giuria, anticipandoli via e-mail al momento dell'iscrizione al concorso.

## I PREMI

- 1° Team Classificato: Trofeo Hospitality, Partecipazione alla Selezione Nic, Partecipazione gratuita al Congresso Fic 2013.
- 2° Team Classificato: Trofeo Hospitality.
- 3° Team Classificato: Trofeo Hospitality.

Ogni giorno verranno premiati i primi 3 classificati con medaglie d'oro, d'argento e di bronzo e con il diploma di partecipazione. Fra le 4 squadre che avranno vinto nei rispettivi giorni della manifestazione, verrà proclamata la squadra vincitrice in assoluto del Trofeo Hospitality, che entrerà di diritto a partecipare alle prossime selezioni per la Nazionale Italiana Cuochi.

**Per informazioni più dettagliate, scaricare il Bando e la Scheda Iscrizione dal sito [www.fic.it](http://www.fic.it)**



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

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

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

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



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

[www.ballariniprofessionale.it](http://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



**Frodi e prodotti ittici: intervista con Valentina Tepedino, medico veterinario e direttore di Eurofishmarket, società di ricerca impegnata, insieme a università ed enti pubblici, a far chiarezza nel mercato del pesce**

# Un mare

## DI INGANNI

**Che cosa dice la legge in fatto di "etichetta" dei prodotti ittici freschi venduti dai grossisti e poi dai ristoranti ai loro clienti?**

Dal 2002 la normativa europea prevede che tutti i prodotti ittici debbano essere commercializzati con un'etichetta ben precisa, sulla quale devono essere riportati: la denominazione obbligatoria di legge (es. sogliola, triglia di scoglio, dentice), la provenienza (es. Mar Mediterraneo, Oceano Atlantico) e il metodo di produzione (pesca o allevamento). I ristoratori che comprano all'ingrosso devono trovare queste informazioni anche sul documento di accompagnamento (bolla o fattura). La provenienza potrebbe essere dunque indicata come zona Fao. Solo la zona Fao 37 corrisponde al Mar Mediterraneo. Inoltre, sull'etichetta dev'essere segnalato se il pesce è fresco o congelato e se ci sono eventuali additivi aggiunti.

**Quali sono le frodi più comuni che**

**riguardano il pesce?**

Sicuramente la commercializzazione di specie come fresche mentre in realtà sono scongelate. Infatti, è difficile accorgersene se si comprano molluschi come polpi o calamari o direttamente i filetti e i tranci di pesce. Questo vale anche per le frodi relative alla sostituzione di specie, ossia alla vendita di una specie per un'altra. Ci sono in commercio in Italia oltre 1.000 specie ittiche e ci sono molte specie davvero simili tra loro poiché appartengono alla stessa famiglia. Altre frodi sono compiute da chi vende per prodotto "naturale" un prodotto a cui sono stati aggiunti additivi (non dichiarati) o per pesce selvaggio quello di allevamento.

**E gli inganni più comuni riguardo la provenienza?**

I consumatori italiani così come i ristoratori ricercano principalmente prodotti ittici nazionali e dunque di provenienza dal Mar Mediterraneo. È dunque

possibile che ci venga venduto per Mediterraneo un prodotto proveniente da altri mari. Un esempio tra i più frequenti è quello del pesce spada di provenienza non nazionale. In Italia la pesca del pesce spada avviene prevalentemente nei mesi da giugno a settembre. La maggioranza del pesce spada in commercio è di provenienza dall'Oceano Indiano, Pacifico e Atlantico.

**I ristoratori riconoscono queste frodi? Come possono evitarle?**

Il consiglio è quello di avere sempre dei fornitori affidabili e che acquistano presso i grossi mercati ittici all'ingrosso o da cooperative organizzate. Richiedere pesce di stagione, seguire quella che è l'offerta del mare in quel momento. Acquistare il più possibile pesce intero, in modo da identificare bene la specie e poterne valutare la freschezza attraverso l'odore delle branchie, la forma dell'occhio, l'elasticità della pelle e altro. Sicuramente ricercare fornitori che diano pro-





**In pescheria con la App**  
Per scegliere il pesce in modo facile e sicuro c'è "FishBook" (Personal Fish Shopper), l'applicazione per smartphone e iPad dedicata al pesce del Mediterraneo. Utile per visualizzare e riconoscere con facilità le diverse specie e per avere informazioni su caratteristiche, stagionalità e taglia minima di oltre 100 specie tra pesci, crostacei e molluschi. È il primo prodotto dell'AMO, progetto che valorizza il patrimonio ittico nazionale.

dotti ben etichettati come prevede la norma e controllati per i parassiti e altre eventuali problematiche sanitarie. Inoltre, verificare sempre che la taglia minima dei pesci sia rispettata: mai sotto i 7 cm, altrimenti si tratta di novellame.

#### Queste frodi comportano anche rischi per la salute dei consumatori?

Fortunatamente le frodi ittiche sono principalmente commerciali, ossia incidono sul portafogli dei ristoratori. Ciò non toglie che potrebbe anche capitare che dietro una frode commerciale non possa nascondersi anche una sanitaria. Per esempio, se acquisto un filone di tonno ben rosso poiché è stato additivato in

modo da mantenere la sua colorazione ben viva, non riesco a valutarne bene lo stato di freschezza. Se è stato però tenuto al caldo per molto tempo potrebbe nascondere un aumento della sua quantità di istamina, una molecola che può dare fenomeni di allergia.

#### Che tipo di controllo può essere fatto sul pesce per verificare l'esatta specie e provenienza?

Per verificare la specie oggi esistono delle tecniche basate sull'identificazione delle proteine o del Dna. Sono indagini

di laboratorio e richiedono costi e giorni per la loro realizzazione. Ritengo che un ristoratore debba puntare su un fornitore che gli dia già queste garanzie.

#### A proposito dei parassiti, che cosa devono sapere i ristoratori e i consumatori?

Devono sapere che è un obbligo di legge abbattere (congelare) il prodotto se deve essere somministrato e consumato crudo. L'anisakis si vede bene a occhio nudo, soprattutto mentre si pulisce

#### ATTENTI A QUEI DUE

I "veri" filetti di cernia (a sinistra) e i "falsi", appartenenti ad un'altra specie meno pregiata, il persico africano (a destra).

A colpo d'occhio non è così semplice distinguere una triglia di scoglio nostrana (a sinistra) da una atlantica (a destra) che arriva dal Senegal.

Un trancio di tonno rosso naturale (a sinistra) e uno di pinne gialle trattato con il monossido di carbonio (a destra) per accentuare e stabilizzare una colorazione rosso vivo del tessuto muscolare del tonno. Il trattamento con monossido di carbonio è vietato in ambito comunitario, anche perché non permette di valutare la freschezza del prodotto.



il pesce poiché normalmente si trova intorno alle viscere. Molti associano la sua presenza al fatto che il pesce è "vecchio". In realtà, essendo un parassita, l'anisakis c'è nel pesce freschissimo ed è stato dimostrato che è un organismo naturale e c'è sempre stato nei nostri mari e dunque potrebbe essere presente nei nostri pesci e tutte le specie possono essere infestate. La cottura e il congelamento ucidono il parassita ed eliminano il rischio della sua trasmissione all'uomo. La Società Italiana di Medicina Preventiva sta studiando con partner scientifici ed istituzionali importanti una campagna informativa a tutti i livelli dagli operatori ai consumatori.

**In che cosa consiste il progetto "L'amo italiano" e in che modo è coinvolto il mondo della ristorazione?**

Il progetto l'Amo nasce per sostenere i pescatori e la pesca italiana in questo delicato momento di crisi del mercato della produzione nazionale. Consiste nel creare dei gruppi di acquisto di ristoratori e, chiaramente, organizzare gruppi di vendita di produttori accorciando il più possibile la filiera con vantaggi sulla freschezza e sul prezzo. Inoltre, i cuochi sono sicuramente i migliori testimonial per un progetto che prevede la formazione dei consumatori attraverso la promozione di specie alternative a quelle più conosciute attraverso la loro cucina e le loro ricette. Per conoscere i dettagli del progetto e verificare i gruppi di acquisto più vicini alla propria attività, basta scrivere a [info@lamoitaliano.it](mailto:info@lamoitaliano.it)



Serve maggiore chiarezza d'informazioni sul prodotto ittico venduto al dettaglio e servito al ristorante, dove due pesci su tre oggi arrivano dall'estero, senza che nessuno lo sappia

# Troppe

## FRODI NEL PESCE

Un terzo del pesce commercializzato in Italia proviene da acque straniere o non è quello che sembra. L'import senza controllo di prodotti ittici è causa di numerose frodi a danno dei consumatori finali e, in molti casi, anche degli stessi cuochi e ristoratori. Tra gli inganni più comuni ci sono il trancio di squalo smeriglio spacciato per pesce spada, il pangasio venduto come filetto di cernia, il pollack stagionato proposto come merluzzo fresco, l'halibut atlantico della Spagna scambiato per sogliola, le vongole della Turchia, i gamberetti rossi del Mozambico e il polpo del Vietnam spacciati per italiani... Sotto l'inganno lucifica un grande giro d'affari. Basti pensare che in Italia ogni anno si commercializzano circa 900mila tonnellate di prodotti ittici e che il costo del pesce taroccato può essere fino a otto volte inferiore rispetto a quello della specie autentica e italiana. La maggior parte di queste frodi si consuma al ristorante, dove dai controlli eseguiti risulta che

l'etichettatura obbligatoria sul pesce nel 17 per cento dei casi è addirittura assente e nel 38 per cento dei casi è incompleta. I ristoratori d'altronde non sono tenuti a informare i clienti circa la zona di provenienza del pesce servito nei loro ristoranti.

Una maggiore chiarezza e correttezza nei confronti di operatori e consumatori finali si rende doverosa, dal momento che senza il controllo della filiera, non si può garantire nemmeno la sicurezza alimentare. In Vietnam e in altri Paesi, per esempio, negli allevamenti ittici sono permessi trattamenti con antibiotici che in Europa sono vietati perché dannosi per la salute. Col-diretti Impresa-Pesca informa che sulla base di una delle novità contenute nel decreto Sviluppo approvato dal Consiglio dei Ministri, i soggetti che vendono al dettaglio o somministrano prodotti della pesca potranno utilizzare nelle etichette e in qualsiasi altra informazione fornita per iscritto al consu-



--- SE NE PARLA ---

#### IL PESCE IN NUMERI

**366 mila** sono le tonnellate di pesce prodotto in Italia  
**1.434 milioni** di euro sono i ricavi della pesca in Italia  
**957 mila** sono le tonnellate di pesce importato in Italia  
**4.400 milioni** di euro è il giro d'affari legato all'importazione  
**127 mila** sono le tonnellate di pesce esportato dall'Italia  
**548 milioni** di euro sono i ricavi dell'esportazione  
**72** è per Coldiretti la percentuale del pesce non italiano servito dai ristoranti di casa nostra  
**20 sono** i chili di pesce consumati procapite l'anno  
**900.000** sono le tonnellate di pesce commercializzate ogni anno in Italia  
Fonti: Irep e Coldiretti Impresa Pesca, anno 2011

matore la dicitura "prodotto italiano".

Sarà ammessa anche ogni altra indicazione sull'origine italiana o sulla zona di cattura del pescato più precisa di quella oggi prevista dalle norme in vigore. "Attualmente la legge sull'etichettatura prevede la sola indicazione della zona di pesca. Il pesce italiano, per esempio, fa parte della

cosiddetta "zona Fao 37", che contraddistingue il prodotto del Mediterraneo", spiega Tonino Giardini, responsabile tecnico di Impresa Pesca, "Solo rendendo obbligatoria (e non facoltativa) anche al ristorante l'etichet-

tatura d'origine potrà essere garantita trasparenza rispetto a una situazione che vede oggi in Italia due piatti di pesce su tre provenienti dall'estero senza che nessuno lo sappia!".

# WÜSTHOF



Per Informazioni:

Valsodo SRL

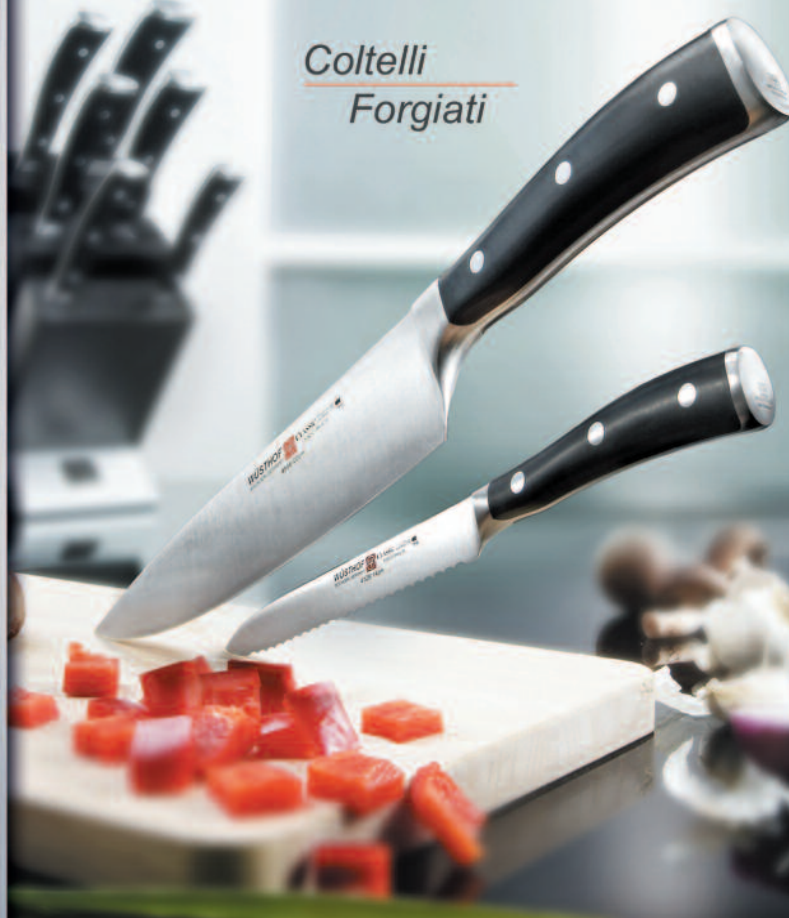
Tel: 055 - 8878751

e-mail: valsodo@iol.it

[www.wuesthof.de](http://www.wuesthof.de)

CLASSIC IKON

Coltelli  
Forgiati



Quality - Made in Solingen/Germany



Oggi che surgelato è più che mai sinonimo di qualità, l'asterisco che lo contrassegna su menu dei ristoranti italiani non ha più ragion d'essere. Lo si è evidenziato nell'ambito di un recente convegno a Milano

# surgelati

## QUELL'ASTERISCO CHE NON PIACE

Presso l'Unione del Commercio di Milano, lo scorso 23 aprile si è tenuto il convegno "Il surgelato nei consumi fuori casa", organizzato da Fiera Milano nell'ambito di TuttoFood, in collaborazione con Unas (Unione Nazionale degli Alimenti Surgelati)-UnionAlimentari e Fipe-Confindustria.

Il convegno ha affrontato il tema dell'approccio normativo riguardante il mondo dei surgelati, che in Italia riserva delle unicità, non sempre positive rispetto al resto dei Paesi UE.

### SURGELATI AL RISTORANTE

Particolare attenzione è stata posta proprio alla questione dell'asterisco, che nella ristorazione italiana, a differenza del resto d'Europa, contrassegna le pietanze contenenti cibi surgelati. Sono state quindi affrontate le principali incongruenze normative e le possibili soluzioni. Senza trascurare le varie sanzioni che possono scaturire

da una visita ispettiva, piuttosto che i comportamenti sanzionabili. Tra questi ultimi basti citare come esempio l'assenza nei menu del famigerato "asterisco" che comporterebbe la frode nell'esercizio del commercio. Mentre paradossalmente nessuna frode si compie se non si informa il consumatore che le materie prime sono state pastorizzate, disidratate, irradiate o conservate in qualsivoglia metodologia anche qualitativamente di livello molto inferiore alla surgelazione.

Romana Tamburini (nella foto in alto), presidente di Unas e di Surgital Spa, sottolinea: "Il convegno, davvero molto partecipato, è stato un importante momento di condivisione tra industria, operatori della ristorazione, nutrizionisti e media, per evidenziare l'importanza dell'uso del surgelato con tutti i suoi significativi valori oggi ben noti. Serve una nuova mentalità che favorisca il più possibile l'uso dei surgelati anziché discriminarli, per-

ché oggi più che mai surgelato è sinonimo di qualità. A proposito di ciò **credo che sia clamoroso l'utilizzo solo in Italia di questo asterisco che non ha nemmeno un fondamento giuridico**. Bisogna al più presto risolvere questa situazione eliminando l'asterisco, che comporta uno squilibrio inaccettabile".

### SURGELATO È SICURO

Renato Bonaglia, presidente di UnionAlimentari, ha dichiarato: "Lo scopo del convegno è stato anche quello di fare cultura sugli enormi passi in avanti che la tecnologia della surgelazione ha fatto negli ultimi anni. Il dover contrassegnare i surgelati con asterischi sui menu dei ristoranti non ha più alcun senso, essendo il surgelato più sicuro e qualitativamente non inferiore al fresco, come si desume dalla norma che impone l'abbattimento rapido di tutti i prodotti ittici per poter essere consumati crudi".



**KAIMANO**  
Il coltello italiano più venduto

Coltello  
Speciale  
per



KAIMANO® è un marchio della  
Fiskars Italy s.r.l.  
23862 Civate (Lecco) - Italia



+39 0341 215 111



[www.kaimano.it](http://www.kaimano.it) - [www.fiskars.com](http://www.fiskars.com)



[civ-mailbox@fiskars.com](mailto:civ-mailbox@fiskars.com)





Il grano Senator Cappelli  
è stato protagonista di una  
manifestazione gastronomica  
organizzata in Canada per far  
conoscere le eccellenze della Puglia

# Sapori pugliesi A VANCOUVER



La Federation of Pugliese Social Clubs of British Columbia di Vancouver (Canada), attraverso la dirompente attività del suo presidente, Vito Fiore Bruno, organizza un appuntamento annuale, "Sapori di Puglia" che vede protagoniste alcune aziende in una quattro giorni tutta all'insegna del made in Puglia.

Per questa edizione la cucina è stata affidata a Lucia Di Domenico (nella foto), patron e chef di Posta Guevara, un agriturismo di Orsara di Puglia (Foggia), accompagnata da Giovanni Trigona, chef italo-canadese già noto alle cronache culinarie per i suoi corsi di cucina italiana per i canadesi, componente della F.I.C. di Taranto e ora "prestato" a quella di Vancouver, in Canada.

## IL SENATOR CAPPELLI

Protagonista indiscusso è stato il grano duro Senator Cappelli che Lucia Di Domenico coltiva nella sua Masseria Didattica, per la cui rivalutazione ha fondato l'omonima Associazione di cui

è anche il presidente.

Tale grano fu ottenuto nel 1915 su terreni agricoli della provincia di Foggia incrociando semi di specie diverse secondo una tecnica ideata dall'agronomo e genetista Nazareno Strampelli, che contribuì a salvare l'Italia dalla fame raddoppiando in sei anni, dal 1925 al 1931, i raccolti di grano. Il nome si deve al marchese e senatore abruzzese Raffaele Cappelli che donò al genetista Strampelli i terreni del foggiano su cui vennero condotte le prime sperimentazioni. Questo grano, di particolare bellezza e imponenza (è alto 1,80 metri), venne abbandonato negli anni '70 per fare posto a varietà più produttive, sebbene venga annoverato come il "grano duro per eccellenza" grazie all'elevato grado proteico e alla sua alta digeribilità.

Il Cappelli dunque, nei tre laboratori didattici e degustazioni guidate organizzate a quattro mani dagli chef pugliesi Lucia Di Domenico e Giovanni Trigona (nella foto), è stato al centro di un simposio di sapori e profumi ove i formati di pasta

come cavatelli e orecchiette, emblema della Puglia tradizionale, hanno incontrato le eccellenze delle aziende partecipanti.

Sentimenti di nostalgica emozione ed esilarante euforia hanno accompagnato la kermesse finale che ha visto la partecipazione di 450 commensali, svoltasi presso il salone delle feste del Centro Culturale Italiano alla presenza di ospiti di eccellenza quali il Console Generale Fabrizio Insera accompagnato dal suo Officer Claudio Missimi e la dott.ssa Maria Lena Milano per Slow Food.

