

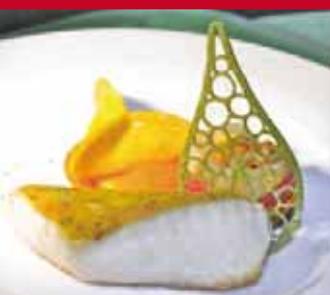
Cil Cuoco



Magazine
Ufficiale della
Federazione
Italiana Cuochi

N. 307
Settembre/Ottobre 2012

**Ciao Bertilla,
mamma delle
Lady Chef**



Olimpiadi Culinarie 2012
Medaglie e successi dei cuochi italiani

COOKING CHEF

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



Cooking Chef Kenwood: l'evoluzione di un mito.

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

Numero verde 800 202323

www.kenwoodclub.it

Attrezzature in dotazione KM 070



Frusta K



Gancio con spatola



Frusta a filo grosso



Gancio a mezzaluna



Gancio per impastare



Frullatore in acciaio inox



Cestello cottura a vapore



Food processor



APPROVATO DA



KENWOOD
CREATE MORE



EDITORIALE

di Paolo Caldana
Presidente nazionale FIC

Sull'onda delle LIBERALIZZAZIONI

Nel "mare magnum" delle riforme e delle liberalizzazioni attualmente al vaglio del Senato, ci sono tanti decreti legislativi che interessano da



*Stando all'ultima novità
legislativa per vendere
alimenti e bevande non serviranno
più i requisiti professionali
che servivano in passato*



di natura penale. Di più, trascorsi i cinque anni dall'estinzione della condanna si riacquistano i requisiti di moralità ed onorabilità. Ancora, i requisiti morali, specifica il Decreto, devono es-

vicino la nostra categoria e di cui è utile discutere anche attraverso le pagine del nostro organo d'informazione "Il Cuoco". In questo numero prendo in esame la Circolare esplicativa del Ministero dello Sviluppo economico inerente il Dlgs n. 147/2012 dello scorso 14 settembre. Un decreto passato, come tanti, sotto silenzio e i cui effetti non tarderanno a farsi sentire e che fa riferimento all'introduzione in Italia dell'ennesima normativa proveniente dall'Europa: in strutture come le mense scolastiche, circoli sociali, spacci per soci, bar di alberghi, pensioni e così via, per vendere o somministrare alimenti e bevande non sarà più necessario possedere i requisiti professionali. Questo vale per i luoghi non aperti al pubblico, ma anche per chi fa commercio all'ingrosso di prodotti alimentari. L'obbligo del requisito professionale rimane soltanto per gli alimenti destinati all'alimentazione umana.

Non solo, dallo scorso 14 settembre, chiunque abbia subito una condanna che inibiva la possibilità di aprire un ristorante ed esercizi commerciali similari potrà tornare ad esercitare la professione. Infatti, il decreto specifica che le uniche infrazioni che possono portare al divieto sono quelle

sere posseduti dal titolare o legale rappresentante dell'impresa, anche se questi non esercita direttamente la stessa. In sintesi, con questo Decreto si è soppresso l'articolo 71 del Dlgs n. 59/2010 che, come la normativa precedente risalente al 1991, richiedeva la dimostrazione della professionalità per chi intendeva aprire un ristorante o bar e il comma 6 dell'articolo 5 del Dlgs n. 114.

Fino al 14 settembre 2012 la professionalità si dimostrava attraverso i contributi versati lavorando nel settore o, più semplicemente, studiando e quindi conseguendo un titolo di studio nel settore alberghiero o affine. Requisito che ora viene a cadere, facendo sì che in tante situazioni, non aperte al pubblico, non ve ne sia più necessità. La Circolare fa esplicito riferimento a tante situazioni, comprese quelle che riguardano i ristoranti viaggianti, le caserme e le case di riposo, ponendo sempre l'accento sul fatto che la somministrazione deve essere indirizzata esclusivamente a chi risiede stabilmente nelle strutture e non a tutto il pubblico indistintamente. Per quanti vorranno approfondire, ovviamente, si rimanda allo stesso Dlgs n. 147/2012 dello scorso 14 settembre.



In copertina: la Nazionale Italiana Cuochi alle Olimpiadi culinarie 2012 in Germania.

IL CUOCO n. 307
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:
Stefano Bonetto, Fabio Buccolini,
Claudia Caci, Giustino Catalano,
Alessandro Circiello, Luigi Cremona,
Michele D'Agostino, Sara Farnetti,
Giuseppe Giuliano, Francesco Gotti,
Igor Macchia, Eugenio Medagliani,
Chiara Mojana, Pietro R. Montone,
Umberto Moschini, Sara Papa,
Stefano Pepe, Roberto Rosati,
Maria Luisa Sechi, 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 SULL'ONDA DELLE LIBERALIZZAZIONI
- Eventi**
- 6 FESTA NAZIONALE DEL CUOCO
- 8 CONSIGLIO NAZIONALE FIC
- 10 APPUNTAMENTI ISTITUZIONALI FIC
- 12 CALENDARIO DELLE FIERE E DEI CONCORSI DI CUCINA
- Concorsi**
- 14 OLIMPIADI CULINARIE 2012: IL RESOCONTO
- 18 CONCORSO DI PRESEPI ARTISTICI A CEGGIA (VE)
- Se ne parla**
- 22 RISTORAZIONE E TURISMO: GLI EFFETTI DELLA CRISI
- Focus**
- 24 FRUTTA E VERDURA: IL CALENDARIO DELLE STAGIONI
- Saperi & sapori**
- 30 MANICHETTE E COTTURA AL CARTOCCIO
- Buono a sapersi**
- 32 GUIDA ALLE FRODI ALIMENTARI
- Il prodotto**
- 34 OLIO D'OLIVA: DA CONDIMENTO A INGREDIENTE
- Pasticceria**
- 40 FRUTTA E ORTAGGI NEI DESSERT
- Cucina sostenibile**
- 44 AGRICOLTURA: CIBO O CARBURANTI?
- Professione cuoco**
- 47 UNO CHEF TORINESE A SHANGHAI
- Salute nel piatto**
- 52 FRUTTA E VERDURA: CONSUMATELE COSÌ
- Cucina & Critica**
- 54 VERDURE, OLTRE IL CONTORNO
- L'arte del pane**
- 56 PANINI AL LATTE CON IL CAFFÈ
- Nazionale Italiana Cuochi**
- 58 GLI AZZURRI DEI FORNELLI ALLE OLIMPIADI 2012
- Ateneo Cucina Italiana**
- 62 GIAPPONE: LA CUCINA KAISEKI
- Maestri di cucina**
- 66 NUOVI CORSI PER DIVENTARE MASTERCHEF
- In libreria**
- 72
- 74 **Novità dalle aziende**
- 78 **English text**
- 81 **Gli inserzionisti**
- 82 **Giochi di cucina**



numero

SETTEMBRE/OTTOBRE 2012



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



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



68 La Fic in Italia e nel mondo

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

Agrigento
Lazio
Padova e Terme Euganee
Pisa
Veneto



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

ORGANIGRAMMA 2011/2014

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

GIUNTA ESECUTIVA

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

Incarico speciale
Project manager: Valletta Marco

COMPARTIMENTI FIC

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

DIPARTIMENTI FIC

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

CONSIGLIO NAZIONALE

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

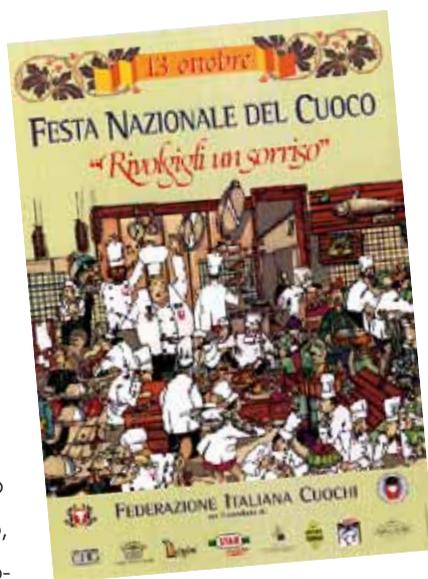
Presidente: Seby Sorbello
Amministratori: Paolo Caldana - Bruno Cicolini
Maria Antonietta Miracolo - Fabio Tacchella

13 OTTOBRE: LA FESTA NAZIONALE DEI CUOCHI

 for English text
see page 78

La Festa del Cuoco organizzata dalla F.I.C. e nata da un'idea del compianto Segretario Generale Gian Paolo Cangì, si è diffusa e consolidata attraverso gli anni fino a diventare una vera e propria tradizione sul territorio Nazionale.

La Federazione Italiana Cuochi ha ritenuto infatti doveroso dedicare una giornata ad una categoria professionale che per 365 giorni all'anno, senza limiti d'orario, svolge con spirito di sacrificio e passione un lavoro impegnativo, ma capace d'offrire ai clienti ogni giorno l'emozione di un piatto eseguito a regola d'arte. Tale



impulso è stato raccolto con entusiasmo anche dalla Wacs - Società Mondiale degli Chef - ed oggi, in molte nazioni, si festeggia nel mese di ottobre questa ricorrenza.

La categoria dei Cuochi, sebbene in forma simbolica e senza assentarsi dal lavoro, con entusiasmo, ogni anno, attende sul calendario il 13 ottobre - anniversario della nascita del Santo Patrono dei Cuochi San Francesco Caracciolo - per celebrare la propria festa. In questa occasione la F.I.C. mobilita tutte le proprie Associazioni provinciali e Unioni

regionali per realizzare nelle piazze italiane manifestazioni, convegni e iniziative che celebrino adeguatamente questa ricorrenza del lavoro e della buona tavola. Senza mai dimenticare la solidarietà verso i meno fortunati, quella fatta in silenzio e senza sventolarne il vessillo.

*Cari Amici,
in occasione della Festa del Cuoco voglio rivolgere a Voi tutti il mio pensiero più sincero e la vicinanza di tutti gli organi direttivi della Federazione per quello che farete in occasione di questa ricorrenza. È un giorno di grande festa per tutte le berrette bianche, in cui tutti quanti ci mettiamo in gioco, professionalmente e soprattutto umanamente, organizzando e collaborando ad eventi solidali, dove l'aspetto professionale passa in secondo piano, lasciando spazio ai sentimenti e all'amicizia.*

Grazie all'impegno e alla dedizione di tutti Voi, la Federazione Italiana Cuochi, è orgogliosa di questo momento.

Voglio ricordare tutti coloro che in passato hanno creduto in questa manifestazione ed hanno fatto sì che si realizzasse, in particolare gli indimenticabili Salvatore Schifano, Padre Luigi Affoni e Gian Paolo Cangì.

In questo giorno di festa, usciamo dalle nostre cucine e stringiamo la mano a tutti, con grande senso d'affetto e di amicizia.

*Buona Festa del Cuoco a tutti Voi. Il Presidente nazionale F.I.C.
Paolo Caldana*

*Carissimi, in questi giorni vi penso tutti impegnati per la Festa del Cuoco, onorando il nostro Patrono S. Francesco Caracciolo. Il 13 ottobre sono stato a Villa S. Maria, paese natale del Santo per inaugurare ufficialmente l'anno giubilare che si concluderà il 13 ottobre dell'anno prossimo, 450° anniversario della sua nascita. Quest'anno l'olio della lampada è stato offerto dalla Regione Marche e in questa cornice di festa c'eravate anche Voi in unione di preghiera e amicizia. Questa ricorrenza deve farci sentire più uniti e solidali nella consapevolezza che abbiamo ricevuto una missione. Attraverso la vostra professione rendete gloria a Dio per i doni che vi ha dato, e da Lui trarre la forza per essere segno del Suo Amore nel servizio ai fratelli. Che San Francesco Caracciolo vi protegga sempre! Un caloroso abbraccio a tutti.
Padre Pierpaolo Ottone*

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



CONVOCAZIONE CONSIGLIO NAZIONALE

Il Consiglio Nazionale della Federazione Italiana Cuochi è convocato per discutere e deliberare sul seguente Ordine del giorno:

1. Saluto e relazione del Presidente Fic sull'attività federativa del corrente anno;

2. Relazioni istituzionali (Segreteria, Tesoreria, Dipartimenti, Compartimenti e Giunta Esecutiva);

3. Consuntivo economico Fic al 31 ottobre 2012 e situazione amministrativa;

4. Situazione consuntiva tesseramento 2012 e indicazioni per iscrizioni soci 2013;

5. Assegnazione mandato al nuovo Team Manager Nic (valutazione candidature e programmi 2013/16);

6. Valutazione e presentazione programmi per manifestazioni nazionali e internazionali 2012 (Congresso Nazionale Fic, Collegium Cocorum, Meeting europeo Wacs e partecipazioni

Lunedì 12 novembre
dalle ore 10.00
presso l'Hotel
Mediterraneo
Via Cavour, 15
00184 Roma

in concorsi o fiere di settore, nuovi corsi regionali Ateneo);

7. Collaborazioni con altri enti per percorsi istituzionali a favore della professione;

8. Conferma o revoca mandati per incarichi speciali o settoriali;

9. Rapporto informativo sulle attività della "Fic Promotion Srl Unipersonale";

10. Valutazioni sull'impiego del logo

istituzionale Fic, indicazioni alle Regioni e Province;

11. Convocazione e date del prossimo Consiglio nazionale e Assemblea nazionale 2013;

12. Approvazione del Verbale e delle Delibere;

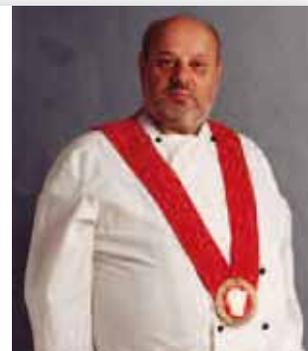
13. Interventi liberi, proposte e suggerimenti da parte dei Consiglieri nazionali;

I CONSIGLIERI SONO INVITATI A PARTECIPARE AI LAVORI, COME DI CONSUETUDINE, IN DIVISA UFFICIALE F.I.C.



CIAO, GIAN PAOLO

Il 12 ottobre ricorre il secondo anniversario della scomparsa di Gian Paolo Cangini (nelle foto), indimenticato Segretario Generale della F.I.C. Il suo ricordo è sempre vivo dentro e intorno a noi, perché l'eredità umana e professionale che ci ha lasciato è così grande e rivive in molte persone che hanno conosciuto la sua umanità e professionalità e che hanno condiviso con lui una parte, piccola o grande che sia, della loro vita. Ciao Gian Paolo, la F.I.C. ti ricorda con grande affetto.





Diamo peso alla qualità.

Solo un marchio che investe sulla **qualità** può darti un prodotto ad **alto rendimento**.

Per questo Laboratorio Tortellini ti offre oggi **due nuovi formati**, rivisitati per darti un **ripieno più generoso**, a **costo zero**.

E tre **nuovi ripieni** eccellenti.

SIAL PARIGI

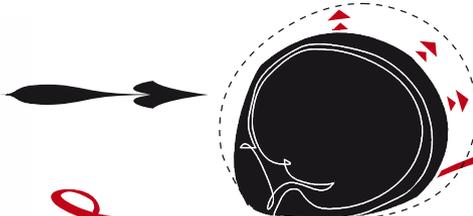
21-25 ottobre

STAND F068-HALL 6

www.surgital.it

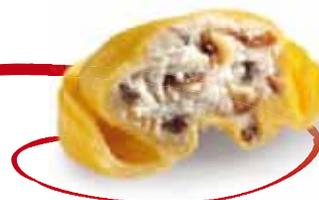
Due operazioni ad alto rendimento e a costo zero

Grantortellone®: +5% di ripieno

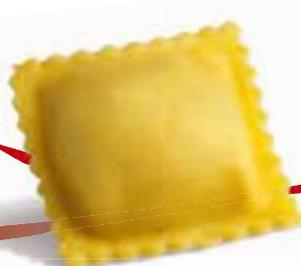


NEW

+ricco

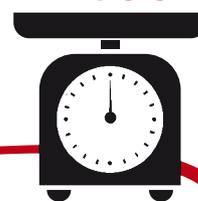


Tortelli: nuovo formato +7% di ripieno



NEW

da 13,3
a 17,5 g



Tre novità in gamma.



CANNELLONI RICOTTA
E RADICCHIO ROSSO

RICCIOLE® SPECK E PROVOLA

TORTELLI CON MOZZARELLA
DI BUFALA CAMPANA,
POMODORO E BASILICO



MAESTRI DI CUCINA: ASSEMBLEA NAZIONALE

L'Ordine dei Maestri di Cucina ed Executive Chef della FIC ha convocato l'Assemblea Nazionale nei giorni 21 e 22 ottobre 2012 a Riva del Garda (TN) presso il Feeling Hotel Luise (viale Rovereto 9). Si tratta di un appuntamento importante visto il riconoscimento concesso dalla WACS al nuovo percorso formativo dei Maestri di Cucina della FIC. I Maestri Italiani saranno i primi al mondo a realizzare il nuovo programma formativo a partire da novembre 2012. In questo contesto l'Assemblea di Riva del Garda rappresenta un passaggio davvero fondamentale e unico per dare a tutti i Maestri, già iscritti all'Albo e ai nuovi, le necessarie informazioni sul percorso.

CONFERENZA FIC PER IL SUD ITALIA

Il 4 novembre 2012 a Metaponto (MT) presso il Magna Grecia Hotel Village si svolge la Conferenza FIC delle Regioni e Province del Sud Italia (Abruzzo, Molise, Campania, Puglia, Basilicata, Calabria e Sicilia). Alla riunione parteciperanno tutti i Dirigenti delle Unioni Regionali del Sud Italia, tutti i Presidenti e Segretari delle singole Associazioni Provinciali e Delegazioni, i Consiglieri Nazionali e tutti i soci.

GIUNTA ESECUTIVA FIC

La Giunta Esecutiva della FIC è convocata a Roma l'11 novembre 2012 presso l'Hotel Mediterraneo (via Cavour 15). All'ordine del giorno, tra l'altro: programmazione, valutazione costi e pianificazione nuovi progetti, iniziative e manifestazioni previste per l'anno 2012/2013, fra le quali: Internazionali d'Italia; Collegium Cocorum, Meeting Europeo Wacs, Congresso Nazionale, Concorso Global Chef Selezione Europea, fiera Rhex, Host etc.

BERTILLA PREVEDEL, LA DONNA DI FIORI 2012

Bertilla Prevedel, la fondatrice delle Lady Chef e Senatrice a vita della Fic, ha ricevuto sotto l'alto patronato del presidente della Repubblica Giorgio Napolitano il premio alla carriera "Donna di Fiori 2012", con la seguente motivazione: "Fondatrice dal 1996 del sodalizio delle Lady Chef, si è saputa imporre in un mondo prevalentemente maschile, riconoscendo alla donna finalmente visibilità ed autorevolezza. Unisce la passione e sensibilità alla concretezza delle sue realizzazioni a carattere umanitario nell'ambito del volontariato e dell'associazionismo". Il riconoscimento alla dirigente Fic è stato consegnato con la presenza del sindaco di Gorizia e di altre autorità istituzionali in Hospice, nel reparto in cui da alcune settimane è ricoverata. Un riconoscimento condiviso da tutti coloro che credono alla collaborazione per uno scopo comune e che dedicano il loro tempo per il sociale e la solidarietà.

Al momento di andare in stampa apprendiamo della morte di Bertilla Prevedel.

La ricorderemo con tutto il nostro affetto nel prossimo numero della rivista Il Cuoco.



INCONTRO FIC E LADY CHEF PER IL NORD ITALIA

Il 5 novembre 2012 presso il ristorante Antica Cascina San Zago (in via Dei Colli, 13) a Salò (BS) si svolge l'incontro FIC delle Regioni e Province del Nord Italia. Un'occasione per ritrovarsi e condividere valori ed esperienze comuni e discutere di possibili progetti e iniziative Fic dell'Area Nord. In contemporanea si svolgerà anche l'incontro delle coordinatrici del Sodalizio delle Lady Chef del Nord Italia, per valutare soluzioni e idee per fare crescere le Lady Chef della Fic.



85 anni
..... portati bene!



dal 1927

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

Questa è la passione
gastronomica e pasticceria!

>>> EVENTI & FIERE

Si segnalano i più importanti eventi, appuntamenti fieristici e competizioni d'interesse per i professionisti della ristorazione. A molti di questi la Federazione Italiana Cuochi partecipa con interessanti iniziative: non mancate!

IL CALENDARIO DI EVENTI, FIERE, COMPETIZIONI

ottobre 2012



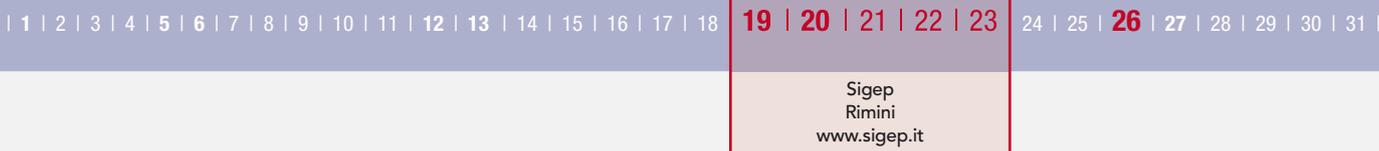
novembre 2012



dicembre 2012



gennaio 2013



febbraio 2013



TORINO - SALONE DEL GUSTO

Cibi che cambiano il mondo: è questo il tema del Salone del Gusto e Terra Madre, che si svolge a Lingotto Fiere dal **25 al 29 ottobre 2012**. Le storie di chef, artigiani e comunità del cibo di 150 Paesi testimoniano come si possa rivoluzionare il paradigma che regola questo mondo in crisi a partire dal cibo. Gli espositori sono oltre mille da cento Paesi e le etichette di vino oltre 1.200. Ricco il programma di laboratori del gusto, conferenze, corsi e degustazioni guidate.

ACCOGLIENZA SPECIALE



PARIGI - EQUIP'HOTEL: GRATUITÀ PER I SOCI F.I.C.

Il Salone francese, punto di riferimento europeo per l'hotellerie e la ristorazione, apre le porte ai professionisti italiani con l'ingresso gratuito (anziché 50 euro) e organizza un'accoglienza personalizzata e una visita su misura per i cuochi iscritti alla Federazione Italiana Cuochi. Si svolge dall'11 al 15 novembre al Paris expo Porte de Versailles.

MERANO - WINE FESTIVAL & CULINARIA



Dal **9 al 12 novembre** si rinnova l'appuntamento con i grandi vini e l'alta cucina. Protagonisti di questa 21a edizione sono i calici di Bordeaux (50 Châteaux propongono in degustazione vini di grandi annate, 2011 e 2009) e degustazioni-gioiello, come la verticale di Château Lafite Rothschild. L'Italia è invece degnamente rappresentata da una verticale di Masseto, solo sette ettari di vigneto per un vino che raggiunge sempre le massime quotazioni nelle aste internazionali. Sul palcoscenico della Gourmet Arena, 11 chef (tra cui 5 stellati Michelin) interpretano il tema dell'ecosostenibilità in cucina.

