

Cil Cuoco



Magazine
Ufficiale della
Federazione
Italiana Cuochi

N. 309

Gennaio/Febbraio 2013

SPECIALE CAMPANIA
Grandi ricette e
prodotti di tradizione

SPECIALE RHEX
RIMINI 2013

GELATO: I TREND DEL 2013

Viviana Varese
Quando la cucina di mare
diventa poesia

Dal
• 1 9 3 2 •

≈ la ≈
**STORICA
COLLEZIONE**
— di —
Baldassare

• COLLEZIONE •
1932
Baldassare Agnelli
BERGAMO



Collezione 1932 è una collezione di piccole pentole di pregio che segna un nuovo modo di “scrivere” e di presentare le ricette agli ospiti. Ma, anche, un nuovo modo di pensare alle idee-regalo, all’arredo di casa e alla cucina.

PER SERVIRE AL MEGLIO I VOSTRI OSPITI, E...
PER REGALARE, CONTENERE, ARREDARE, CUCINARE...



IMPRESA STORICA D'ITALIA



PENTOLE AGNELLI
PROFESSIONAL COOKWARE
MADE IN ITALY

www.pentoleagnelli.it





EDITORIALE

di Paolo Caldana
Presidente nazionale FIC

Un orizzonte sempre più EUROPEO

L'importante incontro tra tutti i dirigenti europei, avverrà dal 20 al 22 aprile 2013 presso lo storico Grand Hotel Trieste & Victoria. Nel

** La Federazione Italiana Cuochi quest'anno ospiterà in Italia, nella splendida cornice di Abano Terme, il "Meeting dei Presidenti Europei WACS" **

vi saranno tematiche quali: "Come nutrire il pianeta; Perché nutrire il pianeta; Cosa cambia nell'ambiente dello chef e Che cosa possono fare i cuochi?". Personalmente ritengo si debba discutere an-

meeting verranno affrontate le linee programmatiche e le iniziative che la WACS, attraverso le sue associazioni nazionali, promuoverà a livello comunitario. Per la Federazione Italiana Cuochi si tratta di un evento importante, un biglietto da visita, in vista delle prossime iniziative che verranno programmate a livello non solo europeo ma mondiale. Non nascondo che per l'Italia è venuto anche il tempo di assumersi impegni più gravi a livello continentale e non solo. Abbiamo risorse di uomini e mezzi a sufficienza per affrontare queste nuove sfide e per regalare al nostro Paese il posto che merita nell'ambito dell'organizzazione mondiale dei cuochi. Di questo si è già discusso a livello di Consiglio Nazionale e Giunta Esecutiva FIC e, concordemente, si è deciso di muovere i primi passi in tal senso. La conferenza dei Presidenti Europei WACS di Abano Terme sarà anche un momento di confronto sullo sviluppo futuro della cucina continentale. I tempi sono cambiati in ogni nazione e con essi anche l'impostazione della cucina e, soprattutto, le esigenze della clientela. Di questo bisognerà prendere atto per disegnare i nuovi scenari da consegnare agli chef professionisti di tutta Europa. Non a caso tra gli argomenti in trattazione

che di come cucinare bene, semplice e con meno spreco, utilizzando alimenti poveri e dimenticati. Questo perché la cucina deve essere elemento di salute e non solo di gusto e di presentazione. Altro punto saliente riguarda il ruolo dei giovani cuochi nel prossimo futuro. In questa ottica non possiamo non aprire un dibattito sul ruolo formativo degli istituti professionali italiani che dovrebbero essere al passo e uniformati a quelli europei. Il mio sogno nel cassetto? Quello di creare un istituto di alta cucina europea itinerante e non per ultimo, la creazione di un volume enogastronomico mondiale, dove ogni Paese possa esprimere in 5-10 ricette la sua storia. Un volume con finalità, ovviamente, benefiche. Ma la conferenza di Abano Terme sarà anche un momento per mostrare agli ospiti il meglio dell'Italia, non solo dal punto di vista gastronomico ma anche culturale. I delegati avranno modo di visitare luoghi incantevoli, prima tra tutte Venezia. A nome dei cuochi italiani colgo l'occasione per salutare il presidente mondiale della WACS, Gissur Gudmundsson e il direttore Centrale per l'Europa, Srečko Koklič, che insieme a me accoglieranno tutti gli ospiti provenienti da ogni nazione del nostro continente.



In copertina: Viviana Varese, chef patron del ristorante Alice a Milano (foto di F. Brambilla e S. Serrani)

IL CUOCO n. 309
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
PAOLO CALDANA
GIOVANNI GUADAGNO
PIETRO ROBERTO MONTONE
STEFANO PEPE

Coordinamento redazionale
CHIARA MOJANA

Collaboratori:
Stefano Bonetto, Massimiliano Bonomo,
Fabio Buccolini, Claudia Caci, Riccardo Carnevali,
Giustino Catalano, Alessandro Circiello,
Luigi Cremona, Giuseppe Giuliano,
Domenico Iobbi, Fabio Mancuso,
Eugenio Medagliani, Chiara Mojana,
Cristina Mosca, Pietro Roberto Montone,
Sara Papa, Stefano Pepe, Paola Piroddi,
Antonio Romeo, Maria Lucia Sechi,
Valentina Tepedino, Antonio Zazzerini

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

Traduzioni HISPANIA

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

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

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

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



Associata all'USPI
Unione Stampa Periodica Italiana

In questo

Editoriale

- 3 UN ORIZZONTE SEMPRE PIÙ EUROPEO

Eventi

- 6 CALENDARIO DELLE FIERE E DEI CONCORSI DI CUCINA
8 IL COLLEGIUM COCORUM IN CAMPIDOGLIO
10 RISTOREXPO: IL CUOCO DELL'ANNO 2013
12 RHEX 2013: GLI EVENTI DELLA F.I.C.

Se ne parla

- 16 TAVOLA: SEMPRE PIÙ BIO

Saperi & sapori

- 20 CRITICI CULINARI: GASTRONOMI O GASTROFILI?

Buono a sapersi

- 22 GESTIONE AZIENDALE: UN MODELLO

Sapori d'Italia

- 26 RICETTE E PRODOTTI DELLA TRADIZIONE CAMPANA

Pasticceria

- 32 I DOLCI SICILIANI

Cucina sostenibile

- 36 LOTTA AGLI SPRECHI

Professione cuoco

- 38 VIVIANA VARESE: LA MIA CUCINA DI MARE

Cucina & Critica

- 44 PAROLA D'ORDINE: ACCOGLIENZA

Il pesce

- 46 QUALI SONO I PESCI PREGIATI?

L'arte del pane

- 48 PAGNOTTE AL GERME DI GRANO

Il gelato

- 50 GUSTI E TENDENZE DEL 2013

Nazionale Italiana Cuochi

- 52 UNA RICETTA DA COMPETIZIONE

Ateneo Cucina Italiana

- 54 BANCHETTISTICA: CREATIVITA' E TECNOLOGIE

In libreria

- 70

Aziende informano

- 72

Gli inserzionisti

- 76

English text

- 78

Giochi di cucina

- 82

numero

GENNAIO/FEBBRAIO 2013



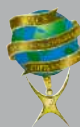
60 La Fic in Italia e nel mondo

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

Abruzzo
Agrigento
Basilicata
Benevento
Cagliari
Matera
Oristano
Potenza
Teramo
Trulli e Grotte
Vulture



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



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

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

LA RIVISTA IL CUOCO VIENE SPEDITA A 22.000 ABBONATI

ORGANIGRAMMA 2011/2014

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

GIUNTA ESECUTIVA

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

Incarico speciale
Project manager: Pozzullo Rocco

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: Domenico Maggi
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: Pozzullo 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 – Pozzullo 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 Andreello Bruno.
Con funzione consultiva: Bruno Salvatore

MEMBRI ONORARI (Senatori a vita)

Wilson Blasi – Cicolini Bruno – 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 – Maria Antonietta Miracolo – Fabio Tacchella

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

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 |

17 | 18 | 19 | 20

RistorExpo
Erba (Co)
www.ristorexpo.net

23 | 24 | 25 | 26

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 |

3 | 4 | 5 | 6 | 7

Tirreno CT
Carrara
www.tirrenoct.it

17 | 18 | 19

Gusto in Scena
Venezia
www.gustoin scena.it

aprile 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 |

7 | 8 | 9 | 10

Vinitaly
Verona
www.vinitaly.com

RistorExpo 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.

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

GUSTO in SCENA VENEZIA GUSTO IN SCENA

Il congresso gastronomico giunge alla quinta edizione e si svolge ancora una volta a Venezia, dal 17 al 19 marzo. Sono oltre 20 i cuochi di fama internazionale che presenteranno ricette inedite sul tema del "Cucinare con e senza zucchero", aprendo la strada allo studio e all'idea di una nuova cucina italiana che concili il piacere della tavola con la salute. Un'opportunità interessante di incontro e di aggiornamento per i professionisti della ristorazione.
www.gustoinscena.it



**VERONA
VINITALY**
Dal 7 al 10 aprile 2013 a

Veronafiere torna il Salone internazionale del vino e dei distillati. Quattro giorni di grandi eventi, rassegne, degustazioni e workshop mirati all'incontro delle cantine espositrici con gli operatori del comparto, assieme ad un ricco programma convegnistico che affronta ed approfondisce i temi legati alla domanda ed offerta in Italia, Europa e nel resto del mondo.
www.vinitaly.com



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



ONORE AI CUOCHI IN CAMPIDOGGIO

 for English text
see page 78

Oltre 300 cuochi, italiani e stranieri, accompagnati da non meno di 200 familiari, lo scorso 6 febbraio hanno letteralmente preso d'assalto il Campidoglio di Roma per ricevere dal presidente della Federazione Italiana Cuochi, Paolo Caldana, la più alta onorificenza concessa ad uno chef: il "Collegium Cocorum".

La Sala Protomoteca si è riempita di berrette bianche, emozionati e certi di vivere un momento irripetibile. Trecento colleghi che, dopo aver onorato nel migliore dei modi i 25 anni di professione, hanno risposto all'appello della Federcuochi. Dopo i consueti saluti dei due presidenti delle Associazioni Cuochi di Roma e del Lazio (gli chef Carlo Zappulla e Alessandro Circiello), la cerimonia di consegna delle insegne del "Collegium Cocorum" ha visto salire sul palco

I prestigiosi collari del collegium cocorum sono stati consegnati dalla Fic ai colleghi che da 25 anni lavorano in cucina con professionalità e orgoglio

via via tutti i professionisti insieme ai presidenti della propria regione, ricevuti dal presidente F.I.C. Paolo Caldana, e da tutto lo staff organizzativo dell'iniziativa: il segretario nazionale F.I.C. Salvatore Bruno; il responsabile eventi F.I.C., Rocco Pozzulo; la Lady Chef e Vice Presidente Area Centro Ivanna Barbieri; le segretarie amministrative della F.I.C. Sabrina e Valeria e il responsabile della comunicazione Pietro Roberto Montone.

Il senso dato dalla F.I.C. a questa cerimonia non è solo quello di offrire un riconoscimento ai tanti professionisti del settore, quanto piuttosto quello di onorare, proprio attraverso loro, un intero ambito professionale che, attraverso questo mestiere, ha reso celebre e prestigiosa nel mondo la tradizione culinaria italiana.





La manifestazione ha visto inoltre la presenza di molti ospiti istituzionali, alcuni dei quali hanno ricevuto il particolare riconoscimento del "Collare Amici dei Cuochi" che la F.I.C. assegna a personalità della cultura, della comunicazione e delle istituzioni. Due gli insigniti: l'on. Marco Pomarici, presidente dell'assemblea capitolina "Roma Capitale", e l'avvocato Francesco Patimo per la collaborazione legale che in questi anni ha assicurato alla famiglia dei cuochi italiani. In sala, tra gli altri, anche il presidente della CNA Professioni Giorgio Berloff e il consigliere comunale di Roma Luca Aubert.

Subito dopo l'apertura, fra gli applausi, la F.I.C. ha voluto attribuire un particolare riconoscimento ai componenti uscenti della Nazionale Italiana Cuochi, capitanati dal team manager Fabio Tacchella e dai tre dirigenti Gianluca Tomasi, Marco Valletta e Fabio Momolo. A metà cerimonia è arrivato in sala anche l'onorevole Gianni Alemanno. Il sindaco di Roma ha tenuto a precisare che: "Sono grato a voi per l'impegno che assicurate, ogni giorno con il vostro prezioso lavoro, in favore dello sviluppo positivo dell'immagine dell'Italia all'estero". Prima del gran buffet finale, l'immane foto di gruppo sulle scale del Campidoglio è stata una posa nella quale, come sempre stringendosi, tutti, proprio tutti, sono riusciti ad entrare per fissare il ricordo della magnifica giornata.





CUOCO DELL'ANNO 2013

di **Riccardo Carnevali**, segretario UCRLö

Presso la fiera di Erba (CO), in occasione di Ristorexpo, si è svolta la nona edizione del concorso Cuoco dell'Anno. Cuochi da tutta Italia e anche dall'estero si sono confrontati in una competizione calda singola, sul tema "Piatto unico a base di prodotti ittici di acqua dolce". Un tema non semplicissimo che ha visto un grande impegno tra i partecipanti alla gara.

In giuria il pres. UCRLö Carlo Cranchi (presidente di giuria), il presidente vicario Unione Cuochi Regione Lombardia (UCRLö) Cinzia Fumagalli, il vice presidente Ass. Cuochi Como Sergio Mauri, lo chef pavese Walter Dalla Pozza, la chef Alessandra Baruzzi dell'Associazione Cuochi P. Artusi di Ravenna

Oltre 40 chef italiani e stranieri hanno partecipato al concorso di cucina calda organizzato in occasione di Ristorexpo ad Erba (CO)

e lo chef Fabrizio Camer dell'Associazione Cuochi Bergamo.

All'edizione 2013 hanno partecipato più di 40 chef e l'alta affluenza in fiera (decine di migliaia di visitatori in 4 giorni) ha fatto sì che la Federazione Italiana Cuochi beneficiasse di una "vetrina" che ha permesso a molti "esterni" di avvicinarsi al nostro mondo associativo.

"Considerato l'attuale periodo critico, per quando riguarda l'economia

- spiega il presidente Cranchi - vedere tanti cuochi impegnarsi non solo personalmente ma soprattutto economicamente e lavorativamente, fa trasparire la grande passione che nutrono per la cucina. La trasferta per alcuni è davvero lunga e l'impegno quindi è consistente".

"Gli chef partecipanti in buona percentuale sono già intervenuti in precedenti edizioni di questa gara - prosegue Cinzia Fumagalli - e come giuria notiamo anno dopo anno la loro crescita fino alla consacrazione dell'oro finale".

"Quella fra Ristorexpo e la Federazione Italiana Cuochi - sostiene Giovanni Ciceri, Presidente di Lariofiere - è una collaborazione importante, che garantisce ogni anno la partecipazione di numerosi operatori provenienti da tutt'Italia alla manifestazione e la nostra collaborazione sarà sicuramente duratura nel tempo per le prossime edizioni. Le gare Fic sono assolutamente un valore aggiunto per la nostra manifestazione!".

Ogni giorno il primo classificato si è aggiudicato la somma di 700 euro, offerti da Lariofiere, e i premiati asso-



PREMI CUOCO DELL'ANNO 2013

1° Cristian Spagnoli (ass. cuochi Brescia) con il piatto:
"Pesce siluro ai 3 grandi classici..."

2° Davide Martinenghi (ass. cuochi Lecco) con il piatto:
"Sinfonia di luccioperca..."

3° parimerito Sebastiano Pezzoli (ass. cuochi Brescia) con
il piatto: "Cannolo di Tinca..."

3° parimerito Mattia Giacomelli (ass. cuochi Valtellina e
Valchiavenna) con il piatto: "Essenze sopra i 1000 metri"

PREMI DELLA GIURIA

Marco Bruno: menzione speciale per rispetto HACCP e or-
ganizzazione di lavoro (Coppa Enzo D'Ellea)

Giancarlo Tamburrino: menzione speciale per la miglior di-
spensa sul tema del concorso (Coppa Aldo Sacchi)

Federico Maurizio: menzione speciale per il gusto nella
semplicità (Coppa Gian Paolo Cangì)

Gerardo Bonelli: menzione speciale concorrente che ha
presentato il piatto con miglior qualità/prezzo (Coppa Fio-
renzo Baroni)

Attilio Astorelli: vincitore premio Mille miglia (al concor-
rente intervenuto da più lontano), da Oslo

PRIMI DI GIORNATA

Il premio di 700 euro offerto da LarioFiere è stato assegnato a:

Giampiero Vento (ass. cuochi Milano), **Cristian Spagnoli**
(ass. cuochi Brescia), **Davide Martinenghi** (ass. cuochi Lecco)
e **Mattia Giacomelli** (ass. cuochi Valtellina e Valchiavenna).

A **Beatrice Molinari** ENAIP: menzione di ringraziamento
per l'assistenza ai concorrenti.



luti hanno ricevuto prodotti Pentole Agnelli tra cui l'ambito
"tegamino d'oro".

Tutte le ricette della manifestazione saranno rilegate come
di consueto in un volume realizzato dall'Unione Cuochi stessa.

"Ringraziamo il nostro partner Pentole Agnelli - sottolinea
poi il presidente Cranchi - che come sempre ci sostiene in
questa consolidata manifestazione".

RHEX: I CUOCHI F.I.C. ALLA FIERA DEL FUORICASA

di **Pietro Roberto Montone**

Ottimo riscontro di pubblico e critica per lo stand della Federazione Italiana Cuochi al RHEX di Rimini (www.rhex.it). Dal 23 al 26 febbraio, nel padiglione A1 della nota fiera di settore, davanti alle cucine della Federcuochi, si sono alternate migliaia di visitatori. Come avvenuto negli ultimi anni, la Federazione Italiana Cuochi ha presentato il meglio di sé a soci e non soci, così come alle tante aziende di settore presenti nella fiera.

Il Dipartimento Eventi della Federcuochi dal 23 al 26 febbraio ha animato la fiera di Rimini con interessanti dimostrazioni, incontri e concorsi culinari

FINGER FOOD DA CONCORSO

Il fitto programma ha preso il via il sabato con lo show cooking del "Team Culinary Puglia" che ha presentato a

una folta platea i "Finger food da concorso". Gli chef Daniele Caldarulo e Felice La Forgia hanno realizzato 5 piatti a base di diversi prodotti del territorio. Ad esaltare il loro lavoro, cosa che ha replicato per tutta la durata della fiera, il noto giornalista televisivo Alex Revelli e sua moglie Susanna Cutini. I finger hanno spaziato dalla "Cupoletta di gamberi rossi al formaggio caprino" alla "Lombatina di coniglio crisp alla

clorofilla verde". Le Lady Chef, capitanate da Marzia Garbinelli, hanno ospitato, per conto del Dipartimento Eventi giornalisti del settore enogastronomico affiliati all'Arga. Per loro, e ovviamente per la FIC, sono fioccati i complimenti per le ottime degustazioni offerte. La giornata si è chiusa poi con la dimostrazione dei Maestri di cucina Giò Tucci e Claudio Moras che, dall'alto della loro grande professionalità, hanno intrattenuto gli ospiti sul tema "la cucina e l'ambiente".

Ad accogliere gli ospiti nello stand sono stati il segretario generale Salvatore Bruno, la vice presidente dell'area centro Ivanna Barbieri e la



Nella foto nell'altra pagina: La Lady Chef Silvia Urban, vincitrice del concorso intitolato a Bertilla Prevedel, con il presidente Fic Paolo Caldana e Germano Pontoni e uno dei piatti proposti in gara.

In questa pagina: le altre concorrenti nello spazio della Fic alla fiera Rhex 2013 di Rimini.



impareggiabile segretaria Fic, Sabrina Trombino.

PRODOTTI ITTICI: UN CONSUMO CONSAPEVOLE

Domenica 24 febbraio la giornata nello stand è stata aperta dallo show cooking dell'Ateneo della Cucina Italiana Fic, tenuto dal responsabile Michele D'Agostino, che ha realizzato sotto gli occhi attenti del pubblico ben 5 piatti che sono andati dalla "mousse di baccalà su tarallo di bigné" al "polpo alla griglia con stracciatella". Dopo la pausa è stata la volta del Compartimento Giovani con il responsabile Alessandro Circiello coadiuvato da Nicola Gladerisi, Simone Strano e Simone Loi. I "prodotti della pesca: un consumo consapevole" questo il tema trattato dai giovani chef che hanno realizzato quattro apprezzate preparazioni, dal "Trancio di baccalà" all'hamburger di salmerino". Nello stand si sono al-

ternati a ricevere soci ed ospiti, il presidente Fic Paolo Caldana, il vicario Peppino Casale e la responsabile delle Lady Chef Gabriella Bugari.

Nel pomeriggio, inoltre, la dirigenza nazionale della Federazione Italiana Cuochi è giunta in fiera per partecipare agli importanti lavori del Consiglio Nazionale tenutosi nella sala Diotallevi della Fiera di Rimini. Anche questo un momento importantissimo sotto il profilo della vita associativa, perché è da questo organismo che partono le direttive e le indicazioni più importanti dell'Ente.

IL CONCORSO DELLE LADY CHEF

Lunedì 26 l'attesa era tutta incentrata sul concorso delle Lady Chef "Primi Piatti della Salute" - 1° Memorial Bertilla Prevedel. In gara le Lady Franca Vera Bernardi; Cinzia Serva;





Nelle foto: le Lady Chef della Fic che hanno partecipato alle iniziative e concorsi culinari a Rhex 2013.

Silvia Urban; Anna Immacolata Calabrese; Maria Sessa; Giulia D'Ambrosio e Ilaria Petrini. Davanti agli sguardi ammirati di tanti visitatori le Lady Chef hanno dato il meglio per sviluppare il tema del concorso ed onorare con i loro piatti la figura di una grande professionista da poco scomparsa, Bertilla Prevedel. Alla premiazione il maestro di cucina Germano Pontoni, marito di Bertilla, e il presidente Fic Paolo Caldana hanno voluto ricordare la tenacia e la dolcezza di colei che è stata una delle fondatrici di questo compartimento professionale tutto al femminile e che, per la sua umanità, veniva da tutti apostrofata come "Mamma Bertilla".

Il podio di questo concorso infine ha visto: il terzo posto per Cinzia Serva con il piatto "pasta reale alle mazzancolle in brodo di funghi porcini"; secondo posto per Franca Vera Bernardi con il piatto "la crema castarota di Berta con quenelle di salmerino alpino"; primo posto per Silvia Urban con il piatto "gnocchetti (mignacole) con trota friulana e asparagi verdi".

I partecipanti al concorso, i consiglieri nazionali e tanti altri ospiti, anche in questa giornata, sono stati deliziati con le degustazioni realizzate dalle Lady, elogiare pubblicamente da tutta la dirigenza Fic.

LE ECCELLENZE DELLA EMILIA ROMAGNA

L'ultima giornata è stata degnamente occupata dal Team Emilia Romagna che per lo show

cooking ha presentato "le eccellenze gastronomiche dell'Emilia Romagna in cucina". Le degustazioni delle Lady Chef che hanno, durante le giornate di fiera, visto alternarsi una serie infinita di assaggi e ricette della tradizione, sono state coordinate e splendidamente guidate nelle attività di cucina dalla Lady Chef dell'Emilia Romagna Angela Valenti. Altri sodalizi, congiuntamente a quello dell'Emilia Romagna, hanno poi contribuito ad allietare i palati dei molti ospiti presenti, da quello del Friuli Venezia Giulia con le sue ricette a base di trota a quello del Veneto, coordinato dalla responsabile dell'Area Nord delle Lady, la chef Marzia Garbinelli, con le delizie e gli abbinamenti di pregiati salumi e polente. A tutte le professioniste intervenute va la nostra riconoscenza, all'indispensabile lavoro e alle proposte culinarie di Donatella Pronti, Franca Bernardi, Debora Bracalenti, Silvana Leone, Mirka Pillon, Caterina Poggiaspanna, Alessandra Baruzzi, Alba Rosa Zoffoli e Caterina Sabato, nonché alla collaborazione costante dello chef Massimo Raffaelli.