#### IL MENU DELLA SERATA

Il menu, elaborato per l'occasione da Lucia Di Domenico, ha visto una assiette di varietà di antipasti tipici pugliesi (Cirgam di Cerignola - Fg), con veli di prosciutto, caciocavallo podolico e bruschetta italiana profumata al basilico. Per i primi piatti: orecchiette (Zianni di Spinazzola - Ba) con tocchetti di salsiccia fresca al finocchietto in salsa di pomodoro e cavatelli con lenticchie della murgia barese con pancetta affumicata a legno e tocchetti di patata. Per il secondo di carne è stato preparato un lombetto di maialino alle erbe aromatiche in crosta di pane sen. Cappelli, con patate al rosmarino e carotine baby a vapore. In chiusura, tortino di cioccolato al Primitivo di Gioia del

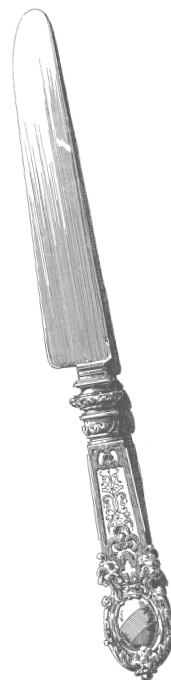
Colle su specchio di crema alla vaniglia e arabesque di fondente al cioccolato, fichi secchi mandorlati e dolcetti alla mandorla bianca (Francesco Petroni di S. Ferdinando di Puglia - Bat).

Mentre nel salone echeggiavano le

note di *O' sole mio*, Lucia, Giovanni e tutto lo staff della cucina canadese - capeggiato da Rebecca Johnson executive chef - venivano catapultati sul palco del Centro Culturale per ricevere il meritato plauso in un'ovazione generale.







# Questa sera si cena ALLA BASTIGLIA

**P**arigi, 14 luglio 1789: inizia la rivoluzione francese con la presa della Bastiglia, una piccola fortezza dotata di 8 torri, fatta costruire da Carlo V nel 1365. Dismessa

come fortezza ai tempi di Richelieu, fu destinata ad essere una prigione un po' singolare. Vi erano rinchiusi certi personaggi, secondo uno speciale ordine del re (*lettres de cachet*), che dovevano essere fatti sparire con "discrezione", evitando processi pubblici che avrebbero potuto recare disonore al clero, alla nobiltà e alla corte stessa.

Conquistare la Bastiglia significava per il popolo abbattere il simbolo della tirannia e dell'ingiustizia e impossessarsi del formidabile deposito d'armi che si riteneva conservato nella fortezza. Il carcere era difeso da soli 30 svizzeri e da un'ottantina d'invalidi, subito sopraffatti. La delusione



*Nella fortezza simbolo della Rivoluzione francese ai ricchi detenuti era concesso disporre di un cuoco privato. E le portate sono raccontate in alcuni menu*



fu grande quando l'arsenale venne trovato vuoto e, quando aperte le celle, si trovarono solo sette prigionieri: quattro falsari (di documenti, non di denaro), un nobile pazzo (rinchiuso con *lettres de cachet* sollecitata dai parenti),

un accusato di incesto (Conte di Solages), un complice del mancato regicida Damien, contro Luigi XV.

## RECLUSI E CUOCHI PRIVATI

La reclusione nella prigione della Bastiglia non era poi tanto dura.

La persona che era stata incarcerata faceva portare i propri mobili, i domestici e i suoi pasti erano addirittura confezionati dal cuoco personale se disponeva di un buon reddito. Ai meno abbienti lo Stato destinava una somma per assicurarsi l'assistenza, il vitto era ritenuto buono ed abbondante e ai prigionieri era permesso di





## SAPERI & SAPORI

di **Eugenio Medagliani**  
calderaio umanista



for English text  
see page 79

migliorare l'arredamento delle celle con oggetti personali. I detenuti aristocratici, sempre vestiti elegantemente, si scambiavano visite e pettegolezzi com'erano usi a Corte. La Bastiglia era dunque una prigione dove l'Illuminismo aveva migliorato le condizioni del prigioniero.

La costruzione delle nuove cucine comincia nel 1784 e continua per tre anni. Locali, tubature dell'acqua e dei lavelli, tutto è progettato con la serena convinzione che il servizio sarà più sicuro e migliore.

Il personale si compone di un *maître d'hôtel*, un cuoco per il personale e per i reclusi, un cuoco personale per coloro che potevano permetterselo, un garzone e due donne, una per le spese, l'altra per le faccende. La piccola brigata ha il privilegio di lavorare nelle sole stanze rimesse a nuovo di una fortezza così vetusta.

### I MENU DELLA BASTIGLIA

Di questo periodo sono conservati alcuni menu negli archivi della biblioteca dell'Arsenale di Parigi. Foglietti riempiti a penna, semplici appunti; essi tengono conto dei desideri alimentari del carcerato (che pagava), del maître (che disponeva) e del governatore (che intascava il ricavato degli extra).

All'inizio o nel corso della settimana, l'ospite involontario faceva pervenire alle cucine una noticina con i piatti desiderati, era servito nella misura del possibile e la richiesta passava in contabilità. Questi menu, una dozzina in

tutto (uno è datato 31 agosto 1759, attestano una certa agiatezza e facilità d'esborso, condizioni tanto eccezionali che sarebbe assurdo non far coincidere la redazione di alcuni di loro con il passaggio negli appartamenti della Bastiglia del Cardinale di Rohan e di Cagliostro.

Ne ho scelto uno preparato un venerdì mattina con le ultime braci della Bastiglia borbonica destinata, a sua volta, alla gran fornace rivoluzionaria (vedi in questa pagina).





# Cucina sana e sicura

## IL PESCE

**N**ella tradizione gastronomica italiana il pesce è sempre stato un ingrediente fondamentale, sano e leggero. I riconoscimenti che la dieta mediter-

ranea sta ricevendo ancora oggi in tutto il mondo, sono un'ulteriore sottolineatura della bontà di uno stile tipicamente italiano di fare cucina.

Negli ultimi anni, tuttavia, anche nel mercato della ristorazione del nostro Paese, si sono diffusi nuovi stili di cucina che hanno portato alla ribalta tecniche di preparazione del pesce che hanno catturato l'attenzione dei consumatori. Non solo pesce crudo, preparazione già nella tradizione di alcune nostre regioni, ma anche varietà di pesci poco conosciuti venduti a prezzi competitivi e proposti come punto di riferimento per qualità e salubrità. Per fare chiarezza su queste tematiche è utile approfondire alcuni aspetti legati all'acquisto, alla lavorazione e alla vendita di piatti a base di pesce.

### LA TRACCIABILITÀ

Ogni operatore della filiera ittica, dal pescatore fino al ristoratore, costituisce un anello della catena che permette ai prodotti di raggiungere il mercato e i consumatori: ogni operatore di questa catena ha il compito di trasmettere la merce al passaggio successivo insieme alle informazioni utili a rin-

*D'estate cresce la richiesta di pesce e il ristoratore serio deve sapere come poter acquistare, lavorare e vendere i piatti di mare in tutta sicurezza*

tracciarla. Se necessario, tali informazioni saranno indispensabili per ripercorrere la filiera ittica al contrario per sanare frodi o evitare la diffusione di pesce inquinato e igienicamente pericoloso. **Nel settore ittico la normativa vi-**

**gente in ambito di tracciabilità è il Reg. CE n.1224/2009.**

Le informazioni obbligatorie che devono essere comunicate all'atto della consegna della merce al ristoratore sono quattro:

1. nome commerciale e scientifico del prodotto;
2. zona geografica di provenienza;
3. metodo di produzione (pescato, pescato in acque dolci o acquacoltura);
4. eventuale conservazione del pesce mediante surgelazione.

In particolare, per la zona geografica di provenienza del pescato, la documentazione di trasporto consegnata al ristoratore deve indicare la zona di cattura FAO (Organizzazione delle Nazioni Unite per l'alimentazione e l'agricoltura), ossia l'area geografica di mare in cui il pesce è stato pescato (vedi la tabella nella pagina accanto).

### SICUREZZA IGIENICA E HACCP

Dal punto di vista igienico, la preparazione di piatti a base di pesce cotto non richiede particolari attenzioni rispetto ad altre categorie merceologiche di alimenti. Invece, quando la pre-



## BUONO A SAPERSI

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

### Zone FAO di pesca

| Zona di cattura                       | Definizione della zona 1*    |
|---------------------------------------|------------------------------|
| Atlantico nord-occidentale            | Zona FAO 21                  |
| Atlantico nord-orientale <sup>2</sup> | Zona FAO 27                  |
| Mar Baltico                           | Zona FAO 27. III d           |
| Atlantico centro-occidentale          | Zona FAO 31                  |
| Atlantico centro-orientale            | Zona FAO 34                  |
| Atlantico sud-occidentale             | Zona FAO 41                  |
| Atlantico sud-orientale               | Zona FAO 47                  |
| Mar Mediterraneo                      | Zona FAO 37.1, 37.2 e 37.3   |
| Mar Nero                              | Zona FAO 37.4                |
| Oceano Indiano                        | Zona FAO 51 e 57             |
| Oceano Pacifico                       | Zona FAO 61, 67, 71, 81 e 87 |
| Antartico                             | Zona FAO 48, 58 e 88         |

1. Annuario FAO (Organizzazione delle Nazioni Unite per l'alimentazione e l'agricoltura), Statistiche di pesca. Catture, Vol. 86/1. 2000  
2. Mar Baltico escluso

parazione dei piatti prevede l'utilizzo di pesce crudo, è necessario rispettare quanto indicato nel **Reg. CE 853/2004 in materia di prevenzione della diffusione dei parassiti** tipici dei prodotti della pesca. Il Regolamento prescrive che i prodotti della pesca che devono essere consumati crudi o praticamente crudi siano sottoposti a congelamento a una temperatura, rilevata in ogni parte della massa, non superiore a -20°C per almeno 24 ore. Tale passaggio produttivo è definito "trattamento di bonifica preventivo".

**Nella pratica operativa di cucina, come operare per assolvere questo obbligo?**

Nella selezione del pesce da proporre crudo è possibile operare seguendo due strade differenti: selezionare fornitori che vendano pesce già bonificato oppure provvedere direttamente, dopo l'acquisto del pesce fresco, alla bonifica. Nel primo caso sarà sufficiente richiedere una certificazione da tenere allegata alla modulistica del Piano di Autocontrollo HACCP, mentre nel secondo caso sarà necessario:

1. dotarsi di una linea di produzione con apparecchiature idonee e proporzionate al carico di lavoro previsto per la bonifica del pesce. Una linea di produzione minima deve prevedere un abbattitore di temperatura in negativo, munito di sonda,

e un freezer apposito ove conservare per almeno 24 ore il pesce congelato (la conservazione non può essere promiscua con altro pesce o altri alimenti congelati);

2. aggiornare il piano di autocontrollo HACCP inserendo fra i punti critici un'apposita indicazione per quanto riguarda la bonifica del pesce crudo;

3. predisporre una scheda da compilare ogni qualvolta si effettui una bonifica del pesce. La scheda deve contenere indicazioni sulla tipologia di pesce, sulla pezzatura e sulla temperatura necessaria al raggiungimento dei -20°C al cuore. Tale documentazione sarà messa a disposizione degli appositi organi di controllo;

4. aggiornare la relazione tecnica sull'attività di somministrazione alimenti e bevande depositata in Comune o presso gli organi di controllo sanitario (questo obbligo non è presente in tutti i Comuni).

In ogni caso, la proposta in menu di pesce crudo deve essere corredata da un'apposita dicitura che indica "l'assolvimento degli obblighi previsti dal Reg. CE 853/2004 in materia di bonifica di pesce crudo".

### LA SOSTENIBILITÀ

La sostenibilità in cucina, parlando di pesce, passa da tre elementi chiave:

1. la valorizzazione del pesce azzurro che garantisce in-dubbie qualità organolettiche e nutrizionali. Inoltre tale pesce si può trovare in commercio con costi molto competitivi;

2. il rispetto della stagionalità del pesce, educando i clienti a consumare il pesce pescato nelle acque italiane in base alla naturale disponibilità;

3. evitare di proporre alcune qualità di pesce che sono coinvolte in problematiche di salubrità ed etica. Salmone atlantico, gamberi asiatici, granchi giganti, tonno rosso del Mediterraneo, pangasio e pesce gatto asiatico sono solo alcune fra le qualità di pesce poco sostenibili.



# Ingredienti e consistenze DELLE TORTE

**V**oglio inaugurare questa rubrica dedicata all'arte pasticciera, con alcune torte che ho progettato con una visione moderna che combina il buono con il bello da vedere

e con la semplicità della presentazione e della realizzazione.

Le torte sono state realizzate con i prodotti tipici del mio territorio, la Sicilia, e sono giocate su contrasti di elementi che ricordano alcune preparazioni tipiche siciliane. La ri-



*L'arte del dolce ha le sue regole ben precise. Un grande pasticcere spiega come creare nuovi dessert, capaci di emozionare.*



cerca dell'ingrediente di "nicchia", bilanciato con dovere con altri ingredienti e con l'aggiunta di spezie mi dà sempre un buon risultato finale, come dimostra il largo consenso da parte dei clienti.

## COME NASCE UNA NUOVA RICETTA

Le ricette vengono progettate. Le creme e le basi vengono bilanciate prima su carta e poi realizzate. Infatti, ritengo che sia molto importante avere le idee chiare già prima di iniziare.

Quando si crea un nuovo dessert, dopo averlo finito lo si sottopone a discussione con altri colleghi. Nella mia filosofia di lavoro bisogna cercare la perfezione. Non solo quando progetto gli elaborati di cucina e i dessert per i colleghi che alleno per le competizioni, ma soprattutto quando una torta o un dessert devono essere venduti al cliente.

Progettare dessert che siano di effetto ma anche fattibili significa abbattere i costi di produzione e questo concetto sta alla base della progettazione di ogni mio dessert.

## INGREDIENTI E CONSISTENZE

Con riferimento agli ingredienti usati nelle ricette che qui propongo, ricordo la cannella che è molto usata nella pastic-





## PASTICCERIA

di **Giuseppe Giuliano**  
Maestro di cucina e pasticcere



for English text  
see page 79

*Giuseppe Giuliano, socio Fic palermitano, vanta diversi titoli e riconoscimenti professionali, come quello di Maestro di Cucina, rilasciato nel 1999 dall'Ordine dei Maestri di Cucina ed Executive Chef della Federazione Italiana Cuochi. Dal 2007 al 2010 ha presieduto l'Associazione Cuochi e Pasticceri di Palermo ed è stato coach del Culinary Team Palermo. Lavora come giudice in importanti concorsi di cucina e pasticceria ed è molto attento alle innovazioni tecnologiche sia gastronomiche che pasticciere. Ha conquistato molte medaglie in competizioni nazionali e internazionali e negli anni 2005-2006 partecipa come Pastry Chef alle attività della Nazionale Italiana Cuochi.*  
[www.giuseppegiuliano.it](http://www.giuseppegiuliano.it)

sate al momento della progettazione. La sostituzione dell'acqua con i liquori o con altri elementi viene usata per aromatizzare ancor di più le preparazioni.

Un altro elemento importante che abitualmente introduco in un dessert è la parte croccante, che contrasta la morbidezza delle creme che invoglia il consumatore a masticare e quindi ad assaporare bene la preparazione, con un positivo effetto anche sulla digestione.

Il dolce è ben riuscito quando è capace di deliziare, di sbalordire e, soprattutto, di emozionare... Proprio lì sta il successo e la gratificazione del proprio elaborato.

ceria (e cucina) tipica siciliana e la ricotta, prodotto di largo uso nei dessert siciliani. E ancora, la mandorla che è contenuta nella preparazione della Frutta Martorana, per non parlare dei deliziosi dolcetti di mandorla.

Anche le farciture, se bilanciate bene, danno una marcia in più alle preparazioni, perché creano un contrasto di sapori di crema con gli inserimenti di gelée di frutta o di bavaresi, cremosi. Per esempio, nella base semifreddo o nella meringa italiana, è mia abitudine nella cottura dello zucchero sostituire l'acqua con rosoli o liquori. O, se trattasi di mousse al caffè, con del caffè espresso e altre variazioni che vengono pen-



### *Biscuit alle mandorle e cocco con "croccantino" al cioccolato bianco, crema di yogurt di capra alla cannella e gelée alla fragola*

#### *Biscuit alle mandorle e cocco*

400 g farina di mandorla, 100 g farina di cocco, 1 bacca di vaniglia, 365 g zucchero a velo (senza amidi), 85 g farina 00, 15 g amido di grano, 455 g uova intere, 55 g tuorli, 35 g miele di zagara, 55 g burro, 20 g pasta di mandorla "fluida", 365 g albume, 50 g zucchero, gocce di succo di limone.

**Preparazione.** Setacciare le farine e aggiungere la vaniglia e lo zucchero a velo, mettere in planetaria e montare aggiungendo le uova e i tuorli. Aggiungere il miele, il burro a "pomata" e la pasta di mandorla fluida, unire delicatamente gli albumi montati con lo zucchero e qualche goccia di succo di limone. Stendere il composto e infornare a 225°C per 6-7 minuti circa.

#### *Croccantino al cioccolato bianco, pinoli e sesamo*

220 g cioccolato bianco al 38% di burro cacao, 60 g burro, 75 g pasta di pinoli, 75 g pasta sfoglia al burro cotta e sminuzzata, 55 g di sesamo semisalato (inumidire il sesamo, spolverare appena con del sale e tostare a 135°C al forno).

**Preparazione.** Unire al cioccolato bianco fuso, il burro e la pasta di pinoli, emulsionare e unire la pasta sfoglia al burro, cotta e sminuzzata, miscelata con il sesamo semi salato.

#### *Inserimento di gelée di fragole*

960 g polpa di fragoline, 40 g succo di limone, 28 g colla di pesce.

**Preparazione.** Passare al cutter le fragoline, unire il succo di limone e per ultimo aggiungere la colla di pesce ammollata in acqua fredda e sciolta a microonde. Colare in un cer-

chio raffreddato precedentemente alto 1 cm e di diametro 17 cm. Abbattere di temperatura. La preparazione di questa gelée è al naturale senza aggiunta di zucchero.

#### *Glassaggio al cioccolato bianco variegato alla fragola*

365 g panna, 125 g latte intero, 90 g glucosio, 20 g miele di zagara, 17 g colla di pesce, 1,28 kg cioccolato bianco, q.b. preparato di fragole per variegare la glassatura.

**Preparazione.** Pastorizzare la panna, il latte, il glucosio e il miele, aggiungere la colla di pesce ammollata in acqua fredda e strizzata, per ultimo inserire alla miscela il cioccolato bianco. Emulsionare il tutto. Aggiungere qualche goccia di preparato alle fragole e glassare la torta.

*Nota: la glassatura si può regolare aggiungendo dello sciroppo di zucchero o della colla di pesce sciolta se dovesse risultare molto fluida o molto stabile.*

#### *Per il preparato di fragola*

300 g fragoline, 10 g succo di limone, 150 g zucchero, 60 g glucosio.

**Preparazione.** Mettere sottovuoto le fragoline miscelate precedentemente con il glucosio, il succo di limone e lo zucchero. Cuocere al vapore a 85°C per circa mezz'ora. Passare al cutter e al setaccio, quest'ultimo a maglia fine. Aggiungere qualche goccia di preparato alle fragole nella miscela al cioccolato bianco allestita pronta per glassare.

**Composizione finale.** In un disco inox di Ø 18 cm inserire sul fondo il biscuit Ø 17 cm precedentemente spalmato con uno strato sottilissimo di croccantino. Versare il primo strato di crema leggera allo yogurt, inserire il disco di gelatina di fragole, aggiungere un sottile strato di crema leggera allo yogurt, nuovamente un disco di biscuit Ø 17 cm e chiudere con la crema leggera allo yogurt. Abbattere la torta, sformare, glassare e lateralmente fare aderire del cocco rapè. Decorare con una spirale di cioccolato fondente e fragoline.



### *Mousse di ricotta all'amaretto e lamponi su croccante al cioccolato e amaretti*

#### *Biscuit di nocciole, mandorle e lamponi*

400 g farina di mandorla "grezza" (sgusciata), 180 g farina di nocciole, 1 bacca di vaniglia, 360 g zucchero a velo senza amidi, 70 g farina 00, 35 g fecola di patate, 10 g lamponi disidratati in polvere, 435 g uova intere, 75 g tuorli, 50 g miele di zagara, 40 g burro, 45 g pralinato di mandorla, 365 g albume, 50 g zucchero, qualche goccia di succo limone.

**Preparazione.** Setacciare le farine e aggiungere la bacca di vaniglia e lo zucchero a velo, mettere in planetaria e montare aggiungendo le uova e i tuorli. Aggiungere il miele, il burro a "pomata" e il pralinato di mandorla, unire i lamponi disidratati in polvere. Unire delicatamente gli albumi montati precedentemente con lo zucchero e qualche goccia di succo di limone. Stendere il composto e infornare a 225°C per 6-7 minuti circa.

#### *Croccante al cioccolato e amaretti*

550 g pralinato di mandorle, 235 g cioccolato fondente al 72% di massa cacao, 90 g pasta di mandorla, 100 g di granella di amaretto circa.

**Preparazione.** Unire il pralinato e la pasta di mandorla fluida al cioccolato fondente fuso, emulsionare e aggiungere la granella di amaretto.

#### *Mousse di ricotta profumata all'amaretto*

500 g zucchero, 215 g tuorli, 200 g liquore amaretto, 1,25 kg panna semi-montata con una bacca di vaniglia, 850 g di ricotta passata a setaccio fine, 32 g colla di pesce.

