

Il Cuoco



Magazine
Ufficiale della
Federazione
Italiana Cuochi

N. 308
Novembre/Dicembre 2012

Foto © Lella Beretta

**GUIDA AI CONCORSI
CULINARI DEL 2013**

FORMAZIONE
I corsi dell'Ateneo
della Cucina

F.I.C. 2013
Un anno
di eccellenza

Salsa di soia Kikkoman

Il tuo insaporitore naturale in cucina.



Un prodotto esclusivo per i professionisti della ristorazione.

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

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

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

Invia una mail a marketing@develey.it



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



KIKKOMAN



EDITORIALE

di **Paolo Caldana**
Presidente nazionale FIC

 for English text
see page 76

2013, l'anno di IMPEGNO E SERIETÀ

Cari colleghi Cuochi, gli impegni che ci aspettano nel nuovo anno 2013 sono molti. E più sono di prestigio più coinvolgono e impegnano risorse dal

** Ci sono importanti iniziative che la Federcuochi vuole condividere con i suoi soci. Dal Congresso Nazionale al Meeting europeo Wacs ai concorsi e alle fiere **

lità nell'ospitare in Italia eventi internazionali, come il prestigioso "Meeting Europeo della WACS, Società Mondiale dei Cuochi" (19-21 aprile), dove si discuteranno delle future strategie degli chef in campo eu-

punto di vista organizzativo. Su tutti, sono lieto di annunciarvi il "18° Congresso Nazionale" della Federazione Italiana Cuochi, che si svolgerà dal 7 al 10 ottobre in Basilicata, presso il Magna Grecia Hotel Village a Metaponto (MT).

Il Congresso sarà un importante momento di incontro, di aggiornamento professionale e di discussione sulle problematiche più attuali e d'interesse per la nostra categoria. Il tema portante degli incontri, relazioni e dimostrazioni pratiche sarà il pesce cosiddetto povero, sottovalutato in cucina e che vogliamo invece valorizzare attraverso una serie di iniziative dedicate.

L'anno 2013 si aprirà con la consegna dei collari rossi del "Collegium Cocorum", la prestigiosa onorificenza al merito rilasciata dalla Fic ai cuochi che da 25 anni operano ai fornelli con grande professionalità. La cerimonia avrà luogo in Campidoglio a Roma il 6 febbraio.

A questo importante evento istituzionale, seguirà la partecipazione alle più importanti fiere del settore della ristorazione professionale e dell'accoglienza, come il Rhex di Rimini (23-26 febbraio) e l'Host (18-22 ottobre) di Milano.

E ancora, la Federcuochi avrà grande onore e responsabi-

lità nell'ospitare in Italia eventi internazionali, come il prestigioso "Meeting Europeo della WACS, Società Mondiale dei Cuochi" (19-21 aprile), dove si discuteranno delle future strategie degli chef in campo europeo, e come la finale europea del concorso culinario mondiale "Global Chef", che vedrà impegnata una selezione dei migliori giovani chef emergenti del Continente.

In questo 2013 la Fic s'impegna anche ad affrontare l'evoluzione della cucina rispetto all'attuale crisi economica che vive il Paese. In tal senso c'è da ripensare al modo in cui si affronta la ristorazione oggi. Sembra essere finito il tempo del lusso e dei grandi menu fatti di piatti elaborati sotto tutti i punti di vista e per cui costosi. La tendenza verso cui i clienti portano i cuochi è quella di pranzi più leggeri e con pietanze non troppo strutturate, meglio se preparate con prodotti locali e garantiti.

Non ultimo, la Federcuochi in questo nuovo anno dovrà lavorare sul fronte del rafforzamento dei rapporti con le istituzioni, a tutti i livelli. Come dimostra il lavoro svolto nei mesi scorsi, puntiamo ad essere l'unico vero interlocutore e referente della categoria dei Cuochi verso lo Stato.

Il 2013 è alle porte e la Fic invita tutti i suoi soci a partecipare alle attività federative, con la presenza e la condivisione di progetti ed idee. Sarà un anno impegnativo, ma auspichiamo anche ricco di soddisfazioni per tutti i Cuochi italiani.



In copertina: la Lady Chef Renata Laria che ha realizzato con ironia un calendario per raccogliere fondi per una causa benefica. Foto di Lella Beretta.

IL CUOCO n. 308
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:
Fabio Buccolini, Claudia Caci, Giustino Catalano,
Alessandro Circiello, Luigi Cremona,
Michele D'Agostino, Sara Farnetti,
Marzia Garbinelli, Mariano Giaconia,
Giuseppe Giuliano, Giovanni Guadagno,
Eugenio Medagliani, Chiara Mojana,
Pietro Roberto Montone, Lorenzo Pace,
Sara Papa, Stefano Pepe, Mirca Pillon,
Francesco Pinizzotto, Alberto Somaschini

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 2013, L'ANNO DI IMPEGNO E SERIETÀ
- Eventi**
- 6 CALENDARIO DELLE FIERE E DEI CONCORSI DI CUCINA
- Concorsi**
- 8 TIRRENO CT: APERTE LE ISCRIZIONI ALLE GARE DI CUCINA
- Se ne parla**
- 12 LA F.I.C. FIRMA UN ACCORDO CON IL M.I.U.R.
- Focus**
- 14 CARNE BOVINA: L'ÉLITE DELLE RAZZE ITALIANE
- 16 ITALIANI, UN POPOLO DI CARNIVORI
- Saperi & sapori**
- 20 TACCHINO BEN FARCITO PER LE FESTE
- Buono a sapersi**
- 22 CARNE: SELEZIONE, AQUISTO E QUALITÀ
- Pasticceria**
- 24 LE PIÈCE IN MASSA DI CIOCCOLATO
- Cucina sostenibile**
- 26 NO CARNE: UNA SCELTA ETICA E SALUTISTICA
- Professione cuoco**
- 28 CHEF A DOMICILIO
- Salute nel piatto**
- 32 CARNE: IL PARERE DEL NUTRIZIONISTA
- Cucina & Critica**
- 34 LA SELVAGGINA
- L'arte del pane**
- 36 STELLA DORATA CON LO ZAFFERANO
- Nazionale Italiana Cuochi**
- 38 INTERVISTA AL NUOVO TEAM MANAGER
- Ateneo Cucina Italiana**
- 44 CARNE BOVINA: GUIDA A TAGLI E QUALITÀ
- 52 I CORSI DI FORMAZIONE DELL'ATENEIO
- Maestri di cucina**
- 54 I CORSI PER DIVENTARE MASTERCHEF WACS
- Lady Chef**
- 56 RICORDANDO BERTILLA PREVEDEL
- 72 **In libreria**
- 74 **Novità dalle aziende**
- 76 **English text**
- 81 **Gli inserzionisti**
- 82 **Giochi di cucina**



numero

NOVEMBRE/DICEMBRE 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



60 La Fic in Italia e nel mondo

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

Agrigento
Basilicata
Campania
Lazio
Merano e Bolzano
Messina
Milano e Brianza
Sicilia
Sorrento
Trapani
Valle del Sangro



AUGURI A TUTTI I CUOCHI ITALIANI

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



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

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 (uninominale)

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

>>> 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!

IN EVIDENZA



RIMINI - RHEX

Dal 23 al 26 febbraio appuntamento con RHEX Rimini Horeca Expo, il nuovo

evento internazionale di Rimini Fiera nato dalle esperienze degli ex SIA Guest e Sapore e dedicato a innovazioni, soluzioni e tendenze del mercato del "fuori casa". Una formidabile vetrina per gli espositori dell'industria alberghiera, dell'ospitalità, della ristorazione e dell'intrattenimento. Tra le novità più importanti si segnala "Green Hospitality", la sezione espositiva dedicata a soluzioni, opportunità e tecnologie per alberghi che consentano di limitare i costi di gestione e gli impatti sull'ambiente (bioedilizia e bioarredamento, impianti fotovoltaici e termotecnici, sistemi e tecnologie per il risparmio energetico, serramenti, infissi e rivestimenti), con l'obiettivo di trasformare gli Hotel da "divoratori" di energia a strutture sostenibili.

IL CALENDARIO DI EVENTI, FIERE, COMPETIZIONI

dicembre 2012

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

Gluten Free Expo
Brescia
www.glutenfreeexpo.it

International Catering Cup,
Lione, Francia
www.cateringcup.com

gennaio 2013

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

Sigep
Rimini
www.sigep.it

febbraio 2013

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

Identità Golose
Milano
www.identitagolose.it

RistorExpo
Erba (Co)
www.ristorexpo.net

Rhex
Rimini
www.rhex.it

marzo 2013

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

Tirreno CT
Carrara
www.tirrenoct.it



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, pasticciere/cioccolatiere, scultore del ghiaccio e chef.



**MOSTRA CONVEGNO CARRARA
Tirreno C.T. TIRRENO CT**

La 33ª edizione della Mostra Convegno Tirreno C.T. si svolgerà come di consueto nei locali del complesso fieristico Carrara Fiere, dal 3 al 7 marzo 2013 e si presenta ricca di novità. Vero punto di riferimento per il settore dell'ospitalità dell'intero centro Italia, l'esposizione offre una vasta panoramica delle innovazioni turistiche, commerciali e alberghiere, con aziende espositrici di attrezzature e servizi per ristoranti, alberghi, bar, pasticcerie, pizzerie, panificatori, gelatieri e comunità. Come ogni anno la fiera ospiterà gli "Internazionali d'Italia", campionati di cucina calda e fredda riconosciuti dalla Wacs e promossi dalla Fic. Uno straordinario momento di confronto tra i migliori chef, squadre e concorrenti singoli. I giovani talenti parteciperanno invece al "Grand Junior Cooking Contest", mentre la cucina regionale sarà protagonista del nuovo concorso per team "Sapienze e sapori regionali". Per informazioni: www.internazionaliditalia.eu



**MILANO
IDENTITÀ GOLOSE**

La prossima edizione del Congresso di cucina d'autore, ideato

dal giornalista Paolo Marchi, si svolgerà a Milano dal 10 al 12 febbraio 2013 e ruoterà attorno al tema del Valore rivoluzionario del Rispetto: per la natura, per le materie prime, per i clienti e i loro soldi e il rispetto dei clienti verso cuochi e ristoratori che sono liberi professionisti e rischiano il loro. Sul palco grandi chef e pasticceri del panorama dell'alta cucina mondiale, provenienti da Italia, Spagna, Francia, Svezia, Brasile e Singapore. Ai soci Fic è riservato uno sconto sul biglietto d'ingresso.



ERBA (CO) - RISTOREXPO

Dal 17 al 20 febbraio 2013 a Lariofiere si rinnova l'appuntamento con "RistorExpo", l'evento per operatori del settore ristorativo che unisce all'esposizione fieristica, incontri, seminari, stage di cucina, concorsi, workshop, convegni. Il tema di questa nuova edizione è quanto mai attuale: "Bistromania? Un viaggio per l'Europa". Ne ha fatta di strada il bistrot dalle sue origini parigine, da osteria con pochi tavoli e menu ridotto a locale dell'alta cucina ma alla portata di tutte le tasche. Saranno chef provenienti da più parti d'Europa a raccontare il loro concetto di "bistrot" e "bistronomia" nell'ambito della ristorazione attuale e futura.



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

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



PARTECIPA ANCHE TU ALLE COMPETIZIONI DELLA F.I.C.

SAPIENZE E SAPORI REGIONALI

Squadre

La Federazione Italiana Cuochi in collaborazione con Tirreno Trade e Internazionali d'Italia presenta il nuovo concorso per squadre "Sapienze e Sapori Regionali - Regional Team Live Cooking". Ogni regione potrà delegare una o più squadre regionali rappresentative formate da concorrenti iscritti alla Fic. Ogni team regionale ammesso al concorso dovrà rappresentare la propria "tipicità regionale" mediante l'esecuzione dei temi previsti in concorso. Il team che meglio si distinguerà nella competizione assumerà il titolo di "Campione nazionale Cucina Regionale Italiana 2013".

La manifestazione si svolgerà dal 3 al 7 marzo 2013, in occasione della 33a edizione della "Mostra Convegno Tirreno CT - Ospitalità Italia" presso il complesso fieristico Carrara Fiere a Marina di Carrara (MS).

Sono ammesse a partecipare squadre in rappresentanza regionale composte da tre persone. Sono ammesse a partecipare un massimo di 12 squadre. In particolare, saranno selezionate tre squadre per il Nord Italia, tre per il Centro e tre per il Sud, 2 per le Isole e una per la Toscana. Le iscrizioni chiudono il 25 febbraio 2013.

Il programma prevede la preparazione di un menu completo, composto da tre portate, nel rispetto dei temi sta-

Concorrenti singoli e squadre, cuochi e pasticceri junior e senior possono iscriversi ai prestigiosi concorsi che si svolgeranno a Carrara Fiere dal 3 al 7 marzo 2013, nell'ambito della Mostra Convegno Tirreno CT

biliti dall'organizzazione e che rappresenti in pieno la tipicità della regione di provenienza. Il menu deve essere realizzato per 30 persone più 10 per la giuria, presentato al piatto e così composto: una pasta ripiena-asciutta o in brodo; un secondo piatto di pesce di lago o di mare con due contorni; un dessert della tradizione regionale.

CAMPIONATI NAZIONALI

Squadre e Individuali

La 13a edizione degli "Internazionali d'Italia - Esposizione Culinaria" si svolgerà dal 3 al 7 marzo 2013, in occasione della 33a edi-

zione della "Mostra Convegno Tirreno CT - Ospitalità Italia" presso il complesso fieristico Carrara Fiere a Marina di Carrara (MS). È aperta a cuochi e professionisti operanti in Italia e all'estero ed è valida anche come 11a edizione del Campionati Nazionali Fic.

La manifestazione prevede i seguenti Concorsi aperti a squadre e concorrenti individuali: Cucina Calda (K); Cucina e Pasticceria Fredda (A, B, C); Cucina e Pasticceria Artistica (D1, D2).

Sono ammessi a partecipare: Squadre in rappresentanza di associazioni riconosciute dalla Fic e dalla Wacs e composte da uno chef caposquadra, due chef, un pasticciere, un team manager; Concorrenti Individuali Senior di età mag-



KIKKOMAN

Salsa di soia Kikkoman: il tuo insaporitore naturale in cucina



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

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



Per ricevere gratuitamente il ricettario, farne richiesta con una mail a: marketing@develey.it

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



giore di 23 anni; Concorrenti Individuali Junior di età inferiore a 23 anni (nati fino al 1989).

L'organizzazione di "Internazionali d'Italia 2013" in accordo con la Fic adotterà le nuove regole integrate all'Olimpiade Culinaria 2012 di Erfurt (Germania).

4° GRAND JUNIOR COOKING CONTEST

Squadre

L'Ordine Professionale Maestri di Cucina ed Executive Chef, in collaborazione con Tirreno Trade, presenta il quarto "Concorso Nazionale Maestria Giovanile", modellato sull'esempio di un concorso nato cinque anni fa in Austria e che per i giovani cuochi è l'evento dell'anno. In Italia il concorso è integrato all'interno degli "Internazionali d'Italia", in programma dal 3 al 7 marzo 2013 durante la "Mostra Convegno Tirreno CT - Ospitalità Italia" presso il complesso fieristico Carrara Fiere a Marina di Carrara (MS).

Possono partecipare 18 squadre composte da due persone: un Cuoco e un Commis. Ogni squadra avrà a disposizione due cucine completamente attrezzate, con frigo del giorno e una dispensa a vista con prodotti in genere da poter utilizzare. Si sfideranno tre squadre per volta e le prestazioni saranno attentamente seguite dalla giuria guidata da Maestri di Cucina italiani e di fama internazionale. Le nove migliori squadre si sfideranno nuovamente nei quarti, nelle semifinali e nella finale.

*I Regolamenti completi, il dettaglio dei Programmi e le schede di iscrizione sono pubblicati sui siti: www.internazionaliditalia.eu e www.fic.it
Per informazioni: Tirreno Trade, tel. 0585.791770
e-mail info@tirrenotrade.it.*



È distribuita in esclusiva da Develey Italia nel canale Catering Food Service.
www.develey.it

Novità

13CCA10 — € 29,00

Nuovo Super-Cap

Novità assoluta per il cappello cuoco Carine in tessuto rigido, lavabile con acqua.

Spedizione gratuita su tutti gli acquisti online con carta di credito*

www.carine.it

*Acquisto minimo €30,00

Classico elegante

10CGH14 - € 31,46

**Giacca Elegant
Profilo Bianco**

Disponibile dalla S alla 4XL

Raso Cotone



carine



Il presidente Paolo Caldana ha sottoscritto un'importante intesa con il Ministero dell'Istruzione, Università e Ricerca. L'obiettivo è rafforzare il legame tra il mondo della scuola e quello del lavoro

Scuola e lavoro

FIRMATO UN ACCORDO CON IL MIUR

Siglata a Roma la proposta di collaborazione tra il Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca (Miur) e la Federazione Italiana Cuochi. Il presidente Paolo Caldana ha firmato un accordo con cui le parti intendono rafforzare il vincolo tra scuola e mondo del lavoro e offrire agli studenti opportunità

formative di alto e qualificato profilo per l'acquisizione di competenze spendibili nel mercato del lavoro.

“Come Ente più rappresentativo dei cuochi Italiani - commenta il presidente Fic Caldana - siamo soddisfatti della sottoscrizione di questa intesa con il Miur.

Abbiamo lavorato al progetto per molti mesi, con il fine ultimo di coinvolgere e rendere attori principali, nell'attività di scambio di esperienze, le 120 Associazioni Provinciali, le 20 Unioni Regionali e le numerose Associazioni e Delegazioni Estere, di cui il nostro Ente è composto. Il protocollo garantirà importanti riflessi educativi e formativi per gli studenti spendibili direttamente nel mercato del lavoro e consentirà di promuovere la qualificazione del servizio scolastico attraverso la formazione del personale docente e amministrativo grazie all'apporto anche di esperti esterni segnalati dalla Federazione Italiana Cuochi. **Come categoria auspichiamo da sempre che gli Istituti Alberghieri siano messi in grado di creare professionalità di elevato profilo**, che possano diffondere, a livello nazionale ed internazionale, un'immagine altamente qualificata della nostra cultura enogastronomica. Il nostro apporto, sancito in questa intesa, inoltre mira a co-



niugare le finalità educative del sistema dell'istruzione e formazione con le esigenze del mondo produttivo, nella prospettiva di abbreviare la transizione tra scuola e lavoro".

LA FIC AL SERVIZIO DEL MINISTERO

L'accordo si propone di: accompagnare l'attuazione della riforma del secondo ciclo del sistema educativo di istruzione e formazione, con particolare riferimento ai nuovi ordinamenti degli istituti tecnici e degli istituti professionali, che impegna le istituzioni scolastiche ad adottare, nella loro autonomia e nell'utilizzo degli spazi di flessibilità consentiti, anche nuovi modelli organizzativi per rafforzare il raccordo tra scuola e mondo del lavoro e delle professioni. Lo stesso vuole, inoltre, "promuovere la qualificazione del servizio scolastico attraverso la formazione del personale docente e amministrativo favorendo, in questa prospettiva, l'apporto anche di esperti esterni per la realizzazione di interventi che richiedano competenze specialistiche e attivare delle microspecializzazioni per un potenziamento delle attività laboratoriali che specificano la filiera, soprattutto professionale".

La Federcuochi, e in tal senso si è già al lavoro con il Dipartimento specifico, metterà a disposizione del Miur la professionalità dei propri soci, che costituisce un patrimonio strategico per fa-

vorire lo sviluppo del sistema educativo e formativo italiano e per garantire il mantenimento delle capacità competitive sui mercati internazionali. Il Miur e la Fic si impegnano "a definire una specifica intesa operativa volta ad offrire alle organizzazioni territoriali del settore "Servizi per l'enogastronomia e ospitalità alberghiera" e agli istituti scolastici un quadro di riferimento per lo svolgimento dei tirocini formativi all'interno delle imprese promuovendo idonee forme di apprendistato".

La Fic si è dichiarata, inoltre, disponibile a realizzare moduli formativi di Cucina Italiana per gli studenti delle classi IV e V degli Istituti professionali del Settore "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera"; corsi di formazione superiore di Cucina Italiana e di Sala Bar rivolti anche ai neodiplomati degli Istituti professionali del Settore "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" e attività di supporto e di accompagnamento per docenti dell'area di indirizzo degli Istituti professionali del Settore "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera".

L'AGGIORNAMENTO DEI DOCENTI

Il Miur e la Fic non ultimo, si sono riservati la possibilità di proporre "l'attivazione di forme sperimentali di alternanza scuola-lavoro per l'ottenimento sia della qualifica triennale sia del di-

ploma professionale quinquennale". A tal fine la Fic potrà contribuire, mediante proprio qualificato personale o consulenti di fiducia, ad elaborare, in collaborazione con il personale docente degli Istituti, progetti e moduli formativi per l'ottimizzazione dei percorsi e dei curricula, coerenti con gli obiettivi del Pof e delle Linee Guida emanate dal Miur, nell'ambito degli spazi di autonomia e flessibilità previsti dalla normativa, previo assenso degli Oo.Cc. delle istituzioni scolastiche interessate.

La Fic ha poi dichiarato la propria disponibilità a collaborare con il Miur, mettendo a disposizione "esperienze e conoscenze scientifiche, tecnologiche e gestionali che potranno essere utilizzate nell'ambito di percorsi di aggiornamento delle competenze tecnico-professionali dei docenti, nonché di aggiornamento delle competenze degli studenti". E non ultimo, ha proposto al Miur, che si è riservato di approfondire la fattibilità della proposta, di "istituire la giornata nazionale del Settore "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" da celebrare annualmente all'interno delle scuole secondarie di primo e secondo grado, con l'obiettivo di sviluppare idonee forme di orientamento scolastico, nonché opportune riflessioni tra gli studenti e nel Paese sull'importanza dell'economia del Settore "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera".



Quella dei bovini italiani è una carne molto magra, succulenta e consistente alla masticazione. Ecco perché le nostre sei razze sono oggi tra le più ricercate nel mercato della ristorazione

Foto © Joshua Resnick - Fotolia.com

Carne bovina

L'ÉLITE DELLE RAZZE ITALIANE

 for English text
see page 76

Chianina, Marchigiana, Piemontese, Romagnola, Maremmana e Podolica, queste sono le sei razze bovine che molti ci invidiano.

Valorizzate a fronte dell'invasione dei nostri allevamenti da parte delle razze straniere durante la grave crisi che colpì la zootecnica italiana oltre 30 anni fa, le sei razze bovine italiane sono state riscoperte dal mercato e dai consumatori e si impongono per l'ottima qualità delle carni.

La particolarità del loro patrimonio genetico ha fatto di questi bovini dei riproduttori ricercati in tutto il mondo, dove vengono incrociati con le altre razze per aumentarne la mole e migliorarne la produzione di carne.

La caratteristica genetica delle razze italiane è infatti quella di dare una carne molto magra, succulenta e consistente alla masticazione, il cui pregio viene esaltato anche dal modo in cui vengono allevati gli animali.

Questi bovini di pregio vengono al-

levati con i metodi tradizionali dalle piccole aziende contadine che da secoli occupano i territori collinari del territorio di produzione in un ambiente naturale e sano, che stimola la crescita equilibrata dell'animale.

PIEMONTESE

Famosi per l'eccellenza delle carni fin dagli inizi dell'Ottocento, i bovini piemontesi pesano tra gli 800 e i 1.000 chili. A questa razza appartengono i pregiati Fassone e Sanato (vitellino).



Nelle foto: 1. Esemplari di razza piemontese.
2. Razza chianina. 3. Razza marchigiana.
4. Razza romagnola. 5. Razza podolica.
6. Razza maremmana.



CHIANINA

È la più grande razza del mondo: un vitellone di 6 mesi può arrivare a 700 chili. Nota dai tempi dei Romani, è originaria della Val di Chiana, in Toscana. La vera bistecca "fiorentina" è di bove chianino.

MARCHIGIANA

È un vero gigante. Ha il dorso diritto e il collo possente, ricordo del recente passato come razza da lavoro. Il suo manto è bianco tendente al grigio, punteggiato nel maschio dalla caratteristica macchia nera intorno all'occhio.

ROMAGNOLA

La robusta Romagnola raggiunge un peso di oltre 1.300 chili e un'altezza di circa un metro e mezzo. È una razza pura, esportata in America e in Gran Bretagna per l'incrocio.

PODOLICA

Originaria del Sud, e precisamente di Puglia, Campania, Lucania e Calabria, il suo peso e le dimensioni variano di regione in regione. In media pesa 650-750 chili ed è alta anche più di un metro e mezzo.

MAREMMANA

Prima del trattore c'era la Maremmana. Per la sua imponente costituzione, infatti, per decenni è stato un eccellente bovino da lavoro. Le corna raggiungono anche il metro di lunghezza e nelle vacche hanno la forma di lira.





Il consumo di carne in Italia è molto forte, ma si colgono i segnali di una lieve flessione rispetto a qualche anno fa. I consumatori cercano qualità e sicurezza, soprattutto nei prodotti d'importazione. È quanto emerge da una ricerca Doxa sul consumo di carni bovine in Italia

Gli italiani

SONO UN POPOLO DI CARNIVORI

L'Italia è nell'Unione Europea il principale importatore di carni bovine di qualità, con circa 400mila tonnellate l'anno. Dal 2006 - anno in cui l'Inghilterra poté riammettere le sue carni sui mercati in seguito allo scandalo «Mucca pazza (BSE)» - le esportazioni verso l'Italia sono cresciute molto e nel 2011 circa 9mila tonnellate di manzo sono entrate dall'Inghilterra nel mercato italiano, principalmente attraverso il canale dei ristoranti di qualità, presso i quali queste carni sono considerate tra le migliori. In questo contesto Eblex (www.eblex.org), l'Ente inglese che promuove le carni rosse in Europa, ha chiesto a Doxa di sviluppare un progetto di ricerca qualitativo per analizzare le caratteristiche generali del consumo di carni bovine in Italia, esplorare il vissuto associato al consumo di queste carni, valutare percezioni di rischio legate al consumo di carni bovine provenienti dall'Inghilterra, individuare le potenzialità e le modalità

d'uso in chiave comunicazionale dell'etichetta "Matured Beef" che certifica la tenerezza della carne, una delle caratteristiche organolettiche più apprezzata dagli italiani e che dipende dalla frollatura della carne, un processo ormai sempre più "dimenticato".