RIMINI - SIGEP



Il 34° Salone Internazionale della Gelateria, Pasticceria e Panificazione Artigianali si svolge a Rimini Fiera dal **19 al 23 gennaio 2013**. Tra gli appuntamenti in programma per i professionisti, il Gran Premio Italiano della Gelateria, in collaborazione con la Federazione Italiana Cuochi. I finalisti delle quattro categorie formeranno la squadra italiana alla Coppa del Mondo della Gelateria che si svolgerà nell'edizione 2014 di Sigep. L'evento valorizzerà le competenze, la creatività e la capacità d'innovarsi dei professionisti italiani, tra i quali individuerà il miglior gelatiere, pasticcere/cioccolatiere, scultore del ghiaccio e chef.

RIMINI - RHEX



Acronimo di Rimini Horeca Expo, Rhex avrà luogo dal **23 al 26 febbraio**. Nasce dall'esperienza di SIA Guest e di Sapore e raccoglie in un format unico innovazioni, soluzioni e tendenze per tutto il mondo della ristorazione e dell'ospitalità. I mercati esteri chiedono, infatti, maggiore concentrazione di eventi, razionalizzazione di tempi e risorse, appuntamenti concreti.

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

OLIMPIADI CULINARIE 2012

di **Pietro R. Montone**
e **Stefano Pepe**

 for English text
see page 78

Otto medaglie d'oro, 14 d'argento e 31 di bronzo nelle competizioni individuali. Tre d'argento e sei di bronzo nelle competizioni a squadre. Questo è il medagliere italiano conquistato in ottobre all'Ika Culinary Olympics 2012 ad Erfurt, in Germania, una manifestazione unica al mondo, dall'alto profilo professionale e promossa dalla Società Mondiale dei Cuochi (Wacs).

Bilancio positivo, dunque, per queste Olimpiadi Culinarie, frutto di un lavoro molto impegnativo, visto che, alla manifestazione hanno partecipato chef provenienti da 55 nazioni mondiali. Per dare un'idea precisa, all'Olimpiade hanno partecipato circa 1.800 chef e lady chef provenienti dalle maggiori nazioni mondiali, divisi in 35 squadre nazionali, 25 nazionali giovanili, 8 nazionali militari, 4 team di pasticceri, 14 squadre per la mensa col-

*Grande partecipazione
dei cuochi italiani
alle competizioni
mondiali svoltesi
a Erfurt (Germania)
dal 6 al 9 ottobre.*

lettiva, 51 squadre regionali, 536 espositori singoli e 50 artisti dell'intaglio.

I TEAM REGIONALI

I protagonisti si sono dati battaglia in 22 cucine allestite appositamente. I team italiani hanno ben figurato, avendo sfiorato l'oro in più occasioni. È il caso della Nazionale Italiana Cuochi che con il Team Senior ha conquistato la medaglia d'Argento nel tavolo del Freddo e la medaglia di Bronzo nel tavolo del Caldo e che con il team Junior ha ottenuto la medaglia d'Argento nel Caldo e la medaglia di Bronzo nel Freddo.

Argento meritato anche per il Team Veneto Chef (primo fra le squadre regionali italiane) in rappresentanza dell'Unione Cuochi del Veneto, che ha visto il gruppo di Silvestri e Nobile a ridosso dei più grandi e blasonati team svedesi, canadesi e svizzeri. Per rimanere nella competizione a



Nelle foto: la squadra Nazionale Italiana Cuochi, i giudici internazionali al lavoro con il nostro Giorgio Nardelli. In basso a sinistra, il presidente Fic Paolo Caldana con il vice presidente della Wacs Hilmar B. Jonsson (al centro) e il presidente dell'Unione Cuochi del Veneto Graziano Manzatto nello stand della Federazione a Erfurt. In mano hanno una preziosa coppa e una murrina, che la scuola Zanetti di Murano ha omaggiato a tutti i giudici internazionali.

CUCINA ARTISTICA: ORO ALLO CHEF GAMBUZZA

"Vita tra mare e terra" è il titolo della scultura che il maestro di cucina Salvatore Gambuzza (nella foto) ha presentato ai giudici internazionali della Wacs nella categoria D2 Artistica alle Olimpiadi di Erfurt. Il pezzo è stato realizzato lavorando tre tipologie di patate - italiane, yam e yuka - con il metodo dell'intaglio, poi cerniciato e colorato, con tonalità calde di colori alimentari che riportano alla terra di Sicilia. Una scultura maestosa, dalla forma armonica e cromaticamente vincente, che la giuria di esperti ha premiato con la medaglia d'oro. "Sono lusingato per il risultato che ho raggiunto in quella che è una delle più prestigiose competizioni nel panorama internazionale - ha commentato lo chef artista agrigentino".

Claudia Caci



squadre, sul terzo gradino del podio sono salite anche le squadre: Campania Team; Equipe ufficiale Cuochi Emilia Romagna; Culinary Team Palermo 1 e 2; Team Chef Regione Lombardia. Leggera delusione per il gruppo Team Savona, che non è approdato in zona medaglia, ma che ha ben figurato come amalgama di squadra e per serietà e professionalità.

I CONCORRENTI SINGOLI

Ma veniamo agli ori nei singoli. I concorrenti italiani che hanno coronato il sogno più ambito, facendo suonare l'inno di Mameli, sono stati: Girolamo Brescia (2); Massimo Campioli; Angelo Gala; Stefano Bongiovanni; Salvatore Gambuzza; Fabio Ravizza e Marta Prebianca. "È stata un'avventura bellissima. Una grande soddisfazione - hanno commentato - Non è facile raggiungere l'oro in un contesto come quello delle Olim-

piadi dove tutto è difficile, ad iniziare dalla logistica. Ma la preparazione continua e il sacrificio alla fine hanno ripagato i nostri sforzi".

LA CUCINA ARTISTICA

Novità di questa XXIII edizione delle Olimpiadi è stata la categoria D3, sculture vegetali "dal vivo": i cuochi intagliatori





La Fic ringrazia tutti coloro che hanno prestato la loro collaborazione e i loro prodotti presso lo stand nella Street of Nations e, in particolare: Schoenuber Franchi, Frish&Frost e la Scuola dei maestri vetrai Abate Zanetti di Murano.

logo Ika, che forse ha tolto "qualcosa" al pubblico in visita alla manifestazione, ma che ha posto tutte le squadre sugli stessi livelli di operatività.

LA SODDISFAZIONE

Il presidente della Federazione Italiana Cuochi, Paolo Caldana, si è detto soddisfatto per i risultati complessivi raggiunti dalla nostra nazione: *"Prima di tutto, mi sia consentito a nome della Presidenza Fic, della Segreteria e delle Dirigenze degli Organi nazionali, esprimere i più affettuosi ringraziamenti a tutti i concorrenti italiani che hanno preso parte alle Olimpiadi Culinarie. La partecipazione italiana è stata numerosissima. Siamo davvero grati a tutti i nostri professionisti, senior e junior, che nello spirito di una grande tradizione hanno voluto mettersi in gioco e rappresentare i nostri colori in questa importante competizione. Un particolare ringraziamento da parte di tutti noi va, però, ai ragazzi delle nostre Nazionali, Junior e Senior, che hanno difeso i colori italiani nel concorso fra le Nazioni. Siamo grati a tutti loro per la loro professionalità, il loro impegno, la preparazione e i sacrifici affrontati per gli allenamenti, il grande spirito di squadra e l'entusiasmo che hanno animato la loro trasferta in Germania"*.



hanno avuto a disposizione due ore per scolpire una zucca (componente obbligatoria del concorso) e tre altre verdure a scelta. In questa categoria hanno fatto la figura del leone gli Asiatici, talenti naturali in questa disciplina, e l'Accademia Russa di intaglio di Mosca, lasciando al nostro Girolamo Brescia l'onore tutto tricolore di una medaglia d'argento più che meritata.

Un'altra novità di quest'anno, importantissima, è stata l'eliminazione dell'arredamento e allestimento coreografico da tutti i tavoli da esposizione, che in passato si è spesso rivelato costoso e ingombrante da trasportare, oltre che elemento di "distrazione" nella valutazione delle prestazioni tecniche dei programmi di gara. Questa volta tutti i piatti sono stati presentati sullo stesso predefinito allestimento del tavolo con il

La classifica completa e i punteggi delle competizioni delle Olimpiadi di Erfurt 2012 sono pubblicati sul sito www.fic.it



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

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



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

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



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

www.ballariniprofessionale.it

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



MADE IN ITALY

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



PRESEPI ARTISTICI IN GARA

di **Stefano Pepe**

Dicembre è alle porte e con esso i colori e sapori tradizionali del Santo Natale. A Ceggia, piccolo paese dell'entroterra veneziano, tradizione significa anche Presepi e Arte Culinaria, uniti da un doppio intento del preservare la tradizione Natalizia e le vecchie ricette delle nonne.

Anche quest'anno, infatti, grazie alla passione dello chef Graziano Manzatto, presidente dell'Unione Cuochi del Veneto e dell'Associazione "Amici del Presepio" di Ceggia, si svolgerà la manifestazione "Presepi in Villa" edizione 2012, con il patrocinio degli enti locali e della Federazione Italiana Cuochi

Nella bellissima cornice di Villa Bragadin saranno esposti centinaia di presepi artistici provenienti da tutte le parti del mondo e una rassegna di presepi realizzati con prodotti alimentari, attirando come nelle precedenti edizioni una moltitudine di visitatori, increduli nel constatare come si possano realizzare con prodotti edibili vere e proprie opere d'arte, rese possibili dalla maestria di pasticceri, cioccolatieri, cuochi di fama internazionale e cultori del bello effimero culinario con ogni tecnica e materiale.

Queste opere, come nelle precedenti edizioni, concorreranno al "Concorso dei presepi artistici realizzati con prodotti alimentari" intitolato anche quest'anno *ad personam* al defunto ex segretario generale della F.I.C. Gian Paolo Cangini, a memoria della sua grande umanità e professionalità. Possono partecipare al concorso i cuochi iscritti alla F.I.C / WACS, le

A Ceggia (Ve) un concorso di cucina artistica intitolato all'ex segretario FIC, Gian Paolo Cangini, a due anni dalla sua scomparsa

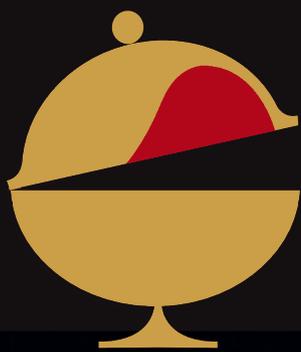
Scuole e gli Istituti Alberghieri di ogni ordine e tutti gli amanti dell'arte culinaria.

Anche i bambini saranno presenti alla manifestazione con il terzo "Concorso della ricetta della nonna con il nipotino": il bando prevede la stesura di ricette di piatti tradizionali trascritte dalle nonne ai nipotini. L'intento del concorso è preservare e trasmettere quel patrimonio di profumi e sapori della cultura

gastronomica veneta, tramandati con passione e amore dalle nonne alle generazioni più giovani.

Per informazioni su regolamenti e modalità di partecipazione si rimanda al sito www.presepiciensi.it e sul portale della Federazione Italiana Cuochi www.fic.it





Sigep Gelato d'Oro

edizione 2013

Coppa del Mondo
della Gelateria
6ª Edizione 2014

Gran Premio Italiano

Valido per la selezione Italia
alla Coppa del Mondo della Gelateria

*Francesco
Falasconi*

*Ernst
Knam*

*Pierpaolo
Magni*

*Leonardo
Geschin*

*Filippo
Novelli*



*Scultore
ghiaccio*

*Pasticciere
cioccolatiere*

*Team
Manager*

Gelatiere

Chef

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

AAA...Nuovi campioni cercansi

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

Sigep
www.sigep.it



34° Salone Internazionale Gelateria,
Pasticceria e Panificazione Artigianali

19_23 GENNAIO 2013 RIMINI ITALY

Media partner



PASTICCERIA
INTERNAZIONALE



Platinum Sponsor



COMPRITAL
INGREDIENTI PER GELATERIA E PASTICCERIA



Organizzato da:



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



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



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

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



— 10CGI10 — € 31,46
GIACCA ITALIA



— 10CGI01 — € 21,78
GIACCA CLASS

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



— 10CG105 — € 48,40
GIACCA HENRY
BIANCO FANTASIA
400



carriane

— 10CG109 — € 58,08
GIACCA EXECUTIVE
PROFILO NERO



— 10CG106 — € 35,09
GIACCA ALEX
BIANCO BORDX





La "locomotiva" dell'Italia, come molti definivano il settore turistico, si è fermata. I clienti diminuiscono e le strutture chiudono. Servono meno burocrazia e tasse sul lavoro, più incentivi e una promozione seria del Paese nel suo complesso

Ristorazione

E TURISMO SEMPRE PIÙ IN CRISI

Finita l'estate, per il settore ristorativo è tempo di bilanci. E lo scenario è drammaticamente negativo, drammaticamente negativo. A certificarlo sono le cifre rese note dai diversi istituti di statistica. Non solo si sono persi clienti ma anche strutture. La congiuntura economica sfavorevole tiene lontano gli avventori e i proprietari di ristoranti e alberghi non riescono più a tenere le porte aperte dei loro esercizi commerciali.

Confcommercio, ultima in ordine di tempo, ci consegna un dato che la dice tutta, anche se riferito all'anno scorso: il saldo tra le nuove attività aperte (15.772) e quelle chiuse (24.629) è negativo per quasi 9mila esercizi (8.857 nel 2011. Nel 2010 erano circa la metà 4.057). Una perdita forte, che ha portato, inoltre, a un saldo negativo anche sul fronte occupazionale. E i dati dell'anno in corso sono analogamente drammatici. **Migliaia di esercizi ristorativi hanno chiuso i bat-**

tenti per non riaprirli più. A questo si aggiunga, ovviamente, il dato delle centinaia e centinaia i colleghi che non hanno trovato più lavoro.

Questa pagina amara non è solo di oggi. Come dimostrano i dati statistici, **la crisi va avanti dal 2009 e investe tutto il comparto dagli alberghi ai ristoranti, dalle pizzerie alle trattorie.** E questo nonostante il fatto che con le liberalizzazioni si aprono ogni giorno decine di nuove tipologie di locali ristorativi. Resta il fatto, però, che le famiglie italiane non spendono più e che gli stranieri in visita nel bel Paese vanno diminuendo.

Le stesse statistiche ci vedono perdere altre posizioni rispetto alla classifica delle nazioni più visitate del globo. Una situazione che diventa sempre più pesante e che porta anche a situazioni che fin qui difficilmente si potevano registrare nel settore ristorativo. Ci riferiamo ai contratti, sempre meno, che gli chef hanno spuntato ai pro-

prietari delle diverse strutture stagionali. Le remunerazioni di un tempo sono un sogno. **Molti hanno preso le strade dell'estero.** Altri hanno deciso l'avventura di aprire un locale in proprio investendo tutto quanto risparmiato nel corso degli anni di duro lavoro. Insomma, in tanti pur di non essere mortificati hanno preferito rimboccarsi le maniche della divisa e ripartire quasi da zero.

Tutto questo non può non fare riflettere! C'è bisogno di aprire un confronto serio a tutti i livelli, ad iniziare dal governativo. Pur non volendo fare la nota della lavandaia, è utile ricordare che è da anni che il settore chiede meno burocrazia, meno tasse sul lavoro, incentivi e promozione seria del Paese nel suo complesso. Altrimenti, a breve l'Italia dovrà fare i conti con altre migliaia e migliaia di disoccupati. E si tratterà, purtroppo, di personale proveniente dal nostro settore. Quello che un tempo non conosceva crisi.



GRAN PASTA[®]

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



www.molinoquaglia.com T. +39 0429 649110



Scegliendo prodotti freschi e di stagione non solo si risparmia, ma si è sicuri di portare in tavola alimenti più gustosi e ricchi dal punto di vista nutrizionale

Stagionalità

IL CALENDARIO DI FRUTTA E VERDURA

La frutta e la verdura sono una vera e propria fonte di salute e ci sono "regole" che permettono di sfruttare al massimo le loro proprietà nutritive. Piccoli accorgimenti che riguardano prima di tutto la scelta. Bisogna, infatti, saper distinguere e privilegiare i prodotti del territorio. Per scegliere il prodotto giusto al momento più idoneo è importante tenere conto della stagionalità. Molte varietà di frutta e verdura, infatti, sono presenti sul mercato durante tutte le stagioni e i mesi dell'anno, grazie anche alle coltivazioni in serre o alle importazioni. Ma ogni prodotto ha in natura la sua stagionalità e seguirla nell'acquisto garantisce, oltre alla sicurezza, alla genuinità e bontà del prodotto, anche un notevole risparmio.

Le tabelle riportate nelle prossime pagine hanno indicazioni abbastanza precise riguardo la presenza sui banchi dei mercati. Bisogna tenere conto comunque che fattori clima-

tici quale il caldo, il freddo, la pioggia e la siccità possono influire non poco sulla sta-

gionalità naturale dei prodotti, sia in maniera anticipata che tardiva.

L'ABC DELLA VERDURA

Ortaggi e verdura sono la stessa cosa? La parola ortaggio definisce tutti i prodotti dell'orto, mentre verdura è un termine gastronomico inteso nel senso più ampio. Di ogni ortaggio consumiamo solo una parte, ma frutti, foglie e radici hanno spesso importanti proprietà nutrizionali. Vitamine e sali minerali, per esempio, si concentrano più nelle foglie, in particolare in quelle esterne, mentre i semi sono un vero e proprio magazzino dove si accumulano le riserve nutritive per la nuova pianta e sono ricchi di sostanze proteiche. Proprio per le diverse caratteristiche è consigliato alternare il consumo di frutti, foglie, radici e fiori a ogni pasto. Ecco una suddivisione basata sulla parte consumata come alimento.

Bulbo: aglio, cipolla, scalogno, porro.

Fiore: broccolo, cavolfiore, carciofo, cima di rapa.

Foglia: lattughe, cicoria, radicchio, erbe, spinaci, bietole, finocchio, cavolo cappuccio, cavolo verza.

Frutto: cetriolo, pomodoro, melanzana, peperone, zuccina, zucca.

Fusto: sedano, cardo.

Gemma: asparago, capperi, cavolini di Bruxelles.

Radice: barbabietola, carota, ravanella, scorzonera, rapa, sedano rapa, cren.

Seme: fagiolo, pisello, ceci.

Tuberi: batata, patata, topinambur.

Le stagioni degli ORTAGGI - periodi di raccolta

	GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU	LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
AGLIO	●						●					
ASPARAGO				●	●	●						
BARBABIETOLA							●	●	●	●	●	●
BASILICO					●	●	●	●	●			
BIETOLE						●	●	●	●	●		
BROCCOLO	●						●	●	●	●	●	●
CARCIOFO	●	●	●	●								
CARDI	●										●	●
CAROTE						●	●	●	●	●	●	●
CAVOLIORE							●	●	●	●	●	●
CAVOLINI DI BRUXELLES	●						●	●	●	●	●	●
CAVOLO CAPPUCCIO							●	●	●	●	●	●
CETRIOLO						●	●	●	●			
CICORIA / CATALOGNA				●	●	●	●	●	●	●	●	
CICORINO DA TAGLIO					●	●	●	●	●	●		
CIME DI RAPA	●	●	●								●	●
CIPOLLA					●	●	●	●	●			
CIPOLLA DI TROPEA							●	●	●			
CIPOLLINE			●	●	●							
FAGIOLI							●	●	●	●		
FAGIOLINI					●	●	●	●	●			
FAVE						●	●					
FINOCCHI	●	●	●	●	●					●	●	●
FUNGHI CHAMPIGNON	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
INDIVIA						●	●	●	●	●	●	●
LATTUGA CAPPUCCIA							●	●	●	●	●	
LATTUGA ROMANA							●	●	●	●	●	
LATTUGHINO				●	●	●	●	●	●			
MELANZANA							●	●	●	●		
PATATE NOVELLE				●	●	●	●					
PEPERONE							●	●	●			
PISELLI						●	●					
POMODORI					●	●	●	●	●	●		
PORRI AUTUNNALI						●	●	●	●	●	●	●
PORRI INVERNALI	●	●	●								●	●
PREZZEMOLO						●	●	●	●	●	●	●
RADICCHIO DI TREVISO	●	●								●	●	●
RAFANO									●	●		
RAPE BIANCHE									●	●	●	●
RAVANELLO			●	●	●					●	●	
RUCOLA				●	●	●	●	●	●	●		
SCORZONERA	●	●								●	●	●
SEDANO BIANCO						●	●	●	●			
SEDANO VERDE	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
SPINACI		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	
TACCOLE						●	●	●				
TOPINAMBUR	●	●	●								●	●
VALERIANA / SONCINO			●	●	●	●	●	●	●	●	●	
VERZA	●						●	●	●	●	●	●
ZUCCHE							●	●	●	●	●	●
ZUCCHINE						●	●	●	●			

Le stagioni della FRUTTA - periodi di raccolta

	GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU	LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
ALBICOCCA						●	●	●	●			
AMARENA						●	●					
ANGURIA							●	●	●			
ARANCIA	●	●	●	●	●					●	●	●
ANANAS	●									●	●	●
AVOCADO	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
BANANA	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
CACHI											●	●
CASTAGNA									●	●	●	●
CILIEGIA					●	●	●					
CLEMENTINA	●	●								●	●	●
CEDRO									●	●	●	
DATTERO										●	●	●
FICO						●	●	●	●			
FRAGOLA			●	●	●	●						
FICO D'INDIA								●	●	●	●	●
FICO FIORONE					●	●						
KIWI								●	●			
LAMPONE					●	●	●	●	●	●		
LIMONE	●	●	●	●	●	●			●	●	●	●
MANDARINO	●	●									●	●
MELONE					●	●	●	●	●			
MELA									●	●	●	
MELA COTOGNA									●	●	●	●
MELAGRANA							●	●	●			
MORA DI ROVO							●	●	●			
NESPOLA				●	●							
NOCCIOLA								●	●	●	●	●
NOCE									●	●	●	●
PESCA						●	●	●	●	●		
PERA							●	●	●	●	●	
POMPELMO									●	●	●	
PRUGNA E SUSINA						●	●	●	●	●		
RABARBARO							●	●	●			
RIBES					●	●	●	●	●			
UVA DA TAVOLA							●	●	●	●	●	
UVA FRAGOLA								●	●	●	●	
UVA SPINA									●	●		

L'ABC DELLA FRUTTA

Agrumi: sono ricchi di vitamina (soprattutto C), sali minerali (calcio, potassio, fosforo), acidi organici (citrico, ossalico, malico). Sono agrumi: arance, limoni, mandarini, mandaranci, pompelmi, cedri, bergamotti. Hanno ottenuto il riconoscimento Igp (Indicazione Geografica Protetta) l'Aranzia Rossa di Sicilia, le Clementine del Golfo di Taranto e il Limone di Sorrento.