**Preparazione.** Fare una base semifreddo cuocendo lo zucchero con l'amaretto a 121°C, versare sui tuorli e montare. Continuare a montare fino a raffreddamento, versare la colla di pesce precedentemente ammollata in acqua fredda e

sciolta a bagnomaria. Unire alla base il semifreddo poco alla volta, la ricotta e per ultimo la panna semimontata.

*Nota: si raccomanda che la ricotta e la panna non devono essere molto fredde quando si miscelano con lo zabaglione per evitare che la colla di pesce non faccia immediatamente stabilizzare la crema, dando un risultato antiestetico oltre che dare una crema non omogenea.*

#### *Inserimento di gelée ai lamponi*

960 g polpa di lamponi, 40 g succo di arance, 28 g colla di pesce.

**Preparazione.** Passare al cutter i lamponi. Unire il succo di arance e per ultimo aggiungere la colla di pesce ammollata in acqua fredda e sciolta a microonde. Colare in un cerchio raffreddato, alto cm 1 e di diametro cm 17. Abbattere di temperatura. La preparazione di questo gelée è al naturale senza aggiunta di zucchero.

#### *Glassatura al caramello*

150 g acqua, 100 g glucosio, 550 g zucchero, 150 g panna bollente, 265 g di gelatina neutra (da sciogliere a caldo), 100 g circa di acqua bollente.

**Preparazione.** Realizzare un caramello con lo zucchero, l'acqua e il glucosio. Continuare a cuocere aggiungendo la panna bollente, aggiungere la gelatina e 100 g circa di acqua. Passare a setaccio fine e glassare.

*Nota: la glassatura si può regolare aggiungendo dello sciroppo di zucchero o della colla di pesce sciolta se dovesse risultare molto fluida o molto stabile.*

**Composizione finale.** In un disco inox di Ø 18 cm inserire sul fondo il biscuit Ø 17 cm che precedentemente era stato spalmato uno strato sottilissimo di croccantino. Versare il primo strato di mousse di ricotta, inserire il disco di gelatina ai lamponi, aggiungere un sottile strato di mousse di ricotta, nuovamente un disco di biscuit Ø 17 cm e chiudere con la mousse di ricotta. Abbattere la torta, sformare, glassare e lateralmente fare aderire dell'amaretto sbriciolato. Decorare con stecche di cioccolato, macaron e lampone.

# La pesca commerciale QUASI AL COLLASSO

**A**ntropologicamente la pesca è sempre stata in posizione mediana tra la caccia e l'agricoltura, sebbene l'uomo "pescatore" non sia molto più giovane dell'uomo

"cacciatore", anzi probabilmente hanno la stessa età.

Com'è noto, circa il 70 per cento della superficie della Terra è coperta dal mare e da sempre tutti i mari del mondo subiscono l'impatto delle azioni umane. Oggigiorno tale impatto sta mettendo a rischio molte specie di pesci e con essi la biodiversità marina, a causa dell'overfishing ossia della pesca indiscriminata ed eccessiva.

Secondo l'ultimo rapporto della Fao (Organizzazione delle Nazioni Unite per l'Alimentazione e l'Agricoltura), la percentuale di stock mondiali valutati, per i quali sono stati raggiunti o superati i quantitativi massimi di pesca con livello di sostenibilità, è a livello mondiale superiore all'80 per cento.

Inoltre, si devono considerare anche le catture accidentali (es. squali, cetacei, tartarughe), gli "scarti" (circa il 25 per cento del totale delle catture) e il fatto che delle **oltre 700 specie marine commestibili, solo il 10 per cento circa è effettivamente commercializzato.**

Certamente su abitudini alimentari, ricettari tipici o inno-



*I mari si stanno impoverendo, a causa della sovrapesca e di mode alimentari che portano a consumare solo il 10% delle specie ittiche esistenti*



vativi, tecniche di cucina e cultura alimentare del pesce gli chef possono (e devono) fare molto.

Infatti, un quarto del pesce pescato, semplicemente perché sconosciuto al mercato dei consumatori e quindi privo

di valore commerciale, viene "distrutto" aumentando la pressione di pesca.

Da questi dati è chiaro e lampante che gli abitanti del mare stanno scomparendo a causa delle reti e delle mandibole umane molto poco educate alla sostenibilità.

**Un articolo pubblicato sulla rivista Science lo scorso novembre (\*) prevede il collasso della pesca commerciale entro il 2048**, evento per altro già annunciato dalla continua diminuzione degli stock di banchi di merluzzi.

Il quadro è dunque a tinte foschissime e, allo stato attuale, se anche la pesca si fermasse in tutto il mondo, ci vorrebbero molti anni perché le popolazioni ittiche possano riprendersi.

Le soluzioni per contrastare tutto ciò sono molto complesse, anche perché ovviamente vanno a toccare interessi econo-

**Per saperne di più**

[www.montereybayaquarium.org/cr/seafoodwatch/web/sfw\\_restaurant\\_program.aspx](http://www.montereybayaquarium.org/cr/seafoodwatch/web/sfw_restaurant_program.aspx)  
[www.fao.org](http://www.fao.org); [www.ocean2012.eu](http://www.ocean2012.eu); [www.wwf.it](http://www.wwf.it); [www.fishscale.eu](http://www.fishscale.eu); [www.seafoodwatch.org](http://www.seafoodwatch.org).



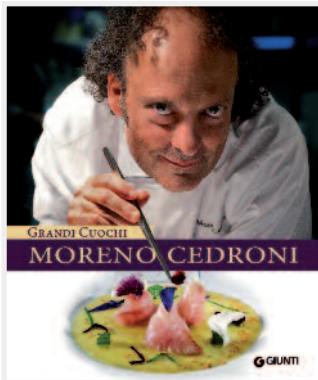


segretario

IL CUOCO | luglio/agosto 2012







La copertina del libro recentemente pubblicato dallo chef Moreno Cedroni per la collana "Grandi Cuochi" di Giunti Editore e da cui sono tratte le belle fotografie (di Francesca Brambilla e Serena Serrani) e le ricette pubblicate in queste pagine.



**PROFESSIONE CUOCO**

di **Chiara Mojana**  
giornalista gastronomica

# Nuova cucina di mare PESCE E SELVAGGINA

**N**ato ad Ancona nel 1964, Moreno Cedroni è uno degli chef italiani più innovatori, un vero *enfant terrible* della cucina internazionale che gioca tra le radici nella tra-

dizione culinaria italiana e la vivacità del proprio spirito visionario. Aveva vent'anni quando aprì il ristorante "La Madonnina del Pescatore" a Senigallia (AN), che è considerato uno dei migliori dieci ristoranti europei di pesce. Dagli anni Ottanta ad oggi, questo chef vivace e creativo ha raccolto le sue idee gastronomiche e le ha pubblicate in alcuni libri, come il nuovissimo della collana Grandi Cuochi di Giunti (vedi la



*Incontro con Moreno Cedroni,  
lo chef anconetano  
a 2 stelle Michelin che ha  
rivoluzionato il modo di proporre  
i pesci al ristorante.*



recensione a pag. 74) e come *Sushi & Susci* (Ed. Bibliotheca Culinaria), dove Cedroni presenta il suo concetto di "sushi": un modo innovativo di proporre il pesce crudo, partito dal sushi alla giapponese e diventato in seguito qual-

cosa di ben diverso e distinto. Il regno del suo susci all'italiana diventa nel 2000 il "Clandestino Susci Bar", nella spettacolare località di Portonovo, sulla costa dell'Adriatico. Nel 2003 Cedroni ha iniziato anche a produrre nel suo laboratorio "Officina" le conserve gourmet ed ha aperto la prima salumeria di pesce al mondo, Anikò, nella città di Senigallia. Nel 2010 si è unito a Moschino per creare una versione urbana del suo susci bar, il "Clandestino Milano". Cedroni ha ricevuto molti premi e riconoscimenti professionali e racconta in questa intervista la sua personalissima ricerca sul pesce crudo, che lo ha portato a proporre anche insoliti abbinamenti con le carni di selvaggina, come quelli delle ricette pubblicate in questo servizio.

**Pesce e selvaggina: come ti è venuta l'idea di abbinarli nello stesso piatto?**

L'idea mi è venuta l'ultima volta che sono stato a cena da El Bulli, nel gennaio del 2011, dove ho mangiato delle selvaggine, come la beccaccia, che erano marinate e crude. Ho scoperto delle consistenze che mi ricordavano quella di alcuni



Nella foto sotto: Tataki di quaglia e tonno, salsa di finocchio, olive nere e arancia candita (ricetta di Moreno Cedroni). Nella foto alla pagina precedente: Baccalà e lepre susci (ricetta di Moreno Cedroni).

pesci. Ed era strano, anche perché la maggior parte di noi la selvaggina l'ha sempre mangiata cotta o troppo cotta. Non mi era mai capitato di pensare di poterla mangiare cruda. Rientrato nella mia cucina, ho investigato sull'argomento e provato tanti tipi di cacciagione, con tutte le tecniche e tutte le marinature che usavo normalmente al ristorante. Trovate le cinque meglio riuscite (da Anikò in menu ci sono 5 piatti), sono passato ad abbinare cinque pesci e la terza fase è stata quella di armonizzare la cacciagione e il pesce con una ricetta. Volevo che la consistenza del pesce e quella della carne risaltassero entrambe. Ho iniziato con il capriolo e ricciola, il fagiano e lo spada, la quaglia e il tonno, la lepre e il baccalà... Ho chiuso il tutto con un dolce che si chiama Polvere da sparo, dove volevo ricordare l'odore che rimane dopo un colpo di fucile quando si va a caccia.

### **Il tuo concetto di sushi all'italiana qual è?**

Da noi nell'Anconetano non esisteva la tradizione del crudo. Il pesce lo si mangiava cotto, anche troppo! La tradizione del pesce crudo di può dire che l'abbiamo costruita noi. Il sushi giapponese è stato solo il punto di partenza, perché gli ingredienti sono sempre quelli: riso, soia, wasabi... Noi abbiamo voluto invece superare la "noia" e creare per ogni pesce una ricetta di crudo.

### **Il fermo pesca durante la stagione estiva ti crea problemi?**

Non più, perché hanno diviso l'Adriatico in tronconi e così quando non pescano da noi, pescano per esempio in Sicilia o nel nord Adriatico, quindi di problemi non ce ne sono. Anzi, a volte il pesce arriva più bello adesso!

### **Un pesce sopravvalutato e uno da rivalutare?**

Il tonno rosso, che è troppo proposto e oltretutto non ce n'è quasi più e la sua pesca non è più sostenibile. Meglio è rivalutare il tonno bianco o alalunga, che ha la stessa consi-

stenza del tonno rosso e un odore meno intenso.

### **Il pesce che ti piace di più lavorare?**

Il rombo, con cui ho creato anche un piatto simbolo della mia cucina, la "costoletta di rombo". È stata oggetto persino di una tesa di laurea!

### **Stai portando avanti diverse tipologie di attività come ristoratore, con quale lavori meglio in questo anno di crisi?**

Quello che va meglio oggi è quello che costa meno. La formula di Anikò è vincente, perché la proposta gastronomica è spogliata di cose aggiuntive che molte volte appesantiscono il conto e così con la spesa di 25 euro uno è appagato alla grande. Anche il Clandestino continua ad essere un successo, ma si trova anche in un posto stupendo e questa è senz'altro una fortuna più che una formula vincente.

### **Un consiglio per i tuoi colleghi più giovani?**

Il pesce, non cuocetelo troppo!



Foto © Brambilla e Serrani





# GRAN PASTA<sup>®</sup>

E LE FARINE PER L'ALTA CUCINA  
COMODAMENTE NEL TUO RISTORANTE  
COMPRANDO ONLINE SU  
[WWW.FARINAPETRA.IT](http://WWW.FARINAPETRA.IT)



[www.molinoquaglia.com](http://www.molinoquaglia.com) T. +39 0429 649110

**Preparazione.** Preparate il fagiano mettendolo sottovuoto con la marinata di soia e miele per 24 ore, poi toglietelo dalla marinata e tagliatelo a dadini di circa g 7 l'uno.

## spada e fagiano sciabu sciabu, peperone, menta e rapanelli

### Ingredienti per 4 persone

*Per il fagiano:*

- 500 g di filetto di fagiano
- 250 g di marinata di soia e miele

*Per il pesce spada:*

- 1000 g di pesce spada
- 500 g di marinata di soia e miele

*Per la salsa ananas e peperone:*

- 500 g di purea di ananas
- 125 g di peperoni gialli
- 20 g di olio extravergine di oliva al limone
- 5 g di sale

*Per la quinoa agrodolce:*

- 200 g di quinoa
- 600 g di acqua
- 25 g di zucchero semolato
- 15 g di aceto bianco
- 3 g di sale

*Per la panna acida:*

- 100 g di panna
- 6 g di succo di limone
- 2 g di sale
- q. b. lime

*Per la finitura:*

- 100 g di ravanelli
- 4 g di menta
- q. b. olio extravergine di oliva
- q. b. limone

Tagliate il pesce spada a fette da 1 cm e mettetelo sottovuoto con la marinata di soia e miele per 12 ore. Poi tagliate il pesce a dadini di circa g 7 l'uno.

Per la salsa di ananas e peperone giallo frullate a freddo l'ananas, il peperone spellato a crudo, l'olio e il sale fino a ottenere una consistenza cremosa.

Tenete in ammollo la quinoa per 12 ore in acqua, poi cuocetela come un riso, aggiungendo acqua bollente salata con g 8 di sale per litro. Quindi prelevate g 180 di quinoa e conditela con lo zucchero e il sale disciolti nell'aceto bianco. Cuocete per altri 20 minuti la quinoa restante, poi lavatela, essicatela e frigetela.

Preparate la panna acida mescolando delicatamente con una forchetta la panna, il succo di limone, il sale e una grattata di lime.

Mondate i ravanelli tagliandoli a macchina dallo spessore di circa 1 mm e metteteli in acqua e ghiaccio.

**Finitura.** Mettete alla base del piatto la salsa di ananas e peperone, al centro la quinoa agrodolce poi sbollentate per pochi secondi i dadini di fagiano e spada e disponeteli sopra la quinoa, appoggiatevi sopra le fettine di ravanello e una goccia di panna acida. Decorate con la quinoa fritta e la menta a julienne. Condite con un filo di olio extravergine di oliva al limone.

1



Foto © Brambilla e Serrani

# 2



Foto © Brambilla e Serrani

**Preparazione.** Mettete sottovuoto il capriolo con la marinata thai per 24 ore. Mettete il salsifi sottovuoto con l'olio e un rametto di timo, cuocetelo per 45 minuti a 85° C. Una volta cotto tagliatelo prima a fette oblique poi a julienne e marinatelo con la marinata thai per 24 ore.

Preparate la salsa di topinambur tagliandolo a dadi di circa cm 3, poi mettetelo in acqua bollente non salata per 7 minuti. Nel frattempo preparate un soffritto con l'aglio e l'olio e aggiungete il topinambur scolato con il sale, il pepe e il brodo di pesce. Fate prendere il bollore e in seguito frullate almeno per 3 minuti. Passate il composto al setaccio. In questo modo otterrete circa kg 1 di salsa, all'uso allungherete g 100 di salsa con g 30 di acqua.

Tostate il sesamo nero e mettetelo in un contenitore con la salsa di soia, l'aceto e l'olio. Preparate la salsa di ciliegie cuocendo insieme tutti gli ingredienti per circa 5 minuti, poi acidulate con il succo di lime.

Tagliate la ricciola a fette sottili da circa g 20 l'una e il capriolo a fette sottili da circa g 5 l'una.

**Finitura.** Mettete sul piatto tre fette di ricciola e tre fette di capriolo e conditele con la salsa di topinambur e un pizzico di sale. Decorate il piatto con del sesamo nero, il salsifi candito, dei pezzetti di ciliegia e con la salsa di ciliegia.

## *Ricciola, capriolo, salsa di topinambur e ciliegie*

### **Ingredienti per 4 persone**

200 g di ricciola

*Per il capriolo susci:*

500 g di filetto di capriolo

250 g di marinata thai

*Per il salsifi:*

100 g di salsifi (radice nera)

30 g di olio extravergine di oliva

100 g marinata thai

q. b. timo

*Per la salsa di topinambur:*

600 g di topinambur

450 g di brodo di pesce

200 g di olio extravergine di oliva

1 g di pepe bianco

6 g di sale

*Per il sesamo nero:*

75 g di sesamo nero

25 g di salsa di soia

25 g di aceto bianco

25 g di olio extravergine di oliva

*Per la salsa di ciliegie:*

500 g di ciliegie pulite

175 g di acqua

120 g di zucchero semolato

10 g di succo di limone

3 g di succo di lime





# Tutte le virtù DEL PESCE

Foto © Giuseppe Porzani - Fotolia.com

I pesci di mare sono la fonte più importante di iodio nella dieta umana. Quelli di acqua dolce ne contengono meno di 30 microgrammi per chilogrammo, quelli di acqua salmastra fino a 330 micro-

grammi, mentre quelli marini hanno un contenuto di iodio fino a 30 volte superiore rispetto a quelli di acqua dolce.

L'importanza dello iodio per la funzione tiroidea è ben nota dal momento che il suo deficit riduce la produzione ormonale da parte della ghiandola, con conseguenze negative sul metabolismo generale. Si guadagna peso, ci si sente stanchi e spossati, spesso si manifesta un gonfiore generalizzato, aumenta il colesterolo, l'intestino diventa pigro e il fegato lavora più lentamente.

## IODIO E PROTEINE

Il pesce allora diventa il miglior amico della tiroide e del metabolismo generale, in quanto associa allo iodio anche la quota proteica indispensabile per mantenere in salute muscoli e tessuti. Contiene minerali indispensabili per le ossa, come calcio nei molluschi tipo polpo e vongole, fosforo, magnesio, silicio nei pesci di fondale. La sua ridotta concentrazione di scorie azotate lo rende più gestibile della carne rossa, specie nel pasto serale, perché impegna meno la funzione del fegato e del rene, specie i molluschi tipo cala-



*Ricco di iodio e di grassi benefici, è un alimento prezioso per il nostro organismo. L'importante è non bollirlo né friggerlo. Cuoco avvisato...*



mari, seppie o la sogliola e il merluzzo, che possono essere proposti bolliti per eliminare la quota di sali minerali che a cena possono aggravare la funzione del rene.

In soggetti sani, il consumo di pesce la sera può di-

sturbare il riposo notturno, specie quelli più ricchi di iodio, al contrario a pranzo è ottimale per mantenere la lucidità e la concentrazione e non avere sonnolenza dopo pasto.

Il pesce crudo esplica al massimo lo stimolo tiroideo e quindi dà tono. Questa azione è meno intensa se il pesce



Foto © Kelly Cline - istockphoto.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](http://www.eutrophia.it)



## SALUTE NEL PIATTO

di **Sara Farnetti**

Specialista in Medicina Interna  
e Nutrizione Funzionale

viene proposto fritto e, ancora meno, se bollito perché lo iodio si disperde nell'acqua. In caso di sovrappeso è bene aumentare il consumo del pesce (magari anche a cena) proprio perché attiva il metabolismo, inducendo una riduzione del peso corporeo.

### SALMONE, TONNO E SARDINA: I MAGNIFICI TRE

Il pesce è utile nell'ipotiroidismo, è di difficile impiego nell'ipertiroidismo. Nelle situazioni organiche in cui esiste una disfunzione cardiaca tipo valvulopatie, disturbi del ritmo, esiti o rischio di infarto è invece preziosissimo. In questi casi, i rischi connessi con un eccessivo consumo di carne, oltre le tre volte a settimana, sono dovuti al notevole impegno renale e all'aumento della viscosità ematica, oltre che alla presenza di grassi saturi specie nelle carni rosse.

Il pesce, invece, fornisce grassi della serie Omega 3, DHA ed EPA, con effetti antinfiammatori, antitumorali, ipoglicemizzanti, antiaritmici, antitrofici e che proteggono il sistema nervoso, oltre che il sistema cardiovascolare. Ne sono ricchi i pesci grassi, salmone e tonno che essendo di grossa taglia concentrano anche metalli pesanti, come piombo, alluminio, mercurio, e quindi il loro consumo deve essere contenuto.

Possiamo aumentare il consumo, invece, del pesce azzurro di piccola taglia, pure ricco di Omega 3, tipo alici e sardine, il cui consumo crudo consente di mantenere intatti gli acidi grassi. Nella quantità di 200 g a persona, si può fare marinare con succo di limone per circa due ore, in modo da agevolarne la digeribilità e da ridurre anche la carica batterica

sempre presente. Ricordiamo che l'impiego di succo di limone non è utile come antiparassitario, in presenza dell'*Anisakis*, un verme che infesta le carni del pesce dopo la cattura e che, invece, devono essere abbattute a basse temperature (-20°C), come stabilisce la legge.