LA FLESSIONE DEI CONSUMI

Il consumo di carne bovina in Italia è molto forte: l'88% degli Italiani consuma carne bovina. Tale dato mostra negli anni un andamento un po' altalenante: nel 2005, rispetto al 1999, era stato registrato un aumento dei consumi (+4%). Oggi, rispetto a 7 anni fa, dal 2005 al 2012, si nota una lieve flessione dei consumi (-5%), che tornano ad un livello pari a quello rilevato 13 anni fa (89%). Le famiglie monoparentali (77%) e quelle a basso reddito (83%) sono i due sottogruppi dove si registra un consumo di carne bovina minore rispetto alla media nazionale (88%). Anche i giovani adulti

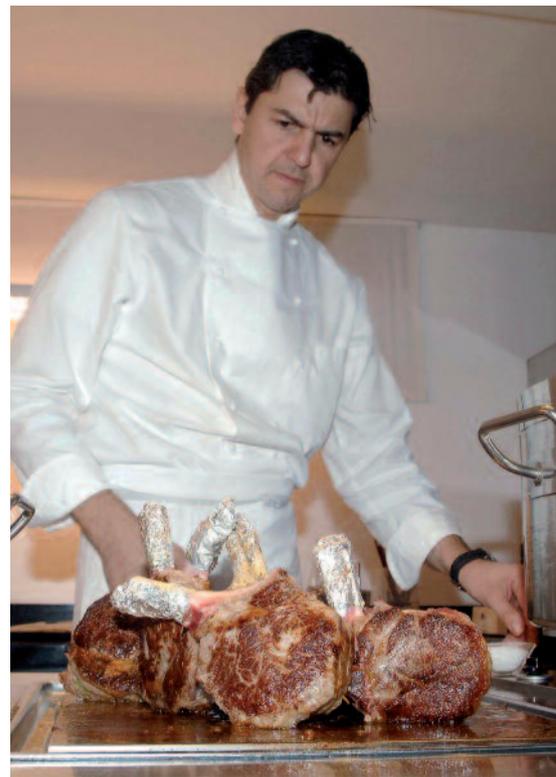
di 15-34 anni contribuiscono a questa lieve frenata nei consumi. Quasi la metà degli Italiani (47%) dichiarano di consumare oggi una quantità di carne minore rispetto a quella che consumavano 2-3 anni fa.

LA PAURA DI MUCCA PAZZA

La percezione di pericolosità delle carni bovine importate dalla Gran Bretagna per il problema della "mucca pazza" resta viva presso il 44% degli Italiani. Tale percezione, tuttavia, è calata sensibilmente rispetto a qualche anno fa (1999: 80% - 2005: 53%): inizialmente coinvolgeva la quasi totalità dei consumatori, poi è scesa a circa la metà di essi ed ora ne coinvolge meno della metà.

Quasi 6 Italiani su 10 (il 58% degli intervistati) sanno indicare uno o più Paesi esteri produttori di carni bovine che ispirano loro più fiducia. In questo senso, i Paesi più citati sono sempre Francia, Germania e Argentina. La posizione dell'In-

Nella foto: lo chef
Andrea Berton,
testimonial delle
carni bovine inglesi.



ghilterra in questa classifica (5a) è uguale a quella rilevata nel 2005. In generale, per quanto riguarda la produzione estera di carni bovine, gli Italiani mostrano di avere oggi più fiducia che sfiducia.

QUALITÀ E PROVENIENZA

Negli acquisti di carne bovina, fra i fattori proposti, 4 consumatori su 10 (39%) dicono di considerare innanzitutto il fatto che siano stati effettuati dei controlli di qualità. Gli altri due fattori più considerati al momento dell'acquisto, in ordine

d'importanza, sono il Paese di provenienza (26%) e la fiducia nel luogo di acquisto (19%). Naturalmente, questi tre aspetti sono fra loro collegati: chi ha fiducia nel punto di vendita, pensa anche che il rivenditore sappia selezionare le carni migliori / più sicure; chi presta attenzione al Paese d'origine, pensa anche che sia quest'ultimo a garantire la qualità / la sicurezza delle carni (tipo di pascoli, legislazioni, controlli sanitari, ecc.).

Come si inserisce in questa classifica il fattore "tenerezza"? In assoluto, la te-

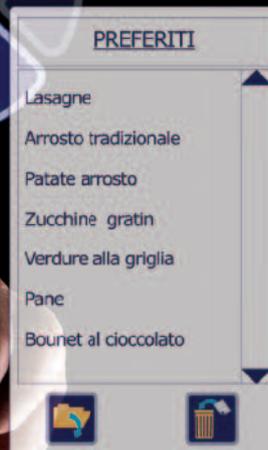
nenza risulta essere un fattore estremamente importante (93%). Ciò è particolarmente affermato da parte delle donne (62%) e degli adulti over 35 anni (58-59%).

LAINOX®

Heart green

Heart Green Touch

tanta tecnologia facile da usare



www.lainox.it

Decorfood Italy

natureColors

COLORI ALIMENTARI NATURALI

Nature Colors è la pratica gamma di colori alimentari naturali che Decorfood Italy mette a disposizione dei propri clienti. I **Nature Colors** sono prodotti con la polpa e i succhi di ingredienti genuini e freschissimi provenienti da agricoltura controllata. Si presentano **in polvere** o **in granuli** e possono essere usati in cucina per diverse preparazioni:

- paste fresche
- salse
- pasta di zucchero per cake design
- bevande calde e fredde, bevande istantanee, the e tisane, yogurt, frappé
- gelati, sorbetti, preparati per gelati, semifreddi
- dessert, budini, creme
- pasticceria dolce e salata
- prodotti da forno, dolci, biscotti, frollini, panettoni, snacks
- preparati per torte e dolci, glassature e ripieni
- cioccolato ripieno, praline, gelatine di frutta, confetti, caramelle
- torroni e torroncini
- confetture, marmellate



I **Nature Colors** sono semplici da usare con una **solubilità istantanea**, con utilizzo di quantità ridotte per la colorazione. Dopo la cottura la brillantezza dei colori sarà maggiore. Imballo: barattolo da 250 g e confezioni da 100 g. Modalità d'uso: sciogliere la polvere in poca acqua subito prima dell'utilizzo. Conservazione: 12 mesi negli imballi originali integri, in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di luce e di calore. I prodotti disidratati in polvere ad alto contenuto zuccherino sono soggetti a compattamento.

ARANCIONE CAROTA Prodotto ottenuto da succo e polpa di carota disidratata.

Colore: arancione, rimane inalterato in cottura.

BLU MIRTILLO Prodotto ottenuto da succo e polpa di mirtillo selezionata e disidratata.

Colore: blu-violetto, rimane inalterato in cottura.

GIALLO CAROTA Prodotto ottenuto da succo e polpa di carota gialla disidratata.

Colore: giallo, rimane inalterato in cottura.

NERO SEPIA Prodotto ottenuto da nero di seppia fresco, selezionato, miscelato, disidratato e macinato.

Colore: nero, rimane inalterato in cottura.

ROSSO BIETOLA Prodotto ottenuto da concentrato di bietola disidratato e macinato.

Colore: rosso, rimane inalterato in cottura.

ROSSO PEPERONE Prodotto ottenuto da polpa di peperone rosso sano, selezionato, lavato, disidratato e macinato.

Colore: rossoarancio, rimane inalterato in cottura.

ROSSO POMODORO Prodotto ottenuto da concentrato di pomodoro disidratato.

Colore: rosso, rimane inalterato in cottura, teme l'acidità e le gradazioni alcoliche elevate.

VERDE SPINACI Prodotto ottenuto da foglie di spinacio fresco, lavate, selezionate e disidratate.

Colore: verde brillante, rimane inalterato in cottura, teme l'acidità e le gradazioni alcoliche elevate.

VIOLA CAROTA Prodotto ottenuto da succo e polpa di carota nera disidratata.

Colore: nero violaceo, rimane inalterato in cottura.



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



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



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

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.



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.

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 SVARIE 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 "DECORCUO308" 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 28/02/2013

Ben farcito per le feste

IL TACCHINO

Soprattutto nelle nazioni del Nord Europa l'oca grassa, riempita di buoni marroni e mele, rappresenta l'arrosto classico del santo Natale, troneggiando sulle tovaglie

bianche, fumante come un vulcano e splendente come un lingotto d'oro. Nel Nord America al ripieno si uniscono prugne secche, in alcune regioni del Nord Italia, invece, si aggiungono noci e mele renette.

Come riflesso della moda americana del Giorno del Ringraziamento, anche in Italia il tacchino e la tacchinella stanno prendendo il posto dei più tradizionali oca e cappone. I tacchini sono giunti in Europa circa 400 anni fa dalla Columbia tanto da assumere il diritto di cittadinanza divenendo il simbolo dell'arrosto familiare, nobile e leggendaria tradizione del Santo Natale.

Nell'attesa che le campane cantino nel cielo, il tacchino si mostra maestoso e regale sulle tavole decorate a festa con rami fioriti, con candele accese e con vecchie bottiglie di vino.

Sovente il copioso ventre del tacchino è farcito, nel Milanese con marroni cuneensi, mele ruggini, prugne e *luganega* (salsiccia) e, per chi può, con dadi di tartufo nero di Norcia. In Friuli, invece, con cipolle cotte in forno, castagne e mollica di pane bagnata in latte e ben strizzata. Lo si pone in una teglia, possibilmente di rame, nel forno. Chi invece pos-



sullo stimolo della moda americana, anche in Italia l'oca e il cappone stanno lasciando il posto sulla tavola natalizia al tacchino e alla tacchinella



siede un girarrosto, lo infilza nello schidione sottoponendogli la leccarda per raccogliergli il sugo ricco, gustoso e saporito.

Lo squisito profumo del tacchino di Natale si diffonderà dal forno o dal camino,

dove il "ron-ron" del girarrosto si mescolerà al dolce carillon della campanella che indica il suo ininterrotto e costante movimento. Lo spiedo è il trionfo del tacchino, onore della tavola e gloria della leccarda!

IL TACCHINO DI NATALE

Ma il tacchino di Natale ha esigenze capricciose e dolci pretese: vuole essere farcito. Risultereste colpevoli se scordaste i marroni. E sareste imperdonabili se dimenticaste il tartufo nero. Pare, infatti, che il tartufo sia stato... scoperto proprio per arricchire il tacchino col suo raffinato sapore e col delicato profumo. Tartufo e tacchino sono un tutt'uno!

Perché quest'antica consuetudine di servire il tacchino nel giorno di Natale? La cronaca racconta che quest'appetitoso volatile fosse gustato per la prima volta, in questo santo giorno, alla tavola francese di re Luigi XII. Infilzando nello spiedo il tacchino di Natale si celebra, senza dubbio, un grande anniversario delle conquiste gastronomiche.

Il tacchino domestico deriva dal *Meleagris gallopavo* che abitava l'altipiano messicano e che i *conquistadores* trovarono



SAPERI & SAPORI

di **Eugenio Medagliani**
calderaio umanista

 for English text
see page 76

già addomesticato presso gli Atzechi. Se furono monaci portoghesi a portare dal Nord America la gallina faraona, dobbiamo a monaci spagnoli l'introduzione, nel XVI secolo, del tacchino. L'oca gallica di Giulio Cesare e di Carlo Magno fu così spodestata dal tacchino americano tanto da divenire uno dei personaggi più "rilevanti" delle fattorie. La bontà della sua carne lo distingue e lo esalta. Il suo comportamento è dignitoso e simpatico, se si eccettua una punta di vanità che lo porta a fare la ruota. Il suo chiocciare pittoresco e familiare non è certo simile allo scoppio vivace ed autoritario del "chic-chiricchi" del gallo. Allevato all'aperto pilucca nei campi e al margine del bosco, il tacchino richiede poca cura, poche granaglie, si alleva con profitto, si nutre senza fatica, raggiunge un buon peso, costa poco e lo si può vendere ad un prezzo vantaggioso. Il tacchino è dunque un buon animale di cortile, d'umore gradevole e familiare.

Il suo comportamento è semplice e tranquillo quanto il suo arrosto è delizioso. Mi piace elogiarne l'eleganza originale, mentre porta con disinvoltura al collo tutto un assortimento di "coralli", caruncole ed escrescenze carnose che si erigono durante l'atteggiamento erotico. Sul suo becco si snoda una ciniglia bluastro ed ondeggiante dall'effetto affascinante; i suoi bargigli scarlatti sono adeguati alla sua

personalità importante.

Mi piace, del tacchino, il suo chiocciare gioioso che ben si marita al canto delle galline, al pettegolare delle oche e delle anatre, alle grida delle faraone e alla "fanfara" dei galli: il suo è un chiacchierio rustico che ora scoppia e sale come un razzo, ora si sfoga fulmineo e sonoro come una cascata. Il tacchino fa la "ruota", soffia, si gira, si raccoglie, si rialza, srotola la sua coda, ahimé "vedova" di splendore e di sfarzo. Tuttavia, guardando gli ospiti della bassa corte, ha tutta l'aria di dire, con una certa presunzione: "Ammirate come faccio bene la ruota! Osereste dire che io sia inferiore al pavone?". Ma lui, purtroppo, è soltanto un tacchino.



Selezione, acquisto e qualità DELLA CARNE

La carne è senza dubbio uno fra gli ingredienti più utilizzati nella ristorazione. Perché si presta a molteplici lavorazioni e cotture, rispondendo alle esigenze

dei menu utili ad attività ristorative differenti e conservando nel tempo la tradizione di ricette tipiche del territorio.

SELEZIONE E ACQUISTO DELLE CARNI

Dal punto di vista merceologico in commercio si trovano qualità di carni differenti. In particolare, ci sono cinque categorie di vendita diverse:

- **carni fresche:** carni che non hanno subito alcun trattamento salvo la refrigerazione, il congelamento o la surgelazione, comprese quelle confezionate sottovuoto o in atmosfera protettiva (esempi: taglio anatomico, fettina, spezzatino, ecc.).
- **carni macinate:** carni disossate che sono state sottoposte alla sola macinazione in frammenti e contengono meno dell'1% di sale (esempi: svizzera preparata in macelleria o nei laboratori dei cash & carry).
- **preparazioni di carne:** carni fresche, incluse le carni macinate, a cui sono stati aggiunti altri prodotti alimentari, condimenti o additivi non sufficienti a modificare la struttura muscolare della carne e ad eliminare quindi le caratteristiche delle carni fresche (esempi: hamburger industriali, carni prelavorate



Selezionare al meglio un taglio di carne e considerarne un corretto valore organoleptico e commerciale è indice di una positiva gestione della cucina



con panatura, ecc.).

- **carni separate meccanicamente:** prodotti ottenuti mediante la rimozione della carne da ossa carnose dopo il disosso o da carcasse di pol-lame, utilizzando mezzi meccanici che conducono alla

modifica della struttura muscolare. Questi alimenti prevedono sempre un obbligo di cottura a cura del produttore prima della commercializzazione (esempi: wurstel, salumi ricomposti, ecc.).

- **prodotti a base di carne:** prodotti trasformati risultanti dalla trasformazione di carne, anche in più lavorazioni, in modo tale che la superficie di taglio permette di constatare la scomparsa delle caratteristiche delle carni fresche (esempi: insaccati crudi e cotti, freschi e stagionati, salumi)

INDICAZIONI OBBLIGATORIE MINIME IN ETICHETTA

In termini di tracciabilità e rintracciabilità è sempre opportuno controllare le indicazioni evidenziate nelle etichette che sono poste sulle confezioni o sugli imballaggi della carne acquistata. Nello specifico è opportuno sottolineare che la legislazione italiana, confrontata con le basi di riferimento europee, garantisce spesso una ricchezza di informazioni maggiore. **Un'etichetta per le carni bovine deve presentare le seguenti informazioni minime obbligatorie:**

- filiera produttiva del taglio anatomico: luogo di nascita,





BUONO A SAPERSI

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



allevamento, macellazione e sezionamento dell'animale;

- codice di riferimento e lotto di lavorazione;
- costo al kg;
- peso netto.

A discrezione è possibile inserire in etichetta altre informazioni, fra cui la razza dell'animale, la tipologia di alimentazione o di allevamento, l'età dell'animale all'atto della macellazione.

Per quanto riguarda le carni avicole è necessario distinguere l'etichettatura apposta dopo la macellazione o dopo il sezionamento dei capi. In particolare sono riportate in etichetta:

- la sigla IT oppure Italia, seguita dal numero di registrazione ASL dell'allevamento di provenienza degli animali, riportato sul documento di accompagnamento. Nel caso del solo sezionamento, saranno indicati i macelli di provenienze dei diversi lotti di carne;
- la data o il numero di lotto di macellazione o sezionamento;
- il numero di riconoscimento del macello o del laboratorio di sezionamento.

VALORIZZARE LE DIVERSE QUALITÀ DI CARNE

Dopo avere selezionato e acquistato un taglio anatomico complesso di carne, scelta spesso assai conveniente, si presenta la necessità di assegnare un corretto valore com-

merciale ai diversi tagli anatomici. In materia di corretta gestione del "food&beverage cost" è opportuno suddividere la carne sulla base di criteri qualitativi.

La carne di **prima scelta** consentirà di preparare piatti con un indiscusso valore organolettico e commerciale, mentre la **seconda e la terza scelta** richiederanno alcuni "compromessi" in termini di valore. Per considerare questo aspetto tecnico è opportuno introdurre nelle politiche di identificazione del corretto prezzo di vendita di un piatto a base di carne, il calcolo degli scarti recuperabili o **calcolo di conversione**. Rappresentare i vari passaggi di questi calcoli sarebbe troppo complesso nell'ambito di questo articolo, tuttavia si riportano qui di seguito i coefficienti di conversione che rappresentano i risultati di queste operazioni. **Tali coefficienti devono essere moltiplicati al costo alla fornitura dei tagli di carne complessi per identificare il reale valore commerciale della sola prima scelta**, ossia della parte anatomica con un valore organolettico e commerciale più elevato. Applicando questo ricarico sul costo di acquisto, sarà possibile considerare al meglio la perdita di valore comportata dalle parti meno pregiate di carne e dagli eventuali scarti non recuperabili.

I COEFFICIENTI DI CONVERSIONE PER IL CALCOLO DEGLI SCARTI RECUPERABILI

Taglio di carne	Coefficiente conversione
Angello intero	1,7
Anatra intera	1,8
Coscia di maiale	1,4
Coscia di vitello	1,5
Coscia di manzo	1,4
Fesa di vitello	1,3
Filetto di manzo intero	1,2
Pollo intero	1,5
Roast Beef intero	1,4
Spalla (suino o vitello)	1,7

Nella foto: pièce alta 65 cm dedicata al Natale, realizzata in massa di cioccolato avorio, latte e fondente e con sfere in cioccolato.

Nella pagina accanto: pièce alta 68 cm dedicata al mondo Fantasy, realizzata in massa di cioccolato bianco.



Il magico mondo del CIOCCOLATO

I cioccolato è un meraviglioso "prodotto", antichissimo e di nobili tradizioni, che ha segnato un'era nella cultura della pasticceria mondiale, per le sue sfaccettature di gusto, di duttilità e per i suoi poteri (come affermano alcuni studiosi) medicinali.

Spesso mi sorprende. È come se fosse un "prodotto" ma-



Il pasticcere Giuseppe Giuliano spiega come realizzare pièce in massa di cioccolato, facilitando il modellaggio e ottenendo il migliore dei risultati



modellare e scolpire la massa di cioccolato consente di esprimere il "momento" (così chiamo la pièce finita).

Lo "stile", è un altro elemento da non trascurare, e penso che ognuno di noi dovrebbe crearselo per potersi distinguere dagli altri.

Profondità, "cromia", delicatezza, stile, movimento, precisione, pulizia e raffinatezza. Questi sono elementi che devono coniugarsi bene tra loro, anche se è difficile. Inoltre non bisogna trascurare lo studio del "prodotto" e le tecniche, elementi basilari per la realizzazione di un'espressione artistica o di pralineria.

La mia scelta sulla realizzazione di pièce in massa di cioccolato è fondata sulla fattibilità dell'elaborazione, usando tecniche di facile apprendimento. Negli ultimi anni, infatti, ho messo in atto una filosofia basata su tecniche, veloci e di effetto, apprezzate da esperti, nonché da parte del pubblico. Con le tecniche adottate si possono ottenere delle espres-

Consigli per facilitare il modellaggio

Gli attrezzi da me usati quando devo realizzare pièce grandi che sono destinate solo all'esposizione sono in legno e sono quelli che servono per il modellaggio della creta, facili da reperire nei negozi che vendono articoli per hobbistica o per artisti. Per piccole pièce destinate alla vendita uso gli attrezzi che usualmente si utilizzano per modellare il marzapane. Per rendere morbida la massa occorre ripassarla in raffinatrice man mano che viene utilizzata o basta ammorbidirla nell'impastatrice. Evitare di tenere la massa molto nelle mani, perché come un normale cioccolato è molto sensibile al calore corporeo. Usare guanti in lattice per evitare che rimangano le impronte nella massa. Per evitare che la massa possa appiccicarsi negli attrezzi o nelle mani, occorre inumidire appena con acqua. Conservare le pièce in luogo asciutto. La temperatura di conservazione della massa di cioccolato o della pièce non deve superare 23°C.

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.giuseppeguliano.it



PASTICCERIA

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



for English text
see page 77

sioni artistiche destinate non solo alla commercializzazione ma anche alla partecipazione a concorsi. Tutto ciò che realizzo ogni volta per me è come se fosse un concorso e il pubblico diviene la giuria.

IL TEMPERAGGIO

Il cioccolato, se viene utilizzato per corpi cavi o linee o forme

piane stilizzate, deve essere temperato. Il temperaggio del cioccolato, così come la storia, la fabbricazione, lo stoccaggio e tutte le informazioni concernenti questo prodotto sono facili da reperire tramite pubblicazioni cartacee ma anche online. Infatti, in questo articolo ho deciso di approfondire come realizzo le mie masse di cioccolato che uso per modellare le mie forme artistiche.

Preparazione per tutte e tre le masse di cioccolato. Sciogliere la copertura e aggiungere il glucosio, lavorare in planetaria ma non troppo, per evitare che la quantità del glucosio possa espellere il burro cacao. Chiudere la massa in sacchetti destinati per alimenti e fare "cristallizzare" il prodotto ottenuto per almeno 24 ore ad una temperatura da 18°C a 22°C al massimo. Passare in

raffinatrice per due volte. Formare dei panetti e conservare sottovuoto.

1

Ricette per massa di cioccolato

Massa di cioccolato fondente con aggiunta di glucosio

1 kg di cioccolato fondente al 70% di massa di cacao
da 350 g di glucosio a 650 g di sciroppo di glucosio

Massa di cioccolato avorio con aggiunta di glucosio

1 kg di cioccolato avorio
da 250 g di glucosio a 500 g di sciroppo di glucosio

2

Massa di cioccolato a latte con aggiunta di glucosio

1 kg di cioccolato a latte
da 300 g di glucosio a 550 g di sciroppo di glucosio

3

Quanto glucosio?

La quantità di glucosio da aggiungere dipende dal tipo di lavorazione che si vuole realizzare. Per piéce in altezza e che abbiano una buona stabilità è consigliabile aggiungere una minima quantità di glucosio. Se si vuole invece una massa facile da manipolare è consigliabile usare più glucosio.



Una scelta etica e salutistica

DIETA SENZA CARNE

Riguardo il consumo di carne, una serie di studi antropologici hanno favorito la tesi che l'uomo fosse prevalentemente carnivoro (denti canini, esofago

muscolare, ecc.) e che essendo nella preistoria la vita media di trent'anni, non c'era alcuna ragione ambientale o "darwiniana" per tutelare gli animali e/o difendersi da patologie cardiovascolari o della terza età.

Infatti, le scelte comportamentali erano atte ad assicurare la capacità di riprodursi al fine della sopravvivenza alla specie. Si deve altresì ricordare che l'uomo non è capace di formare alcuni aminoacidi e li deve trovare già pronti nelle proteine "nobili", il che conferma e spiega perché l'uomo abbia avuto chiari tratti biologici da carnivoro.

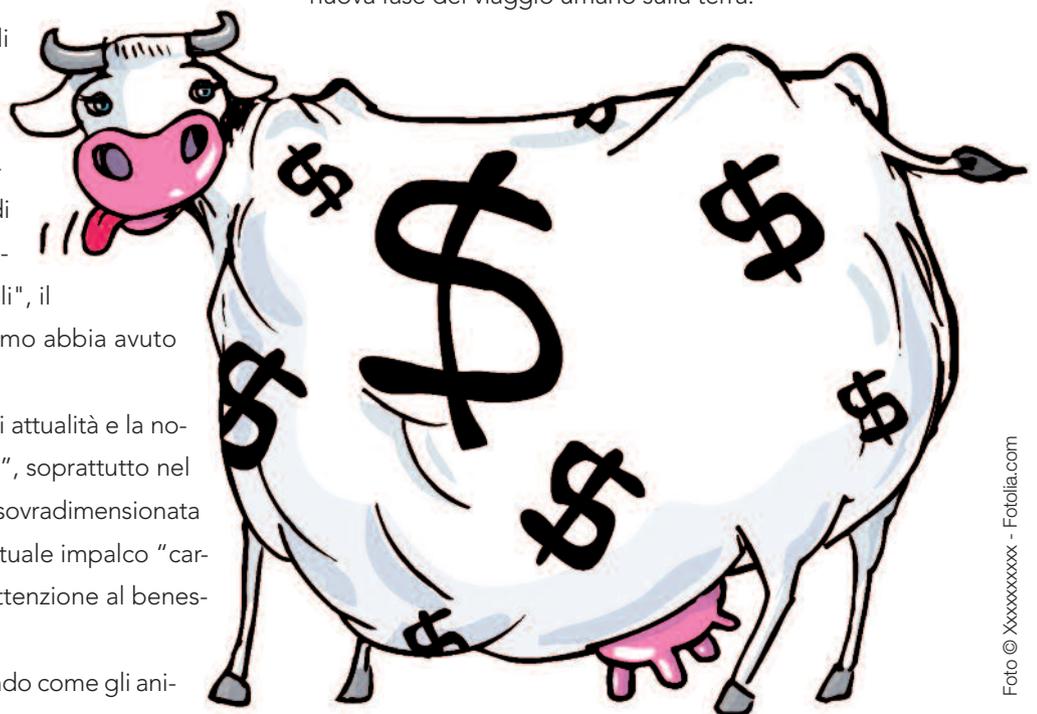
Tutto ciò però non è ormai più di attualità e la nostra disponibilità di proteine "nobili", soprattutto nel mondo occidentale, è decisamente sovradimensionata e non giustifica in nessun modo l'attuale impalco "carnivoro" consentendo di dedicare attenzione al benessere animale.

Studi scientifici hanno evidenziando come gli ani-

***** *Il consumo di carne è un tema di grande attualità. Sia per motivi salutistici sia di sostenibilità ambientale e sia per il senso di solidarietà esteso agli animali* *****

mali, ed anche quelli destinati all'alimentazione umana, siano esseri senzienti, come l'Unione Europea ha riconosciuto, e che hanno le loro emozioni, cognizioni e specifici comportamenti.

Per tale motivo, venendo anche meno il grande bisogno di carne, ci troviamo davanti al bisogno di aumentare ed approfondire la nostra "compassione" nei confronti degli "animali non umani" aprendo una nuova fase del viaggio umano sulla terra.





CUCINA SOSTENIBILE

di **Fabio Buccolini**

segretario

Associazione Cuochi Roma F.I.C.

Proprio una concezione di terra ci deve sollecitare nel comprendere quanto quasi profetizzò Jeremy Rifkin nel suo best seller "Ecocidio" riferendosi al "mondo" dei bovini circa un decennio fa.

"Il silenzio che circonda il complesso bovino e la carne è sconcertante, alla luce dell'effetto che produce sulla creazione di una delle più inique modalità di produzione e distribuzione del cibo che la storia abbia mai conosciuto. Nel XX Secolo il complesso bovino moderno ha aperto la strada a una campagna mondiale senza precedenti, volta a trasferire la produzione cerealicola mondiale dall'alimentazione umana a quella animale, negando a milioni di persone la propria sacrosanta copia di ricchezza mondiale."