Esotica: una volta era esclusivamente d'importazione, ora alcune specie sono coltivate anche in Italia. Per quelle importate rimane il rischio dei trattamenti consentiti in altri Paesi per la produzione e la conservazione in viaggio. Comprende banane, ananas, datteri, babaco, cocco, fico d'India, kiwi, mango, papaia, litchi, passiflora (passion fruit).

Frutti di bosco: sono di piccole dimensioni e dal gusto particolare, crescono allo stato selvatico, ma per alcune si è diffusa la coltivazione. Si tratta di fragole, lamponi, corbezzoli, giuggiole, mirtilli, more, ribes, sambuco, uva spina, alchechengi.

Guscio: castagne, anacardi, nocciole, noci, pinoli, pistacchi, mandorle, carrube, noci di cocco e del Brasile, semi di girasole e di zucca. Questa frutta, dal guscio legnoso, è un'ottima fonte energetica, è ricca in lipidi, vitamine (E, gruppo B e PP) e proteine. La Nocciola del Piemonte e il Marchio di Castel del Rio (BO) hanno ottenuto il marchio Igp (Indicazione Geografica Protetta).

Polpa: con uno o più semi, polpa succosa, per lo più zuccherina. Sono albicocche, angurie, mele, pere, melograni, ciliegie, pesche, uva, cachi, prugne, fichi. Vantano l'Igp la Mela della Val di Non e la Pera dell'Emilia-Romagna, coltivata con il metodo della produzione integrata;

Secca: datteri, uva, fichi, mele, mango, ananas sono preparati in appositi essiccatoi dove una corrente d'aria calda (da 63°C a 85°C) aiuta l'evaporazione dell'acqua. In questi prodotti i sali minerali e le vitamine (tranne la C eliminata dalla lavorazione) sono più concentrati, ma è ricca anche di zucchero e proteine. Può contenere acido sorbico e anidride solforosa.

LO SAPEVATE CHE...

Non tutta la frutta e la verdura sopportano il freddo. Quello che si cerca di evitare, con il freddo è la degradazione dei tessuti vegetali. Idealmente, si dovrebbe consumare la frutta appena colta dall'albero e la verdura appena raccolta dall'orto, ma fino a che le città non saranno trasformate paradossalmente in immensi campi, si corre sempre il rischio di dover conservare gli alimenti. **Frutta e verdura cambiano notevolmente nel giro di poche ore dopo**

la raccolta, perché le cellule vegetali continuano a funzionare anche se non ricevono più acqua dalle radici della pianta. Mais e piselli, per esempio, perdono fino al 40 per cento dei loro zuccheri in sei ore, a temperatura ambiente. Peggio ancora, asparagi e broccoli, una volta colti, utilizzano i loro succhi per sintetizzare indigeste fibre legnose divenendo coriacei e a volte immangiabili quando più vecchi. Il freddo conserva il gusto di fresco, rallenta la decomposizione ed evita la degradazione ad opera di microrganismi, tuttavia e comunque solo un uso ragionato e razionale della refrigerazione offre buoni risultati. In particolare, certi vegetali dei tropici hanno una sensibilità particolare. Le banane, per esempio, sono

danneggiate dai loro stessi enzimi che ne scuriscono la pelle. Gli avocado diventano scuri e non maturano a temperature inferiori ai 7°C. Limoni e loro "cugini" si macchiano; ananas, meloni, pomodori, cetrioli e peperoni verdi si conservano meglio intorno ai 10°C anziché a temperature inferiori. Le patate diventano molli a temperature inferiori ai 4°C, poiché non si arresta la trasformazione dell'amido in zucchero. La maggior parte degli altri vegetali, come carote, cavoli, lattughe e così via, si conservano bene intorno a 1-1,5°C: le loro cellule hanno un alto contenuto di sali che ne evitano la congelazione anche a temperature inferiori a -1°C.



Decorfood Italy

CARTA FATA

IN CUCINA NULLA SARÀ COME PRIMA

*Carta Fata® è la nuova tecnologia di cottura che permette allo chef 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 con proprietà di neutralità e **resistenza al calore fino a 230°C**. Carta Fata® è una vera rivoluzione nel modo di preparare, di presentare e di degustare i cibi.*

COTTURA PIÙ SANA, LEGGERA E VELOCE. Con Carta Fata® si riduce l'uso di condimenti e il cibo cuoce nel proprio liquido, senza dispersione di sali minerali e vitamine. Questo contatto continuo liquido/pietanza accelera il processo di cottura.

PIATTI PIÙ SAPORITI. Tutti i sapori e i profumi restano intatti e si sprigionano per magia al momento dell'apertura del cartoccio di Carta Fata® davanti al cliente.

RISPARMIO DI TEMPO IN PREPARAZIONE E COTTURA. I cartocci si possono preparare, congelare e mettere a cuocere nel momento in cui il cliente lo richiede. È possibile prepararli di fronte al cliente con le materie prime ancora fragranti, fresche di giornata e mettere a cuocere sull'apposita piastra radiante, priva di fili elettrici perché concepita apposta per il servizio in sala. Per soddisfare le esigenze di banqueting, Carta Fata® è stata pensata per preparare centinaia di cartocci che possono essere preparati in anticipo e messi a cuocere prima di servirli.



centinaia di cartocci che possono essere preparati in anticipo e messi a cuocere prima di servirli.

MENO PADELLE E PIATTI SPORCHI IN CUCINA. Il cartoccio di Carta Fata® si serve direttamente in tavola proprio come un piatto. E al momento del taglio e dell'apertura mantiene la forma semisferica impedendo la dispersione di liquidi o condimenti.

CUCINA ESPRESSA DAVANTI AL CLIENTE. Carta Fata® è ideale quando si usano materie prime molto fresche, come il pesce, le cozze e i molluschi, le verdure e per la cucina al cartoccio in generale.

BANQUETING E CATERING. Carta Fata® consente di preparare molti cartocci e di trasportarli con praticità nel luogo dove si farà la cottura. È l'ideale anche per preparare piatti saporiti e veloci per la pausa pranzo di lavoro.

CUCINA SALUTISTICA. Proprio per la tipologia di cottura senza grassi e condimenti aggiunti Carta Fata® esprime il massimo dove c'è una grande attenzione alla qualità e salubrità del cibo.





STRING® sono i laccetti in silicone alimentare, concepiti per le esigenze di chiusura e legatura. Uniscono utilità ed estetica: si utilizzano per le cotture, ma hanno anche funzione di decorazione. Perfetti per chiudere i cartocci realizzati con Carta Fata®. Pratici, lavabili e riutilizzabili, resistono alle temperature di cottura fino a 280°C. Colori disponibili: bianco, blu, giallo, nero, rosso, trasparente e verde.



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.



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.

DECORFOOD ITALY

PRODOTTI UTILI E INNOVATIVI

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



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.



FIBRA GOLD è la fibra naturale di patate e amido di mais pre-gelatinizzato, di facile applicazione, insapore e molto performante per legare e addensare qualsiasi struttura con diversi gradi di umidità e acidità per preparazioni sia dolci sia salate.

Decorfood Italy

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

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

I primi 50 lettori
de "Il Cuoco"
che utilizzeranno il codice
coupon **"DECORCUO307"**
avranno diritto a uno

SCONTO IMMEDIATO DEL 20%
per gli acquisti effettuati sul nostro
sito internet www.decorfooditaly.it

*Offerta valida per gli acquisti effettuati
sulla nostra piattaforma e-commerce entro il 30/12/2012

Manichette e cottura NEL CARTOCCIO

Con la parola di origine francese *Papillotes* si indica una sorta di manichetta di carta gofrata (stampata con disegni in rilievo) bianca o argentata, finemente ta-

gliuzzata su un lato, con la quale si usa - o meglio, si usava, oggi lo si fa di rado - guarnire l'osso delle cotolette di agnello o di vitello, le *suprêmes* di pollame, le *croquettes* foggiate a forma di cotoletta e così via. In origine, si trattava di una piccola pagliuzza d'oro o d'argento applicata ad un tessuto, o anche un piccolo dolcetto avvolto in una carta rilucente.

Nel linguaggio della cucina internazionale, *En papillote* - che significa "nel cartoccio" - è al tempo stesso un metodo di cottura, uno stile di cucina, una presentazione originale, un modo appetitoso di servire un pesce, una carne, degli ortaggi o della frutta. In breve, un argomento inedito della cucina che riserva sorprese in senso proprio o in senso figurato.

Il principio della cottura in cartoccio è molto semplice: consiste nel cuocere o scaldare, per esempio, anche un alimento rustico e naturale come una patata, in un involucri di carta da forno o in un sottile foglio di alluminio.

Non si deve pensare che la cottura nel cartoccio sia una trovata moderna, anche se la diffusione della "carta" di alluminio ha considerevolmente modificato, semplificato ed ampliato questa tecnica dopo gli anni Sessanta.

***** *Li sono due termini francesi che molti cuochi oggi non conoscono e che è bello riscoprire, insieme alle preparazioni di un tempo che fu: "papillotes" e "en papillote."* *****

FOGLIE DI BANANO E CARTA SOLFORIZZATA

In realtà, cuocere un alimento avvolto in un foglio isolante è un procedimento che risale all'origine della civiltà, come dimostrano i servizi fotografici effettuati presso i po-

poli polinesiani, nell'America del sud e in Africa dove la cottura nelle foglie di banano è un procedimento di cottura antichissimo. Primitivo, direte? Non bisogna dimenticare che ricette di cotolette di vitello, di piedi di montone o di costole di manzo in cartoccio erano molto in uso agli inizi del Settecento. In quest'epoca, si utilizzava un semplice foglio di carta bianca per confezionare il cartoccio, di qui la necessità di ungerlo sulle due facciate prima di esporlo al calore. È solo nell'Ottocento che appare la carta "solforizzata", chiaro progresso prima della diffusione della "carta" di alluminio.

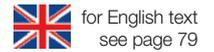
I VANTAGGI DEL CARTOCCIO

Solitamente all'interno del cartoccio si aggiunge una guarnizione aromatica, un po' di panna fresca, dei funghi tagliuzzati o altro, che danno un risultato eccellente. Sovente carni e pollame sono pre-cucinati per dare alla loro superficie una colorazione dorata poiché, non essendo queste carni al contatto diretto con il fuoco, avvolte come sono nel cartoccio, non assumono quell'appetibile colore croccante che dona loro la rosolatura.



SAPERI & SAPORI

di **Eugenio Medagliani**
calderaio umanista



Un'altra importante caratteristica del cartoccio è quella di presentare la pietanza nel suo contenitore, non appena sia tolto dal forno o dalle braci, con l'effetto sorpresa. Quando un cartoccio di triglie all'acciuga, o un lombo di coniglio ai capperi, o delle lumache al timo, o una mela alla cannella giungono in tavola è, ogni volta, una sorprendente scoperta. Non appena il cartoccio viene aperto, il suo contenuto si rivela ai convitati con un profumato effluvio d'aromi.

Il principio del cartoccio sarebbe quello di prevedere una porzione per convitato: piacere egoista e, nello stesso tempo, delizioso quando si apre con un colpo di coltello il cartoccio ancora misterioso.

Sana e saporita, la cucina nel cartoccio assicura anche

una presentazione, a sorpresa, piacevole ed estetica. È facile da realizzarsi e consente originali combinazioni di sapori e d'aromi. Durante la cottura, in uno spazio chiuso ermeticamente, gli ingredienti mescolano i propri sughi e i propri succhi evitando l'eccesso di grassi. Leggerezza, esaltazione dei sapori, originalità di presentazione, sono presenti nella cucina nel cartoccio, senza dover stravolgere le attrezzature di cucina e le proprie golose abitudini.

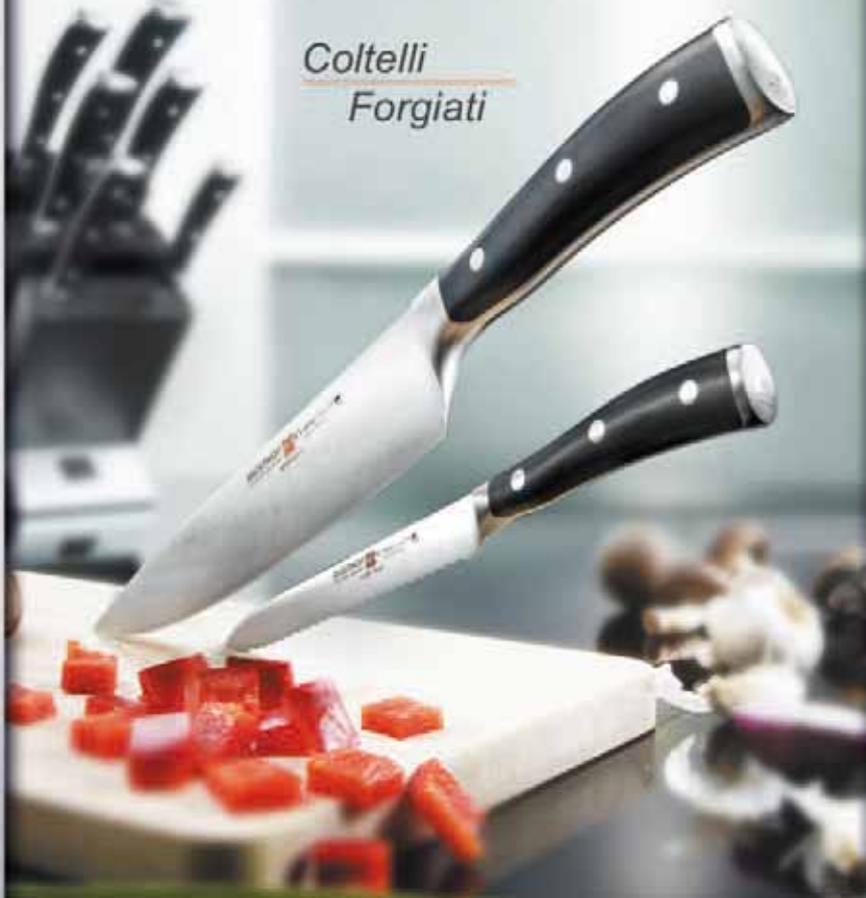
Ultimo incontestabile vantaggio della cottura nel cartoccio è quello di gustare le vivande calde, addirittura bollenti, all'esatto grado di temperatura richiesto dalla ricetta, inoltre questa tecnica permette di calcolare le giuste quantità di alimenti per persona, evitando così ogni spreco.

WÜSTHOF



CLASSICIKON

*Coltelli
Forgiati*



Quality - Made in Solingen/Germany

Per Informazioni:

Valsodo SRL

Tel: 055 - 8878751

e-mail: valsodo@iol.it

www.wuesthof.de

Guida normativa alle FRODI ALIMENTARI

L'argomento dei reati nel settore alimentare è sempre più discusso ed è una possibile fonte di rischio per ogni tipo di impresa. Innanzitutto per-

ché i reati alimentari sono stati inseriti nell'elenco di quelli previsti dal Decreto legislativo 231 del 2001; e quindi **oltre alla responsabilità penale personale, si ha la responsabilità diretta dell'impresa**, con sanzioni molto pesanti; soprattutto quelle interdittive, come la sospensione dell'attività, il ritiro delle licenze, le riduzioni o annullamento dei contributi.

Oggi le nuove forme di controllo delle autorità competenti, sfociano anche in controlli di qualità del servizio e dei prodotti; e non solo nella verifica della conformità legislativa, come per esempio i recenti problemi avuti da note enoteche romane sulla dicitura del "vino naturale" (argomento critico perché rientra in un'area non ancora disciplinata), oppure i controlli della Guardia di Finanza sulle nuove forme di etichettatura dei prodotti.

Questo breve articolo vuole solo essere un'informativa per fare chiarezza su che cosa siano questi reati.

FRODI COMMERCIALI E SANITARIE

Al centro di tutto il discorso c'è un comportamento fraudolento, dettato da una ben precisa volontà, oppure da scarsa



Possono essere commerciali o sanitarie e riguardare produzione, detenzione, commercio o somministrazione di alimenti non conformi alle leggi vigenti.



diligenza, soprattutto se si opera nel settore del *business to business*.

Per frode deve intendersi in modo molto semplice produzione, detenzione, commercio o somministrazione di alimenti non conformi alle

leggi vigenti. Quindi l'argomento comprende tutte le leggi di produzione, conservazione, packaging etichettatura o informazione: un campo veramente ampio.

Ci sono due categorie di frodi alimentari:

- 1. Commerciale:** azioni sugli alimenti o sulle confezioni che non è detto che arrechino danno al consumatore, ma che possono generare illecito profitto.
- 2. Sanitaria:** azione che quasi sicuramente porta un danno alla salute del consumatore.

Le frodi si presentano in quattro tipologie:

- 1. Sostituzione.** Riguarda prodotti alimentari a cui sono stati aggiunti componenti di minor pregio o inutili/non necessari.
- 2. Adulterazione.** Riguarda prodotti alimentari a cui sono stati sottratti componenti pregiati originari.
- 3. Alterazione.** Riguarda prodotti alimentari che hanno perduto le caratteristiche merceologiche, organolettiche e nutrizionali originarie.
- 4. Contraffazione:** Riguarda prodotti alimentari con una com-



BUONO A SAPERSI

di **Stefano Bonetto**

esperto di Normazione Tecnica

Con il supporto tecnico

della Dott.ssa **Maria Lucia Sechi**

tecnologa alimentare (www.ecoconsult.it)

posizione e valori differenti da quelli dichiarati, normalmente di minor qualità.

Inoltre, il settore deve considerare tutti i rischi collegati all'informazione sui prodotti, con il concetto delle dichiarazioni false e mendaci, soprattutto collegabili all'origine o a marchi di qualità non reali o fittizi.

LA GESTIONE DEL RISCHIO

Nel settore agroalimentare è prima di tutto necessario rispettare le disposizioni di legge e ragionare in ottica di filiera. Il primo passo sono quindi la formazione e l'informazione del personale e la scelta di consulenti qualificati che affianchino l'impresa, soprattutto in ottica di verifiche interne per controllare il rispetto delle principali disposizioni di legge e delle buone pratiche e avere un'adeguata raccolta dei documenti che possano dimostrare la buona fede.

Ecco una serie di aspetti da considerare per un'adeguata gestione del rischio:

1. Obblighi Haccp.
2. Tracciabilità e rintracciabilità degli alimenti.
3. Etichettatura dei prodotti.
4. Informazioni al cliente (bio, naturale, km zero, halal).

Bisogna, ove possibile, applicare e qualificare i fornitori sulla base delle buone prassi che sono il primo strumento essenziale per crescere in competenza (del personale) e per avere reali strumenti di difesa in caso di problemi di natura giuridica. In particolare, la norma tecnica UNI 10854 per gli aspetti HACCP, la norma tecnica UNI EN ISO 22000 per la gestione dell'intero processo o gli standard della distribuzione internazionale BRC ed IFS.

LA RESPONSABILITÀ PENALE

Con il Decreto Legislativo 231 del 2001, in merito alla responsabilità amministrativa delle persone giuridiche, delle società e delle associazioni, per la prima volta viene introdotta

nell'ordinamento italiano la responsabilità in sede penale delle imprese, che si aggiunge a quella della persona fisica che ha realizzato materialmente il fatto illecito a "vantaggio o nell'interesse dell'organizzazione".

L'innovazione normativa è che né l'ente né i responsabili e i collaboratori delle società possono dirsi estranei al procedimento penale per reati commessi a vantaggio o nell'interesse dell'ente stesso.

Le fattispecie di reato rilevanti - in base al suddetto decreto e successive integrazioni - al fine di configurare la responsabilità amministrativa dell'ente sono solo quelle espressamente elencate dal legislatore. Rientrano però i reati di estremo interesse per tutte le imprese, come la corruzione, l'utilizzo di fondi pubblici per scopi diversi da quelli previsti, la sicurezza sul lavoro, i brevetti e il diritto d'autore, la frode in commercio, gli aspetti ambientali.

Le sanzioni per tali illeciti riguardano sia sanzioni pecuniarie sia sanzioni interdittive, compresa la pubblicazione della sentenza. In particolare, le sanzioni interdittive sono per esempio: l'interdizione dall'esercizio dell'attività; la sospensione o la revoca delle autorizzazioni, licenze o concessioni funzionali alla commissione dell'illecito; il divieto di contrattare con la pubblica amministrazione; l'esclusione da agevolazioni, finanziamenti, contributi o sussidi e l'eventuale revoca di quelli già concessi; il divieto di pubblicizzare i propri beni o servizi.

I principali reati previsti dal suddetto decreto per il settore alimentare (introdotti dal luglio 2009) sono:

1. Frode nell'esercizio del commercio (art. 515 c.p.).
2. Vendita di sostanze alimentari non genuine come genuine (art. 516 c.p.).
3. Vendita di prodotti industriali con segni mendaci (art. 517 c.p.).
4. Contraffazione di indicazioni geografiche o denominazioni di origine dei prodotti agroalimentari (art. 517-quater c.p.).

Olio: da condimento a INGREDIENTE

A Matera, nella splendida cornice dei giardini dell'Hotel San Domenico al Piano, il 15 giugno si è svolta la dodicesima edizione del "Premio Olivarum", fortemente voluto dal Dipartimento Regionale di Agricoltura della Regione Basilicata in collaborazione con l'Unione Re-



In occasione di un premio oleario, i cuochi della Basilicata hanno creato nuove gustose ricette che hanno per protagonista l'extravergine d'oliva



gionale Cuochi Lucani (Urcl) della F.I.C., Aibes, Coldiretti, Consorzio Pane di Matera Igp e altre importanti associazioni regionali.

La manifestazione, presentata dall'attore Marco Liorni, ha visto la partecipa-

zione di ben 77 aziende olivicole, tra le quali l'Oleificio Trisaia di Rotondella (MT) che ha ricevuto il prestigioso "Premio Olivarum 2012" dalle mani dell'assessore all'Agricoltura Rosa Mastrosimone. Tra i premiati, anche l'azienda Candida Olearia di Ripacandida (PZ), le Cantine del Notaio di Rionero (PZ) e l'Oleificio Gaudiano di Miglionico (MT).

Nell'ambito dell'evento, i cuochi dell'Urcl sono stati impegnati in cooking show di ricette elaborate con l'olio e hanno avuto modo di "duettare" con lo chef Gianfranco Vissani. La particolarità dei piatti elaborati è stata soprattutto nell'impostazione: l'olio extravergine di oliva ha subito un vero e proprio "cambiamento di stato". Da condimento a ingrediente, a volte principale. Troppo spesso, infatti, nelle ricette all'olio viene riservato uno spazio alla fine degli ingredienti assieme a sale e pepe. Invece, nel ricettario elaborato e pubblicato in occasione di Olivarum dall'Urcl l'olio è il vero protagonista (alcune delle ricette sono pubblicate nelle prossime pagine). È nato così il *Pane, burro d'olio e fichi*. E l'antica merenda lucana è rinata, appetitosa anche sotto nuova veste. Anche ricette classiche come gli *Spaghetti aglio e*

(Continua a pag. 36)



di **Giustino Catalano**
responsabile Comunicazione Urcl F.I.C.