*"Risparmio energetico e prodotti innovativi sono delle sfide importanti per noi Chef"*

**Maria L.**  
Chef - Madrid (Spagna)

**EQUIP'HOTEL**  
PARIS

PORTE DE VERSAILLES, FRANCE  
**11 - 15 NOV. 2012**



Tutte le soluzioni per il settore alberghiero e la ristorazione

**RICHIEDA IL SUO PASS SU [www.equiphotel.com](http://www.equiphotel.com) [codice D617]**

Per ulteriori informazioni :

**Saloni Internazionali Francesi**

Tel.: 02/43.43.53.20

Fax: 02/46.99.745

e-mail: [mfnara@salonifrancesi.it](mailto:mfnara@salonifrancesi.it)

PARTNER UFFICIALE :



LE FIGARO



Organizzato da Reed Expositions

Decorfood Italy

# Affumicatore

DECORFOOD ITALY PRESENTA

L'AFFUMICATORE ESPRESSO, PICCOLO E PORTATILE

L'**affumicatore Pro-Fumo** consente la combustione del legno per l'aromatizzazione e l'affumicatura dei cibi e, grazie al design brevettato, permette di usare ingredienti aromatici nella sua camera interna senza bruciarli.

Il funzionamento è molto semplice: le pietanze da affumicare possono essere poste in piccoli recipienti o direttamente nei piatti, poi si sceglie il legno dell'essenza preferita, lo si inserisce nella camera di combustione e si aziona l'apparecchio.

I migliori risultati si ottengono utilizzando i **legni selezionati e distribuiti da Decorfood** appositamente per l'**affumicatore Pro-Fumo**, perché hanno un aroma bilanciato. Si possono comunque usare anche altre qualità di legni con basso contenuto di resina, senza vernici o pittura, di quercia, betulla, olivo, cedro, noce, faggio, frassino, mangrovia e mogano.

L'essenza naturale del legno è usata per aromatizzare i cibi con fragranze che vanno a combinarsi con gli alimenti selezionati, donando agli stessi **piacevoli fumature e retrogusti**. Inoltre, l'affumicatura svolge una positiva azione antibatterica e protettiva sugli alimenti, allungandone il periodo di conservazione.



Il processo di affumicatura dipende dal prodotto selezionato (tipo di alimento, grandezza e grado di affumicatura). In generale, **se si vuole affumicare una grossa porzione**, è consigliabile usare una dispensa o un contenitore che si possa chiudere. Dopo aver inserito il beccuccio e aver acceso l'**affumicatore Pro-Fumo**, si inietta il fumo a intervalli regolari, scegliendo il grado di affumicatura desiderato; questo processo può essere protratto fino a 24 ore.

Per le piccole porzioni l'affumicatura può avvenire in piccoli recipienti o contenitori anche di plastica, sigillandoli con pellicola trasparente. **Il tempo di affumicatura dipende anche dal gusto personale oltre che dalle caratteristiche del cibo da affumicare**. In generale, basta qualche minuto per una o due combustioni a porzione.

Una volta terminato un processo di affumicatura più lungo, il cibo va areato per rimuovere l'alta concentrazione di elementi sull'esterno degli alimenti. È possibile aromatizzare ulteriormente la fragranza del legno aggiungendo spezie ed erbe aromatiche, come ginepro, chiodi di garofano, anice, rosmarino, timo, ecc. Si ottiene un aroma più deciso se si tengono gli alimenti chiusi vicino al legno anche dopo l'affumicatura.



INQUADRA CON IL TUO SMARTPHONE IL QR CODE QUI A FIANCO PER VEDERE IL VIDEO DELL'AFFUMICATORE PRO-FUMO MENTRE PREPARA DELLE DELIZIOSE COZZE AFFUMICATE.





**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.



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

# DECORFOOD ITALY

PRODOTTI UTILI E INNOVATIVI



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



**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.

**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.



**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.

## Decorfood Italy

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

I PRODOTTI SONO IN VENDITA SUL SITO **WWW.DECORFOODITALY.IT**  
E SI POSSONO ORDINARE ANCHE TELEFONANDO ALLO 045.8650234  
Uno sconto del 10% è applicato agli ordini diretti dei soci F.I.C.

**I primi 50 lettori de "Il Cuoco" che utilizzeranno il codice coupon "DECORCUO306"**

**avranno diritto a uno SCONTO IMMEDIATO DEL 20% per gli acquisti effettuati sul nostro sito internet [www.decorfooditaly.it](http://www.decorfooditaly.it)**

\*Offerta valida per gli acquisti effettuati sulla nostra piattaforma e-commerce entro il 30/09/2012

# Cucina di mare I NUOVI STILI

**F**ino a venti, trenta anni fa, il pesce si mangiava soltanto lungo le coste mediterranee, rimanendo misconosciuto nell'entroterra. Deve arrivare il 1966 perché Roma veda il suo

primo ristorante esclusivamente di pesce. È "La Rosetta" che apre i battenti a due passi dal Pantheon proponendo una cucina rigorosamente e rivoluzionariamente marinara. Una scelta ardua per quegli anni e che però ha aperto la strada ai tanti ristoranti che ne seguirono le orme negli anni Ottanta e Novanta, dando vita a un incredibile processo di evoluzione. Una tendenza presto consolidata in affare quotidiano e che



*Il pesce piace, sempre di più.  
Non solo nei ristoranti lungo la  
costa ma persino in montagna.  
Cambiano le ricette e gli abbinamenti,  
mentre il crudo è onnipresente.*



assume ancora oggi, a tratti, forme di mania.

## LA "MANIA" DEL PESCE CRUDO

Due fattori hanno determinato l'inarrestabile avanzata del pesce nella gastronomia

italiana: da una parte i concetti legati alla logistica, alla distribuzione ed alla conservazione; dall'altra la crescente attenzione ai contenuti salutistici e dietetici di una cucina marinara povera di grassi. Una cucina tendenzialmente espressa, leggera, preparata al momento, caratterizzata da cotture brevi che permettono di conservare sostanze nutritive e gusto.

Gastronomicamente parlando l'inizio del nuovo Millennio è stato caratterizzato dal "crudo di pesce", piatto che, fino a quel momento, rimaneva confinato in ristrette nicchie regionali. Sull'onda della cucina giapponese e del basso contenuto calorico dilaga la tendenza di crudi e tartare.

Prima tra tutte spicca la *Tartare di tonno*: piatto-mania che travolge e domina incontrastato in tantissimi ristoranti. Una moda che però da un certo punto di vista penalizza lo chef e il senso stesso della cucina tesa all'elaborazione nonché alle tecniche di cottura. Inoltre, le varietà di pesce usate sono sempre le stesse. Imperano sui grandi piatti di bianca ceramica pesce spada, tonno, pesce bianco, polpi e crostacei; sempre le stesse qualità a discapito di quelle meno nobili e dei rischi legati all'estinzione di quelle inflazionate.





### 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 di Rai3 "Cose dell'altro Geo".*



for English text  
see page 80

## SAPORE DI MARE ANCHE IN MONTAGNA

Il pesce non è dunque più solo una questione di costa, ma di costo. E di prestigio legato alla proposta gastronomica e alla freschezza della materia prima, che fa la differenza. Ecco perché lo troviamo anche in alta quota. Fino sulle Alpi, dalla Val Badia ai territori dell'Aprica, approdano sicuri e fieri i menu di mare. Chi arriva fin qui immaginando una cucina di terra e territorio rimarrà sorpreso nel notare in menu calamari farciti, consommé di crostacei, risotto ai gamberi di Mazara del Vallo. Che forse all'ascolto può stonare, ma per chi questi territori li vive, queste proposte rappresentano interessanti variazioni sul tema dettate dalle esigenze dello chef e della dieta mediterranea. Il pesce, infatti, ha una fondamentale importanza nell'alimentazione.

Volendo seguire a grandi linee le tracce dei gusti e degli stili gastronomici italiani legati al pesce potremmo dire che l'utenza della costa, quella dei ristoranti con vista mare o addirittura sulla spiaggia, rifugge dai piatti elaborati e cede al naturale richiamo delle ricette basiche come gli *Spaghetti con vongole e telline*, il *Sauté di cozze*, l'*Acquapazza* e le grigliate miste. Salendo di quota, invece, il pesce si orienta verso nuove fratellanze con verdure e prodotti dell'orto. Compagnono così nelle preparazioni pomodori, verdure cotte o scottate, olive, erbe, e ora perfino i fiori eduli. Mentre spingendosi verso l'entroterra, il pesce trova applicazioni sempre più elaborate frangendo funghi porcini, lardo di Colonnata, brodo di pollo e perfino la lingua di vitello.

Stili di cucina che si allontanano dalla matrice marinara



## CUCINA & CRITICA

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



for English text  
see page 80



di sale e salsedine, ma che ancora una volta gettano luce su quanto sia diventata ricca e trasversale la nostra gastronomia nazionale.

## BENTORNATO PESCE AZZURRO

Nella carta dei ristoranti d'ogni livello sta avendo un grande successo il pesce azzurro. Alici, sarde, sgombrì e altre specie che costano poco e che sono ricche dei benefici Omega 3. Se sono consumati crudi o marinati, per avere una sicurezza alimentare nei confronti dell'*Anisakis* (pericoloso parassita), è bene abbattere il pesce sfilettato e tenerlo a -20°C per almeno trenta ore. Quando si servono i crudi di pesce in genere è fondamentale tenere ben monitorata - dall'approvvigionamento alla conservazione e al servizio - la catena del freddo, in modo da non avere sbalzi termici e non fare superare mai ai crudi la temperatura di 5°C, soglia sopra la quale la proliferazione batterica aumenta notevolmente.



# Olio e pomodori fanno il GUSTO MEDITERRANEO

**S**ono 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

*A rendere speciale questo filoncino di pane sono i due impasti: uno a base di semola, l'altro di farina integrale.*

ben impressiona i clienti, creando un'immagine di qualità e di servizio accurato.

Attraverso questa rubrica, non intendo certo salire in cattedra per insegnare a voi cuochi come si fa il pane o l'importanza di usare il lievito madre

## *Chioccioline con pomodori essiccati al sole*

### **Ingredienti**

#### **Per il primo impasto:**

- 300 g di semola rimacinata di grano duro
- 175 g di acqua
- 100 g di lievito madre o 10 g di lievito di birra
- 1 cucchiaino di miele di acacia
- 20 g di pomodori essiccati
- olio extravergine di oliva
- 5 g di sale

#### **Per il secondo impasto:**

- 300 g di farina integrale
- 175 g di acqua
- 100 g di lievito madre o 10 g di lievito di birra
- 1 cucchiaino di miele
- olio extravergine di oliva
- 5 g di sale

**Preparazione.** Preparate il primo impasto: setacciate la semola, fate una fontana e sciogliete il lievito con l'acqua tiepida (23-25°C), aggiungete il miele e il sale (se utilizzate il lievito di birra, il sale va mischiato in precedenza alla farina). Amalgamate l'acqua con la semola e prima di procedere all'impasto aggiungete i pomodori tritati grossolanamente. Lavorate l'impasto fino a ottenere una consistenza omogenea ma piuttosto morbida. Fate lievitare per un'ora in una ciotola spennellata con olio e coperta con un foglio di pellicola per alimenti.

Preparate il secondo impasto con la farina integrale, procedendo come per il precedente. Rovesciate gli impasti sul piano di lavoro e divideteli in due parti; con ognuna formate due rettangoli di uguale misura e spessore. Sovrapponete ai rettangoli bianchi quelli di farina integrale e arrotolateli formando 4 filoncini. Sistematele sopra una teglia foderata con carta da forno e fateli lievitare fino a che non avranno raddoppiato il volume. Cuoceteli nel forno statico già caldo a 180°C per 40 minuti circa.



**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**  
socio FIC



for English text  
see page 81

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, pre-

parato 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 i pomodori secchi.



# Futurismo RIVOLUZIONE IN CUCINA

**L**a cucina Futurista nasce ufficialmente il 28 dicembre 1930, quando il quotidiano torinese "La Gazzetta del Popolo" pubblicò a piena pagina il manifesto scritto e

meditato da Filippo Tommaso Marinetti, poeta e padre spirituale del movimento.

Arte, letteratura, musica, teatro, danza e la cucina furono influenzate non poco dalle teorie che rinnegavano gli stili del passato. I futuristi diedero vita a paradossi gastronomici ed estetici descritti in un manuale con tanto di ricette, menu e suggerimenti. Alcuni dei suggerimenti di Marinetti hanno trovato applicazione - vedi l'integrazione dei cibi con additivi e conservanti, o l'adozione in cucina di strumenti tecnologici per tritare, polverizzare ed emulsionare - altri sono restati lettera morta come il caso dell'abolizione totale della pasta asciutta.

Il cuoco precursore della cucina futurista fu il francese Jules Maincave, che nel 1914 aderendo al Futurismo, annoiato dai "metodi tradizionali delle mescolanze... monotoni sino alla stupidità", si ripropose di "avvicinare elementi sepa-

*Con ricette e curiosità cultural-gastronomiche prosegue la collaborazione tra i cuochi della Fic e la trasmissione "Geo&Geo" di Rai3*

rati da prevenzioni senza serio fondamento". Così nacquero ricette come il *Filetto di montone e salsa di gamberi*, la *Noce di vitello e assenzio*, la *Banana e groviera*, l'*Aringa e gelatina di fragola*.

Oltre alla condanna della

pasta e all'assoluzione del riso, il Manifesto Futurista predicava l'abolizione della forchetta e del coltello, dei condimenti tradizionali, del peso e del volume degli alimenti. Gli stessi invitano i chimici a inventare nuovi sapori e incoraggiavano l'accostamento ai piatti di musiche, poesie e profumi.

## GLI AEROBANCHETTI

Al lancio del "Manifesto della Cucina Futurista" seguì l'8 marzo del 1931 l'inaugurazione della taverna "Santopalato" di Torino. Qui i futuristi Fillia e P. A. Saladin gareggiavano con i cuochi del ristorante, Piccinelli e Burdese, nella prepa-

razione delle vivande. I futuristi si impegnarono, inoltre, a italianizzare alcuni termini di origine straniera: il cocktail divenne così la "polibibita" (che si poteva ordinare al "quisibeve" e non al bar), il sandwich

### Il Futurismo in cucina voleva abolire:

1. La pastasciutta, assurda religione gastronomica italiana.
2. Il volume e il peso nel modo di concepire e valutare il nutrimento.
3. Le tradizionali miscele per l'esperimento di tutte le nuove miscele apparentemente assurde, secondo il consiglio di Jarro Maincave e altri cuochi futuristi.
4. Il quotidianismo mediocrista nei piaceri del palato.





## RICETTE IN TV

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

prese il nome di "traidue", il dessert di "peralzarsi" e il picnic di "pranzoalsole".

Il successo maggiore di pubblico e stampa i futuristi lo ebbero con gli "aerobanchetti" e memorabile fu quello organizzato a Bologna nel 1931. Niente tovaglia, sostituita da foglie di alluminio e piatti di metallo. Tavola a forma di aereo, con al centro delle due

appendici raffiguranti le ali, una motocicletta come motore. Dopo la portata "aeroporto piccante" (insalata russa), venne servito "rombi d'ascesa" (risotto con arancia), "la sveglia stomaco", "l'alga spuma tirrena" e "il pollo d'acciaio" (arrosto ripieno di confettini argentei).

### **Il perfetto pranzo futurista esige:**

1. Armonia originale della tavola (cristalleria vasellame addobbo) coi sapori e colori delle vivande.
2. Originalità assoluta delle vivande.
3. Invenzione di complessi plastici saporiti, la cui armonia originale di forma e colore nutra gli occhi ed ecciti la fantasia prima di tentare le labbra.
4. Abolizione della forchetta e del coltello per i complessi plastici che possono dare un piacere tattile prelabiale.
5. Uso dell'arte dei profumi per favorire la degustazione. Ogni vivanda deve essere preceduta da un profumo che viene cancellato dalla tavola mediante ventilatori.
6. Uso della musica limitato negli intervalli tra vivanda e vivanda, perché non distraga la sensibilità della lingua e del palato e serva ad annientare il sapore goduto ristabilendo una verginità degustativa.
7. Abolizione dell'eloquenza e della politica a tavola.
8. Uso dosato della poesia e della musica come ingredienti improvvisi per accendere con la loro intensità sensuale i sapori di una data vivanda.
9. Presentazione rapida tra vivanda e vivanda, sotto le nari e gli occhi dei convitati, di alcune vivande che essi mangeranno e di altre che essi non mangeranno, per favorire la curiosità, la sorpresa e la fantasia.
10. Creazione di bocconi simultanei e cangianti che contengono dieci, venti sapori da gustare in pochi attimi. Questi bocconi hanno nella cucina futurista la funzione analogica immensificante che le immagini hanno nella letteratura. Un dato boccone può riassumere una intera zona di vita, lo svolgersi di una passione amorosa o un intero viaggio nell'Estremo Oriente.
11. Una dotazione di strumenti scientifici in cucina: ozonizzatori che diano il profumo dell'ozono a liquidi e a vivande, lampade per emissione di raggi ultravioletti (poiché molte sostanze alimentari irradiate con raggi ultravioletti acquistano proprietà attive, diventano più assimilabili, impediscono il rachitismo nei bimbi, ecc.) elettrolizzatori per scomporre succhi estratti ecc. in modo da ottenere da un prodotto noto un nuovo prodotto con nuove proprietà, mulini colloidali per rendere possibile la polverizzazione di farine, frutta secca, droghe ecc.; apparecchi di distillazione a pressione ordinaria e nel vuoto, autoclavi centrifughe, dializzatori. L'uso di questi apparecchi dovrà essere scientifico, evitando per esempio l'errore di far cuocere le vivande in pentole a pressione di vapore, il che provoca la distruzione di sostanze attive (vitamine, ecc.) a causa delle alte temperature. Gli indicatori chimici renderanno conto dell'acidità e della basicità degli intingoli e serviranno a correggere eventuali errori: manca di sale, troppo aceto, troppo pepe, troppo dolce.



# L'orgoglio di essere IN NAZIONALE

**M**olti sono gli chef aderenti alla Fic che sono passati in questi dodici anni nella palestra della Nazionale Italiana Cuochi

(Nic). Chef professionisti, chef giovani, uomini e donne, colleghi noti e meno noti, come pure cuochi di albergo o di ristorante, tutti gli chef d'Italia, provenienti dalle varie associazioni territoriali della Fic; insomma, una sorta di "piccolo esercito" di chef che hanno dato la propria disponibilità e il personale contribuito per rendere importante e fare grande il "sistema Nic".

A tutti coloro che ne hanno fatto parte, prima come colleghi, poi anche come amici, va il sentito ringraziamento per aver dato lustro alle "Berrette bianche" d'Italia della Fic.

## GLI ALLENAMENTI

Lo spirito di gruppo e d'affiatamento tra le persone, colleghi, nasce soprattutto durante le prove per le competizioni. Quelli che si chiamano "allenamenti", che la gestione Nic ha sempre voluto fare con cura, fissando scadenze cicliche e in

*La Nic ricorda con amicizia i tanti chef che in questi dodici anni hanno partecipato al lavoro di squadra, tra ricerca, sperimentazione e impegnativi allenamenti*

diverse palestre.

Si è voluto permettere, attraverso le prove, di poter costruire la cultura e il senso di squadra, sentimenti che hanno contraddistinto tutti i colleghi Nic fin dal primo momento. Allenamenti e prove

che per molti chef sono stati frenetici. Pensate che appena finivano con il proprio lavoro, si mettevano in viaggio per raggiungere le location individuate per le prove: Brescia, Verona, Bergamo, Abano, Campobasso, per citarne alcune.

Sono stati allenamenti impegnativi per il tempo e per gli aspetti economici che ciascuno chef doveva sostenere per essere presente, dare il proprio contributo e portare anche la propria personale idea, con piacevole scambio tra Senior e Junior chef. Le nostre palestre, la Castalimenti di Brescia, la Decorfood di Stallavena (VR), la Saps di Lallio (BG), sono state luoghi importanti che ci hanno visto crescere, tra forni e fornelli, tecnologie e attrezzature. Da qui sono nate molte ricette, sia per la cucina fredda espositiva che per la cucina calda, meglio conosciuta come prova del Ristorante delle Nazioni.

Ogni chef che ha partecipato alle prove, in questi ben

GLI SPONSOR DELLA NAZIONALE ITALIANA CUOCHI





**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 81

12 anni, ha potuto dare, dimostrare ed apprendere diverse testimonianze professionali. Sono stati allenamenti per imparare per insegnare, per confrontarsi e tutti insieme per sperimentare e testare, promuovere e divulgare. Molte ricette sono nate grazie alle tecnologie messeci a disposizione dall'azienda Sirman, che da sempre ha seguito e sostenuto la Nic. Quando si presentavano i piatti per la cucina fredda, tentativi dopo tentativi, riprovati e modificati, le proposte gastronomiche per il tavolo freddo, diventavano sempre più belle e interessanti perché gli chef discutevano sui diversi risultati raggiunti. Una sorta di Scuola di cucina tra colleghi che poi diventavano sempre più amici.

Si sono adottati sistemi di trasformazione utilizzando la tecnologia the Heart Green della Lainox, che ha permesso di poter progettare ricette e soluzioni gastronomiche innovative. Ogni allenamento era seguito con scrupolo, ma non sono mancati anche libere e personali interpretazioni, nel senso che, qualche volta, alcuni chef non hanno dato sempre il massimo, ma per fortuna che "il senso di squadra prendeva il sopravvento".