Da queste righe è chiaro che parlare di "carne" significa accettare la sfida di comprendere le vere esigenze dell'umanità, di tutta l'umanità e proiettarle, con i mezzi più idonei, alla metà ricca del mondo, in modo che possa avere i mezzi per esserne consapevole e iniziare a correggere le proprie scelte. Direttamente o indirettamente parlare di benessere animale significa anche discutere di sfide globali certamente non risolvibili nel corso di un articolo della presente rubrica.

Inoltre, a livello normativo è utile ricordare che l'Unione Europea ha stabilito requisiti minimi volti a preservare gli animali da qualsiasi sofferenza inutile durante tre fasi principali: l'allevamento, il trasporto e l'abbattimento, contemplando anche il tema della sperimentazione animale e il commercio di pellicce.

Su tale linea lo scorso 28 settembre il Comitato Nazionale per la Bioetica ha approvato all'unanimità il documento "Alimentazione umana e benessere animale". In tale documento è sancito che quando definiamo qualcosa come "buono da mangiare", non dovremmo riferirci soltanto a ciò che soddisfa il palato e obbedisce a criteri gastronomici o dietetici, ma anche a ciò che è "conforme a determinati requisiti etici di correttezza e trasparenza dell'intera filiera produttiva nonché di attenzione nei confronti dei parametri del benessere animale".

Prendendo alla lettera, significa che si deve superare la concezione dell'animale esclusivamente quale mezzo per il soddisfacimento di interessi e di bisogni umani in quanto esso deve essere riconosciuto quale essere senziente meritevole di tutela anche e soprattutto sulla base della letteratura scientifica. I bioeticisti richiamano quindi a un più ampio e lungimirante concetto di vantaggio per la società nel suo complesso, compreso quello del mondo produttivo, nel rispetto della salute umana, del benessere degli animali e della sostenibilità ambientale.

Bioetica e riflessioni cosmiche a parte, credo che per chiunque sia difficile rinunciare ai 200 grammi di carne della nostra dieta mediterranea. Inclinatione carnivora celebrata anche dai magnifici salumi nazionali dallo Speck trentino alla Soppresata calabra, sebbene pensare di sopprimere da soli un suino faccia orrore a chiunque... Come dire, "Tutti gli animali sono uguali, ma alcuni sono più uguali degli altri".

Letture consigliate

- Jeremy Rifkin, *Ecocidio*, Oscar Mondadori 2001
- Umberto Veronesi e Mario Pappagallo, *Verso la scelta vegetariana*, Giunti 2011
- *Alimentazione umana e benessere animale*, Comitato Nazionale di Bioetica - Presidenza del Consiglio dei Ministri, settembre 2012
- George Orwell, *La Fattoria degli Animali*, ed. italiana 1947

E io faccio lo CHEF A DOMICILIO

Il cuoco a domicilio è una possibilità di lavoro che esiste da secoli (cuochi privati) e che offre buone opportunità anche oggi. A raccontare di questa esperienza lavorativa non comune è lo chef campano Gerardo Denza (nella foto), tra i più conosciuti e apprezzati operatori di questo settore.

** Un'opportunità di lavoro al passo coi tempi. Ne parliamo con lo chef campano Gerardo Denza, tra i più conosciuti e apprezzati operatori di questo settore. **

ziato a lavorare in varie strutture alberghiere d'Europa e negli Stati Uniti. Queste esperienze acquisite mi portano oggi a propormi come personal chef per banchetti cerimonie o cene a lume di candela anche su yacht e imbarcazioni.

Ovviamente, per propormi in questo speciale servizio ho dovuto prima lavorare sull'immagine con cui presentarmi ai miei ospiti; questi, infatti, devono sapere tutto dello chef, ad iniziare dalle specialità che si intendono proporre per finire alla qualità dei prodotti. Oggigiorno non basta solo cucinare bene, ma serve anche essere professionalmente validi e continuamente aggiornati rispetto alle tendenze del momento".

Come hai iniziato il mestiere di chef a domicilio?

"Spinto dalla voglia di crescere professionalmente ho ini-

Come si organizza il lavoro di chef a domicilio?

"Un poco come per gli altri segmenti, il lavoro dello chef a





PROFESSIONE CUOCO

di **Pietro Roberto Montone**

domicilio è un impegno continuo. Bisogna organizzare ogni dettaglio e niente può essere lasciato al caso. Non siamo nella cucina di un locale, per cui anche una piccola dimenticanza può creare problemi. Facendo lo chef a domicilio diventiamo, sostanzialmente, imprenditori di noi stessi”.

Di che cosa bisogna disporre come attrezzature

“Uno chef a domicilio deve disporre dell’attrezzatura base che si usa per la banchettistica e il catering; essa può cambiare in riferimento al menu richiesto. Posso consigliare, in base al numero degli ospiti da servire, di disporre di eventuali ditte di noleggio di attrezzature in modo da poter soddisfare qualsiasi esigenza”.

Come si scelgono i menu?

“I menu sono concordati con i committenti cercando di soddisfare tutte le richieste, anche perché chi sceglie lo chef a domicilio è molto esigente e vuole potersi emozionare davvero attraverso il nostro servizio”.

Come si gestisce il lavoro in cucina?

“L’organizzazione del lavoro avviene come in qualsiasi struttura alberghiera. Ogni collaboratore svolge il suo compito in riferimento alle richieste e alle esigenze della clientela. Dispongo di una brigata di cucina e di sala di base che viene affiancata da personale extra in riferimento al numero degli invitati e all’importanza della cerimonia”.

E per la spesa come si fa?

“La spesa viene fatta in base al menu, considerando la stagionalità dei prodotti, la loro qualità e anche il prezzo di mer-

cato. Personalmente accordo sempre la precedenza ai fornitori abituali che riescono a soddisfare al meglio le mie esigenze. Il loro apporto, come è ovvio, è fondamentale per centrare le richieste dei clienti”.

E per la pulizia?

“La pulizia è effettuata dal personale specifico, che rispetta le normative igienico sanitarie”.

Quanto si guadagna?

“Si guadagna bene, ma i compensi sono ovviamente proporzionati al lavoro e al luogo dove si svolge l’evento”.

Come si fattura?

“La fattura prevede il 30 per cento dell’importo alla conferma della data; il 50 per cento a una settimana prima dell’evento e il restante 20 per cento a cerimonia conclusa”.



Meglio poca ma buona LA CARNE

La carne è una fonte importante di proteine nobili e non solo. Rossa o bianca, contiene comunque minerali importanti, come il ferro. Il beneficio che se ne trae mangian-

dola, dipende tutto dalla quantità. L'alimentazione è come un vestito su misura, i fabbisogni cambiano da persona a persona, a seconda dell'età, dello stato di salute e dello stile di vita che si conduce (se sportiva o più sedentaria).

Una cosa va detta subito: che la carne impegna l'organismo in una lunga digestione - almeno 3 o 4 ore - e che produce delle scorie acide che vanno eliminate. Questo vuol dire che un eccessivo consumo di carne può provocare uno stato di tossicità con aumento di azoto ureico e acido urico, che devono essere eliminati dal fegato e dal rene.

Per fare una media dei fabbisogni fisici generali di persone in buona salute, si parla di un consumo che non superi le 2-3 volte a settimana. Un consumo maggiore necessariamente comporta una riduzione di altri tipi di proteine - uova e pesce - altrettanto utili e ad alto valore biologico.

GLI ABBINAMENTI SALUTARI

È importante dire che esistono degli abbinamenti benefici degli alimenti. Se consumiamo insieme alla carne una varietà di verdure, come spinaci, carote, lattuga, basilico, ravanelli, cipolla...) si può compensare l'effetto acidificante delle proteine carnee.



Dai bolliti agli arrostiti, dalle grigliate alle tartare: la carne è gustosa e benefica in ogni stagione, purché sia consumata con moderazione



Per assorbire meglio il ferro della carne è bene associarla a fonti di vitamina C, come il peperone che ne con-

tiene una quantità cinque volte superiore a quella delle arance.

Per digerire la carne in modo ottimale può essere associata all'ananas, che contiene un enzima digestivo, la bromelina.

Per digerire la carne in modo ottimale può essere associata all'ananas, che contiene un enzima digestivo, la bromelina.

BIANCA O ROSSA: LE DIFFERENZE

La carne rossa di bovino adulto o la carne di cavallo sono carni il cui consumo è da limitare nei soggetti con alterazione dei grassi nel sangue (ipercolesterolemia) o patologie renali. Quella bianca è la più adatta nella varie fasi della vita, purché sia di qualità e selezionata (pollame, abbacchio, coniglio, vitello, maiale). Non è vero che la carne bianca non contiene ferro e non è affatto vero che il maiale sia una carne troppo grassa e da evitare; anzi, contiene non solo grassi saturi ma anche monoinsaturi come quelli contenuti nell'olio extravergine di oliva. Le fibre muscolari della carne di maiale hanno struttura diversa dalla carne bovina che la rendono più tenera. Ha un buon contenuto di vitamina B1 (più alto rispetto a quello della carne bovina), vitamina B2, niacina, vitamina B6, vitamina D, B12 (più bassa che nella carne bovina). È presente anche un buon contenuto in minerali come ferro (meno della bovina), zinco,



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

rame, selenio, presenti in una forma chimica ben utilizzabile.

È preferibile evitare di consumare la carne rossa a cena perché è quella che affatica di più gli organi per i tempi lunghi di digestione, perché ha più scorie di ferro e quindi si affaticano di più rene e fegato e il sonno può essere compromesso.

LE COTTURE PIÙ SALUTARI

La cottura a bassa temperatura è la migliore, come nei forni perché la temperatura raggiunge i 70°C al centro del pezzo e sono sufficienti per solubilizzare il collagene, che però non si disperde come nel bollito. È come il centro di un arrosto. Non si altera la quota lipidica, i succhi della carne rimangono nel pezzo.

La cottura in padella della carne va condotta quando la stoviglia è calda; ottima è la cottura in olio che tende a formare un film che protegge l'alimento. È veloce e, se effettuata senza sale (che si aggiunge a fine cottura), non fa perdere alla carne i suoi succhi ricchi di sostanze nutritive. Certo bisogna evitare la carne troppo cotta: la reazione di Maillard è quella che caramella la superficie della carne, la rosolatura gustosa, ma se il calore è troppo forte o prolungato si brucia e si svi-

luppano prodotti tossici. Di contro la carne cotta in olio è molto digeribile per i ridotti tempi di cottura e lo stimolo digestivo prodotto dall'olio scaldato.

Quindi, cottura al forno o in sacchetto di pezzi grandi di carne, cottura in padella di pezzi piccoli, cottura alla griglia di carni da consumare al sangue, facendo attenzione ad evitare le parti bruciate.

Il bollito di carne è sicuramente più povero di grassi ma anche di proteine e vitamine che vanno ad arricchire il brodo e risulta scarsamente digeribile per la denaturazione intensa della fibre collagene.

CARPACCI E TARTARE

L'unico rischio che si corre nel mangiare la carne cruda è quello igienico-sanitario dato dalla qualità della carne stessa,

che deve essere molto fresca. Carpacci e tartare vanno mangiati subito, onde evitare l'ossidazione del ferro (che lo rende inutilizzabile all'organismo) e per questo si condiscono con olio e limone. Il pepe aggiunto funziona come un antibatterico, cosa che non è il limone, ma che è utile invece per migliorarne la digestione.



C'era una volta LA SELVAGGINA

Con l'arrivo della stagione fredda viene naturale occuparsi di piatti più strutturati, di sapori forti, di preparazioni dove qualche caloria in più, nei giusti limiti, è accettata

anzi richiesta. E una buona cucina che segue le stagioni attingerà all'orto, con i cavoli e le verze, che non solo amano il freddo, ma addirittura lo pretendono. Infatti, è solo dopo la prima gelata raggiungono il sapore migliore. E ancora, i funghi e il radicchio e tanti altri ortaggi e frutti. E accanto a queste, le carni. Anzi, un tipo particolare di carni, quelle che provengono dagli animali selvatici durante la stagione della caccia.

"La selvaggina è la carne forse più antica nell'alimentazione umana. L'uomo è nato cacciatore e sicuramente ha sviluppato grazie anche alla caccia, il talento e il suo ingegno, perfezionando utensili, armi e metodi", afferma Luigi Cremona, "io personalmente non sono un cacciatore e non sparerei nemmeno ad una mosca. Ritengo però che una normale dieta possa lasciare spazio a questo tipo di ricette, magari senza esagerare".

Eppure al ristorante si parla sempre meno di selvaggina. "È sempre più difficile che si trovi anche nei grandi ristoranti, mentre all'estero non è certo così", sottolinea Alessandro Circiello, "Il menu di caccia è il menu di maggior prestigio, quello sul quale si fa spesso il confronto tra un ristorante e l'altro".

E mentre in Italia impera la dieta mediterranea e la moda dei

In Italia i ristoranti che la propongono sono sempre meno. Eppure, la cacciagione rimane una "palestra" di prestigio per ogni chef che rispetti

piatti alleggeriti, non bisogna però dimenticare che anche la cucina italiana ha una grande tradizione in fatto di selvaggina e che sarebbe un vero peccato perderla. E poi non è che si deve mangiare questo tipo di carni tutti i giorni. Basterebbe riser-

varla a qualche serata particolare, magari accompagnandola con i grandi vini rossi. Barolo, Brunello di grandi annate... quale momento migliore per tirare fuori la bottiglia speciale che altrimenti sarebbe sacrificata sul menu di tutti i giorni, su pietanze salutari ma non adatte a confrontarsi con i grandi vini del mondo.

DI PELO E DI PIUMA

Bisogna innanzitutto distinguere le due grandi classi di selvaggina, quella di pelo (i grandi animali selvatici, cinghiale, cervo, capriolo, lepri...) e quella di piuma (uccelli selvatici come tordi, allodole, pernici, beccacce). Ambedue possono dare grandi soddisfazioni, ma in genere la prima è la più utilizzata.

"Con la selvaggina il cuoco deve stare attento ad alcune cose: acquistare merce di prima qualità, ben frollata o portarla a giusta frollatura (senza che si arrivi alla putrefazione). Dopodiché affrontare i due passaggi fondamentali della sua lavorazione: la marinatura che tende a togliere il sapore del selvatico, ammorbidire la carne e conferire ulteriori aromi e la cottura", spiega Alessandro Circiello.

In genere i cuochi ripiegano sulle carni del cinghiale e dei



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 78



CUCINA & CRITICA

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



for English text
see page 77

fagiani sia per la reperibilità sia perché si toglie facilmente il sapore di selvatico. Più difficile è saper trattare alcuni animali da penna come le pernici e le beccacce, che però sono gli animali più pregiati. Sulla frollatura invece ci sono varie scuole di pensiero, alcuni la preferiscono al limite (faisandée), altri amano le carni più decise e meno appassite. "Sono molte le ditte specializzate che offrono un'ampia gamma di esemplari in ottimo stato di conservazione e con tutte le garanzie del caso", sottolinea Luigi Cremona.

LE RICETTE DI IERI E DI OGGI

"Pensando alle ricette a base di selvaggina, mi viene su-

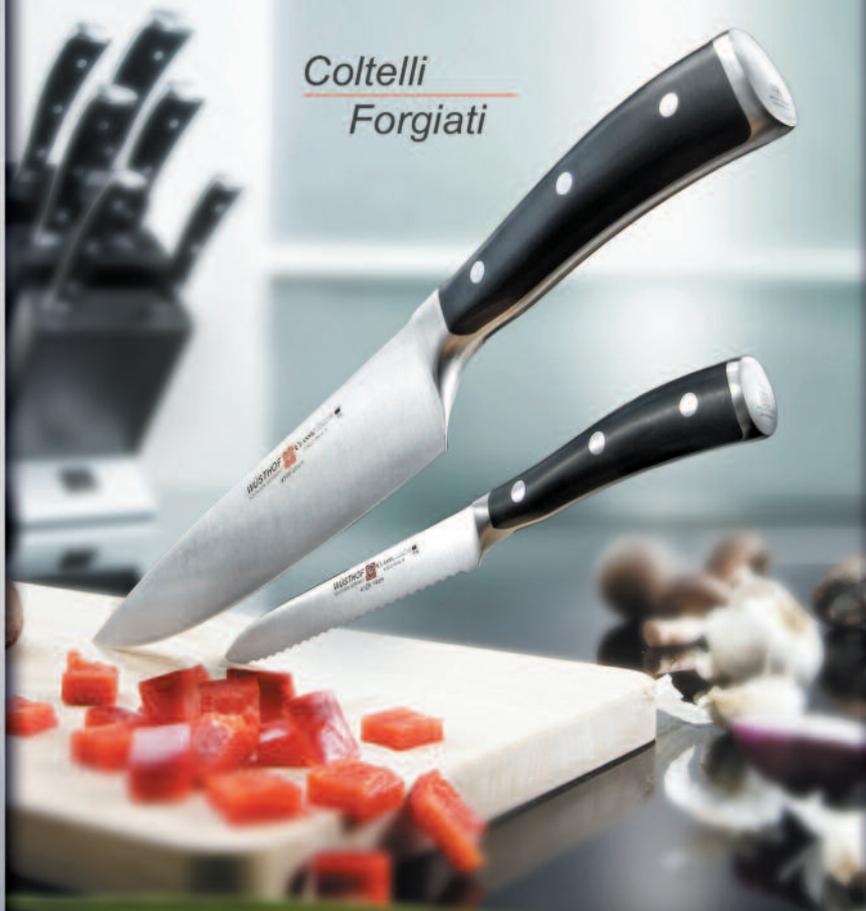
bito in mente uno dei primi piatti di selvaggina da pelo che ho visto all'inizio delle mie esperienze lavorative, al ristorante "Au Crocodile" di Strasburgo: un capriolo abbinato alle ciliegie e foie gras, presentato molto semplicemente, ma di grande nota gustativa", racconta Circiello, "Personalmente preferisco il gusto leggermente più delicato del capriolo abbinato a frutta e spezie. Mentre per la selvaggina da piuma un grande classico è il petto di colombaccio, che consiglio di cuocere in due tempi. Prima a bassa temperatura poi rosolarlo e farlo anche riposare. Abbinamento da provare è con della polvere di caffè come nota aromatica e una verdura come le puntarelle croccanti".

WÜSTHOF



CLASSIC IKON

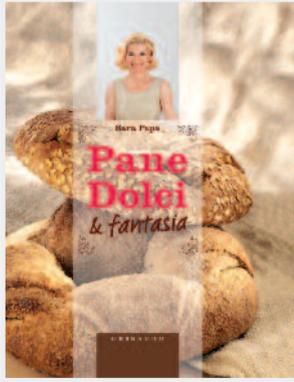
Coltelli
Forgiati



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

www.wuesthof.de

Quality - Made in Solingen/Germany



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

Stella dorata con lo ZAFFERANO

Sono pochissimi i ristoranti che mettono in tavola pane e grissini fatti in casa. Eppure, il cestino del pane è qualcosa su cui var-

** Le spezie colorano questo pane, donandogli nello stesso tempo un piacevole aroma. Con la sua forma a stella è perfetto per impreziosire la tavola delle Feste. **

rebbe la pena puntare, perché ben impressiona i clienti, creando un'immagine di qualità e di servizio accurato. In questo numero vi propongo un pane natalizio, da gustare anche con gli occhi.

Stella di pane con curcuma e zafferano

Ingredienti

Per la biga:

- 350 g di semola rimacinata di grano duro
- 2 bustine di zafferano
- 15 g di curcuma
- 210 g di acqua
- 100 g di lievito madre
- 5 g di sale



Preparazione. Setacciare la curcuma con lo zafferano, aggiungere l'acqua e miscelare con una frusta finché le spezie non si saranno sciolte completamente. Unire la farina e il lievito, impastare fino ad assorbimento del liquido e aggiungere il sale. Lavorare l'impasto, che deve risultare abbastanza sostenuto, e metterlo a lievitare in una ciotola foderata con un telo di cotone per un'ora e mezza a 22-24°C. Rovesciare l'impasto sul piano da lavoro e formare 10 pezzi da 50 g l'uno. Con ognuno formare un filoncino lungo 40 cm, avendo l'accortezza di assottigliare le estremità. Conservare la rimanente pasta per il decoro centrale. Lavorare la treccia sulla teglia di cottura foderata con carta da forno. Terminata la disposizione in tondo dei filoncini a ferro di cavallo si avrà una specie di sole con i raggi. Raggruppateli a 4 a 4 in modo da poterli intrecciare per formare le cinque trecce. Sovrapporre il secondo capo sul terzo. Sovrapporre il quarto capo sul secondo. Sollevare il terzo capo e farlo passare sotto il primo. Proseguire con gli stessi passaggi fino a esaurimento, chiudendo bene all'estremità. Completare anche le altre punte. Con l'avanzo della pasta formare un filoncino di circa 20 cm, appiattirlo, pareggiarlo e fare dei tagli regolari fino alla metà della larghezza. Arrotolarlo su se stesso e posizionarlo al centro della stella. Ricoprire tutta la stella con carta stagnola in modo che il colore rimanga brillante in fase di cottura. Infornare a 180°C per 40 minuti. Sforare e fare raffreddare.

SAIMA

YOUR QUALITY PARTNER

WWW.SAIMASPA.COM

Academy

Gelateria

Pasticceria

Ho.re.ca.

Panetteria



il tuo partner ideale!

AGENTE ESCLUSIVISTA:



La Nic ha un nuovo TEAM MANAGER

Pierluca Ardito è il nuovo Team Manager della Nazionale Italiana Cuochi. È stato eletto con voto plebiscitario dall'assemblea del Consiglio Nazionale della Fic



Lo chef pugliese Pierluca Ardito subentra a Fabio Tacchella e guiderà la prestigiosa squadra Nazionale Italiana Cuochi per i prossimi quattro anni



Che effetto ti fa?

È una grande emozione, in quanto essere il responsabile della Nic è un ruolo ambizioso e decisamente impegnativo, soprattutto sotto l'aspetto morale e di rappresentanza di un'intera e pre-

stigiosa categoria come quella degli oltre 18mila chef della Federcuochi. Sarà un'attività che richiederà sacrifici, tempo ed energie, che io sono pronto a dare; ma non da solo, bensì costruendo un Team che creda nel mio progetto e che continui a fare della Nic la "punta di diamante" della Federazione Italiana Cuochi. La mia idea di Nic non è quella di un compartimento a se stante, ma di una realtà che vive in simbiosi con tutto l'ente. Ad iniziare dai soci che devono poter "toccare con mano" che cosa sia la Nazionale Italiana Cuochi.

La Nic uscente ha segnato una strada precisa. Come pensi di gestire il bagaglio tecnico-professionale che Fabio Tacchella e il suo team ti lasciano in eredità?

Ardito in questi anni ha svolto diversi incarichi dirigenziali all'interno della Fic, ad iniziare dalla presidenza dell'Associazione Cuochi Trulli e Grotte per finire alla carica di componente del Consiglio Nazionale della Fic. Vanta un prestigioso palmares e un bagaglio tecnico costruito in anni di lavoro e sacrificio dietro ai fornelli. Decine le competizioni nazionali e internazionali cui lo chef ha preso parte conquistando medaglie d'oro, d'argento e di bronzo. Ed è stata proprio l'esperienza maturata in questi anni di dure competizioni a spianargli la strada verso la guida del Team più prestigioso per i cuochi italiani.

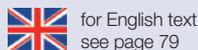
Pierluca Ardito illustra il programma e gli obiettivi della nuova Nic nell'intervista che segue.

Ti appresti a ricoprire un ruolo importante e delicato.

Non posso che ringraziare il Team Manager uscente Fabio Tacchella per quanto di eccellente ha fatto insieme a tutto il suo staff. Ripartirò da quanto di buono ha costruito in questi anni con la sua squadra. Non voglio sciupare o disperdere il bagaglio tecnico che ci ha consentito di portare a casa tanti allori. Così come salverò anche gli attuali componenti del team che vorranno concedermi l'onore di proseguire al



La Nazionale Italiana Cuochi (NIC) è nata nel 2000 come emanazione della Federazione Italiana Cuochi, che riunisce oltre 18mila 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. Grazie a questa attività la Nic sta contribuendo alla diffusione della cultura gastronomica italiana e del Made in Italy nel mondo.



for English text
see page 79



NAZIONALE ITALIANA CUOCHI

di **Pietro Roberto Montone**



for English text
see page 78

mio fianco. Voglio assicurare tutti, inoltre, che quanto di buono fatto in questi anni dalla squadra uscente non verrà cancellato, ma valorizzato realmente. Nella Nazionale uscente ci sono fior di professionisti e giovani con una consolidata esperienza nel mondo delle competizioni. Ripartiremo anche da loro.

Qual è tuo programma per i prossimi quattro anni?

Il mio programma si basa su due valori fondamentali: rappresentatività e trasparenza. Partendo da questi vogliamo conseguire risultati eccellenti nell'ambito delle competizioni internazionali. Rispetto al passato la rappresentatività delle Regioni italiane e dei soci Fic sarà garantita da un casting per selezionare le migliori promesse regionali; una sorta di *talent show* della gastronomia italiana. Il rispetto della "rappresentatività regionale" e dell'eccellenza dei risultati da conseguire saranno garantiti dall'istituzione di due nuovi organi: il Comitato Regioni, formato dai rappresentanti del Consiglio Regionale, che dovrà segnalare e proporre alla Nic i giovani talenti, e il Comitato Tecnico-Scientifico, che avrà come funzione quella di supervisionare il lavoro, i progetti e le varie attività e rapportarne periodicamente i risultati. Altro valore fondamentale è la trasparenza nella gestione economica in un'ottica di sostenibilità e sviluppo del progetto Nic.

E a livello internazionale?

Il programma è incentrato nel conseguire importanti risultati in campo internazionale attraverso l'*Italian teaming*: la capacità italiana di fare gruppo e con un approccio "glo-

cal" alle competizioni: pensare global, agire local con piatti che hanno un'anima internazionale, ma con radici locali e tipiche, puntando alle seguenti competizioni nel corso dei quattro anni: Salon Culinaire Mondial 2013, Basilea; Culinary World Cup Expogast 2014, Lussemburgo; FHA Culinary Challenge 2015, Singapore; IKA Culinary Olympics 2016, Erfurt".

I soci Fic si aspettano molto dal nuovo Team. Che cosa vuoi dire loro?

La Nic nel suo percorso 2012-2016 vuole divenire il motore aggregatore della Fic, convogliando tutte le energie associative nel *Dream team* della Nazionale e alimentando la *community* dei tifosi. Allo stesso tempo, vogliamo affermare l'eccellenza della cucina italiana nel mondo esprimendo l'arte culinaria del Bel Paese, in grado di innovarsi nella valorizzazione delle unicità regionali. Pertanto la strategia Nic 2012-2016 si può sintetizzare nel raggiungimento dei seguenti obiettivi:

- Esportare la passionalità gastronomica del nel mondo.
- Conseguire risultati eccellenti nell'ambito delle competizioni internazionali.
- Essere il promotore nazionale e mondiale della Federazione Italiana Cuochi.
- Rappresentare un modello per i giovani cuochi "esordienti".

Come potranno i soci Fic essere vicini alla nuova squadra?

Vorrei proporre a tutti i soci Fic l'esperienza di "scendere in campo con la nazionale" e rendere gli "allenamenti" della Nic itineranti lungo la penisola e aperti al pubblico

dei colleghi, trasformandoli così in una sorta di sessioni formative dal vivo. Quindi una Nazionale Italiana Cuochi 2.0, ossia che sfrutti le opportunità del web di seconda generazione per essere sempre in contatto con i propri tifosi. Tutto ciò per essere vicini ai nostri soci e raggiungere un target anche più giovane della Fic.