Preparazione. Affettare il pane di Matera e bruschettare leggermente. Sciogliere il burro di cacao al microonde e aggiungervi l'olio Majatica di Ferrandina. Salare, riporre in frigorifero a rassodare, girare ogni tanto, fino ad ottenere una consistenza burrosa. In una ciotola inserire i pistacchi di Stigliano e l'olio di Ogliarola del Bradano, il pecorino, l'aglio e il sale. Mixare il tutto con un frullatore ad immersione fino ad ottenere il pesto. Friggere il pomodoro che servirà da guarnizione al piatto e che darà la nota acida oltre che il colore. Spalmare l'olio solido sul pane di Matera, posizionare sopra i fichi caramellati, il pomodoro fritto, affiancare sul piatto il pesto di pistacchi e la ricottina.

Pane, fichi e olio solido

Ingredienti per 4 persone

- 4 pz pane di Matera
- 50 g burro di cacao
- 20 g polvere di peperone di Senise
- q.b. sale
- 8 pz fichi caramellati
- 100 g olio extravergine Majatica di Ferrandina
- 100 g pistacchi di Stigliano
- 50 g olio extravergine Ogliarola del Bradano
- 20 g pecorino di Forenza
- 1 pz aglio
- 100 g ricotta di podolica
- 4 pz pomodorino pachino



>>> IL PRODOTTO



*Raviolo liquido di caciocavallo
Podolico con polvere di dio agli agrumi
del Metapontino, su gelée di aglio
e olio al peperone di Senise e gocce
di ficotto di Pistacci*

Ingredienti per 4 persone

Per la polvere di Ogliarola del Bradano agli agrumi:

- 20 g olio extravergine di oliva lucano
- 15 g maltodestrine
- 5 g buccia di agrumi

Per la gelée di aglio e olio:

- 1 pz aglio
- 20 g olio extravergine di oliva lucano
- 10 g polvere di peperone di Senise
- 0,5 g agar agar
- 1,5 g colla di pesce

Per il caciocavallo liquido:

- 35 g caciocavallo podolico
- 50 g latte
- 0,5 g agar agar

Per l'impasto dei ravioli:

- 200 g farina Senatore Cappelli
- 50 g farina tipo "00"
- 50 g tuorlo d'uovo
- 60 g uova
- 1 g olio extravergine di oliva lucano

2

Preparazione. *Per la polvere di olio.* Scaldare a 35°C l'olio e versarci dentro le bucce di arance e limoni, coprire con la carta velina e lasciar in infusione per un'ora. Filtrare il tutto e con la frusta amalgamare le maltodestrine. *Per la gelée di aglio e olio.* Far soffriggere in olio lo spicchio d'aglio, stemperare appena e aggiungerci la polvere di peperone di Senise. Unire l'agar agar e la colla di pesce precedentemente ammolata e stendere sul silpat. Far raffreddare per un paio d'ore e tagliare secondo esigenza. *Per la pasta all'uovo.* Disporre su di una spianatoia la farina a pioggia, impastarla con i tuorli di uovo e l'olio, aggiustare di sale e far riposare l'impasto per mezz'ora coperto con la pellicola. Stendere una sfoglia sottilissima, farcire con il caciocavallo liquido e chiudere i lembi per bene. *Per il caciocavallo liquido.* Mettere in una casseruola il latte e portare a bollore; a fuoco spento versarci il caciocavallo grattugiato ed emulsionare al cutter. Aggiungere l'agar agar e porgere il liquido negli stampi a semi sfera. Abbattere di temperatura.

Finitura. Al centro del piatto di portata stendere la striscia di gelée di aglio e olio, adagiare i ravioli precedentemente sbollentati, dressare con le gocce di ficotto e cospargere di polvere di olio agli agrumi.

(Continua da pag. 34)

olio hanno subito vere e proprie opere di maquillage dove il ruolo di attore principale è stato ovviamente riservato all'olio. Olio ingrediente, quindi. Ma anche esaltatore di sapori, aggiunta indispensabile per il potenziamento dei sapori di una carne, elemento determinante in un gelato.

Al termine della manifestazione tutti i partecipanti sono stati allietati da una frisellata dove, accanto alla fantasia degli chef nelle farciture e guarnizioni, l'olio ha mantenuto tutta la sua importanza e il suo ruolo.



Ricetta dello chef Gianfranco Bruno

Preparazione. Parare il filetto di maiale e salarlo, posizionarlo in un sacchetto per sottovuoto insieme ai semi di finocchietto e alle bucce di arancia. Versare l'olio di ogliarola del Vulture, chiudere e far cuocere nel Roner o in forno a vapore a 62°C per circa 3 ore. *Per il carbone di olive.* Snocciolare le olive nere di Ferrandine e metterle nel cutter insieme alla mollica di pane e al carbone vegetale. Farle girare e ottenere una sorta di polvere. *Per la ciambotta.*

Far imbiondire la cipolla nell'olio e aggiungere il resto delle verdure tagliate a cubetti facendo cuocere per 20 minuti. Correggere con sale e pepe. *Per la salsa di rape:* fate imbiondire uno

spicchio di aglio ed aggiungervi le rape in precedenza pulite e lessate, aggiungere dell'acqua di cottura delle rape, salare e una volta cotte frullare con un frullatore aggiungendo dell'olio a filo per emulsionare la salsa. Una volta portato a cottura il filetto di maialino, togliere dal confitt, rosolare in padella da tutte le parti, asciugare e laccare con del miele. Passare nel carbone di olive creando un manto e avvolgerlo nella pellicola compattandolo bene. Adagiare la salsa di rape in un piatto, scaloppare il filetto di maiale, affiancare alla salsa e finire con la ciambotta. Completare con un filo d'olio.



Ricetta dello chef Mauro Demuro

3

Filetto di maiale nero Lucano confitt all'olio extravergine di Ogliarola del Vulture, in manto di carbone di olive secche di Ferrandina, salsa di rape e ciambotta

Ingredienti per 4 persone

- 300 g filetto di maiale
- 200 g olio extravergine Ogliarola del Vulture
- 20 g semi di finocchio
- 20 g bucce di arancia
- 50 g olive infornate di Ferrandina
- 50 g mollica di pane
- 20 g carbone vegetale
- 10 g miele lucano
- 30 g peperoni rossi
- 30 g patate
- 30 g pomodorino
- 30 g cipolla
- q.b. sale e pepe
- 200 g rape
- 1 pz aglio



>>> IL PRODOTTO

Preparazione. Per il guscio vuoto. Sbattere i tuorli con l'olio fino a che non si saranno ben amalgamati, incorporare gli albumi ed emulsionare accuratamente; lasciare 10 minuti nel freezer. Quando si sarà formata una crema densa, quasi come se fosse burro morbido, versare al centro della farina, lo zucchero, il sale, la vaniglia e il lievito ed impastare fino ad ottenere un impasto omogeneo e liscio. Quando la pasta sarà pronta, avvolgere con la

crostata all'olio extravergine di oliva e crema all'arancia

Ingredienti per 4 persone

Per la frolla all'olio:

- 350 g farina "00"
- 2 uova
- 100 g olio extravergine d'oliva
- 130 g zucchero semolato
- 5 g lievito per dolci
- q.b. sale
- 1 scorza d'arancia

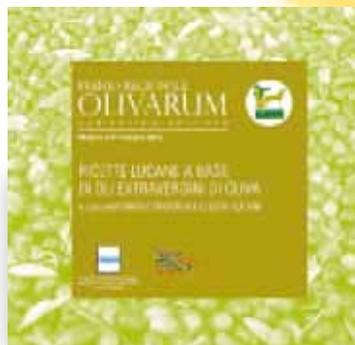
Per la crema all'arancia:

- 200 g ricotta
- 200 g crema pasticcera
- 100 g zucchero
- 60 g arance amare (confettura)
- 2 fogli colla di pesce
- 30 g arance candite

pellicola trasparente e lasciare in frigorifero per un'ora o più, quindi stendere la frolla e rivestire l'interno di uno stampo da crostata. Disporre della carta forno sul guscio, quindi ricoprire con i fagioli e cuocere a 180°C per 15 minuti circa, togliere la carta forno ed i fagioli e proseguire altri 10 minuti. Appena cotta lasciare raffreddare la frolla e preparare la farcia. Per la crema all'arancia. Mettere la colla di pesce in acqua fredda. Con un frullino sbattere la ricotta con la crema pasticcera e lo zucchero. Unire la confettura all'arancia, le arance candite e la colla di pesce ammolata e sciolta nel latte. Amalgamare bene il tutto, versare nel guscio di frolla e mettere in frigorifero a rassodare per un paio di ore. Decorare prima di servire con altre strisce di arance candite.

4

Ricetta dello chef Gerardo Bonelli



Le ricette e le foto pubblicate in questo servizio sono tratte dal libro "Ricette Lucane a base di oli o extravergine di oliva", a cura dell'Unione Regionale Cuochi Lucani, che è stato pubblicato in occasione della dodicesima edizione del "Premio Regionale Olivarum", svoltosi a Matera nel giugno 2012. Il ricettario può essere richiesto gratuitamente scrivendo a: info@cuochilucani.com



ALLUMINIO IN CUCINA - CENTROAL - Via del Moscogio, 97 - 20142 Milano - Tel. 02 895 036 79 - Fax 02 895 036 79 - www.assomet.it - e-mail: alluminoincucina@assomet.it



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.

ALLUMINIO
in Cucina
CENTROAL

Produttori Pentole Professionali
MARCHIO ASSOCIATIVO DI GARANZIA
A TUTELA DEI CONSUMATORI

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

Non solo frutta: dessert CON GLI ORTAGGI

Le preparazioni di pasticceria che presento in queste pagine dimostrano come un dessert possa essere ben elaborato usando come ingredienti principali non solo la frutta, ma anche gli ortaggi.

Lo so che può sembrare strano, eppure una crostata preparata con una base di pasta frolla friabile può coniugarsi bene con una crema di pomodoro maturo dolce e con gocce di cioccolato al 72% di massa di cacao. **La crostata al pomodoro (nella foto) è ottima da servire come prima colazione o come merenda pomeridiana.**

La stessa torta può essere preparata anche con il "gelo d'anguria", un classico dell'estate palermitana: nella preparazione della crema basta sostituire il succo di pomodoro con un buon succo d'anguria matura aromatizzato alla cannella.

Usare gli ortaggi in pasticceria permette di rompere gli schemi e di sperimentare nuovi appaganti abbinamenti. Certo, la frutta resta sempre un ingrediente irrinunciabile. Ecco quindi che la seconda torta che propongo in queste pagine è fresca e leggera e può ben fare da dessert e frutta a chiusura di un pranzo o di una cena. Contiene una mousse realizzata con agrumi di Sicilia e resa ancora più fresca da una bagna alla menta che inumidisce il biscuit. La guarnizione è stata volutamente realizzata usando frutta non di provenienza

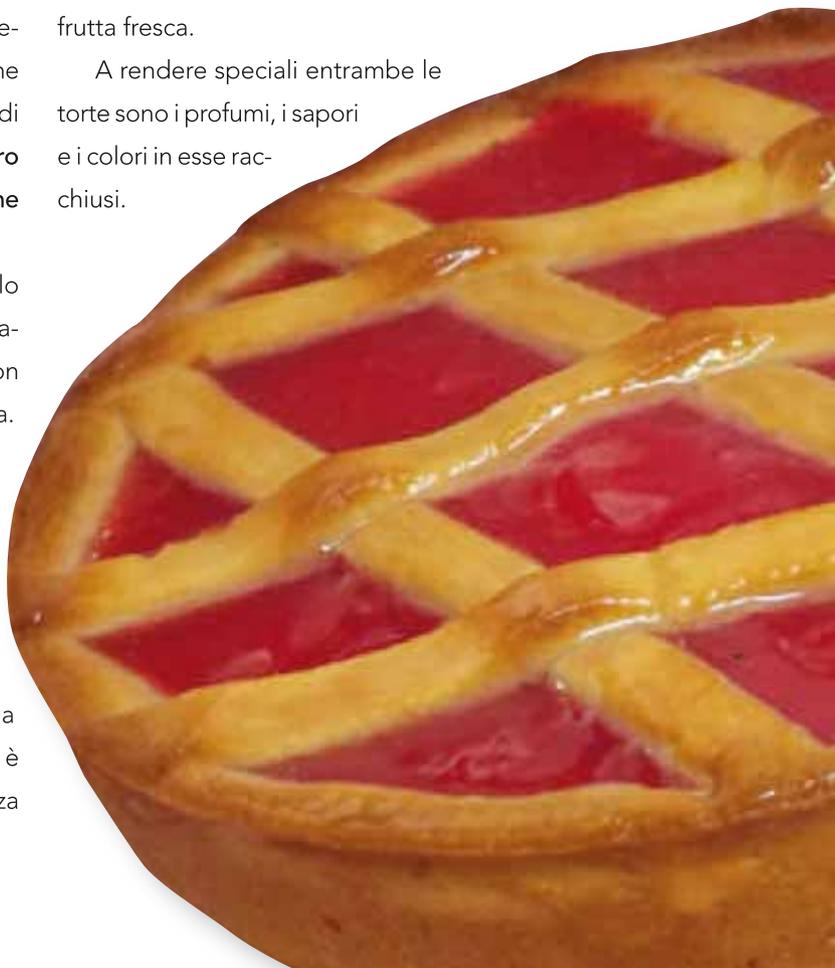
***** *Avete mai pensato di sostituire alle fragole il pomodoro? Con il cioccolato fondente l'abbinamento è perfetto come suggerisce un grande pasticcere.* *****

siciliana. Ho così ottenuto una sorta di Macedonia con un elemento cremoso dato dalla mousse agli agrumi.

Naturalmente, la stessa torta potrà essere guarnita con frutta di stagione del proprio territorio, così come la

mousse potrà essere realizzata usando il succo di altri tipi di frutta fresca.

A rendere speciali entrambe le torte sono i profumi, i sapori e i colori in esse racchiusi.



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



PASTICCERIA

di **Giuseppe Giuliano**
Maestro di cucina e pasticciere



for English text
see page 79

Preparazione. Per la pasta frolla: unire le farine con il sale, la vaniglia e la scorza di agrumi. Impastare i tuorli con il burro, l'olio e gli zuccheri. Unire le farine aromatizzate e mescolare bene ma non troppo, in modo da evitare che l'impasto si incordi. Creare un panetto e trasferire in frigorifero per un paio d'ore.

Per il "gelo" di pomodoro: miscelare la fecola e l'amido con g 50 di zucchero, unire ¼ di succo di pomodoro e passare al colino. Scaldare in una pentola il succo con lo zucchero e appena bolle unire la pastella con l'amido e la fecola, mescolare energicamente e fare bollire. Colare e raffreddare.

Finitura. Foderare con la pasta frolla un disco alto 3,5 cm e da 18 cm di diametro. Disporre sul fondo le gocce di cioccolato, riempire con il "gelo" di pomodoro, livellare e formare una griglia con delle strisce di pasta frolla. Cuocere in

forno caldo a 170°C. Raffreddare, sformare e lucidare con la gelatina aromatizzata all'arancia. Trasferire in frigorifero e servire a 5°C.



Crostata al "gelo" di pomodoro

Ingredienti

Per la pasta frolla:

- 850 g farina 00
- 360 g farina di nocciole
- 1 tuorlo d'uovo
- 8 tuorli d'uovo sodi
- 550 g burro
- 30 g olio extravergine d'oliva
- 3 g sale
- 340 g zucchero
- 65 g zucchero di canna
- scorza di un'arancia e di un limone grattugiata
- vaniglia

Per il "gelo" di pomodoro:

- 1 kg succo di pomodoro maturo
- 200 g zucchero
- 75 g amido di grano
- 20 g fecola di patate

*Biscuit all'ananas
con mousse agli agrumi
al profumo di menta*

Ingredienti

Per il biscuit

alle mandorle e nocciole:

- 265 g farina di mandorle
- 115 g farina di nocciole
- 1 baccello di vaniglia
- 365 g zucchero semolato
- 75 g farina 00
- 25 g fecola di patate
- 25 g ananas disidratato
- 465 g uova intere
- 45 g tuorli
- 50 g miele di zagara
- 65 g burro semi-salato
- 365 g albume
- 50 g zucchero
- succo limone

Per la mousse agli agrumi di Sicilia:

- 300 g tuorli
- 470 g zucchero
- 200 g rosolio di arancia
- 2,2 kg panna semi montata
- 200 g succo di limone
- 200 g succo di mandarino
- 375 g succo di arancia
- 36 g gelatina
- 120 g scorza di arancia, limone e mandarino
- 100 g zucchero

Per la gelatina alle fragole:

- 300 g gelatina neutra a specchio per glassare
- 20 g pasta fragola

Per la bagna alla mentuccia:

- 200 g acqua
- 100 g zucchero
- 8 foglie di mentuccia
- 35 g liquore alla menta



Preparazione. Per il bi-

scuit: setacciare le farine e aggiungere va-

gniglia e zucchero, mettere in planetaria e montare, aggiungendo uova e tuorli. Aggiungere miele, burro a pomata e ananas ridotto in polvere con il cutter. Unire delicatamente gli albumi montati precedentemente con qualche goccia di succo di limone. Stendere il composto e infornare a 225°C per 6 minuti circa.

Per la mousse agli agrumi: cuocere le scorze in 100 g di acqua e 100 g di zucchero, raffreddare e passare a cutter. A parte, realizzare la base semifreddo, invece di una meringa italiana che generalmente si usa per realizzare mousse o semifreddi a base di frutta. Mettere in planetaria i tuorli, versare a filo fino a raffreddamento lo zucchero cotto a 120°C con il rosolio. Ammorbidire la gelatina in acqua fredda e scioglierla nel microonde, aggiungere il succo degli agrumi contenente anche le scorze precedentemente cotte e passate a cutter. Unire i succhi degli agrumi con la gelatina alla base semifreddo. Definire aggiungendo delicatamente la panna semi montata e mettere in forma. Per la gelatina alle fragole: unire alla gelatina la pasta fragola e gelatinare. Per la bagna alla mentuccia: pastorizzare l'acqua con la menta e lo zucchero, raffreddare e unire il liquore alla menta.

Finitura. In un disco di acciaio inox da 18 cm di diametro, inserire sul fondo il biscuit da 17 cm di diametro. Versare il primo strato di mousse agli agrumi, inserire un altro disco di biscuit da 16 cm di diametro, inumidire con la bagna alla menta e chiudere con la mousse agli agrumi. Abbattere di temperatura la torta. Sformarla, glassarla e fare aderire lateralmente delle fragoline. Guarnire con frutta fresca, decorando con foglie di ananas pulite con una soluzione di acqua e alcool puro per uso alimentare.



LAINOX: sistemi innovativi di cottura per un mercato in continua evoluzione.

La nuova tecnologia Green che fa risparmiare.*

In un'epoca di grandi trasformazioni, il mondo della ristorazione presenta nuove priorità. Lainox, partner eccellente dei professionisti della cucina e sensibile alle evoluzioni del settore, propone **soluzioni tecnologiche avanzate, ecosostenibili e attente al risparmio**. In particolare, le nuove gamme **Heart Green e Compact Green** rappresentano la più concreta risposta alle esigenze sia della grande ristorazione che della ristorazione commerciale veloce. **Massima efficienza, riduzione dei consumi di energia, acqua, meno calo peso del cibo, tempi di cottura più veloci si ottengono grazie alle seguenti innovazioni:**



Ottimizza l'erogazione di energia in funzione del carico garantendo minori consumi fino a:

-10%
di Energia

-30%
di Acqua

-5%
di Calo peso



GFT
green fine tuning

Sistema di modulazione del bruciatore a gas per evitare sprechi di potenza e ridurre le emissioni nocive. Minori consumi di esercizio ed emissioni fino a:

-10%
di Energia

-10%
di CO2

*Rispetto ai forni misti tradizionali

LAINOX®

Cooking System

LAINOX ALI S.p.A.
Via Schiaparelli 15 - Z.I. S.Giacomo di Veglia
31029 Vittorio V. (TV) - Italy
Tel. (+39) 0438 9110 - Fax (+39) 0438 912300
E-mail: lainox@lainox.it - www.lainox.it

Per una prova gratuita direttamente nella tua cucina contattaci al **+39 0438 9110** o inviaci una mail a: lainox@lainox.it



Grazie al sistema automatico di controllo della saturazione del vapore in camera di cottura si ottengono risparmi fino al:

-10%
di Energia

-50%
di Acqua

-10%
di Vapore



HIGH EFFICIENCY DESIGN

I tempi di cottura più brevi e l'uniformità perfetta sono garantiti dalla nuova conformazione della camera di cottura e dalla bidirezionalità della ventola.

-10%
di Tempo



Pulizia perfetta imbattibile

Il nuovo sistema di lavaggio automatico garantisce qualità di pulizia e notevoli risparmi.

-10%
di Tempo

-8%
di Detergente

-10%
di Acqua

-7%
di Energia



Questo è il dilemma CIBO O ENERGIA?

È acclarato che esiste uno stretto legame tra il cibo, l'alimentazione e l'energia.

Come altresì pubblicato su un report della rivista *Scientific American*, che ha messo sotto

osservazione il sistema alimentare Statunitense: è stato evidenziato che per produrre cibo, gli Stati Uniti consumano circa il 10 per cento del loro bilancio energetico, tra produzione, distribuzione e conservazione di "materia vegetale e animale destinata al consumo".

Numeri alla mano, appare chiaro che il 10 per cento è un "cuneo" considerevole della torta energetica Statunitense che obbliga ancora di più ad una serie di riflessioni in grado di governare un fenomeno estremamente complesso e anche in questo caso di tipo "sistemico".

AGRICOLTURA: L'AUMENTO DEI CONSUMI

Questo fenomeno vede oggi il settore agricolo destinato alla produzione di cereali, frutta e verdura in pieno fermento in relazione al quesito di fondo: cibo (vegetali) o energia?

Come è noto l'agricoltura è una tecnica nata oltre 10mila anni fa ed è stata in grado di garantire alle popolazioni umane più cibo a parità di territorio. Prima della tecnica agricola, l'uomo raccoglitore utilizzava infatti un'area molto ampia per trovare bacche, frutti, radici e qualche animale da cacciare.

***** *Entro il 2020 la domanda di biocarburanti potrebbe fare aumentare i prezzi di alcuni alimenti fino al 36%, con un impatto sui consumatori di tutto il mondo* *****

Negli anni l'aumento di produttività in agricoltura e la sua "industrializzazione" hanno comportato un aumento dei consumi di acqua e di energia, non rinnovabile e fornita da combustibili fossili anche sotto forma di fer-

tilizzanti, pesticidi, irrigazione e trasporti. Su questo e altri temi lo scorso 8 maggio a Pollenzo (CN) si è tenuta una *lectio magistralis* (www.youtube.com/watch?v=INRfuOO9_Pc) nella quale si sono evidenziati in seno alla PAC (Politica Agricola Comunitaria) i legami tra la terra lavorata per produrre cibo e la terra dedicata per produrre combustibili o energia.

Infatti, se la missione dell'agricoltura è quella di produrre alimenti ed energia, senza ampliare le superfici attuali disboscando territori ricchi in biodiversità e carbonio, molto probabilmente risulta necessario un ciclo di investimenti la cui assenza può rappresentare una minaccia alla "sicurezza" alimentare.