Ricette, guarnizioni, sistemi di cotture, progressioni dei menu, tutto veniva proposto dal General Manager Fabio Tacchella e dal Leader Gianluca Tomasi, ma poi nel briefing di chiusura chiunque poteva dire la propria opinione.

I materiali scelti dalla Nic per tutte le operazioni di trasformazione sono stati messi a disposizione dalle aziende Fasa e Agnelli, perché tutto era studiato per utilizzare l'alluminio e il rame, nelle loro diverse applicazioni e sviluppi. Allenamenti



**NAZIONALE ITALIANA CUOCHI**

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



menti che hanno avuto anche momenti di discussione intensi, perché non è facile mettersi in gioco ed accettare la cultura del confronto, soprattutto quando numerose sono le teste e molteplici le provenienze culturali e territoriali. Per fortuna, ancora una volta, il senso di appartenenza al marchio Nic prendeva il sopravvento.

Gli allenamenti sono progettati in base ai regolamenti delle competizioni alle quali gli chef Nic decidevano di partecipare. Abbiamo sempre ricordato a tutti che la prima cosa da fare sempre è essere scrupolosi nella lettura dei regolamenti internazionali, tutto è scritto e tutto deve essere messo in pratica, tenere sempre presente le indicazioni Wacs.

Per i Mondiali e le Olimpiadi le prove sono state organizzate sempre con sufficiente anticipo, prevedendo gli allenamenti non solo a porte chiuse, quelle destinati ai soli chef Nic, ma anche promuovendo assaggi pubblici, utili a speri-





Nelle foto: la squadra e alcuni momenti di lavoro in vista delle competizioni culinarie.



mentare se le proposte gastronomiche erano condivise dalla clientela e dalla stampa

Le prove pubbliche sono state quelle che hanno permesso una grande visibilità a tutti noi membri Nic, ma era l'unica vetrina che faceva conoscere la Nic ai non cuochi. Le prove per le due competizioni importanti, che hanno sempre scadenza quadriennale, sono state le più numerose, quelle che hanno sempre richiesto maggiori sacrifici e impegno profuso da parte di tutti, chef, organizzatori e aziende sponsor. Pensate che ogni anno le prove sono circa sei, per la cucina calda e fredda, senza dimenticare che poi in contemporanea c'è sempre una competizione internazionale alla quale la Nic è chiamata ad essere presente.



Nelle prove si discute di alimenti di qualità, prodotti tipici dei territori italiani, di scelte su accostamenti e sistemi di cottura adeguati, si parla di cucina nuova e innovativa, ma anche di tradizione, si cerca di mettere in pratica per la cucina calda schede precise di degustazione seguendo le indicazioni dalla Wacs. Insomma, una prova è aggiornamento per tutti i singoli chef membri, ma anche per quanti hanno potuto assistere come osservatori esterni.

### INVITO ALL'ASSAGGIO

Il 24 luglio 2012 a Bergamo sono state eseguite le prove a porte chiuse, occasione per definire piatti e ricette in modo definitivo. Ora la prossima data ufficiale aperta al pubblico sarà a **Padova martedì 18 settembre 2012** presso l'Hotel Metropole del Gruppo GH Hotel di Abano, occasione per visionare il programma della cucina fredda. Mentre per la cucina calda, **lunedì 24 settembre 2012**, sarà la giornata definitiva e ufficiale presso la sede SAPS del gruppo Agnelli-Fasa a Lallio, Bergamo. Ma la cosa più importate è fare il tifo per la NIC che andrà dal 5 al 9 ottobre 2012 ad Erfurt per le Olimpiadi di gastronomia. Ultima grande vetrina che sancirà anche la chiusura di questa Nazionale Italiana Cuochi.



# Heart green



## L'eccellenza a **bassi consumi**

Dall'esperienza Lainox nasce il nuovo **Heart Green**, il forno combinato ecologico, in grado di rispettare sia l'ambiente, sia il tuo lavoro.

**Heart Green** è stato progettato per offrirti tutta la tecnologia che ti serve per cucinare qualsiasi tipo di alimento, pensando nel contempo al massimo della semplicità di utilizzo: ti basterà premere un pulsante per portare in tavola piatti eccellenti. Grazie ad **Heart Green** otterrai fin dal primo giorno reali risparmi in grado di far aumentare i tuoi profitti su ogni piatto.

**Porta in tavola l'eccellenza, sempre.**

**LAINOX®**  
Cooking System





# ARRIVANO I NUOVI MAESTRCHEF WACS

È

con grande soddisfazione e aspettativa che la Federazione Italiana Cuochi organizza e promuove da quest'anno il nuovo corso

di alta qualificazione professionale certificato dalla Wacs per diventare Maestri di cucina. Si tratta di un importante traguardo, raggiunto in esclusiva nazionale dalla Fic per i propri associati, che potranno così ottenere la certificazione WCC (Wacs Certified Chef), basata su standard internazionali e con qualifiche rilasciate a livello nazionale dai diversi Paesi. Un motivo ulteriore d'orgoglio è per tutti noi che la Wacs ha adottato a livello internazionale la struttura e l'impostazione professionale e didattica dei corsi già esistenti per la formazione dei Maestri di Cucina della Fic.

Il corso è diviso in due moduli di 11 giorni full time ed è tenuto da grandi esperti del settore e da formatori internazionali della Wacs. La sede dei corsi è a Varese e gli esami si svolgeranno nei nuovi laboratori del Capac in viale Murillo a Milano. La Fic e l'Ordine dei Maestri seguiranno passo dopo passo il percorso, sostenendo gli aspiranti e supervisionando la qualità della formazione. Dal 2013 i corsi si potranno tenere anche in altre sedi adeguate su tutto il territorio nazionale.

Il corso è rivolto ai cuochi in età lavorativa e prevede un percorso di adeguamento anche per chi è già in possesso del titolo di Maestro di Cucina.

*Al via il progetto  
formativo approvato  
dalla Wacs per  
entrare a far parte  
del prestigioso  
Ordine nazionale dei  
Maestri di cucina ed  
Executive chefs*

Il programma sarà presentato ufficialmente durante il **Convegno nazionale dei Maestri di Cucina** che si terrà a Riva del Garda (TN) il **21 e 22 ottobre**, durante le prossime manifestazioni Fic di carattere nazionale e attraverso presentazioni che saranno organizzate a livello locale dalle singole Associazioni Fic.

Il dettaglio del corso è pubblicato sui siti [www.fic.it](http://www.fic.it) e [www.maestridicucina.it](http://www.maestridicucina.it)

## IL CALENDARIO

### Primo Corso:

1° step: Dal 5 al 10 novembre 2012

2° step: Dal 19 al 23 novembre 2012

### Secondo Corso:

1° step: Dall'11 al 16 marzo 2013

2° step: Dal 4 al 9 novembre 2013

La domanda di adesione dovrà essere presentata all'Ordine dei Maestri di Cucina secondo quanto indicato sul sito [www.maestridicucina.it](http://www.maestridicucina.it). I Corsi si terranno presso Confcommercio di Varese (via Valle Venosta 4) e chi avesse necessità del soggiorno può avvalersi della convenzione Uniascom per gli hotel di Varese. Per richiedere informazioni, scrivere a: Stefano Rano, vice segretario Maestri di Cucina, [info@vecchiofaggio.com](mailto:info@vecchiofaggio.com) oppure a Carlo Romito, segretario Maestri di Cucina, [romitocarlo@gmail.com](mailto:romitocarlo@gmail.com)





# Hospitality

Salone professionale dell'ospitalità e dell'accoglienza

Attrezzature e forniture per: alberghi, ristoranti, bar, gelaterie, pasticcerie, panifici, pizzerie, pub, comunità e strutture ricettive

**Fiera di Genova dal 4 al 7 novembre 2012**

Orari manifestazione: 10.00 - 18.00

Organizzata da: **Ge.Ma. Eventi s.r.l.** di:



**Tirreno Trade** s.r.l.  
Organizzazione fiere

**per informazioni:**

Tel. +39 010 53911 | Fax +39 010 5391309 - 270

Tel. +39 0585 791770 | Fax +39 0585 791781

[www.hospitality-fiera.it](http://www.hospitality-fiera.it) | email: [gemaeventi@legalmail.it](mailto:gemaeventi@legalmail.it)

CAMPANIA

## NASCE IL TEAM DEI CUOCHI CAMPANI



L'Unione Regionale Cuochi della Campania (Urc), organismo che riunisce i nove sodalizi presenti sul territorio regionale, presieduta dal prof. Luigi Vitiello, ha presentato ufficialmente il progetto "Team Urc Campania". L'evento si è svolto presso la splendida Tenuta Ippocrate di Montefredane, in provincia di Avellino. "Oggi più che mai la Regione Campania necessita di un'azione sinergica per presentare ai turisti e visitatori l'immagine di luoghi unici, anche dal punto di vista enogastronomico", spiega il presidente Vitiello. "La valorizzazione della ricchezza dei prodotti del territorio campano; la ricerca e lo sviluppo di standard qualitativi altissimi; l'educazione del gusto attraverso i corsi di cucina e i gourmet tour; la valorizzazione del patrimonio enogastronomico attraverso la partecipazione a concorsi culinari a livello nazionale e internazionale sono gli obiettivi che ci hanno spinto a creare il "Team Urc Campania", composto da grandissimi e affermati

chef, pronti a dare il proprio contributo per portare in alto il nome e l'immagine della nostra Regione. La finalità è anche quella di realizzare il primo marchio di Qualità Nutrizionale che garantisce materie prime e processi di preparazione controllati con ricette create e rielaborate da chef professionisti", conclude Vitiello. Tra i componenti del Team figurano anche diversi chef campani plurimedagliati alle Olimpiadi culinarie di Erfurt, agli internazionali d'Italia e nelle più importanti competizioni nazionali e internazionali. Un bagaglio di esperienza che sarà messo anche a disposizione dei giovani chef che saranno chiamati ad affiancare il team. Alla presentazione del team sono intervenuti anche tanti amministratori, con in testa il sindaco della città di Avellino, dottor Giuseppe Galasso e il sindaco di Montefredane architetto Valentino Tropeano. Alla serata erano presenti i presidenti dei sodalizi della Campania, felici di poter varare tutti insieme questa nuova creatura. A fare gli onori di casa è stato l'intero Direttivo Regionale dell'Unione che ha salutato con orgoglio il lavoro fatto con dedizione per quasi un anno. Ora spetterà ai componenti del team regionale preparare la programmazione per gli eventi a cui si intende partecipare fin dai prossimi mesi. Sarà un impegno gravoso, ma l'Unione Regionale, attraverso tutte le sue ramificazioni, sarà pronta ad affiancare i suoi rappresentanti affinché la Campania possa ben figurare in concorsi e gare sia nazionali che internazionali. Il presidente Luigi Vitiello, nel suo augurio al team è stato affiancato dalla proprietà della Tenuta Ippocrate, rappresentata da Antonella Perrino e Rocco Fusco, che hanno dato la propria disponibilità ad ospitare, oltre alla sede ufficiale dell'Urc, anche il team per gli allenamenti. Una sede prestigiosa, attrezzata di tutto punto, con macchinari di ultima generazione, che certamente metterà a proprio agio i componenti del team durante le loro esercitazioni. Il "Team Campania", durante il periodo degli allenamenti è pronto, inoltre, ad ospitare i giovani che vorranno approfondire le tecniche di lavorazione dei piatti da concorso; così come terrà delle serate itineranti presso tutti i sodalizi campani per mostrare i risultati conseguiti.

**Pietro Roberto Montone**

MERANO-BOLZANO

## UNA FRIZZANTE VISITA

La famiglia Reiterer, proprietaria della cantina Arunda/Vivaldi a Meltina (BZ), il 12 giugno ha ospitato soci e simpatizzanti dell'Associazione Cuochi di Merano e Bolzano per una giornata di degustazioni e relativi abbinamenti di prosecco e spumante. Meltina è un piccolo borgo che ha conservato la pace dei piccoli paesi alpini; a pochi chilometri da Bolzano, in uno scenario idilliaco di boschi e montagne, gode di un clima incontaminato. Qui, dal 1979 si producono spumanti di riconosciuta qualità. È stato Michael Reiterer, enologo e responsabile d'azienda, a guidare la visita e l'Associazione gli ha conferito un attestato di merito, consegnato dal presidente Mario Giustino e dal senatore Fic Bruno Cicolini. L'enologo ha illustrato tutto il ciclo produttivo delle uve e le diverse fasi di spumantizzazione dei vini, otto tipi di spumanti prodotti secondo il metodo classico con fermentazione in bottiglia. Le bollicine Arunda/Vivaldi rappresentano il 50 per cento della spumantistica metodo classico altoatesina e la cantina è la più alta d'Europa, a 1200 metri di altitudine, per questo metodo di lavorazione. Soddisfazione da parte dei partecipanti, che hanno apprezzato il valore della visita ed espresso un giudizio positivo per tutti i prodotti. Un grazie va alla famiglia Reiterer per l'accoglienza e la collaborazione dimostrata negli anni verso la nostra Associazione delle "Berrette Bianche". L'Associazione Cuochi Merano-Bolzano invita tutti coloro che volessero partecipare in futuro a visite guidate enogastronomiche, corsi di cucina e altre attività, a contattare il presidente Mario Giustino con una e-mail: giustino\_m@yahoo.it





## 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](mailto:fic@fic.it)

## LA FIC IN ITALIA E NEL MONDO



Foto © Rocco Lamparelli

### BISCEGLIE

## DOLMEN CULINARY TEAM, UNA STORIA DI SUCCESSO

L'idea della squadra nasce nel 2001 dopo un concorso di cucina a squadre organizzato dall'Acb. Il progetto ha un'idea precisa e una serie di obiettivi: la valorizzazione dei giovani emergenti e quindi la creazione di un vivaio di giovani da formare con corsi di formazione post scuola con dei professionisti affermati nella ristorazione; la creazione di sinergie con professionisti di regioni diverse attraverso cene tematiche e scambi e stage lavorativi; la valorizzazione della cultura enogastronomica e dei prodotti del nostro territorio (olio, grano, formaggi, pesce, carni e così via) che meritano di essere meglio conosciuti anche fuori dalla regione e all'estero.

Comincia così l'avventura di questa squadra, facendo concorsi gastronomici come gli Internazionali di cucina di Marina di Carrara con argomento freddo, intaglio, dessert e cucina calda a singoli, riscuotendo i primi consensi con 4 medaglie d'oro e 2 d'argento. Successivamente si ripete la situazione con altri concorsi e inizia così un percorso di cene gastronomiche a Bisceglie, Trani, Bari, Roma, Marina di Ravenna e in Svizzera, che hanno registrato un notevole successo.

Oggi, a distanza di 12 anni, la Dolmen Team Culinary è stata riconosciuta squadra ufficiale della città di Bisceglie ed è formata da professionisti affermati sul territorio nazionale. È un esempio per le associazioni di appartenenza ed è un fiore all'occhiello per la città di Bisceglie, grazie all'impegno dei componenti e delle loro aziende che appoggiano le iniziative, rese possibili dal sostegno di alcuni amici (sponsor) che sono sempre pronti ad aiutarli.

Il Dolmen Culinary Team "Bisceglie" ha partecipato con soddisfazione all'edizione 2012 degli Internazionali d'Italia, con i seguenti piatti:  
**Starter.** Baccalà affumicato con crumble al pepe rosa su frittatina di cozze; Insalatina di asparagi bianchi e lampascioni confit; Pavé di pomodoro e cipolla rossa con gnocco di patate e salsa ristretta di polpo.



**Main course.** Filetto di maiale in crosta di mele cotte in vaso; Costoletta di agnello croccante al carbone vegetale con cuore di pere e pecorino, su purea di fave e ortaggi torniti.

**Dessert.** Amanda, cake tiepida di ricotta su brunoise di frutta e verdura e salsa cocktail.



## VOUOI SCRIVERE SULLA RIVISTA IL CUOCO?

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

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

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

Oppure con una e-mail a:  
**[rivistailcuoco@gmail.com](mailto:rivistailcuoco@gmail.com)**

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

materiale che non rispetterà queste caratteristiche non potrà essere pubblicato.

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

Grazie per la collaborazione.



FRIULI

### SINDACI FRIULANI SI SFIDANO AI FORNELLI

Si è conclusa il 3 maggio la sesta edizione de "La Ricetta del Sindaco", concorso promosso dall'Unione Cuochi FVG, da un'idea di Germano Pontoni e Diego Tassi, con la collaborazione dello Ial. Ventiquattro sindaci, provenienti da tutte le province del Friuli Venezia, si sono sfidati ai fornelli, cimentandosi in ricette basate su prodotti locali e peculiari di ciascun territorio. A conquistare l'oro è stato Giampaolo Bidoli, sindaco di Tramonti di Sotto (PN), con gli gnocchi tramontini, conditi con pitina, asparagi selvatici e formai del cit. Il primo cittadino si è aggiudicato un pranzo sociale preparato dagli chef dell'Unione Cuochi FVG, assistiti dagli allievi delle Scuole Alberghiere dello Ial. La "mardundella", misto di



### SUCCESSO PER IL PREMIO BEPPINO D'OLIVO

Il paniere gastronomico regionale, composto da salumi, pesce, formaggi e ortaggi, messo a disposizione dei partecipanti dall'organizzazione del Premio Beppino D'Olive ha dato spazio alla fantasia dei partecipanti, giovani cuochi di Scuole alberghiere e di Formazione del Friuli, che nel tempo di un pomeriggio hanno sviluppato piatti unici di grande interesse. Il concorso era presieduto da Silvio di Giusto e Michele Zucchiatti, con la preziosa collaborazione di Tania Bellina e Maurizio Fantuzzi dell'Associazione Cuochi Fic della Provincia di Udine. La giuria ha avuto un gran da fare per designare il vincitore: il primo e il secondo piatto hanno ottenuto pochissimo margine di punteggio l'uno dall'altro. Le scuole, d'altro canto, hanno stimolato la partecipazione degli allievi e contribuito a creare un elettrizzante momento di confronto. L'evento, voluto ai Gelsi di Latisana Marittima dal direttore di Gelsi Group Massimo Covre, con la presenza delle sorelle di Beppino (cuoco professionista di grande maestria e amico di tutti), nella sede in cui lui ha collaborato attivamente, in questa seconda edizione ha visto, fra i fans e amici, colleghi e colleghe che con lui hanno partecipato a grandi eventi in Italia e all'estero. Quel che più ha colpito è stata la presenza di giovani cuochi, convenuti per questa importante giornata che rappresenta per le Berrette Bianche nostrane non solo un momento di gioia, ma anche una riflessione sul momento congiunturale che interessa il settore del lavoro e quello delle scuole: con i nuovi ordinamenti, infatti, molte ore pratiche vengono eliminate, facendo così mancare linfa vitale ed economica che garantisca, un domani, validi cuochi. Un brindisi ha suggellato il brillante successo: l'augurio di tutti i convenuti è che questa iniziativa abbia a ripetersi con lo stato d'animo che ogni cuoco friulano ha sempre manifestato per Beppino d'Olive.

testo e foto  
di Valentina Cipriani



frattaglie di maiale, è stata la specialità promossa da Roberto Sabadini, sindaco di Torreano (UD), vincitore del secondo posto. A lui l'Unione Cuochi e lo Ial hanno offerto un incontro con la cittadinanza su temi legati all'alimentazione. Isabella De Monte, sindaco di Pontebba (UD), si è invece aggiudicata il terzo posto, con i cjalsons, ripieni di fichi, ricotta e cannella.

Quest'ultima è stata inoltre insignita di un riconoscimento speciale dalla contessa Marisanta Di Prampero, madrina delle Lady Chef. La casa editrice Leonardo di Pasian di Prato (UD) ha messo a disposizione per il terzo posto una collana di libri di ricette e cultura enogastronomica regionale per la biblioteca comunale. L'edizione 2012 si è conclusa con una cena per oltre 130 persone, preparata dagli allievi della scuola alberghiera Ial. Il ricavato è stato interamente devoluto al Centro di Riferimento Oncologico di Aviano.

testo e foto di  
Valentina Cipriani



# RUMMO

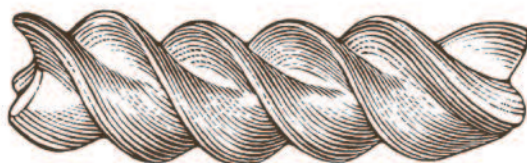
MAESTRI PASTAI  
IN BENEVENTO DAL 1846



{ STRAPAZZALA.  
saltata in padella. }



**ALLA FINE, ASSAGGIALA!**



*Lenta Lavorazione*<sup>®</sup> è un ottimo modo  
per vivere e anche l'unica pasta con la tenuta  
in cottura certificata.