Un grazie particolare da tutta la dirigenza Fic va a Rimini Fiera e a colui che, dietro le quinte, ha predisposto ed orchestrato l'organizzazione di questa riuscitissima manifestazione: il responsabile del Dipartimento Eventi e Project Manager Rocco Pozzullo, che ancora una volta, da perfetto regista, ha messo in scena un evento di grande portata che ha presentato nel migliore dei modi le professionalità e le eccellenze della nostra cucina.



LA F.I.C. RINGRAZIA
LE AZIENDE CHE HANNO
SOSTENUTO E COLLABORATO
ALLE INIZIATIVE ORGANIZZATE A RHEX
2013 (vai a pagina 72).



*Chef Michele D'Agostino
il mio nuovo alleato in cucina*

PURE SEA WATER
LIMPIDA PURA NATURALMENTE SALATA
ACQUA DI MARE
A USO ALIMENTARE MICROBIOLOGICAMENTE PURA
STERALMAR.IT

steralmar



Il mercato del biologico è in crescita. E ogni anno nuovi terreni vengono convertiti a un metodo di agricoltura più "naturale". In Italia a vigilare sul rispetto dei dettami del "bio" sono 17 organismi di controllo

Tavola

SEMPRE PIÙ BIO

Verdura e frutta sono alimenti a basso valore energetico, composti soprattutto da acqua e fibre, e che contengono buone quantità di vitamine e sali minerali, indispensabili per la salute dell'organismo. La maggior parte degli ortaggi e dei frutti sono coltivati con metodi convenzionali e in maniera intensiva.

In quest'ultimo decennio, la maggiore

attenzione verso la salute e l'ambiente ha avviato l'agricoltura e i suoi soggetti verso metodi meno aggressivi, fatti di tempi e metodiche naturali, sempre più biologiche, incrementando di anno in anno le superfici agrarie ad esse dedicate. Un ritorno alla vecchia agricoltura? Esistono vari metodi di coltivazione "naturale" e non, descritti qui di seguito.

I METODI DI COLTIVAZIONE

Biologico. Il concime è organico e naturale (compost o letame), il terreno è arricchito con la rotazione pluriennale delle colture (come l'alternanza di cereali e leguminose che fissano l'azoto nel terreno), i parassiti nocivi sono combattuti, per esempio, inserendo nelle colture i loro nemici naturali (insetti carnivori). Anche per





Il nuovo logo del biologico (a sinistra) è il secondo simbolo che certifica i prodotti biologici all'interno dell'UE. Il primo (a destra) è stato lanciato alla fine degli anni '90 ed è stato applicato su base volontaria. Dal primo luglio 2010 è diventato obsoleto ed è rimasto in circolazione fino a luglio 2012 sulle confezioni di alcuni prodotti in uscita di produzione.



la conservazione è bandito l'utilizzo della chimica; è ammesso solo il ricorso alle basse temperature. Un regolamento dell'Unione Europea chiarisce che gli Ogm (Organismi Geneticamente Modificati) sono incompatibili con la produzione biologica. L'utilizzo di alcune sostanze chimiche (previste dalla legge) è ammesso solo in casi eccezionali con un numero limitato e controllato di trattamenti.

Biodinamico. Rispetta le regole del biologico e aggiunge ai metodi di coltivazione i principi dettati dal filosofo tedesco Rudolf Steiner nel 1924. L'azienda agricola deve rispettare l'equilibrio tra l'uomo e la natura: il terreno oltre che con i residui delle coltivazioni (compost) è arricchito con preparati biodinamici a base di piante (ortica, equiseto, achillea). Le coltivazioni seguono, inoltre, le fasi lunari e astrali. In nessun caso è consentito l'uso di sostanze chimiche.

Convenzionale. È il metodo più diffuso, utilizza mezzi chimici di sintesi (concimi, antiparassitari, diserbanti), sia per la coltivazione sia per la conservazione dei prodotti raccolti. È un'agricoltura di tipo intensivo, basata sulla monocoltura (un solo tipo di coltivazione per grandi estensioni) e punta a un'alta produzione per ettaro, sfruttando al massimo il terreno.

Produzione (o lotta) integrata. Si tratta di tecniche miste che affiancano ai pesticidi, usati in modo meno intenso, l'uso di insetti nemici dei parassiti delle piante. Alcune regioni hanno istituito marchi e organismi di controllo, ma non esiste una dicitura riconosciuta dalla legge. Questo metodo comprende:

- **lotta guidata:** l'utilizzo di mezzi chimici è ammesso solo quando c'è il rischio di un danno consistente alle coltivazioni. I prodotti non agiscono ad ampio raggio, ma sono selettivi, salvaguardando i ne-

mici naturali delle specie dannose;

- **lotta integrata:** unisce alla lotta guidata con riduzione dei pesticidi quella biologica con l'inserimento di insetti per contrastare l'azione dei parassiti;

- **produzione integrata:** oltre a combattere erbe e parassiti, si considera l'aspetto generale del sistema produttivo. L'attenzione è puntata alla conservazione e alla fertilità dei terreni per non impoverirli.

GLI ORGANISMI DI CONTROLLO

Il simbolo europeo per riconoscere i prodotti coltivati con l'agricoltura biologica è una foglia con dodici stelle bianche. Identifica la frutta, la verdura e tutti i prodotti che rispettano le norme del Regolamento Comunitario 2092/91 che fissa i criteri di produzione, preparazione, commercializzazione, etichettatura e controllo del biologico.

Inoltre, un tale prodotto deve riportare in etichetta la dicitura "da agricoltura biologica - Regime di controllo CEE". Accanto deve apparire il nome per esteso di uno dei 17 organismi di controllo (vedi il box) riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali con il numero dell'autorizzazione. Questi enti, previsti dalle norme europee, devono certificare il rispetto delle regole dei propri aderenti, coltivatori che volontariamente si associano ad uno di questi organismi. È sottoposto a verifica il processo di produzione, ma non c'è controllo sul prodotto finito.

BIOLOGICO: GLI ORGANISMI DI CONTROLLO

Abc Fratelli Bartolomeo, Bioagricert, Bios, Biozert (solo per la provincia di Bolzano), Biozoo, Codex (società fondata da Demeter - Associazione per la tutela della qualità Biodinamica in Italia), Csab (Associazione Coordinamento Siciliano dell'Agricoltura Biologica), Ccpb (Consorzio Controllo Prodotti Biologici), Eco System International Certificazioni, Ecocert Italia, Icea (Istituto per la Certificazione Etica e Ambientale), Ics Control System Insurance, Imc (Istituto Mediterraneo di Certificazione), Imo - Institut für markttökologie (solo per la provincia di Bolzano), Inac (International Nutrition and Agriculture Certification), QC&I International Services e QC&I Gesellschaft für Kontrolle und Zertifizierung (solo per la provincia di Bolzano), Suolo & Salute.

Nuova collezione sala/bar



Spedizione gratuita
su tutti gli acquisti online
con carta di credito*
www.carine.it

*Acquisto minimo €30,00

Novità CUOCO

130G131 — € 48,40

**Giacca Jack
Bianco Royal**

Disponibile dalla S alla 4XL
100% cotone



carine

Alla ricerca dei veri GASTRONOMI

Gli zoologi classificano l'essere umano col nome di *homo sapiens* e *sapiens*, che deriva dal latino *sapio*. Questo verbo oltre a significare l'essere saggio o assennato, vuol dire anche "sentire il sapore", cioè gustare.

Questo termine, che l'uomo si è attribuito con "orgogliosa" modestia, indica un ideale da perseguire: diventare saggio assaporando e, nello stesso

È possibile attribuire alla sempre più numerosa schiera di critici gastronomici, il possesso della capacità di gustare e giudicare i cibi con competenza?

tempo, assaporare con saggezza, essere cioè una persona illuminata il cui senso del gusto è giunto a perfetta maturità.

Il piacere della tavola è puramente soggettivo o esistono delle leggi oggettive

che ci aiutino a distinguere ciò che è buono da ciò che lo è meno o da ciò che non lo è del tutto? Un antico detto ammonisce che *de gustibus non est disputandum*; però l'individuo illuminato, nonostante le sensazioni soggettive e le preferenze alimentari, addestra ed affina le proprie capacità selettive nel paragone, nel confronto estimativo di quanto sta degustando lui e di quanti altri, prima di lui, degustarono ed apprezzarono.

GASTRONOMI O GASTROFILI?

In questo modo il gastronomo (intenditore della grande cucina, oltretutto colui che sa gustare e giudicare il cibo) non si identifica col buongustaio-gastrofilo (che ama la cucina come goloso moderato), sebbene entrambi abbiano le capacità di apprezzare quanto mangiano e siano di palato fine, ma è solo il gastronomo che sceglie il meglio dal buono, facendo sempre attenzione, come *sapiens*, alla salute e alla misura, mentre il secondo è desideroso di quanto lusinga l'occhio oltre che alletti il palato.





SAPERI & SAPORI

di **Eugenio Medagliani**
calderaio umanista



for English text
see page 78

Come dobbiamo dunque classificare i novelli critici: gastronomi o buongustai-gastrofili? Spero solo che non si tratti di persone golose o peggio... affamate. Avere fame non è sempre una condizione favorevole per apprezzare e giudicare dei cibi, perché con la fame tutti i cibi sembrano deliziosi. Sarebbe poi cosa assai strana, dato che viviamo in regioni ricche, dove la fame è sopraffatta dalla sazietà, che quest'ultima non dovesse sviluppare il piacere gastronomico e quindi le capacità di giudizio attraverso la varietà, il contrasto e la molteplicità dei piatti e dei vini, conoscenza dovuta a una profonda e prolungata esperienza di assaggi in tutte le latitudini.

GENIO CULINARIO E GENIUS LOCI

Bisogna essere assolutamente accorti nel giudicare *grande* una cucina; l'eccellenza non consiste nell'accumulazione, combinare non significa ammassare, anzi le ricette più semplici possono essere di alta cucina quando l'unione di due o tre prodotti, anche se comuni, creano sapori insoliti e geniali dovuti all'abilità del cuoco. Sono d'accordo con l'amico **Gualtiero Marchesi** quando così si esprime: *"le invenzioni culinarie si ottengono rinnovando in modo inedito le creazioni del passato"*.

Inoltre, la vera arte del cuoco non consiste nella presentazione di un alimento allo stato naturale (moda del "carpaccio" e della giapponesizzazione dei pesci), ma nemmeno nella loro complicata e talvolta confusa mescolanza. Il cuoco è "grande" quando, utilizzando gli elementi naturali, sa da loro estrarre i profumi, i sapori e addirittura sottolineare le loro

consistenze, trasformandoli ma facendoli riconoscere in composizioni create dalla sua intelligenza e dalle capacità del suo palato; solo così i prodotti alimentari si valorizzano reciprocamente, mescolandoli in esatte proporzioni e cucinandoli secondo ben precisi sistemi o forme di cottura.

Purtroppo oggi i frequentatori dei ristoranti di tutto il mondo confondono la gastronomia con l'esotismo. Il **genio culinario è anche il genio del luogo in cui il cuoco è nato o dove è operativo**, ma molti cuochi emergenti, invece di sforzarsi a preparare bene ciò che potrebbero preparare bene nel loro territorio, credono di migliorare i loro menu introducendo innovazioni esotiche che ben difficilmente possono essere considerate, per lo meno da coloro che conoscono la cucina, di ottima riuscita. È questo un suggerimento all'attenzione del critico gastronomico.

L'arte del cuoco, abile ed attento, consiste nel sapere che cosa può prendere e cosa rifiutare delle tradizioni gastronomiche di altri Paesi senza tradirle.

Innovando, creando, immaginando, il cuoco rischia di cadere in eccessive complicazioni che spingono gli amatori della cucina a ritornare, di tanto in tanto, alla cucina della campagna.

D'altronde, la storia della cucina è una serie di conflitti e di rappacificazioni, di separazioni e di riavvicinamenti. Ed è proprio grazie a queste rivoluzioni che si ha il progresso gastronomico.

La cucina è un perfezionamento dell'alimentazione, la gastronomia è un perfezionamento della stessa cucina.

Un caso da manuale di GESTIONE AZIENDALE

Siamo di fronte a un esempio da "corso di formazione", che sembra una di quelle situazioni stradali idilliache che si vedono solo nelle schede delle scuole guida e nei loro manuali. Questa, però, è una storia vera, anche se non citeremo né il nome del protagonista né quello della sua azienda.

Una storia nella quale pochi si riconosceranno e che, invece, dovrebbe essere la normalità per tutta la filiera del



*Azienda, prodotto e mercato.
Sono questi i tre aspetti
della crescita che l'imprenditore
deve saper gestire in modo
coerente e puntuale*



settore "food", inclusa la ristorazione. L'abbiamo scoperta durante una verifica ispettiva, di quelle tanto criticate ma essenziali - se fatte bene - per portare idee, per confrontarsi e per trasferire informazioni utili per gestire

al meglio i progetti di crescita.

Siamo in provincia di Varese, in un'azienda familiare che produce pasta fresca (quella che molti ristoranti comprano e poi "vendono" come propria). Un'aziendina che fa 5 quintali al giorno di produzione, per una ventina di tipi di prodotto (o come si chiamano in gergo "codici") e ha tre camion frigoriferi sempre in giro per vendita e consegna. È nella fase del passaggio generazionale: il figlio inizia a farsi strada, il padre fatica a essere parte del cambiamento.

In questa piccola realtà di provincia si possono individuare tutte le azioni di sviluppo che potremmo trovare in un manuale di gestione aziendale e per tutti e tre gli aspetti della crescita: l'azienda, il prodotto e il mercato. Che in ogni programma dovrebbero sempre essere considerati e gestiti in modo coerente.

LA CONFORMITÀ ALLA LEGGE

Il primo progetto nel quale ci imbattiamo è anche il primo obiettivo del figlio: essere conforme alle disposizioni di legge. Per questo studia l'HACCP, anche se sa bene che il suo ruolo >





BUONO A SAPERSI

di **Stefano Bonetto**
esperto di Normazione Tecnica
Con il supporto
di **Maria Lucia Sechi**, Auditor

Per saperne di più

HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points, letteralmente "Analisi del Pericolo e Punto Critico di Controllo") è un sistema che previene i pericoli di contaminazione alimentare. Esso si basa sul monitoraggio dei punti della lavorazione degli alimenti in cui si prospetta un pericolo di contaminazione sia di natura biologica che chimica o fisica. È sistematico ed ha basi scientifiche. La sua finalità è quella di individuare ed analizzare pericoli e mettere a punto sistemi adatti per il loro controllo (inteso nell'accezione di "regolazione").

Registrazione di un marchio: la domanda di registrazione per marchio d'impresa deve essere redatta sull'apposita modulistica e depositata presso una qualsiasi Camera di Commercio. Il costo iniziale è di circa 100 euro, aumenta con il numero di settori nei quali si richiede la protezione. La domanda è vagliata da un ufficio competente anche con un esame tecnico, al fine di accertare che non esistano impedimenti alla registrazione. Requisiti essenziali sono che il marchio sia rappresentabile graficamente, abbia capacità distintiva, non sia decettivo, non sia contrario alla legge, all'ordine pubblico o al buon costume. Se il marchio passa l'esame viene reso noto al pubblico, viene registrato e l'Ufficio emette un certificato di registrazione. La registrazione ha una durata

decennale ed è rinnovabile all'infinito. **ISO 9001:** con la sigla ISO 9000 si identifica una serie di normative e linee guida sviluppate dall'Organizzazione internazionale per la normazione (ISO), le quali definiscono i requisiti per la realizzazione, in una organizzazione, di un sistema di gestione della qualità, al fine di condurre i processi aziendali, migliorare l'efficacia e l'efficienza nella realizzazione del prodotto e nell'erogazione del servizio, ottenere ed incrementare la soddisfazione del cliente. La ISO 9001 è la norma della famiglia che permette la certificazione.

ISO 22000: lo standard internazionale ISO 22000, attualmente in versione 2005 è una norma tecnica applicata su base volontaria dagli operatori del settore alimentare. È stato pubblicato dall'Ente di Normazione Internazionale ISO nel settembre 2005 al fine di armonizzare gli standard (nazionali e internazionali) preesistenti in materia di sicurezza alimentare e HACCP. Lo standard è stato scritto da un gruppo di lavoro composto da esperti provenienti da 23 diverse nazioni e da rappresentanti di organizzazioni internazionali, quali la Codex Alimentarius Commission, l'Associazione internazionale degli hotel e dei ristoranti, la Global Food Safety Initiative (GFSI) e la Confederazione delle Industrie agroalimentari dell'Unione Europea (CIAA). Lo standard è basato sui principi dell'HACCP definiti dal Codex Alimen-

tarius, ed è allineato con i precedenti ISO 9000 e ISO 14000. Può essere adottato da tutti gli operatori della filiera alimentare, non solo direttamente coinvolti nel processo di produzione degli alimenti, ma anche indirettamente coinvolti (es. produttori di imballaggi, servizi di pulizia e derattizzazione ecc.). Ogni singolo anello nella catena di produzione è responsabile dell'applicazione dello standard, che non è volto alla certificazione dell'intera filiera. Sebbene non sia obbligatorio, questo standard si pone come punto di riferimento per gli operatori per l'applicazione dei regolamenti comunitari in materia di igiene e sicurezza alimentare.

Controllo di gestione: in un'azienda il controllo di gestione è il sistema operativo volto a guidare la gestione verso il conseguimento degli obiettivi stabiliti in sede di pianificazione operativa, rilevando, attraverso la misurazione di appositi indicatori, lo scostamento tra obiettivi pianificati e risultati conseguiti e informando di tali scostamenti gli organi responsabili, affinché possano decidere e attuare le opportune azioni correttive. Come sinonimo si trova in letteratura anche il termine controllo direzionale; alcuni, però, lo riservano al controllo di gestione svolto a supporto delle decisioni del vertice aziendale.

(Fonte complementare: www.wikipedia.it)

sarà più commerciale che tecnico, si accorge subito che non è un settore facile, occorrono competenze specifiche. Cerca quindi un tecnico e trova un tecnologo alimentare che stila una "audit di conformità" che evidenzia parecchie anomalie. Niente di strano, le avrebbero tutti se facessero delle verifiche puntuali! Il report diventa così un piano di lavoro per sistemare le criticità, per avere un manuale HACCP veramente coerente con l'azienda, un organigramma, un programma di formazione e schede di controllo, dalle temperature alle operazioni di pulizia, con metodi scientifici e ripetibili.

Poi ci accorgiamo che la conformità alla legge è solo il primo passo, quello successivo è la certificazione ISO 9001. Siamo di fronte a un approccio di buone pratiche e di orientamento al miglioramento non così frequente in aziende di queste dimensioni. Il manuale HACCP diventa un manuale ISO, molto più completo, che gestisce anche i processi di vendita, produzione e acquisto, non solo per l'igiene, ma anche per la qualità dei prodotti. Fra gli obiettivi della direzione si legge anche che il prossimo passaggio sarà la ISO 22000, più complessa e specifica per il settore.

I GIUSTI STRUMENTI DI VENDITA

In parallelo, osserviamo lo sviluppo di un nuovo prodotto, innovativo ma semplice. Ci stupisce lo studio di un nome interessante e la sua registrazione all'ufficio brevetti per tutelarsi da possibili coperture. Siamo di fronte ad una vera e propria eccezione! In Italia si registra poco e niente e proprio per questo motivo diventa molto difficile far valere i propri diritti o allargare il giro d'affari con contratti chiari e riducendo i rischi. Molto spesso le aziende non conoscono neppure il costo di una registrazione di un marchio, o di un "nome" di prodotto, oppure chi è il soggetto abilitato.

Ma andiamo avanti. Sul tavolo troviamo una bella brochure illustrativa dei prodotti, con un'immagine professionale e una stampa di qualità. Come per l'HACCP, anche in

questo caso, il giovane imprenditore si è accorto che nella vendita servono gli strumenti giusti, che sono efficaci se sono studiati bene e pensati da soggetti competenti. Il catalogo fa riferimento a un sito internet, che apriamo e ci accorgiamo che ha la stessa grafica e impostazione. Da manuale: questa è una vera immagine coordinata! Non c'è responsabile acquisti che, prima di tutto, non cerchi l'azienda su internet e ne visiti il sito. Poi esaminerà la reputazione o le recensioni, ma la prima impressione è veramente importante. Soprattutto quando le foto sono vere e non acquistate in qualche sito americano. L'esperto si accorge se sono macchine per trofie o per patatine fritte. Anche il packaging dei prodotti è identico all'impostazione del catalogo, con etichette studiate e belle grandi.

IL CONTROLLO DEI COSTI

E per finire parliamo dei costi e del loro controllo. Quest'azienda ha un software per il controllo di gestione, che permette di fare l'analisi dei dati per prodotto, per zona, per venditore, eccetera. Raccogliere correttamente le informazioni significa pianificare meglio e decidere sulla base dei dati e non delle sensazioni. Sulla base dei dati è, infatti, partito un nuovo progetto dell'azienda per l'esportazione, in particolare nel Nord Europa, dove i dati dicono che i prodotti ripieni sono sempre più presenti nei menù della ristorazione e nella distribuzione. I prezzi sono buoni e i volumi coerenti, il fascino del Made in Italy con uno spruzzo di "territorio" fa il resto.

Lo avevamo anticipato, è un caso da manuale: conformità legislativa e buone pratiche, innovazione di prodotto e marketing con tutela del marchio, comunicazione coordinata che comprende il web, controllo di gestione e consapevolezza che la crescita è essenziale. Perché tutto questo non si dovrebbe trovare anche in un ristorante o qualsiasi altra attività ristorativa? In bocca al lupo giovane imprenditore!



RUMMO

MAESTRI PASTAI
IN BENEVENTO DAL 1846



{ STRAPPAZZALA. }
{ saltata in padella. }



ALLA FINE, ASSAGGIALA!



Lenta Lavorazione[®] è un ottimo modo
per vivere e anche l'unica pasta con la tenuta
in cottura certificata.

SERVIZIO CLIENTI ☎ 800-883055
CHIAMATA GRATUITA



UNA GRANDE PASTA NASCE COL TEMPO

Ricette e prodotti tipici DELLA CAMPANIA

Ci accomunano le stesse conoscenze culturali, dagli avventurosi viaggi di Ulisse ai Canti di Dante, dal pensiero dei grandi filosofi ai saperi che abbiamo ereditato

dai grandi della storia. La nostra storia comune. La cucina è la nostra storia fatta di profumi, un'estensione della casa, una parte privata di noi che ci evoca emozioni. La cucina partenopea ha esportato nel mondo, insieme ai piatti regionali, l'anima di un popolo. Una cucina che ha radici secolari e che si è formata mescolando elementi greci, romani, bizantini, arabi, francesi e austriaci. La ricchezza culturale unita all'abbondanza dei prodotti agricoli e alle risorse del mare, ha creato attraverso i secoli una cucina d'eccellenza.

Storicamente nel regno di Napoli si sviluppa la gastronomia aristocratica e quella della plebe, con un modo di cucinare fatto di mille invenzioni, più colorato con una contaminazione di sapori il cui simbolo universalmente conosciuto è la pizza. Un cibo gustoso, informale, che crea subito un clima conviviale e allegro. Può essere consumata in tantissimi modi, la pizza è un inno all'estrosità e alla creatività. Insieme alla pizza a rappresentare la gastronomia partenopea nel mondo c'è la pasta che ha trovato in Campania (Gragnano) l'eccellenza, non solo nella qualità del grano duro ma anche nell'elaborazione fantasiosa dei formati.

Conoscere le tradizioni gastronomiche e le specialità delle diverse regioni significa combattere l'omologazione della cucina e avere sempre sapori diversi

Della cucina aristocratica è rimasto il sartù di riso, un timballo particolarmente ricco, farcito come lo scrigno del tesoro, piselli, carne, salsa di pomodoro, polpettine, salame. Il piatto della festa.