Come verranno selezionati i componenti del team?

In questa fase sarà determinante il ruolo del Comitato delle Regioni che dovrà segnalare e proporre i giovani ta-

lenti. Dopo si passerà alla fase di selezione. La stessa sarà presieduta dai componenti della Nic e sarà organizzata in due fasi: pre-selezione nazionale attraverso l'invio di curriculum alla Segreteria Nic (suggeriti dal Comitato delle Regioni) in cui vengono riportate non solo le varie esperienze lavorative ma le partecipazioni ai concorsi nazionali e internazionali con il relativo medagliere; prova pratica ben specifica nella sede della Nic in base al programma prescelto al momento dell'iscrizione alle selezioni (ad esempio Programma "A" piatto festivo, finger food, antipasti, ecc)".

Come si svolgerà l'allenamento della nuova Nic?

L'organizzazione tecnica e di preparazione alle competizioni internazionali sarà coordinata dalla Segreteria della Nic in sinergia con il Team Chef e sotto la supervisione del Comitato Tecnico, nel rispetto di un calendario di impegni competitivi e di prove tecniche, durante l'intero arco dell'anno. Si effettuerà con cadenza mensile una sessione di prove generali della durata di 3 giorni alla presenza dei componenti Nic in cui provare gli interi programmi di cucina calda e fredda in vista delle principali competizioni internazionali. In questa specifica sessione di prova, saranno presenti i componenti del Comitato Tecnico i quali avranno l'importante compito di esaminare i vari programmi e dare indicazioni. Al termine dell'incontro stileranno un verbale che identificherà il grado di preparazione e comunicherà gli eventuali interventi correttivi da proporre. Dieci giorni prima di ogni principale competizione internazionale, tutti i componenti Nic saranno convocati presso la sede di allenamento, in ritiro di preparazione, per definire gli ultimi dettagli prima della competizione. Al termine di ciascuna competizione, ci sarà un briefing consuntivo a cui prenderanno parte i componenti Nic ed il Comitato Tecnico per redigere un bilancio della competizione ed avanzare eventuali azioni correttive in vista dei successivi impegni competitivi.





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

Carissimi Colleghi della Nic, il Presidente, la Segreteria e i dirigenti Nazionali Fic, sicuri di parlare a nome di tutti gli associati della Federazione Italiana Cuochi, desiderano rivolgere un sentito ringraziamento al Team Manager Nic Fabio Tacchella, ai dirigenti Gianluca Tomasi, Marco Valletta, Fabio Momolo e a tutti, davvero tutti i componenti Senior e Junior che in questi anni si sono avvicinati lavorando con orgoglio sotto le insegne della Nazionale Italiana Cuochi. Non ci è possibile nominare tutti i professionisti o le giovani promesse che in 11 anni di attività sono stati il patrimonio di questo gruppo e sono oggi solide realtà professionali della stessa Fic. Con questo ringraziamento, simbolicamente, vorremmo semplicemente abbracciarli tutti.

Alla scadenza del mandato del Team Manager Fabio Tacchella i meriti per i quali dobbiamo essere grati alla Nic, senza falsa retorica, sono molti. Fra questi, almeno due, racchiudono il senso stesso dell'avventura e del percorso intrapreso con il Compartimento Nic.

Il primo è stato quello di avere egregiamente rappresentato la nostra cucina e la nostra professionalità dentro e fuori il nostro Paese. E questo è stato fatto di là dei risultati o dei punteggi conseguiti nelle competizioni, perché i nostri gruppi Senior e Junior hanno saputo in ogni circostanza presentarsi come un esempio di disciplina, serietà e vera professionalità, la cui coesione e spirito di squadra è stato apprezzato sia qui che in altre nazioni.

In secondo luogo va dato alla Nic il merito di aver creato un vero e proprio "sistema", ovvero, qualcosa che non esaurisse il proprio mandato nella sola preparazione alle competizioni internazionali, ma che potesse anche intendersi come un laboratorio permanente, un luogo di sperimentazione e, per i molti versi, una vera scuola nella quale migliorare le proprie competenze professionali e umane. E a questa scuola tanti dei nostri colleghi si sono formati.

Per questi motivi la Nic di questi anni, con la sua straordinaria capacità di mantenere vivo in ognuno dei suoi componenti lo spirito della ricerca, la spinta all'evoluzione e alla crescita professionale, è stata più volte apostrofata "punta di diamante" della stessa Fic.

Nella Nic che oggi si trasforma, alla luce della nomina del nuovo Team Manager, siamo sicuri rimarranno vivi tutti i valori che la precedente Nic ha saputo trasmettere. L'augurio è che in questo compartimento regni, come sempre è avvenuto, il più ampio spirito di collaborazione fra i professionisti di ieri e quelli delle nuove generazioni, affinché questo straordinario giacimento di esperienza a cui molti hanno attinto e da cui tanti hanno estratto ricchezza professionale non sia smarrito o dimenticato.

Ai ragazzi, ai dirigenti e a tutti coloro che si sono spesi con entusiasmo e passione in questo percorso, la Federazione vuole ancora dire grazie e ricordare che il cambiamento saprà di sicuro tenere conto dei sacrifici, del tempo e dell'impegno personale che è stato speso in precedenza e lasciato a noi tutti in eredità. Poiché l'intelligenza di chi sa davvero edificare il nuovo, pur nella piena autonomia, non può prescindere da quanto di bello e di buono è stato già fatto.

Il Presidente Fic Paolo Caldana
Il Segretario Generale Fic Salvatore Bruno
I Dirigenti del Consiglio Nazionale e della Giunta Esecutiva FIC



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**.

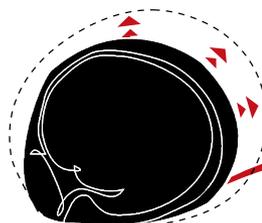
E tre **nuovi ripieni** eccellenti.

Due operazioni ad alto rendimento e a costo zero

Grantortellone®: +5% di ripieno



OLD



NEW

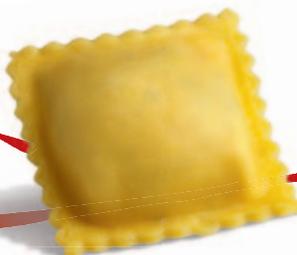


+ricco

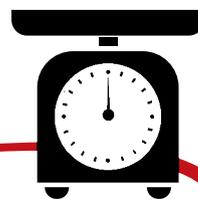
Tortelli: nuovo formato +7% di ripieno



OLD



NEW



da 13,3
a 17,5 g

Tre novità in gamma.

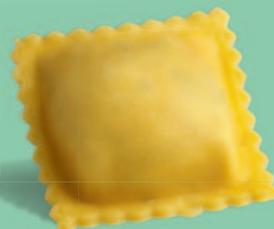
CANNELLONI RICOTTA
E RADICCHIO ROSSO



RICCIOLE® SPECK E PROVOLA



TORTELLI CON MOZZARELLA
DI BUFALA CAMPANA,
POMODORO E BASILICO



Tagli e qualità della CARNE BOVINA

L'uomo è onnivoro, mangia tutto ciò che la natura offre ed ha una dentatura idonea anche al consumo della carne, principale fonte di proteine, insieme al pesce.

Delle 2500 calorie che rappresentano il fabbisogno medio di una razione alimentare giornaliera di un adulto, idealmente circa 300 dovrebbero essere fornite dalle proteine della carne ed altrettante da quelle del pesce, formaggi e uova. Ne deriva che quotidianamente si dovrebbero ingerire da 100 a 200 grammi di carne, a seconda della qualità. Il che non vuol dire che sia obbligatoria una bistecca giornaliera o una fettina di manzo o di vitello, intendendosi per "carne" tutte le masse muscolari e anche le frattaglie commestibili di un gran numero di mammiferi e volatili, con le quali si possono ottenere piatti eccellenti, variati e con una spesa che in più casi ri-

** Tenerezza, grasso, sapore e capacità di trattenere l'acqua sono le caratteristiche dei migliori tagli. Che sono diversi tra loro in funzione della loro posizione anatomica **

sulta anche conveniente.

La maggior parte dei mammiferi forniscono carni bianche in giovinezza e rosse in età adulta. Le bianche sono più delicate, ma in genere meno saporite e con meno calorie, ma di maggiore costo; si dovrebbero allora apprezzare certe carni che vorremmo definire rosa che coincidono con l'inizio della giovinezza e della maturità.

I TAGLI DEL BOVINO

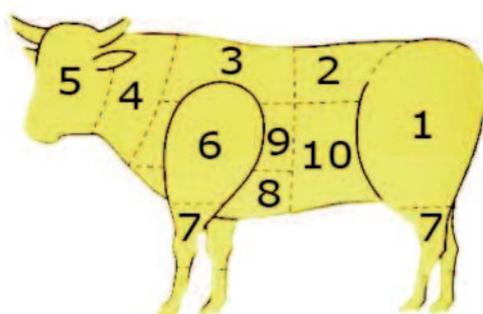
Nessun animale come il bovino sa offrire una così ampia varietà di scelta per soddisfare tutte le necessità di dieta, di palato e di portafogli. Dal quarto anteriore e da quello posteriore si possono ottenere delle porzionature molto diverse per composizione, sapore e attitudine alle diverse cotture.

LA CLASSIFICAZIONE DEI TAGLI BOVINI

Per le loro caratteristiche compositive e organolettiche, i tagli bovini sono suddivisi in gruppi di prima, seconda e terza qualità. La classificazione è basata sullo spessore delle masse muscolari e sulla quantità di grasso e di altro tessuto connettivo presente (tab. 1).

Spesso vengono utilizzate denominazioni commerciali correnti per facilitare l'acquisto da parte dei consumatori (tab. 2).

Riferendosi, invece, alla carne di vitello, vengono usate altre terminologie (tab. 3).



1. Coscia
2. Lombata
3. Schiena
4. Collo
5. Testa
6. Spalla
7. Garretti
8. Petto
9. Piancostato
10. Pancia



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



ATENEIO CUCINA ITALIANA

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

 for English text see page 79

tabella 1

Prima qualità	Seconda qualità	Terza qualità
filetto	fesone di spalla	punta
roastbeef	fusello	punta di petto
fesa	copertina di spalla o cappello del prete	collo (parte più vicina alla testa)
sottofesa	polpa di spalla o brione	geretti
scamone	coste della croce	coda
noce	reale	
magatello	biancostato	
	pesce	

tabella 2

polpa scelta per bistecche	fesa, noce e scamone
polpa scelta	sottofesa, magatello, spinaccino e codone
polpa di spalla	fesone di spalla, fusello e cappello del prete
polpa famiglia	brione, geretti dissossati e reale
parte scelta	coste della croce e biancostato alto
parte media	punta di petto, pancia e biancostato di pancia

tabella 3

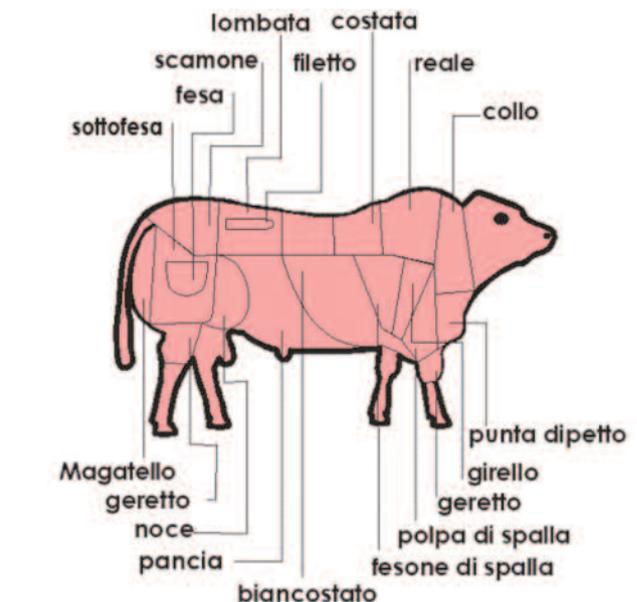
fesa sceltissima o francese	fesa
fesa scelta	noce, sottofesa e scamone
fesa famiglia	spalla

LA QUALITA' DELLA CARNE

Quali sono le caratteristiche importanti della carne che acquistiamo? Che sia buona, innanzitutto. Questo è certo. Ci sono però tanti particolari da conoscere che danno molte informazioni sulla qualità dei nostri acquisti. È anche necessario fare chiarezza su alcune convinzioni sbagliate che ci possono portare a rifiutare un tipo di carne magari buonissimo.

Il colore, prima di tutto. La carne di bovino fa parte del gruppo delle carni rosse. Il colore è dato da un pigmento contenuto nel muscolo che si chiama mioglobina, la cui funzione è immagazzinare l'ossigeno trasportato dal sangue con un altro pigmento simile contenuto nei globuli rossi: l'emoglobina.

La tonalità della mioglobina è quella di un rosso scuro, visibile quando la carne è appena tagliata. Con il passare di alcune ore, però, la mioglobina si ossigena e diventa di un rosso brillante, chiaro.



L'intensità del colore è quindi data dall'età del bovino. La carne di vitello è quella più chiara e rosata, mentre il vitellone è caratterizzato da un rosso più acceso.

Se la carne resta esposta a lungo all'aria tende a prendere delle sfumature scure, soprattutto lungo i bordi, su tagli molto esposti come il magatello o su tagli composti da fibre muscolari cosiddette "bianche" e "rosse" che resistono in modo differente all'ossidazione. Questa alterazione è provocata da un'azione dell'ossigeno dell'aria sulla mioglobina della carne. Viene alterato leggermente il colore dando l'impressione di una perdita di freschezza, ma la salubrità resta intatta.

Il grasso è un normale costituente della carne, come già si è avuto modo di dire e deve essere bianco e compatto. Se tende ad essere giallognolo non è indice di animale malato, ma di alimentazione particolarmente ricca di mais e di fieni, i



cui pigmenti passano nella carne senza incidere sulla qualità e sul sapore.

Una carne buona e sana deve sempre essere leggermente grassa: è un segno di animali ben alimentati e in salute.

Il sapore della carne è dato in gran parte dal suo grasso, che contribuisce tra l'altro a mantenere la tenerezza sciogliendosi nel liquido di cottura e lasciando all'interno della carne la giusta quantità d'acqua. Il muscolo della carne troppo magra, infatti, non protetto dal grasso, va incontro durante la cottura ad un processo di contrazione delle fibre, per cui l'acqua di costituzione si sprema e si perde nel recipiente di cottura, lasciando una carne compatta, dura e insipida. In effetti **più la carne è grassa e minore è la sua tendenza a perdere acqua. Tenerezza, grasso, sapore e capacità di trattenere l'acqua sono dunque caratteristiche che vanno sempre a braccetto.** Un'adeguata quantità di grasso è inoltre importante per permettere il miglior grado di maturazione delle carni nelle celle frigorifere impedendo una penetrazione del freddo troppo rapida. Se, infatti, il raffreddamento avviene in modo eccessivamente veloce, la muscolatura che costituisce la carne può indurirsi in modo irreversibile. È un fenomeno conosciuto dagli studiosi come "contrattura da freddo".

I tagli di carne sono in ogni caso molto differenti uno dall'altro secondo la posizione anatomica: alcuni sono sempre piuttosto grassi, altri sono sempre molto magri. Abbiamo già

visto in precedenza come si possa effettuare una classificazione generica di qualità dei vari tagli.

Nella tabella che segue i singoli tagli sono invece classificati secondo il loro contenuto di grasso.

La tenerezza o la durezza della carne dipendono da diversi fattori. L'età dell'animale macellato, prima di tutto. Gli animali più giovani, per esempio, sono di solito sempre più teneri rispetto agli animali vecchi: si sa che... gallina vecchia fa buon brodo! Con l'avanzare dell'età aumenta infatti la durezza del

Composizione e valore energetico dei tagli di bovino adulto					
Taglio	Acqua %	Proteine %	Grassi %	Ferro (mg per 100 g di prodotto fresco)	Energia (Kcal)
Costata	71,6	21,3	6,1	1,3	140
Fesa	75,2	21,8	1,8	1,8	103
Filetto	72,7	20,5	5	1,9	127
Magatello	74,9	21,3	2,8	1,4	110
Lombata	72,3	21,8	5,2	1,4	134
Noce	75,4	21,3	2,3	1,3	106
Scamone	73,8	21,4	3,7	1,3	119
Sottofesa	74,6	22	2,6	1,8	111
Osso buco	75	20,9	3,2	1,4	112
Biancostato	69	19,7	10,2	1,1	171
Spalla	75,2	21,5	2,4	1,5	108

Fonte: Istituto Nazionale della Nutrizione - 1997 riferiti a 100 g di prodotto fresco.

collagene nel tessuto connettivo, che compromette la qualità di tutto il taglio, soprattutto se destinato a una cottura veloce, come le bistecche. In generale, i tagli provenienti dal quarto anteriore sono più ricchi di collagene e quindi sono tendenzialmente meno teneri.

Molta importanza riveste anche la durata del periodo di maturazione o frollatura. Durante questa fase, che prende avvio dal momento in cui termina la macellazione, avviene una serie fondamentale di fenomeni che porta la muscolatura ad assumere le vere caratteristiche della carne. Il primo passo è attivare un efficiente raffreddamento, contemporaneamente al quale si sviluppano dei naturali processi di acidificazione e di "proteolisi", con cui la carne raggiunge nell'arco di alcuni giorni i requisiti di sapore, tenerezza e conservabilità.

La capacità di trattenere l'acqua. La carne ha normalmente

un contenuto d'acqua molto alto, pari a circa il 65-70% del peso. Più giovani sono gli animali macellati e più alto è il contenuto d'acqua. C'è quindi più acqua nel vitello rispetto al vitellone, e in questo rispetto al toro. È dunque normale che la carne perda acqua durante la cottura. Le proteine della carne, infatti, si denaturano con il calore della cottura e diminuisce così la loro capacità di trattenere l'acqua contenuta, che si libera quindi nella pentola o nell'aria come vapore.

Tutto sta poi alle proprie doti di chef: **la carne resta tenera se non la si fa cuocere troppo a lungo**; questo, naturalmente, in relazione al tipo di cottura. È un fatto noto che la "ciabatta" è sempre più dura della carne al sangue, per quanto riguarda le bistecche. Un ruolo importante appartiene anche alla combinazione di temperatura e tempo di cottura. Con temperature alte, tra l'altro, si provoca l'arrostimento delle proteine di superficie. Si forma così una sorta di crosta che fa da isolante e trattiene all'interno i succhi naturali della carne, impedendone la dispersione. Questo è vero soprattutto nel caso di bistecche e arrosti.

Quello che più conta è comunque il sapore! È difficile definire con precisione il sapore della carne, dato che è un'esperienza molto soggettiva. Ogni persona ha la sua opinione e le sue preferenze sugli alimenti e pertanto è difficile generalizzare. Si può senz'altro dire, però, che **il sapore è legato al giusto equilibrio nella composizione della carne di proteine, grassi e collagene**. Molto dipende dal tipo di allevamento e dagli alimenti che vengono somministrati agli animali. Negli allevamenti seguiti dal Progetto Carne Bovina di Qualità, l'alimentazione è considerata come il parametro più importante dell'intero processo di produzione. Vengono scelti con attenzione i singoli alimenti, sia di produzione aziendale che acquistati, e la proporzione con cui gli stessi entrano a far parte del "menu". Le analisi a cui vengono sottoposti i foraggi prodotti nell'azienda agricola garantiscono la precisione dei calcoli con cui il razionamento alimentare computerizzato viene

effettuato. Si pone in particolare molta attenzione nel "finissaggio", che è il periodo finale dell'allevamento. Si dà del buon fieno profumato, dell'orzo e dei fiocchi di fave. L'aroma di questi alimenti finisce nella carne ed è così che vi troviamo... tutto il sapore delle nostre campagne. Come dire: la carne più buona è quella ottenuta lavorando con passione!

CARNE BOVINA: RICONOSCERE LA QUALITÀ

La qualità della carne bovina dipende da molti fattori, si può riconoscere dal grasso presente insieme alla carne: in un taglio di prima qualità il grasso è abbondante, bianco-rosato, e si intravede anche tra le fibre muscolari, a cui dona un aspetto quasi marmorizzato. Secondo le norme della Ue (Unione Europea), le carcasse sono classificate attraverso le lettere alfabetiche S, E, U, R, O, P: la lettera S rappresenta l'eccellenza (masse muscolari ipertrofiche, con profili muscolari marcatamente convessi) e, all'opposto, la lettera P rappresenta la peggior qualità (masse muscolari poco sviluppate, profili diritti). In un taglio di cattiva qualità, la carne è compatta e scura, quasi priva di grasso, e quel poco che c'è di color bianco-giallastro. Di notevole importanza anche lo stato di ingrassamento, per il quale esistono cinque classi, contrassegnate dai numeri da 1 (minimo ingrassamento) a 5 (carcassa-mezzene interamente rivestite di grasso sottocutaneo); alla classe 5 corrispondono anche abbondanti infiltrazioni muscolari (grasso di prezzemolatura, marezzatura e venatura) e a livello addominale (grasso perirenale). Le razze da latte hanno percentuali di carne minori e a maggior contenuto di grasso, risultando quindi di minore valore commerciale.

Toro. È il bovino maschio intero, cioè non castrato, e utilizzabile per la riproduzione, raramente per il lavoro (in cui si preferivano i più tranquilli buoi-castrati). La carne si presenta ricca di fibre con muscoli ben delineati, almeno nelle razze da carne e leggermente più ingrossati rispetto alla carne delle



femmine. Presenta una tenue quantità di grasso inframuscolare, la carne è dura, scura e spesso può avere sgradevole odore sessuale ("ircino"). Numericamente molto scarsi, le carni possono essere utilizzate per l'alimentazione degli animali da compagnia, assieme a scarti vari. Localmente sono chiamati "tori" i vitelloni (si veda più avanti).

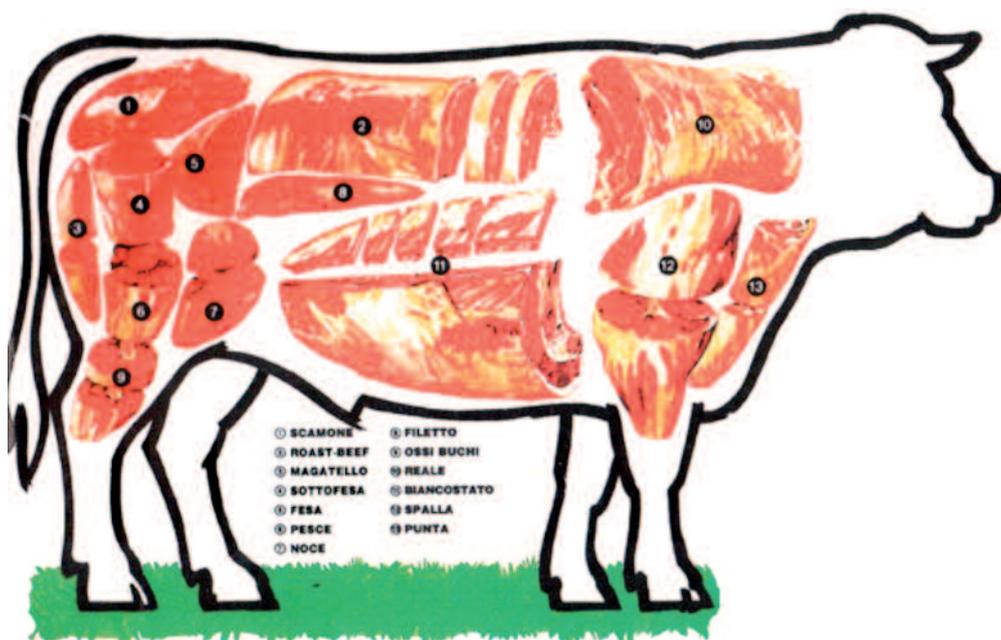
Manzo. Sono i bovini, castrati dopo lo sviluppo, di età tra 2 e 4 anni. La carne di manzo contiene poca acqua e una buona quantità di grasso (10-15%); tra le più apprezzate qualitativamente. La castrazione, pur riducendo l'accrescimento giornaliero, permette di mantenere giovanili le carni degli animali così trattati, che altrimenti raggiungerebbero il peso di macellazione ad una età troppo avanzata (3-4 anni) con riflessi negativi sulla qualità organolettica delle carni. In Italia l'allevamento di questo tipo di bovino è molto limitato, in quanto l'uso di concentrati permette accrescimenti giornalieri che portano al peso di macellazione entro i due anni, con qualità delle carni ancora ottimali. Per le caratteristiche di pregio della carne otte-

nuta da animali castrati, comunque, se ne riparla periodicamente e potrebbe diventare un prodotto di nicchia.

Vitellone. Principale tipo di bovino allevato per la produzione della carne. Macellato a pesi di 6-8 quintali secondo la razza, con accrescimenti giornalieri di 1-1,5 kg, è sottoposto ad una alimentazione ricca di concentrati che rende inutile la castrazione, raggiungendo l'età di macellazione già a 18-24 mesi, con caratteristiche ancora pregiate delle carni. In Italia, esiste una forte importazione di vitelli dalla Francia; allevati allo stato brado vengono separati alle madri a 250-400 kg e sottoposti ad ingrasso intensivo, raggiungono il peso di macellazione in 6-10 mesi. L'alimentazione è a base di silomais (5-10 kg capo/giorno), soia (sottoprodotto dell'estrazione dell'olio usato in alimentazione umana, fino ad 1 kg capo/giorno), farine di cereali (1-4 kg capo/giorno, in prevalenza farina di mais), sottoprodotti della industria delle farine e dello zucchero come crusche, polpe di bietola essiccate e altro, (0,5-1,5 kg capo/giorno), fieno-paglia (1-2 kg capo/giorno) e integratori

minerali vitaminici (150-250 grammi capo/giorno). Per contenere i costi, tali alimenti possono essere sostituiti, in tutto o in parte, da altri più convenienti; ad esempio, la farina di estrazione di soia può essere sostituita da farina di estrazione di girasole, di cotone, colza, concentrato proteico di bietola, urea zootecnica, semole glutinate e altro).

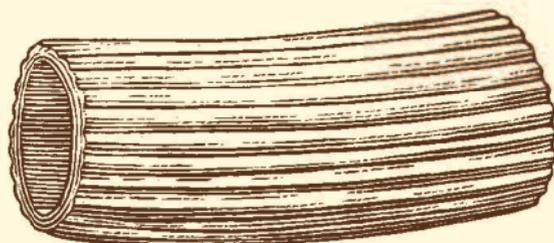
Scottona. È una femmina di età maggiore ai 16 e inferiore ai 22 mesi che non ha an-





RUMMO

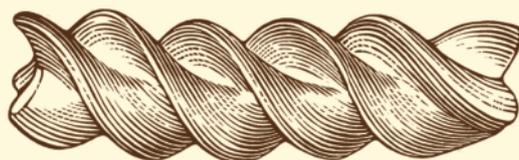
MAESTRI PASTAI
IN BENEVENTO DAL 1846



STRAPAZZALA.
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



cora partorito, facilmente riconoscibile dallo spazio tra l'anca e il bacino, inferiore alla spanna (20 cm). Caratteristica di questa carne è la tenerezza, con la presenza di una buona quantità di grasso di infiltrazione (15-17%), che pone questi animali a livello qualitativo molto elevato ed apprezzato; la macellazione deve tuttavia avvenire a pesi inferiori a quelli dei maschi, in quanto con l'età si avrebbero carni eccessivamente grasse. Termini sostanzialmente analoghi sono manza, giovenca e manzarda; il significato di tali termini può tuttavia variare localmente: nel nord Italia Scottona, nel centro Italia Manza e nel Sud Italia Giovenca.