**SERVIZIO CLIENTI** ☎ **800-883055**  
CHIAMATA GRATUITA



**UNA GRANDE PASTA NASCE COL TEMPO**



## LA FIC IN ITALIA E NEL MONDO

LAZIO

### PER L'EMILIA SE PO' FA': RACCOLTI 18.000 EURO CON LA CENA "STELLATA"

Venti berrette bianche, tra le quali 13 chef stellati, insieme per l'Emilia colpita dal sisma. "La Capitale in Fermento" è la serata di beneficenza organizzata il 17 luglio alle Officine Farneto di Roma, da



un'idea di Ramona e Riccardo Di Giacinto del ristorante All'Oro e del giornalista Luigi Cremona. Sono stati raccolti circa 18mila euro, destinati alla Onlus Fattoriabilità di Crevalcore (BO), che col microbirrifico "La vecchia orsa" dà lavoro ai ragazzi disabili e svantaggiati. Un maxi assegno è stato consegnato dai promotori dell'iniziativa al presidente di Fattoriabilità Michele Clementel, insieme al ricavato di una forma di Parmigiano Reggiano acquistato dal fondatore del brand Ex Vinis, Gelasio Gaetani Lovatelli, e quanto ottenuto dalle tante aziende intervenute a sostegno dei terremotati emiliani, dal pro-secco Bisol al caffè biologico Haiti, dallo champagne Moët & Chandon al caseificio Barlotti. Ai fornelli, in un'inedita brigata, i grandi nomi della ristorazione romana: Francesco Aprea, Heinz Beck, Cristina Bowerman, Roy Caceres, Alessandro Circiello, Arcangelo Dandini, Andrea Fusco, Anthony Genovese, Michele Gioia, i fratelli Troiani, Noda Kotaro, Gianfranco Pascucci, Giulio Terrinoni, Antonello Colonna e di Salvatore Tassa. Alessandro Circiello presidente dell'Unione Regionale Cuochi Lazio ha guidato la brigata di cucina che ha servito il dolce "Roma incontra l'Emilia", a base di Parmigiano Reggiano, aceto balsamico, visciole e prugne. Circiello ha inoltre consegnato a Michele Clementel la maglia della F.I.C. Nucleo Nazionale Emergenze e a Luigi Cremona una Cravatta delle Berrette Bianche d'Italia. Al servizio, gli allievi dell'istituto Pellegrino Artusi di Roma. Tutti cuochi distaccati, per una sera, dal proprio ristorante, al motto di... per l'Emilia, se po' fa'!

**Roberto Rosati**



AGRIGENTO

### COSÌ NASCONO LE SCULTURE DI SALGEMMA

Lo chef di cucina Antonino Butera, iscritto all'Associazione Cuochi Agrigento, dal 1998 scolpisce lastre di salgemma prelevate dalla miniera salina di Realmonte (AG) e partecipa a competizioni di cucina fredda e agli Internazionali d'Italia di Massa Carrara, dove presenta sculture che gli valgono i primi riconoscimenti. A questi, nel corso degli anni, si sono aggiunte le medaglie di Bronzo, d'Argento e d'Oro conquistate dallo chef in Italia, a Malta e ai Mondiali di Erfurt (Germania). "Molti colleghi partecipano ai concorsi di cucina fredda presentando pezzi di cucina artistica in ghiaccio, burro, formaggio, zucchero soffiato, cioccolato plastico", spiega Antonino



Butera, "mentre io per rappresentare i soggetti che prediligo, realistici/figurativi, ho scelto di usare un prodotto del territorio Agrigentino non ancora usato nella cucina artistica e che presenta un alto livello di difficoltà durante la lavorazione. Infatti", continua Butera, "prima di accingermi alla lavorazione delle lastre di salgemma, ho dovuto fare un accurato studio per conoscere la storia del prodotto alimentare e le tecniche scultoree che avrei potuto applicare sullo stesso. Mi affascina il fatto di estrarre dalla miniera dei pezzi di salgemma, che si trovano in quel luogo da milioni d'anni, portarli alla luce e poi creare pezzi di cucina artistica" conclude lo chef. Antonino Butera su scala internazionale è oggi l'unico chef che si dedica alla lavorazione scultorea del salgemma, probabilmente per la difficoltà della tecnica di scoltitura, che tanto assomiglia a quella del marmo: la manipolazione è a togliere. "Famoso è il sale di Cervia", spiega Butera, "località in provincia di Ravenna dove annualmente si organizza una rassegna di sculture saline. Ma quello è un sale marino e risulta più semplice da lavorare rispetto al sale minero. Altre persone lavorano impasti di sale e ne ricavano pezzi artistici: anche in questo caso la difficoltà è inferiore rispetto a quella che può esserci lavorando un pezzo di salgemma". Antonino Butera è attualmente impegnato nel progetto di un pezzo artistico che presenterà ai Mondiali di cucina che si svolgeranno ad Erfurt dal 5 al 10 ottobre.

**Claudia Caci**





## La grande cucina sceglie l'alluminio.



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

GARANTISCE SOLO PENTOLE REALIZZATE IN ALLUMINIO PURO AL 99,5% E RISPONDENTI ALLE VIGENTI NORMATIVE (INCLUSA HACCP). Alluminio in Cucina - Centroal, inoltre, fornisce ai cuochi ogni tipo di informazione sulla legislazione sanitaria. 02.893.036.79, e-mail: [assomet@assomet.it](mailto:assomet@assomet.it).

**ALLUMINIO**  
in Cucina  
**CENTROAL**  
Produttori Pentole Professionali  
MARCHIO ASSOCIATIVO DI GARANZIA  
A TUTELA DEL CONSUMATORE

FANNO PARTE DEL CONSORZIO

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





# LA FIC IN ITALIA E NEL MONDO

GARGANO E CAPITANATA

## I NOSTRI PRIMI 40 ANNI



Abituati a preparare banchetti e ricevimenti per gli altri, per una volta i Cuochi sono stati invece protagonisti della scena. Il 13 ottobre, nel giorno consacrato al loro patrono, San Francesco Caracciolo, a Vieste (FG) si è svolta la Festa del Cuoco, organizzata dall'Associazione Cuochi di Capitanata, affiliata alla Federazione Italiana Cuochi. La "spezia" che ha impreziosito questa celebrazione è stata la ricorrenza dei quarant'anni dell'Associazione, che dal 1971 è attiva per coniugare la buona tavola allo sviluppo territoriale, attraverso numerose iniziative e progetti. Si è partiti con la tradizionale sfilata dei cuochi partecipanti in divisa bianca, dalla Marina Piccola fino alla Cattedrale. Qui si è svolta la messa in onore di San Francesco Caracciolo, presieduta dal vescovo monsignor De Nittis. Successivamente la manifestazione si è spostata all'Hotel I Melograni, dove si è svolto un convegno celebrativo sui quarant'anni dell'associazione e sul nuovo ruolo della gastronomia come attrattiva turistica. Al convegno erano presenti anche il sindaco di Vieste Ersilia Nobile, il consigliere regionale Giandiego Gatta e l'assessore provinciale Matteo Cannarozzi De Grazia.

**L'importanza dei cuochi, oltre i fornelli.** "La nostra Associazione ha contribuito molto al cambiamento turistico del territorio. La condivisione di idee e di espe-

rienze ci dimostrano come questi quarant'anni siano stati spesi bene -commenta Mario Falco, presidente dell'Assocuochoi di Capitanata - ma questa è solo una tappa di un percorso che continua. E con l'aiuto delle istituzioni potremo fare molto. Non bisogna guardare la nostra categoria solo nel momento in cui stiamo ai fornelli, perché con il nostro mestiere alimentiamo una filiera che inizia dalle aziende agroalimentari fino ad arrivare al settore dell'ospitalità e del turismo". Una riflessione sul ruolo dello chef arriva anche dal presidente nazionale della Fic, Paolo Caldana: "Il cuoco deve uscire "allo scoperto". Il nostro ruolo non si deve limitare allo spadellare. Dobbiamo essere dei veri e propri educatori del gusto, sapere che cosa avviene prima e dopo la cottura, quindi selezionando i prodotti migliori per i migliori risultati. Tutti quei cuochi che ingannano il cliente non fanno altro che screditare la cucina italiana, che conta oltre 20mila cuochi che ogni giorno svolgono il proprio lavoro con umiltà". "Grazie ai Cuochi di Capitanata si è capito che la gastronomia è un ottimo attrattore culturale per i flussi turistici, per esempio associando la cucina garganica ai vini di Capitanata - commenta il consigliere regionale Giandiego Gatta.

### I giovani.

La forza vincente dell'Associazione sono loro, i giovani, che sono stati i veri protagonisti dell'evento è dedicato a chi domani dovrà portare avanti l'Associazione e sarà responsabile dell'educazione al gusto della società. Ed è proprio ai giovani che arriva l'appello di Sebastiano D'Onghia: "Questo è stato un lungo percorso fatto anche di fatica e di stenti. Com'è bello vedere tanti giovani che fanno capo a questa Associazione ed è proprio a voi che io dico: non chiudetevi ma dialogate, proponete, chiedete". E la festa non poteva che continuare a tavola dove i ragazzi dell'Ippisar di Vieste hanno servito impeccabilmente i commensali e dove è avvenuta la consegna dei diplomi per i dieci anni di tesseramento all'Associazione, targhe per gli sponsor e vari riconoscimenti. Poi, tutti a casa. Con la consapevolezza che per fare del bene al nostro territorio basta fare bene il proprio dovere, deliziando il palato e aiutando l'economia.

### Quarant'anni. E li dimostra!

Questo è lo slogan che hanno usato i Cuochi di Capitanata per celebrare la loro Associazione: quattro decenni sono tanti ed è normale che tra gli addetti ai lavori sfugga qualche commozione, dal momento che i ricordi sono tanti e l'Associazione di iniziative ne ha viste ed organizzate veramente tante. Pietro Martinelli, presidente onorario dell'Assocuochoi di Capitanata ripercorre alcune tappe significative di questo percorso, mostrando delle foto ormai da ritenere storiche. La prima immagine è un gruppo di giovani cuochi a Vieste: "Era il 1967 (qualche anno prima della fondazione) e stavamo all'Hotel del Faro di Vieste. Qui iniziò l'avventura che vide come primo protagonista il primo presidente Ferruccio Pedereschi. La presidenza negli anni '74-'78 passò a Edoardo Del Castello e nel 1974 si organizza il 'Premio Gargano' con ben 80 piatti tipici concorrenti. Nel 1975 un'altra manifestazione all'Hotel degli Aranci, mentre l'anno successivo l'Associazione partecipò al Congresso Nazionale di Verona. Nel 1978 inizia l'avventura della "Sagra della Frittata" e negli stessi anni divento io presidente. Nel 1983 organizzammo un Convegno nazionale a Pizzomunno, mentre qualche anno dopo, nel 1991, collaborammo con un'associazione culturale alla pubblicazione intitolata "A tavola con i Santi", che raccontava delle pietanze che si consumavano alla vigilia delle feste. E poi negli anni Novanta altre partecipazioni, anche a festival di scala internazionale, come quello di Londra e tante iniziative che hanno fatto espandere la cultura gastronomica garganica".



# Sfoglia il più grande catalogo di pasta fresca italiana.

(Studiata per la ristorazione e sapientemente surgelata.)



Laboratorio Tortellini è un marchio



*L'Italiana preferita dallo chef.*



## LA FLC IN ITALIA E NEL MONDO

POTENZA

### DISABILI A LEZIONE DI CUCINA

Cucina e solidarietà s'incontrano per dare la possibilità a dieci ragazzi diversamente abili di avvicinarsi alla preparazione di piatti che vanno dall'antipasto al dolce. È stato firmato il 22 maggio scorso, alla presenza della dirigente coordinatrice del Centro per i disabili, dott.ssa Maria Errichetti, e del consigliere dell'Associazione Cuochi Potentini, Gerardo Bonelli, il protocollo d'intesa per la realizzazione della prima scuola di cucina al centro Aias di Potenza. Sei lezioni gratuite, a partire dal 29 maggio, che si inseriscono nel programma di progetti a scopo benefico portati avanti dall'Associazione. Per contribuire in maniera attiva a queste iniziative dalla forte componente solidale e sociale, gli chef potentini hanno messo volentieri a disposizione la loro professionalità e le necessarie attrezzature e strumenti utili allo svolgimento dei corsi. La scuola di cucina è un'idea che è stata fortemente sostenuta dal presidente dell'Associazione Cuochi Potentini, Rocco Pozzulo, e dalla dottoressa Errichetti, che hanno pensato che questo corso potesse contribuire al completamento del percorso di riabilitazione e di miglioramento della qualità della vita dei ragazzi che frequentano il Centro. Lo scopo dei centri Aias è proprio quello di "realizzare una riabilitazione che pone al centro la persona umana, che tende al miglioramento della qualità della sua vita mediante azioni che interessano la globalità fisica, mentale, affettiva, comunicativa e relazionale, coinvolgendo il contesto familiare, sociale e ambientale". Durante la presentazione erano presenti anche i genitori dei ragazzi ospiti del Centro, che hanno accolto con molto favore e interesse la possibilità data ai ragazzi di partecipare alla scuola di cucina.



Alessandra Bilancia

MERANO - BOLZANO

### UNA SERATA PROMOZIONALE TRA VECCHI E NUOVI SOCI

L'Associazione Cuochi Merano-Bolzano ha organizzato la prima "Serata Promozionale" dedicata a tutti i soci professionisti, sostenitori e amanti della buona tavola. L'incontro si è svolto presso il Ristorante Safety Park di Bolzano/Vadana dove alcuni cuochi si sono esibiti, nella cucina a vista, nella realizzazione di piatti della cucina tipica Tirolese e nazionale. Gli invitati sono stati accolti dal Direttivo e hanno brindato con un prosecco offerto dalla Cantina Arunda/Vivaldi. Dal palco il presidente Mario Giustino ha aperto la manifestazione, raccontando tutto il lavoro svolto dall'Associazione e presentando le iniziative future. Grande interesse ha suscitato la proiezione di immagini relative ai corsi di cucina, visite guidate enogastronomiche, gala sociale e così via. Lo chef Claudio Marcomin ha presentato il suo libro "Fuoco e fiamme in cucina". Ottimi i due primi piatti elaborati con maestria, grazie all'eccellenza della beneventana Pasta Rummo, da Maria Antonietta Miracolo. Il tortino al cioccolato, spumante e passito hanno chiuso il menu. Durante la serata è stato attivato il servizio tesseramento 2012 e i soci hanno potuto rinnovare la tessera, mentre i non soci, presi dall'entusiasmo per la riuscita della serata e dal lavoro dei cuochi, si sono tesserati per la prima volta.



VARESE

### I CUOCHI VARESINI PER IL PONTE DEL SORRISO

La collaborazione dell'Associazione provinciale dei Cuochi Varesini (Apvc) e dell'Agenzia formativa della Provincia di Varese, diretta da Sonia Prevedello, con l'Associazione onlus "il Ponte del Sorriso" ha permesso di realizzare una serata speciale, dove il piacere e la solidarietà l'hanno fatta da padroni. Presso il Centro di Formazione Professionale (Cfp) di Varese si è infatti tenuta una cena di gala per raccogliere i fondi necessari per donare un lettino attrezzato per l'Osservazione Breve Intensiva Pediatrica. Ha riscosso un grande successo tra i generosi ospiti il menu, preparato con maestria dagli chef dell'Associazione Cuochi Varesini, Giordano Ricevuti, Luca e Stefano Perin, Carlo Brovelli e Anna Rita Spadari, oltre che dai docenti dei CFP di Varese e di Luino Girolamo Elisir, Giovanni Colombo e Moreno Tosi, coadiuvati dai loro allievi. Grande professionalità hanno dimostrato anche gli allievi del corso Sala bar, diretti dai docenti Cinzia Zingaro e Pierluigi Pontegria. La serata è stata allietata dall'illusionista Walter Maffei. Al termine della cena, il direttore generale Walter Bergamaschi, ringraziando gli ospiti e coloro i quali hanno reso possibile l'evento, ha illustrato lo stato di fatto di un progetto altamente innovativo che ha l'obiettivo di fornire al bambino, oltre alle cure, tutti i servizi di cui ha bisogno. Per questo impegno l'Associazione ha ricevuto l'importante riconoscimento dalla Società Italiana di Pediatria, con Biomedica durante l'ultimo Congresso nazionale svoltosi a Roma. Coloro che desiderassero contribuire alla realizzazione di questo progetto possono visitare il sito [www.ilpontedelsorriso.com](http://www.ilpontedelsorriso.com) e trovare le indicazioni utili per fare una donazione bancaria (il Ponte del Sorriso, Iban IT 91 R 03336 10800 000000021266).



# Unica e perfetta!

Multi<sup>®</sup>  
FLEX 3D

L'evoluzione dei Multiflex crea **MUL3D** che ti permette di creare dei dessert al piatto ed eventuali monoporzioni, di forma sferica. La versatilità di questo stampo si presta ad un gioco di inserti, che lo rende unico nel suo genere.

## CARATTERISTICHE DELLO STAMPO MULTIFLEX:

- Stampo in silicone alimentare 100% Made in Italy
- Resistente a temperature che variano da - 60 C° a + 230 C°
- Abbinato ad un vassoio in policarbonato trasparente 12 x 40 cm

## VANTAGGI:

- Antiaderenza e facilità di smodellamento
- Massima trasparenza che permette il riconoscimento del prodotto al suo interno
- Stabilità della sfera sul piatto grazie all'estremità piana dello stampo
- Modularità con vassoi 30 x 40 cm e 60 x 40 cm
- Facilità di abbattimento
- Personalizzabile con inserti modulari Silconflex



MADE IN ITALY

- 1


  - Riempire lo stampo SF005 con il primo preparato. Abbattere e sfornare.
- 2


  - Riempire la parte B dello stampo MUL3D con il secondo preparato.
- 3


  - Inserire il prodotto ottenuto dallo stampo SF005 nella parte B dello stampo MUL3D.
- 4


  - Chiudere lo stampo MUL3D con la parte A.
- 5


  - Riempire lo stampo MUL3D attraverso la parte A con il secondo preparato ed abbattere.
- 6


  - Sformare il prodotto ottenuto dallo stampo MUL3D e decorare a piacere.



**MUL3D**  
Ø 58 Volume 100 ml  
+ vassoio 12 x 40 cm  
100 ml x 5 tot. 500 ml

Acquista Online in area professional  
[www.silikomart.com](http://www.silikomart.com)



**silikomart<sup>®</sup>**  
professional

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



## LA FLC IN ITALIA E NEL MONDO

COMO

### QUANDO IN CUCINA CI SONO I BAMBINI

Ore 8.30. I primi concorrenti dell'XI edizione del concorso dei mini-cuochi di Como, giungono insonnoliti ed emozionati nelle cucine di Adicchef. Borse termiche colorate custodiscono gli ingredienti delle ricette e dondolano tra le manine dei piccoli aspiranti cuochi. Ad attenderli, cinque professionisti della locale associazione cuochi.

Quaranta giovani concorrenti, mezz'ora di tempo, e tanta emozione. Colori, odori e sapori si fondono armoniosamente tra i fornelli. I primi piatti iniziano ad essere esposti su un lungo tavolo. A guardarli si stenta a credere che i creatori siano piccolissimi chef: il più giovane di loro, Leonardo Casartelli, ha solo sei anni! Sfilano pupusas (una specialità peruviana), spaghetti con polpette di nonna Elisa, pennette alla Bubù, cestini fantasia... Stop al tempo. La giuria, visibilmente indecisa, assegna cinque premi. Vincono due ragazze, Bianca Mantero e Arianna Porta, con la Clam Chowder del New England (zuppa di vongole). Giovanni Del Vecchio si aggiudica il secondo posto, con una Spigola alla Fantesca. Sara Granillo, con le Orecchiette alle cime di rapa, il terzo. Asia Guadagni e Giulia Trovatelli, per la cucina del territorio, con i pizzoccheri e il risotto alle viole, conquistano il quarto e il quinto posto. Il premio per la ricetta più bella, trascritta su una maglietta della cooperativa Adicchef, vinta l'anno precedente, va a Giovanni Del Vecchio. La festa finisce tra gli applausi generali e con un ricco buffet per genitori e bimbi. Seguono i discorsi del

presidente della cooperativa Adicchef Stefano Panzetta e del presidente regionale dell'Associazione Cuochi di Como Carlo Cranchi. Prende poi la parola l'organizzatore della manifestazione, chef Francesco Iaquineta che, salutando e ringraziando tutti i presenti, ricorda ai genitori l'importanza di far avvicinare i bambini all'arte della cucina e di aiutarli a scegliere ingredienti sempre più sani per i loro piatti. Appuntamento al prossimo anno!



NEW

# Compact

## Una perla in cucina

In **51cm** la massima versatilità  
nella cottura verticale!