DALL'ORTO E DAL MARE

I prodotti di base di questa cucina provengono dall'orticoltura con prodotti di eccellenza: pomodori San Marzano, broccoli, melanzane, carciofi e patate, con cui si prepara il famoso gattò. Storpiatura dialettale del francese gâteau, è una preparazione salata a base di patate, mozzarella e salumi. Un altro piatto della tradizione che ben armonizza i sapori dell'orto con la carne è la minestra maritata, un matrimonio ben riuscito. Minore rilievo gastronomico hanno i prodotti dell'allevamento da carne, anche se vi sono ovini e caprini pregiati. Nelle occasioni festive le case si impregnano dall'odore del "ragù alla napoletana." La salsa tanto celebrata da Eduardo de Filippo non è un semplice sugo ma l'elogio della pazienza, dell'unione familiare. Una danza delle papille gustative. Il ragù che serve per condire i maccheroni si prepara con la carne di maiale e lo caratterizza una lunghissima cottura; il ragù deve "pippiare" per almeno due ore, finché la salsa non diventa scurissima, untuosa e densa. In questa cucina più che il pesce classico hanno maggior rilievo i molluschi, vongole, cozze, polpi e ciniella. Anche la cucina di mare non sfugge a una sorta di con-



di **Antonio Romeo**
socio FIC e docente di cucina Ipsar di Soverato (Cz)



for English text
see page 79

taminazione gastronomica, con i fagioli con le cozze, i frutti di mare abbinati a formaggi freschi e alla mozzarella.

I LATTICINI

I formaggi campani sono diffusi in tutto il mondo, a cominciare da quelli di latte di bufala, dalla mozzarella al provolone alla scamorza. I latticini rivestono una grande importanza nella cucina di questa regione: crudi, come ripieno, come condimento, sono fondamentali nella preparazione della pizza, nei calzoni e nella mozzarella in carrozza che tradizionalmente si prepara con pane raffermo e mozzarella di bufala.

LA PASTICCERIA

La pasticceria campana è il tempio del piacere dei sensi e vanta specialità come la pastiera, dolce antico a base di grano,

ricotta e scorzette di limone; il babà; le zeppole di San Giuseppe, dolce fritto farcito di crema e amarene sciroppate; le sfogliatelle ricche; i taralli dolci. Tra le tante eccellenze della regione, una menzione va anche ai limoni Igp (Indicazione geografica protetta) di Sorrento e di Amalfi, che largo impiego trovano nella cucina: nei condimenti, nei dolci, nelle confetture, nei liquori e nella preparazione di sorbetti e granite.

I VINI

Anche l'enologia campana ha una tradizione millenaria, che risale al tempo degli antichi romani. I vini più conosciuti a Docg (Denominazione di origine controllata e garantita) sono il Greco di Tufo, il Fiano di Avellino, il Falanghina e il Taurasi. Famosa è anche la Doc (Denominazione di origine controllata) Vesuvio con la sottodenominazione Lacryma Christi.

Minestra "maritata" di broccoli di rapa

La ricetta povera originaria è la minestra maritata, che rappresenta l'eccellenza con l'utilizzo esclusivo dei broccoli di rapa, considerati preziosi, con le carni del piccione e del coniglio.

Ingredienti

- 1 coniglio da fossa
- 6 fasci di broccoli di rapa
- 2 piccioni
- 2 dl di olio extravergine d'oliva
- 3 puntine di maiale
- 400 g di pomodorini del piennolo
- 4 coste di sedano
- ½ vino liquoroso
- 1 cipolla media, steccata con chiodi di garofano
- 1 scalogno

200 g scaglie di caciocavallo

2 carote medie

4 bacche di ginepro

½ stecca di cannella
sale

Preparazione. Con sedano, carota, cipolla, pomodorini del piennolo, cannella, bacche di ginepro, coniglio da fossa, piccione, puntine di maiale e acqua necessaria cuocere per una ora circa, filtrare il brodo.

Mondare i broccoli di rapa, con alcuni mestoli di brodo portarle a cottura. Sfilettare le puntine di maiale, il coniglio e i piccioni, tagliarli a striscioline e saltarli brevemente con lo scalogno, bagnare con il vino liquoroso, fare evaporare e tenere da parte. Servire nel piatto fondo, sistemando la verdura estratta dal brodo, i filetti carne, le scaglie di caciocavallo e coprire con un mestolo di brodo e un filo d'olio.

Paccheri alla genovese

Siamo nella tradizione napoletana, il piatto appartiene alla grande famiglia degli stracotti classici. L'utilizzo del prodotto più economico ed abbondante come appunto la cipolla. L'aggiunta della carne fa parte di un'evoluzione moderna del piatto. Il nome deriva dai portuali di origine genovese dov'è nato il piatto; a Genova è sconosciuto.

Ingredienti

- 4 punte di maiale
- 1 ciuffo di basilico
- ½ muscolo di maiale
- 2 foglie di alloro
- ½ muscolo di manzo
- 1 bicchiere vino bianco
- 1 piccola cotenna
- 200 g formaggio grattugiato
- 5 kg cipolle bianche
- 2 cucchiaini conserva di pomodoro
- ½ kg paccheri di Gragnano
- 1 dl olio extravergine d'oliva
- sale
- 150 g battuto di lardo

Preparazione. Rosolare le carni con il battuto di lardo e bagnarle con un bicchiere di vino bianco, fare evaporare e passarle in 2 cucchiaini di conserva di pomodoro per 5 minuti. Aggiungervi le cipolle tagliate a fettine con due foglie di alloro, salare leggermente. Coprire la pentola con il coperchio, lasciando cuocere per le ore necessarie all'appassimento delle cipolle; successivamente aprire la pentola, togliere le carni e fare restringere il sugo ottenuto. In un'altra pentola fare bollire l'acqua e dopo averla salata, cuocere al dente la pasta. Condire con parte della salsa genovese, fare insaporire per alcuni minuti, aggiungere il formaggio e servire.



Baccalà alla napoletana

Il baccalà alla napoletana è una derivazione del baccalà alla siciliana più barocca si unisce agli ortaggi del territorio.

Ingredienti

- 1 kg baccalà ammollato
- 4 cipolle medie
- 4 peperoni gialli e rossi
- 10 pomodori San Marzano a filetti
- 1 ciuffo abbondante di prezzemolo
- 2 dl olio extravergine d'oliva
- 300 g farina
- sale

Preparazione. Dopo avere tagliato il baccalà in tranci, infarinarlo e friggerlo in olio d'oliva. In un padellino, fare appassire la cipolla tagliata a julienne con una parte di olio di frittura.

Arrostire i peperoni, pelarli e privarli dei semi e tagliarli a listarelle. In una padella capiente, mettere la cipolla ammorbidente, i filetti di pomodoro e i tranci di baccalà, fare stufare per qualche minuto e, infine, aggiungere le listarelle di peperone ed il prezzemolo tritato. Regolare di sale e passare nel forno caldo a 180°C per 15 minuti.



Sartù di riso

Sartù significa "sopra a tutto", ossia il riso che sovrasta il contenuto.

Ingredienti

- 200 g riso Carnaroli o Arborio
- 2 fasci cipolline verdi
- 150 g di sugna
- 70 g battuto di lardo
- 1 lt acqua
- 1 bicchiere vino bianco
- 3 uova
- 3 scatole pelati San Marzano da 250g
- 200 g carne trita
- 150 g burro
- 50 g pane raffermo
- 1 kg piselli
- 150 g Parmigiano reggiano
- 1 ciuffo abbondante di basilico
- 200 g caciocavallo
- 4 cucchiaini pan grattato
- 300 g mozzarelle "fior di latte"
- sale
- 150 g fegatini di pollo
- concentrato di pomodoro

Preparazione. Fare delle polpettine con la carne macinata; friggerle. Rosolare i fegatini e cuocere i piselli. In un tegame ammorbidire la cipollina con la sugna e il lardo, aggiungere il vino e fare evaporare. Aggiungere del concentrato di pomodoro, i piselli, i fegatini e le polpettine, lasciare insaporire per 5 minuti e verificare di sale.

In una pentola alta, mettere acqua fredda, sale, pepe, un cucchiaino di sugna; al primo bollore aggiungere il riso, coprire, far cuocere per 15 minuti senza mai scoprire e far intiepidire. Una volta tiepido aggiungere le uova, il Parmigiano e il sale.

In uno stampo ricoperto di burro e pangrattato porre parte del riso e al centro mettere la farcia di piselli, fegatini e polpette con il fior di latte ed il caciocavallo tagliato a dadini; ricoprire con dell'altro riso e infornare per 15-20 minuti a 180°C. Accompagnare il sartù con una salsa di pomodoro San Marzano.

Panzetta di agnello con carciofi fritti

Ingredienti

- 2 carrè di agnello
- 1 dl olio extravergine d'oliva
- 4 carote
- 10 g pepe verde in grani
- 4 zucchine medie
- ½ kg mollica di pane
- 4 spicchi d'aglio
- 150 g pecorino Moliterno
- 2 uova intere
- 1 lt latte
- 1 bicchiere vino bianco
- 1 ciuffo prezzemolo e basilico
- ½ bicchiere vino rosso
- 4 carciofi
- 1 fegato di agnello
- sale

Preparazione. Un fegato di agnello rosolato con olio e aglio, bagnato con mezzo bicchiere vino rosso. Tritare il fegato e aggiungerlo alla mollica di pane raffermo ammollato nel latte con formaggio pecorino, uova, pepe verde in grani, basilico, prezzemolo e sale.

Aprire a libro il carrè d'agnello, salare e pepare. Farcire il carrè con il composto preparato, legare e porre in una teglia con le carote, le zucchine e l'aglio, ungere con l'olio d'oliva e bagnare con vino bianco. Salare, pepare e fare cuocere nel forno caldo a 200°C per 30 minuti circa. Estrarre dal forno e spolverare con pecorino Moliterno, reintrodurre nel forno per altri 10 minuti.

Fare riposare per 5 minuti, tagliare il carrè a costolette. Tagliare a julienne sottile i carciofi e scottarli nell'olio bollente e contornare con questi le costolette.



Coniglio all'ischitana

Ingredienti

- 1 coniglio
- 2 scatole filetti di pomodoro
- 1 grande ciuffo di basilico
- 3 spicchi di aglio
- 1 cucchiaio di strutto
- 1 dl di olio d'oliva
- sale
- 1 bicchiere di vino bianco

Preparazione. Tagliare a pezzi il coniglio; in una padella imbiondire l'aglio e mettere il coniglio. Fare soffriggere la carne, versare il vino, facendolo evaporare; aggiungere il basilico con i filetti di pomodoro, insaporire per 10 minuti. Mettere in forno caldo a 180°C per 15 minuti.



Foto © Virel Sima - Fotolia.com

Il panzarotto

Ingredienti

- 250 g di farina
- 30 g di strutto
- sale e acqua
- lievito di birra

Per il ripieno:

- 100 g di ricotta
- 100 g di fior di latte
- 100 g di salame
- 50 g di cacio
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 2 rossi d'uovo
- pepe

Preparazione. Impastare gli ingredienti per la pasta e fare lievitare per 2 ore circa. Stendere la pasta poco sottile e ritagliare due dischi. Su uno di essi adagiare il ripieno. Richiudere con l'altro disco e far lievitare per altri 10 minuti. Poi, friggere in olio bollente e abbondante.

Parmigiana di melanzane

Ingredienti

- 1,8 kg di melanzane
- 2 kg di pomodori
- 1 cipolla tritata
- 300 g di fior di latte
- 80 g di formaggio grattugiato
- abbondante basilico
- olio per friggere
- sale e pepe

Preparazione. Tagliare e affettare le melanzane nel lato lungo. In un tegame ammorbidire la cipolla e cuocere i pomodori dopo averli passati; fare sobbollire con basilico e restringere la salsa. Friggere le melanzane. Tagliare le foglie di basilico, ridurre a cubetti il fior di latte. Disporre nella teglia un primo strato di melanzane; farcire con la salsa, il parmigiano ed il fior di latte; procedere a strati sino ad esaurimento delle melanzane. Infornare a 180°C per 30-45 minuti. Lasciare raffreddare. Servire a temperatura ambiente.

Babà alla crema

Ingredienti

1,8 kg di farina 0
1 cucchiaio di zucchero
3 uova
80 g latte
25 g lievito di birra fresco
50 g di burro
un pizzico di sale

Per la crema pasticcera:

½ lt latte
½ baccello vaniglia
5 tuorli d'uovo
5 cucchiaini zucchero
60 g farina
200 g crema di latte

Per la bagna:

500 ml acqua
80 ml liquore aromatico
200 g zucchero
1 scorza limone

Preparazione. In una terrina, setacciare la farina, lo zucchero e il sale; fare la fontana, versarvi il lievito sciolto nel latte tiepido e le uova sbattute; impastare bene e fare riposare fino a fare raddoppiare il volume. Lavorare il burro fino a renderlo cremoso, unirlo alla pasta lievitata lavorando energicamente. Imburrare gli stampini e riempirli di ¾ con la pasta, far lievitare ancora fino all'orlo ed infornare a 190°C per 25-30 minuti. Intanto, preparare la crema. Fare raffreddare i babà ottenuti. In una casseruola, fare bollire l'acqua preparata per la bagna con il liquore, lo zucchero e il limone, poi lasciare in infusione per 10 minuti. Inzuppare i babà con la bagna calda, farli scolare. Servire con la crema pasticcera.

LAINOX®

Heart Green Touch

tanta tecnologia facile da usare

Heart green

PREFERITI

- Lasagne
- Arrosto tradizionale
- Patate arrosto
- Zucchine gratin
- Verdure alla griglia
- Pane
- Bûche au chocolat

www.lainox.it

Dolci della tradizione SICILIANA

Cassata e cannolo. In questi dessert si può dire che sia racchiusa una parte dell'antica storia della "Trinacria" e delle diverse dominazioni straniere che hanno lasciato il

segno anche nelle tradizioni gastronomiche dell'isola.

I dessert - chiamati "i cosi duci" venivano acquistati per le feste religiose, per eventi speciali o quando si andava in centro città per una qualche occasione.

Ricordo che quando si avvicinava Natale, lungo le strade principali della città e nelle vicinanze delle pasticcerie, gli odori di cannella, di zucchero cotto, di mandorle tostate completavano quelle sensazioni che si provano da piccoli quando si è presi per mano dai propri genitori.

Le vetrine abbellite con cannoli, cassate al forno, cassate siciliane, buccellati, le grandissime "paste", così chiamate ad oggi, che non sono altro che le monoporzioni di grandezza superiore al normale.

Per non parlare di quando ci si trovava nelle vicinanze delle bancarelle dei "Turrinari", da loro potevi acquistare tutte le specialità realizzate con lo zucchero cotto, dal bon bon alle mandorle pralinate e alle mele ricoperte con lo zucchero caramello.

C'era anche la possibilità di assistere alla realizzazione della "Cubbaita", ossia delle mandorle caramellate che venivano



*Le ricette presentate
in queste pagine sono quelle
dei dessert tradizionali più richiesti
durante il periodo invernale:
gli irresistibili cannoli e cassate*



stese sopra un piano di marmo e tagliate in quadrati o rettangoli e vendute a pezzi.

Lo stesso procedimento veniva seguito con il sesamo e le nocciole. Si poteva assistere alla realizzazione dei

"bon bon" con lo zucchero tirato fino a fargli perdere la lucidità e tagliato a piccoli cubi. Provate a immaginare come il loro profumo potesse inebriare i passanti!

Dolci specialità come il cannolo, il buccellato, la cassata





PASTICCERIA

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



for English text
see page 79

siciliana e la cassata al forno racchiudono così tanto sapore e profumo di Sicilia (cannella, vaniglia, cardamomo, mandorle,

arance, mandarini, ricotta...) che anche quando si è lontani, basta chiudere gli occhi per sentirsi ancora sull'isola.

Preparazione. *Per la pasta "reale" mandorla e pistacchio:*

unire tutti gli ingredienti e impastare, evitando che il composto surriscaldi e che fuoriesca l'olio dalla frutta secca.

Per il pan di Spagna: montare in planetaria le uova con lo zucchero, a parte miscelare e setacciare le farine con la vaniglia e la scorza di limone grattugiata. Appena le uova saranno montate, incorporare le farine delicatamente, facendo attenzione a non fare formare i grumi. Trasferire il composto in teglie precedentemente imburrate e infarinate. Infornare a 170°C per circa 40 minuti. *Per la crema ricotta:* unire tutti gli ingredienti tranne il cioccolato e fare riposare in frigorifero. Passare al setaccio la ricotta zuccherata e dopo unire le gocce di cioccolato.

Composizione. Stendere la pasta reale con il mattarello a uno spessore di 5 mm e tagliare dei rettangoli a svasare lateralmente.

Per il pan di Spagna: tagliare dei rettangoli 5 mm di spessore. Spolverare lo stampo della cassata con lo zucchero a velo. Foderare il bordo dello stampo alternando il rettangolo di pasta "reale" e quello del pan di Spagna. Foderare il fondo con delle strisce di pan di Spagna, riempire con la crema ricotta e finire con Pan di Spagna sbriciolato. Capovolgere lo stampo mettendo sulla base un sottotorta e raffreddare in frigorifero. Sformare e glassare con dello zucchero fondente, aiutandosi con una spatola. Decorare con fette e spicchi di frutta candita.

Nota: la pasta "reale" anticamente era realizzata con tre parti di zucchero e una parte di mandorla, con il metodo della cottura dello zucchero. Nella maggior parte dei casi non venivano usati i pistacchi ma veniva aggiunto del colore verde alimentare.

Cassata siciliana

Ingredienti

per la pasta "reale" mandorla e pistacchio

730 g farina di pistacchio

500 g farina di mandorla setacciata

2 gocce di aroma mandorla per alimenti

1240 g zucchero a velo senza contenuto di amidi

175 g glucosio

130 g miele di zagara

210 g (circa) d'acqua

1 goccia di aroma di cannella per alimenti

per il pan di Spagna

800 g uova

550 g farina

50 g farina di mandorla

450 g zucchero

1 baccello di vaniglia

1 scorza di limone naturale

per la crema ricotta

1 kg ricotta di pecora pastorizzata

1 baccello di vaniglia

290 g zucchero semolato

100 g cioccolato fondente a gocce

Composizione

Pasta "reale" mandorla e pistacchio

Pan di Spagna per cassata

Crema di ricotta

Glassaggio

Decorazione con frutta candita

>>> PASTICCERIA

Composizione

Pasta frolla
Pan di Spagna
Crema ricotta

Preparazione. Amalgamare strutto, zucchero, cannella, vaniglia e acqua. Infine, aggiungere la farina miscelata bene con il bicarbonato senza lavorare troppo l'impasto.

Composizione. Foderare con la pasta frolla le forme per crostate. Riempire con crema di ricotta, poggiare delle strisce sottilissime di pan di Spagna, coprire e chiudere con uno strato di pasta frolla e infornare a 170°C per circa 40 minuti. Raffreddare, sformare e spolverare con dello zucchero a velo e cannella. La cassata va consumata a temperatura ambiente ma si può servire anche tiepida.



Cassata al forno

Ingredienti

325 g acqua
545 g strutto
470 g zucchero
1 baccello di vaniglia
1,5 kg farina
6 g bicarbonato di ammonio per uso alimentare (ammoniaca per dolci)
1 scorza di arancia
1 scorza di limone
5 g cannella in polvere

2

Cannoli

Ingredienti

500 g farina
60 g uovo intero
55 g strutto
45 g zucchero
45 g (circa) caffè espresso
20 g aceto rosso
12 g cacao amaro
q.b. Marsala secco

per la crema ricotta

1 kg ricotta di pecora pastorizzata
1 baccello di vaniglia
290 g zucchero semolato
100 g cioccolato fondente a gocce

3

Preparazione. Impastare gli ingredienti aggiungendo il Marsala fino a quando l'impasto non si presenta omogeneo. Fare riposare per almeno mezz'ora, stendere in una sfoglia sottile, tagliare con un coppa pasta ovale e avvolgere sui cannoncini in acciaio inox. Friggere, raffreddare, sfilare i cannoncini in acciaio inox e riempire i cannoli con la crema ricotta. Ultimare con delle ciliegine candite all'estremità del cannolo, scorzetta di arancia candita e spolverare con zucchero a velo.



Buccellati "Cucciddati"

Ingredienti

per la pasta frolla

- 270 g (circa) latte
- 545 g strutto
- 470 g zucchero
- 6 g bicarbonato di ammonio per uso alimentare (ammoniaca per dolci)
- 1 baccello di vaniglia
- 1,5 kg farina
- 2 scorze di mandarini grattugiate
- 5 g cannella in polvere

per la farcia

- 120 g marmellata di arance
- 900 g fichi secchi morbidi tritati finemente
- 130 g uvetta rinvenuta con 50 g di rosolio all'arancia
- 80 g arance candite tritate
- 50 g mandarini canditi tritati
- 170 g zucchero di canna
- 200 g mandorle tostate
- 80 g nocciole tostate
- 90 g cioccolato fondente a scaglie
- 100 g gherigli noci tostatati
- 4 scorze di mandarini grattugiati
- 1 scorza di arancia grattugiata
- 30 g caffè espresso
- 2 g cannella
- 1 baccello di vaniglia
- 3 bacche di cardamomo

Preparazione. Formare dei cordoni da 500 g con la pasta frolla, allungare e stendere dei rettangoli spessi aiutandosi con un mattarello. Riempire con 500 g di farcia amalgamata precedentemente, avvolgere con la pasta frolla e rotolare su se stessi in modo che si formino dei tubi di diametro circa 6 cm. Unire le estremità e "pizzicare" con l'attrezzo speciale, dando al buccellato un aspetto gradevole. Spennellare con uovo e infornare a 170°C. Appena pronto, spennellare a caldo con gelatina all'albicocca e decorare con pistacchi tritati. A piacere, decorare con spicchi di mandarino o di arancia e ciliegie candite.



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.giuseppeggiuliano.it

Cucinare a tempo DI SPREAD

Spalmare, stendere, diffondere, distribuire. Questo il significato della parola *spread* nella lingua inglese, con la quale abbiamo imparato a convivere da oltre un

anno. Buon anno dunque a tutti i Cuochi che da sempre governano lo "spread" in mille preparazioni, spalmando e stendendo un'infinità di prodotti poiché, giochi di parole a parte, in cucina lo *spread* a pie o titolo è un *pâté*, un composto "spalmabile" o steso oppure distribuito purché indirizzato, trattando di sostenibilità, ad abbattere consumi, costi e sprechi.

La sostenibilità dello *spread* si può affermare sia il miglior sfruttamento dei prodotti o il "recupero" degli stessi (ri)adottando l'arte degli "avanzi". Gli avanzi quindi che in un periodo difficile tornano prepotentemente d'attualità sia sotto l'aspetto economico puro e sia sotto l'aspetto ambientale in relazione alla gestione dei rifiuti e al consumo di energia per produzione, trasformazione e trasporto.

TONNELLATE DI CIBO SPRECATO

È fondamentale infatti ricordare che circa un terzo del cibo prodotto nel mondo per il consumo umano viene perduto o sprecato, pari a 1,3 miliardi di tonnellate l'anno. Questi i dati FAO, secondo cui con gli "scarti" si potrebbe sfamare per un anno circa 3,5 miliardi di persone. In Europa e Nord Ame-

*È compito del cuoco
di oggi risparmiare
e riscoprire tecniche e ricette
per limitare gli sprechi
e riutilizzare gli avanzi*

rica si sprecano tra i 95 e i 115 kg di cibo all'anno, mentre in Africa sub-sahariana e nel Sud/Sud-Est asiatico tra 6 e 11 kg.

Nell'Europa a 27 invece, secondo la Commissione Europea (Eurostat) lo spreco

alimentare corrisponderebbe a circa 180 kg di cibo gettato per ogni abitante così ripartiti: 39% produzione e trasformazione, 5% vendita all'ingrosso e al dettaglio, 14% ristorazione e 42% uso domestico.

Il Paese più "sprecone" è l'Olanda con 579 kg pro capite





CUCINA SOSTENIBILE

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

Lectture consigliate

- www.andreasegre.it/carocibo
- www.lastminutemarket.it

mentre, il più virtuoso la Grecia con 44 kg (di *spread* si intendono) mentre il Bel Paese è sotto media, con 149 kg pro capite per anno.