Vitello/a a carne bianca. Sono bovini di età fino a 8 mesi, macellati quando raggiungono il peso di 200-250 Kg, alimentati fin dalla nascita con succedanei del latte di vacca contenenti prodotti lattiero caseari (cosiddetto "latte in polvere"). Le carni di vitello contengono molta acqua e poco grasso, quindi sono particolarmente tenere; per questo è meglio cuocerle velocemente, a fuoco vivo. Il calo alla cottura di tali carni è erroneamente attribuito all'uso (illegale!) di estrogeni: questi hanno invece un sia pure modesto effetto opposto. Il calo è da attribuirsi o all'alto contenuto di acqua (in quanto animali giovani) o all'uso, pure fraudolento, di tireostatici (peraltro un tempo riservato sostanzialmente ai vitelloni). Nonostante il colore rosato, rispetto alle altre carni bovine, dovuto ad una anemia subclinica, il contenuto in ferro è apprezzabile per l'alta digeribilità dello stesso.

Barley beef. Sono animali di età compresa fra gli 8 e i 12 mesi con un peso che si aggira tra 250 e 350 kg. Alimentati sostanzialmente come i vitelli da latte (a carne bianca), venivano "finiti" con un periodo di farina di orzo; tecnica che non ha preso piede in Italia, ma un tempo diffusa in altri Paesi europei. La loro carne contiene meno acqua di quella di vitello, ma più proteine. Per colore, consistenza, sapore e conformazione dei tagli è fra le carni più pregiate.

Bue. Sono bovini castrati di oltre quattro anni, usati per il lavoro. Se non troppo vecchi, la loro carne è di qualità (comunque con una quantità di grasso generalmente non contenuta) ma è praticamente scomparsa dal mercato, per la diffusione della meccanizzazione anche in agricoltura.

Vacca. Sono le femmine, generalmente da latte, macellate a fine carriera. Dopo 3-4 parti nelle razze specializzate da latte (5 - 6 anni di età), si effettua la messa in carne con l'interruzione della mungitura e la somministrazione di una certa quantità di cereali (comunque limitata per evitare l'eccessivo ingrassamento); sono caratterizzate dalla bassa resa alla macellazione (indicativamente il 50%) e da modesta qualità organolettica dei tagli per cui non sono destinate alla vendita diretta, ma all'industria per la produzione di carne in scatola, ravioli, hamburger, wurstel e vari derivati. La "vacca" che si trova talvolta in macelleria è in genere acquistata direttamente e localmente dal macellaio in aziende agricole; sono comunque animali di pochi anni che si cerca magari di vendere come scottone-manze-manzarde essendo queste di pregio merceologico superiore. Se di razze da carne, con un numero di parti limitato (animali giovani), la qualità delle carni è migliore e sono talora molto apprezzate, ad esempio in Francia, per il sapore più marcato.

TAGLI DI CARNE BOVINA

- i tagli di prima (1° categoria) provengono dal quarto posteriore, cioè dalle cosce, dai lombi, dalle natiche (filetto, controfiletto, roast-beef, fesa, noce, scamone, magatello, cosciotto, arrosto);
- i tagli di seconda provengono dal quarto anteriore (coppa, punta, reale, spalla, fiocco, carré);
- i tagli di terza derivano dal collo, dall'addome, dalle sottospalle (collo, biancostato, garetto, muscolo, ossibuchi, testina).

NOMI DEI TAGLI DI CARNE IN ALCUNE CITTÀ ITALIANE

BARI	BOLOGNA	CATANIA	MESSINA	MILANO	NAPOLI	PALERMO	REGGIO C.	ROMA	TORINO
Gamboncello	Lanterna	Piscione	Pisciuni	Geretto posteriore	Gamboncello	Piscione	Pisciuni	Muscolo post.	Muscolo post.
Sfasciatura	Scannello	Sfasciatura	Sfasciatura	Rosa	Natica	Natica, Sfasciatura	Entrocoscia	Scannello	Fesa
Pezza a cannello	Gommosa di coscia	Vausa	Tanno	Noce	Bavosa, Pezza a cannello	Bausa	Bausa	Rosa	Boccia grande
Lacerto	Girello	Lacerto	Lacerto	Magatello	Lacerto	Lacerto	Lacerto	Girello	Coscia rotonda
Coscio di lombo	Piccione	Judisco	Judisco	Pesce	Colarda	Tedesco	Tudisco	Piccione	Pesce
Dietroscoscia	Culatta	Dietroscoscia	Controlacerto	Fetta di mezzo	Dietroscoscia	Dietroscoscia	Dietro codata	Controgirello	Infuori
Colarda	Fetta	Osso piatto	Codata	Scamone	Colarda	Sottocoda	A codata	Pezza	Sottofiletto spesso
Filetto	Filetto	Filetto	Filetto	Filetto	Filetto	Filetto	Filetto	Filetto	Filetto
Scorzette,	Roastbeef,	Costata della trinca,	Trinca Costata	Roastbeef	Scorza filetto,	Trinca,	Trinca	Lombo,	Sottofiletto,
Costate rigate	Lombo, Fallata di lombo	Costata della lunga			Costa	Costata	Costata	Costa	Costata
Pancettone	Finta cartella	Mastrocosta	Pancetta	Scalfo	Pancettone	Pancia	Mastrocosta	Spuntatura di lombo	Spezzato
Pancettone, Pancetta	Bigolo, Pancia	Bottoniera, Pancetta	Pancetta	Bamborino	Pancia	Pancia, Bruschetto	Mastrocosta, Bollito	Pancetta, Petto sottile	Pancia, Punta di petto
Appiccatura	Costa	Pancetta	Piatto di costa	Costato bianco di pancia, di reale, della croce	Costata	Gabbia	Gabbia	Spuntature	Spezzato
Rosciale	Costa di sottospalla	Costata della lunga	Sfilatura di costa	Costa della croce o reale	Sottospalla	Spinello	Lattughello	Fracosta	Sottospalla
Spalla	Polpa di spalla	Palciata e copertura di spalla	Spallone	Fesone di spalla, cappello da prete	Spalla	Piano di spalla	Scorza di spalla	Polpa di spalla	Spalla
Lacertino di spalla	Polpa di spalla	Osso di spalla	Vrazzulièdu	Fusello	Lacertiello	Sfasciatura	Osso di lingua	Sbordone	Rollino
Gamboncello	Polpa di spalla	Ovo di spalla	Ovo di spalla	brione	Spalla	Ovo di spalla	Ovo di spalla	Pulcio	Nocetta di spalla
Gamboncello	Gamba anteriore	Manuzza	Manuzza	Geretto anteriore	Gamboncello	Manuzza	Manuzza	Muscolo ant.	Muscolo ant.
Punta di petto	Punta di petto	Punta di petto	Tronco di petto	Punta di petto	Punta di petto	Bruschetto	Fetta con osso bianco	Petto grosso	Punta di petto
Rosciale	Guido	Collo	Sapura	Collo	Locena	Spinello	Spezzato	Collo, Gioara	Collo
Piscione	Mozzicone	Muscolo appendituri	Appendituri	Nervetto	Piscione	Imperatore	Pisciuni	Campanello	Boccia piccola

Nelle foto: il corso di aggiornamento professionale dell'Ateneo della Cucina Italiana a Zafferana Etnea (CT) con lo chef Fabio Mancuso.

Grande partecipazione ai CORSI DI FORMAZIONE

I 13 e 14 novembre oltre 350 cuochi della Fic hanno preso parte gratuitamente al corso di aggiornamento professionale dell'Ateneo della Cucina Italiana, organizzato presso l'Esperia Palace Hotel

& Resort Spa di Zafferana Etnea (CT). Docente d'eccezione, l'executive chef e componente della Nazionale Italiana Cuochi, Fabio Mancuso, che ha proposto innovative ricette sul tema dei Banchetti e delle nuove tecnologie in cucina.

Anche in Lombardia e in Toscana i soci Fic hanno colto questa ottima opportunità formativa con gli chef della Nic Angelo Giovanni di Lena e Gianluca Tomasi, e sono già molte le

** In Sicilia, Toscana e Lombardia si sono svolti i primi corsi di aggiornamento professionale organizzati dalla Fic e dall'Ateneo della Cucina Italiana e aperti a tutti i soci **

richieste per l'attivazione di nuovi moduli formativi in altre regioni italiane, come la Basilicata.

Soddisfatto per l'ottima riuscita dei tre corsi, il coordinatore dell'Ateneo della Cucina Italiana, Michele D'Agostino, spiega così l'importanza dell'aggiornamento professionale: "In un mondo come quello in cui viviamo, dove le tecnologie hanno dato una spinta propulsiva alla nostra vita, restare al passo è diventato sempre più importante. Negli ultimi anni si è modificato il concetto di cibo. Non è più solo nutrizione, ma benessere psicofisico e mentale. La ricerca di cibi naturali, salutistici e nutrizionali è una richiesta del consu-

stino, spiega così l'importanza dell'aggiornamento professionale: "In un mondo come quello in cui viviamo, dove le tecnologie hanno dato una spinta propulsiva alla nostra vita, restare al passo è diventato sempre più importante. Negli ultimi anni si è modificato il concetto di cibo. Non è più solo nutrizione, ma benessere psicofisico e mentale. La ricerca di cibi naturali, salutistici e nutrizionali è una richiesta del consu-





ATENEEO CUCINA ITALIANA

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

Grazie alla Federazione Italiana Cuochi per averci dato l'opportunità di ospitare, come regione, il corso dell'Ateneo della Cucina Italiana. Siamo riusciti ad avere una buona partecipazione di qualificati chef, grazie alla bravura del docente Angelo Giovanni Di Lena, che è stato di grande professionalità.

Carlo Cranchi,
presidente Unione Regionale Cuochi Lombardia

matore. In quest'ambito chi non cura l'aggiornamento e le variazioni delle nuove tendenze di mercato sugli usi e consumi alimentari degli italiani rischia di offrire un prodotto senza mercato. Spetta al professionista curare nei minimi dettagli la freschezza, la stagionalità delle materie prime utilizzate, la provenienza e la tracciabilità per garantire la vera naturalità, Italiana e genuinità.

Attualmente l'artigianalità del comparto e le materie prime di provenienza italiane sono sinonimo di sicurezza, garanzia igienico-sanitaria e tracciabilità, in un mondo di concorrenza fuori controllo e di frodi alimentari di prodotti provenienti dal-

l'Est Europa e Asia. La differenza tra un prodotto presentato da un ristoratore, chef, panificatore, pizzaiolo, pasticciere deve essere proprio questa: la qualità nei suoi molteplici significati.

Il consumatore è molto informato ed attento, compie scelte opportune ed è un suo diritto pretendere lo stesso dal professionista della ristorazione. Ed è per questi nobili motivi che la Federazione Italiana Cuochi tramite il compartimento Ateneo della Cucina Italiana ha fortemente voluto organizzare questi corsi di aggiornamento professionale girando fra le regioni d'Italia per dare l'opportunità a tutti i soci di aggiornarsi con docenti altamente qualificati.

Un sentito ringraziamento va al presidente dei Cuochi Siciliani Salvatore Gambuzza e al presidente dei Cuochi Etni Seby Sorbello, all'Associazione Cuochi di Montecatini Pistoia e a Carlo Cranchi, presidente dei Cuochi di Lombardia, per l'eccellente organizzazione e per aver reso possibile con il loro impegno questi corsi di aggiornamento.

Ringrazio la Federazione Italiana Cuochi e l'Ateneo della Cucina Italiana, nella persona del responsabile Michele D'Agostino, per la splendida opportunità che ci avete concesso, permettendoci di ospitare il primo corso dell'Ateneo. La risposta dei Soci dell'Unione Regionale Cuochi Toscani è stata esemplare e numerosa. I partecipanti sono rimasti entusiasti dalla capacità del docente, Gianluca Tomasi, sia nella spiegazione del tema trattato sia per la realizzazione e la finalizzazione dei temi trattati. Un ringraziamento va, da parte mia, alla struttura che ci ha ospitato, la Gustar di Pistoia, a tutte le associazioni presenti, all'associazione cuochi di Montecatini Pistoia padrona di casa, e a tutti coloro che hanno contribuito alla realizzazione del corso. Come avevo già espresso a suo tempo al responsabile dell'Ateneo, credo che questa sia una formula vincente per contribuire a far crescere la nostra associazione, fornendo un contributo formativo elevato e di grande qualità ai soci, creando così una rete di professionisti aggiornata e preparata. Non solo, credo che intraprendere la strada della formazione professionale sia anche un volano per attirare nuovi soci interessati e, soprattutto, coinvolgere in modo fattivo e collaborativo i soci già presenti e le nuove leve. Complimentandomi ancora per la riuscita del corso, ringraziando soprattutto chi ha permesso tutto ciò, quindi la Federazione Italiana Cuochi e l'Ateneo della Cucina Italiana, resto a disposizione sperando di ripetere al più presto l'esperienza vissuta in questi due giorni, rinnovando la mia disponibilità di collaborazione per qualsiasi attività alla Federazione stessa e all'Ateneo.

Morelli Antonio,
segretario Unione Regionale Cuochi Toscani



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 quali-

fiche 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

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

IL ricordo affettuoso di BERTILLA PREVEDEL

Bertilla Prevedel io l'ho conosciuta nel 1997. Un anno esatto dopo la fondazione e il riconoscimento da parte della Fic di quello che allora era chia-

mato movimento delle Lady Chef e che oggi è un vero e proprio compartimento all'interno della Federcuochi.

Eravamo a Tarcento (UD), dove si festeggiava con tutto il Triveneto la Festa del Cuoco (13 ottobre, San Francesco Carraciolo), e Bertilla era da poco stata operata da quel male che un mese fa l'ha fatta volare in cielo... Una donna a dir poco combattiva, audace, comunicatrice, forte e carismatica. Le ho chiesto come si poteva trasmettere a noi donne-cuoco



La fondatrice del sodalizio delle Lady chef è volata in cielo. E lascia alla Fic un'eredità preziosa, fatta di grande umanità, professionalità e solidarietà



tutto quello che lei così bene sapeva interpretare e spiegare: siamo state a parlare per tre ore ed è nata una stima e un'amicizia a pelle che si è protratta sempre più, fino ad oggi. Amiche, colleghe, consigliere, maestre...

eravamo tutto, anche con grandi discussioni e confronti diretti a volte molto forti. Ma la "zia Berta", come la chiamavo io amichevolmente, c'era sempre per tutto.

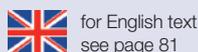
Sono cresciuta con Lei e posso essere onorata di dire che Bertilla vedeva in me Lei per portare avanti il "futuro delle Lady Chef". E infatti ha visto bene, perché la responsabile nazionale delle Lady Chef Gabriella Bugari mi ha voluto al suo fianco e Bertilla era orgogliosa di questo. Mi incoraggiava nei momenti di buio totale, nei momenti dove io mi sentivo debole e incapace a portare avanti certe iniziative delle Lady, forse a causa della mia inesperienza o del mio carattere. E Bertilla, quando la interpellavo per qualche sfogo, mi diceva: "vai avanti piccola. Non cedere, perché se io lo avessi fatto tutte voi non ci sareste state...". Bertilla era una grande donna, davvero. Da lei ho imparato moltissimo sia a livello professionale sia a livello personale; grazie a lei ho rafforzato il mio carattere e la mia persona ed ho imparato ad ascoltare.

Ricordo come fosse ieri le tante trasferte fatte insieme a Bertilla ed a Mirka Pillon. Quanti viaggi in treno, in macchina e... quante "ostie", ossia parolacce in dialetto veneto. Perché



Lady Chef

Il sodalizio nazionale delle **Lady Chef**, comparto della Federazione Italiana Cuochi, opera nell'ottica della differenza di genere, al fine di eliminare qualsiasi preconcetto che ostacoli la parità fra uomo e donna. Valorizzando, anzi, la differenza di genere come fattore di sviluppo economico e sociale. Le Lady Chef, oltre che sul piano nazionale, si organizzano costituendo sodalizi anche sul piano provinciale, che vengono promossi dalle stesse Associazioni Provinciali Fic nel rispetto dell'autonomia organizzativa delle Associazioni medesime. Tutte le componenti dei sodalizi si impegnano a perseguire nel settore professionale i seguenti scopi: diffondere e preservare il patrimonio della cucina tradizionale italiana; dare impulso ad azioni di sostegno e promozione per l'attuazione di iniziative rivolte all'impiego delle donne in cucina e a garantire una migliore conciliazione tra vita professionale, vita privata e vita familiare; promuovere politiche di genere in collaborazione con le istituzioni territoriali, nazionali ed internazionali; promuovere attività a fini benefici e di volontariato.



LADY CHEF

di **Marzia Garbinelli**,
responsabile Area Nord Italia Lady Chef F.I.C.



Bertilla era trevigiana e ci teneva a dirlo: "Ho sposato un friulano diceva, ma son veneta". Tra le tante esperienze fatte insieme mi piace ricordare quando siamo state in Francia a Moulouse per la cena di gala dei 30 anni dell'Unicef francese. Abbiamo formato la prima squadra Lady Chef di rappresentanza con l'allora segretario generale Fic Gian Paolo Cangini, altro nostro grandissimo sostenitore che quando vedeva me, la Berta e la Mirka ci chiamava "Le Carmelitane scalze", perché sempre in cerca di fondi e di soldi per mandare avanti i progetti. Ricordo con un sorriso quel viaggio e lo voglio condividere con voi: alla guida era Gian Paolo, io gli sedevo accanto come navigatore e dietro erano la Berta e la Mirka. Ogni 100 km facevamo una sosta "tecnica" e non si arrivava più! Ed ecco che Cangini, fermo in un parcheggio, ci chiama che la macchina non gli va in moto, non parte! Che fare? Si spinge, "Vai ragazze spingiamo!". Non era uno scherzo. Come abbiamo spinto la macchina da dietro, Cangini ha messo in moto e noi giù a ridere come matte! Questa è rimasta nella storia delle Lady. Siamo così giunte a destinazione per fare una cosa che era forse più grande di noi, con delle Lady che nessuno conosceva se non per vista. Eppure è stato un grande successo, come conferma ancor oggi Antonio Passaseo, delegato Fic in Francia.

Ci sarebbe un libro da scrivere su Bertilla e la sua fedele amica Mirka Pillon. Mi limito a ricordare ad esempio il congresso dei cuochi in Sardegna, dove l'uscente presidente Wacs Ferdinand Metz ci invitò a partecipare al congresso mondiale Wacs a Dubai: in quella occasione la Wacs ha riconosciuto per la prima volta le Lady Chef e l'Italia si può onorare di esser stata la prima nazione a creare il sodalizio delle donne-cuoco. Quel giorno io e la Berta abbiamo pianto dalla felicità, vedendo che il suo lavoro dopo tanto tempo era stato riconosciuto a livello mondiale.

Il 16 di settembre scorso è stata l'ultima volta che ho visto Bertilla, a casa sua, piena di male. Mi accarezzava il viso. Mi stringeva la mano. E come saluto mi disse: "Marzia piccola mia, porta avanti le donne, portale alte, andate avanti te e Gabriella Bugari, non fate morire questa mia creatura". E io, mentre scrivo questo mio ricordo di Bertilla, piango... perché ho ancora fresca in testa la sua vocina piena di male, i suoi occhi e la sua stretta di mano. No, non la potrò mai dimenticare come non potrò mai dimenticare le sue parole.

Ti voglio bene zia Berta e dal cielo assieme a Gian Paolo Cangini guidaci e dammi il coraggio e la forza di mantenere forte questo legame e questo impegno con le Lady che ho preso in tua memoria.

PER NON DIMENTICARE UN'AMICA

Di Bertilla Prevedel noi tutti conosciamo bene l'impegno dedicato al lavoro e alla Federazione Italiana Cuochi. Io voglio ricordare la donna, la moglie, la mamma, ma soprattutto la nonna, per me una grande amica.

Ho incontrato Bertilla nel 1987; ci fu subito grande intesa tra noi e insieme decidemmo di percorrere la strada che fino a ieri abbiamo cosperso di aromi, di lavoro, di fatica e di tanta soddisfazione. Bertilla era un vulcano di idee; determinata, convinta fino alla cocciutaggine ma anche molto sensibile soprattutto verso i bambini e gli ammalati. Accanto alle mille proposte, alle innumerevoli iniziative di cui fu l'anima, iniziò anche quel percorso di solidarietà, di impegno sociale, di attenzione ai bimbi, agli ammalati, ai disabili. La cucina non solo per l'appagamento e la soddisfazione ma come strumento per crescere. I biscotti negli asili e nelle piazze con i bambini fu una grande idea che portò alla luce l'essere "nonna" di Bertilla.

MANDI, IL SALUTO PIÙ BELLO DEDICATO A BERTILLA

Mandi: quale significato ha questo saluto? Diverse sono le opinioni a tale proposito. C'è chi lo fa derivare dal latino mane in Deo, ossia "Vivi nel Signore!". Altri lo vedono ancora dal latino: mane diu, che vale "Vivi!", vivi a lungo, sta' bene. Si tratta, certamente, di due spiegazioni alquanto suggestive. Infine, c'è chi lo fa derivare da un'abbreviazione di: mi raccomandi, m'arcomandi. Anche quest'ultima soluzione, si affaccia, poi alle due prime, in quanto, nel saluto di congedo di chi parte c'è la raccomandazione a chi rimane, di stare bene in salute, di vivere a lungo e nel timore di Dio. E ci pare che il significato del nostro "mandi" sia più che nobile! È il saluto di chi parte, ma esso in Friuli e in Carnia ha largo uso confidenziale nella vita di ogni giorno.

Vediamo cosa è scritto nel vocabolario friulano del Pirona: il termine "mandi è in ogni modo suscettibile di certe vibrazioni d'intimità e affettuosità che non trovano l'equivalente in italiano".

Germano Pontoni

MANDI

Jò ti saludarai simpri cussì
Co vignarai, sot sere, a fâ l'amôr
In ccjase tô, o quant che al mio lavôr
Larai ogni matine, apene di;

jò ti saludarai simpri cussì,
sêi un sflanôr il cîl o sêi nulât;
e s'ò sarai content o disperât,
dal miò salût tu podarâs capî;

jò ti saludarai simpri cussì
se vie pal mont mi tocjarà di là;
ma il cûr miò, di lontan, al tornarà,
sot gnot, cjdin, dongje di têt, culì...

Jo ti saludarai simpri cussì,
une bussade e «mandi», cjâr miò ben:
chest, dalmiò afiet par têt al sarà il pen
e «mandi» ti dirai prin di murî...

Toni De Luisa, Stele di Nadâl, 1984

MANDI (CIAO)

lo ti saluterò sempre così
Quando verrò, la sera, a far l'amore
In casa tua, o quando al mattino
Andrò a lavorare;

lo ti saluterò sempre così
Sia quando il cielo è terso
Sia quando ci sono le nuvole
E se sarò contento o disperato
Lo potrai capire dal mio saluto;

lo ti saluterò sempre così,
se per il mondo mi toccherà andare;
ma il mio cuore, da lontano tornerà
verso la sera, silenzioso, vicino a te, qui.

lo ti saluterò sempre così,
un bacio e "mandi", mio caro bene;
questo è l'affetto per te, sarà il pegno
e "mandi", ti dirò prima di morire...

Traduzione di Fausto Zoff 2002,
Ass. "Progetto quattro stagioni"

Tantissimi sono stati gli impegni svolti in questi anni, ne voglio ricordare due perché con un paio d'uova e poca farina si possono avere tanti sorrisi in cambio. Corsi di cucina per ragazzi diversamente abili nel Centro "Insieme si Può" di Reana (UD) e le lezioni di Cucina Dietetica nel "Centro terminale per malati di tumore" al Cro di Aviano (PN).

Bertilla era determinata nel momento del lavoro; sempre pronta a criticare e litigare con Germano Pontoni e con me. La competitività ormai era diventata un'abitudine e non c'era ragione che potesse valere. Vincere sempre. Lei era il generale, noi i soldati. I viaggi, tanti, in giro per l'Italia erano sempre animati da discussioni e litigi che finivano poi sempre in grandi risate.

Perché questa era Bertilla e l'amicizia dolce, dura, forte che ci ha accompagnato era quella vera.

Bertilla, grande compagna di viaggi, grande amica nella vita. Grazie di cuore,

Mirca Pillon

FISKARS®

EDGE

Smart Everyday Functionality



Completa la serie con
l'affilalama



Fiskars Italy s.r.l.

23862 Civate (Lecco) - Italia



+39 0341 215 111



www.fiskars.com



civ-mailbox@fiskars.com

LA FIC IN ITALIA E NEL MONDO

MERANO E BOLZANO

L'ASSOCIAZIONE BRINDA AI SUOI 25 ANNI

Per festeggiare l'importante ricorrenza sono stati invitati tutti gli ex presidenti dell'Associazione Cuochi di Merano e Bolzano, che con la loro professionalità, dedizione e attaccamento alle "Berrette Bianche" hanno onorato l'anniversario raccontando ai numerosi invitati il lavoro che hanno svolto durante il loro mandato: partecipazioni ai Campionati italiani ed internazionali, Squadre giovanili di livello internazionale, Congresso Nazionale della FIC svoltosi a Merano e così via. L'ordine di presidenza è stato così ricordato con Giorgio Nardelli, Doriano Chiavelli, Mario Giustino, Bruno Cicolini, Marco De Maio (due legislature) e il ritorno di Mario Giustino (l'attuale presidente). Il vice sindaco di Merano, Giorgio Balzarini, ha premiato i presidenti con un diploma di merito per il lavoro svolto. Giorgio Nardelli (Rettore dei Maestri di Cucina Fic) e Bruno Cicolini (Senatore Fic) hanno ricordato le varie iniziative e ripercorso alcune tappe significative, mentre il presidente Mario Giustino ha illustrato con un video tutte le attività svolte nel corso del 2012: corsi di cucina, aggiornamenti professionali, visite guidate enogastronomiche e altre iniziative. L'Associazione ha voluto celebrare l'evento con un gran gala allestito dagli chef del Direttivo che hanno curato il menu, prestando attenzione ai prodotti del territorio, tenendo conto della stagionalità e con grande cura per i sistemi di cottura. Durante la serata non sono mancati i ringraziamenti alle Aziende (Fruma, Marchi, Siebenförcher, Gastro/Fresh, Birreria Forst, Lema-
yer) che sempre sono vicine

all'Associazione e che permettono di realizzare le varie manifestazioni. Si ringrazia, inoltre, il Mastro Birraio sig. Antonio Cesaro, il parroco don Salvatore, il sig. Rodolfo Zanon (presidente Centro Anziani di Sinigo) e il suo staff, l'Ufficio Scuola e Cultura di Merano. La cena si è svolta a Sinigo presso la Sala Polifunzionale Centro Parrocchiale. In chiusura il presidente, soddisfatto dell'ottima riuscita della serata ha ricordato ai soci il rinnovamento della tessera. Altre persone poi, hanno chiesto di poter far parte delle "Berrette Bianche" sottoscrivendo l'iscrizione. La serata si è conclusa con il taglio della torta e il brindisi alla salute della Famiglia dei Cuochi.