I BIOCARBURANTI

L'analisi di questo fenomeno su alcune proiezioni, indica che entro il 2020 la domanda di biocarburanti potrebbe fare aumentare i prezzi di alcuni alimenti fino al 36 per cento (Fonte: Oxfam, confederazione di 17 Ong impegnate per un futuro senza fame e ingiustizie), con un impatto sui consumatori di tutto il mondo ma soprattutto sui più poveri, che spenderebbero fino



CUCINA SOSTENIBILE

di **Fabio Buccolini**

segretario
Associazione Cuochi Roma F.I.C.

Per saperne di più

www.theoil drum.com

www.scientificamerican.com/article.cfm?id=more-food-less-energy

al 75 per cento del loro reddito per l'acquisto di cibo.

Sul tema probabilmente si verificherà una modifica dell'attuale legislazione comunitaria, secondo la quale i biocarburanti "di prima generazione", prodotti a partire da colture "concorrenti" rispetto a quelle alimentari, dovranno coprire entro il 2020 non più del 5 per cento del consumo totale di carburanti; mentre un altro 5 per cento sarà "riservato" ai biocarburanti "di seconda generazione", ricavati dai rifiuti agricoli.

Una nuova proposta di direttiva, secondo quanto riportato da *Il Sole 24 Ore*, dovrebbe vedere la luce nel mese di ottobre 2012 come confermato dai commissari europei "clima" ed "energia". Ci si augura che con adeguati aggiu-

stamenti legislativi, il vero grande assente nella società occidentale, ovvero il cibo, nonostante il bombardamento mediatico a cui siamo quotidianamente sottoposti, torni e sia in grado di ricostituire quella profonda relazione da sempre valida: cibo-uomo e cibo-territorio!

Infine, esaminando il nostro personale approvvigionamento alimentare attraverso la lente del consumo di energia, si rivela la necessità e l'opportunità per politiche intelligenti, tecnologie innovative e nuove scelte alimentari. Su tali scelte i Cuochi devono essere in prima linea per tentare di risolvere i problemi alimentari ed energetici insieme, rendendo contestualmente i nostri corpi e i nostri ecosistemi sani. Vale a dire, parafrasando amici e colleghi illustri, il benessere vien mangiando!

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 | Tel. (+39) 0438 9110 | Fax (+39) 0438 912300 | E-mail: lainox@lainox.it







Uno chef torinese A SHANGHAI

Lo chef stellato de La Credenza di San Maurizio Canavese (TO) ha cucinato italiano nell'ambito del più importante torneo di tennis in Asia, l'ATP Rolex Master di Shan-

** Incontro con Igor Macchia, scelto per preparare i menu della Vip Lounge dedicata ad atleti, sponsor e arbitri del più importante evento tennistico in Asia **

ma anche il pinzimonio con olio di nocciola piemontese, gli agnolotti del plin, il guanciale con la salsa al vino rosso. È stato un grande impegno per Igor Macchia, che ha coordinato uno staff di 30 persone, per un totale di 3.500 co-

per e una media di 400 pasti al giorno. Ecco come racconta questa sua esperienza lavorativa di grande soddisfazione.

ghai, svoltosi dal 7 al 14 ottobre. Protagonisti di questa terza edizione del prestigioso trofeo i più grandi tennisti, come Roger Federer, il numero uno del mondo, e l'inglese Andy Murray che è stato sconfitto nella finale dal serbo Novak Djokovic (nell'immagine in basso).

Come hai ottenuto l'ingaggio a Shanghai e in che cosa consisteva?

Igor Macchia (nella foto della pagina accanto) è stato chiamato a tenere vivi i colori del Made in Italy nella Vip Lounge dell'Hotel Hilton di Shanghai. Qui, ogni giorno sono stati suoi ospiti i tennisti, gli arbitri e lo staff. Già chef del trofeo nel 2009 e nel 2010, Igor ha cucinato anche per i più importanti ospiti degli sponsor, portando in tavola i colori e i sapori della cucina italiana, con quel mix di tradizione e sperimentazione che già caratterizza la linea di cucina del ristorante La Credenza (vedi il box). Non solo pasta e pizza,



Il mio primo impegno in Cina è stato nel 2009: lo chef italiano dell'Hilton di Shanghai cercava un cuoco che si occupasse della Players Lounge; siamo entrati in contatto attraverso un network di cuochi italiani che lavorano all'estero e così è iniziata la nostra collaborazione. Sono ritornato nel 2010 e poi quest'anno. La Players Lounge si sviluppa con un buffet principale, in cui sono presenti piatti italiani, piatti europei e una parte di piatti asiatici. Questo buffet viene preparato con la collaborazione dello staff dell'Hilton. Ogni

>>> PROFESSIONE CUOCO

LA CREDENZA: TRADIZIONE E FANTASIA

A San Maurizio Canavese (Torino) c'è un ristorante dal nome familiare così come il suo ambiente, elegante e semplice allo stesso tempo. È la Credenza (www.lacredenza.it) di Giovanni Grasso (in sala) e Igor Macchia (in cucina). La carta è un viaggio culinario che parte dal territorio Piemontese, con i suoi prodotti tipici (riso, formaggi, tartufo, carni) per giungere, attraverso i ricordi di tanti viaggi, sulle tracce di Marco Polo, fino al lontano Oriente, dove soprattutto Igor è ormai di casa. "Una cucina fusion, non confusione", come Giovanni ama definirla. Nei piatti, negli abbinamenti mai scontati del menu, tradizione e innovazione convivono in una cucina personale e innovativa che affascina e stupisce e che già nel 2006 ha ottenuto il riconoscimento della prima stella Michelin.



giorno avevamo anche una lavagna in cui venivano proposti due piatti speciali, prettamente italiani, che gli atleti potevano scegliere. Durante l'evento ci sono stati anche degli appuntamenti con tavoli da 30-40 persone, dedicati agli sponsor o ai giornalisti locali. Anche questo è un modo per fare conoscere e fare apprezzare la nostra cucina italiana fuori dai confini nazionali.

Come era attrezzata la tua cucina e quali i tuoi collaboratori?

La cucina era in una struttura pubblica, quindi senza nessuna possibilità di utilizzare fuochi, per ragioni di sicurezza. Nel mio viaggio mi ha seguito uno dei nostri collaboratori italiani, Dario Boschetti, che per la prima volta ha sperimentato che cosa voglia dire lavorare fuori dall'Italia. È un ragazzo di soli 19 anni, ma mi ha dato una grossa mano. Siamo sempre stati affiancati dai cuochi dell'Hilton e lo chef del ristorante italiano dell'hotel, Mattia Salussoglia, si occupava delle preparazioni di base in hotel, che ogni giorno venivano spedite al centro tennistico.

Quale la difficoltà più grande?

Le difficoltà sono sempre molte. Prima tra tutte il fatto di dover viaggiare ogni giorno per più di un'ora per raggiungere lo stadio del tennis. In Cina la comunicazione poi non è sempre facile, ma il mio cinese sta migliorando... piano piano!

Come hai costruito i tuoi menu? Avevi indicazioni dei medici sportivi?

Non ho avuto nessun vincolo da parte dei medici sportivi. Ho soltanto cercato di fare dei piatti che fossero veloci da pre-

parare e tenessero conto del fatto che fossimo in una realtà molto grande e con molti numeri. I piatti che abbiamo preparato sono stati quelli che normalmente utilizziamo al ristorante La Credenza (vedi box, ndr), quindi cucina italiana moderna, senza eccessi di fusion.

Un ricordo divertente di questa tua esperienza?

Lo chef in bicicletta! Un giorno durante il servizio di pranzo ci siamo trovati ad avere in contemporanea tre eventi, in tre punti diversi dello stadio del tennis. Quindi ho dovuto correre da un punto all'altro per presentare i piatti ai giornalisti, oppure per controllare che tutte le preparazioni fossero in ordine. I punti erano distanti tra loro circa 10 minuti di cammino, quindi ho usato una bicicletta per spostarmi.

Qual è il tuo rapporto con l'Oriente e la sua cucina?

L'Oriente mi piace con le sue mille sfaccettature e mille differenze rispetto all'Italia. Certo, bisogna conoscerlo e imparare ad apprezzarlo, ma se lo si capisce si possono avere delle grandi soddisfazioni e vivere in modo molto positivo. La cucina mi piace molto ed ogni Paese ha le sue particolarità e i suoi profumi, che ti colpiscono e ti rimangono impressi per sempre.





Preparazione. Passare un peperone alla centrifuga e portare il succo ottenuto a bollire. Cuocere i restanti peperoni salati e pepati in forno a 170°C, raffreddarli, pulirli e frullarli, conservando la polpa ottenuta per

Risotto ai peperoni, acciughe e salsa al prezzemolo

Ingredienti per 4 persone

- 4 peperoni rossi
- 240 g riso Carnaroli
- ½ cipolla tritata
- 500 g brodo di pollo
- vino bianco
- sale, pepe
- olio extravergine di oliva
- burro
- prezzemolo
- xantana
- parmigiano grattugiato
- acciughe sott'olio

mantecare il risotto. Preparare un risotto classico utilizzando il brodo di peperone e quello di pollo per portare a cottura, mantecare a fine cottura aggiungendo il passato di peperoni, decorare con la salsa al prezzemolo legata con xantana all'1% e i filetti di acciuga tagliati a rombi.

1

Preparazione. Per l'agnello marinato: Pulire il controfiletto, lavarlo e asciugarlo con un panno asciutto. Stenderlo in un contenitore di acciaio a bordi alti, aggiungere la spezie e versare il caffè caldo sino a coprire la carne; raffreddare, quindi passare in frigorifero per 24 ore. Scolare ed asciugare con carta assorbente, mettere sottovuoto e conservare in frigorifero o congelatore. Per il ragù di mais: Scaldare il burro in una pentola, aggiungere lo scalogno e cuocere per 2 minuti; aggiungere il mais, sfumare con il vino bianco, coprire con la panna e lasciare ridurre a fuoco lento. Quando la panna sarà ridotta e cremosa, aggiungere il sugo d'arrosto per ottenere la consistenza desiderata della salsa. Abattere e conservare in frigorifero.

Finitura. Asciugare l'agnello dall'eventuale caffè in eccesso, salare e pepare, quindi cuocere in una pentola con olio caldo, scolare e passare in forno per terminare la cottura (circa 5 minuti). Impiattare la salsa al mais, l'agnello, spolverare con sale Maldon e coprire con i germogli.

Agnello marinato nel caffè, salsa al mais e germogli aromatici

Ingredienti per 4 persone

Per l'agnello marinato:

- controfiletto di agnello
- caffè caldo
- anice stellato
- ginepro

Per il ragù di mais:

- scalogno tritato
- burro
- mais fresco
- vino bianco
- panna
- sugo d'arrosto
- sale, pepe

Per la composizione:

- agnello marinato nel caffè
- ragù di mais
- germogli aromatici
- sale Maldon
- sale, pepe
- olio di oliva
- fondo di vitello

2





Preparazione. *Per la ganache morbida al cioccolato:* Ammollare la gelatina in acqua fredda, strizzarla, quindi bollirla con il latte. Emulsionare al cioccolato sciolto a 45°C e addizionato con il glucosio. Aggiungere la panna liquida fredda e colare in stampi delle dimensioni appropriate. Abbattere. *Per il sorbetto al formaggio di capra:* Riscaldare l'acqua a 30°C, aggiungere zucchero, stabilizzante, glucosio e scorza di lime. Portare a bollore, quindi abbattere. Conservare in frigorifero e aggiungere il formaggio di capra subito prima di passare al mantecatore. Appena prima di raggiungere la perfetta temperatura del sorbetto, aggiungere gli albumi montati per migliorare la leggerezza del sorbetto.

Finitura. Sformare un cerchio di ganache al cioccolato in un piatto, coprire una metà del cerchio con una fetta di pane alla segale e cospargere l'altra metà con pane di segale sbriciolato. Decorare con una quenelle di sorbetto al latte di capra e servire.

Pane, latte e cioccolato

Ingredienti per 4 persone

Per la ganache morbida al cioccolato:

- 135 g cioccolato Manjari Valrhona al 64%
- 100 g latte intero
- 5 g glucosio
- 4,5 g gelatina
- 200 g panna fresca

Per il pesce spada:

- 250 g acqua
- 90 g zucchero
- 25 g glucosio
- 1,5 g stabilizzante
- 125 g formaggio fresco di capra
- 3 g scorza di lime
- 50 g albumi montati

3

"Questa ricetta prende spunto da un ricordo d'infanzia: il pane con la cioccolata e un bicchiere di latte freddo. Tutti questi elementi sono stati reinterpretati in chiave moderna e con grandi materie prime, per ricordare in tutto e per tutto, quel piccolo momento di felicità che era la merenda".





RUMMO

MAESTRI PASTAI
IN BENEVENTO DAL 1846



{ STRAPPAZZALA. }
{ saltata in padella. }



ALLA FINE, ASSAGGIALA!



Lenta Lavorazione[®] 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

Frutta e verdura: GEMELLI DIVERSI

Frutta e verdura sono come gemelli diversi. La verdura contiene molte fibre e anche vitamine, ma pochissimi zuccheri. Con 4-5 carote (500 g circa) se ne assumono solo

12 g e con un cespo di lattuga (circa 400 g) solo 6 g. Via libera quindi alla verdura, mentre occorre moderare il consumo di frutta, soprattutto se i valori di acido urico e trigliceridi sono al di sopra dei limiti della norma e l'ecografia dell'addome dimostra un fegato grasso (steatosi epatica).

Alla frutta consumata fuori pasto, tipo spuntino, è meglio affiancare un pinzimonio di verdure, come finocchi o cetrioli, piuttosto che finire per compensare con la frutta la voglia di dolce senza sapere che, pur essendo più sana e ricca di sostanze antiossidanti, lo zucchero che contiene è parente di quello del gelato o di una torta e che se è in eccesso può



Una è ricca di zuccheri, l'altra ne contiene pochi. Entrambe apportano benefiche fibre, vitamine e sali minerali. La nutrizionista suggerisce come consumarle



fare ingrassare.

Nella frutta sono contenuti zuccheri (fruttosio, glucosio, saccarosio) che in modi diversi non favoriscono la riduzione di grasso addominale, anzi. Il fruttosio favorisce la deposizione di grasso nel

fegato; il glucosio l'aumento dell'ormone insulina che fa depositare grasso sull'addome e aumentare la circonferenza della pancia.

Bisogna usare la frutta in modo equilibrato per sfruttare le vitamine e i minerali che contiene, ma senza danno per il metabolismo degli zuccheri. Se si mangiano 4-5 mele (circa 700 g) al giorno si ingeriscono anche 50 g di fruttosio. Ancora peggio, in autunno, con cachi e uva perché ne sono ancora più ricchi.

In guardia dalla frutta?

Niente affatto. È un alimento importante, ma bisogna capire quando consumarlo. Un momento ideale può essere lo spuntino di metà mattina o pomeriggio, ma va bene anche nel pasto, ma in modo da non associarla ad altri zuccheri, tipo quelli complessi della pasta o del riso. Piuttosto di preoccuparsi se è meglio mangiare frutta a inizio pasto o alla fine, è più importante consumarla al posto del pane o delle patate arrosto e soprattutto del dolce.





Per saperne di più:

La copertina dell'ultimo libro di Sara Farnetti, "Tutto quello che sai sul cibo è falso", Bur Rizzoli 2012



SALUTE NEL PIATTO

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

I CENTRIFUGATI

Un modo piacevole e salutare per consumare più frutta e verdura sono i centrifugati. È sempre preferibile creare un mix di diverse varietà e scegliere quello più adatto alle diverse situazioni.

Per esempio, uno sportivo dopo l'allenamento potrà trarre beneficio da un centrifugato con mela, pera, carota e sedano utile per integrare i sali minerali e gli zuccheri, gli antiossidanti e l'acqua. Come rompi fame, meglio mixare sedano con poca carota, lattuga, un pezzetto di carciofo e limone. Per ottenere una bevanda dall'azione detossicante del fegato, l'ideale è usare il carciofo, povero in zuccheri e ricco in vitamine, acqua e sali minerali, aggiungendo il sedano in modo generoso. Poiché nei centrifugati la fibra viene eliminata, è sempre preferibile consumare le verdure per intero, a meno che vogliamo concentrare alcune sostanze come alcuni antiossidanti.

FRUTTA IN CUCINA

La cottura della frutta, come delle verdure, è da riservare a casi particolari: le indicazioni possono essere le difficoltà di deglutizione, disturbi intestinali tipo colite spastica e gastrite. Quando si cuoce un frutto, le fibre diventano più digeribili, meno lassative, ma più delicate per le mucose di stomaco e intestino. Purtroppo, la frutta cotta è più zuccherina di quella cruda, perde la vitamina C, anche se conserva altre sostanze salutari.

Come la verdura, la frutta non va bollita; meglio cotture ra-



pide in tegame o al forno, con spezie come cannella, buccia di limone che ne esaltano le qualità organolettiche e salutari. La mela cotta è antibatterica se preparata con vino rosso, chiodi di garofano, cannella in stecca e buccia di limone. La pera cotta è utile come remineralizzante. L'ananas cotta perde l'azione irritativa che possiede sulle mucose dello stomaco e fornisce molti zuccheri.

Per l'alimentazione dei bambini e degli anziani la frutta cotta sostituisce il dolce, ma è consigliabile consumarla cruda, magari privata della buccia o grattugiata, per il patrimonio delle vitamine che rimangono intatte e che come tali andrebbero fornite tutte.

IL MERCATO DI STAGIONE

La parola d'ordine è quindi variare, scegliendo tra la frutta di stagione, stesso discorso vale per la verdura e gli ortaggi: la natura mette a nostra disposizione quello che ci è più utile in un determinato momento dell'anno e non sfruttarlo è un vero peccato.

In autunno e inverno ci sono: la pera, lassativa e ricca di minerali, controindicata nella intolleranza al nichel; la mela, che favorisce l'allontanamento dell'acido lattico e che è quindi un toccasana per gli sportivi, ricca di fibre se consumata con la buccia, di polifenoli e sostanze antitumore; l'arancia e i mandarini, ricchi di carotenoidi e vitamina C. Infine, il kiwi, molto lassativo, pieno di potassio (400 mg per 100g) e due volte più ricco dell'arancia di vitamina C (80 mg per 100 g).

Le verdure nel piatto OLTRE IL CONTORNO

L'uomo è onnivoro di natura, vegetariano nei secoli più per necessità che per virtù", afferma Luigi Cremona, dando inizio al dibattito. "La dieta ve-

getariana per millenni è stata quella povera. La dieta di chi non si poteva permettere la carne o il pesce, e che doveva accontentarsi di zuppe e minestrone".

Gli risponde Alessandro Circiello: "Oggi è cambiato tutto. I piatti vegetariani sono forse i più cari, sia perché la verdura di qualità è rincarata moltissimo, sia per gli scarti e la freschezza che gli ingredienti richiedono. E poi alcuni di questi ingredienti sono preziosi come pochi altri, pensiamo ai tartufi e ai funghi". Aggiunge Luigi: "Alimenti che richiedono anche uno sforzo supplementare da parte degli chef. Sono spesso ingredienti delicati, dai sapori sfumati, che soccombono di fronte a ingredienti più decisi, a cotture forti. Insomma, essere cuochi vegetariani oggi richiede un'attenzione particolare".

LA CUCINA VEGETARIANA

Alessandro Circiello, che è conoscitore della cucina salutistica, spiega che "il segreto

A tu per tu. Un giovane cuoco di talento e un autorevole critico gastronomico si confrontano su un tema di grande attualità, la cucina vegetariana

per rendere appetibili e ricercati i piatti a base di sole verdure è il rispetto della loro fragranza e dei loro sapori. La mia cucina non è mai stata vegetariana, non tanto perché non prenda in considerazione le verdure, che infatti sono

sempre presenti nei miei menu, quanto perché mi piace spaziare anche tra carni e pesci. Pertanto, mi verrebbe da dire che la mia cucina non è vegetariana perché non si ferma alle verdure. Ma queste sono sempre bene accolte e fondamentali, a dimostrazione di ciò ho dedicato loro tante preparazioni. Voglio però precisare che questi piatti sono vegetariani, ma non completamente, considerato che contemplano tra gli ingredienti, prodotti non solo vegetali come per esempio il formaggio, le uova, pur escludendo carni e pesci".

E Luigi Cremona a questo proposito ricorda che nel primo menu di Alain Ducasse al Plaza Athénée di Parigi "i piatti venivano indicati con il nome dell'ingrediente di riferimento - per esempio, *Bar de ligne* (branzino all'amo) - scritto in neretto e sotto in

piccolo c'era la descrizione del piatto. Serviva a indirizzare in un solo colpo d'occhio





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.



for English text
see page 80



CUCINA & CRITICA

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



for English text
see page 80

il cliente sulla scelta. Ebbene, mi colpirono due cose in quel menu. La prima il numero ridotto di ricette (18 compresi i dessert), considerando che la brigata di cucina sfiorava i 50 elementi e quindi si poteva permettere anche una *Grande Carte*. La seconda è che in quel menu ben due piatti erano dedicati alle verdure: *Asperges* e *Carottes*! Un piatto dedicato alle carote in un tre stelle, anche oggi non è facile proporlo e trovarlo.

Alessandro concorda: "Se si vuole lavorare su un paniere che comprenda questi prodotti, l'obiettivo che dobbiamo porci è quello di dare risalto al loro sapore, ossia non intraprendere l'esecuzione di ricette troppo barocche, che complicando la semplicità, finiscono per storpiare la fragranza che ci si aspetta da una preparazione vegetariana. Non ha senso cucinare verdure con ingredienti che ne coprono il sapore o con salse pesanti che ne deprimono il gusto".

Un altro aspetto da sottolineare è per Luigi la stagionalità: "Di certe verdure ormai ne abbiamo perso il conto, perché le troviamo tutti i giorni dell'anno sui banchi dei supermercati. Eppure la stagione è importante per la qualità dei prodotti. Così come la provenienza, che ci aiuta a capire meglio la freschezza di ciò che si acquista".



LE VERDURE IN CUCINA

Sottolineando l'attenzione e il rispetto che si deve avere nel trattare le verdure, si potrebbe pensare che il cuoco abbia un campo d'azione limitato. "Non è così", spiega Alessandro Circiello, "perché oggi il cuoco dispone di attrezzature che lo aiutano a lavorare in modo corretto anche i prodotti più delicati. Faccio un esempio con una mia proposta, la *Purea di fagioli borlotti con erbe*.

La preparazione potrebbe ricordare un piatto pugliese, cioè cicoria e fave, in quanto anche qui sono presenti legumi e verdure e foglia. Se si volesse eseguire la stessa ricetta con i fagiolini secchi, questa perderebbe la sua valenza e ad un aumento di sapore corrisponderebbe una minor freschezza. Si potrebbe pertanto definire un piatto tradizionale al quale ho però pensato di dare una veste nuova pur rispettandone i sapori. La purea viene stampata in una forma in modo che si fermi a modo tortino. Inoltre, giova all'esecuzione della ricetta l'uso del setaccio per trattenere le bucce frantumate, evitando la fastidiosa sensazione durante la masticazione e rendendo più digeribile la preparazione stessa".