GLI SPRECHI NELLA RISTORAZIONE

Come chef è banale ricordare che dovremmo occuparci di quel 14% di sprechi addebitati alla ristorazione. È nostro compito risparmiare ed aumentare la nostra sensibilità riscoprendo ricette e tecniche per non gettare via prodotti alla base della piramide alimentare come pasta, riso, pane, carne e pesce. Rivisitare e (ri)proporre ad esempio crocchette, polpette e polpettoni, frittate può essere un'opportunità nel pieno rispetto

del nostro commensale che deve essere informato e (ri)educato ad una cucina che pur buona e sana non deve più essere gioco forza una costosa. Quella delle nostre mamme o delle nostre nonne infatti non era affatto dispendiosa sotto molti aspetti ed è giusto chiedersi perché non dovrebbe esserlo la nostra.

Infine, è interessante rilevare che il tema degli "avanzi" di cibo e di un uso intelligente e sostenibile delle risorse riguarda anche governi ed agenzie internazionali poiché è stato un tema dibattuto lo scorso anno a Rio20+ al fine di lavorare per cambiare la mentalità della gente e scoraggiare le pratiche di spreco.

Nobilitiamo gli avanzi dunque e buon "Spread" a tutti!

WÜSTHOF



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

www.wuesthof.de



Coltelli
Forgiati

Quality - Made in Solingen/Germany

Quando la cuoca sa CHE PESCI PIGLIARE

Il mare a Milano. È quello che puoi immaginare a occhi chiusi assaporando un buon piatto di pesce. Fresco, anzi vivo, come si dice in gergo a intendere un pesce pescato da non più di 24 ore. Lo sa bene

Sandra Ciciriello, che ha passato molti anni a lavorare al Mercato Ittico di Milano e poi con la sua bancarella del pesce nei mercati rionali. Oggi, Sandra mette la sua invidiabile esperienza al servizio della cucina del ristorante Alice, regno della sua socia e cuoca Viviana Varese.

Il ristorante è stato aperto in via Adige 9 nel marzo del 2007 e dal 2012 brilla di una stella Michelin, a riconoscimento della professionalità, competenza e passione che anima le titolari e il personale tutto. Sandra oggi è maître sommelier e suo è il compito-chiave di raccontare ai clienti i piatti mediterranei e creativi di Viviana e di suggerire gli abbinamenti migliori con i vini.

Viviana, classe 1974, originaria di Maiori, in Costiera Amalfitana, in cucina si può dire che sia cresciuta. A sette anni, infatti, già aiutava a far le pizze nel ristorante di famiglia! A 23 anni ha aperto nel Lodigiano il ristorante-pizzeria Il Girasole ed ha completato la sua formazione come chef facendo corsi e stage presso grandi cuochi. Uno su tutti, Gualtiero Marchesi. Sandra a quel tempo forniva il pesce al ristorante di Viviana e fu così che le loro strade s'incontrarono per dare vita a un

*Due donne, un ristorante, una
stella Michelin appena conquistata.
La storia di successo di Viviana
Varese e Sandra Ciciriello, titolari
di Alice Ristorante a Milano*

progetto comune: aprire a Milano un ristorante di pesce di grandissima qualità.

Un sogno che si è realizzato, grazie alle idee e alla professionalità e competenza di chi si è impegnato per realizzarle, giorno dopo giorno e

con grande sacrificio. Oggi, ad accogliere i clienti di Alice è il sorriso delle due socie imprenditrici e una meritata stella sulla Guida Michelin.

Quanta importanza hanno le nuove tecnologie nella tua cucina?

Moltissima. Si può fare una buona cucina anche usando gli strumenti tradizionali. Ma certi strumenti sono fondamentali per fare una buona cucina che sia costante nel tempo e per meglio conservare le preparazioni e organizzare il lavoro in cucina. Di che cosa non posso più fare a meno? Della macchina del sottovuoto, che uso sia per conservare sia per cuocere a bassa temperatura con il Roner.

Perché ami cucinare il pesce? Che cosa offre come materia prima a un cuoco?

Offre mille possibilità. Perché le varietà dei pesci sono tante e così lo sono anche le consistenze e i sapori con cui lo chef può lavorare. Trovo che il prodotto ittico offra un ventaglio più ampio rispetto per esempio alle carni.



La copertina del libro "Alice e le meraviglie del pesce" (Giunti Editore), che racconta la storia di successo di due donne che hanno realizzato il sogno di aprire un ristorante di pesce a Milano. Con 40 ricette illustrate di Viviana Varese e i consigli di Sandra Ciciriello per conoscere, comprare, conservare e pulire il pesce.



PROFESSIONE CUOCO

di **Chiara Mojana**
giornalista gastronomica

I tuoi piatti sembrano quadri. A che cosa ti ispiri per le tue presentazioni?

Mi ispiro a quello che vivo, a quello che vedo e alle esperienze che faccio nella mia vita quotidiana. Anche gli chef nuovi che conosco sono fonte d'ispirazione tanto quanto la pittura, della quale io uso anche gli stessi strumenti, come i pennelli.

La stella Michelin è arrivata l'anno scorso. Che cosa ha rappresentato per te e Sandra Ciciriello?

Una grande soddisfazione, ma anche tanto stress, perché lavoriamo molto, per fortuna, nonostante la crisi. Se da un lato dobbiamo mettere molta attenzione nel mantenerla, dall'altro lato la stella è anche uno stimolo nel continuare a crescere e a fare sempre del nostro meglio.

Il piatto che non toglierai mai dalla carta?

Il più classico sono i Bocconcini di ali di razza in salsa di finocchi e scaloppa di foie gras, che è il primo che è nato da Alice ed è il piatto che non ho più tolto dalla carta.

Come si è evoluta la tua cucina?

Si è evoluta tantissimo, perché io non sono più quella di cinque anni fa. Ogni menu è una mia evoluzione. Io stessa cambio e la mia cucina cambia insieme a me. La cucina è una continua crescita, un continuo cercare di migliorarmi e di migliorare la squadra che lavora con me. Ed è bello perché qui ad Alice posso sperimentare e anche osare nel proporre dei piatti che poi confido possano piacere non solo a me e a Sandra, ma anche e soprattutto ai clienti del ristorante.



>>> LE RICETTE DI MANA VARESE

Preparazione. Versate la panna in un pentolino e mettetelo sul fuoco. Aggiungete il pecorino quando la panna si sarà ridotta della metà. Frullate con un mixer a immersione e mettetelo in una sac à poche. Lasciate raffreddare. Preparate i tortelli ponendo la farina a fontana su un tagliere, mette-te l'uovo e 7 tuorli e aggiungete un pizzico di sale. Impastate fino ad ottenere un impasto duro e liscio, avvolgetelo nella pellicola e lasciate riposare due ore in frigorifero. Stendete con la macchina della pasta alcune strisce della larghezza di cm 7, prendete un tagliapasta del diametro di cm 6 e fate dei dischi. Spennellateli con il restante tuorlo d'uovo, inserite una noce di ripieno al pecorino e chiudete i tortelli. Pulite gli scampi dai carapaci e scottateli un minuto per lato su una padella antiaderente. Cuocete i tortelli per 3 minuti in acqua bollente salata.

Tortelli liquidi di pecorino sardo, crema di carciofi e menta

Ingredienti per 4 persone

- 12 Scampi grandi
- 500 g Panna fresca
- 150 g Pecorino sardo
- 250 g Salsa di carciofi
- q. b. Olio extravergine di oliva
- q. b. Menta fresca
- q. b. Sale

Per i tortelli:

- 500 g Farina
- 1 Uovo intero
- 8 Tuorli d'uovo
- q. b. Sale

Salsa di carciofi

Pulite 10 carciofi e ricavate il cuore. Fate cuocere in acqua leggermente salata per 20 minuti, scolate conservando il liquido di cottura. Pesate la quantità di carciofi ricavata e metteteli in un Thermomix (dovrà essere circa 500 g) con 70 g di olio extravergine d'oliva, 200 g di acqua di cottura, 10 g di sale e 4 g di agar agar. Frullate a 70°C nel Thermomix.

Finitura. Mettete sul piatto la salsa (o crema) di carciofi, quindi adagiatevi sopra i tortelli conditi con l'olio extravergine di oliva e gli scampi. Decorate con pecorino grattugiato e menta.

Preparazione. Per il merluzzo marinato:

sfilettatelo, mettetelo su una griglia e copritelo con la marinata a secco (500 g di sale fino, 650 g di zucchero di canna, 10 g di pepe nero macinato). Mettetelo a riposare in frigorifero per almeno 6 ore. Quindi lavate sotto l'acqua corrente il merluzzo e suddividetelo in 4 porzioni. Cospargetelo di tè, avvolgetelo nella pellicola e cuocetelo a vapore per 7-8 minuti.

Per il purè: lessate le patate e passatele con lo schiacciap patate. Mantecate con l'olio extravergine di oliva e, se necessario, aggiustate di sale e pepe.

Per l'amatriciana: tagliate la pancetta a cubetti e cuocetela in una padella finché risulterà croccante. Eliminate tutto il grasso e asciugatela con la carta assorbente. In un'altra padella mettete 20 g di olio extravergine di oliva e la mezza cipolla tagliata a cubetti, quindi fate rosolare per 5 minuti. Aggiungete i pelati e la pancetta e fate cuocere per altri 10 minuti. Spegnete il fuoco, aggiungete il pecorino grattugiato, il prezzemolo tritato e aggiustate di sale e pepe.

Finitura. Mettete sulla base del piatto il purè ancora caldo, due cucchiaini di amatriciana e sopra il merluzzo. Condite tutto con olio extravergine di oliva e una spolverata di tè nero.





Merluzzo salato da me, con tè nero affumicato, amatriciana di pomodori gialli e purè di patate

Ingredienti per 4 persone

Per il merluzzo marinato (salato):

- 600 g Filetto di merluzzo
- 1000 g Marinata a secco
- 10 g Tè nero (meglio lapsang souchong)

Per il purè di patate:

- 4 Patate grosse
- 20 g Olio extravergine di oliva
- q. b. Sale
- q. b. Pepe nero

Per l'amatriciana di pomodori:

- 100 g Pancetta affumicata
- 400 g Pomodori pelati gialli
- 30 g Pecorino romano grattugiato
- 20 g Olio extravergine di oliva
- ½ Cipolla bianca
- 10 g Prezzemolo
- q. b. Sale
- q. b. Pepe nero

2

Preparazione. *Per il gelato:* pulite 10 carciofi e ricavate il cuore. Fate cuocere in acqua leggermente salata per circa 20 minuti, scolate conservando il liquido di cottura. Pesate la quantità di carciofi ricavata e mettetela in un thermomix (dovrebbe essere circa g 500), quindi aggiungete l'olio extravergine di oliva, l'acqua di cottura, il sale e l'agar agar: frullate il tutto a 70° c nel thermomix. Tenetene una parte per la crema, l'altra congelatela nei bicchieri del pacojet oppure mantecatela nella gelatiera.

Pulite 8 carciofi, lasciando solo il cuore e le foglie morbide. Eliminate con uno scavino la barba, chiudeteli singolarmente nella carta di alluminio e fateli bollire in acqua leggermente salata per 10 minuti. Una volta cotti, metteteli su una griglia e rosolateli su tutti i lati. Tagliate a fette un carciofo, avendo prima eliminato le foglie esterne, passatelo nella farina e friggetelo in olio di semi. Prendete un carciofo, l'ultimo, tagliatelo a julienne e conditelo in insalata con olio, sale e limone. Scottate i filetti di rombo per 2 minuti per lato in una padella antiaderente con un filo di olio extravergine di oliva e conditeli con un pizzico di sale.

Finitura. Mettete nel piatto i filetti di rombo, il carciofo a julienne con il gelato, il carciofo rosolato e, so-pa, quello fritto. Decorate con la sakura alla liquirizia, la crema di carciofo e la polvere di liquirizia.

Rombo scottato, carciofo in cinque maniere e liquirizia

Ingredienti per 4 persone

- 10 Carciofi
- 600 g Filetto di rombo
- ½ Succo di limone
- q. b. Sakura alla liquirizia
- q. b. Liquirizia in polvere
- q. b. Olio di semi
- q. b. Farina
- q. b. Sale
- q. b. Pepe nero

Per la crema e il gelato di carciofi

- 10 Carciofi (500 g puliti e bolliti)
- 200 g Acqua di cottura
- 70 g Olio extravergine di oliva
- 4 g Agar agar
- 10 g Sale



3

Preparazione. *Per la crema:* mettete il cavolfiore in una pentola con acqua fredda e portate a bollore. Scolate e aggiungete nuovamente acqua fredda riportando il cavolfiore a bollore. Ripetete la stessa operazione ancora due volte e terminate la cottura. Tagliate la cipolla a fettine e fate un soffritto con l'olio extravergine di oliva, aggiungete il cavolfiore, un pizzico di sale, il pepe e coprite con l'acqua. Cuocete e poi frullate il tutto con un mixer. Aggiungete la salsa di acciughe e frullatela insieme agli altri ingredienti. Preparate i sottaceti con le verdure (vedere il box in questa pagina). Congelate la birra inserendola in una vaschetta per i cubetti di ghiaccio. Successivamente inserite il baccalà nei sacchetti per il sottovuoto con l'olio extravergine di oliva e un cubetto di birra ghiacciata per ciascuno. Chiudete i sacchetti e cuocete a 58°C per 8 minuti.

Insalata di rinforzo rivisitata

Ingredienti per 4 persone

Per la crema di cavolfiore

- 1 Cavolfiore
- 1 Cipolla
- 40 g Olio extravergine di oliva Flaminio Delicato
- 50 g Salsa di acciughe
- q.b. Sale
- q.b. Pepe nero

Per i sottaceti

- 1 Peperone giallo
- 1 Peperone rosso
- 4 Cipolle di Tropea
- ½ Cavolfiore
- 4 Carote

500 g Marinata per sottaceti

Per il baccalà

- 400 g Baccalà dissalato
- 33 cc Birra al doppio malto
- 40 g Olio extravergine di oliva Flaminio Delicato

Per la finitura

- q.b. Salsa di prezzemolo
- q.b. Salsa di acciughe
- q.b. Erbe aromatiche a piacere
- q.b. Capperi

4

Finitura. Mettete nel piatto la crema di cavolfiore e sopra il baccalà condito con un filo d'olio extravergine di oliva. Distribuite i sottaceti, la salsa di acciughe e la salsa di prezzemolo. Decorate con erbe aromatiche e qualche capperi.



Preparazione dei sottaceti

Riunite 500 g di acqua, 160 g di zucchero, 50 g di sale, 200 g di aceto di vino bianco, 10 grani di pepe schiacciati, il succo di ½ limone e fateli bollire. Tagliate i peperoni a pezzetti e inseriteli in sacchetti per il sottovuoto. Tagliate le carote e il cavolfiore e fateli bollire per 5 minuti e poi procedete come i peperoni, metteteli negli stessi sacchetti per il sottovuoto e inseritevi la marinata bollente. Chiudete il sottovuoto per tre volte: questa operazione permetterà alla marinata calda di penetrare nelle verdure, cuocendole bene e lasciandole croccanti. Raffreddate a temperatura ambiente. Al posto dei sacchetti per il sottovuoto potete utilizzare dei barattoli da conserva, con la differenza che le verdure dovranno cuocere con la marinata per almeno 10 minuti e poi essere inserite nei barattoli.



Heart green

Vieni a provare l'eccellenza!

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

MULTILIVELLO E XT



RIMESSA IN TEMPERATURA



MANTENIMENTO



LIEVITAZIONE



ROSOLATURA



SCONGELAMENTO



COTTURA SOTTOVUOTO



COTTURE NOTTURNE IN B.T.



Parola d'ordine ACCOGLIENZA

L' accoglienza per un ristorante è un valore ben definito o muta nel tempo insieme alla società?

Fino a qualche anno fa l'approccio ai ristoranti era ben di-

verso da com'è oggi. Il cliente non aveva l'ampia scelta che ha attualmente. E si trovava per lo più a dover decidere fra locali d'altissimo livello, con qualità della cucina e servizio eccellenti, e ristoranti che mantenevano i prezzi a portata di tutte le tasche; ma spesso e volentieri questi erano semplicemente un'alternativa poco invitante ad un pranzo a casa. Oggi il panorama si è profondamente diversificato. Il livello dei ristoranti è molto più vario e, bisogna ammetterlo, anche la qualità generale si è alzata. Una toilette pulita si può e si deve trovare a qualsiasi livello. L'importante è che l'ambiente sia adeguato, funzionale, piacevole e corretto, in linea con il prezzo che il cliente paga. Se il cliente prova una sensazione di benessere, allora l'impatto è stato positivo.

È un concetto che si adatta solo ai ristoranti di classe o può essere usato a tutti i livelli della ristorazione?

È l'ospitalità che fa la vera differenza per un locale; e a volte conta anche più del cibo. Ci sono anche ad alto livello dei ristoranti che propongono una cucina tradizionale, semplice, simile a quanto si può trovare in una trattoria più comune. Ed

L'ambiente, la cura del servizio e l'attenzione all'ospite spesso determinano il successo o l'insuccesso del locale più di quanto possa fare la cucina.

è l'accoglienza in questi casi ad essere profondamente diversa assieme all'ambiente (parliamo ovviamente dei casi corretti). Una semplice, ma corretta osteria non è il contraltare negativo di un ristorante di lusso, ma è un altro

modo di accogliere l'ospite. Non è detto che tutti apprezzino lo stesso stile in un locale o la stessa cucina: come per tutti gli altri ambiti della vita, anche in quello gastronomico fortunatamente i gusti sono vari. Per questo motivo esistono tanti modi e tanti luoghi per fare ristorazione quanti sono gli stili di vita, dal semplice e veloce banco di un bar al ristorante di un albergo a cinque stelle.

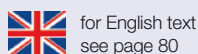
Quanto conta il servizio?

Il servizio di sala è il primo approccio che il commensale ha con il ristorante. È una sorta di biglietto da visita. Non tutti i clienti sono uguali e non tutti amano o desiderano in quel momento le stesse cose, quindi è praticamente impossibile accontentare tutti e sempre. Detto questo però, in genere il cliente vuole avere la sensazione di trovarsi in una sorta di seconda casa, per questo apprezza una stretta di mano del gestore, il sorriso dei camerieri, l'impressione che il proprio benessere sia sempre al centro dell'interesse di tutto il personale. La soddisfazione dell'ospite poi porta giovamento anche al clima di lavoro, in quanto risulta tonificante per la convivenza.



Compartimento giovani F.I.C.

È l'organo preposto a favorire lo sviluppo e la crescita di giovani che siano in grado di promuovere la Cucina Italiana, sia nelle sue istanze innovative sia nella sfera tradizionale, interpretandola con professionalità e passione, alla luce delle nuove esigenze che la moderna alimentazione impone.



for English text
see page 80



CUCINA & CRITICA

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



for English text
see page 79

Quanto è importante l'ambiente?

Per chi gestisce un locale l'importante è dimostrare pulizia, educazione e professionalità. Quanto agli "optional", ognuno ha i suoi. Personalmente non amo il vociare alto, detesto quando in sala arrivano voci di litigi e rimproveri tra gli addetti della cucina e ancor di più quando questo avviene in sala. Lode all'allegria, all'umanità che traspare dietro al servizio, senza che si arrivi all'invadenza.

A questo proposito, la vera spina dolente della ristorazione sembra sia il servizio. Un tempo tutti sorridevano e trasmettevano amore per il proprio mestiere. Oggi questo sembra non avvenire più, come mai?

Mi dispiace dirlo ma ormai è sempre più difficile trovare un buon maître di sala con i suoi validi collaboratori, eppure tale figura professionale è centrale e fondamentale. Un buon maître dovrebbe essere prima di tutto psicologo, sapere consigliare, suggerire, dire o non dire al cliente, conoscere almeno due lingue, sapere presentare un piatto conoscendo i suoi

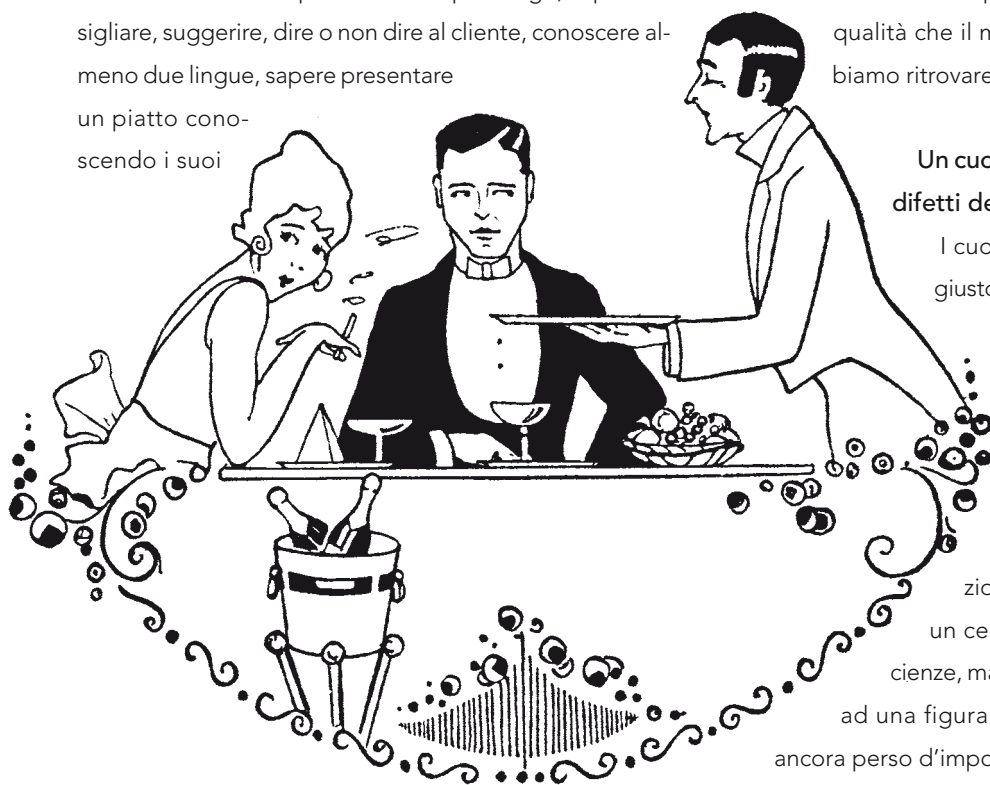
ingredienti, abbinare i vini. Non pretendiamo in una sola persona tutte queste attitudini e conoscenze, certo è che al giorno d'oggi nella maggioranza dei ristoranti questa figura risulta spesso inadeguata al ruolo che ricopre.

Spesso l'accoglienza giusta determina il successo di un ristorante più della qualità della sua cucina. Come mai?

L'accoglienza è alla base della "fidelizzazione", del saper legare alla propria attività professionale una cerchia (sempre più ampia con il passare degli anni) di persone che quasi automaticamente scelgono e tornano nello stesso locale, perché trovano un valore aggiunto e un legame che va oltre il normale desiderio di voler cambiare e provare nuove esperienze. Quando un ristorante riesce ad attuare questa politica con successo, lavora meglio sotto tutti i punti di vista, con ritorno importante non solo da un punto di vista economico. E il fattore in genere determinante è proprio quello legato all'accoglienza, una qualità che il mondo invidiava a noi italiani e che dobbiamo ritrovare.

Un cuoco quanto può sopperire agli eventuali difetti dell'accoglienza?

I cuochi quando sono bravi e hanno anche il giusto carattere, si impegnano pure loro su questo fronte. Di fronte alla carenza della figura in sala, sempre più di frequente sono loro a uscire e accolgono a volte anche sulla porta il cliente. O, almeno, lo accompagnano alla fine della cena quando sono più liberi dagli impegni del servizio. Insomma, un cuoco può fare molto e in un certo senso può anche colmare certe deficienze, ma non potrà mai sopperire completamente ad una figura professionale che crediamo non abbia ancora perso d'importanza e di criticità.



Quali sono per i cuochi I PESCI PREGIATI?