TRAPANI

IL NATALE DEI CUOCHI TRAPANESI

Nella suggestiva cornice della sala ricevimenti "Agorà di Se-gesta" si è svolta la serata conviviale che ha coinvolto le famiglie dei Cuochi Trapanesi. Un evento vissuto con grande armonia e serenità e durante il quale sono stati consegnati i riconoscimenti a tutti coloro che hanno contribuito all'ottima riuscita della manifestazione. Il presidente Matteo Giurlanda ha poi insignito del "Premio Elimo" (prestigioso riconoscimento provinciale) lo chef Rocco Roberto Di Marzo, che espresso la propria soddisfazione e ringraziato i soci che, intervenendo alla serata, con la loro presenza hanno mantenuto viva una tradizione che si augura possa perdurare a lungo. Un ringraziamento particolare va rivolto alla Famiglia Caputo per averci ospitato nella loro struttura. Si ringraziano anche le ditte Robo, Ildia, Santero, Menù, Gout, Saccaro, Quartiglia, Fantagel, Giordano, Cusumano, Bar 900, Sicilfrut, Seafish, per la loro preziosa collaborazione.

Mariano Giaconia

AGRIGENTO

A SCIACCA, NOMINATI I DISCEPOLI DI ESCOFFIER

Sono in tutto cinque le tappe che fino ad oggi hanno visto la Sicilia portavoce della cucina internazionale nel mondo. Quest'anno, per la seconda volta, la cerimonia di intronizzazione dei Discepoli di Auguste Escoffier, è avvenuta a Sciacca (AG) nella ex chiesa di Santa Margherita. Sono stati individuati diversi professionisti della ristorazione, che grazie ai loro meriti hanno ricevuto la "fascia rossa" e il "padellino" di Escoffier. L'iniziativa è stata organizzata dallo chef Giovanni Lorenzo Montemaggiore, il quale ha moderato l'evento, oltre che dallo chef Mario Consentino. Durante la manifestazione il presidente nazionale dei Discepoli di Escoffier, Francesco Ammirati, ha consegnato personalmente le "fasce" recitando il relativo "giuramento" ai 22 nuovi discepoli, chef, ristoratori, professionisti dei fornelli che da oltre vent'anni dimostrano la loro professionalità. Ecco i nomi degli intronizzati: David Belsito, Sabino Cangialosi, Salvatore Chessari, Marcello Chiamante, Giuseppe D'Amato, Rocco Roberto Di Marzo, Mario Donadio, Caterina Gesuito, Francesco Gianquinta, Lorenzo Guardino, Anna Maria La Rosa, Gianluca Leggio, Aldo Longhi, Vito Ribeca, Vincenzo Rosciglione, Pino Salanitro, Stefano Scarpaci, Massimo Tessieri, Giuseppe Tomasino, Amedeo Giovanni Trupia, Gaetano Valenti, Osvaldo Zecca.



Claudia Caci



I contenitori di silicone Araven permettono la cottura e la conservazione degli alimenti nello stesso recipiente.

La versatilità del silicone e la sua resistenza permette il passaggio diretto dal congelatore (-40°C) al forno (+250°C). Ne consente la guida nel forno grazie alle sue dimensioni GastroNorm e per la rigidità conferita dalla struttura d'acciaio inox che migliora la resistenza e la facilità di manipolazione del pezzo.

L'antiaderenza del silicone ne rende più facile la pulizia, dopo la cottura si ricupera facilmente la totalità della salsa e consentono di estrarre facilmente l'alimento surgelato o cucinato.

Ne consente l'uso nel microonde. Può essere utilizzato nella lavastoviglie.



I coperchi in silicone Araven possiedono chiusura totalmente ermetica e aiutano a conservare gli alimenti freschi più a lungo.

Grazie alla flessibilità del materiale, questi coperchi sono universali e servono per ogni tipo di contenitori della stessa dimensione GN, indipendentemente dal materiale di fabbricazione; sono adatti per polycarbonato, polipropilene, melamina, porcellana, acciaio inox, etc.

La loro trasparenza permette l'identificazione dell'alimento conservato.

Sono ideati per l'uso in forno tradizionale fino a 200 gradi e anche per microonde, riducendo il tempo di cottura ed ottenendo così un risparmio energetico.

Possono essere congelati fino a -40 gradi.

Medagliani, importatore per Milano e Lombardia



www.araven.com

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.



Medagliani Alberghiera | via privata Oslavia 17 | 20134 Milano
tel. +39 02 4548.5571 | fax +39 02 9139.0463 | www.medagliani.com

LA FIC IN ITALIA E NEL MONDO

VALLE DEL SANGRO

VILLA S. MARIA: LA RASSEGNA DEI CUOCHI

Organizzata dall'Associazione Cuochi Valle del Sangro e coordinata dal presidente Domenico Di Nucci, il 6 e il 7 ottobre a Villa S. Maria (CH) si è svolta la 34esima edizione della "Rassegna dei cuochi". Lo storico evento, legato alla tradizione culinaria del paese, a ragione definito "patria dei cuochi", ha visto la partecipazione di appassionati di cucina, cuochi e gastronomi che nel corso della due giorni hanno potuto assistere agli intagli di frutta e ortaggi, ai corsi di degustazione di vini, di olii e di cocktail nonché al maestoso buffet organizzato dall'Istituto alberghiero di Villa S. Maria e da diversi ristoranti della regione. Contestualmente è stato allestito un ristorante nella piazza del paese dove sono stati serviti piatti con prodotti tipici del territorio magistralmente realizzati dai rinomati "cuochi villesi". Nell'ambito dell'evento si è svolto anche il 3° concorso gastronomico "Il Cuoco Doc" sul tema "I cereali e i legumi della montagna abruzzese". La competizione era riservata alle associazioni abruzzesi della Fic e la giuria, presieduta dall'ideatore del concorso lo chef Antonio De Sanctis e composta dagli chef Giovanni Spaventa e Nicola Finamore, ha decretato la vittoria all'Associazione Cuochi di Pescara, rappresentata dagli chef Silvestro Ruggieri e Enza Liberati che hanno realizzato il piatto (nella foto) "Pane di granturco con lenticchie di Santo Stefano di Sessanio e gel di cipolla al Montepulciano. Rotolo di farina Solina con zafferano Dop dell'Aquila farcito di ricotta e bietoline su composta di pomodoro fredda. Baccalà mantecato all'olio extravergine d'oliva in crosta di mandorle su crema di fagioli di Paganica."



Lorenzo Pace



CAMPANIA

OLTRE 300 CUOCHI IN FESTA NELLA CITTÀ DI CAPUA

Cuochi campani in festa per il Santo Patrono, San Francesco Caracciolo. Oltre 300 berrette bianche si sono ritrovate nello splendido scenario dell'antica città di Capua in provincia di Caserta per una giornata all'insegna dell'allegria e della

convivialità. Accolti dalla banda musicale, i cuochi hanno sfilato per le vie cittadine. Ad aprire il corteo i gonfaloni dell'Unione Regionale Cuochi della Campania (Urc) e delle Associazioni di Avellino, Benevento, Caserta, Salerno, Napoli, Torre del Greco, Stabiese Equana, Monti Lattari e Sorrento, accompagnati anche da pupazzi animati per la gioia dei più piccoli. Il corteo da corso Appia si è portato in piazza Giudici, ove l'Associazione Cuochi di Caserta, organizzatrice dell'evento per conto dell'Urc, ha predisposto un incontro ludico conviviale aperto alla cittadinanza. Qui, davanti al municipio, il sindaco Carmine Antropoli, accompagnato da molti esponenti della giunta comunale, ha salutato i cuochi ringraziandoli per la presenza e l'onore concesso alla città. Da sottolineare che l'Associazione Cuochi di Caserta non ha limitato la Festa Nazionale del Cuoco ai soli residenti, ma ha coinvolto le scuole elementari cittadine che hanno preso parte attiva a tutti i momenti più significativi. Un modo per far conoscere la figura del cuoco e il difficile lavoro delle berrette bianche. Tra le degustazioni mattutine, è da ricordare quella organizzata dal progetto Derfram rivolta ai bambini delle scuole. Dalla piazza centrale il corteo ha poi mosso verso la cattedrale ove si è svolta la Santa Messa officiata dal padre spirituale dei cuochi italiani Pierpaolo Ottone. Dopo aver reso il giusto omaggio al venerato santo patrono San Francesco Caracciolo, i cuochi campani hanno visitato la città e suoi monumenti più significativi. Suntuoso il pranzo finale che si è svolto presso l'hotel Hermitage di Vitulazio. Presenti tante autorità, il momento è stato anche occasione per rendere il giusto tributo a chi si è speso per organizzare il bellissimo evento. Il Presidente dell'Urc Luigi Vitiello ha tenuto a sottolineare "l'impegno dell'intero consiglio direttivo dell'Associazione Cuochi di Caserta, ad iniziare dal presidente Antonio Pagano, e quello di supporto dell'Urc. Un grazie sentito anche a tutta la brigata di cucina, di sala e ricevimento, nonché alla proprietà dell'Hermitage Capua Hotel. Così come rivolgo un grazie sincero a tutti i cuochi campani che hanno inteso raccogliere l'invito rivolto dall'Unione Regionale. Non ultimo, ringrazio padre Pierpaolo che oggi festeggia con noi i suoi 25 anni di sacerdozio e a Nicola Caracciolo, discendente diretto del nostro amato e venerato Patrono, che insieme a tanti collaboratori hanno profuso per settimane le loro energie affinché tutti i cuochi campani potessero vivere a Capua una giornata speciale".

Pietro Roberto Montone



I nostri strumenti di cottura
sono nati e cresciuti
sotto tante buone stelle.



Grazie alla collaborazione con i più grandi chef d'Italia nascono i nostri strumenti di cottura, per offrirvi tutte le prestazioni di una cucina a cinque stelle.



FASA

Pentole Professionali

Una cottura esperta per ogni ricetta.

www.fasapentole.com



SICILIA

MEDAGLIE OLIMPICHE PER IL CULINARY TEAM PALERMO

Il Culinary Team Palermo dell'Associazione Provinciale Cuochi e Pasticceri di Palermo, in collaborazione con l'Ipsseo "P. Piazza" di Palermo diretto dal prof. Rosolino Aricò, è ritornato dalle Olimpiadi di Cucina (Erfurt, dal 5 al 10 ottobre), con 2 medaglie di bronzo conquistate con la presentazione di due tavoli espositivi nella competizione dedicata alle squadre regionali provenienti da diversi Paesi del mondo. Il Coach e supervisor del Team, Maestro di Cucina Giuseppe Giuliano, ha dichiarato: "Sono soddisfatto del risultato ottenuto, basti pensare che le Olimpiadi sono un evento di rilievo mondiale e che il nostro è l'unico Team della Provincia di Palermo a partecipare con la condivisione dell'Unione Regionale Cuochi Siciliani e il patrocinio gratuito del Comune di Palermo". Mentre il presidente dell'Apccppa G. Battista Arcoleo e il coordinatore del Team Giacomo Perna hanno rivolto un plauso a tutti i ragazzi della squadra, docenti e allievi dell'Ipsseo P. Piazza di Palermo che hanno lavorato con grande sinergia e impegno, giorno e notte per ottenere il migliore dei risultati". Il grande successo conseguito è espressione di un notevole percorso di maturazione professionale del Team, da condividere con tutti i partner che, con il loro generoso contributo, hanno reso possibile la ribalta internazionale del Team ed il clamore dei suoi successi. I team sono stati due, facenti parte dello stesso gruppo formato da allievi, docenti e professionisti appartenenti all'Apccppa e Ipsseo P. Piazza di Palermo, diretto dal prof. Rosolino Aricò. L'istituzione scolastica "P. Piazza" è molto vicina al miglioramento professionale, l'obiettivo è quello che gli alunni grazie a queste esperienze migliorino la conoscenza professionale, non solo a livello locale ma anche nazionale ed internazionale. I componenti del Team si ritengono soddisfatti dei risultati a oggi raggiunti e stanno già pensando alla prossima competizione, in cui puntano al massimo.



MESSINA

LE TIPICITÀ DEL TERRITORIO E DELLA CUCINA

Le tipicità del territorio e quelle della cucina sono un patrimonio da custodire e promuovere. Questo è il "credo" dei cuochi messinesi che, attraverso dimostrazioni pratiche, hanno condotto alla definizione di venti ricette tradizionali dove gli ingredienti caratteristici (es. il cappero) o dolci particolari come la "ciauna" non possono certo mancare. Nell'accogliente sala meeting del Viola Palace Hotel di Villafranca Tirrena (ME), dal 2 al 4 ottobre si è tenuto un corso di formazione per operatori della ristorazione. Il corso, organizzato dalla Sezione operativa di Spadafora dell'Assessorato Regionale Risorse Agricole ed Alimentari, in collaborazione con l'Associazione Cuochi di Messina, ha avuto come tema "Il recupero e la valorizzazione delle antiche ricette del territorio messinese". L'apertura dei lavori è stata affidata al giornalista Gaetano Basile (esperto in tradizioni popolari e cucina siciliana) che ha fatto un excursus storico sulla gastronomia isolana e messinese. Dopodiché, si sono susseguiti nelle dimostrazioni il maestro di cucina Andrea Costa, gli chef Rosaria Fiorentino, Tindaro Ricciardo, Riccardo Rizzo e Katia Zanghì, realizzando piatti sia della tradizione popolare che di quella borghese aristocratica. Con oltre venti ricette si è cercato di dimostrare come ingredienti e sapori della nostra memoria possano, se presentati in una veste attuale pur nel rispetto della tradizione, essere riproposti con successo. Prezioso l'aiuto di Ermelinda Viola, coordinatrice delle Lady Chef di Messina, che ha collaborato attivamente alla realizzazione dell'evento. Ancora a questo proposito, il dott. Salvatore Restuccia, agronomo, ha inserito con professionalità "piccole pillole" informative sugli aspetti nutraceutici di alcuni alimenti ormai dimenticati, rivelando aspetti sconosciuti e molte curiosità su ingredienti che un tempo si usavano correntemente. Pienamente soddisfatto il dirigente responsabile della Soat di Spadafora, dott. Vincenzo Donadono, che con la presenza sua e del suo staff, ha certo contribuito all'ottima riuscita del corso di formazione. Le ricette dei piatti preparati sono state raccolte in una pubblicazione, ennesima prova di quanto l'Associazione Cuochi di Messina sia diventata una vera fucina di idee, "realizzabili però - puntualizza il presidente Rosaria Fiorentino - solo ove prevalgano spirito corporativo e professionalità".



Francesco Pinizzotto



Vieni a provare l'eccellenza!

Iscriviti ad un nostro
 seminario **LCS**
 collegandoti al sito
www.lainox.it

MULTILIVELLO E JT



RIMESSA IN TEMPERATURA



MANTENIMENTO



LIEVITAZIONE



ROSOLATURA



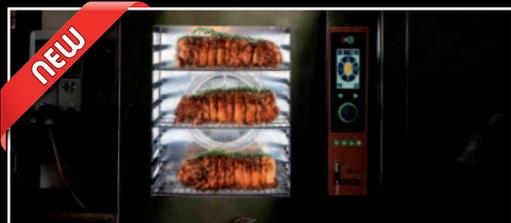
SCONGELAMENTO



COTTURA SOTTOVUOTO



COTTURE NOTTURNE IN B.T.



LA FIC IN ITALIA E NEL MONDO

BASILICATA

BASILICATA FOOD & WINE: FESTA DI SAPORI

Alla fine di ottobre, mentre i riflettori mediatici erano tutti puntati sul Salone del Gusto di Torino, ho avuto l'onore di partecipare alla seconda edizione del "Basilicata Food & Wine", tenutosi a Viggiano (PZ), in Val d'Agri. Se mi limitassi ad una cronaca della bella kermesse, probabilmente renderei merito al grande sforzo compiuto dall'Unione Regionale Cuochi Lucani e da quanti tra enti ed associazioni, Regione Basilicata in testa, l'hanno sostenuta; ma non potrei descrivere l'evidenza di un "grido" di orgoglio ed appartenenza alla propria terra che ho chiaramente percepito costantemente. L'evento, recante il sottotitolo di Salone enogastronomico della Basilicata, non ha tradito tale finalità neanche per un solo attimo. A partire dalla prima colazione, dove gli ospiti dell'evento hanno gustato i deliziosi dolci elaborati dagli Chef con prodotti tipici lucani: Ficotto (una riduzione di 10 chili di fichi in un solo litro di balsamico nettare!), grano Senatore Cappelli, profumate e antiche mele della Val d'Agri si sono fusi e combinati in dolci più internazionali, come croissant, tarte Tatin e cupcake. Le aree per le degustazioni, sin dalle 11 del mattino, hanno sfornato finger food con un look molto "american style" ma combinate in maniera sapiente con le materie prime lucane, tutte percepibili, tutte ecletticamente mixate in un connubio affascinante: *Stecco di alicetta dello Jonio arreganata ammuddicata con Pane di Matera Igp, Baby panino di hamburger di suino nero lucano e ketchup di peperone di Senise Igp, Cannolino fritto di caprino in crosta di pistacchio di Stigliano e polvere di peperone di Senise Igp, Fagottino di magatello di podolica marinato con pane e pomodoro, e Frollino con sfera di canestrato di Moliterno*. Piccoli bocconi di una Lucania ancora tutta da scoprire. Un giacimento di sapori e tradizioni spesso dimenticato. Di grande livello sono stati anche i *Cooking show* dove con estro, fantasia e genio, sotto gli occhi attenti e ammirati del presidente della Fic e della segreteria della stessa, i cuochi lucani si sono alternati alla Nazionale Italiana Cuochi in piatti a dir poco strepitosi. Ad ogni realizzazione era pronto l'abbinamento di vini lucani con tanto di rappresentante dell'azienda che si raccontava, e poi il produttore o l'Associazione che rappresentava il prodotto centrale del piatto eseguito. E così tra un viaggio e l'altro attraverso la Basilicata trascorrevano le ore in una sala gremita di appassionati del ben mangiare, mentre ai piani superiori dell'Hotel dell'Arpa, che ospitava l'evento, oltre 30 produttori espongono, raccontavano e davano in degustazione i propri prodotti, in mezzo ad una calca di centinaia di persone che si avvicendavano. La prima giornata è poi culminata nella stupenda cena di gala, elaborata da oltre 20 chef di grido lucani, mentre l'indomani gli show coo-



king hanno portato ai fornelli chef stellati, come Pino Lavarra del Rossellinis di Palazzo Sasso a Ravello (due stelle Michelin), che ha proposto una *Pancia fondente di Suino nero lucano, fagioli tabacchino di Sarconi all'uccelletto, dolcezza di peperone di Senise e caciocavallo podolico*. Una sintesi della Lucania contadina chiusa in un cartoccio a forma di cubo. A seguire, la stella Michelin lucana Frank Rizzuti con un piatto sintesi del territorio dal nome *Sottobosco*, dove la sintesi del sottobosco, di patate del Pollino, porcini, funghi pioppini, tartufo nero, castagne Varola, uova di quaglia e ghiande scompare in una fitta nebbia al profumo di aghi di pino. La Lucania in bocca! Il tutto nel mentre al *winebar* allestito per l'occasione nell'Hotel dell'Arpa si servono cocktail dove l'Arancia Staccia di Tursi, il ficotto o i peperoni cruschi secchi cambiano l'ottica e la visuale di una terra che lascia sempre più a bocca aperta. Sulla via del ritorno, mentre ripenso alla bellissima due giorni, mi telefona un amico dal nord chiedendomi dove fossi stato quel weekend. "In Lucania!" rispondo e lui di rimando "E dove è?" Indeciso se arrabbiarmi o lasciar perdere rispondo rapido "La Lucania esiste. Fidati, ne ho le prove!".

Giustino Catalano

MILANO E BRIANZA

SPORT E BUONA CUCINA PER FARE FESTA



In occasione della Festa del Cuoco 2012, lo scorso ottobre si sono tenute le gare "4° Groanissima" e "3° Mezzagroane" presso il centro sportivo di Senago (MI), con la straordinaria partecipazione di 1400 atleti di varie categorie. L'Associazione Cuochi Milano e provincia, in collaborazione con Associazione Cuochi di Monza e Brianza, al ristoro di fine gara hanno offerto un assaggio di risotto Carnaroli alla zucca. Le manifestazioni sono state organizzate da Associazione Millennio e Virtus Senago che si sono occupate dei ristori tecnici e dell'organizzazione per il buon andamento del ristoro di fine gara. Si sono prodigati in cucina: Lady Chef Alessandra Crippa, Chef Moreno Nes, Chef Giuseppino Farè, Chef Pierluigi Gennaro e una promessa della cucina, Nunzia Milone dell'istituto Ballerini di Seregno. Durante la giornata sono stati serviti 45 chili di riso Carnaroli, 20 chili di zucca mantovana, 10 chili di Grana Padano e 15 chili di burro, offerti dalla ditta Papetti di Cerro al Lambro, oltre a 20 chili di pane spalmato con crema di cioccolato e 50 litri di tè caldo, offerti dallo sponsor tecnico del ristoro finale, il ristorante Ozio e Vizio di Senago (MI).

Giovanni Guadagno



Amoretti
SPECIALITÀ ALIMENTARI

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

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



SORRENTO

I 40 ANNI DELL'ASSOCIAZIONE SORRENTINA

Nel 1972 nacque, per volere, lungimiranza e passione di 11 antesignani, una "delegazione" di cuochi. La convinzione e l'ardore che sostenevano il loro progetto fecero sì che, di lì a breve, fosse riconosciuta la bontà del loro operato. Ed in occasione del Congresso Nazionale della Federcuochi che nel 1977 si svolse a Sorrento, si consacrò l'atto ufficiale della nascita dell'Associazione Cuochi Penisola Sorrentina.

Quarant'anni dopo, nel 2012, l'Associazione celebra così l'anniversario della sua fondazione, con una curata pubblicazione che ne ripercorre storia e protagonisti, esplicitando i passi della sua crescita e le qualità del suo sapere, con un percorso gastronomico che affonda le radici nella tradizione d'epoca ellenica e si protende verso l'alto con fiorenti creazioni di una cucina d'eccellenza. Per celebrare la ricorrenza, lo scorso 21 marzo si è svolta presso il Grand Hotel Vesuvio una gara gastronomica sul tema "Pasta e prodotti del territorio", intitolata a Luigi Cacace, presidente dell'Associazione prematuramente sottratto alla vita. A seguire, presso la Sala Consiliare del Comune di Sorrento, la presentazione del libro realizzato per celebrare il 40° anniversario dell'Associazione Cuochi Penisola Sorrentina, in presenza del sindaco di Sorrento Giuseppe Cuomo, del presidente Fic Paolo Caldana, della responsabile nazionale del Sodalizio delle Lady Chef Gabriella Bulgari, dei vertici Urcc nelle vesti del presidente Luigi Viatiello e del segretario Pietro Roberto Montone, del vicario dell'Associazione Antonino Morvillo, Ernesto Iaccarino del "Don Alfonso" e, come relatore, l'avv. Antonino Cuomo. Il giorno seguente, presso il Grand Hotel Vesuvio, l'Associazione ha commemorato i suoi defunti con una celebrazione eucaristica ed ha poi organizzato una cena di gala che ha visto invitati i rappresentanti del Consiglio Regionale Urcc, tutti i membri dell'Associazione Cuochi Penisola Sorrentina e le Associazioni Provinciali Consorrelle che operano in seno all'Urcc. Modo migliore per festeggiare una ricorrenza importante come questa non c'era. E come detto da tutti gli ospiti presenti "l'appuntamento è al taglio della torta per i 50 anni di vita di questa gloriosa associazione, per rendere il giusto tributo a tutti i cuochi di Sorrento, patria di tante eccelse berrette bianche che si sono fatte onore in tutto il mondo, portando in alto il nome della cucina italiana".



GRANDI CHEF E SHOW COOKING ALLA FIERA DI ROMA

Dal 27 al 30 ottobre presso la Nuova Fiera di Roma si sono svolte le quattro intense giornate di Pa.Bo.Gel., il 17° Salone Internazionale della Ristorazione. L'Unione Regionale dei Cuochi del Lazio (Urcl) della Fic è stata presente con un'area di show cooking di 250 mq, dove si sono avvicendati grandi chef del panorama italiano ed internazionale e molti esponenti del mondo della cultura. Al taglio del nastro, con il quale si è aperta ufficialmente la Fiera, erano presenti il patron dell'evento Ezio Amendola, il presidente nazionale Fic Paolo Caldana, il presidente di Fiera di Roma, il presidente dell'Associazione Cuochi di Roma Carlo Zappulla e il presidente dell'Urcl Alessandro Circiello. A seguire, il primo show cooking, a cura dell'alta scuola di cucina ALMA con lo chef Tiziano Rossetti. Poi, si è parlato di biologico, realizzando dei piatti Bio con l'On. Alfonso Pecoraro Scanio, già ministro dell'Agricoltura. A metà giornata, le ricette tratte dal libro "Sicurezza alimentare, valori nutrizionali e sostenibilità" realizzato da Federpesca e Federcuochi. Nel primo pomeriggio le ricette del Nucleo Nazionale Emergenze Fic coordinato dallo chef Roberto Rosati con Andrea Ramella e Alessandro Quattrocchi, recentemente in supporto alle popolazioni colpite dal sisma dell'Emilia. Non poteva mancare il Compartimento Giovani della Fic, guidato dallo stesso Circiello, con le ricette degli chef Pierluca Ardito e Luigi Cariello. E ancora, un anno di alta cucina con Valeria Arnaldi e le ricette del Team Lazio con Simone Loi. Ad avvicinarsi nello spazio delle dimostrazioni sono stati tanti professionisti, chef ed esperti, che hanno contribuito a rendere la manifestazione più interessante. Tra loro, Rita Monastero di Geo&Geo, la Lady Chef Michela Riviello, il direttore sanitario dell'Ospedale Fatebenefratelli di Roma dott. Maurizio Ferrante, gli chef Luigi Lombardi e Michele D'Agostino, Sara Papa di Alice tv, Laura e Silvia Squizzato di Rai1, il grande pasticciere di Roma Mirko Palmieri e tantissimi altri che lo spazio a disposizione non consente di menzionare uno ad uno ma che ringraziamo, con un arrivederci al Pa.Bo.Gel. 2014.

Roberto Rosati



NE VEDRETE DI TUTTI I SAPORI.

Se il vostro business è la ristorazione, **Rhex** non vi farà mancare niente. Accanto ai 1500 espositori dell'universo **Horeca**, per voi brilleranno le stelle del gourmet d'autore.

In viva voce e ai fornelli:

Fausto Arrighi, Massimo Bottura, Luca Gardini, Davide Paolini, Daniele Tirelli, Enzo Vizzari.

Anche la **Federazione Italiana Cuochi** partecipa a **Rhex** con i lavori del Consiglio Nazionale nelle giornate di domenica 24 e lunedì 25 e un'area speciale showcooking nel padiglione A1. Ti aspettiamo!