Un'ultima osservazione che aggiunge Luigi Cremona riguarda i colori: "Cerchiamo di rispettare i colori delle verdure, cerchiamo di portarli fino al tavolo nel piatto. Impariamo quindi a cucinarle bene in modo da preservare la gioia cromatica di un bel piatto vegetariano. Sarà una festa al palato, ma crediamo pure una maggiore salute che arriverà allo stomaco".

Panini al latte CON IL CAFFÈ

Sono pochissimi i ristoranti che mettono in tavola un buon pane e grissini fatti in casa. Eppure, il cestino del pane è qualcosa su cui varrebbe la pena puntare, perché



*Profumati, fragranti, insoliti.
Classati o al naturale,
questi piccoli pani possono
essere abbinati
al dolce come al salato*



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

Pane al caffè

Ingredienti

Per la biga:

150 g di farina 1 (meglio se Petra 1 Molino Quaglia)	150 g di lievito madre con 2 rinfreschi (o 15 g di lievito compresso)
50 g di farina di farro	30 g di zucchero integrale di canna
70 g di lievito madre (o 3 g di lievito compresso)	60 g di uovo
150 g di acqua	2 tuorli
	70 g di burro
	6 g di sale

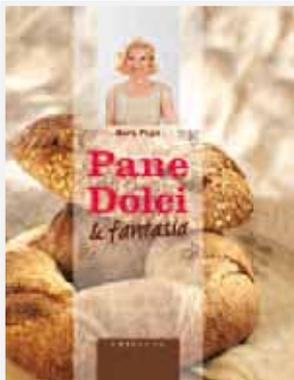
Per l'impasto:

350 g di farina 1 (meglio se Petra 1 Molino Quaglia)	2 tuorli
100 g di farina di farro	q.b. sale
25 g di pasta di caffè	2 cucchiaini latte
3 g di polvere di caffè	· chicchi di caffè per decorare
220 g di latte a 22 °C	Temperatura finale dell'impasto: 25 °C

Per lucidare:

Preparazione. Metodo indiretto. Preparate la biga impastando tutti gli ingredienti per 2-3 minuti e lasciate lievitare per 12 ore (o per una notte) in un contenitore coperto con pellicola per alimenti a una temperatura di 22 °C circa. Preparate un impasto con la biga e tutti gli ingredienti, tranne il burro e il sale che aggiungerete alla fine. Fate lievitare l'impasto in un contenitore coperto con un telo di cotone infarinato fino al raddoppio del volume. Rovesciate l'impasto sul piano da lavoro, spezzatelo, ricavate pezzature a piacere, formate dei panetti tondi e lasciateli lievitare fino al raddoppio del volume. Spennellateli con i tuorli e il latte e cuocete a 180 °C per 45 minuti. Sfornate e fate raffreddare su una gratella.

Potete decorare i panetti con una glassa preparata con zucchero a velo e pochissimo albume; completate con qualche chicco di caffè.



Per saperne di più:

"Pane, dolci e fantasia" è il nuovo libro di Sara Papa che riprende nel titolo il programma televisivo da lei condotto su "Alice". Edito da Gribaudo, il volume raccoglie 60 appetitose ricette di pane, focacce e dolci da forno dall'Italia e dal mondo.



L'ARTE DEL PANE

di **Sara Papa**
docente e socia FIC

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 la ricetta per preparare insoliti panini al caffè.



Un evento, tante emozioni

LE OLIMPIADI

Le Olimpiadi Culinarie 2012 non sono state solo una gara, ma una Convention delle "berrette bianche" del mondo, dove alla sfida si è aggiunto il valore dell'amicizia, dell'incontro, del dialogo, dei rapporti umani. Certo la gara prende il sopravvento quando, nelle cucine a vista nasce la

** Mai visti così tanti chef e così tanti Paesi rappresentati. Il mondo della cucina e della pasticceria era tutto ad Erfurt, in Germania, dal 5 al 10 di ottobre **

competizione tra padelle, pentole, tecnologie, coltelli ed alimenti, che ciascuno interpreta a proprio modo e il vissuto culturale di ogni singola squadra.

Una gara che però diventa un confronto culinario e pro-

fessionale per capire che cosa accade nelle cucine del resto del mondo, per scoprire nuove tendenze gastronomiche e osservare, piatto dopo piatto, le cose che ci uniscono e quelle che ci separano dai colleghi di altri Paesi. Vedere stati esteri preparare ravioli o usare tagliolini come guarnizione ci fa capire quante siano le cose che ci uniscono a quelle che sembrerebbero dividerci. Tutti chef, tante squadre, alcune ricche e fiere, altre semplici e provette per la gara, ma tutti con l'orgoglio di appartenere alla grande famiglia dei Cuochi della Wacs (Società mondiale dei cuochi).

Quest'anno tutto era all'insegna del rigore economico. Tutto lasciava intendere che la crisi che stiamo vivendo nei nostri Paesi avesse lasciato un alone anche sulla manifestazione: poca spettacolarizzazione nelle giornate di apertura e chiusura, nessuno slancio di generosità da parte dell'organizzazione nell'offrire un saggio gastronomico nella fase della sfi-



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. General manager della Nic è lo chef Fabio Tacchella, Team manager è Gianluca Tomasi. In tre anni di attività il palmarès si è arricchito di premi, medaglie e riconoscimenti in occasione delle più importanti manifestazioni culinarie. Grazie a questi la Nic sta contribuendo alla diffusione della cultura gastronomica italiana e del Made in Italy.



for English text
see page 80

lata inaugurale e tantomeno alla chiusura delle premiazioni. Insomma, protagoniste di questa manifestazione sono state le gare gastronomiche: il "Ristorante delle Nazioni" e i "Tavoli delle cucine d'esposizione" in una fiera piccola, ma molto visitata.

LE SQUADRE ITALIANE E LA GIURIA

La spedizione Italiana era costituita non solo dalle squadre Nazionali Junior e Senior, ma era arricchita da molte équipe regionali, da una miriade di singoli chef tanto da sembrare che si fosse in Italia e non in Germania! La Nic ha gareggiato con i suoi due team il giorno 7 ottobre con la prova fredda dei Senior e la prova calda dei Junior, mentre il giorno 9 la Senior ha proposto il suo menu caldo, mentre la junior la sua proposta gastronomica fredda.



NAZIONALE ITALIANA CUOCHI

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



Quattro prove difficili, che ci hanno permesso di capire, grazie al contributo critico dei giudici, i nostri errori, che dovranno essere sanati con molti più allenamenti, ma anche le nostre intuizioni, che dovranno essere studiate con molta più precisione. Sulla pagina di Facebook "NIC FIC" abbiamo dato notizie in diretta ai nostri colleghi, esponendo una serie di foto che meglio esprimevano le nostre performance umane e professionali, firmate Made in Italy. Abbiamo pubblicato da subito tutte le foto dei programmi caldi e freddi delle due squadre. Presentazioni molto belle e piacevoli, giuste dal punto di vista tecnico, ma giustamente da migliorare nelle prossime competizioni.



>>> NAZIONALE ITALIANA CUOCHI



La giuria è stata piuttosto rigorosa, attenta ai minimi dettagli; alcuni degli chef in giuria provenivano da esperienze professionali di alto livello, ex team manager di squadre vincenti del passato e che in questa edizione sono stati i giudici scrupolosi. Attenti e disponibili. Di qualche altro giudice presente potrei dire: "Veri e propri sconosciuti alle competizioni", per cui qualche perplessità sul loro criterio di giudizio me la lascerete passare. Ma la cosa importante è che in giuria quest'anno erano presenti quattro dei nostri chef italiani: Giorgio Nardelli, Domenico Maggi, Fabio Tacchella e Ferdinando Bassi, autorevoli membri della nostra Federazione Italiana Cuochi. Noi speriamo che durante la loro presenza in gara abbiano potuto scorgere informazioni utili da poterci poi trasferire, per migliorare le nostre future performance competitive.

L'IMPORTANZA DELLA CONDIVISIONE

La vita di squadra lascia sempre molte emozioni, porta con sé momenti duri di convivenza, ma anche condivisioni ricche e forti di ogni intimità. Tutto incomincia dalle prove,

ma è dal viaggio in corriera che tutto nasce. Dormire insieme, fermarsi per le pause e il pranzo, scattare qualche foto, stuzzicare qualche cioccolato o biscotto comprato dal singolo che diventa snack di tutti. Già dalla frontiera la tensione diventa più intensa, dentro ciascuno di noi, tra scaramanzie e superstizioni si sogna il metallo più prezioso. L'ironia pervade tutti, alcuni sono permalososi, altri troppo esuberanti, altri ancora veterani della performance olimpica, altri veri e propri novizi, ma tutti fieri di essere Nic, essere lì per un unico obiettivo.

La vita d'albergo, ore ed ore trascorse in cucina, fianco a fianco, mangiando a volte in modo frugale, pur essendo cuochi, correre a fare la spesa perché all'ultimo manca qualcosa, una squadra vive tutto questo.

La Nic ha sempre fatto prove aperte per i colleghi in Italia, questa volta durante le prove per la gara, la Nic non si è smentita, ha aperto la cucina per un collega che ormai da anni vive in Germania. Uno di loro, a noi sconosciuto, ci aveva chiesto via Facebook di poter essere con noi durante le prove in Germania, ha lasciato la sua attività in Stoccarda ed è venuto lì per due giorni vivendo il backstage Nic. Piero d'Eugenio, queste le sue parole al rientro della performance: "...è stato un onore essere lì con voi, spero di non avervi dato fastidio... Siete tutti grandi e date esempio di come realmente bisognerebbe essere tra colleghi, una squadra di persone che si vogliono bene e aiutano l'uno con l'altro.. Siete un esempio di vita e di rispetto verso il prossimo...".

Queste sono le parole che ci permettono di capire che cosa può rappresentare la Nic agli occhi degli altri, dei fieri della professione, di coloro che capiscono che oltre al professionista Nic c'è l'uomo chef e che pur vivendo in regioni



Classifica squadre Nazionali Senior

1a Svezia	ORO (94,70 punti)
2a Norvegia	ORO (91,22 punti)
3a Germania	ARGENTO (89,33 punti)
19a Italia	ARGENTO (80,02 punti)

Classifica squadre Nazionali Junior

1a Svezia	ORO (93,41 punti)
2a Norvegia	ORO (93,10 punti)
3a Svizzera	ORO (90,44 punti)
10a Italia	ARGENTO (82,44 punti)

diverse in squadra si è tutti uniti per l'Italia, a rappresentare i cuochi nel nostro Paese e quelli che esercitano fuori.

La gara, anzi le gare, sono veri palcoscenici, per come siamo vestiti, per come lavoriamo, per quello che facciamo e per come lo prepariamo. Abbiamo ricevuto un piazzamento d'argento come squadra, i punteggi sono diversi, per il programma del tavolo freddo; per la prova della cucina calda abbiamo cercato di dare il massimo, lo abbiamo dimostrato con i fatti. Certo l'oro atteso non è arrivato, ma comunque con fierezza diremo che noi c'eravamo ad Erfurt alle Olimpiadi del 2012, avendo cercato di dare il massimo. Si torna a casa con un volto argenteo, fieri di averlo conquistato, contenti dei sacrifici, ma anche del gruppo che è nato e che è cresciuto insieme.

La Nic ringrazia calorosamente tutte le aziende sponsor che da sempre sostengono la squadra in tutte le competizioni promosse dalla Wacs e ci hanno permesso di diffondere un sistema Italia a noi molto caro. Grazie di cuore a Sirman, Pasta Zara, Lainox, Pentole Agnelli, Fasa, Ulisse, Carine. Un sentito ringraziamento è rivolto a tutti i colleghi italiani che ci hanno sostenuto e alla Dirigenza Fic per il supporto concessoci.



La squadra ufficiale N.I.C. alle Olimpiadi di Erfurt 2012

Direttivo Nic Senior e Junior

	Ruolo	Provenienza
S.CHEF FABIO TACHELLA	GENERAL MANGER NIC	VERONA
S. CHEF TOMASI GIANLUCA	TEAM MANAGER NIC	VICENZA
S. CHEF FABIO MOMOLO	TEAM COACH NIC	PADOVA
S. CHEF MARCO VALLETTA	PUBLIC RELATION NIC	TREVISSO

Senior team staff

	Ruolo	Provenienza
S. CHEF SANGIOVANNI MATTEO	TEAM CHEF COLD CUISINE	SALERNO
S. CHEF MANCUSO FABIO	CHEF OF CUISINE	ROMA
S. CHEF TRENTACOSTI CARMELO	CHEF OF CUISINE	PALERMO
S. CHEF RAGUNÌ GAETANO	TEAM CHEF HOT CUISINE	FORLÌ CESENA
S. CHEF FRANCESCO GOTTI	CHEF OF CUISINE	BERGAMO
S. CHEF GIOACCHINO A. SENSALÈ	CHEF OF CUISINE	PALERMO
S. CHEF QUATTROCIOCCI MARIO	CHEF OF CUISINE	FROSINONE
S. CHEF SEMERARO VITO A.	CHEF OF CUISINE	BARI
S. CHEF ANGELO G. DI LENA	CHEF OF CUISINE	FORLÌ CESENA
CHEF PASTRY DOMENICO SPADAFORA	TEAM CHEF PASTRY	COSENZA

Junior team staff

	Ruolo	Provenienza
S. CHEF VIZZARRI NICOLA	TEAM LEADER JUNIOR CHEF	TERMOLI
S. CHEF KOMLENIC LJUBICA	TEAM COACH JUNIOR TEAM	VENEZIA
J. CHEF DI PINTO FRANCESCO L.	CHEF OF CUISINE	BISCEGLIE - BARI
J. CHEF LORUSSO GIOVANNI	CHEF OF CUISINE	BISCEGLIE - BARI
J. CHEF FRANCESCA NARCISI	CHEF OF CUISINE	COSENZA
J. CHEF PAOLO LOTITO	CHEF OF CUISINE	BARI
J. CHEF DEBORA MIGLIORANZA	CHEF OF CUISINE	BOLOGNA
J. CHEF MARCO TOMASI	NEW ENTRY CHEF SUBSTITUTE	VICENZA
CHEF MASSIMILIANO MOZZO	ASSISTANT KITCHEN	PADOVA



Giappone da gustare

CUCINA KAISEKI

È difficile spiegare che cosa sia esattamente la cucina Kaiseki, perché noi occidentali difficilmente cogliamo le sottigliezze di quest'arte culinaria giapponese. Ma vale

sempre e comunque la pena di tentare un primo approccio.

L'origine del giapponese "cha kaiseki" o "cha kaiseki ryori" risale alla fine del XVI secolo. Veniva servito tradizionalmente durante la cerimonia del tè. Si trattava di un pasto frugale



Voglio raccontarvi un'esperienza che mi ha lasciato un ricordo indelebile e condividere con voi quanto ho imparato lezioni di cucina Italiana fra Tokyo e Osaka



(una ciotola di riso, una zuppa e tre contorni) destinato a fermare l'appetito in modo da apprezzare meglio la degustazione del tè verde. Alcuni locali hanno poi iniziato a servire la cucina "kaiseki" al di fuori della cerimonia del tè e

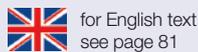
con il passare del tempo lo svolgimento del pasto è diventato sempre più sofisticato.

Oggi, in Giappone, i locali "kaiseki" sono ristoranti di alta gastronomia: il servizio può comprendere fino a 14 portate





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



for English text
see page 81

e le stoviglie e la porcellana che ornano il tavolo sono spesso opere di grande valore artistico. Grazie al suo formalismo, la cucina "kaiseki" è quella che ha influenzato maggiormente i grandi chef della gastronomia internazionale.

IL CIBO E LA NATURA

Per comprendere la cucina Kaiseki bisogna partire dai grandi principi della gastronomia giapponese per la quale il rapporto con la natura è essenziale. Più un cibo è radicato nella stagionalità, più esso esprime la quintessenza della natura: lo si chiama allora "shun". Sono prediletti non solo i prodotti di stagione, ma anche i prodotti locali, come pure i modi di preparazione locali, che si presume celino una saggezza ancestrale.

Per le stesse ragioni, i Giapponesi pongono un'attenzione particolare alla freschezza dei prodotti e hanno sviluppato modi di preparazione che ne esprimono l'essenza.

Se si considera che la cucina occidentale mette in valore il prodotto grazie a delle aggiunte, la cucina giapponese al contrario spoglia il prodotto di tutto ciò che non è essenziale.

ARTE E ARMONIA

Il "kaiseki" è il grado massimo della gastronomia giapponese: una cucina di stagione elevata al rango di arte. I piatti sono presentati in modo molto estetico e accostati secondo una certa armonia o, al contrario, un contrasto tra sapori e colori. Gli ingredienti devono essere "shun", ri-



ATENEIO CUCINA ITALIANA

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



for English text
see page 80



spettare il tema della stagione ed essere preparati in modo da mettere in valore il loro gusto originario. Per la decorazione del piatto, il cuoco utilizza molto spesso elementi naturali, come fiori, foglie di bambù e di acero. Il piatto è oggetto di una vera e propria messa

COME SI COMPONGONO I PIATTI KAISEKI

Shokuzen-shu: bevande, di solito alcoliche, per iniziare il pasto.

Hassun: assortimento di antipasti stagionali.

Suimono: zuppa d'inizio pasto, spesso chiara.

Otsukuri: carpaccio di sashimi, in genere servito su un letto di daikon tritato.

Nimono: pietanza bollita, in umido, o bolliti di carne e frutti di mare.

Yakimono: pesce o carne alla griglia.

Agemono: tempura di pesce o verdure, spesso servita con salsa leggera.

Mushimono: piatto al vapore servito a fine pasto; in genere è una crema d'uovo salato.

Sunomono: pesce o verdure in un leggero condimento di aceto.

Shokuji: servito con il pasto, consiste in riso, zuppa di miso e sottaceti assortiti di stagione.



Nella foto in questa pagina: una delle portate del menu Kaiseki. Nella pagina a fianco, in alto: il Wasabi sottoforma di "pasta" verde dal sapore forte e piccante. In basso: una piantagione giapponese di Wasabi e, accanto, il rizoma di Wasabi e la tradizionale grattugia giapponese.

in scena ("skudi"). Il "kaiseki" è un'esperienza estetica e spirituale quanto culinaria e la gastronomia giapponese non ha mai meritato così tanto la sua reputazione di "cucina per gli occhi".

Nella cucina giapponese tradizionale si è sempre dato molto spazio ad aspetti che nelle altre cucine sono di solito secondari o totalmente assenti, come l'estetica minimale o i sapori appena percettibili e sfumati. Anche nei colori non si tende quasi mai allo sfarzo, quanto piuttosto al rappresentare, artificialmente, la natura e le sue stagioni, per stimolare un appagamento mentale ed estetico prima ancora che fisico.

ESTETICA E RAFFINATEZZA

Le piccole porzioni, i sapori leggeri, il vasellame e gli accessori perfettamente in armonia con il cibo che contengono o con la stagione in cui vengono utilizzati, sono per esempio una caratteristica fondamentale della "kaiseki ryori", un particolare modo di cucinare ma anche di servire e gustare alcune pietanze sviluppatosi lungo tutta la storia del Giappone e con particolare canonizzazione nei periodi Kamakura (1183-1333) e Edo, dove l'estetica e la raffinatezza erano elementi imprescindibili di ogni arte. La cucina "kaiseki", sempre a base di pesce e crostacei accompagnati da verdura e frutta di stagione, viene servita in una serie di piccole porzioni con sequenze e modalità prestabilite.



Per quanto interessante e sicuramente buona, è una cucina che per essere "vissuta" correttamente richiede una preparazione sia da parte di chi la offre sia di chi la riceve. È quindi assimilabile ad altre arti o discipline, come la cerimonia del tè, secondo i canoni del Sado (appunto il nome della disciplina che regola la cerimonia del tè) dalla quale deriva.

MAI SERVIRE UNA O TRE PARTI

Un pasto "kaiseki" non consiste semplicemente in una determinata sequenza di portate, ma è regolato da una serie di norme che vanno osservate per evitare situazioni spiacevoli, in particolare le seguenti: un giapponese attento alla tradizione non servirà mai una o tre parti di una pietanza perché "hito-kire" (uno-pezzo) significa anche "uccidi qualcuno" e "mi-kire" (tre-pezzo) ha diversi significati, tra i quali "uccidimi" (in questo caso "mi" significa "persona", mentre "kire", imperativo del verbo tagliare (uccidere), equivale a "uccidi te stesso"). È considerato pertanto un presagio nefasto ricevere una o tre parti di una portata. Due o quattro si possono invece offrire senza problemi, ma anche quattro fette hanno un brutto significato: quattro si dice "shi", come "morte", ed è generalmente considerato un numero che porta sfortuna e che di conseguenza i giapponesi cercano di evitare.

WASABI: CHE COS'È E COME SI PREPARA

Il Wasabi è uno degli ingredienti più caratteristici della cucina giapponese. Si presenta in genere come una "pasta" verde e ha un sapore forte e piccante, ma a differenza del peperoncino colpisce meno la lingua e la gola e più la parte alta del palato (si sente molto nel naso) e stimola decisamente la lacrimazione (non per niente è detto anche Namida, ossia "lacrima"). È servito in un recipiente a parte e in piccola quantità, in modo che ciascuno possa dosarlo a suo piacimento nella salsa per intingere sushi, sashimi, udon o soba.

Di che cosa è fatto? Comunemente descritto come un preparato derivato da una radice giapponese, è più esattamente il **derivato del rizoma** (fusto perenne e sotterraneo funzionante come organo di riserva) della **pianta Wasabia japonica**. Cresce sotto terra ma anche in acqua e proprio in questa forma viene coltivato, nonostante non sia tra le coltivazioni più semplici, dalle aziende giapponesi. Forse la coltivazione è resa difficile anche dal fatto che per una coltivazione ottimale del Wasabi è necessaria una temperatura mite e che l'acqua sia perfettamente pulita. Le coltivazioni si dividono principalmente in **due varietà di Wasabi**, una più scura e dal colore verde intenso e l'altra più chiara (e più piccante) che prendono rispettivamente i nomi di **Daruma Wasabi** e **Mazuma Wasabi**. Alcune aziende stanno ampliando le loro coltivazioni in Paesi come la Nuova Zelanda e l'Australia, probabilmente proprio per fattori quali le caratteristiche ambientali e i conseguenti costi di produzione inferiori.

Il rizoma del Wasabi viene grattugiato tradizionalmente con un particolare attrezzo che consiste in una grattugia formata da una tavoletta di legno con manico ricoperta di pelle di Samè, ossia di razza. In cucina

viene posto direttamente sul cibo o in piccoli recipienti. Essiccato, si riduce in polvere ed è poi usato in diversi tipi di preparazioni.