Che cosa s'intende e quali sono i prodotti ittici "pregiati"? La domanda non è banale, considerato che da un recente studio di Eurofishmarket e del Movimento di Difesa del Cittadino, condotto su ristoratori e consumatori, è emerso che esiste una scarsa conoscenza dei prodotti ittici italiani ed esteri per quanto riguarda denominazioni e caratteristiche. Per fare un esempio concreto: il 90% degli intervistati non è riuscito ad elencare i nomi di più di dieci prodotti ittici. Considerando che in Italia attualmente ne vengono commercializzati oltre mille, questo dato è alquanto significativo. Ossia, fa capire quante poche specie ittiche vengono considerate quotidianamente dalla maggioranza degli italiani e quanto poco anche i cuochi ne sappiano in merito.

Oggi il pregio di un prodotto ittico s'identifica più nella grande richiesta da parte del mercato che non nella sua qualità intrinseca o rarità. Il caso tonno rosso

giato nel settore ittico è più sinonimo di costoso che di eccelso.

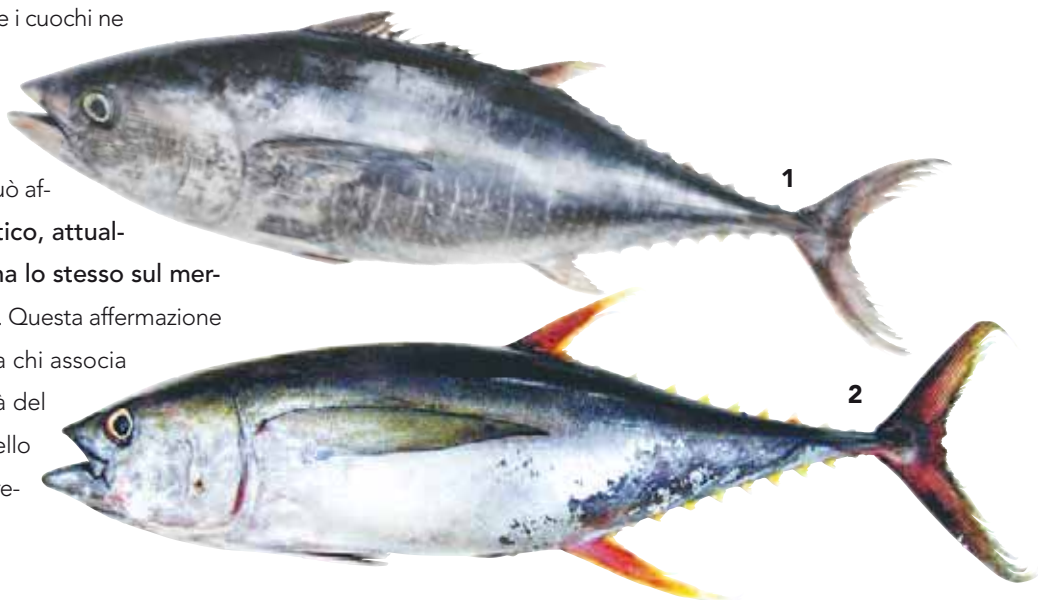
La dimostrazione di ciò si ritrova, per esempio, nella vendita di tonno a pinne gialle di provenienza dall'oceano Indiano o Pacifico a 25-30 euro/kg

rispetto ad un tonno Alalunga o un Palamita nostrani che vengono commercializzati alla metà. Tutte queste specie sono appartenenti alla famiglia del tonno rosso che ultimamente, non venendo più molto richiesto dai consumatori e dai ristoratori, ha anch'esso, se italiano, un prezzo pari a quello del Pinne Gialle.

Il Tonno Rosso è giudicato a livello mondiale il tonno più buono poiché le sue carni hanno un gusto unico e caratteristiche sensoriali inimitabili. Il crollo del prezzo di

TONNO ROSSO E PINNE GIALLE

Alla luce dello studio sopra citato, si può affermare che il pregio di un prodotto ittico, attualmente si identifica nella richiesta che ha lo stesso sul mercato. Ossia, più è richiesto, più è pregiato. Questa affermazione potrebbe sembrare una contraddizione a chi associa questo aggettivo alla ricerca della qualità del prodotto ittico o, al contrario, alla rarità dello stesso sul mercato. Il fatto è che, ad oggi, pre-



Nelle foto:

1. Tonno rosso *Thunnus Thynnus*.
2. Tonno a pinne gialle *Thunnus Albacares*.
3. Palamita Sarda
4. Tranci di tonno a pinne gialle trattati.
5. Trancio di Tonno a pinne gialle al naturale.



IL PESCE

di **Valentina Tepedino**

medico veterinario e direttore di Eurofishmarket



questo prodotto e dunque anche del suo pregio sul mercato italiano è stato determinato principalmente da un'intensa campagna di sensibilizzazione ambientalista, mirata a limitarne le catture e dunque i consumi per una politica di ripopolamento degli stock, dopo gli allarmi lanciati su questo tipo di risorsa a livello mondiale. Nello stesso tempo, molti consumatori e ristoratori italiani hanno rintracciato sul mercato un tonno alternativo a quello originale, incrementando di anno in anno le richieste di Tonno a Pinne Gialle senza neppure percepire la mancanza o la differenza di quello originale o di sperimentare maggiormente le specie simili pescate in Italia o lo stesso Tonno Rosso pescato nel rispetto delle quote previste dalla normativa.

Negli ultimi anni il **tonno a Pinne Gialle è commercializzato già pulito nei cosiddetti filoni e tranci e dunque diventa difficile anche per un cuoco rilevarne ad occhio la freschezza e la specie di appartenenza**. Le nuove generazioni di cuochi, così come dei consumatori, non hanno più la memoria di un tonno rosso intero e dei suoi caratteri anatomici e sono impossibilitati ad esaminare quei parametri fondamentali alla verifica della freschezza (branchie, occhio, rigidità cadaverica). Tutto questo viene ulteriormente reso difficile dalla diffusione sempre maggiore di trattamenti più o meno leciti per mantenere rosse - o addirittura intensificarne il colore - le carni di questi prodotti.

La maggioranza dei consumatori identifica la freschezza e la qualità del tonno in commercio non dalla specie ittica di appartenenza e neppure, spesso, dalla sua provenienza. Ciò che principalmente ricerca è il colore rosso vivo delle sue carni.

Sempre per ritornare al concetto di pregio va specificato che **tutte le carni rosse, dopo un breve periodo di esposizione all'aria, tendono a cambiare colore diventando sempre più scure**. Questo fenomeno è naturale e non è indice né di cattivo pregio né di un prodotto vecchio; al contrario può far capire che il tonno non è stato trattato con additivi utili ad evitare quanto detto. Ancora una volta però il **pregio percepito dal cliente è differente dal pregio reale del prodotto e dunque risulta**

più pregiato e dunque più richiesto e più costoso il tonno pinne gialle trattato con additivi che il tonno rosso naturale!

Concludendo, ritengo che sia fondamentale sperimentare con maggiore curiosità e soprattutto conoscenza i prodotti ittici in commercio, informandosi sugli stessi attraverso le etichette ed i documenti di tracciabilità che ormai sono obbligatori e che consentono di verificare dati importanti, come la specie ittica, la sua provenienza ed il suo sistema di produzione, oltre che all'eventuale aggiunta di additivi e alla definizione dello stato fisico (fresco/decongelato). Di sicuro per gli intenditori i prodotti ittici di pregio potranno essere anche quelli meno costosi.





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

Pagnotte al GERME DI GRANO

Sono pochi i ristoranti che mettono in tavola pane e grissini fatti in casa. Eppure, è qualcosa su cui varrebbe la pena puntare, perché ben impressiona i clienti, creando un'im-



C'è tutto il profumo del grano in queste piccole pagnotte a lievitazione naturale, arricchite con olio extravergine d'oliva e miele di acacia



magine di qualità. In questo numero vi propongo la ricetta delle pagnottelle al germe di grano, ossia l'embrione della pianta di grano, che è ricavato sia dalla radice sia dal germoglio e che è benefico perché ricco di vitamina E.



Pagnotta al germe di grano

Ingredienti

- 1500 g farina Petra 1
- 100 g germe di grano
- 930 g acqua
- 300 g lievito madre (o 37 g lievito di birra)
- 20 g miele di acacia
- 60 g olio extravergine di oliva
- 30 g sale

Preparazione. Setacciare la farina, unire il germe di grano, il lievito, l'acqua, il miele e iniziare a lavorare. Dopo che si sarà assorbita l'acqua, aggiungere il sale e amalgamare l'impasto e farlo lievitare in una ciotola unta, coperta, fino a che non avrà raddoppiato il proprio volume.

Rovesciare l'impasto su una spianatoia, spezzarlo in 3 parti uguali e, sul tagliere infarinato abbondantemente, formare 3 pagnottine tonde; infarinarle completamente sulla superficie. Incidere le pagnottine con un coltello e farle lievitare nuovamente fino a che non avranno raddoppiato il proprio volume. Cuocerle in forno già caldo a 220° C per 15 minuti, quindi ridurre la temperatura e continuare a 180 °C per altri 45 minuti.





La grande cucina sceglie l'alluminio.



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

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

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

ALLUMINIO
in Cucina
CENTROAL
Produttori Pentole Professionali
MARCHE ASSOCIATIVE DI GARANZIA
A TUTELA DEI CONSUMATORI

FANNO PARTE DEL CONSORZIO



Base per gelato alla vaniglia

Ingredienti per 4 persone

1/2 lt di latte, 5 tuorli d'uovo, 150 di zucchero semolato, 1 stecca di vaniglia.

Preparazione. Fare bollire il latte con la vaniglia e lasciarlo intiepidire. Battere i tuorli con lo zucchero fino ad ottenere una crema spumosa. Incorporarvi il latte filtrato. Porre il composto sul fuoco basso e, sempre mescolando, cuocere la crema senza mai farla bollire per una decina di minuti. Trasferire il composto nella gelatiera.



IL GELATO

di **Pietro Roberto Montone**

Il gusto del 2013 è FICHISSIMO

I gusto del gelato artigianale per l'anno 2013, proposto dal "Comitato nazionale per la difesa e la diffusione del gelato artigianale e di produzione propria", sarà... Fichissimo. Si tratta di una prepa-



Nuove ricette e iniziative alimentano il successo del gelato artigianale in Italia e all'estero. E il 24 marzo si celebra la giornata europea, con il gusto Fantasia d'Europa



razione a base di fico moro e noci, proposta dal gelatiere di Caorle (VE) **Renzo Ongaro**, in collaborazione con il gelatiere Giorgio De Pellegrin, di Lignano Sabbiadoro (UD), entrambi esponenti dell'Associazione Maestri della Gelateria Italiana.

A scegliere il gusto 2013 sono stati i visitatori della 53° MIG - Mostra Internazionale del Gelato Artigianale di Longarone (BL). Ma per il gelato e i suoi protagonisti questo 2013 sarà un anno da ricordare anche per l'istituzione, da parte del Parlamento europeo, della Giornata Europea del Gelato Artigianale: il 24 marzo, in tutto il Continente, così come stabilito a Strasburgo, si celebrerà uno dei prodotti alimentari più amati.

L'iniziativa è stata presentata da ARTGLACE (Confederazione delle associazioni dei gelatieri artigiani europei) che ha seguito dal 2008 l'iter per giungere a questo riconoscimento. Il presidente della confederazione, Ferdinando Buonocore, ha annunciato che in questa giornata vi saranno eventi in contemporanea in Italia, Austria, Belgio, Francia, Germania, Olanda, Portogallo, Repubblica Ceca,

Regno Unito, Canada e Argentina.

Un logo comparirà in ogni gelateria che aderirà al progetto e i gelatieri proporranno il gusto "Fantasia d'Europa". Si tratta di un gelato a fior di latte varie-

gato al cioccolato fondente con mandorle pralinate. Per la gioia dei consumatori, in tutta Europa la coppetta costerà solo 1 euro. Intanto al Sigep di Rimini Fiera (19-23 gennaio) è stata scelta la squadra italiana che dovrà competere nella Coppa del Mondo della Gelateria 2014: Stefano Biasini, gelatiere de l'Aquila; Luca Mazzotta, scultore di ghiaccio proveniente da Belmonte Calabro (CS); Marco Martinelli, cuoco di Brescia e Massimo Carnio cioccolatiere di Valdobbiadene (TV) sono i nuovi membri della nazionale italiana. Per loro è previsto un intenso programma di allenamento con Diego Crosara presso CastAlimenti.

Riserva della squadra italiana sarà Antonio Mezzalana, gelatiere di Gazzo Padovano, secondo per una manciata di punti. Il concorso è stato organizzato da Rimini Fiera in collaborazione con Co.Gel. - Fipe Confcommercio e Gelato e Cultura. Ora l'appuntamento è per gennaio 2014, con la sesta Coppa del Mondo della Gelateria, a cui prenderanno parte squadre provenienti dai cinque continenti.



Per chi cerca la qualità assoluta, la lama in ceramica dalla tecnologia superiore, leader in Italia e nel mondo. Per una taglieria e prestazioni che durano nel tempo.

www.home-more.it



Spelucchino 75mm



Frutta e verdura 110mm



Mini Santoku 115mm



Frutta e verdura 125mm microzigrinata



Multiuso 130mm



Santoku 140mm



Nakiri 150mm



Chef 160mm



Chef 180mm



Pane in cassetta 180mm microzigrinata

 **KYOCERA**
ishiba

Linea di coltelli distribuita da Medagliani.

 **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



di **Fabio Mancuso**
ex componente N.I.C.

Competizione

IN UNA RICETTA

Terrina di branzino con battuto di gamberi rossi e astice in salsa d'aglio e acciughe, insalata di aringa e arance alla cipolla con croccante di vino rosso e aceto balsamico

Ingredienti

per il filetto di orata:

- 70 g code di gamberi rossi
- 2 filetti di branzino da 600 g
- 3 chele di astice bollite
- 40 g cozze sgusciate
- 3 g porro maturato
- q.b. panna fresca
- 3 foglie di spinaci di grandi dimensioni
- 30 g brunoise di verdure miste
- 10 g aringa affumicata
- 2 arance
- 60 g misticanza (belga, radicchio, spinacini, riccia, germogli di porro, ravanelli, carote)
- 2 g cipolla rossa di Tropea
- 15 g pomodoro ciliegia

- 5 g uova di salmone
- 20 g punte di asparagi
- q.b. prezzemolo tritato
- q.b. sale e pepe
- 10 g acciughe sottolio
- 3 g aglio
- q.b. olio extravergine d'oliva
- q.b. sesamo

per il croccante di vino rosso e aceto balsamico:

- 75 g zucchero a velo
- 50 g farina 00
- 50 g burro a pomata
- 20 g vino rosso
- 10 g aceto balsamico
- 5 g sesamo tostato



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 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 80

Preparazione. Privare le code dei gamberi dell'intestino; frullare e stendere formando un rettangolo, abbattere in negativo. Parare i filetti di branzino avendo cura di eliminare il tessuto connettivo. Confezionare una farcia di pesce frullando ad alta velocità i ritagli di branzino con la panna ed in seguito insaporire con sale e pepe e passare al setaccio, in modo da rendere il composto vellutato. In una bacinella porre le cozze tritate, aggiungere la metà della farcia, il prezzemolo tritato e la brunoise di verdure precedentemente sbianchita ed insaporire con il porro maturato, correggendo di sale e pepe. Sul filetto di branzino approntare un taglio nel senso della lunghezza e spalmare uno strato sottile di farcia bianca; sistemare uniformemente le chele di astice e coprire nuovamente di farcia. In seguito, adagiare sul filetto le foglie di spinaci precedentemente sbianchite e coprire con uno strato di farcia di molluschi e verdure confezionando un cilindro. Porre quest'ultimo al centro della polpa di gambero abbattuta e arrotolare nuovamente in Carta Fata,

avendo cura di non lasciare tracce di aria e bolle interne. Cuocere a 75°C vapore, portando a una temperatura al cuore di 59°C e successivamente raffreddare in abbattitore.

Per il croccante di vino rosso e aceto balsamico: passare tutti gli ingredienti al cutter ricavando un impasto liscio e omogeneo, stendere su un silpat uno strato sottile e cospargere di sesamo; cuocere in forno a 170°C e tagliare.

Confezionare una vinaigrette con filetti di acciuga, olio e aceto ed in seguito correggere di sale e pepe e condire la misticanza. Aggiungere a quest'ultima la cipolla tagliata a julienne, i ravanelli, l'aringa e le arance pelate a vivo. Tagliare la terrina e posizionare 2 fette per piatto; accanto a queste, comporre con un coppapasta la misticanza. Decorare il piatto con petali di arancia, punte di asparagi, pomodorino sbianchito, uova di salmone e croccante di vino rosso; irrorare infine con la vinaigrette.



Nella foto: Straordinaria partecipazione al corso organizzato dall'Ateneo della Cucina Italiana in Sicilia.

Creatività e nuove tecnologie

BANCHETTISTICA

L'Unione Regionale Cuochi di Sicilia, con il coordinamento dell'Ateneo della Cucina Italiana della Fic, ha organizzato per i suoi soci un interessante

corso di aggiornamento professionale sul tema: *La cucina creativa e le nuove tecnologie per i banchetti*. L'incontro si è svolto il 13 e 14 novembre 2012 presso l'Esperia Palace Hotel & Resort Spa di Zafferana Etnea, docente l'executive chef

Grande successo per il corso organizzato in novembre dall'Ateneo e dall'Unione cuochi di Sicilia a Zafferana Etnea (CT). Docente d'eccezione, Fabio Mancuso

Fabio Mancuso.

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 consumatore. In quest'ambito chi non cura l'ag-





ATENEIO CUCINA ITALIANA

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



for English text
see page 80

giornamento 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 provenienze e la tracciabilità per garantire la vera naturalità, italianità 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 frodi alimentari di prodotti provenienti dall'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 ha il diritto di 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 Fic di aggiornarsi con Docenti altamente qualificati.

Un sentito ringraziamento va al presidente regionale Salvatore Gambuzza e al presidente dell'Associazione Cuochi Etnei Seby Sorbello per l'eccellente organizzazione e per aver reso possibile con il loro impegno il corso di aggiornamento a Zafferana Etnea (CT) nel novembre scorso.

LE RICETTE DEL CORSO, PRESENTATE DALL'EXECUTIVE CHEF FABIO MANCUSO

Cilindro di orata e fasolari in farcia rosa su cialda croccante e mousse di mare alle erbe fini

Fantasia di pesce bianco e alga nori

Filetto di salmone in manto di finocchi brasati e cozze su cremino di mascarpone ed erba cipollina

Pralina di carne con pistacchi e mostarda di clementine

Composizione di patate e ricotta profumata al tartufo, pan brioche al basilico e fagiano

Terrina di branzino con battuto di gamberi rossi e semi di zucca, insalata di aringa e arance e croccante di vino rosso e aceto balsamico

Crema di patate e porri con tartare di astice all'olio d'oliva, uova di quaglia e lamelle di tartufo

Crema cotta al parmigiano con porcini, scampi e branzino

Cilindro di salmone con astice e asparagi, salsa al mascarpone e fiori eduli

Trancio di baccalà in manto di melanzane e pomodoro confit, crema al sedano rapa e cannolo di seppia ripieno ai gamberi rossi

Raviolo di muggine con pomodoro confit e melanzane alla menta

Cannellone bicolore con salsa al ragù di coniglio e capelli di Ragusano

Tortello cacio e pepe con tartare di gamberi rossi allo zenzero

Filetto di maiale in crosta di mele con il suo fegato e mandorle fritte

Lombo di agnello con crocchetta di pollo e funghi

Filetto di merluzzo in crosta aromatica con tagliolini al ragù di pesce e capasanta modificata

Cernia al sale con asparagi e porcini

Preparazione. Per il filetto di orata: dal filetto di orata ricavare dei rettangoli regolari lunghi circa 14 cm, condire con sale e pepe e spalmarvi sopra uno strato sottile di farcia di pesce bianca; adagiarvi i fasolari precedentemente aperti e chiudere il rotolo con la pellicola, cercando di dare una forma il più ovale possibile, stringere bene. Come ultimo passaggio, stendere sopra un foglio di pellicola uno strato di farcia di gamberi, adagiarvi sopra i pezzi di verdura già sbianchiti e aneto, confezionare nuovamente un rotolo e cilindrare per bene. Cuocere a 75°C a vapore con cottura al cuore di 58°C. Una volta fuori dal forno, mettere un peso sopra i filetti in modo da modellarli. Al momento del servizio tagliare a losanghe regolari. Per la farcia di pesce bianca: inserire tutti gli ingredienti in un cutter ad alta velocità e insaporire con sale e pepe. Passare a setaccio fine. Per la farcia di gamberi: passare i gamberi al cutter e unire l'astice tritato; correggere di sale e pepe. Per la cialda croccante: porre il formaggio setacciato, le farine e il burro nel

Cilindro di orata e fasolari in farcia rosa su cialda croccante e mousse di mare alle erbe fini

Ingredienti per 10 finger food

per il filetto di orata:

- 200 g filetto di orata
- 60 g farcia di gamberi
- 30 g farcia bianca di pesce
- 40 g fasolari sgusciati
- 250 g straccetti di ortaggi (zucchine, sedano, carote)

Per la farcia di pesce bianca:

- 70 g ritagli di branzino
- 10 g panna liquida
- 5 g riduzione di scalogno gelata

Per la farcia di gamberi rossi:

- 60 g gamberi rossi puliti
- 30 g coda di astice cotta al vapore

Per la cialda croccante:

- 40 g bianchi d'uovo
- 10 g farina di pistacchio
- 30 g farina 00
- 40 g parmigiano setacciato
- 35 g burro a pomata
- 5 g clorofilla di spinaci

Per la mousse di mare alle erbe:

- 140 g filetto di branzino
- 40 g pesce spada affumicato
- 50 g burro morbido
- 30 g panna
- 3 g scalogno
- q. b. sale e pepe
- 10 g aneto, prezzemolo tritato, maggiorana e timo

1



cutter, aggiungere metà del bianco e frullare; la seconda metà unirli poco alla volta mentre il composto si miscela. Porre la piastra decoro sopra un silpat e spalmare il composto, cuocere in microonde. Per la mousse di mare alle erbe: Rosolare in padella con poco olio lo scalogno tritato, aggiungere il filetto di branzino tagliato in piccoli pezzi, insaporire con sale, pepe e terminare la cottura. Raffreddare e frullare in cutter ad alta velocità con il pesce spada a cubetti e il burro, aggiungere la panna e unire le erbe tritate finemente, riempire un sac à poche e mettere la mousse sopra ogni cialda.

Preparazione. Bollire il latte e la panna, montare le uova con il Parmigiano e la maizena e versarvi il latte. Mescolare velocemente e versare il composto in tazze, ponendo nel centro un coppapasta in modo da lasciare un cerchio vuoto. Infornare a 130°C per 15 minuti circa. Servire tiepida. A parte, privare le code di scampo del carapace, tagliarle in piccoli pezzetti e fare la stessa cosa con il filetto di pesce; insaporire e aggiungere lo zenzero tagliato sottilmente. Formare 4 quenelle, disporle in una teglia e infornarle a 130°C per 9 minuti. Decorare con porro fritto.

3

Fantasia di pesce bianco e alga nori

Ingredienti per 10 finger food

- 300 g polpa di Branzino
- 3 chele di astice
- 19 g aringa affumicata
- 5 g lenticchie lesse
- 150 g panna fresca
- 3 g porro maturato
- 5 g prezzemolo tritato
- 2 g gambi di prezzemolo
- 1 foglio di alga nori
- 30 g zucchine, solo parte verde
- 30 g carote
- 10 g peperone giallo pelato
- 10 g peperone rosso pelato
- 5 g asparagi
- 50 g cozze sgusciate
- 100 g polpa di gamberi rossi
- 1 bustina di zafferano
- q. b. clorofilla di spinaci



2

Preparazione. Frullare la polpa di branzino con la panna e impreziosire di sale, pepe e porro maturato; dividere in tre parti: una con la clorofilla, una con lo zafferano e la terza con la brunoise di verdure. Frullare la polpa di gamberi al cutter e insaporire e arricchire con le cozze tritate; porre in un sac à poche.