Per informazioni: www.rhex.it



RHEX

RIMINI
HORECAEXPO
RIMINI FIERA
23-26/02/2013

IL NUOVO SALONE
DELLA **RISTORAZIONE**
E DELL'**OSPITALITÀ**

organizzato da
 Rimini Fiera
business space

in collaborazione con
 ITALIA
Agenzia per la promozione all'estero e
l'internazionalizzazione delle imprese italiane

Biglietto ridotto € 2,00 offerto da FIC

Il presente coupon, da consegnare in originale alle casse debitamente compilato, dà diritto ad un ingresso ridotto al costo di 2 euro
Ingresso riservato ai soli operatori del settore - Valido solo se compilato

Nome _____		Cognome _____	
E-mail _____		Nome azienda _____	
Indirizzo _____			N. Civico _____
CAP _____	Città _____	Provincia _____	Nazione _____
Cellulare _____	Telefono _____	Fax _____	

Attività principale dell'azienda (solo una scelta)

A. Struttura ricettiva	B. Pubblici esercizi	C. Distribuzione/Trade	D. Distribuzione/Punto vendita	Altro
1 <input type="checkbox"/> Hotel 2 stelle	8 <input type="checkbox"/> Ristorante	Gruppo d'acquisto, Grossista, Agente, Import/Export	27 <input type="checkbox"/> GDO	E. <input type="checkbox"/> Produzione
2 <input type="checkbox"/> Hotel 3 stelle	9 <input type="checkbox"/> Pizzeria	18 <input type="checkbox"/> Alimentare	28 <input type="checkbox"/> Cash & carry	F. <input type="checkbox"/> Trasformazione
3 <input type="checkbox"/> Hotel 4 stelle	10 <input type="checkbox"/> Bar	19 <input type="checkbox"/> Ittico	29 <input type="checkbox"/> Mercato ittico	G. <input type="checkbox"/> Immobiliare/Real estate
4 <input type="checkbox"/> Hotel 5 stelle	11 <input type="checkbox"/> Pub	20 <input type="checkbox"/> Bevande	30 <input type="checkbox"/> Vending	H. <input type="checkbox"/> Studi di progettazione
5 <input type="checkbox"/> Catena alberghiera	12 <input type="checkbox"/> Wine bar	21 <input type="checkbox"/> Surgelato	31 <input type="checkbox"/> Negozio specializzato	I. <input type="checkbox"/> Logistica
6 <input type="checkbox"/> Centro benessere	13 <input type="checkbox"/> Fast food/Take away	22 <input type="checkbox"/> Arredo	32 <input type="checkbox"/> Enoteca	L. <input type="checkbox"/> Società di ricerca/ Consulenza
7 <input type="checkbox"/> Altra struttura ricettiva	14 <input type="checkbox"/> Società di catering	23 <input type="checkbox"/> Forniture	33 <input type="checkbox"/> Pescheria	M. <input type="checkbox"/> Associazione/Istituzione
	15 <input type="checkbox"/> Ristorazione collettiva	24 <input type="checkbox"/> Grandi impianti		N. <input type="checkbox"/> Media specializzato
	16 <input type="checkbox"/> Catena di ristorazione/ Franchising	25 <input type="checkbox"/> Tecnologie		O. <input type="checkbox"/> Altro
	17 <input type="checkbox"/> Altro locale	26 <input type="checkbox"/> Bagno/Benessere		

Profilo professionale (solo una scelta)

34 <input type="checkbox"/> Titolare	39 <input type="checkbox"/> Chef	44 <input type="checkbox"/> Governante
35 <input type="checkbox"/> Gestore	40 <input type="checkbox"/> Pizzaiolo	45 <input type="checkbox"/> Architetto/Designer
36 <input type="checkbox"/> Direttore d'hotel	41 <input type="checkbox"/> Barman	46 <input type="checkbox"/> Tecnico/Installatore
37 <input type="checkbox"/> F&B manager	42 <input type="checkbox"/> Sommelier	47 <input type="checkbox"/> Altro
38 <input type="checkbox"/> Responsabile acquisti	43 <input type="checkbox"/> Maître	

IL TUO PARTNER IDEALE



SAIMA nasce nel 1982 dalla visione innovativa di cinque fratelli che decidono di creare una struttura capace di offrire ai pasticceri tutte soluzioni ai loro problemi.

Ordini improvvisi, stocaggi onerosi, perdite notevoli di prodotti con shelf life breve, difficoltà a reperire novità. La SAIMA ri-

cerca, ordina, stocca e conserva una vastissima gamma di prodotti, per poi consegnarli ogni giorno affinché l'arte della pasticceria si compia e si rinnovi.

Il tempo da ragione ai sogni e ai sacrifici, e così SAIMA diventa leader in Campania, un esempio a livello nazionale.



Dal primo anno di vita l'azienda ha reinvestito sempre gli utili ed il primo progetto è stato lo sviluppo di un LABORATORIO dove formare i tecnici che potessero assistere i clienti e dove testare i PRODOTTI da proporre al mercato, contribuendo spesso al loro miglioramento o addirittura alla creazione di

nuovi. Un investimento continuo riguarda poi il settore logistico che, con 20 furgoni isoterme, oggi garantisce un eccellente servizio di consegne in 16-18 ore dall'ordine!

Il terzo grande investimento si è compiuto con la sede aziendale: oggi SAIMA può contare su 5.500mq di struttura, 1.500mq di celle frigorifere, tre laboratori e una scuola di formazione.

Rapido, capillare, competente, il settore vendite si compone di responsabili di canale che gestiscono e supportano 30 agenti (il canale di pasticceria nel tempo è stato affiancato da altri tre canali: GELATERIA, PANIFICAZIONE e HO.RE.CA) i quali, dotati di tablet e software dedicati, raccolgono gli ordini direttamente dal cliente e li inviano in tempo reale in



azienda, affinché possano essere immediatamente elaborati, verificati e trasformati in fogli di carico per il magazzino.

MISSION: oggi SAIMA punta al futuro.

Recentissimo il nuovo Laboratorio di Panificazione e Pasticceria, dotato di forni di ultima generazione atto ad accogliere inedite dimostrazioni tecniche con 100 posti a sedere.

In fase di ultimazione è la nuova Accademia del Gelato, con un laboratorio dedicato, ed una nuova area PICKING che renderà la logistica ancor più efficiente ed efficace nelle operazioni di carico e consegna.

L'obiettivo di Saima è quello di essere sempre più al fianco del cliente.



ACCADEMIA

Con la nascita dell'ACADEMY la SAIMA ha compiuto un enorme passo avanti creando uno spazio dedicato ai suoi clienti ed ai suoi partner, dove i grandi maestri Cioccolatieri, Pasticcieri, Artisti del pane e del gelato possano condividere la loro e le loro esperienze e creatività con gli iscritti, insegnando i segreti delle lavorazioni, nuove ricette, e i trucchi del mestiere.

SAIMA ACADEMY vanta oggi tre comparti di professionalizzazione: un laboratorio di PASTICCERIA e di CIOCCOLATERIA, un laboratorio di GELATERIA, un laboratorio di PANIFICAZIONE.

Con la realizzazione di un laboratorio per ogni canale, si è resa possibile la calendarizzazione, nei giorni di chiusura delle attività, di un ampio ventaglio di corsi, con diversi indirizzi di perfezionamento, al costo di un semplice rimborso spese comprensivo di attrezzatura, divisa e pranzo.



Attraverso l'ACADEMY, la SAIMA si propone ambiziosamente di riportare la nuova generazione ad interessarsi nuovamente alla poesia di questo mestiere che vanta una delle più profonde tradizioni italiane.

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

Diamo peso alla qualità. NOVITÀ 2012



Solo un marchio che investe sulla qualità può offrire un prodotto ad alto rendimento, questa la mission 2012 Laboratorio Tortellini, marchio storico di Surgital per la linea di pasta fresca surgelata dedicata al canale Horeca.

Come novità per l'imminente stagione fieristica, Laboratorio Tortellini propone la rivisitazione di due classici della propria gamma, il Grantortellone e il Tortello, all'insegna di una ricerca costante di miglioramento qualitativo. Ecco che il formato Grantortellone diventa più panciuto per far posto ad un ripieno più ricco: 5% in più, cambiando il rapporto sfoglia/ripieno a vantaggio di una maggior intensità del gusto ed una nuova morbidezza.

Il formato Tortello invece cambia completamente forma, assottigliando i bordi con un aumento del ripieno del 7%, differenziando quindi il Tortello Laboratorio Tortellini da tutti gli altri prodotti presenti sul mercato dall'aspetto molto industriale. Non potevano inoltre mancare dei nuovi arrivati in gamma: i Cannelloni ricotta e radicchio rosso, un classico riproposto in una versione vegetariana. Si aggiungono inoltre le Ricciole

speck e provola, un prodotto da forno adatto a tutte le occasioni e molto semplice da cucinare.

Infine il nuovo formato del Tortello ospita un ripieno spiccatamente mediterraneo: mozzarella di bufala, pomodoro e basilico.



Lavezzola (Ra) - Emilia Romagna - Italy - +39 0545 80328
surgital@surgital.it - www.surgital.com





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



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



>>> IN LIBRERIA

Nella soffitta di famiglia, tra tanti oggetti e ricordi, Antonella Martinelli (autrice di programmi tv, tra cui "Porta a Porta") scopre per caso un vecchio libro di ricette con dolci, sorbetti e spume ispirate alla tradizione del Settecento: una felice combinazione di linguaggio aulico e bontà moderna custodita dalla sua bisnonna. Prendendo spunto dall'originalità di sapori e profumi del passato, l'autrice ripropone la versione antica delle ricette affiancandola a quella rivisitata in chiave moderna dal giovane chef Alessandro Ciriello, presidente dell'Unione Cuochi del Lazio della Fic.

Antonella Martinelli e Alessandro Ciriello, *Essenze di felicità*, Ed. Rai Eri 2012

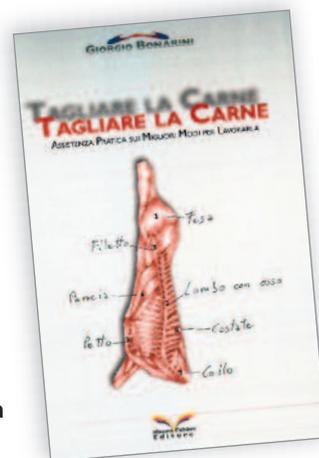


Chef attento alle novità e amante della ricerca, Fabrizio Sangiorgi analizza in modo completo la tecnologia del sottovuoto, evidenziandone i vantaggi nella conservazione e nella cottura (diretta e indiretta) degli alimenti e valutandone l'utilità nell'organizzazione della cucina professionale e sotto il profilo del food cost. Un manuale tecnico-scientifico che guida i professionisti nella conoscenza e utilizzo di un "sistema" oggi molto in auge e dalle grandi potenzialità.

Fabrizio Sangiorgi, *Sottovuoto. Tecnica evoluta*, Bibliotheca Culinaria, pp. 184, € 42

Il tema complesso e altamente specialistico del taglio della carne è stato poco esplorato nei libri italiani. Questo volume, ampiamente illustrato, mostra come vengono sezionati gli animali, offre i nomi dei vari tagli dal nord al sud della penisola (e spesso anche in altre lingue europee e non), parla delle attrezzature della macelleria e tocca (in modo minore) i temi della tracciabilità, la qualità della carne, i conservanti alimentari e la conservazione degli alimenti. Ogni singolo taglio è fotografato così come i passaggi del sezionamento e anche le frattaglie. Dal vitellone al maialino da latte, dall'agnello alla faraona, dal castrato al coniglio, il volume segue tutti i prodotti della macelleria italiana, eccetto la carne equina, dalla selezione delle bestie al banco del macellaio (www.vivalacarne.com).

Giorgio Bonarini, *Tagliare la carne. Assistenza pratica sui migliori modi per lavorarla*, Ed. Ferrara 2007, pp. 422, € 150



Un libro che racconta l'avventura umana e professionale di Viviana Varese e Sandra Ciriello, creatrici di uno dei migliori ristoranti di pesce di Milano, lo stellato Michelin "Alice". Protagonista insieme a loro è il pesce, intorno al quale ruotano e s'intrecciano storie e ricordi, i consigli pratici di Sandra su come sceglierlo e conservarlo e le strepitose ricette di Viviana.

Sandra Ciriello e Viviana Varese, *Alice e le meraviglie del pesce. Dal mercato alla tavola in 40 ricette*, Giunti 2012, pp. 130, € 14,90



Pasta Rummo, l'unica certificata per la tenuta in cottura

Nei ristoranti italiani una portata su quattro è un primo piatto a base di pasta. Per il ristoratore si impone dunque la scelta di un prodotto affidabile di grande qualità. Cosa chiedere di meglio di una pasta certificata per la tenuta in cottura e la qualità della semola impiegata? La pasta RUMMO Lenta Lavorazione®, l'unica approvata dalla F.I.C. Federazione Italiana Cuochi, è anche la prima e, ad oggi, la sola ad aver ottenuto la certificazione da Bureau Veritas (Cert. N. 385/003), leader a livello mondiale nei servizi di controllo, verifica e certificazione per la Qualità, Salute e Sicurezza, Ambiente e Responsabilità Sociale.

Qualunque formato di pasta RUMMO certificato da Bureau Veritas, grazie al Metodo Lenta Lavorazione® e alla qualità delle semole utilizzate, offre un duplice beneficio agli chef: da un lato la serenità di portare in tavola una pasta che tiene la cottura, conserva forma e dimensione originarie una volta cotta, non fa la patina e non si ammassa nel piatto, mantiene la tenacità anche dopo il salto in padella e nel tempo di attesa prima di essere servita; dall'altro rappresenta una garanzia per il proprio cliente, in quanto è una pasta tenace e resistente alla masticazione, con il profumo tipico del grano duro e il suo sapore dolce senza alterazioni acide o piccanti, perché nasce solo da miscele di grani duri fra i migliori al mondo, scelti ogni anno secondo la qualità del raccolto in stagione. Queste pregiate miscele, una volta macinate, vengono impastate solo con le acque limpide della Valle del Sannio per dare vita ad una pasta unica nel suo genere.

Il Dipartimento Qualità RUMMO ha individuato, mediante un apposito strumento detto "Dinamometro", i valori di riferimento che definiscono la tenacità e la resistenza alla masticazione ideali per ciascun formato di pasta RUMMO a

Lenta Lavorazione®. Ogni lotto di produzione di ciascun formato, quindi, è sottoposto a prove di laboratorio e di assaggio da parte di due chef per verificarne l'effettiva rispondenza ai parametri certificati: solo i lotti conformi arrivano sulle tavole con il logo RUMMO Lenta Lavorazione®.

Da oggi la Linea Professionale RUMMO offre ai ristoratori un catalogo aggiornato non solo nei formati, a cui si aggiunge il nuovo Paccherotto®, un vantaggio per variare la carta con nuovi menu, ma anche nella qualità superiore che la trafilatura al bronzo con la porosità superficiale e l'aspetto artigianale conferisce alla pasta.

I nuovi formati da 1 Kg con doppio fondo quadrato e con etichetta richiudibile sono poi la novità pensata espressamente per il food service e il canale HORECA, un'attenzione in più per il mondo della ristorazione che colloca RUMMO fra i produttori di nicchia che non possono mancare fra i fornitori di chi è attento alla qualità.

Innovazioni che da sempre sono un segno distintivo per RUMMO, un'azienda che da 165 anni si dedica alla produzione di pasta con un metodo di lavorazione antico ed esclusivo, nel rispetto dell'uomo e della natura, come attesta anche l'aver avviato, unico pastificio in Italia, un impianto di trigenerazione che ha abbattuto di oltre il 30% le emissioni di CO2. Infatti, la riduzione dell'impatto ambientale e la pianificazione di uno sviluppo sostenibile rappresentano i principali obiettivi in cui si concretizzano i valori di "responsabilità sociale" di un'azienda radicata nel territorio e che vive del proprio territorio.



>>> NOVITÀ DALLE AZIENDE

Senna: nel delizioso mondo delle Salse

Grande praticità e creatività in cucina con la gamma delle salse SENNA. Non contengono esaltatori di sapidità e garantiscono una qualità e una consistenza costanti. Si possono usare così come sono oppure personalizzare in base alla ricetta, arricchendole, per esempio, con erbe aromatiche, panna o spezie. Le referenze sono tante, dalla Maionese al Ketchup, dalla Senape alla Tartara, dalla Salsa all'aglio alla Messicana e ai Dressing per insalate, verdure crude e cucina mediterranea. SENNA va incontro alle diverse esigenze dei professionisti e le propone in confezioni per vari utilizzi: dai secchielli (con pellicola protettiva) ai tubi, fino alle pratiche monodosi.

www.senna.at/it



Incontri in cucina: a Roma con Pentole Agnelli

Al piano inferiore dello Showroom Pentole Agnelli a Roma (in via Basento 52/2) è stato inaugurato il nuovo spazio "Incontri in cucina", dove si terranno seminari e laboratori di cucina. Gli eventi sono settimanali e sono dedicati tanto al pubblico degli appassionati quanto ai professionisti dell'arte culinaria. <http://incontriincucina.it>



Mepra: la vaporiera che cuoce e affumica

Un prodotto innovativo, che nasce dalla sinergia tra la storica azienda Mepra e il giovane e dinamico che Andrea Mainardi. La Vaporiera Officina Cucina Naturalmente è uno "strumento" versatile e completo per la cottura a vapore, affumicata, mediterranea, basso vapore, orientale e vapogrill. Realizzata in acciaio inossidabile 18/10, è utilizzabile su tutti i piani di cottura ed è lavabile in lavastoviglie. Completano il prodotto alcuni indispensabili accessori: il coperchio in vetro con termometro e valvola per il vapore, la griglia, i separatori e i ganci per la griglia.

www.mepra.it



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



2013, the year of SOUNDNESS AND COMMITMENT

see page 3
for the italian text

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

It will be a year full of commitments and prestigious project which Federcuochi wishes to share with all its members. From the National Congress to the WACS European Meeting and international competitions and trade fairs.

Dear Chef Colleagues, Many commitments await us in the New Year 2013. And, the more prestigious they are, the more they involve and take up resources from the organisational point of view. Of them all, I am happy to announce the "18th National Congress" of the Italian Chefs Federation, which will take place from 7th to 10th October in Basilicata, at the Magna Grecia Hotel Village in Metaponto (MT).

The Congress will be an important occasion for meetings, professional updating and discussions of the most relevant and interesting problems for our category. The main topic of the meetings, reports and practical demonstrations of the so-called "poor" fish, so underestimated in cooking and which we, on the other hand, wish to valorise through a series of initiatives dedicated to this matter.

The year 2013 will start with presentation of the red collars of the "Collegium Cocorum", the prestigious honour of merit bestowed by the FIC to chefs who have been working for 25 years in kitchens with great professionalism. The ceremony will take place in Campidoglio a Rome on 6th February.

This important institutional event will be followed by participation at the most important fairs in the professional catering and hotel sector, such as the Rhex in Rimini (23-26 February) or the Host (18-22 October) in Milan.

And again, the Federcuochi will have the great honour and responsibility of hosting the prestigious "European Meeting of WACS, the World Chefs Society" (19-21 April), where the future strategies of chefs in the European field will be discussed, and the European final of the "Global Chef" - the global culinary competition, where a selection of the best budding young chefs of the Continent will compete.

In this 2013 the FIC will also be committed to tackling the development of cooking in the current economic recession the Country is experiencing. In this sense, we must think again about the way catering should be tackled today. It looks as if the end has come for luxury and great menus made of elaborated dishes from all points of view, and therefore, very expensive. It seems that what customers now want from chefs are lighter meals and with dishes that are not over-structured, better if prepared with local and guaranteed products.

Last but not least, in this New Year the Federcuochi will have to work in the area of strengthening relations with institutions, at all levels. As the work carried out in recent months shows, we are focusing on being the only true interlocutor and contact between the category of Chefs and the State.

2013 will soon be upon us and FIC invites all its members to take part in the Federation's activities, with the presence and sharing of projects and ideas. It will be a demanding year, but a year we hope will also be rich in satisfactions for all Italian Chefs.

Beef THE ELITE OF THE ITALIAN BREEDS

see page 14
for the italian text

by **Stefano Pepe**

Italian bovines produce a very lean, succulent meat with a good texture. This is why our six breeds are currently some of the most sought-after in the restaurant market

Chianina, Marchigiana, Piemontese, Romagnola, Maremmana and Podolica, these are the six breeds of cattle for which others envy us

the most.

Developed as a result of the invasion of our farms by foreign breeds during the serious crisis that struck Italian livestock more than 30 years ago, the six Italian breeds of cattle were rediscovered by the market and by consumers and won a reputation due to the excellent quality of their meat.

The particular nature of their genetic makeup meant that these breeds were sought after by breeders all over the world where they were crossed with other breeds to increase their size and improve the production of meat.

The genetic characteristic of Italian breeds is in fact that of producing very lean, succulent meat with a good texture, the quality of which is also increased by the way in which the animals are raised. These top quality cattle are raised with traditional methods by small farms that for centuries have lived in the hilly areas of the production territory in a natural and healthy environment, which stimulates the balanced growth of the animal.

PIEMONTESE (FROM PIEDMONT)

Famous for its excellent meats since the beginning of the Nineteenth century, Piedmont bovines weigh between 800 and 1,000 kilos. The famous Fassone and Sanato (veal) breeds belong to this family.

CHIANINA (FROM VAL DI CHIANA)

This is the largest breed in the world: a 6-month old calf can reach 700 kilos. Known since the times of the Romans, it originates from the Val di Chiana in Tuscany. The real "Florentine" steak is from the Chianina breed.

MARCHIGIANA (FROM THE MARCHE)

This is a veritable giant. It has a straight back and powerful neck and was used in the recent past as a beast of burden. Its coat is greyish white with spots in the male with a characteristic black patch around the eye.

ROMAGNOLA (FROM ROMAGNA)

The strong Romagnola reaches a weight of more than 1,300 kilos and a height of around one and a half meters. It is a pure breed exported to America and Great Britain for cross-breeding.

PODOLICA

Originating from the South, and precisely from Puglia, Campania, Lucania and Calabria, its weight and measurements vary from one region to another. On average it weighs 650-750 kilos and is more than a meter and a half tall.

MAREMMANA

Before the tractor, there was the Maremmana. In fact, because of its powerful constitution for decades it was an excellent beast of burden. Their horns can measure as much as one meter long and in the females they are lyre-shaped.

Well stuffed for Christmas THE TURKEY

see page 20
for the italian text

by **Eugenio Medagliani**
Humanist coppersmith

Following in the steps of American fashion, the goose and the capon too are giving way on the Christmas table to the turkey

Above all in the countries of Northern Europe the fat goose, stuffed with good chestnuts and apples, is the classic roast for Christmas Day, taking pride of place on white table clothes, smoking like a volcano and shining like a gold bar. In North America they add prunes to the stuffing and in certain regions of Northern Italy, on the other hand, they add walnuts and rennet apples.

As a reflection of American fashion on the Thanksgiving Day, in Italy too, the turkey has taken the place of the more traditional goose and capon. The turkeys arrived in Europe about 400 years ago from Columbia assuming the right of citizenship becoming the symbol of the family roast, that noble and legendary tradition of Christmas Day.

While waiting for the bells to ring out into the sky, the turkey is stately and regal on tables decorated for the holidays with branches of flowers, lit candles and old bottles of wine. Often the plump breast of the turkey is stuffed, in the Milan area, with chestnuts from Cuneo, red ap-

ples, prunes and sausage, and for those who can afford it, with diced black truffle from Norcia. In Friuli, on the other hand, it is stuffed with baked onions, chestnuts and bread crumbs soaked in milk and well squeezed. It is put into the oven in a pan, possibly in copper. Instead, anyone who has a roasting spit, spears it onto the spit placing it above a pan to collect all the rich, tasty and flavoursome juices.

The delicious smell of the Christmas turkey will spread from the oven or fireplace, where the "ron-ron" of the roasting spin will blend with the sweet ringing of the bell that indicates its constant, uninterrupted movement. The spit is the triumph of the turkey, the honour of the table and the glory of the dripping pan!

THE CHRISTMAS TURKEY

But the Christmas turkey has capricious needs and sweet demands: it calls out to be stuffed.

It would be a shame to forget the chestnuts. And it would be unforgivable if we forgot the black truffle. In fact, it seems that the very reason the truffle was ... discovered was to enrich the turkey with its sophisticated flavour and delicate perfume. Truffle and turkey are one and the same thing!

What is behind this ancient tradition of serving turkey on Christmas day? Records tell us that this delicious bird was tasted for the first time, on this holy day, at the table of the French king Louis XII. Without a doubt, when we spear the Christmas turkey onto the spit, we celebrate a great anniversary in gastronomic victories.

The domestic turkey derives from the *Meleagris gallopavo* that used to inhabit the Mexican plateau and which the conquistadores found already domesticated among the Aztecs. If it was the Portuguese monks who brought the guinea-fowl from North America, it was the Spanish monks who introduced the turkey in the XVI century. The Gallic goose of Julius Caesar and Charlemagne was thus ousted by the American turkey which became one of the most "important" personalities on the farm. The deliciousness of its meat makes it stand out and exalts it. Its behaviour is dignified and nice, unless we find it vain because it likes to show off. Its colourful, familiar clucking is certainly not like the bright and authoritative burst of the cock-a-doodle-do of the cock. Raised in the open, it nibbles in the fields and at the sides of woods. The turkey requires very little care and attention, costs little and can be sold at an advantageous price. So, the turkey is a good farmyard animal, with a good, friendly nature. Its behaviour is simple and quiet as much as its roast is delicious. I like to sing the praises of its original elegance, while it carries around its neck a whole assortment of "beads", fleshy growths and protuberances that stand up during its erotic strut. A bluish, floating scarf winds around its beak with a wonderful effect; its bright red jowls are well suited to its important personality.

What I like about the turkey is its joyful gurgling that fits in well with the song of the hens, the gossiping of the geese and ducks, the cries of the guinea-fowl and the "fanfare" of the cocks: its is a rustic chatter which sometimes bursts out and rises like a rocket and sometimes vents in a flash like a sonorous cascade. The turkey shows off, blows, turns around, gathers himself up, stands, unrolls its tail, alas, a "widower" of splendour and magnificence. However, looking at the guests in the farmyard, it seems to be saying, with a certain presumption: "See how good I am at showing off! Would you dare say that I am inferior to the peacock? But, unfortunately, he is only a turkey.

Chocolate AND ITS CHARM

see page 24
for the italian text

by Giuseppe Giuliano
Master chef and pastry-maker

I want to dedicate this article to chocolate, that very old wonderful "product" of noble traditions that has marked an era in the culture of pastry making all over the world, for its wide range of flavours, versatility and its medicinal powers (as some scholars affirm).

Often I am surprised. It is as if it is a magical "product". Chocolate absorbs you, from its history to its making. It fascinates you especially when you begin working with it; its scent is "inebriating" and I would say astonishing for the sensations it transmits. The decision to model and sculpt the mass of chocolate allows the chef to express the "mo-

ment" (that's what I call the finished pièce).

Processing techniques and knowledge of chocolate are fundamental elements for approaching the art of modelling the mass of chocolate, but not only that.

"Style" is another element which cannot be neglected, and I think that each of us should create our own so that we can stand out from the others.

Depth, "shades of colour", delicacy, movement, precision, cleanliness and refinement. These are elements that must be well combined, even if it is difficult to succeed in it. Also, studying the "product" and techniques, basic elements for creating an artistic or chocolate-coated "product" must not be neglected.