Il "top" è rappresentato dal Wasabi fresco che però, vista la difficoltà di coltivazione, è molto raro da trovare (ed è quindi più caro) anche in Giappone, dove la maggior parte delle aziende lo commercializza in **tubetti di "pasta" già pronta**, mentre altre che riforniscono la maggior parte dei locali, per motivi economici, mischiano abilmente il Wasabi originale giapponese con la polvere di Rafano occidentale (Barbaforte o Rafano Rusticano). Esistono anche, purtroppo, confezioni di Wasabi prodotte in altri Paesi orientali che sono totalmente prive di questo ingrediente e sono invece a base di Rafano e degli onnipresenti coloranti artificiali. Fresco o "mixato" che sia, il Wasabi viene quindi utilizzato principalmente nella versione in pasta (essiccato perde molto del suo aroma). Nonostante ciò viene comunque venduto e utilizzato in maniera minore anche come ingrediente in polvere, come spezia da aggiungere ad altre ricette o per preparare biscottini e snack. **Si ritiene inoltre che il Wasabi, oltre a mitigare l'odore forte di cibi quali il pesce**, abbia proprietà antibatteriche e addirittura di prevenzione dalle intossicazioni ed è molto probabile che il suo utilizzo con il pesce crudo nasca proprio da questa sua

caratteristica. Sarebbe inoltre che il Wasabi sia anche un ottimo digestivo e quindi, viste queste sue proprietà, diremmo che è quasi "obbligatorio" consumarlo quando si mangia il pesce crudo.





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 e 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 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 oppure a Carlo Romito, segretario Maestri di Cucina, romitocarlo@gmail.com



Frisch & Frost

Nata a metà degli anni '60, l'azienda, la cui sede si trova a Vienna, è oggi la maggiore produttrice di prodotti dolci e salati surgelati di qualità nel mercato austriaco. Ogni giorno lavoriamo con passione e professionalità per soddisfare le richieste dei nostri clienti che, come noi, credono nella qualità senza compromessi dei prodotti. Grazie a questi valori oggi siamo diventati un partner qualificato per il mondo della ristorazione e del catering. Forniamo ai nostri clienti solo il meglio. La gamma dei prodotti **FRISCH & FROST** a marchio **TONI KAISER** varia dai tradizionali dolci di frutta lievitati al famoso e delizioso strudel di mele con **PASTA FILLO. FRISCH & FROST** è oggi presente in Germania, Svizzera, Italia, Est Europa e giù fino alla Grecia e altri Paesi stanno cominciando a conoscerci per condividere con noi le nostre prelibatezze.

LA PASTA FILLO

Non tutti lo sanno, ma la pasta fillo serve per preparare moltissimi piatti.

LA PASTA FILLO TIRATA di TONI KAISER è un prodotto veramente meraviglioso. Grazie alla sua semplicità di utilizzo permette a chiunque di esprimere al meglio la propria creatività in cucina, è la soluzione ideale per ogni cuoco nella preparazione di decori, contenitori, cartocci, piccole stuzzicherie, secondi piatti a base di pesce e di carne e nella realizzazione di squisiti dessert. La pasta fillo tirata di **TONI KAISER** è sottilissima, quasi trasparente, elastica e particolarmente adatta per una preparazione veloce. La cottura può avvenire in forno come anche in friggitrice.



Provate anche la pasta fillo tirata integrale di TONI KAISER!
Potete trovare ulteriori ricette nel sito www.frisch-frost.at



Manfred Sinn

Anche **GIROGIO NARDELLI** - Rettore dell'Ordine Professionale di Cucina ed Executive Chef - adopera la pasta fillo di TONI KAISER nella sua cucina.

Ufficio ITALIA: Manfred Sinn
Tel. 333-6388445
E-Mail: info@pastafillo.it



LA FIC IN ITALIA E NEL MONDO

PADOVA E TERME EUGANEE

UNA LADY CHEF PER IL CHICCO D'ORO



Si è conclusa il 26 settembre la prima parte del concorso gastronomico internazionale "Chicco d'Oro" di Isola della Scala (VR), che ha visto sfidarsi 16 cuochi in rappresentanza di altrettante regioni d'Italia. I cuochi erano stati selezionati tra migliaia candidati in base alla propria proposta inedita sul tema del riso Vialone Nano Igp e ad una rivisitazione del tradizionale "Risotto all'Isolana", tema cardine della manifestazione Scaligera. Fra i piatti vincitori di questa edizione anche quello della giovane padovana rappresentante del Veneto, Laura Boesso. La sua ricetta, dal titolo "Tutto Veneto", è realizzata interamente con prodotti Dop, Igp e Presidi Slow Food delle diverse provincie venete. Laura Boesso, che proviene dalla "Scuola di Ristorazione Dieffe" di Ponte di Brenta (PD), è entrata nel mondo delle berette bianche Fic solo nel 2011, fa parte



delle Lady Chef dell'Associazione Cuochi Padova e Terme Euganee ed è stata seguita nella preparazione tecnica del concorso dal presidente Claudio Crivellaro. La competizione vedrà la concorrente patavina sfidare, il prossimo anno, i colleghi di Liguria, Marche, Campania e Friuli Venezia Giulia, che sono i cinque finalisti in corsa per aggiudicarsi l'opportunità di rappresentare l'Italia ai Mondiali che si terranno in occasione dell'Expo 2015 a Milano.

Stefano Pepe



A SOSTEGNO DELL'ORFANOTROFIO DI MGOLOLE, TANZANIA

Si ringrazia la Federazione Italiana Cuochi e, nella fattispecie, l'Unione Cuochi del Veneto e il Team Veneto Chef per la sensibilità e la generosità dimostrata a favore dei bambini dei nostri orfanotrofi. Un ringraziamento pubblico all'amico e benefattore Berto Tomasi, che da lunghi anni ci porta il suo calore umano, il suo lavoro e la solidarietà delle nostre terre lontane a noi care. Il Signore vi benedica e vi dia tanta salute.

Padre Reginaldo

I nostri cari ringraziamenti a nome di tutti i bambini orfani, noi suore responsabili del centro ringraziamo di cuore i nostri amici per gli aiuti a noi donati: zucchero, fagioli, pomodori, patate, piselli, riso, olio, pesce e cipolle. Il Signore vi benedica e vi dia tanta salute.

Noi suore e bambini dell'Orfanotrofio di Mgolele

AGRIGENTO

UN RICCO MENU PER I POVERI

Binomio vincente quello tra la Mensa della Solidarietà e l'Associazione Cuochi Agrigento "Salvatore Schifano". Infatti, gli chef e le lady chef dell'Associazione sono stati ospiti nei locali della mensa ed hanno preparato un pranzo per i bisognosi, affiancando i volontari nel loro lavoro quotidiano. Hanno contribuito anche una rappresentanza di alunni e un assistente tecnico dell'Ipssarct "G. Ambrosini" di Favara, selezionati dal dirigente scolastico Giuseppe Salamone e dal prof. Angelo Trupia: Denise Burgio, Marianna Sciortino, Salvatore Alaimo e Sara Bonsignore. I quattro ragazzi sono stati accompagnati e seguiti dall'assistente tecnico Giovanni Zambito. È stato preparato un gustoso pranzo per 120 persone, composto da pasta mantecata al ragù, fusi di pollo in crosta di pane con erbetto, patate aromatizzate, torte, uva e melone giallo. A servizio concluso è stata cura degli intervenuti confezionare tutto il cibo avanzato e quindi distribuirlo a chi ne ha fatto richiesta.

Claudia Caci

 **italo ottinetti**
alluminio dal 1920



ALLUMINIO
in Cucina
CENTROAL

Compagni di lavoro indispensabili e indiscussi di chi lega l'estro alla conoscenza per fare della buona cucina un'arte, dote fondamentale per il buon nome di qualsiasi ristorante.

Strumenti Professionali in Alluminio



Metallurgica ITALO OTTINETTI s.r.l. • Via Partigiani, 33 - 28831 BAVENO (VB) ITALIA • Tel. +39 0323.924550 (R.A.) - Fax +39 0323.922442

www.ottinetti.it - e-mail: ottinetti@ottinetti.it

LA FIC IN ITALIA E NEL MONDO

LAZIO

LA SOLIDARIETÀ CHIAMA, LA FIC RISPONDE

Un ricco convivio a base di prelibatezze laziali ed emiliane ha avuto luogo il 5 settembre sul lago Albano a Castel Gandolfo (RM) per il Gran Galà a favore di S. Possidonio, paese del Modenese fortemente colpito dal sisma dello scorso maggio. Una scintillante cornice di fiaccole ha abbellito nella notte i giardini e la terrazza panoramica di Villa Poggi, teatro dell'evento. Il convivio per 160 persone si è svolto negli eleganti saloni della villa ed è stato interamente curato dagli chef dell'Unione Regionale Cuochi Lazio (UrcL) della FIC, in collaborazione con i volontari delle Protezione Civile R2, executive team e Genazzano. Il presidente della UrcL Alessandro Circiello e il promotore della serata Roberto Rosati hanno fatto gli onori di casa. Rosati ha così spiegato il perché dell'iniziativa: "Siamo stati nel campo di accoglienza allestito dalla Protezione Civile Regione Lazio a S. Possidonio (MO): molto è stato fatto e molto è ancora da fare, soprattutto per la ricostruzione del paese. Per questo è importante non dimenticare chi ha bisogno, continuando a promuovere iniziative per la raccolta fondi". All'evento, patrocinato dalla Fic, dalla Regione Lazio/Assessorato alle Politiche Sociali e dai Centri di Servizio per il Volontariato, era presente anche il sindaco di S. Possidonio Rudi Accorsi con una delegazione del paese. Tavoli riservati anche per Luca Fegatelli, direttore Protezione Civile Regione Lazio, il vice presidente Centri di Servizio per il Volontariato d'Italia Francesca Danese, il presidente nazionale Fic Paolo Caldana, il direttore del Touring Club Italia e critico gastronomico Luigi Cremona, Gianni Ferrara dirigente sala operativa Protezione Civile Regione Lazio. In rappresentanza di Roma Capitale è intervenuto il consigliere Luca Aubert, non sono mancati anche diversi dirigenti di aziende, tra cui il manager gastronomico dei Castelli Romani Roberto Cioli. La serata è stata un successo e così gli organizzatori hanno potuto consegnare nelle mani del Sindaco di S. Possidonio l'assegno con il netto della serata, 4mila euro. Una cifra significativa anche di lì del valore economico, perché dimostra che il volontariato fatto bene... fa bene!

Roberto Rosati

IL MENU

Protagonista del convivio è stata l'eccellenza dell'enogastronomia della tradizione Laziale ed Emiliana, con prodotti che spaziano dal Pecorino Romano al Parmigiano Reggiano, dalla Porchetta di Ariccia al pane di Lariano sino alle botticelle con la Romanella e il Lambrusco. A tavola un menu composto dalla Calamrata all'Amatriciana di Mare; Ravioli al ragout di lepre, ciliegino e Reggiano; Fagottino di suinetto al tartufo estivo e scamorza; pre-dessert al lime, menta, rhum e zucchero di canna; Buffet dei dolci composti dall'Artistica del Pasticcere con torte e dolci al cucchiaino, trionfo di frutta fresca e Carrettino dei gelati dove spiccava il Gelato al Parmigiano realizzato dalla Gelateria Pasqualotto di Marino e le Crêpes flambées suzette e alla Nutella.



PISA

"PIAZZA DE' CHAVOLI": ASSEGNATI GLI OSCAR DELL'ENOGASTRONOMIA

La XII edizione del Premio internazionale "Piazza de' Chavoli" si è svolta a Pisa nel salone del palazzo dei XII dell'Istituzione dei Cavalieri di S. Stefano. "La filosofia della nostra iniziativa è improntata alla valorizzazione dello scrupoloso lavoro di quanti in questo settore sono impegnati per garantire sempre il meglio della loro professione", ha spiegato Umberto Moschini, coordinatore del Premio, durante la cerimonia di premiazione dei sei personaggi che vanno ad arricchire il prestigioso albo d'oro della manifestazione: Alessandro Circiello (cat. cuoco), Gaetano e Giovanni Trovato del ristorante Arnolfo (cat. ristoratore), Massimo Piccin del Podere Sapaio (cat. viticoltore), Paolo Petroni (cat. storico), Fiammetta Fadda (cat. giornalista) e Nicola Masiello (cat. personaggio). Il presidente dell'Associazione Cuochi Pisani, Pierluigi Pampana, ha ricordato che il Premio, fin dalla prima edizione, è riuscito a sovrastare manifestazioni simili, con la forza della semplicità e dell'impegno. Sono stati assegnati anche i titoli di "Ambasciatore della Cucina toscana e pisana" a: Renzo Bartoli, per anni vicesindaco di Pontedera, che molto ha fatto per la diffusione dell'enogastronomia locale, la giornalista Annamaria Tossani, conduttrice televisiva e la chef Patrizia Vaglini. Quindi è stato consegnato il premio "Gaetano Capecechi" al maestro di cucina chef Antonio Perin, che ha valorizzato la professione del "cuoco" in Italia e all'estero. Il premio speciale per una casa vinicola della provincia è stato assegnato all'azienda agricola "Poggio Sette Venti" di Terricciola (PI). Il sindaco on.le Marco Filippeschi e il presidente della Provincia Andrea Pieroni, hanno ringraziato l'Associazione Cuochi per l'organizzazione del Premio, sottolineandone il prestigio e l'onore che il premio porta al territorio. A seguire, nel chiostro del Museo dell'Opera del Duomo, la cena di gala servita dal MontecarloCatering, in onore dei premiati con le autorità e gli invitati. Il servizio dei vini è stato espletato con grande professionalità dai somellier della Fisar di Pisa-litorale. A conclusione il presidente Pampana e il coordinatore Moschini hanno voluto ringraziare la Regione Toscana, il Comune, la Provincia, la Camera di Commercio, la Confcommercio di Pisa, la Sat aeroporto G.Galilei per il patrocinio e il sostegno offerto, nonché la Ser-vair Airchef per l'indispensabile supporto economico e l'Archimedia communication per la collaborazione data.

Umberto Moschini

>>> IN LIBRERIA

Il menu deve essere compilato dopo aver pensato e realizzato il ristorante, oppure occorre prima ideare il menu e poi dar vita al ristorante? La risposta, ben argomentata, la offre lo chef Franco Luise in questo interessante libro che, unendo conoscenze di marketing e di management, può offrire soluzioni utili tanto a chi si accinge ad aprire una nuova realtà ristorativa, quanto a chi decide di rivedere la propria già esistente. Il momento attuale è quanto mai critico per la ristorazione e Luise invita i colleghi a fermarsi a riflettere per trovare nuove possibili direzioni di sviluppo nella promozione e nell'evoluzione della loro attività.

Franco Luise, *Il Menu Management. Kitchen Evolution*, Ed. Bibliotheca Culinaria 2012, pp. 204, € 44



Sentirsi in forma mangiando senza rinunce, si può. Basta conoscere gli alimenti e imparare ad associarli in modo corretto durante i pasti. È questo il concetto alla base dell'ultimo libro della nostra collaboratrice Sara Farnetti, nutrizionista esperta in malattie del metabolismo. Rivoluzionando il concetto stesso di dieta, l'autrice offre linee guida semplici, ricette e trucchi per andare oltre ogni pregiudizio alimentare. Tanti gli spunti utili anche per chi cucina di professione, che potrà meglio soddisfare le richieste dei clienti, sempre più attenti alla linea e al proprio benessere fisico.

Sara Farnetti, *Tutto quello che sai sul cibo è falso*, Ed. Bur Rizzoli 2012, pp. 254, € 12

Se è bello da vedere, sembra anche più buono! Lo sa bene Roberta Deiana (www.robertadeiana.com), che in questo libro fotografico fa tesoro della sua esperienza come "food stylist" e offre tante idee e i consigli giusti per valorizzare al massimo quello che c'è nel piatto. Sezioni diverse sono dedicate agli ingredienti protagonisti della presentazione dei piatti, come sale, spezie, ghiaccio, verdure, fiori, cioccolato, gelatine, oro e argento commestibili... Un irresistibile invito ad esercitare gusto estetico e creatività.

Roberta Deiana, *Food Styling. Trucchi e segreti per creare piatti straordinari ogni giorno*, Ed. Gribaudo 2012, pp. 168, € 24,90



Dopo il successo di "Tutta la bontà del pane", la nostra collaboratrice Sara Papa pubblica un nuovo libro sull'arte della panificazione. Raccoglie 60 ricette di pane, focacce e dolci da forno dall'Italia e dal mondo: dal pane di Altamura alla baguette francese, dalla delizia di pere alla pizza alla parmigiana... Non mancano, infine, le indicazioni per preparare il lievito madre, le informazioni sulle farine e sulle materie prime e una sezione dedicata alle ricette senza glutine. L'autrice conduce su Alice tv il programma "Pane, amore e fantasia".

Sara Papa, *Pane, dolci e fantasia*, Ed. Gribaudo 2012, pp. 168, € 16,90



In esclusiva per il nord Italia le famose **piastre in sale rosa dell'Himalaya Fusion Salt**, un modo nuovo per cucinare e servire pietanze: si scaldano o si congelano, permettono di conferire sapidità agli alimenti senza coprirne il gusto. A livello nutrizionale il sale rosa è completamente assimilabile dall'intestino che riesce a digerirlo subito, **ha un contenuto di cloruro di sodio più basso rispetto al sale comune e ciò permette di controllare meglio la pressione arteriosa e non crea ritenzione di liquidi.**

È un prodotto analizzato da laboratori accreditati in Italia.



In esclusiva per Milano e Lombardia le nuove **friggitrice Magic cooker:**

- raggiungono al massimo i 140° (pertanto nessuna produzione di acroleina)
- garantiscono un maggior risparmio energetico
- l'olio può essere riutilizzato più volte perché non si deteriora
- si possono cuocere contemporaneamente, e senza scambio di gusti, prodotti diversi

Medagliani *l'alberghiera* dal 1860

CUCINARE È UN PIACERE ANTICO

che richiede amore, esperienza e scelta meticolosa di ogni utensile.

Dal 1860 i Medagliani occupano una posizione strategica e sono da sempre punto di riferimento per la ristorazione professionale d'alta qualità. Attenti a consigliare ogni progresso tecnologico geniale e innovatore.



>>> NOVITÀ DALLE AZIENDE

Jamón Ibérico: incontro a Milano con i cuochi Fic

Lunedì 8 ottobre si è svolta ad Assago Milanofiori la terza edizione del *Día del Jamón Ibérico*, organizzata da Icx di Spagna e dall'Ufficio Commerciale dell'Ambasciata di Spagna a Milano. La manifestazione ha come obiettivo far conoscere sempre di più e meglio il *jamón ibérico*: il prestigioso prosciutto crudo spagnolo ottenuto da suini autoctoni di razza scura, allevati allo



stato brado e alimentati con erbe e ghiande, dopo lunghi anni di stagionatura. Nove aziende produttrici hanno presentato le loro specialità in degustazione e Nico Jiménez, Maestro tagliatore, ha



spiegato le caratteristiche del prodotto ed impartito un dettagliato corso di taglio al coltello, con prove pratiche largamente partecipate. Presenti un centinaio di operatori dell'alta ristorazione italiana - numerosi gli associati F.I.C. - e della distribuzione commerciale.

Cake design: la nuova linea Silikomart

Silikomart, sempre attenta alle esigenze del mercato, lancia una nuova linea di prodotti dedicati interamente alla Cake Decoration. Comprende quattro Mattarelli decorativi in rilievo che permettono di riprodurre la trama decorativa direttamente sulla pasta stesa (nella foto). Ci sono poi i Mattarelli Lisci, i Tappeti Decorativi in silicone e gli Smoother. E ancora, i tagliapasta ad espulsione e tanti altri stampi per soddisfare la fantasia e la manualità degli appassionati cake designer.

www.silikomart.com



Surgital: "Diamo peso alla qualità"

Maggiore intensità di gusto e nuova morbidezza per due formati classici di Laboratorio Tortellini, marchio storico di Surgital per la linea di pasta fresca surgelata. Cambiando il rapporto sfoglia/ripieno, ecco che il *Gran-tortellone* diventa più panciuto per fare posto a un ripieno più ricco (5% in più). Il *Tortello* invece cambia forma, assottigliando i bordi con un aumento del ripieno del 7%, che lo differenzia da tutti gli altri prodotti industriali presenti sul mercato. Nuovi arrivati in gamma: i *Cannelloni ricotta e radicchio rosso* e le *Ricciole speck e provola* (nelle foto).

www.surgital.com



Linea

HoReCa



LunaCrescente Jnet

dalla A alla Z in linea con le tue esigenze

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

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

Il tutto presso un unico interlocutore.

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

Consegne in tutta Italia in 48/72 ore.

Visita il nostro sito: www.lineahoreca.it



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

Fiskars apre sul portale Cubik Multistore

Un nuovo servizio online dedicato ai professionisti e agli appassionati di cucina per scegliere e acquistare i prodotti Fiskars, Montana e Kaimano con un click

Dotare la propria cucina di un prodotto Fiskars è semplice e veloce: chef, pasticceri, aspiranti gourmet e appassionati dell'arte culinaria possono acquistare direttamente sul web - www.cubik.it/multistore.aspx - i prestigiosi coltelli e gli accessori delle linee **Fiskars**, **Montana** e **Kaimano**, brand del portfolio di Fiskars Italy e da sempre sinonimo di qualità e innovazione.

Fiskars, azienda finlandese leader nei prodotti di consumo per la casa, il giardino e le attività all'aperto, inaugura il servizio di e-commerce in partnership con Cubik (www.cubik.it) il portale studiato per i professionisti della ristorazione e per gli amanti della cucina. Un negozio virtuale in cui è possibile riempire il carrello della spesa con gli indispensabili coltelli, forbici e accessori da cucina Fiskars, le pratiche e funzionali gamme di coltelli Kaimano e le prestigiose linee della coltelleria Montana, ideali sia per uso casalingo che professionale.

Un servizio in più messo a disposizione da Fiskars per rispondere a tutte le esigenze che si incontrano in cucina durante la preparazione dei cibi, a partire dalla scelta degli

utensili da lavoro perfetti: lo step fondamentale per ottenere un risultato di alta qualità sia nell'alta ristorazione che nella cucina casalinga.

Con questa partnership, Fiskars Italy apre un nuovo canale di vendita a disposizione dei gourmet e professionisti di tutta Italia, offrendo una vetrina dedicata e di prestigio nel panorama web.

Per informazioni è attivo il numero verde di Cubik Multistore: 800.198.608



Fiskars è un'azienda leader nella fornitura di prodotti di consumo a livello mondiale per la casa, il giardino e la vita all'aria aperta. Il gruppo finlandese ha un portfolio di marchi internazionali quali *Fiskars*®, *littala*® e *Gerber*® e *Buster*®. Fondata nel 1649 e quotata alla Borsa di Helsinki, Fiskars con 360 anni di attività alle spalle, è la più antica azienda finlandese e una delle più antiche in tutto l'Occidente. Nel 2011 Fiskars ha registrato vendite nette pari a 742 milioni di euro, assicurando lavoro a 3.600 dipendenti in tutto il mondo. Presente con propri uffici commerciali in oltre 20 Paesi. Prodotti venduti in oltre 60 paesi. In Italia Fiskars è presente con Fiskars Italy srl, con impianti produttivi e uffici a Premana e Civate (Lecco). Leader di mercato da diversi anni, Fiskars Italy è il maggior produttore italiano di coltelleria di alta qualità, sia per uso casalingo che professionale. Marchi: *Fiskars*, *Montana*, *Kaimano*.