Sopra un foglio di Carta Fata stendere la farcia gialla allo zafferano e appiattire con il mattarello; sistemare le lenticchie in 2 strisce longitudinali e porre in abbattitore; sovrapporre un altro strato di farcia gialla, appiattire bene e abbattere in negativo; sovrapporre uno strato di farcia verde e spolverare di prezzemolo tritato. Su un foglio di carta fata stendere la farcia di gamberi e sistemare con cura le chele, i gambi di prezzemolo precedentemente sbollentati e il filetto di aringa; coprire nuovamente con farcia e porre in abbattitore. Tagliare due strisce di farcia gialla, avendo cura di centrare le lenticchie, disporre al centro la farcia di gamberi e chiudere con un'altra striscia di far-

cia gialla, pressare e abbattere. Avvolgere il rettangolo così ottenuto nel foglio di alga nori, stringere con cura e abbattere nuovamente in negativo. Stendere su carta pellicola la farcia bianca di verdure, appiattire con il mattarello e avvolgerci il rettangolo, modellare con le mani e cuocere a bassa temperatura a 75°C. Accompagnare con una crema di finocchi e zafferano e una patata allo zafferano.

Crema cotta al Parmigiano con porcini, scampi e branzino

Ingredienti per 4 persone

- 200 g panna fresca
- 50 g latte
- 2 uova
- 1 tuorlo
- 15 g maizena
- 200 g Parmigiano reggiano
- 5 g cipolla
- 60 g porcini
- q. b. brodo vegetale
- q. b. olio extravergine d'oliva
- 60 g code di scampi
- 60 g filetto di branzino



Preparazione. Per il tortino di ricotta e patate: setacciare le patate e la ricotta, unire la gelatina precedentemente ammorbidente in acqua fredda e sciolta al micro-
onde, condire con l'olio al tartufo o, meglio ancora, con tartufo grattugiato, rego-
lare di sale e pepe e alleggerire con la panna semi montata. Porre l'impasto in un
sac à poche e iniettare all'interno di uno stampo e porre in frigorifero. Decorare
con basilico fritto, foglia di pomodoro disidratata e lamelle di tartufo di Norcia. Per
il fagiano: passare al cutter la polpa e setacciare; ammorbidente il pane con la panna
liquida e l'albume; frullare alla massima potenza e aggiungere la polpa setacciata

Composizione di patate e ricotta al tartufo, pan brioche al basilico e fagiano

Ingredienti

per il tortino di ricotta e patate:

- 100 g patate lesse
- 65 g ricotta
- 1 foglio di colla di pesce sciolto
- q. b. sale, pepe, olio al tartufo
- 100 g panna semi montata
- 1 tuorlo d'uovo sodo, per decorare

per il fagiano:

- 250 g polpa di fagiano
- 30 g riduzione aromatica
- 60 g pane bianco in cassetta
- 60 g albume d'uovo
- 30 g panna
- 200 g panna montata
- 4 uova di quaglia bollite
- 20 g pistacchi pelati
- 10 g fette sottili di pancetta

per il pan brioche al basilico:

- 250 g farina 00
- 12 g lievito di birra
- 75 g burro fuso
- 40 g zucchero
- 5 g sale
- 60 g tuorlo d'uovo
- 100 g latte
- 50 g foglie di basilico

e la riduzione. Unire la panna semi montata e regolare di sale e pepe. Foderare uno stampo da terrina con la pancetta e riempire con la farcia al-
ternandola con le uova di quaglia cotte; cuocere a 80°C a vapore per circa 30 minuti. Servire con un
olio aromatico. Per il pan brioche al basilico: Sfo-
gliare e sbollentare il ba-
silico, frullarlo con il latte
ottenendo un composto
verde, mettere in plane-
taria con i restanti ingre-
dienti tranne il sale. Fare
lievitare, aggiungere il
sale, disporre negli
stampi e rimettere a
lievitare. Cuocere a
180°C.

Tortello cacio e pepe con tartare di gamberi rossi allo zenzero

Ingredienti per 4 persone

per la pasta all'uovo:

- 150 g farina
- 130 g di tuorlo d'uovo
- 2 g olio extravergine d'oliva
- q. b. sale
- q. b. zafferano
- 2 g timo fresco
- 40 g burro

per il ripieno cacio e pepe:

- 40 g di Pecorino romano
- 80 g ricotta
- 30 g Parmigiano
- q. b. pepe macinato

per la tartare di gamberi rossi:

- 8 gamberi rossi
- q. b. zenzero tritato
- 20 g alici sottolio
- q. b. burro a pomata





Preparazione. Passare al cutter tutti gli ingredienti per formare la pasta e fare riposare in frigorifero. In una bastardella riunire il Pecorino, il Parmigiano grattugiato e la ricotta; aggiustare di pepe e sistemare in un sac à poche. Stendere la pasta sottile, formare dei quadrati di circa 4,5 cm posizionare al centro il ripieno e chiudere a tortello. Frullare il burro con le alici e utilizzare per mantecare i tortelli. Tritare i gamberi e impreziosire di zenzero tritato, sale e pepe; aiutandosi con la pellicola formare delle sfere. Posizionare i tortelli in un piatto e aggiungere nel lato opposto le sfere di tartare e impreziosire di prezzemolo fritto.

Preparazione. Per i filetti di cernia: condire i filetti con sale, pepe, timo e zenzero; ungerli di olio e avvolgerli prima nel lardo e poi nelle foglie di lattuga precedentemente sbianchite, in modo da isolare il filetto dalla pasta. Stendere la pasta e porre all'interno il filetto di cernia, sigillare bene e cuocere a 180°C per 9-10 minuti. Per la pasta sale: impastare tutti gli ingredienti e stendere sottilmente. Per la crema di asparagi: pelare gli asparagi tenendo da parte le punte, tagliare il gambo e passare in padella con olio, scalogno e la patata tagliata sottile; coprire di brodo e terminare la cottura, insaporire di sale e pepe; frullare e passare al colino cinese. Decorare al momento con una brunoise di zucchine, carote e peperone.

Per il contorno: cuocere le punte di asparagi in acqua salata e raffreddarle in acqua e ghiaccio, condire con olio e sale.

Tagliare la cipolla a spicchi e cuocere in acqua acidulata, scolare e condire con olio al porro. Pulire i porcini, tagliare e cuocere in padella con poco olio extravergine d'oliva, regolare di sale e spolverare di prezzemolo tritato. Per la pasta decoro: porre tutti gli ingredienti nel cutter e girare alla massima potenza; metterne da parte un po' da colorare col concentrato di pomodoro. Stendere sul silicone e cuocere al microonde alla massima potenza.

>>> ATENEIO CUCINA ITALIANA

Cernia al sale con asparagi e porcini

Ingredienti

per la pasta di sale:

- 230 g sale fino
- 210 g farina 00
- 70 g uova intere
- 50 g amido
- 100 g acqua
- q. b. erbe miste

per il filetto di cernia:

- 480 g filetto di cernia
- 40 g lardo di Colonnata tagliato sottile
- q. b. timo fresco
- q. b. sale e pepe
- 4 foglie lattuga grandi
- q. b. zenzero fresco

per la crema di asparagi:

- 100 g asparagi
- 30 g patata
- 10 g scalogno
- q. b. brodo vegetale
- q. b. sale e pepe
- 20 g carote, peperone rosso e zucchine a brunoise

per la guarnizione:

- 12 punte di asparagi
- 20 g cipolla rossa di Tropea
- q. b. olio al porro
- 100 g porcini piccoli

per la pasta decoro:

- 100 g latte intero
- 50 g Parmigiano grattugiato
- 110 g farina 00
- 60 g uova intere
- 20 g burro a pomata
- q. b. sale e pepe
- q. b. concentrato di pomodoro

LA FIC IN ITALIA E NEL MONDO

TRULLI E GROTTE

L'ASSOCIAZIONE FESTEGGIA IN CUCINA I SUOI 28 ANNI

Primizie dell'orto e delizie di mare nel trionfo di una territorialità che ammicca con orgoglio agli elementi paesaggistici predominanti in quel lembo di Puglia chiamato Bassa Murgia. Qui spiccano i trulli che, dall'epicentro di Alberobello (BA), co-spargono il verde fitto e folto della Valle d'Itria, e alle famose grotte di Castellana. È a questi monumenti culturali che l'Associazione Cuochi Trulli e Grotte della Fic ha tributato il suo nome. **Presieduta dallo chef Pasquale Fatalino, l'Associazione lo scorso 27 novembre ha celebrato il suo 28° anniversario presso il Relais Il Santissimo di Turi (BA).** Al mattino si è svolto l'annuale concorso di arte culinaria suddiviso nelle categorie chef professionisti e allievi, che hanno elaborato le loro creazioni sul tema "Piatti della tradizione proiettati verso il futuro". La giuria ha premiato i professionisti: Vito Giannuzzi, Gianni Longo e Marco Pascasio. Nella categoria allievi, sul podio sono saliti: Daniele Lopriore, la coppia Alberto Lodeserto e Giuseppe Degiorgio e Mario Fatalino. L'Associazione ha voluto conferire una targa alla carriera al professor Giorgio Mongelli. Nel pomeriggio, tra le sale in pietra della storica masseria, si è aperto un percorso esplorativo alla scoperta di tipicità e prelibatezze enogastronomiche italiane e pugliesi fornite dagli sponsor tecnici dell'evento. La premiazione dei vincitori è avvenuta durante la cena di gala con oltre 200 ospiti. Presentatrice e madrina dell'evento, Sabrina Merolla, autrice e conduttrice televisiva (seguitissimo è il suo format televisivo Buon Vento). L'evento associativo si è arricchito del ricordo del cavalier Angelo Consoli, già presidente onorario nazionale Fic e fondatore dal 1970 dell'Associazione Cuochi Pugliesi. A questo straordinario professionista dell'arte culinaria pugliese è stato tributato l'evento associativo, nel ricordo del percorso di vita esemplare di questo maestro. Una figura poliedrica, uno chef, un insegnante e uno scrittore che, attraverso il suo libro "Una vita in cucina", ha ispirato fin dalla pubblicazione nel 1974, tanti altri professionisti.



© Buon Vento

IL NATALE DELLA SPERANZA

È stata intitolata così la 14a edizione della ricorrenza che vede, sotto le feste natalizie, il ritrovarsi di tutti i cuochi agrigentini.

"L'Associazione Cuochi Agrigento - sostiene il presidente Salvatore Gambuzza - è una grande famiglia che non sempre ha la possibilità di trascorrere del tempo insieme. Per questo il "Natale del Cuoco" è un modo, dopo un anno di lavoro ai fornelli, per ritrovarsi tra parenti, amici e colleghi e tracciare un bilancio delle attività associative svolte. La serata quest'anno è stata intitolata "Natale della speranza" per auspicare che il 2013 possa vedere la ripresa del settore alberghiero/ristorativo dalla crisi economica". Durante la serata, il presidente Gambuzza, il presidente vicario Antonino Butera, il segretario Alfonso Vella e il vice presidente con delega ai soci saccensi Giovanni Lorenzo Montemaggiore, hanno consegnato le onorificenze e i riconoscimenti alla carriera agli allievi, cuochi, chef e lady chef che si sono distinti nell'organizzazione e partecipazione a iniziative benefiche e nei concorsi gastronomici nazionali e internazionali. A ritirare il collare "Amicitia et Fidelitas", destinato a quelle persone che da anni sono vicine nel proprio operato alla famiglia dei cuochi agrigentini, Gino Costanza; una targa alla carriera è stata consegnata ad una delle figure portanti dell'Associazione, il cav. Mario Consentino. Altre targhe sono state consegnate a Piero Moscato, allo sponsor e alla direzione del noto hotel di viale Leonardo Sciascia ad Agrigento che ha sposato l'iniziativa. Durante la serata si è potuto degustare un menu realizzato con prodotti del territorio e del pescato locale realizzato dallo chef Mario Consentino con l'aiuto di cuochi e lady chef. Non è stato solo il Natale dei Cuochi, ma spazio è stato dato anche ai bambini presenti, che hanno ricevuto un dono speciale offerto dalle lady chef.



Claudia Caci

FISKARS®

No.1

World's
No.1 Scissors
Brand™

Functional Form

Smart Everyday Functionality



Fiskars Italy s.r.l.

23862 Civate (Lecco) - Italia



+39 0341 215 111



www.fiskars.com



civ-mailbox@fiskars.com

LA FIC IN ITALIA E NEL MONDO

CAGLIARI

SOLIDARIETÀ E BUONA CUCINA IN PIAZZA

In occasione dell'anniversario della nascita di San Francesco Caracciolo, patrono dei Cuochi d'Italia, c'è stata una grande festa in Sardegna che ha simbolizzato i valori della generosità e della fratellanza sull'esempio di vita del santo e che ha coinvolto attivamente l'Unione Cuochi Regione Sardegna, guidata da Elia Saba, e le Associazioni provinciali con a capo A. Pintus (CA), G. Salis (OR), A. Pittui (SS), A. Puddu (NU), C. Veciani (Gallura) e con il contributo dell'instancabile M. Ortu e della Lady Chef C. Cinus. Tutto ciò è stato finalizzato per **promuovere la beneficenza pubblica a favore di chi soffre e di chi ha bisogno di aiuto**.

La festa si è svolta a Cagliari in piazza L'Unione Sarda e in via Santa Gilla e l'affluenza delle persone è stata notevole ed ha permesso la vendita dei biglietti abbinati alla lotteria e la distribuzione dei piatti tipici preparati da noti chef, vincitori di premi nazionali e internazionali. Alla manifestazione ha partecipato anche Maurizio Frau, giovane Maestro cioccolatiere, applauditissimo fresco vincitore della medaglia

d'oro alle Olimpiadi di cucina di Erfurt (Germania) nel settore Cioccolato artistico. Il ricavato andrà all'Associazione Sinergia Femminile per l'acquisto di macchinari per la prevenzione del cancro al seno che verranno donati all'Ospedale Businco di Cagliari. La giornata è scorsa veloce, animata dal mattino alla sera da un continuo alternarsi di mini spettacoli di musica, danza e altre animazioni. Naturalmente il momento clou è arrivato con la degustazione di piatti tradizionali preparati dagli chef delle Associazioni Cuochi delle Province di Cagliari, Sassari, Oristano, Nuoro, Gallura anticipata dall'assaggio di prelibate crêpes al gusto di vaniglia, melagrana e cioccolato preparate dallo chef executive Mario Pili di Serrenti, presidente onorario Acp Cagliari. Tra i prodotti locali esposti negli stand, spiccavano i trionfi di fiori intagliati in ortaggi e frutta e statue modellate in margarina realizzati dal vivo da abili chef e lady chef. In particolare, spiccava il busto in margarina di Grazia Deledda a simboleggiare la presenza femminile all'interno della manifestazione e a richiamare il valore culturale dell'iniziativa editoriale promossa da L'Unione Sarda con la pubblicazione delle opere del Premio Nobel sardo per la Letteratura. A tutti, un vivo ringraziamento e arrivederci nel 2013.



ERFURT: MEDAGLIE AGLI CHEF INTAGLIATORI ITALIANI

Alle Olimpiadi di Cucina di Erfurt l'Italia ha ottenuto ottimi risultati anche nella categoria Artistica, grazie a professionisti come Girolamo Brescia che ha ottenuto la medaglia d'argento e Andrea Audisio, rappresentante del Team Regione Piemonte Cuneo, che ha portato a casa una medaglia di bronzo.

ORISTANO

IL CIOCCOLATO SI TRASFORMA IN ORO!

Il 28enne maestro cioccolatiere Maurizio Frau (nella foto), iscritto all'Associazione Cuochi di Oristano, è stato l'unico concorrente di Sardegna a partecipare alle Olimpiadi culinarie 2012 di Erfurt (Germania) nella categoria Cioccolato artistico. La sua bella scultura ha conquistato i favori della giuria e Frau ha così portato a casa con soddisfazione la Medaglia d'Oro. "Questa esperienza è stata molto stimolante - racconta Frau - ho visto e appreso tanto dai miei colleghi, soprattutto dagli asiatici che sono molto preparati e competitivi. Ho ancora tanto da imparare e mi fa piacere aver portato in alto il nome della Sardegna con la lavorazione del cioccolato. Ringrazio Alessandro Rainey, il mio primo collaboratore e futuro artista del cioccolato, e Davide Malizia per avermi preparato e allargato gli orizzonti sul campo artistico, ma soprattutto la mia famiglia, che mi ha sempre sostenuto durante gli allenamenti che sono stati davvero duri". La pièce dedicata al Natale è stata realizzata da Maurizio Frau con diverse tecniche. È stata innanzitutto studiata in modo che l'intera struttura fosse in linea e che i pezzi si incastrassero perfettamente tra loro. I triangoli alla base sono disposti in modo da creare una stella, una sfera sulla quale poggia la slitta stilizzata e realizzata in modo rustico, con la tecnica del cutterizzato per simulare le vecchie slitte in legno. Il fiore s'ispira alla stella di Natale, e le foglie al vischio. Queste ultime sono colorate con la tecnica dell'aerografo e circondate da decorazioni in cutterizzato. Sulla struttura principale sono presenti delle mascherine serigrafate in tema natalizio e le sfere lucide ne riprendono i colori. Al centro troviamo il simbolo del Natale per eccellenza: Babbo Natale. "Ho preparato un modello in argilla per poi creare uno stampo in silicone alimentare - spiega Frau - infine ho colorato la figura con l'aerografo; la barba è stata realizzata con del cioccolato plastico. Ho voluto che indicasse il silenzio per ricordare la sacralità del periodo natalizio".



Paola Piroddi



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



NEW

+ricco



Tortelli: nuovo formato +7% di ripieno



NEW

da 13,3
a 17,5 g



Tre novità in gamma.

CANNELLONI RICOTTA
E RADICCHIO ROSSO



RICCIOLE[®] SPECK E PROVOLA



TORTELLI CON MOZZARELLA
DI BUFALA CAMPANA,
POMODORO E BASILICO



POTENZA

L'APERITIVO È ANTISPRECO

La Società Cooperativa Rizoma presenta "ApeRiciclo". Il primo aperitivo antispreco in Basilicata, il 19 dicembre ore 18-22.00 presso l'Istituto Alberghiero "Umberto Di Pasca" di Potenza. **Un momento di socializzazione, di piacere e di riflessione sullo spreco quotidiano di cibo.** Il Comune di Potenza, la scuola alberghiera del capoluogo, l'Associazione Cuochi Potentini e la Coldiretti di Basilicata hanno aderito all'iniziativa per contribuire a sensibilizzare la comunità sul tema degli sprechi alimentari. Perché troppo cibo, spesso ancora buono e utilizzabile, viene quotidianamente gettato: secondo Last Minute Market (spin off dell'Università di Bologna) nel mondo più di un terzo del cibo prodotto viene "sprecato" (in Italia 149 kg pro capite). Il prof. Andrea Segrè (ideatore del Last Minute Market) ci ricorda che, a livello domestico, si spreca mediamente il 17% dei prodotti ortofrutticoli acquistati, il 15% di pesce, il 28% di pasta e pane, il 29% di uova, il 30% di carne e il 32% di latticini. Se ogni famiglia italiana spende per fare la spesa oltre 6.000 euro l'anno (la spesa alimentare è la seconda voce di spesa per gli italiani dopo l'abitazione), lo spreco costa ogni anno 1.600 euro, essendo circa il 27% del totale acquistato. Non si dovrebbe dimenticare che le spese di produzione e di smaltimento relative al cibo non utilizzato ricadono direttamente sulla società civile in tempi in cui la sostenibilità diventa un tema prioritario. Anche la Fao ha da tempo attirato l'attenzione sul problema dello sperpero di cibo a livello planetario. L'idea di realizzare l'aperitivo antispreco risponde all'esigenza di dare una risposta al bisogno delle persone di stare insieme e, al contempo, di rendere i cittadini persone più consapevoli e di offrire un esempio concreto di come si possa risparmiare e ridurre gli sprechi.

Massimiliano Bonomo

DIPLOMA DI MERITO

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

PRANZO DI NATALE SOLIDALE IN BASILICA

L'Associazione provinciale Cuochi di Benevento, d'intesa con il parroco della Basilica di San Bartolomeo in Benevento, don Mario De Santis, ha organizzato un pranzo di Natale speciale per gli ospiti abituali della Caritas. "Il pranzo - spiega Marianonietta Miracolo, presidente del sodalizio - è stato preparato dagli chef della nostra Associazione e servito direttamente nella Basilica". Il menu era composto da antipasto, un primo, un secondo di carne e per finire panettone e dolci natalizi. Questo evento è stato pensato nella speranza di regalare qualche ora di serenità a chi non può vivere pienamente il Santo Natale perché lontano dalla famiglia di origine o perché non ha la gioia di averne una. Grazie a tutti i soci che hanno preso parte all'evento e agli amici dei ristoranti "Al pesce brillo", "La locanda dei mestieri", "Punto Verde", la macelleria "Sapori Italiani" di Francesco Uzzauto e a don Mario De Santis. "L'Associazione cuochi di Benevento - aggiunge la chef Miracolo - pur non essendo numerosa, riesce ad essere presente sul territorio organizzando eventi e manifestazioni che hanno come base principale la rivalutazione e divulgazione della cucina tipica sannita".



BENEVENTO

VULTURE

LA RISCOPERTA DEL "TUMATC ME TULEZ"



A fine settembre, nello scenario di un antico convento Carmelitano, si è tenuta la 17a edizione della "Tumatc me Tulez", organizzata dalla Pro Loco di Barile, paese del Vulture, e presieduta da Daniele Bra-

cuto. La manifestazione si basa sulla promozione dei pregiati prodotti tipici dell'enogastronomia. Ricche le degustazioni preparate dall'Associazione Cuochi del Vulture, che si è cimentata nella preparazione del "Tumatc me Tulez" ossia delle tagliatelle fatte in casa con mollica di pane raffermo grattugiato (un tempo usato nelle case povere come surrogato del formaggio), noci, alici e pomodoro. Un primo piatto che in lingua albanese viene indicato proprio con questo nome "Tumatc".

L'Associazione Cuochi in collaborazione con le Amministrazioni e Associazioni locali diventa parte attiva degli eventi organizzati nel Vulture. Infatti, è stata presente con un proprio stand ad Aglianica di Venosa, al Parco Urbano delle Cantine di Rapolla e alla Varola a Melfi. Una stagione piena di impegni e di soddisfazioni per il presidente Romeo T. Palumbo e i suoi ragazzi.

Antonio Zazzerini

TERZA EDIZIONE DEL MANUALE STRUMENTI DI COTTURA SAPS

UN VERO E PROPRIO VADEMECUM
IN CUI SONO TRATTATI I TEMI
CHE REGOLANO IL FUNZIONAMENTO DELLE PENTOLE
E IL LORO CORRETTO USO IN CUCINA.



La cucina è uno di quei posti dove meno si pensa di trovare un riscontro scientifico fatto di regole e di numeri, fatta eccezione forse per qualche dato nelle ricette: "quattro uova, due cucchiaini di farina, 1/5 litro d'acqua... cuocere per 30 minuti... cuocere in forno a 220°, lasciare raffreddare... Al di là di questo sembrerebbe che la scienza, in cucina, non ha diritto di cittadinanza: la cucina è il luogo dei profumi e dei sapori, e non c'è posto per numeri o formule. Ma a guardare meglio, dietro le tecniche di cottura come l'arrostitura, la mantecatura, le frittiture, le affogature, ecc.ecc., emergono altri meccanismi che un occhio esercitato riesce a cogliere

e a portare alla luce. Meccanismi che regolano il funzionamento e la struttura degli strumenti di cottura che usiamo quotidianamente e che celano al loro interno una grande quantità di scienza spesso tutt'altro che elementare. A svelare tutto ciò, e rispondere inoltre all'infinità di domande e ai tanti perché in cucina, è nato, circa 12 anni fa il Manuale Strumenti di Cottura del Centro di Ricerca e Formazione Saps - nato in seno alle aziende Baldassare Agnelli e Fasa, a Lallio. Oggi il Manuale Strumenti di Cottura Saps, aggiornato e più ricco di argomenti grazie alla stretta collaborazione tra Saps, alcuni cuochi professionisti e studiosi universitari, riesce ancora meglio e in

maniera più approfondita a far emergere i meccanismi che regolano il sistema che ruota attorno al funzionamento delle pentole e il loro corretto uso in cucina. Sul Manuale Strumenti di Cottura Saps si possono approfondire in maniera esaustiva tutti i quesiti e le curiosità legate agli strumenti di cottura: dalle fasi di produzione di una pentola, ai materiali e alla capacità di condurre il calore, dalle leggi di riferimento dei materiali a contatto con gli alimenti alla sicurezza igienica, passando alle forme e impieghi in cucina fino alle schede tecniche in cui sono prese in considerazione le differenze e le peculiarità di ciascuno strumento di cottura.