My decision to create chocolate pièces is based on the feasibility of the processing, using techniques that are easy to learn. In fact, recently I have put into action a philosophy based on fast and effective techniques, appreciated by experts as well as by the public. With the adopted techniques you can obtain artistic expressions destined not only for sale but also for taking part in competitions. For me, everything I make, each time, is as if it was a competition and the public becomes the jury.

HARDENING

If used for hollow or straight structures or flat stylised shapes, chocolate must be hardened. Information about chocolate hardening, just like its history, production, storage and everything else concerning this product, can be obtained easily from publications but also on-line. In fact, in this article, I decided to explain how I make the chocolate masses that I use to model my artistic shapes.

Once upon a time GAME

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

see page 32
for the italian text

In Italy fewer and fewer restaurants are putting it on their menus. And yet, game remains a prestigious area for every chef worthy of respect. It is a chance to vary the menu, according to the season

With the arrival of winter, it is natural for us to start cooking more structured dishes, with strong flavours – preparations where a few extra calories, within the right limits, is accepted or even requested. And a good cuisine that follows the seasons will turn to the vegetable patch, with its cabbages and savoy, which not only love the cold, but actually demand it. In fact, it is only after the first frost that they reach their best flavour. And again, mushrooms and radicchio and so many other fruits and vegetables. And alongside these, meats, in fact, one particular type of meat, coming from wild animals during the hunting season. "Game is perhaps the oldest meat in the human diet. Man was born a hunter and certainly also developed his talent and ingenuity thanks to hunting, developing tools, weapons and methods", states Luigi Cremona, "I personally am not a hunter and wouldn't even shoot a fly. I do believe, however, that a normal diet can leave room for these types of recipes, perhaps without exaggerating".

And yet, in restaurants, game is losing its popularity. "It is becoming increasingly difficult to find it even in great restaurants, while abroad this is certainly not the case", emphasises Alessandro Ciriello, "A menu offering game is the most prestigious menu, on which comparisons between one restaurant and another are often based.

And while in Italy the Mediterranean diet rules and the fashion is to eat lighter dishes, we must not forget that Italian cuisine also has a great tradition in game and that it would be a real shame to lose it. And then, it is not as if we have to eat this type of meat every day. It would be enough just to keep it for a special evening, perhaps accompanying it with great red wines like Barolo or Brunello of the best years what better time to get out that special bottle which otherwise would be wasted on a menu we eat every day, on dishes which are healthy but not suited to be eaten alongside the great wines of the world.

OF FUR AND FEATHER

First of all, we must distinguish between the two great categories of

game, the fur-covered one (the great game animals, boar, venison, deer, hare...) and the feathery type (game birds such as thrushes, larks, partridges, woodcock). Both can give great satisfaction, but generally the first is the more widely used.

"With game the chef must pay attention to certain things; buying top quality produce, hung properly and for the right amount of time (without reaching decomposition). After this he must tackle the two fundamental stages of his work: marinating, which removes the gamey flavour, softens the meat and gives further flavours, and cooking", explains Alessandro Circiello.

In general, chefs prefer the meats of the boar and pheasant both because they are more widely available and because their gamey flavour can be removed easily. It is more difficult to know how to deal with certain feathered breeds such as partridges and woodcock, which, however, are the most superior. Concerning hanging, on the other hand, there are various schools of thought; some prefer it to the limit (*faisandée*), others like the meats more decisive and less dried. "There are many specialised companies offering a wide range of types in an excellent state of preservation and with all the necessary guarantees", emphasizes Luigi Cremona.

RECIPES OF YESTERDAY AND TODAY

"Thinking about game-based recipes, one of the first game bird dishes I saw at the beginning of my career comes to mind, at the restaurant "Au Crocodile" in Strasbourg: a roe deer cooked with cherries and foie gras, presented very simply, but with great flavours", Circiello tells us, "Personally, I prefer the slightly more delicate flavour of the roe deer combined with fruit and spices. While for game birds, breast of wood pigeon is a great classic, which I recommend to cook in two stages. First at a low temperature, followed by browning and then allowing it to rest. A combination to be tried is with coffee powder as a known aromatic and a vegetable like crunchy "puntarelle".

Today, in Italy, there is a strong movement demanding the abolition of hunting and this certainly does not go in favour of the use of game meat in the kitchen. "I respect the opinion of others", states Luigi Cremona, "but I don't feel I can condemn hunting totally, as long as species in danger of extinction are not hunted. From time to time, with due moderation, I don't think there is anything wrong with putting game on the menu of restaurants and a chef must be able to tackle any edible animal. And game is a prestigious area for any chef worthy of respect".

F.I.C. Youth Compartment

see page 33 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".

NIC has a new Team Manager PIERLUCA ARDITO

see page 36

for the Italian text

by **Pietro Roberto Montone**

The chef from Puglia will guide the national team for the next four years. Ardito takes the place of Fabio Tacchella, who has guided NIC for two periods of office with excellent results at world level

Pierluca Ardito is the new Team Manager of the Italian National Chefs Team. He was elected unanimously by the meeting of the National Council of FIC which was held in Rome last October. The chef from Puglia will guide the national team, the pride of the Federcuochi, for the next four years, taking the place of Fabio Tacchella, who guided the team in the last two periods of office with excellent results at

world level.

In recent years, Ardito filled various management positions within FIC, starting from president of the Associazione Cuochi Trulli and Grotte and ending with the position of member of the FIC National Council. He boasts a prestigious list of prizes and a technical baggage built over the years of work and sacrifice in the kitchen. The chef has taken part in dozens of national and international competitions winning gold, silver and bronze medals. It was the experience gained in these years of hard competitions that paved the way toward the head of the most prestigious Team for Italian chefs.

Pierluca Ardito illustrates the program and aims of the new NIC in the following interview.

You are about to fill an important and delicate role. How do you feel?

It is very exciting, because being head of the NIC is an ambitious and extremely demanding role, especially from the moral aspect and in terms of representing the entire prestigious category composed of more than 18 thousand chefs belonging to the Federcuochi. It will be a job that will require sacrifices, time and energy, which I am ready to give; but not on my own, but by building a Team that believes in my project and that continues to make the NIC the "pride" of the Federazione Italiana Cuochi. My idea of the NIC is not that of a compartment on its own, but of a reality that lives in symbiosis with the whole body. Starting from the members that must be able to "touch with their hand" the very essence of the Nazionale Italiana Cuochi.

The outgoing NIC has shown us a precise path. How do you intend managing the technical-professional baggage that Tacchella and his team have left you?

I have to thank the outgoing Team Manager Fabio Tacchella for all the excellent things that he and his staff have done. I will start from everything good that he has constructed in these years with his team. I do not want to and nor shall I waste the technical baggage that has allowed us to bring so many awards home. In the same way as I shall also protect the current members of the team who want to give me the honour of continuing at my side. I want to reassure every way, also, that all the good things done in these years by the outgoing team will not be cancelled, but truly valorised. In the outgoing National Team there are wonderful professionals and youngsters with a consolidated experience in the world of competitions. We will also start from them.

What is your program for the next four years?

My program is based on two fundamental values: representativeness and transparency. Starting from these we want to achieve excellent results in international competitions. Compared with the past, the ability to represent the Italian Regions and FIC members will be guaranteed by a casting to select the best regional promises; a sort of talent show of Italian gastronomy. Respect of "regional representativeness" and the excellence of the results to be achieved will be guaranteed by the establishment of two new bodies: the Regions Committee, formed by representatives of the Regional Council, which must identify and propose new talents to the NIC, and the Technical-Scientific Committee, the function of which will be to supervise the work, projects and various activities and report their results periodically. Another fundamental value is transparency in economic management in an atmosphere of sustainability and development of the NIC project.

And at international level?

The program is centred on achieving important results in the international field through *Italian teaming*: the Italian capacity to work in a group and with a "glocal" approach to competitions: to think global and act local with dishes that have an international soul, but with typical local roots, aiming at the following competitions during the four years: Salon Culinaire Mondial 2013, Basle; Culinary World Cup Expogast 2014, Luxembourg; FHA Culinary Challenge 2015, Singapore; IKA Culinary Olympics 2016, Erfurt".

FIC members expect a lot from the new Team. What would you like to say to them?

Between 2012-2016 NIC would like to become the aggregating engine of FIC, directing all the energies of the association into the

Cuts and quality OF BEEF

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

see page 42
for the italian text

Dream Team of the National and fuelling the community of fans. At the same time, we want to confirm the excellence of Italian cuisine in the world by expressing the culinary art of the Bel Paese, with its ability to be innovative in valorising unique regional aspects. Therefore the NIC 2012-2016 strategy can be summarised in the achievement of the following aims:

- Exporting the gastronomic passion for food made in Italy all over the world
- Achieving excellent results in international competitions.
- Being the national and global promoter of the Federazione Italiana Cuochi.
- Representing a status symbol for "budding" young chefs.

How can FIC members be close to the new team?

I would like to offer all FIC members the experience of "joining the national team" and making the NIC "training sessions" itinerant along the peninsula and open to the public of colleagues, in this way turning them into a sort of live training session. Therefore an Italian National Chefs' Team 2.0, i.e. that uses the opportunities of the second generation web to be in contact with its own fans at all times. All of this to be close to our members and to reach an even younger FIC target.

How will the team members be selected?

In this phase the role of the Regions Committee will be crucial in that it will have to point out and propose young talents. Then we will go on to the selection phase. This will be chaired by the members of the NIC and will be organised in two phases: national pre-selection through the sending of curriculums to the NIC Secretary's office (suggested by the Regions Committee) in which not only the various working experiences will be reported but also participations at national and international competitions with the relevant awards; a specific practical test at NIC headquarters on the basis of the program selected at the time of signing up for the selections (for example Program "A" a festive dish, finger food, hors d'oeuvres, etc.).

How will the new NIC be trained?

The technical organisation and preparation of international competitions will be coordinated by the NIC Secretary's office together with the team Chef and under the supervision of the Technical Committee, in respect of a calendar of competition commitments and technical tests, during the whole year. A session of general tests will be held every month lasting for 3 days in the presence of NIC members in which all the hot and cold cooking programs will be tested in view of the main international competitions. In this specific test session members of the Technical Committee will be present and they will have the important task of examining the various programs and giving indications. At the end of the meeting a report will be produced identifying the level of preparation and any corrections to be proposed will be notified. Ten days before each main international competition, all the NIC members will be convened at the training headquarters, in a preparatory retreat, to define the last details before the competition. At the end of each competition, there will be a de-briefing attended by the NIC members and the Technical Committee to summarise the competition and suggest any corrective actions in view of future competition commitments.

The NIC

see page 37 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 18 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.

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 activity, NIC is making a significant contribution to spreading Italian gastronomic culture and the concept of Made in Italy.

Man is omnivorous, he eats everything that nature offers and has suitable teeth for eating meat, the main source of protein together with fish. Growing organisms especially need proteins and the eating of meat must not be restricted just to babies and children.

Of the 2500 calories that represent the average daily food requirement of an adult, ideally around 300 of these should come from meat proteins and the same from fish, cheese and eggs. Consequently every day we should eat 100 to 200 grams of meat, depending on the quality. This does not mean that we have to eat a steak or a slice of beef or veal every day, but by "meat" it means all the muscular masses and also edible offal of a large number of mammals and poultry, from which excellent, varied dishes can be obtained and with a cost which in most cases is even reasonable.

Most mammals provide white meat in youth and red in adulthood. The white meats are the most delicate, but in general less tasty and with fewer calories, but a higher cost; so, we should appreciate certain meats which we would like to define as pink that coincide with the start of youth and maturity.

BEEF CUTS

No animal like the bovine can offer such a wide variety of choice to satisfy all the needs of the diet, palate and wallet. Very different cuts in terms of composition, flavour and suitability to various cooking styles can be obtained from the front and rear quarters.

CLASSIFICATION OF BEEF CUTS

Due to their composition and organoleptic characteristics, beef cuts can be divided into first, second and third quality groups. The classification is based on the thickness of the muscle masses and the quantity of fat and other connective tissue present.

QUALITY OF THE MEAT

What are the important characteristics of the meat we buy? That it should be good, above all. This is certain. However there are many details we should know that give a lot of information about the quality of our purchases. It is also necessary to explain certain misconceptions that can cause us to refuse a type of meat which is perhaps very good.

The colour, first of all. Beef is part of the red meat group. The colour is given by a pigment contained in the muscle called myoglobin, the function of which is to store the oxygen carried by the blood with another similar pigment contained in the red globules: haemoglobin. Myoglobin is dark red in colour, visible when the meat has just been cut. As hours go by, however, the myoglobin oxygenates and becomes bright, light red. The intensity of the colour is therefore given by the age of the animal. Veal meat is the lightest and pinkest, while young beef is characterised by a brighter red.

If the meat remains exposed to the air for a long time it tends to take on dark shades, above all along the edges, on very exposed cuts such as eye-round cut or on cuts composed of muscular fibres, the so-called "whites" and "reds" that resist oxidation in a different way. This change is caused by an action of the oxygen in the air on the myoglobin of the meat. The colour changes slightly giving the impression of a loss of freshness but its wholesomeness remains intact.

Fat is a normal part of meat, as we have already said and must be white and compact. If it tends towards a yellowish colour, this doesn't mean that the animal was sick, but it means that its feed was particularly rich in corn and hay, the pigments of which pass into the meat without having an impact on the quality or flavour.

GOOD, WHOLESOME BEEF MUST BE SLIGHTLY FAT: IT IS A SIGN OF A WELL FED AND HEALTHY ANIMAL.

The flavour of meat is mainly given by its fat, which contributes, amongst other things, to keeping it tender by dissolving into the cooking liquid and leaving the right quantity of water in the meat. In fact, the muscle of meat that is too lean, not protected by fat, will cause its fibres to contract during cooking, resulting in a compact, hard and insipid meat. In

fact the more the meat is fat the less it tends to lose water. Tenderness, fat, flavour and the capacity to hold water are therefore characteristics that always go arm in arm. An adequate quantity of fat is also important in order to achieve the right degree of aging of meats in refrigeration cells preventing the cold from penetrating too quickly. If, in fact, cooling takes place too quickly, the muscular system that constitutes the meat may become hard irreversibly. It is a phenomenon known by scholars as "cold contraction".

Cuts of meat are, in any case, very different from each other according to the anatomic position: some are always rather fat, others are always very lean. We have already seen how a general classification of the quality of the various cuts can be made. In the following table, the individual cuts are however classified according to their fat content.

The tenderness or toughness of meat depends on various factors. The age of the slaughtered animal, first of all. Younger animals, for example, are usually always more tender than old animals: we know that ... an old hen makes good broth! As an animal ages in fact the hardness of the collagen in the connective tissues increases, which compromises the quality of the whole cut, especially if it is to be cooked quickly, such as steaks. In general, cuts coming from the front quarters are richer in collagen and therefore tend to be less tender.

The length of the **aging or hanging period** is also very important. During this phase, which starts from the time in which butchering ends, a fundamental series of phenomena occurs that causes the muscular structure to assume the true characteristics of meat. The first step is to activate an efficient cooling at the same time as the natural acidification and "proteolysis" processes develop, with which the heat obtains, within several days, the requisites of flavour, tenderness and ability to be preserved.

The capacity to retain water. Meat normally has a very high water content, equal to around 65-70% of the animal's weight. The younger the slaughtered animals the higher the water content. So, there is more water in the veal than in the bullock, and in this respect, the bull. It is therefore normal that meat should lose water during cooking. In fact, the proteins of the meat denature with the cooking heat and their capacity to retain water decreases and therefore it is released into the saucepan or into the air as steam.

So, everything depends on the skills of the chef: **meat is tender if it is not cooked for too long**; this, naturally depending on the type of cooking. It is a well-known fact that the "ciabatta" is always tougher than rare meat, as far as steaks are concerned. A very important role is also played by the combination of temperature and cooking time. Moreover, with high temperatures, the surface proteins are roasted. In this way a sort of crust is formed which insulates and retains the natural juices of the meat, preventing them from being wasted. This is true, above all, for steaks and roasts.

However, what counts the most is flavour! It is difficult to give an accurate definition of the flavour of meat, given that it is a very subjective experience. Every person has his or her own opinion and preferences on food and therefore it is difficult to generalise. Without a doubt, we can say, however, that flavour is linked to the right balance in the meat's composition of protein, fats and collagen. Much depends on the time of breeding and fodder that is given to the animals. In farms followed by the Progetto Carne Bovina di Qualità, diet is considered as the most important parameter of the whole production process. Individual foodstuffs, including those produced by the farm or those bought from outside, are chosen with care, as is the proportion with which they form part of the "menu". The analysis performed on fodders produced in the farm guarantee the accuracy of the calculations with which computerised food rationing is carried out. In particular great attention is paid to "finishing", which is the final breeding period. Good perfumed hay, barley and bean flakes are given. The aroma of these foodstuffs end up in the meat and this is how we find ... all the flavour of our countryside. It is like saying that the best meat is meat obtained by working with passion!

DIFFERENT TYPES OF MEAT

Beef - The quality of beef depends on many factors. This can be recognised by the fat in the meat: in a top quality cut, there is plenty of white-pinkish fat and it can also be seen among the muscle fibres, to which it gives an almost marbled effect. According to the provisions of the EU, carcasses are classified with the numbers of the alphabet S, E, U, R, O, P: the letter S represents excellence (hypertrophic muscle masses, with

marked convex muscle profiles) and, at the other end of the range, the letter P represents the lowest quality (underdeveloped muscle masses, straight profiles). In a bad quality cut, the meat is compact and dark, almost without fat, and the little there is, is white-yellowish in colour. The fattening state is also very important, for which five classes exist, marked by numbers from 1 (minimum fattening) to 5 (carcass-sides fully covered in subcutaneous fat); abundant muscular infiltrations (parsley-effect, marbling and veining) and at abdominal level (fat found around the kidneys). Milk-fed breeds have lower percentages of meat and a higher fat content, therefore resulting in a lower commercial value.

Meat bovines

Bull - This is the whole male animal, i.e. not castrated, and usable for re-production, rarely for work (for which the quieter castrate-bull is preferred). The meat is rich in fibres with well-defined muscles, at least in the meat breeds and slightly enlarged compared with the meat of the female. It has a slight quantity of intramuscular fat; the fat is tough, dark and can often have an unpleasant sexual odour ("iricine"). Numerically scarce, the meat can be used for pet food, together with various off-cuts. Locally "vitelloni" (bullocks) are called "bulls" (see later).

Beef - This is the meat that comes from bovines that have been castrated after development, aged between 2 and 4 years. Beef contains very little water and a good quantity of fat (10-15%); it is one of the most popular meats. Although reducing daily growth, castration keeps young the meat of animals treated in this way, which would otherwise reach butchering weight at a too advanced age (3-4 years), with negative impact on the organoleptic quality of the meat. In Italy the breeding of this type of bovine is very limited, because the use of concentrates allows daily growths which bring the animal to butchering age within two years, with a quality of meat that is still excellent. The excellent characteristics of the meat obtained from castrated animals, however, is discussed periodically and it could become a niche product.

Bullock - The main type of bovine bred to produce meat. Slaughtered at weights of 6-8 hundred kilograms according to the breed, with daily growths 1-1.5 kg, it is given fodder rich in concentrates that make castration pointless, reaching slaughtering age already at 18-24 months, producing meats that continue to have excellent characteristics. In Italy there is strong importation of calves from France; bred in the wild state they are separated from their mothers at 250-400 kg and undergo intensive fattening. They reach slaughtering weight in 6-10 months. Their food is silo-corn based (5-10 kg animal/day), soya (a sub-product of the extraction of oil used in human diets, up to 1 kilo animal/day), cereal meal (1-4 kg animal/day, mainly corn meal), sub-products of the flour and sugar industry such as bran, dried beet pulp and others (0.5-1.5 kg animal/day), hay-straw (1-2 kg animal/day) and vitamin mineral integrators (150-250 grams animal/day). To contain costs, such foodstuffs can be substituted, totally or partly, by other cheaper ones; for example, meal extracted from soya can be replaced by meal extracted from sunflowers, cotton, colza, proteic beet concentrate, livestock urea, agglutinated bran and others).

Heifer (scottona) - A heifer is a female of between 16 and 22 months that has not yet given birth, easily recognisable by the space between the haunch and the pelvis, less than 20 cm. The characteristic of this meat is its tenderness, with a good quantity of infiltration fat (15-17%), placing these animals at a very high and appreciated quality level; these animals, however, must be slaughtered at lower weights than those of the males, since as they age they would produce excessively fat meats. Similar names referring to these animals are manza, giovenca and manzarda: the meaning of such terms can however vary locally, i.e. in the north of Italy Scottona, in the Centre, Manza and in the South, Giovenca.

Veal with white meat - These are bovines of up to 8 months of age, slaughtered when they reach the weight of 200-250 Kg, fed from birth with cow's milk containing dairy milk products (the so-called "powdered milk"). Veal contains a lot of water and very little fat. Therefore it is particularly tender; this is why it is best to cook it fast over a high heat. Shrinkage when such meat is cooked is attributed wrongly to the (illegal!) use of oestrogens: instead these have the opposite, even if modest, effect. Shrinkage is to be attributed either to the high content of water (because the animals are young) or to the usage, (also fraudulent) of thyreostatics (moreover, once mainly reserved for bullocks). In spite

of the pink colour, compared with other bovine meats, due to a sub-clinical anaemia, the iron content makes the meat highly digestible.

Barley beef - These are animals aged between 8 and 12 months with a weight of between 250 and 350 kg. Fed mainly in the same way as milk calves (white meat), they were "finished off" with a period of barley meal; a technique that did not become popular in Italy but which was widely adopted for a period in other European countries. Their meat contains less water than that of veal, but more proteins. In terms of colour, texture, flavour and structure of the cuts it is one of the most superior meats.

Ox - These are castrated bovines of over four years of age, used for work. If not too old, their meat is of a good quality (even if with a reasonably high quantity of fat) but it has practically disappeared from the market, due to the spread of mechanisation even in agriculture.

Cow - These are generally dairy cows, slaughtered at the end of their career. After calving 3-4 times, in specialised dairy breeds (5 - 6 years of age), they are prepared for meat production with interruption of milking and the feeding of a certain quantity of cereals (limited, however, to avoid excessive fattening): they are characterised by a low meat yield at slaughtering (approximately 50%) and by a modest organoleptic quality of the cuts. For this reason they are not destined to direct sale, but to industries for the production of tinned meat, ravioli, hamburgers, frankfurters and various derivatives. The "cow" which is sometimes found at the butchers is generally purchased directly and locally by the butcher from farms; they are, however, young animals which farmers sometimes try to sell as scottone-manze-manzarde since these have a higher value on the market. If of the meat-producing breeds, with a number of limited parts (young animals), the quality of the meat is better and sometimes highly appreciated, for example, in France, for its more pronounced taste.

BEEF CUTS

- best-quality cuts (1st category) come from the rear quarters, i.e. from the thighs, sirloin, buttocks (filet, sirloin, roast beef, rump, round, leg, roast);
- 2nd category cuts cut from the front quarters (coppa, breast, shoulder, carré);

- 3rd category cuts come from the neck, stomach, under the shoulder (neck, short ribs, hock, muscle, shank, head).

The ATENEO

see page 43 for the italian text

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

The Lady Chef

see page 54 for the italian text

The National Association of Lady Chefs of the Italian Federation of Chefs operates from the point of view of the gender difference, with the aim of eliminating any prejudice that is an obstacle to equality of the sexes. In fact, by valorising the gender difference as a factor of economic and social development, Lady Chefs, not only at national but also provincial level, are organising themselves by forming associations that are promoted by the Provincial Associations themselves in respect of the organisational autonomy of the same Associations. All members of the associations are committed not only to removing any form of discrimination in the category but also to achieving the following aims in the professional sector: spreading and promoting the heritage of traditional Italian cuisine; encouraging actions of support and promotion for implementing ventures to employ women in the kitchen and guaranteeing a better conciliation between professional, private and family life; promoting gender policies in collaboration with territorial, national and international institutions; promoting activities for charitable and voluntary ends.



>>> GLI INSERZIONISTI

FILO DIRETTO CON LE AZIENDE "AMICHE" DEI CUOCHI

AZIENDA	RESPONSABILE DA CONTATTARE	TELEFONO - MAIL	SITO WEB	A PAG.
Amoretti		0521.825224	www.amoretti.it	65
Carine	Anna Boteon	0438.411584	www.carine.it	10,11,83
Centroal	Claudio De Cani	02.89303679	www.assomet.it	71
Decorfood		045.8650234	www.decorfooditaly.it	18,19
De Longhi Kenwood		Numero verde 800.198608	www.kenwoodworld.com	53
Develey		0473.562500 - longo@develey.it	www.develey.it	2,9
Fasa	Danilo Amigoni	035.4545911	www.fasapentole.com	61
Fiskars	Alessandra Maggi	0341.215111	www.fiskars.com	57
Lainox		0438.9110	www.lainox.it	17,63
Linea Ho.re.ca	Adriana Faja	0957.082092	www.lineahoreca.it	69
Medagliani	Eugenio Medagliani	02.45485571	www.medagliani.com	59
Molino Quaglia	Marcello Brugin	0429.649110	www.molinoquaglia.com	39
Rummo Lenta Lavorazione	Giovanni De Lucia (Food Service Italia)	Numero Verde Servizio clienti 800.883055 0824.331111 - crm@pastarummo.it	www.pastarummo.it	47,73
Saima		0823.408200	www.saimaspa.com	35,68
Senna	Marcello Tassinari	366.5644049 - rimini@senna.at	www.senna.at	84
Surgital	Valerio M. Manco	Numero verde 800.733525	www.surgital.it	41
Valsodo	Karl August Gaedt	335.6535883	www.wuesthof.de	33

Pensavo fosse... UN BAULE DEI GIOCHI

[Invece sono dolci lecca lecca,
palline e gelatine di frutta]

LA RICETTA

Realizzare diverse tipologie di dolci, prevalentemente a base di cioccolato e zucchero. Gli effetti che si ottengono sono molteplici, è sufficiente agire sul colore e sulle forme.

Lecca lecca di cioccolato bianco: temperare il cioccolato bianco, mettere dei bastoncini alimentari lunghi ben distanziati sopra della carta da forno e colarvi, sulla sommità, il cioccolato. Decorare la forma di cioccolato con gocce di cioccolato fondente, oppure granella di nocciola, o granella di zucchero o confettini colorati.

Palline di cioccolato decorate: temperare il cioccolato fondente e colarlo in stampi mezzi sferici serigrafati. Lasciare raffreddare e poi unire le due metà.

Lecca lecca di zucchero: sciogliere in una casseruola lo zucchero bianco e il glucosio in percentuali uguali, portare il composto ad una temperatura di 183 gradi. Colarlo sugli stecchi e seguire lo stesso procedimento utilizzato per i lecca lecca di cioccolato bianco.

Gelatine di frutta: utilizzare della polpa di frutta tipo melone, mela verde, banana. Scelta una tipologia di polpa, scaldarla in una casseruola e portarla a 80 gradi. Aggiungere 70 grammi di zucchero per ogni chilogrammo di polpa e 30 grammi di agar agar. Colare il composto negli appositi stampi e lasciare raffreddare. Infine, passare le gelatine in zucchero semolato



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 Chioldini
(Studio fotografico Phototecnica,
Brusaporto - BG).



**Nuova
Collezione
2013**

www.carine.it

carine