Per ulteriori informazioni www.fiskars.com, www.m-montana.it, www.kaimano.it.

FISKARS®

No.1

World's
No.1 Scissors
Brand™

Functional Form

Smart Everyday Functionality



Fiskars Italy s.r.l.

23862 Civate (Lecco) - Italia



+39 0341 215 111



www.fiskars.com



civ-mailbox@fiskars.com

On 13 October THE NATIONAL CHEFS FESTIVAL

see page 6
for the Italian text

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

The Chefs Festival, organised by F.I.C. sprang from an idea of the late Secretary General Gian Paolo Cangi, and spread to become consolidated over the years into a veritable national tradition.

The Federazione Italiana Cuochi in fact considered it its duty to dedicate a day to a professional category which for 365 days a year, without time limits, does a demanding job with a spirit of sacrifice and passion, continuing to offer customers every day the excitement of a perfectly executed dish. This idea was also enthusiastically welcomed by WACS – the International Chefs' Association – and currently, this event is celebrated in many countries during the month of October.

The Chefs category, even if in a symbolic form and without being absent from work, waits enthusiastically every year for the 13 October, the anniversary of the birth of the Patron Saint of Chefs Saint Francesco Caracciolo – to celebrate its own festival. On this occasion the F.I.C. mobilises all its own provincial Associations and regional Unions to hold events, conferences and ventures in centres throughout Italy which adequately celebrate this anniversary of work and fine eating. Without ever forgetting solidarity for the less fortunate, shown in silence and without flying any flags.

Dear Friends,

As is my wont, on the occasion of the Chefs' Festival and the Festival of our Patron Saint "Saint Francesco Caracciolo", all my most sincere thoughts go to all of you as do those of the management of the Federation to thank you for what you will be doing on this occasion.

It is a day of great festivities for all white hats, which we will all take part in, professionally and above all, in a human manner, organising and sharing in united events where the professional aspect takes a step back, leaving room for feelings and friendship.

As happens every year, I have received many invitations to take part in the events you have organised and for this I thank you with all my heart. Obviously I won't be able to attend them all, but I shall certainly be thinking about you.

Thanks for the commitment and dedication of all of you. The Federazione Italiana Cuochi is proud of this moment.

I want to remind all of those who in the past believed in this event and who did everything to make sure it took place, in particular, the unforgettable Salvatore Schifano, Padre Luigi Affoni and Gian Paolo Cangi.

On this day of festivities, let us leave our kitchens and shake hands with everyone, with a great sense of affection and friendship.

Happy Chefs Day to you all.

The national president of F.I.C.
Paolo Caldana

Culinary Olympics 2012

see page 14
for the Italian text

by **Pietro R. Montone**
and **Stefano Pepe**

Great participation of Italian chefs in the international competitions which took place in Erfurt (Germany) from 6 to 9 October

Eight gold medals, 14 silver and 31 bronze in the individual competitions. Three silver and six bronze in the team competitions. These were the medals won by Italy in October at the Ika Culinary Olympics 2012 at Erfurt, in Germany, a unique international event, with a high professional profile and promoted by the International

Chefs' Association (Wacs).

A positive result, therefore, for these Culinary Olympics, the fruit of very demanding work seeing that chefs coming from 55 nations in the world participated in the event. These included about 1,800 male and female chefs coming from the major countries in the world, divided into 35 national teams, 25 national youth teams, 8 national military teams, 14 pastry-chef teams, 14 teams for canteens, 51 regional teams, 536 individual exhibitors and 50 carving artists.

REGIONAL TEAMS

The teams battled against each other in 22 specially set-up kitchens. The Italian teams did well, just missing the gold on several occasions. This is what happened with the Italian National team which, with its Senior Team, won the Silver medal in the Cold table and the Bronze medal in the Hot table and which won the Silver in the Hot and the Bronze in the Cold table with its Junior Team.

A well-deserved Silver also for the Team Veneto Chef (first among the Italian regional teams) representing the Veneto Chefs Union, which saw the group of Silvestri and Nobile do battle with the greatest, most famous Swedish, Canadian and Swiss teams. Still talking about team competitions, the following teams also stood on the third step of the podium: Campania Team; Equipe ufficiale Cuochi Emilia Romagna; Culinary Team Palermo 1 and 2; Team Chef Regione Lombardia. A slight disappointment for the Team Savona group which didn't come close to winning any medals, but which did well in terms of team spirit, reliability and professionalism.

INDIVIDUAL COMPETITORS

But let's talk about the gold medals

in the individual events. The Italian

competitors, who achieved their most sought-after ambition

to have the Italian national anthem played,

were: Girolamo Brescia

(2); Massimo Campioli;

Angelo Gala;

Stefano Bongiovanni;

Salvatore Gambuzza;

Fabio Ravizza

and Marta Prebianca. "It was a

wonderful adventure and a great satisfaction – they commented –

It isn't easy to

achieve a gold in a competition like the Olympics where everything

is difficult, starting from logistics. But constant preparation and sacrifice

at the end paid off".

ARTISTIC CUISINE

A new event in this XXIII edition of the Olympics was the category

D3, vegetable sculptures "from life": the carver-chefs were given

two hours to carve a pumpkin (obligatory component of the competition)

and another three vegetables chosen at the discretion of the chefs.

The team which performed the best in this event were the Asians who have a natural talent in this discipline, and the Russian

Carving Academy of Moscow, leaving our Girolamo Brescia the honour

of a more than well-deserved silver medal.

Another very important new aspect this year was the elimination

of the choreographic furnishings and fittings from all exhibition

tables, which in the past were often expensive and bulky to transport

as well as an element of "distraction" in assessing the technical

performances of the competition programs. This time all the dishes

were presented on the same pre-defined layout of the table with the Ika

logo, which perhaps took "something" away from public at the event,

but which placed all the teams on the same operational levels.

SATISFACTION

The president of the Federazione Italiana Cuochi, Paolo Caldana,

declared that he was satisfied with the overall results achieved by

our country: "First of all, allow me, in the name of the President's

office of FIC and the Secretariat and Management of the national



Bodies, to express my most affectionate thanks to all the Italian competitors who took part in the Culinary Olympics. The Italian participation was very high. We are truly grateful to all our professionals, both senior and junior, who, in the spirit of a great tradition, took part and represented our colours in this important competition. Particular thanks from us all, however, go to the youngsters of our National Junior and Senior teams who defended the Italian colours in the International competition. We are grateful to all of them for their professionalism, commitment, preparation and the sacrifices they made in their training, their great team spirit and the enthusiasm which they showed during their stay in Germany".

The complete results of the Olympics 2012 competitions are published on the web-site www.fic.it

Cooking IN A BAG

see page 30
for the italian text

by **Eugenio Medagliani**

There are two French terms which many chefs today no longer know and which should be rediscovered, together with the gastronomic preparations of years ago: Papillotes and En papillote

The French word Papillotes indicates a kind of piece of white or silver embossed paper (stamped with relief designs), finely cut on one side, which is used – or more accurately – used to be used (not very often today) – to garnish the bone of lamb or veal cutlets, chicken suprêmes, croquettes made in the shape of cutlets and so on. Originally it was a small speck of gold or silver applied to a fabric, or also a small sweet wrapped in bright paper.

In the language of international cuisine, En papillote – which means "in a bag" – is at the same time a method of cooking, a style of cooking, an original presentation, an appetising way of serving a fish, a piece of meat, vegetables or fruit. In short, a new cooking topic which reserves surprises in its own sense or in a figurative sense.

The principle of cooking in a bag is very simple: it consists in cooking or heating, for example, even a rustic and natural food like a potato, in a wrapping of greaseproof paper or in a thin sheet of foil. You mustn't think that cooking in a bag is a modern idea, even if the popularity of aluminium "foil" considerably modified, simplified and increased this technique after the Sixties.

BANANA LEAVES AND GREASEPROOF PAPER

In actual fact, cooking a food wrapped in insulating paper is a procedure which dates back to the beginnings of civilisation, as photographs taken among the populations of Polynesia, in South America and in Africa show where cooking in banana leaves is a very ancient cooking procedure. Primitive, would you say? We mustn't forget that recipes of veal cutlets, sheep's trotters or beef cutlets cooked in a bag were very popular at the beginning of the Eighteenth century. In this period, a simple sheet of white paper was used as the wrapping, thus the need to oil it on both sides before exposing it to the heat. It was only in the Nineteenth century that "greaseproof" paper appeared, clear progress before the invention of aluminium "foil".

THE ADVANTAGES OF COOKING IN A BAG

Usually, herbs, some fresh cream, chopped mushrooms or other things are added to the bag which give an excellent result. Often meats and poultry are pre-cooked to give them a golden colour on the outside, since these meats do not come into direct contact with the heat, wrapped as they are in the bag, and do not take on that appetising crisp colour that comes from browning them.

Another important characteristic of cooking in a bag is that the food can be presented in its container as soon as it is taken out of the

oven or off the coals, and this is where we come to the surprise effect. When mullet and anchovies, a loin of rabbit with capers, snails with thyme or an apple with cinnamon cooked in a bag are served on the table, each time it is a surprising discovery. As soon as the bag is opened, its contents are revealed to the diners with an explosion of delicious aromas.

The principle of cooking in a bag should be to serve one portion for each diner: an egoistic pleasure and, at the same time, a delicious one when the still mysterious bag is opened with a knife cut.

Healthy and tasty, cooking in a bag also ensures a pleasant, aesthetic and surprising presentation. It is easy to achieve and allows original combinations of flavours and aromas. During the cooking process, in a hermetically sealed space, the ingredients combine their own juices and sauces, preventing the production of excessive fats. Lightness, the elevation of flavours and originality of presentation are all present in cooking in a bag, without having to use lots of cooking utensils and without having to change our habits.

The last indisputable advantage of cooking in a bag is that of enjoying the food hot, even boiling, at the correct temperature required by the recipe. This technique also makes it possible to calculate the right quantities of food per person, in this way avoiding any wastage.

Not just fruit: desserts with VEGETABLES

see page 40
for the italian text

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

Have you ever thought about replacing strawberries with tomatoes? With dark chocolate, it is the perfect combination as a great pastry maker suggests

The pastry making preparations I present on these pages demonstrate how a dessert can be created well by using not only fruit as the main ingredients, but also vegetables.

I know it may seem strange, but a tart prepared with a base of crumbly shortcrust pastry can combine well with a cream of sweet ripe tomatoes and a few drops of chocolate containing 72% cocoa. The tomato tart is excellent served for breakfast or as an afternoon snack (see the recipe in the following pages).

The same tart can also be prepared with "gelo d'anguria" (watermelon jelly), a summer classic of Palermo: when preparing the jelly, replace the tomato juice with a good juice of ripe melon flavoured with cinnamon.

Using vegetables in pastry making makes it possible to be inventive and to experiment with new satisfying combinations; certainly, fruit will always be an indispensable ingredient. So, the second tart I propose in these pages is fresh and light and is ideal as a dessert and fruit to close a lunch or dinner. It contains a mousse made from Sicilian citrus fruits and is made even fresher by a mint juice which dampens the biscuit. The garnish has been deliberately made using fruit which doesn't come from Sicily. In this way I have obtained a sort of fruit salad with a creamy element formed by the citrus fruit mousse.

Naturally, the same tart can be garnished with your own local seasonal fruit and the mouse may also be made using the juice of other types of fresh fruit.

What makes the tarts special are their scents, flavours and colours.

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

Vegetables on the plate MORE THAN A SIDE DISH

by **Alessandro Circiello and Luigi Cremona**

see page 54
for the italian text

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

Face to face. A young talented chef and an authoritative food and wine critic discuss a very topical matter, vegetarian cooking

Man is omnivorous by race, vegetarian over the centuries more by necessity than by virtue", states Luigi Cremona, starting the debate. "For thousands of years the vegetarian diet was a poor diet. The diet of those who could not afford meat or fish, and who had to be happy with soups and broths".

Alessandro Circiello replies: "Today, everything has changed. Vegetarian dishes are perhaps the most expensive, because quality vegetables have got much more expensive, due to wastage and the freshness that the ingredients require and also because some ingredients are more costly than few others, truffles and mushrooms for example". Luigi adds: "Foods which also require extra effort on the part of chefs. They are often delicate ingredients, with delicate flavours, which disappear in the presence of more decisive ingredients and lengthy cooking. In short, being a vegetarian chef today requires a particular attention".

VEGETARIAN COOKING

Alessandro Circiello, who is an expert in healthy cooking, explains that "the secret to making dishes based only on vegetables appetising and sophisticated is respect of their fragrance and flavours. My cooking has never been vegetarian, not so much because it does not take into consideration vegetables which are always present in my menus, but because I like to use both meat and fish. So, I could almost say that my cooking is not vegetarian because it does not stop with vegetables. But these are always well accepted and fundamental, demonstrating that I have dedicated many preparations to them. I like however to point out that these dishes are vegetarian, but not completely, considering that they include among their ingredients not only vegetable products such as cheese and eggs although excluding meat and fish".

And regarding this, Luigi Cremona points out that in the first menu of Alain Ducasse at the Plaza Athénée in Paris "dishes were indicated with the name of the reference ingredient – for example, Bar de ligne (line-caught bass) – written in boldface and the description of the dish was written underneath in small letters. Its purpose was to draw the eye of the customer towards his choice in one go. Well, two things struck me about that menu. The first was the small number of recipes (18 including desserts), considering that there were 50 people working in the kitchen and so they could also afford a Grande Carte. The second is that in such a small menu two dishes were dedicated to vegetables: Asperges (Asparagus) and Carottes (Carrots)! A dish dedicated to carrots in a three star restaurant, even today, is not easy to propose and find. Alessandro agrees: "If we want to work on a basket that includes these products, the aim we must set ourselves is that of making their flavour stand out, in other words, not executing recipes which are too Baroque, which, by complicating their simplicity, end up by spoiling the fragrance we expect from a vegetarian preparation. There is no point in cooking vegetables with ingredients that cover their flavour or with heavy sauces that ruin their taste".

Another aspect to emphasise according to Luigi is seasonality: "We no longer notice certain vegetables because we find them every day of the year on supermarket counters. And yet the season is important for the quality of products as is their provenance which helps us to better understand the freshness of what we buy".

VEGETABLES IN COOKING

By emphasising the attention and respect we must have in treating vegetables, we could think that the chef has a limited field of action. "This is not the case", explains Alessandro Circiello, "because today the chef has at his disposal tools that help him work correctly even with the most delicate products. I will give you an example with my proposal, Purée of borlotti beans with herbs. The preparation could remind us of a

recipe from Puglia, i.e. chicory and broad beans, because this recipe also contains pulses, vegetables and herbs. If you want to follow the same recipe with dried beans, it would lose its value and an increase in flavour would correspond to less freshness. Therefore we could define it a traditional dish to which, however, I have decided to give a new look while continuing to respect its flavour. The purée is placed in a mould so that it forms a kind of cake. Also, the recipe benefits from the use of a sieve to remove the crushed husks to avoid an unpleasant sensation when eating and making the preparation itself more digestible."

Luigi Cremona adds a final remark about colours: "We try to respect the colours of vegetables; we try to bring them to the table in the dish. So, we learn to cook them well so as to preserve the chromatic joy of a fine vegetarian dish. It will be a feast for the palate, but we also believe greater health in the stomach".

F.I.C. Youth Compartment

see page 55 for the italian text

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

The NIC

see page 59 for the italian text

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

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

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

Japan to be tasted KAISEKI CUISINE

by **Michele D'Agostino**

Coordinator of the Ateneo
della Cucina Italiana F.I.C.

see page 62
for the italian text

I want to tell you about an experience I had which left an indelible memory and share with you what I learned while giving Italian cookery lessons between Tokyo and Osaka

It is difficult to explain what exactly Kaiseki cuisine is, because we in the west find it difficult to recognise the subtleties of this Japanese culinary art. But it is always and in any case worth the trouble to try an initial approach. The origin of the Japanese "cha kaiseki" or "cha kaiseki ryori" dates back to the end of the XVI century. It was served traditionally during the tea ceremony. It was a frugal meal (a bowl of rice, a soup and three side dishes) designed to stop the appetite so that the green tea would be better appreciated. Some establishments then started serving "kaiseki" cuisine outside the tea ceremony and as time went by the way the meal took place became more and more sophisticated.

Today, in Japan, "kaiseki" establishments are top-class gastronomic restaurants: the service can include up to 14 courses and the crockery and porcelain that decorate the table are often works of great artistic value. Thanks to its formalism, "kaiseki" cuisine is the cuisine which has had the greatest influence on the great chefs of international gastronomy.

FOOD AND NATURE

To understand "kaiseki" cuisine we must start from the great principles of Japanese gastronomy for which the relationship with nature is essential. The more a food is rooted in the seasons, the more it expresses the quintessence of nature: it is then called "shun". Not only seasonal products but also local products and local preparation methods which it is presumed conceal an ancestral wisdom, are the favourites. For the same reasons, the Japanese place particular attention on the freshness of products and have developed preparation methods which express their essence. If we consider that western cooking valorises the product by adding to it, Japanese cuisine, on the contrary, strips the product of everything that is not essential.

ART AND HARMONY

"Kaiseki" is the maximum level of Japanese gastronomy: a seasonal cuisine elevated to the status of art. The dishes are presented in a very aesthetic way and combined according to a certain harmony or, on the contrary, a contrast between flavours and colours. The ingredients must be "shun", they must respect the topic of the season and must be prepared so that their original taste is valorised. To decorate the dish, the chef very often uses natural elements such as flowers, bamboo and maple leaves. The dish is the object of a veritable staging ("skudi"). "Kaiseki" is an aesthetic and spiritual experience as much as a culinary one and Japanese gastronomy has never deserved so much its reputation of "cuisine for the eyes". In traditional Japanese cooking, great attention has always been paid to aspects which in other cuisines are usually secondary or totally absent, such a minimal aesthetics or flavours which are only just perceptible and faint. Colours also are almost never gaudy but rather they tend to artificially represent nature and its seasons, in order to stimulate a mental and aesthetic gratification before the physical one.

AESTHETICS AND SOPHISTICATION

Small portions, light flavours, crockery and accessories perfectly in harmony with the food they contain or with the season in which they are used, are, for example, a fundamental characteristic of "kaiseki ryori", a particular way of cooking but also of serving and tasting certain dishes

developed along the whole of Japanese history and with particular ratification during the Kamakura (1183-1333) and Edo periods, where aesthetics and sophistication were the inescapable elements of every art. "Kaiseki" cuisine, always based on fish and shellfish accompanied by seasonal vegetables and fruit, is served in a series of small portions with pre-established sequences and methods.

Although interesting and certainly good, it is a cuisine which, in order to be "experienced" correctly, requires a preparation both by the person offering it and by the person receiving it. It is therefore similar to other arts or disciplines, such as the tea ceremony, according to the Sado canons (the name of the discipline that governs the tea ceremony) from which it derives.

NEVER SERVE ONE OR THREE PARTS

A "kaiseki" meal does not consist simply in a specific sequence of dishes, but it is governed by a series of rules that must be observed in order to avoid unpleasant situations, in particular the following: a Japanese mindful of tradition, will never serve one or three parts of a dish because "hito-kire" (one-piece) also means "kill someone" and "mi-kire" (three-piece) has various meanings, including "kill me" (in this case "me" means "person", while "kire", the imperative of the verb to cut (to kill), means "kill yourself". Therefore it is considered an ominous omen to receive one or three parts of a dish. Two or four can, on the other hand, be offered without problems, but four slices also have a bad meaning: four is "shi", like "death", and is generally considered a number that brings bad luck and that, consequently, the Japanese try to avoid.

The ATENEO

see page 63 for the italian text

The Ateneo della Cucina Italiana is the professional updating school of the FIC. It was founded as a cultural and gastronomic venture aimed at fostering the development of professionals in line with the current needs of the catering world. Able to develop balanced analyses, to design, listen to and spread the millenary culture of Italian cooking. The Ateneo della Cucina Italiana has various headquarters for courses in Italy (see on the site www.fic.it) and also organises lessons and refresher courses abroad, for FIC delegations and for cultural organisations which request them.



>>> GLI INSERZIONISTI

FILO DIRETTO CON LE AZIENDE "AMICHE" DEI CUOCHI

AZIENDA	RESPONSABILE DA CONTATTARE	TELEFONO - MAIL	SITO WEB	A PAG.
Amoretti		0521.825224	www.amoretti.it	71
Ballarini 1889	Luc Lagorge Elena Stringhini (Italia)	0376.9901	www.ballariniprofessionale.it	17
Carine	Anna Boteon	0438.411584	www.carine.it	20,21,83
Centroal	Claudio De Cani	02.89303679	www.assomet.it	39
Decorfood		045.8650234	www.decorfooditaly.it	28,29
De Longhi Kenwood		Numero verde 800.198608	www.kenwoodworld.com	2
Fiskars	Alessandra Maggi	0341.215111	www.fiskars.com	76,77
Frisch & Frost	Manfred Sinn (ufficio Italia)	333.6388445 - info@pastafillo.it	www.pastafillo.it	67
Lainox		0438.9110	www.lainox.it	42,44
Linea Ho.re.ca	Adriana Faja	0957.082092	www.lineahoreca.it	75
Medagliani	Eugenio Medagliani	02.45485571	www.medagliani.com	73
Metallurgica Italo Ottinetti		0323.924550	www.ottinetti.it	69
Molino Quaglia	Marcello Brugin	0429.649110	www.molinoquaglia.com	23
Rummo Lenta Lavorazione	Giovanni De Lucia (Food Service Italia)	Numero Verde Servizio clienti 800.883055 0824.331111 - crm@pastarummo.it	www.pastarummo.it	51
Senna	Marcello Tassinari	366.5644049 - rimini@senna.at	www.senna.at	11
Sigep Rimini Concorso Gelato d'Oro	Annamaria Bonfé	0541.744249 - a.bonfe@riminifiera.it	www.riminifiera.it	19
Surgital	Valerio M. Manco	Numero verde 800.733525	www.surgital.it	9
Valsodo	Karl August Gaedt	335.6535883	www.wuesthof.de	31

Pensavo fossero... FETTUCCINE

[Invece sono calamari e pomodoro]

LA RICETTA

Portare a bollore dell'acqua con sedano, zafferano, carota e cipolla. Immergervi un calamaro già pulito e cuocerlo per 15 minuti. A fine cottura, raffreddarlo e tagliarlo finemente a strisce. Condire con una concassea di pomodoro fresco e basilico, emulsionata con olio extravergine d'oliva. Servire con un'emulsione di succo di pomodoro.



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



NUOVA COLLEZIONE
GIACCA ITALIA

carine

WWW.CARINE.IT



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



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

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

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

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

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