**POTETE RICHIEDERE COPIA DEL NUOVO MANUALE STRUMENTI DI COTTURA SAPS,
SCRIVENDO A UFFICIOSTAMPA@SAPSITALIA.COM**

LA FIC IN ITALIA E NEL MONDO

POTENZA

A ROMA 16 CHEF LUCANI INSIGNITI DAL COLLEGIUM COCORUM

Si è svolta il 6 febbraio nella Sala della Protomoteca in Campidoglio a Roma la cerimonia di premiazione del Collegium Cocorum, nella quale gli chef che portano avanti da più di 25 anni la professione con ambizione e costanza, vengono insigniti del prestigioso collare rosso con il medaglione. **Trecento i cuochi chiamati a raccolta, tra loro sedici lucani che hanno dimostrato negli anni il valore e l'alta qualità della cucina lucana:** Michele Lella, Angelo Laddaga, Angelo Raffaele Lillo e Vito Antonio Scalera per l'Associazione Cuochi Materani; Maria Antonietta Santoro, Rocco Antonio Pascale, Oreste Ramaglia, Domenicantonio Sabia, Antonio Mario Salvia, Silvio Cataldi, Giuseppe Rocco Furone, Rocco Marcogiuseppe, Angelo pace per l'Associazione Cuochi Potentini e Alessandro Donato Lamorte, Vittorio Pastore, Donato Tornillo per l'Associazione Cuochi Vulture Melfese. *"Essere in Campidoglio alla presenza delle alte autorità del mondo politico e della ristorazione è stata un'emozione grande - racconta Vito Antonio Scalera - il collare non è un riconoscimento che arriva tutti giorni e quando 40 anni fa ho cominciato a fare questo lavoro, mai avrei pensato di arrivare così lontano. Ma bisogna anche ricordare che **essere un gruppo, essere uniti in associazione è un vantaggio importante per uno chef; un professionista che non si confronta e che non porta avanti iniziative comuni è uno chef solo a cui mancherà la spinta della crescita**".* Anche una donna nella delegazione lucana, Maria Antonietta Santoro, già Lady Chef per la provincia di Potenza, *"La giornata di premiazione del Cocorum è stata un'esperienza ricca di gioia. La professione dello chef è una scelta pesante e impegnativa per una donna ma la minoranza numerica può trasformarsi in maggioranza psicologica - dichiara scherzosamente*



Maria Antonietta - *se dovessi dare un consiglio a una giovane chef, le direi di non allontanarsi mai dalle 3 T: Terra, Tradizione, Territorio. Con queste chiavi in mano è possibile aprire tutte le porte della ristorazione*". Per Silvio Cataldi l'emozione è arrivata già il giorno della comunicazione del Premio *"Quando ho cominciato ad avvicinarmi alla cucina, 37 anni fa, ero un lavapiatti e mai avrei immaginato di arrivare ad essere insignito di un così alto riconoscimento.*

Questa professione richiede impegno, dedizione, costanza ma da anche tante soddisfazioni, soprattutto se la si affronta con passione e fantasia e se si riescono a valorizzare i grandissimi prodotti della terra lucana".

"Essere qui e vedere i nostri ragazzi premiati è una gioia immensa - dichiara il presidente del vulture Romeo Palumbo - rispetto a realtà come la Lombardia o la Campania, la nostra delegazione può sembrare meno fornita ma nella grande famiglia della Federcuochi quello che conta non sono i numeri ma le capacità. E proprio per le nostre capacità siamo stati scelti tra i candidati per accogliere i quasi 4mila cuochi provenienti da tutto il mondo che in autunno si riuniranno a Metaponto per il Congresso Nazionale della FIC, ci stiamo preparando al meglio e non vediamo l'ora di esserci".

Durante la cerimonia è stato consegnato anche il Collare Amici dei Cuochi, il particolare riconoscimento che la Federazione Italiana Cuochi assegna a personalità della cultura, della comunicazione e delle istituzioni.

MATERA

QUANDO L'ALLIEVO SUPERA IL MAESTRO È PERCHÉ LO HA INCONTRATO

Anche quest'anno si è svolto il Concorso interregionale di Cucina calda, organizzato dall'Associazione Cuochi Materani presso la Sala Ricevimenti Garden, nella bella e antichissima città di Matera. Il concorso, giunto alla XVI edizione, ha visto avvicinarsi ai fornelli ben 14 team provenienti da Campania, Puglia, Molise, Basilicata e Calabria. Tra questi anche il **giovannissimo Team degli Under 23 Urcl che a sorpresa e contro ogni pronostico si è aggiudicato la Medaglia d'Oro assoluto.** Il merito del prestigioso risultato è da ascrivere ai giovanissimi chef Stefano Casale, Salvatore Faraone, Marco Pietrafesa, Francesca Vaccaro e Giuseppe Pocchiari, che hanno indubbiamente meritato il pieno successo che gli è stato attribuito. Pari merito va ai ragazzi, tutti allievi dell'Istituto alberghiero Umberto Di Pasca di Potenza, per aver seguito ed appreso quanto gli è stato generosamente trasferito dai Maestri chef Vito Amato, Vincenzo Romano e Tommaso Morone (allenatori del Team). **Il secondo oro è andato al Team Panorama** nel quale vi erano i loro due allenatori Maestri Chef Vincenzo Romano e Tommaso Morone. Questa bella vittoria ricorda una bellissima frase della scomparsa Rita Levi-Montalcini tratta dal suo libro *"La clessidra della vita"*, che recita: *"La scelta di un giovane dipende dalla sua inclinazione, ma anche dalla fortuna di incontrare un grande maestro"*.

Giustino Catalano



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

 Linea "Life in Style" forni da incasso semiprofessionali	 Linea sistemi di cottura e piccoli elettrodomestici	 Linea forni professionali a cottura combinata	 Linee professionali pentole in alluminio	 Linee professionali pentole in alluminio	 Linea paste fresche surgelate	 Linee professionali pentole in alluminio	 Linea paste secche
 Linea coltellerie	 Linea farine e sfarinati	 Linea giacche professionali e abiti da lavoro	 Linea prodotto Vallè e burro	 Linea maionese	 Linea prodotti a base di pomodoro, vegetali e legumi	 Linea macchine sottovuoto	

ABRUZZO

IN RICORDO DI GIOVANNI SPAVENTA, DECANO DEI CUOCHI ABRUZZESI



Il 2 febbraio, all'età di 79 anni, è scomparso lo chef Giovanni Spaventa, valente professionista, divulgatore dell'arte culinaria e costantemente impegnato per la crescita professionale dei cuochi abruzzesi. Giovanni viveva a Villa S. Maria, nota come "patria dei cuochi", ed era stimato e apprezzato per le sue doti umane e professionali, una personalità di prestigio che

doveva la sua fama per essere stato lo chef dell'Hotel Cipriani di Venezia per 18 anni. Oltre all'intensa attività lavorativa, Spaventa è stato impegnato anche nell'associazionismo professionale ricoprendo la carica di presidente dell'Associazione Cuochi Abruzzesi, successivamente divenuta Associazione Cuochi Valle del Sangro, dal 1985 al 1989; dal 2003 al 2010 ne è stato il presidente onorario e dal 2011 era Decano dei Cuochi Abruzzesi. Giovanni seguì le orme di suo padre Nicola, chef presso la nobiltà francese e svizzera, e iniziò la sua carriera a 17 anni come lavapiatti in una trattoria a Napoli; dopo poco si trasferì presso la mensa della caserma della NATO a Bagnoli (NA) in qualità di apprendista cuoco. Successivamente imparò il mestiere presso diversi alberghi prestigiosi della capitale fino ad approdare nel 1966 nella brigata di cucina del ristorante Cipriani alla Giudecca (VE) con l'incarico di capo partita entremetier. Dopo tre anni venne promosso sous chef e dal 1972 divenne lo chef del prestigioso albergo lagunare in cui restò fino al 1990. Dal 1991 al 1994 guidò la cucina della cooperativa "Abruzzo Chef" portando la gastronomia abruzzese in molteplici eventi culinari in Italia e all'estero. L'Hotel Cipriani raggiunse l'apice della notorietà nella metà degli anni '80 del secolo scorso quando tra i diversi riconoscimenti il *Financial Times* lo classificò il quarto albergo migliore del mondo. In quegli anni l'hotel era guidato dall'autorevolezza del direttore Natale Rusconi, che fu anche presidente onorario della FIC dal 1990 al 1999, mentre Spaventa deliziava i palati di personalità importanti del mondo della politica, dello spettacolo, dello sport e di migliaia di persone che visita-

vano Venezia. Tra le personalità più eminenti che hanno gustato la cucina di Giovanni ci sono stati Sandro Pertini, Jimmy Carter, Ronald Reagan, George Bush, Francois Mitterand, Giscard D'Estaing, Margaret Thatcher, Ranieri III di Monaco, Ingrid Bergman, Gregory Peck, Valentina Cortese e Jean Alesi. Spaventa ha cucinato in prestigiosi alberghi in occasione di kermesse gastronomiche tra il Cipriani e il Plaza Athénée di Parigi, il Pierre di New York, l'Atlantic di Amburgo, lo Yachting Club di Montecarlo, il Taj Mahal di Bombay, il Tschuggen a St. Moritz e a Baden Baden in Germania. Nel corso della sua lunga carriera diversi giornali hanno scritto delle capacità professionali di Giovanni Spaventa: il *Corriere della Sera*, *Il Giornale*, *Cookbook* (America), *Gourmet in the World* (Giappone), *Hamburger Abendblatt* (Germania), *Capital* e *Nuova Cucina* diretta dal gastronomo Ugo Tognazzi. Il suo motto era: "Non bisogna sbagliare mai e, soprattutto in cucina, bisogna dimenticarsi dell'orologio personale".

Unione Cuochi Abruzzesi

PIÙ GUSTO, MENO SALE... PIÙ SALUTE!

Presso l'Hotel Villa Fiorita di Mosciano S.A. si è tenuta l'assemblea provinciale organizzata dall'Associazione Cuochi Teramo con un convegno dal titolo "Più gusto, meno sale... più salute" con l'intento di accrescere la conoscenza della grande famiglia dei cuochi. Il presidente Lorenzo Ferretti ha aperto l'incontro riaffermando

"l'importanza della vita associativa specialmente in questo momento di difficoltà, in cui devono prevalere lo spirito associativo e la più alta etica professionale". A relazionare le tematiche del convegno vi erano il dott. Paolo De Cristofaro responsabile del centro regionale di Fisiopatologia della nutrizione Regione Abruzzo e la Lady Chef Enza Liberati componente del Team Cuochi Abruzzesi (nella foto con il presidente Lorenzo Ferretti). Il primo ha ribadito "che un'alimentazione iposodica apporta benefici superiori a quelli dati dalla riduzione del fumo, del sovrappeso e dell'ipercolesterolemia con un notevole risparmio anche sulle spese sanitarie", invitando gli intervenuti ad abituarsi a cibi meno salati, tenendo presente che i rischi maggiori provengono dai cibi pronti preparati dall'industria. "Se sempre più persone sceglieranno cibi poco salati, anche l'offerta della ristorazione fuori casa si dovrà adeguare alla riduzione dell'apporto del sale, in tal modo si migliorerà la sensibilità gustativa consentendoci di apprezzare in modo migliore il cibo". La Lady Chef ha dimostrato come materie prime e sapori del nostro territorio si esaltavano con gli equanimi abbinamenti di sale disponibili in commercio, inoltre sono state realizzate cotture e preparazioni con l'utilizzo di sale iodato, spezie, fiori eduli ed erbe, particolar evidenza è stata data alle lastre di sale rosa dell'Himalaya. La serata si è conclusa con un conviviale del tesseramento con prodotti della nobile gastronomia Teramana.

Domenico Iobbi

TERAMO





BASILICATA

UN PREMIO PER I SOCI DELL'ANNO

Come ogni anno i Soci più meritevoli sono stati premiati. Criterio di selezione tra i tanti, il grande impegno che gli stessi hanno profuso nell'ambito delle attività associative contribuendo così alla crescita stessa della nostra Associazione. I premiati di quest'anno sono stati: per l'Associazione Cuochi Potentini il Maestro Pasticciere Donato Masi; per l'Associazione Cuochi Materani lo Chef Antonio Farella; per l'Associazione Cuochi Vulture lo Chef Luigi Destino; come Allievo dell'anno Salvatore Faraone. Gli stessi, oltre a rappresentare **un grande esempio di senso di appartenenza e dedizione alla causa associativa** hanno anche dato prova, ciascuno nel proprio ambito lavorativo e di appartenenza, di avere grandi capacità e di averle messe tutte al servizio dell'Urcl. La speranza è quella che altri li seguano in tale cammino, poiché la vera forza di un'Associazione sono i soci e la loro collaborazione fattiva. Ma nell'Urcl non mancano di certo esempi del genere.

Giustino Catalano

IN RICORDO DI PASQUALE PISU

La Fic ricorda lo scomparso Pasquale Pisu, ambasciatore della cucina italiana nel mondo, che ha rappresentato la Fic con onore e professionalità. Nato nel 1943 a Serrenti (CA), frequentò la scuola alberghiera di Alghero per poi lavorare in giro per l'Italia, dalla Valle d'Aosta alla Sicilia, onorando sempre la cucina italiana. Insignito del Collegium Cocorum, "Lino" ha ricevuto molte onoreficenze da parte della Fic e della Urcl. Specializzato nella cucina tradizionale e creativa ebbe la sua più grande soddisfazione a Verona nel 1985: durante una rappresentanza della Fic ci fu un'esposizione a concorso di piatti freddi e il suo piatto estremamente semplice vinse il concorso! Il presidente era Ramponi. La stessa cosa accadde a Milano, dove vinse l'Oscar del risotto. Pisu lavorò anche a Miami per l'apertura del ristorante "Allora" e a New York dove presentò uno dei suoi piatti "Sedanini ai petali di rosa" ad una festa dedicata a Frank Sinatra. Ha lavorato in Giordania, Libia, Germania, Inghilterra, Francia, Olanda, Emirati Arabi. Un grande professionista, che ricordiamo con stima e grande affetto.



AGRIGENTO

COLLEGIUM COCORUM PER SETTE CHEF AGRIGENTINI

Consegnato, durante una cerimonia solenne in Campidoglio, il Collegium Cocorum a sette professionisti dei fornelli agrigentini facenti parte dell'associazione cuochi Agrigento Salvatore Schifano. L'ambita onorificenza viene conferita dalla Fic ai professionisti che hanno lavorato per almeno 25 anni ai fornelli con dignità e passione, capacità e prestigio, onorando così la millenaria cucina italiana e la grande famiglia delle berrette bianche. I nominativi di coloro che sono risultati essere idonei nel potere indossare il collare rosso con il medaglione del "Cocorum" sono: Caterina Gesuito di Lampedusa, Giuseppina Milillo di Siculiana, Angelo Salvaggio di Grotte; per Sciacca, Felice Arena, Vito Ciziceno, Antonio Cuttonaro. L'unica persona che nel giorno della cerimonia di premiazione è stata presente in Campidoglio, nella Sala Protomoteca, e che è stata insignita del riconoscimento per mano del sindaco di Roma, Gianni Alemanno è stata la Lady Chef Giuseppina Miliello, la quale da anni dirige insieme al marito Paolo Spataro un ristorante a Siculiana Marina.

Claudia Caci



VOU SCRIVERE SU IL CUOCO?

Vuoi vedere pubblicate notizie e fotografie relative alla tua Associazione provinciale o Unione regionale? Inviare con tempestività alla Redazione de "Il Cuoco" presso:

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

Oppure con una e-mail a: fic@fic.it

I requisiti: i testi devono essere firmati e salvati in file di word e non superare le 1.000 battute spazi compresi. Le fotografie devono essere stampe oppure file jpg o tiff in alta risoluzione (300 dpi) e con dimensioni di almeno 10 x 15 cm. Il materiale che non rispetterà queste caratteristiche non potrà essere pubblicato. **Per esigenze di spazio la redazione si riserva di apportare i tagli e le modifiche necessarie. Il materiale inviato non sarà restituito. Grazie per la collaborazione.**

>>> IN LIBRERIA

Un grande libro illustrato racconta la storia di un'antica famiglia di pastai a Gragnano (NA), che festeggia quest'anno i 100 anni di attività (1912-2012). Un traguardo importante per la famiglia Di Martino, la cui pasta è prodotta come vuole tradizione: da semole di grano duro nazionali, trafilata al bronzo ed essiccata lentamente a bassa temperatura. Un prodotto di qualità, molto apprezzato anche dall'Associazione Cuochi della Penisola Sorrentina, che ne interpreta i diversi formati nelle 100 gustose ricette, fotografate e pubblicate in questo prezioso volume.

Cento anni di pasta a Gragnano. Storia di una famiglia di pastai e 100 ricette,

Ed. Malvarosa 2012, pp. 300, € 45



Fin dagli albori della sua esistenza l'uomo ha imparato l'arte di conservare il cibo. La stessa natura insegnò i procedimenti da seguire: *"il freddo e il calore - affermava Bacone - sono le due mani della natura"* a disposizione dell'umanità, insieme a poche altre sostanze quali il sale, l'olio, l'aceto, l'alcol, la cenere, le spezie. I conservari divennero quindi indispensabili in cucina per aiutare a superare i lunghi inverni, per sopperire alle calamità naturali, alle carestie, alle devastazioni belliche. Il libro racconta la tradizione dei cibi conservati: i prodotti e le tecniche utilizzate per trasformarli in minestre, pietanze, condimenti, dolci. Carlo Valli rappresenta *"con passione e ricchezza di citazioni, luoghi e personaggi che hanno popolato questo volenteroso e sofferto scenario di storia dell'alimentazione italiana"*.

Carlo G. Valli, L'antica arte di conservare il cibo, Cierre edizioni 2012, € 16

C'era un tempo in cui le erbe spontanee erano raccolte e utilizzate in molte ricette. Oggi, invece, la gran parte delle persone, chef compresi, non sa più riconoscerle o dove andare a raccogliere. Siamo quindi lieti di dare notizia della pubblicazione di questo interessante libro da parte del nostro socio Fic e chef del Collegium Cocorum del Friuli Venezia e Giulia, Ennio Furlan. Dall'aglio orsino all'arnica, dalla ruta alla rosa canina, Furlan passa in rassegna le principali erbe, germogli e bacche selvatiche, le descrive, le illustra con fotografie, insegna a riconoscerle e offre spunti per il loro utilizzo in cucina, riportando alla memoria molti piatti della tradizione.

Ennio Furlan, Erbe e dintorni. Conoscere, raccogliere, conservare e cucinare erbe, germogli e bacche, Ed. Ribis 2012, € 12



L'Assessorato alle politiche del lavoro e formazione con l'Unione Cuochi del Lazio e l'Associazione Cuochi di Roma della Fic hanno realizzato questo utile compendio ad uso degli allievi in obbligo formativo dei corsi per operatori della gastronomia. Gli argomenti trattati vanno dalla spiegazione di che cosa siano tradizione e tipicità in gastronomia alla storia della ristorazione e alla stagionalità dei prodotti della provincia di Roma. Segue una sezione dedicata alle tecniche di cucina di base, a cura dello chef Carlo Zappulla e conclusa da un utile glossario della terminologia di cucina. La praticità è la linea guida di questa innovativa pubblicazione, pensata per stare in cucina, accanto ai giovani cuochi. Per questo è stata stampata su una speciale carta plastificata, che non si bagna e non si macchia neppure tra i fornelli!

Cibo e Cuochi. Il sapere e il fare, Ed. Booklab, Roma 2012



WÜSTHOF



INFO AZIENDE

Serie di coltelli dal design inconfondibile: "X line" - dinamica in acciaio affilatissimo

Il nome della nuova linea di coltelli Wüsthof è un vero e proprio programma - grazie all'innovativa tecnologia di forgiatura, essa presenta una "X" sul collarino del coltello. Linee dinamiche che si incrociano esattamente al centro del collarino formando una X collegano il manico e la lama in modo intelligente ed ergonomico.

Questo linguaggio formale, chiamato design cinetico, viene ripreso in vari settori di prodotti. In particolare nell'industria automobilistica, questo nuovo linguaggio del design fa molto furore. La nota azienda di Solingen ha adottato questo approccio sviluppando il design classico dei suoi coltelli, senza però distaccarsi dalla caratteristica tradizionale del "manico nero con tre ribattini" del suo noto marchio di coltelli.

L'idea principale deriva dalla linea Classic Ikon (a doppio collarino). Mentre "Classic Ikon" ha forme morbide, tondeggianti e sinuose del manico, la "X line" va intesa come contrasto. Bordi, angoli e linee dritte vengono riprese dalla lama ed evidenziate ulteriormente dal collarino e dal manico. Inoltre, le forme delle grandi lame accentuano l'aspetto maschile. Il passaggio a X dal manico alla lama induce auto-

maticamente un'impugnatura corretta del coltello, rendendo la conduzione della lama ottimale.

Oltre al design avanzato, questa linea si contraddistingue da altre caratteristiche uniche, come ad esempio un rivestimento della lama in ceramica trasparente di nuova concezione. Il vantaggio che ne deriva è una maggiore resistenza alla corrosione, una minore aderenza del cibo tagliato alla lama e una migliore protezione contro graffi superficiali causati dall'uso quotidiano.



METAPONTO (Mt)

7-10 | OTTOBRE | 2013

www.fic.it



GRANDE VISIBILITÀ A RHEX RIMINI 2013 PER LE AZIENDE CHE HANNO CONTRIBUITO ALLA REALIZZAZIONE DELLE ATTIVITÀ F.I.C. NELLE QUATTRO GIORNATE (LEGGI A PAG. XX)



AFA - Ambasciatrice del Made in Italy nel Mondo

AFA Arredamenti ha creato un'idea imprenditoriale del tutto innovativa, tanto straordinaria per quanto strutturata semplicemente, un nuovo modo di concepire lo spazio espositivo e la dinamica operatore-pubblico attraverso un'organizzazione semplice, intuitiva e funzionale. Questo concept è nato dal desiderio di potere offrire le eccellenze italiane e la convivialità attraverso un brand dall'immediata riconoscibilità, offrire qualcosa che potesse rappresentare l'immagine dell'Italia e del Made in Italy ai massimi livelli, in un concept-store dall'immediata riconoscibilità. Cultura, tradizione, convivialità e semplicità in un solo brand il **BACCANALE**.



AFA Arredamenti, Cesare Francolini, cell. 335 211292, www.afa-arredamenti.com



Azienda Agricola PISANI DOSSI - Caviale fresco e Storione Affumicato

Dopo oltre 20 anni di allevamento dello storione, inizia la produzione di caviale. L'Azienda Agricola Pisani Dossi ha oggi una grande reputazione grazie all'alta qualità del prodotto finale, alle attente metodologie di allevamento e grazie alla scelta delle specie di storione allevate (*A.baerii* and *A.gueldenstaedtii*). Il particolare processo di depurazione in acque purissime, l'attenta selezione di ogni singola femmina riproduttrice insieme all'accurata scelta e preparazione delle uova prima della salagione garantiscono un prodotto finale di alta qualità, freschissimo e "malossol", ovvero a basso contenuto di sale, senza conservanti aggiunti o trattamenti di alcun tipo. Il caviale si presenta in granuli uniformi, dall'aspetto lieve ma sempre consistente, dall'aroma leggermente salino e dal delicato sapore di noci.