Per ulteriori informazioni, richiedete il nuovo catalogo **Compact**

# LAINOX®

Cooking System



[www.lainox.it](http://www.lainox.it)

Tel. (+39) 0438 9110

Fax (+39) 0438 912300

E-mail: [lainox@lainox.it](mailto:lainox@lainox.it)



Studioverde.it



da  
150

anni

MACINIAMO  
IDEE PER VOI



[www.medagliani.com](http://www.medagliani.com)

PALERMO

## NUOVE RICETTE PER RISCOPRIRE PRODOTTI E TRADIZIONI LOCALI

Sono stati i giovani i protagonisti del primo concorso provinciale sul tema de "La cucina tra passato e futuro", che si è svolto dall'8 al 10 maggio presso i locali dell'Istituto professionale di Stato per i Servizi di enogastronomia e ospitalità alberghiera "Pietro Piazza" di Palermo. La competizione gastronomica era infatti riservata agli allievi degli Istituti alberghieri di Palermo e provincia ed è stata organizzata dal dirigente scolastico del "P. Piazza" Rosolino Aricò, in collaborazione con il presidente dell'Associazione Provinciale Cuochi e Pasticcieri di Palermo (Apcppa), il Maestro di cucina Giovan Battista Arcoleo e Costanzo Pascale dell'Associazione "Ragazzi in Piazza". Per i giovani è stato un sano confronto tra coetanei e mondo dei professionisti, fondamentale per chi ha intenzione di fare di una passione il mestiere della vita e divulgare le tradizioni della cucina regionale e nazionale nel mondo. Ciò ha



trovato conferma nella presenza dei ragazzi del Culinary Junior Team di Palermo, che hanno presentato in anteprima i tre piatti che concorreranno agli



Internazionali d'Italia del 2013. Sono stati molti gli obiettivi della manifestazione, tra cui la valorizzazione e la diffusione della cultura gastronomica regionale attraverso le ricette della cucina tradizionale e popolare, soprattutto, mediante l'uso



dei prodotti tipici locali. Durante i tre giorni della manifestazione presso l'aula magna del "P. Piazza" si sono alternati in un ventaglio di seminari diversi professionisti, tra cui lo chef Gianluca Tomasi, team leader della Nic

(Nazionale Italiana Cuochi). Altro risultato importante del concorso sono state le sinergie che sono nate dal connubio tra l'Apcppa e l'azienda ospedaliera A.O.R.N.A.S. - Civico, Di Cristina e Benefratelli di Palermo. Nella serata di gala per la premiazione dei vincitori sono intervenute numerose personalità del mondo della cucina, come il presidente della Federazione Italiana Cuochi, vertici della sanità dell'Aornas-Civico di Palermo e della politica locale. Il Culinary Team Palermo reduce dalle vittorie in occasione degli Internazionali d'Italia tenutesi a Marina di Massa lo scorso marzo (titolo di campioni italiani per la cucina artistica fredda e medaglia d'oro con menzione per la cucina calda) ha presentato in occasione della serata di gala per la premiazione del concorso un menu così composto: Salmone marinato e aria di limone e timo, Pasta fresca alle ortiche con Vellutata di zucca e Flan di sarde; Variazioni di galletto con verdure e Mousse di ricotta e mandarino, spuma al cioccolato e tortino di noci con salsa alla vaniglia.

**Testo di Costanzo Pascale, Giacomo Perna, Giuseppe Giuliano.**

**Foto di Giovanni Vernengo**

PALERMO

## IL "PIETRO PIAZZA" DI PALERMO

L'Ipsseoa palermitano è un esempio di Istituzione scolastica che guarda al futuro dei propri giovani e della città formando professionisti nel settore dell'enogastronomia e dell'accoglienza turistica, puntando all'eccellenza e mirando ad essere il volano della fascia periferica di Palermo. La scuola è considerata la più grande del sud Italia per dimensioni, raccoglie una popolazione scolastica di quasi 3mila persone, con laboratori all'avanguardia e un team di lavoro costituito da professionisti di rilevanza nazionale e internazionale che rappresentano al meglio la tradizione e ospitalità Siciliana. La scuola nell'ultimo biennio ha rafforzato i suoi rapporti con il territorio e i vari enti pubblici e privati andando a tessere una nuova trama per il futuro dei propri alunni inserendo in questo nuovo tessuto le associazioni più importanti a livello nazionale, una per tutte l'Associazione Provinciale Cuochi e Pasticcieri Palermo che da tempo supporta la scuola e suoi alunni nella formazione. L'Istituto è diretto dal prof. Rosolino Aricò, che avuto anche l'idea di creare un consorzio delle scuole alberghiere della Sicilia che potrà rappresentare ulteriormente la variegata realtà delle scuole alberghiere di tutta la regione presentandosi a Roma e all'Europa con una voce sola.







**Amoretti**  
SPECIALITÀ ALIMENTARI

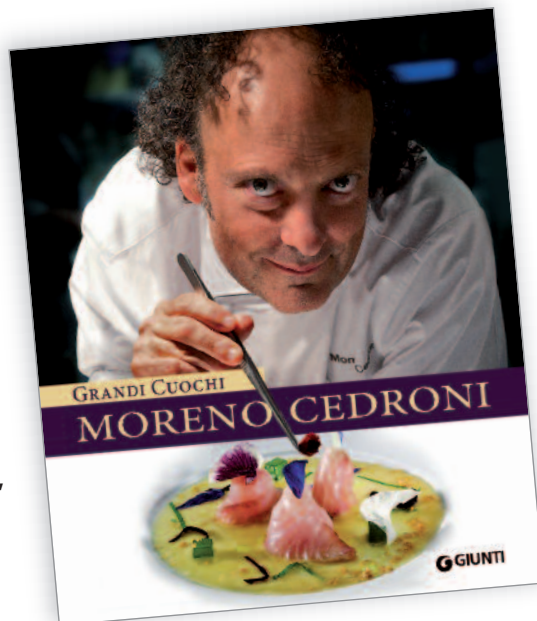
PARMIGIANO - REGGIANO / PROSCIUTTO DI PARMA / PROSCIUTTO DI S. DANIELE / CULATELLO DI ZIBELLO / PROSCIUTTO DI PRAGA / SALAME DI FELINO / ZAMPONE DI MODENA / COPPA PIACENTINA / BAUERN SPECK / SALUMI E CARNI IN SCATOLA / CHAMPAGNE DOM PERIGNON / CHAMPAGNE CRISTAL / PESCE CONSERVATO / SALMONE AFFUMICATO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

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



Oltre vent'anni di carriera di un grande cuoco sono raccontati attraverso le gustose parole di Cinzia Benzi e fissati nella memoria attraverso 80 ricette creative, selezionate dallo stesso Moreno Cedroni tra quelle gourmet della Madonnina del Pescatore e gli innovativi susci del Clandestino. Uno stile di cucina unico, perché personale e anticonvenzionale. Un nuovo modo di fare di cucina, ad altissimi livelli, in riva all'Adriatico. Il libro è illustrato dalle belle fotografie a colori di Francesca Brambilla e Serena Serrani.

**Moreno Cedroni**, collana **Grandi Cuochi**, Giunti Editore 2011 ([www.giunti.it](http://www.giunti.it)), pp. 244, € 29,00

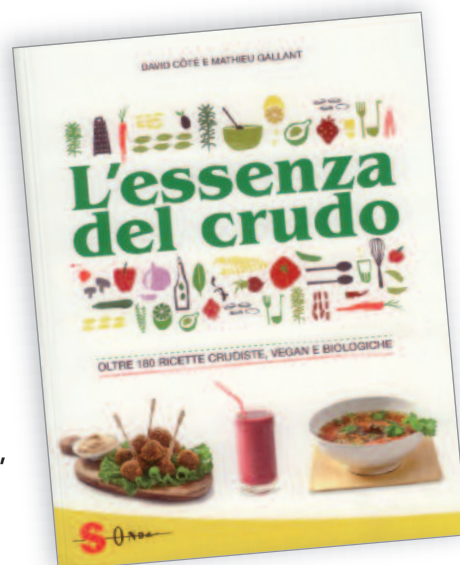


"Il business nel settore dolciario artigianale italiano è ancora abbastanza interessante e permette di continuare la professione e dare spazio ai giovani, purché adottino una preparazione più certosina e più adeguata ai nostri tempi". Queste sono le parole del grande Iginio Massari nella prefazione a questo suo libro dedicato alla tecnica di pasticceria, dove illustra ricette e procedure e dispensa consigli preziosi, che hanno per base la sua lunga esperienza. Si spazia dalle frolle ai processi di cottura, dai bignè ai meringaggi, dalle decorazioni alle farciture e ai montaggi. Un volume importante, innanzitutto per i suoi contenuti d'indiscussa utilità, ma anche per il formato e per le belle fotografie (di Vincenzo Lonati) che lo corredano, pagina dopo pagina.

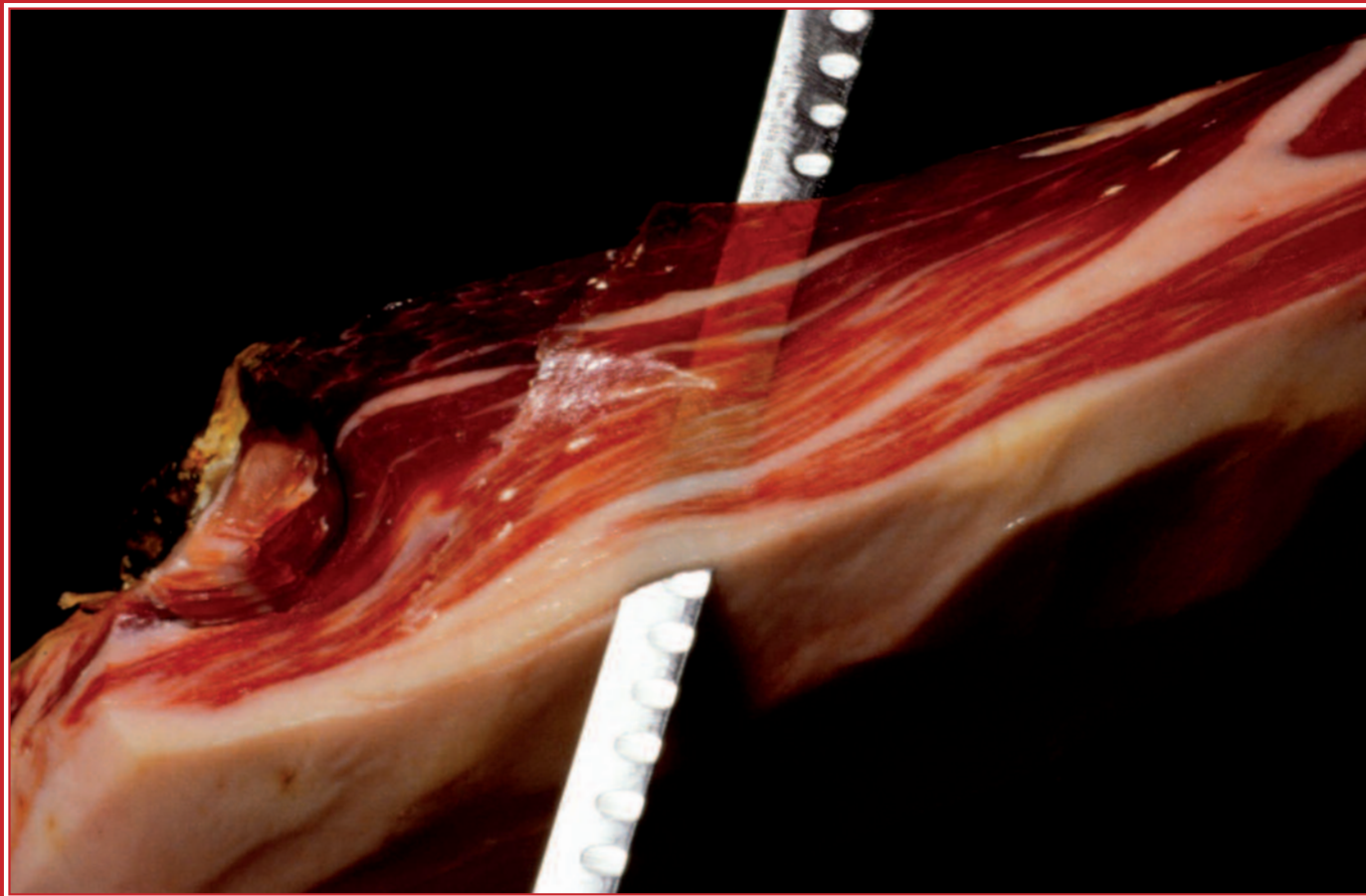
**Iginio Massari**, *Non solo zucchero. Tecnica e qualità in pasticceria vol.1*  
Ed. Reed Gourmet 2011 ([www.reedgourmet.it](http://www.reedgourmet.it)), pp. 436, € 79,00

Oltre 180 ricette crudiste, vegan (senza ingredienti di derivazione animale) e biologiche, che offrono interessanti spunti per creare nuove proposte adatte alla stagione estiva, fresche e salutari: gustose insalate, zuppe fredde, frullati e bevande, piatti principali, dolci e dessert. Gli autori sono due giovani cuochi canadesi con la passione del "naturale" e che hanno fondato Crudessence, società di consulenza sull'alimentazione (con ristoranti, self-service e negozi specializzati). Il libro è illustrato da belle fotografie a colori.

**David Côté e Mathieu Gallant**, *L'essenza del crudo*, Ed. Sonda 2012 ([www.sonda.it](http://www.sonda.it)), pp. 226, € 19,90



# Día del Jamón Ibérico in Italia



## Milano, lunedì 8 ottobre 2012

Lunedì 8 ottobre 2012 sarà il

### **DÍA DEL JAMÓN IBÉRICO 2012 IN ITALIA**

Numerose aziende spagnole produttrici di jamón ibérico presenteranno e offriranno in degustazione le loro specialità, comprese alcune semplici ricette a base di jamón ibérico. E Nico Jiménez, notissimo tagliatore spagnolo di prosciutti, *el cortador*, farà conoscere da vicino tutte le caratteristiche del famoso prosciutto iberico di Spagna ed in particolare l'arte del taglio a mano al coltello, per saperlo proporre nella maniera più corretta.

**L'iniziativa si rivolge agli chefs, ai professionisti dell'ho.re.ca. ed agli operatori italiani della distribuzione commerciale specializzata.**

ICEX-España Exportación e Inversiones organizza la manifestazione, con la collaborazione della **Federazione italiana Cuochi.**

**Il Día del Jamón Ibérico avrà luogo l'8 ottobre presso l'Hotel NH Milanofiori,** a Milanofiori Assago (Milano), in prossimità dell'incrocio tra l'autostrada A7 Milano-Genova (uscita Assago Milanofiori) e la tangenziale ovest A50 (uscita Milano/Assago):

Strada 2a, Milanofiori - 20090 Assago (Milano)

Tel.: +39 02 824791 - fax: +39 02 82479273

E-mail: [nhmilanofiori@nh-hotels.com](mailto:nhmilanofiori@nh-hotels.com) - Web: [www.nh-hotels.com](http://www.nh-hotels.com)

#### **Programma:**

- 10.00: Benvenuto
- 10.30 - 13.30: Seminario "Conoscere e tagliare a mano il jamón ibérico" e presentazione delle aziende produttrici partecipanti con stand espositivo
- 13.30: Visita agli stand delle aziende espositrici, con degustazione di jamón ibérico
- 14.30: Corso di taglio del jamón ibérico al coltello e prove libere di taglio, sotto la guida del cortador Nico Jiménez
- 18.00: Chiusura della manifestazione

**La partecipazione al Seminario e alle prove di taglio è gratuita.**

**È gradita la prenotazione (tel.: 02 781400 - [milan@comercio.mineco.es](mailto:milan@comercio.mineco.es))**

## >>> NOTTA DALLE AZIENDE

### Ballarini: servi in tavola

Ballarini Professionale amplia il progetto Alta Cucina con la nuova collezione "ServInTavola", perché il lavoro dei Professionisti della ristorazione non si esaurisce in cucina e l'attenzione alla clientela richiede un servizio e un allestimento della tavola eccellenti. I "ServInTavola" nascono con l'obiettivo di dare ai piatti la giusta presentazione. Tre i materiali messi a disposizione dei cuochi: alluminio, alluminio antiaderente, rame/alluminio, ognuno dei quali declinato in padella, tegame, casseruola e casseruola con manico. La recente partecipazione di Ballarini a Hotelex Shanghai, la più importante rassegna asiatica dedicata all'hot-reca, ha confermato l'attenzione degli operatori del settore per questa collezione che hanno visto nell'utilizzo delle pregiate miniature l'espressione in tavola del vero Made in Italy.

[www.ballarini.it](http://www.ballarini.it)



### Rummo: l'estetica della lentezza

Una nuova confezione celebra il sapore della lentezza della pasta a Lenta Lavorazione dell'azienda beneventana Rummo. Il color avorio su cui campeggia il nuovo logo rosso sottolineato dalla dicitura "Maestri Pastai in Benevento dal 1846" colloca immediatamente il prodotto nel territorio della tradizione e della qualità. Il Metodo Lenta Lavorazione® - brevettato da Rummo - e le semole di grano duro impiegate - con una percentuale di proteine del 14,5%, fra le più alte del mercato - permettono di ottenere una pasta sempre al dente, ideale per il salto in padella e la doppiatura.

"Guardiamo al futuro ricordando la nostra storia - afferma Cosimo Rummo, presidente e amministratore delegato Rummo Spa - un signum in continuità con il passato per dare più forza ai nostri valori, alla capacità di innovare, alla dedizione al lavoro, alla centralità delle persone, alla ricerca ossessiva della perfezione che contraddistingue ogni nostra azione".

[www.pastarummo.it](http://www.pastarummo.it)



### La cucina è Ice Fusion

La doppia anima calda-fredda è il segreto delle tre innovative confetture di frutta tropicale Ice Fusion, proposte dall'azienda mantovana Le Tamerici. Possono essere scaldate e usate come salsa di abbinamento oppure servite come dressing freddo. Chacha (ananas e cocco), Bolero (papaya e frutto della passione) e Mambo (mango e chili) si usano da sole o emulsionate a spezie ed altri ingredienti per creare nuovi e piacevoli abbinamenti. Un esempio? Condite una tartare di tonno con un'emulsione di olio, sale e Mambo!

[www.letamericisrl.com](http://www.letamericisrl.com)





# COOKING CHEF

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



## Cooking Chef Kenwood: l'evoluzione di un mito.

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

Numero verde 800 202323

[www.kenwoodclub.it](http://www.kenwoodclub.it)

## Attrezzature in dotazione KM 070



Frusta K



Gancio con spatola



Frusta a filo grosso



Gancio a mezzaluna



Gancio per impastare



Frullatore in acciaio inox



Cestello cottura a vapore



Food processor



**KENWOOD**  
CREATE MORE

## Great expectations for THE CULINARY OLYMPICS

see page 12  
for the italian text

by **Stefano Pepe**

**Chefs from all over the world will meet in Erfurt, in Germany from 6 to 10 October, for the prestigious cooking competition which is held every four years**

At the exhibition centre of Erfurt, a small, charming town in Thüringen, after the spectacular, suggestive opening ceremony with the parade of chefs in uniform, one of the most prestigious culinary competitions in the world will begin on 6th October next: the Cooking Olympics 2012. An international event organized by the Verband der Köche Deutschlands (Federation of German Chefs) at the same time as the Inoga Fair, one of the largest and most important exhibitions in the world in the hotel and tourism sector, for hospitality and cuisine.

The Culinary Olympics were organised for the first time in 1900 in Frankfurt and, after changing location several times, has arrived today at the 23rd edition which will be held in Erfurt for the fifth consecutive time with a crescendo of participations and consent.

### REMEMBERING THE 2008 EDITION

The last edition in 2008 confirmed the Norwegian National team as the holders of the Olympic title with 1,600 chefs taking part, divided into major national teams, military teams, teams of pastry chefs, national junior teams, regional teams, associations and individual participants coming from 52 Countries, in a unique and great festival under the banner of culinary art. More than 23 thousand visitors and 350 international media followed the 6-day "Cooking Show" in Erfurt, considered by the professionals to be one of the most important in the world.

The huge presence of Italian competitors and the winning of a high number of medals with 9 gold, 31 silver and 56 bronze placed Italy 4th in the rank of Medal winners IKA 2008, behind USA (1st), Canada (2nd) and Hungary (3rd). The Italian contingent should also be congratulated for the presence of the youngest competitor, the then fifteen year old Pietro Prebianca from Vicenza, who won, with great merit and praise, a fine bronze medal for his artistic cooking program.

Beyond past events, this year too expectations will not be disappointed, when exciting and vast competition programs will see all the competitors engaged in competing to win the titles and medals on offer.

### THE NATIONAL TEAMS

The National Teams category is without a doubt and always has been the highlight of the event, where the perfection and very high professional preparation of these teams can be admired; the only negative note of this edition is perhaps the absence of Singapore, which boasts one of the most well-trained, experienced and high profile technical teams: its presence would have brought more verve, stimulation and high level competition among the competitors.

Our best wishes go to all the members of the Italian National Chefs Team, guided by Fabio Tacchella, which, right on the eve of Erfurt, is the winner of very important international awards, such as the "Battle For The Dragon 2012 Welsh International Culinary Championships" and the "Global Chef", which rightly places the team as one of the most successful in these new Olympics.

### NEWS: ARTISTIC COOKING AND THE STREET OF NATIONS

An important new aspect of this edition 2012 is the new category of artistic cooking (D3), where the demonstration of complicated vegetable carving will be held before spectators and at arranged times. Another new very interesting novelty is the "Street of Nations" organised by the Wacs: an area of stations reserved to the nations competing in the Olympics to promote their country, introducing the best

they have to offer in the sector of tourism, investments, training, events and, naturally, food and wine. The Italian Federation of Chefs will be present with its Delegation.

Just like other international culinary events, the Olympics are not just the object of competition, but are also an excellent shop window for the new know-how, latest developments and trends in culinary art. This time, also, they will be an opportunity to exchange information and professional training, a great event where chefs from all over the world will have the chance to get together and communicate directly with each other.

## Flavours of Puglia IN VANCOUVER

see page 26  
for the italian text

by **Lucia Di Domenico**  
and **Giovanni Trigona**

**Senator Cappelli durum wheat was the protagonist of a gastronomic event organised in Canada to introduce the excellent products of Puglia**

The Federation of Pugliese Social Clubs of British Columbia of Vancouver (Canada), through the amazing activity of its president, Vito Fiore Bruno, organises an annual appointment, "Flavours of Puglia" with the collaboration of some companies in a four-day event under the banner of "made in Puglia".

For this edition, the cooking was entrusted to Lucia Di Domenico, patron and chef of Posta Guevara, a holiday farm in Orsara di Puglia (Foggia), accompanied by Giovanni Trigona, Italian-Canadian chef well-known in the culinary world for his Italian cookery courses for Canadians, a member of the F.I.C. of Taranto and currently "on loan" to the Vancouver, Canada, branch.

The undisputed protagonist was the Senator Cappelli durum wheat which Lucia Di Domenico grows in her Teaching Masseria and for the revaluation of which she founded the Association with the same name of which she is also the president.

This wheat was obtained in 1915 on agricultural land in the province of Foggia by hybridizing seeds of different species according to a technique invented by the agronomist and geneticist Nazareno Strampelli, who helped save Italy from famine by doubling wheat crops in six years, from 1925 to 1931. The name comes from the marquis and senator Raffaele Cappelli from Abruzzi who donated to the geneticist Strampelli the land in the Foggia area on which the first experiments were carried out. This particularly beautiful and impressive wheat (it is 1.80 meters tall), was abandoned in the Seventies to give way to more productive varieties, also it was named the "wheat par excellence" thanks to the high level of protein it contained and the fact that it was very digestible. So, in the three teaching and tasting laboratories, guided and organised personally by the Pugliese chefs Lucia Di Domenico and Giovanni Trigona, Cappelli was the centre of a symposium of flavours and perfumes where formats of pasta such as cavatelli and orecchiette, emblems of traditional Puglia, met the excellent products of the participating companies.

Sentiments of nostalgic emotion and exhilarating euphoria accompanied the final celebration attended by 450 fellow guests at a dinner held in the party room of the Centro Culturale Italiano in the presence of famous guests such as the Consul General Fabrizio Insera accompanied by his Officer Claudio Missimi and Dr. Maria Lena Milano representing Slow Food.

### THE MENU OF THE EVENING

The menu, created for the occasion by Lucia Di Domenico, included a plate of varieties of typical Pugliese starters (Cigram di Cerignola - Fg), with thin slices of prosciutto, caciocavallo podolico and Italian basil bruschetta. For the first courses: orecchiette (Zianni di Spinazzola - Ba) with pieces of fresh fennel-flavoured sausage in tomato sauce and cavatelli with lentils from the Murgia

Barese with bacon smoked over wood and pieces of potato. For the second meat course a loin of suckling pig cooked with herbs in a crust of sen. Cappelli wheat bread, was chosen served with rosemary-flavoured potatoes and baby steamed carrots. To finish, a chocolate Primitivo di Gioia del Colle cake on a layer of vanilla cream and arabesque of chocolate fondant, dried figs with almonds and white almond biscuits (Francesco Petroni of S. Ferdinando di Puglia- Bat).

While the notes of O' sole mio echoed in the dining room, Giovanni and all the staff from the Canadian kitchen – lead by the executive chef, Rebecca Johnson – were catapulted onto the stage of the Centro Culturale to receive a well-deserved applause from the audience.

## Tonight we dine AT THE BASTILLE



see page 28  
for the italian text

by **Eugenio Medagliani**

In the fortress which was the symbol of the French Revolution, the rich prisoners were allowed to have a private chef. And we have been handed down some of their menus

Paris, 14 July 1789: the French revolution began with the capture of the Bastille, a small fortress with 8 towers, which Charles V had built in 1365. Decommissioned as a fortress in the times of Richelieu, it was destined to become a very particular prison. According to a special order of the king (lettre de cachet), certain individuals were locked up there who had to be made to disappear with "discretion", avoiding public trials that could have brought dishonour to the clergy, nobility and the courts itself.

Conquering the Bastille for the people meant overcoming the symbol of tyranny and injustice and taking possession of the formidable arms depot which it was believed was kept in the fortress. The prison was defended by on 30 Swiss guards and by about eighty invalids who were immediately overcome. There was great disappointment when the arsenal was found to be empty and, when the cells were opened, they were found to contain only seven prisoners: four forgers (of documents, not of money), a made nobleman (locked up with a lettre de cachet requested by his relatives), a man accused of incest (Count Solages) and an accomplice in the failed attempt by Damiens to kill against Louis XV.

### PRISONERS AND PRIVATE CHEFS

Being locked up in the prison of the Bastille was such a hard thing. The person who had been imprisoned had his own furniture, servants brought in and even his own meals were made by his personal chef if he was rich. Those less well-off were allocated a sum by the State to guarantee their assistance. Food was considered to be good and plentiful and prisoners were allowed to improve the furnishing of their cells with personal objects. Aristocratic prisoners, always elegantly dressed, exchanged visits and gossip as if they were at Court. The Bastille was therefore a prison where Enlightenment had improved the conditions of the prisoner.

Building of the new kitchens began in 1784 and continued for three years. Rooms, water pipes and sinks, all designed with the conviction that service would be safer and better.

The personnel were composed of a maître d'hotel, a cook for the personnel and for the prisoners, a personal cook for those who could not afford one, an errand boy and two women, one for doing the shopping

and the other for the housework. The small brigade had the privilege of working in the only renovated rooms of such an ancient fortress.

### MENUS AT THE BASTILLE

Some menus of this period are kept in the archives of the library of the Paris Arsenal. Pen-written sheets, simple notes; they keep an account of the food wishes of the prisoner (who paid), of the maître (who was in charge) and of the governor (who pocketed the earnings from the extras).

At the beginning or during the week, the involuntary guest sent the kitchens of note of his desired dishes, was served as well as possible and the request was recorded in the accounts. These menus, a dozen in total (one is dated 31 August 1759, was proof of a certain comfort and wealth, conditions so exceptional that it would be absurd not to associate some of them with the stay in the apartments of the Bastille of Cardinal de Rohan and Cardinal di Cagliostro.

I have chosen one of them prepared one Friday morning with the last embers of the Bourbon Bastille destined, in turn, to the great revolutionary furnace:

1 potage magre  
4 entrées  
1 vol-au-vent  
1 cabillot (cod)  
1 filet de poisson  
1 oeufs  
1 relevé  
brochet grillé (grilled pike)  
1 rotis  
Poulet de grains  
\*\*\*\*\*  
2 salades - 2 legumes  
1 entremet sucré chaud  
1 entremet sucré froid

## Ingredients and textures CAKES



see page 32  
for the italian text

by **Giuseppe Giuliano**  
Master chef and pastry-maker

The art of dessert-making has its own rules and a great pastry chef explains how to create new desserts, capable of exciting

I would like to inaugurate this column dedicated to the art of pastry-making with some cakes I designed with a modern vision which combines the good with the beautiful to look at and with the simplicity of presentation and creation.

The cakes have been made with the typical products of my homeland, Sicily, and are played on contrasts of elements which remind us of some typically Sicilian preparations. Searching for the "niche" ingredient, balanced dutifully with other ingredients and with the addition of spices, always gives me a good final result, as demonstrated by the wide consent of my customers.

### HOW A NEW RECIPE COMES ABOUT

Recipes are designed. The creams and bases are balanced first on paper and then made. In fact, I believe it is very important to have clear ideas already before starting. When a new dessert is created, after it is finished, it is submitted to discussion with other colleagues. In my work-



ing philosophy, you must seek perfection. Not only when I design cooking and dessert dishes for the colleagues I train for competitions, but above all when a cake or dessert must be sold to the customer. Designing desserts which impress but which are also feasible means reducing production costs and this concept is at the basis of the design of each of my desserts.

## INGREDIENTS AND TEXTURES

With reference to the ingredients used in the recipes I propose here, I remember the cinnamon that is very often used in typically Sicilian pastry-making (and cooking) and the ricotta, a popular product in Sicilian desserts. And, again, the almond that is used in the preparation of the Frutta Martorana, not to mention the delicious almond biscuits.

Even the fillings, if well balanced, give an extra something to the preparations, because they create a contrast of flavours of creams with inclusions of fruit jellies or Bavarian creams. For example, in the *semifreddo* base or in the Italian meringue, it is my habit in cooking the sugar to substitute the water with rose water or liquers. Or, if I am making a coffee mouse, with espresso coffee or other variations I think of at the time of creation. The substitution of water with liquers or with other elements is used to give extra flavour to the preparations. Another important element that I usually introduce to a dessert is the crunchy part, which contrasts with the softness of the creams and makes the eater want to chew and therefore to taste the preparation well, with a positive effect also on the digestion.

A dessert is successful when it can delight, amaze and, above all, excite.... It is there that the success and gratification of the pastry-chef's product is to be found.

**Giuseppe Giuliano**, A FIC member from Palermo, has received various professional awards and recognitions, such as that of Maestro di Cucina, issued in 1000 by the Ordine dei Maestri di Cucina ed Executive Chef of the Federazione Italiana Cuochi. Between 2007 and 2010 he presided as judge over important cooking and pastry-making competitions and is very mindful of technological innovations both in the gastronomic and pastry-making sphere. He has won many medals in national and international competitions and during 2005-2006 he participated as Pastry Chef in activities of the Nazionale Italiana Cuochi. [www.giuseppeguliano.it](http://www.giuseppeguliano.it)

## It comes from THE SEA



see page 48  
for the Italian text

by **Alessandro Circiello**  
President of FIC Region of Lazio

**Fish is becoming increasingly popular. Not only in restaurants along the Coast but also inland and even in the mountains. Recipes and combinations change while fish served raw is everywhere**

Until twenty-three years ago, fish was only eaten along the Mediterranean coasts, remaining badly understood inland. It wasn't until 1966 that Rome saw its first restaurant serving exclusively fish. It was "La Rosetta" which opened just a stone's throw from the Pantheon, proposing a cuisine rigorously and revolutionarily based on fish. A difficult choice for those years, which however opened the way for the many restaurants that would follow in its footsteps in the Eighties and Nineties, starting an incredible process of evolution. A trend soon consolidated in daily business and which today sometimes becomes an obsession.

## THE "OBSESSION" WITH RAW FISH

Two factors have caused the unstoppable advance of fish in Italian

gastronomy: on one hand, concepts linked to logistics, distribution and conservation; on the other hand, the growing attention to the health-related and dietary contents of a cuisine based on fish which is low in fats. A cuisine which tends to be fast, light, immediate in preparation, characterised by short cooking times which retain taste and nutritional substances.

Gastronomically speaking, the start of the Millennium was characterised by "raw fish", a dish which, up to that time, had been confined to restricted regional niches. The trend for raw dishes and tartare followed on the wave of Japanese cuisine and cuisine with a low calorie content. The most popular was tuna Tartare: a dish which became an obsession, overthrowing and totally dominating other dishes in many restaurants. A fashion which, however, from a certain point of view, penalises the chef and the very sense of cooking understood as developing the way food is cooked as well as cooking techniques. Moreover, the varieties of fish used are always the same. Sword fish, tuna, white fish, octopus and shell-fish reign over large white ceramic dishes; always the same qualities to the detriment of those less noble ones and with the risks linked to the extinction of the inflated species.

## FLAVOUR OF THE SEA IN THE MOUNTAINS, TOO

So, fish is no longer only a question of coast, but of cost. And prestige linked to the gastronomic proposal and the freshness of the raw material, which makes the difference. This is why we also find it at a high altitude. As far as the Alps, from Val Badia to the areas around Aprica, fish menus have arrived, confident and proud. Anyone coming here, imagining a local cuisine based on turf will be surprised to see stuffed squid, shell-fish consommé, and risotto of shrimps from Mazara del Vallo, on the menu. It may sound strange, but for those who live in these areas; these dishes are interesting variations on the theme dictated by the needs of the chef and the Mediterranean diet. In fact, fish has a fundamental importance in our diet.

If we want to generally follow the footsteps of Italian gastronomic styles and tastes linked to fish, we can say that users on the coast, restaurants with a sea view or even on the beach, flee sophisticated dishes and give in to the natural appeal of basic recipes such as Spaghetti con vongole e telline (Clam and cockle spaghetti), Sauté di cozze (Sautéed mussels), Acquapazza and mixed grilled fish. As we climb in altitude, on the other hand, fish is combined with vegetables and products from the vegetable patch. So, tomatoes, cooked or blanched vegetables, olives, spinach, and now even edible flowers, appear in preparations. While, if we move inland, fish finds increasingly complicated applications, including porcini mushroom, Colonnata lard, chicken broth and even veal tongue.

Styles of cooking which are a long way from the marine matrix of salt and saltiness, but which once again throw light on how rich and transversal our national gastronomy has become.

## WELCOME BACK OILY FISH

Oily fish is having great success on the menus of restaurants of all levels. Anchovies, sardines, mackerel and other species which are cheap and rich in beneficial Omega 3. If they are eaten raw or marinated, to take precautions against Anisakis (a dangerous parasite), it is better to kill the fish, fillet it and keep it at -20°C for at least thirty hours. When raw fish in general is served, the cooling chain should be well-monitored – from procurement until conservation and service – so as to avoid thermal shocks and to ensure that the temperature of the raw fish never exceeds 5°C, the threshold above which bacterial proliferation increases considerably.

## F.I.C. Youth Compartment

see page 49 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 Com-partment is the commitment to spreading information and teaching through a series of daily appearances on the Rai3 broadcast "Cose dell'altro Geo"

## Oil and tomatoes create the MEDITERRANEAN TASTE



by **Sara Papa**

Master chef and pastry-maker

see page 50  
for the italian text

This bread loaf is made special by two dough mixes: one containing superfine and the other containing wholemeal flour

There are very few restaurants that put a good homemade bread and grissini on the table. And yet, the bread basket is something which would be worth focusing on, since it creates a good impression on the customers, creating an image of quality and attentive service. In this column I don't want to preach to you chefs about how to make bread or the importance of using sourdough yeast instead of chemical or brewer's yeast, because you know this already. Rather, I would like to share with you, through some recipes, the passion for the ancient tra-

dition of bread-making, prepared with the old methods and ingredients and "dressed" with modern sensitivity and creativity. In this number I am giving you a recipe for a bread enriched with dried tomatoes.

## The NIC

see page 55 for the italian text

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

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

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



The "il Cuoco" magazine  
is also available in digital version  
on the website [www.fic.it](http://www.fic.it)



## >>> GLI INSERZIONISTI

FILO DIRETTO CON LE AZIENDE "AMICHE" DEI CUOCHI

| AZIENDA                                                    | RESPONSABILE<br>DA CONTATTARE           | TELEFONO - MAIL                                                                                                    | SITO WEB                                                                         | A PAG.   |
|------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|----------|
| Amoretti                                                   |                                         | 0521.825224                                                                                                        | <a href="http://www.amoretti.it">www.amoretti.it</a>                             | 73       |
| Ballarini 1889                                             | Luc Lagorge Elena Stringhini (Italia)   | 0376.9901                                                                                                          | <a href="http://www.ballariniprofessionale.it">www.ballariniprofessionale.it</a> | 19       |
| Brunelli R.                                                | Alessia Brunelli                        | <a href="mailto:marketing@brunelli.it">marketing@brunelli.it</a>                                                   | <a href="http://www.brunelli.it">www.brunelli.it</a>                             | 2        |
| Carine                                                     | Anna Boteon                             | 0438.411584                                                                                                        | <a href="http://www.carine.it">www.carine.it</a>                                 | 10,11,83 |
| Centroal                                                   | Claudio De Cani                         | 02.89303679                                                                                                        | <a href="http://www.assomet.it">www.assomet.it</a>                               | 65       |
| Decorfood                                                  |                                         | 045.8650234                                                                                                        | <a href="http://www.decorfooditaly.it">www.decorfooditaly.it</a>                 | 46,47    |
| De Longhi Kenwood                                          |                                         | Numero verde 800.198608                                                                                            | <a href="http://www.kenwoodworld.com">www.kenwoodworld.com</a>                   | 77       |
| Develey                                                    |                                         | 0473.562500 - <a href="mailto:longo@develey.it">longo@develey.it</a>                                               | <a href="http://www.develey.it">www.develey.it</a>                               | 15,84    |
| Equipe Hotel Parigi Saloni Francesi                        | Manuela Fornara                         | 02.4343531 - <a href="mailto:mformara@salonifrancesi.it">mformara@salonifrancesi.it</a>                            |                                                                                  | 45       |
| Fiskars                                                    | Alessandra Maggi                        | 0341.215111                                                                                                        | <a href="http://www.fiskars.com">www.fiskars.com</a>                             | 25       |
| Lainox                                                     |                                         | 0438.9110                                                                                                          | <a href="http://www.lainox.it">www.lainox.it</a>                                 | 57,70    |
| Medagliani                                                 | Eugenio Medagliani                      | 02.45485571                                                                                                        | <a href="http://www.medagliani.com">www.medagliani.com</a>                       | 71       |
| Molino Quaglia                                             | Marcello Brugin                         | 0429.649110                                                                                                        | <a href="http://www.molinoquaglia.com">www.molinoquaglia.com</a>                 | 41       |
| Oficina Económica y Comercial de España en Milan - ICEX ES | Patricia Maroto Gómez                   | 02.781400 - <a href="mailto:pmarotog@comercio.mineco.es">pmarotog@comercio.mineco.es</a>                           |                                                                                  | 75       |
| Rummo Lenta Lavorazione                                    | Giovanni De Lucia (Food Service Italia) | Numero Verde Servizio clienti 800.883055<br>0824.331111 - <a href="mailto:crm@pastarummo.it">crm@pastarummo.it</a> | <a href="http://www.pastarummo.it">www.pastarummo.it</a>                         | 63       |
| Silikomart                                                 |                                         | <a href="mailto:silikomart@silikomart.com">silikomart@silikomart.com</a>                                           | <a href="http://www.silikomart.com">www.silikomart.com</a>                       | 69       |
| Surgital                                                   | Valerio M. Manco                        | Numero verde 800.733525                                                                                            | <a href="http://www.surgital.it">www.surgital.it</a>                             | 67       |
| Valsodo                                                    | Karl August Gaedt                       | 335.6535883                                                                                                        | <a href="http://www.wuesthof.de">www.wuesthof.de</a>                             | 23       |

# Pensavo fosse... LA TENTAZIONE DI ADAMO

[Invece sono tre diverse  
interpretazioni di mela]



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).

## LA RICETTA

### Ghiacciolo alla mela

Preparare un composto con 10 grammi di acqua, 10 grammi di zucchero, 50 grammi di polpa di mela verde centrifugata. Suddividere in stampi di forma cubica, inserire un bastoncino di legno e portare in abbattitore a meno 30 gradi.

### Mousse alla mela

Scaldare 100 grammi di polpa di mela a 50 gradi, aggiungere 10 grammi di zucchero e 24 grammi di agar agar. A composto freddo aggiungere 100 grammi di panna montata. Versare la mousse in un contenitore cilindrico e terminare la composizione ponendo sulla sommità della mousse la calotta superiore di una mela, incluso il picciolo.

### Saccottino di mela

Montare 150 grammi di zucchero con 2 uova intere, aggiungere 200 grammi di farina W365 setacciata, 50 grammi di burro fuso, 150 grammi di latte, 6 grammi di lievito, e 300 grammi di mele. Mettere il composto all'interno di fogli di pasta brick, chiudere il fagottino lasciando sufficiente spazio per la lievitazione, e cuocere in forno a 140 gradi per 11 minuti.





NUOVA COLLEZIONE  
GIACCA ITALIA

carine

[WWW.CARINE.IT](http://WWW.CARINE.IT)

# Salsa di soia Kikkoman

Il tuo insaporitore naturale in cucina.



**Un prodotto esclusivo per i professionisti della ristorazione.**

La salsa di soia Kikkoman, dal suo inconfondibile gusto delicato ed autentico, viene prodotta da più di 300 anni seguendo un processo di fermentazione naturale.

È l'insaporitore ideale per ogni pietanza: si accosta perfettamente a quella europea ed asiatica offrendo variazioni di gusto che entusiasmeranno voi e i vostri ospiti.

◆ **Non perdere la possibilità di ricevere in omaggio un ricettario studiato dallo Chef Fabrizio Sangiorgi.**

Invia una mail a [marketing@develey.it](mailto:marketing@develey.it)



Distributore esclusivo canale Foodservice per l'Italia: DEVELEY ITALIA SPA I-39011 Lana (BZ) · [www.develey.it](http://www.develey.it)



**KIKKOMAN**