Confezioni sottovuoto disponibili: 20g - 30g - 50g - 100g - 200g - 500g.

www.pisanidossi.com, tel. 02.7522219



CIRIO e F.I.C. sponsor della grande cucina italiana di qualità

Il marchio storico del made in Italy alimentare che fa capo al gruppo Conserve Italia e la Federazione che oggi riunisce circa 20.000 (18.000 in Italia) tra cuochi professionisti, chef, ristoratori, docenti e allievi degli istituti alberghieri hanno firmato in questi giorni un importante accordo di reciproca collaborazione – della durata di tre anni – finalizzato a valorizzare e promuovere in Italia e all'estero la migliore tradizione della cucina italiana. Le conserve di pomodoro e una selezionata gamma di vegetali Cirio entrano quindi con tutti gli onori nella "dispensa" della F.I.C. dopo aver superato l'esame severo e altamente professionale di chef esperti che hanno provato i prodotti ed averne, apprezzato la qualità e la versatilità nella cucina di uno chef. La collaborazione tra Cirio e F.I.C. riguarda inoltre l'importante attività formativa che la Federazione sviluppa in vari ambiti, anche attraverso un rapporto assiduo con gli Istituti alberghieri, nonché l'attività di aggiornamento professionale, di organizzazione di convegni specialistici, la partecipazione a concorsi internazionali e la presenza ad eventi fieristici. "L'accordo firmato con la F.I.C. – ha affermato Angel Sanchez direttore Generale di Conserve Italia – ci inorgoglisce perché è l'ulteriore dimostrazione, da parte di un ente quanto mai professionale ed autorevole, che la produzione Cirio è sinonimo di qualità, di valore intrinseco delle materie prime e di rispetto della tradizione alimentare italiana, conosciuta in tutta in mondo. Ma non solo, il marchio F.I.C. sul pack Cirio è un sigillo che premia un impegno costante nella creazione di un rapporto sempre più qualificato con il mondo della ristorazione per rispondere con efficacia alle esigenze di qualità, praticità e massima resa che emergono dai professionisti del settore. Questo accordo è un punto di arrivo e di partenza, attraverso il quale Cirio consolida la sua esperienza e vede aprirsi nuove interessanti prospettive future di sviluppo, alcune ancora in divenire, sia in Italia che all'estero".

www.cirio.it, numero verde 800.088.212



Consorzio Pescatori di Goro

I molluschi e le vongole veraci provengono dagli allevamenti del Consorzio; ciò consente di garantire la tracciabilità, dal pescatore al Consorzio, fino al punto vendita. LA VONGOLA VERACE DI GORO (*Tapes philippinarum*) è un mollusco bivalve. Ha una robusta conchiglia di forma ovale con sottili striature radiali e la taglia comune è 3-5 centimetri. Il colore varia dal bianco al grigio al giallo e anche al nero per le vongole di dimensioni maggiori. Il prodotto viene allevato in prossimità del litorale e nelle lagune costiere (soprattutto dell'Alto Adriatico). La pesca delle vongole veraci viene effettuata manualmente con l'utilizzo di un attrezzo, che viene identificato in dialetto con il nome di "rasca". LA COZZA (*Mytilus galloprovincialis*) è un mollusco bivalve caratterizzato da una conchiglia di forma ovale allungata e generalmente di colore nero, mentre le carni, sono di colore bianco o arancio. La taglia comune è 5-8 centimetri. Le cozze sono oggetto di forme di allevamento in espansione, soprattutto nell'Alto Adriatico, in impianti semisommersi del tipo "long-line".

www.copego.it, tel. 0533.995897



DEBIC: superarsi ogni giorno

Debic, brand affermato a livello europeo nel foodservice, è un partner affidabile per tutti gli operatori del settore ai quali propone prodotti lattiero-caseari di grande qualità e ad alto contenuto di servizio. Tutte le referenze sono ottenute esclusivamente da materie prime selezionate e garantiscono i più alti standard di controllo e la tracciabilità dell'intera filiera produttiva. Quest'anno Debic lancia il nuovo playoff: "Superarsi ogni giorno" che esprime in pieno i valori del brand e il suo impegno quotidiano al fianco professionisti del settore. Grazie ai processi di lavorazione, al reparto R&D e allo sviluppo di nuovi prodotti Debic amplia le potenzialità della panna e del burro, ne semplifica le modalità di utilizzo e offre soluzioni che permettono ai propri operatori di andare oltre i limiti quotidiani e dar spazio a una creatività senza confini.

www.frieslandcampina.com



DECO INDUSTRIE

Deco Industrie è un'azienda che produce beni di largo consumo in diverse categorie alimentari, tra le quali spiccano biscotti, lievitati da ricorrenza, crostini e altri sostituti del pane, e piadine. Le piadine in modo particolare, con il marchio Lorian, rappresentano una eccellenza dell'azienda, perchè apprezzate dai consumatori, e premiate con risultati di vendita sempre crescenti. Oggi Lorian è un marchio che vanta più di 10 differenti tipologie di piadina, dalle più spesse alle più sottili, dalle ricette tradizionali a quelle che utilizzano olio extravergine d'oliva al 100% italiano. La volontà di sperimentare ricette nuove e gustose poi, in Deco non si ferma mai: dall'incontro tra la pizza Napoletana, e la vera piadina Romagnola infatti, nasce la nuova Lorian Piadapizza, l'unica con semola di grano duro, come nella migliore tradizione pizzaiola, che incontrando gli ingredienti tipici della piadina, dà vita ad un prodotto straordinario.

www.decoindustrie.it, tel. 0545.935511



GIFAR: migliori macchine, migliore qualità, miglior post-vendita

Si potrebbe partire con: le migliori macchine, la migliore qualità, la migliore assistenza post-vendita. E arrivare al fatto che sanno spiegarti per filo e per segno come funziona e quali sono i vantaggi, oltre che al momento dell'acquisto, sulla durata. Cioè al risparmio di acqua, energia e tempo sul lungo periodo. E questo senza guardare al soldo come speculazione, ma come divertimento. Si legge Gifar (acronimo di Grandi impianti forniture alberghiere Rimini) e si coniuga con lo stile del fondatore, Giuseppe Di Ghionno. Alle 7 del mattino è già in bottega a dare il meglio di sé. Nell'ambiente lo hanno pennellato così: "L'enciclopedia vivente della ristorazione grandi impianti".

Gifar Ali Spa, Di Ghionno Giuseppe, cell. 3356073853



HENDI

Hendi, l'azienda nata in Olanda e da decenni operativa in Europa si è contraddistinta per la produzione di piccola attrezzatura di qualità destinata all'Ho.Re.Ca. L'occasione che ci ha offerto la FIC, fornendo parte dell'attrezzatura utilizzata dai Maestri della Cucina Italiana alla RHEX di Rimini, è stata per noi motivo di grande soddisfazione visto l'unanime consenso. Ringrazio personalmente tutti coloro che hanno contribuito al grande successo dell'evento ed in particolare la FIC.

www.hendi-austria.com



LAINOX COMPACT GREEN: 1 m² di superficie di cottura

(Intervistato: Marco Ferroni executive director)

Lainox nel 2012 ha lanciato la linea di forni Compact, con l'obiettivo di offrire, a tutti quei clienti che hanno cucine con spazi ridotti, le prestazioni di un forno combinato di ultima generazione. Infatti con il Compact Green di Lainox è possibile avere a disposizione una cucina completa in soli 51 cm. Tre le modalità di cottura disponibili, gestite da un software che consente di scegliere tra oltre 76 procedimenti di cottura automatici interattivi. A questo si aggiungono 80 procedimenti automatici, la possibilità di programmare e memorizzare 400 procedimenti di cottura e di utilizzare la cottura manuale impostando fino a 15 cicli in sequenza per ogni processo. Inoltre il forno ha importanti dotazioni di controllo, come quello della temperatura al cuore, il sistema Autoclimate che consente di controllare la percentuale di umidità, combinato con il sistema di sfiato Fast Dry per l'evacuazione rapida dei vapori in eccesso. I sistemi Ecospeed ed Ecovapor consentono di risparmiare e al contempo riducono l'impatto ambientale. Il dipartimento ricerca e sviluppo di Lainox è attento al mutamento delle esigenze del mercato, e si pone come principale obiettivo lo sviluppo di tecnologie facilmente fruibili dai nostri utilizzatori, cioè cuochi, pasticceri e ristoratori.



www.lainox.it, tel. 0438.9110



Snack Allegri per Natura

NEW FACTOR RIMINI - Prodotti di qualità per il consumo "fuori casa"

New Factor ha presentato al RHEX Rimini Horeca Expo 2013 le sue linee dedicate al canale horeca, un'offerta di riferimento per il mercato: secchielli per il bar e per la ristorazione, minilattine da 90/100g per il frigobar hotel e per il canale bar, expo plexiglas per le mini lattine, formati sottovuoto in grammature alte, show box con bustine da 30g per il banco bar. Prodotti in formati innovativi ed allegri ideali per le nuove tendenze del mondo della ristorazione e dell'ospitalità.

New Factor Rimini Spa, Tel. 0541.759555, e-mail: jasmina.annibali@newfactor.it, www.newfactor.it



PAGANELLI: l'olio extravergine d'oliva della Romagna

L'azienda Paganelli nasce nel 1975 e si trova a ridosso dei primi colli di Santarcangelo di Romagna (Rimini). Nel 2000 si affianca alla conduzione aziendale di Paganelli Benito il figlio Paolo e si acquista un oliveto di circa 4 ettari, con prevalenza di varietà tipiche dei colli locali (Correggiolo/Frantoio). La passione e la ricerca di un prodotto sempre migliore spinge l'azienda, nel 2002, a sostituire il vecchio frantoio con un impianto continuo che permette di produrre, a freddo, Olio Extra Vergine ottenuto dalla pasta di oliva, direttamente dal decanter senza uso del separatore centrifugo. La spremitura avviene entro poche ore dalla raccolta, in modo da mantenere profumi e sapori delle olive fresche. Produzione e vendita diretta di olio extravergine di oliva, oli aromatizzati (unico l'olio al limone) e linea cosmetica a base di olio al limone e oliva. Si può acquistare direttamente nel negozio aperto tutto l'anno (la domenica telefonare prima), altrimenti si ordina per telefono o e-mail.

www.oliopaganelli.it, tel. 0541.629720



PREGIS: qualità al servizio della ristorazione

Il Gruppo PREGIS serve settimanalmente oltre 7 mila specialisti della ristorazione commerciale e collettiva. Fornendo un servizio quotidiano nelle regioni Valle D'Aosta, Piemonte, Liguria, Lombardia, Trentino Alto Adige, Veneto, Friuli Venezia Giulia, Emilia Romagna e Toscana. Offre un assortimento ampio e completo, 12.000 referenze di qualità costante e certificata, da scegliere nel comparto secco, gelo, fresco e no food, di particolare spessore la selezione di carne e pesce fresco e gelo. Le attuali 4 piattaforme distributive, determinano un'area di stoccaggio di complessivi 30.000 mq, completamente attrezzate con un sistema efficiente di radiofrequenza che consente l'elaborazione e successiva consegna di 2000 delivery entro 24 ore dall'assunzione dell'ordine, grazie ad una flotta dedicata di 110 automezzi in grado di assicurare correttamente la catena del freddo. Un ulteriore valore aggiunto è rappresentato dalla private label PREGIS, che firma una selezione di 300 Prodotti, per rispondere alle più ampie esigenze di canale e servizio, con elevati standard qualitativi e di sicurezza alimentare.

www.gruppopregis.it



SCHÖNHUBER FRANCHI: con Oldani la tavola è bella e funzionale

"Amo circondarmi di cose belle, ma non concepisco un bell'oggetto che non sia anche funzionale". Lo chef stellato Davide Oldani, ideatore della "Cucina Pop", descrive così la sua collezione di "contenitori di design" per la tavola: Assiette D'O. Prodotti pensati per l'alta cucina e sviluppati in collaborazione con Schönhuber Franchi: una linea completa composta da pregiata Fine Bone China, cristalleria e posateria. L'elaborazione di linee esclusive che possano dare valido supporto ai cuochi nel loro arduo lavoro sta alla base delle ricerche dell'Atelier Schoenhuber Franchi. La leggerezza, la trasparenza e la resistenza della Fine Bone China unite all'estro creativo degli Chef-Designer più prestigiosi, danno vita a prodotti in linea con le esigenze delle cucine più esclusive. Linee poliedriche e versatili, caratterizzate da un'estrema finezza ed eleganza, che grazie alle diverse tipologie di elementi che le compongono, riescono a ricreare le atmosfere più diverse. Linee studiate nei minimi particolari considerando le complesse esigenze dei settori dell'Hotellerie e della Ristorazione Gourmet. Schönhuber Franchi offre strumenti fondamentali, di elevato pregio, eleganti e funzionali per svolgere le attività legate all'hotellerie e alla ristorazione con passione, semplicità e professionalità.

Schönhuber Franchi SpA, tel. 0471 545111



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

L'azienda austriaca Senna ha recentemente ottenuto il "Marchio di qualità" della Federazione Italiana Cuochi per due suoi prodotti: Maionese Chiara con 50% di grassi e Maionese Leggera con 50% di grassi.

L'autorevole commissione di chef esaminatori vi ha riconosciuto le caratteristiche per l'utilizzo professionale, apprezzandone colore, sapore e consistenza. Entrambe sono a basso contenuto di grassi. La Chiara è ideale per costruire farce e ripieni per tramezzini, toast e per insalate russe. La Leggera accompagna anche piatti delicati come il pesce, in quanto il sapore non ostruisce le papille gustative. È stata definita "di valore superiore a quelle che si trovano comunemente in commercio e conosciute componenti della commissione".

www.senna-italia.it, tel. 0541.394966



>>> AZIENDE INFORMANO



STERALMAR PURE SEA WATER: l'acqua di mare entra in cucina!

Limpida, pura, naturalmente salata, Sternalmar Pure Sea Water nasce in un'area ricca di sorgenti sottomarine. Captata dal Mare Adriatico in Puglia, è imbottigliata dopo un doppio processo di decantazione, filtrazione e sterilizzazione senza l'impiego di sostanze chimiche, a differenza del comune sale da cucina e di quello iodato, poveri dal punto di vista nutrizionale. Sternalmar è ricca di sali minerali e oligoelementi fondamentali per l'uomo tra cui calcio, magnesio, iodio. Versatile in cucina per la preparazione di prodotti ittici, verdure, fondi di cottura, impasti salati è il giusto connubio tra gusto e salute per tutti gli chef esigenti e innovativi. Sternalmar è sottoposta a continui controlli di laboratorio anche in collaborazione con il Consiglio Nazionale delle Ricerche.

www.steralmar.it Tel. 334.396.63.81



SIMONETTI & ASSOCIATI: design e architettura per la ristorazione

Simonetti&Associati è uno studio di progettazione architettonica e di interior design nel settore alberghiero, della ristorazione, del retail e del loisir. 40 anni di attività e 40 progetti alberghieri realizzati. Il nostro team di progettisti di hotel ha sviluppato diversi concept nel settore ristorativo, tra cui la prima catena di fast food italiana Italy&Italy, il free flow, la show kitchen e altre soluzioni che hanno rappresentato una novità sia per il format che per l'architettura e per il prodotto gastronomico offerto. Seguendo i cambiamenti nella preparazione e nell'approccio al cibo, progettiamo nuovi spazi e forme con un mix di estetica e funzionalità per soddisfare le esigenze dei clienti e rispettare quelle degli chef.

www.studiosimonetti.it, tel. 0541.55090



>>> GLI INSERZIONISTI

FILO DIRETTO CON LE AZIENDE "AMICHE" DEI CUOCHI

AZIENDA	RESPONSABILE DA CONTATTARE	TELEFONO - MAIL	SITO WEB	A PAG.
Baldassare Agnelli		035.304711 - info@agnelli.net	www.pentoleagnelli.it	2,65
Carine	Anna Boteon	0438.411584	www.carine.it	18,19,83
Centroal	Claudio De Cani	02.89303679	www.assomet.it	49
Cirio		Numero Verde 800.088212	www.cirio.it	81,84
Fiskars	Alessandra Maggi	0341.215111	www.fiskars.com	61
Lainox		0438.9110	www.lainox.it	31,43
Medagliani	Eugenio Medagliani	02.45485571	www.medagliani.com	51
Rummo Lenta Lavorazione	Giovanni De Lucia (Food Service Italia)	Numero Verde Servizio clienti 800.883055 0824.331111 - crm@pastarummo.it	www.pastarummo.it	25
Sternalmar			www.steralmar.it	15
Surgital	Valerio M. Manco	Numero verde 800.733525	www.surgital.it	62,77
Valsodo	Karl August Gaedt	335.6535883	www.wuesthof.de	36



Seconda edizione de *I laboratori a tavola.*



Si è conclusa la seconda edizione del concorso che indichiamo ogni due anni allo scopo di coinvolgere tutti gli Istituti Alberghieri italiani. Questo concorso è rivolto a tutte le classi quarte delle scuole alberghiere, chiamate a interpretare la nostra pasta **Laboratorio Tortellini**.

Il tema di quest'anno le paste ripiene in versione tradizionale e creativa. Ne è seguita la pubblicazione della seconda edizione *I laboratori a Tavola: le paste ripiene*, che raccoglie tutte le ricette elaborate dagli istituti partecipanti. Noi di Surgital ci auguriamo e ci aspettiamo che questo progetto sia solo il secondo di una lunga serie che veda consolidarsi sempre più la collaborazione tra scuola e azienda, quindi scuola e mondo del lavoro.

CUORI DI FORMAGGIO

Nel ripieno: Taleggio DOP, Grana Padano DOP, robiola, Edamer e ricotta. Peso di un pezzo: 17g. Peso di un cartone: 3kg. Minuti di cottura: 4/5.



**Laboratorio
Tortellini**

Primi per la Ristorazione

LE RICETTE degli allievi della classe IV ART TSR dell'Istituto di Istruzione Superiore - GIOVANNI GIOLITTI di TORINO
Dirigente scolastico: Sergio Michelangelo Blazina - Docente referente: Alessandro Ricci.



LA RICETTA DELLA TRADIZIONE
Cuori di formaggio all'olio di nocciole e rosmarino su vellutata di castagne e tartufo.

L'INTERPRETAZIONE CREATIVA (FINGER FOOD)
Fritto di Cuori di formaggio, patate viola e carciofi, sciroppo di aceto balsamico.



Honour to the Chefs AT THE CAMPIDOGGIO

see page 8
for the Italian text

by **Pietro Roberto Montone**

The prestigious collars of the Collegium Cocorum were awarded by FIC to its colleagues who have worked for 25 years with professionalism and pride.

More than three hundred Italian and foreign chefs, accompanied by as many as two hundred family members, literally took the Campidoglio in Rome by assault on 6th February to receive the highest honour awarded to a chef: the "Collegium Cocorum" from the president of the Federation of Italian Chefs, Paolo Caldana.

The Sala Protomoteca filled with white hats, excited and certain of experiencing an unrepeatable moment. Three hundred colleagues who, after honouring 25 years of their profession in the best of ways, replied to the call of the Federcuochi. After the usual greetings from the two presidents of the Associazioni Cuochi di Roma and Lazio (the chefs Carlo Zappulla and Alessandro Circiello), the ceremony to award the "Collegium Cocorum" insignias watched all the chefs together with the presidents of their own region, parade onto the stage to be received by the F.I.C. President Paolo Caldana, and all the staff that organised the event: the national F.I.C. Secretary Salvatore Bruno; the F.I.C. events Manager, Rocco Pozzulo; the Lady Chef and Vice President Area Centro Ivanna Barbieri; the F.I.C. administrative secretaries Sabrina and Valeria and the communications manager Pietro Roberto Montone. The importance given by F.I.C. to this ceremony is not so much that of recognising the many professionals in the sector but rather that of honouring, through them, a whole professional area which, through this profession, has made the Italian culinary tradition famous and prestigious all over the world. The importance of the event could clearly be seen in the faces of all the chefs taking part, every time the presenter, the television journalist, Alex Revelli, called the award-winning chefs onto the stage. Region by region, before the audience, the chefs paraded often silent, the main players in a heritage that the whole world envies us: Italian Cuisine.

The event was also attended by many institutional guests, some of whom received the special award of the "Collare Amici dei Cuochi" which F.I.C. awards to personalities in the field of culture, communications and institutions. There were two medal winners at this event: the honourable Marco Pomarici, president of the Capitoline assembly "Roma Capitale", and the lawyer Francesco Patimo for his legal collaboration which in recent years he has given to the family of Italian chefs. In the hall, among others, was also the president of the CNA Professioni Giorgio Berloffo and the municipal councillor of Rome Luca Aubert. Immediately after the opening ceremony, amongst the applause, F.I.C. gave special recognition to the outgoing members of the Italian National Chefs team, captained by the team manager Fabio Tacchella and by the three executives Gianluca Tomasi, Marco Valletta and Fabio Momolo, called onto the stage together with a large group of worthy chefs who in recent years were members of the Junior and Senior Teams, representing Italy through the successes they won, in the most prestigious national and international competitions. Half way through the ceremony the honourable Gianni Alemanno also arrived. Greeted with the usual enthusiasm by the Italian chefs, the mayor of Rome pointed out that "I couldn't miss your event which, once again, honours our city. I am grateful to you for the commitment you make every day with your precious work, in favour of the positive development of the image of Italy abroad". Before the great final buffet, the inevitable group photo on the stairs of the Campidoglio was, even for Rome, an extraordinary sight to see, a pose in which, squeezing tightly together, everybody managed to get in to immortalise the memory of that wonderful day.



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

In search of real GASTRONOMES

see page 20
for the Italian text

by **Eugenio Medagliani**
Humanist coppersmith

Can we attribute to the ever-growing number of food critics the ability to enjoy and judge foods with competence?

Zoologists classify the human being with the name of homo sapiens and sapiens, which derives from the Latin sapio. In addition to meaning being wise or judicious, this verb also means "tasting the flavour", i.e. savouring". This term, which man has attributed to himself with "proud" modesty, indicates an ideal to be pursued: becoming wise by savouring and, at the same time, enjoying with wisdom, i.e. being an illuminated person whose sense of taste has reached perfect maturity.

Is the pleasure of the table purely subjective or do objective laws exist that help us to distinguish what is good from that which is less so or from that which is not good at all? An ancient saying warns that de gustibus non est disputandum; however, the illuminated individual, in spite of subjective sensations and food preferences, trains and refines his own selective skills in comparing what he is tasting and what others, before him, tasted and enjoyed. In this way, the gastronome (a connoisseur of great cooking, i.e. he who knows how to enjoy and judge food) is not identified with the gourmet-gastrophile (someone who loves cooking as a moderate gourmand), even though both have the abilities to appreciate what they are eating and have a refined palate, but it is only the gastronome who chooses the best from the good, always paying attention, as a sapiens, to health and quantity, while the second wants that which pleases the eye more than that which satisfies the palate. So, how must we classify the new critics: are they gastronomes or gourmet-gastrophiles? I only hope that they are not greedy or worse still...famished. Being hungry is not always a good condition for appreciating and judging food, because when one is hungry all foods seem delicious. It would be a rather strange thing, given that we live in rich regions, where hunger is crushed by satiety, that the latter should not develop gastronomic pleasure and therefore the skills to judge through variety, contrast and the many dishes and wines, knowledge due to a profound and prolonged experience of tastings in all latitudes. We must be absolutely shrewd in judging a cuisine great; excellence does not consist in accumulation, combining does not signify hoarding, on the contrary, the most simple recipes can be of haute cuisine when the combination of two or three products, even if common, create unusual and brilliant flavours due to the ability of the chef. I agree with our friend Gualtiero Marchesi when he says: "culinary inventions are obtained by renewing the creations of the past in a new way". What is more, the true art of the chef does not consist in presenting a food in its natural state (the fashion of "carpaccio" and the Japanisation of fish), but not even in their complicated and sometimes confusing mixture. The chef is "great" when, by using natural elements, he knows how to extract their scents, flavours and even emphasise their textures, changing them but allowing them to be recognised in compositions created by his intelligence and by the skills of his palate; only in this way are foods valorised reciprocally, by mixing them in exact proportions and cooking them according to extremely well-defined systems or forms of cooking. Unfortunately today, customers of restaurants all over the world confuse gastronomy with exoticism. Culinary genius is also the genius of the place in which the chef was born and where he operates, but many emerging chefs, instead of attempting to prepare well that which they could prepare well in their local area, believe they are improving their menus by introducing exotic innovations that are not likely to be considered successful, at least by those who know cooking well. This is a suggestion for the food critic. The skilful and careful art of the chef consists in knowing what he can take and what he can reject from the gastronomic traditions of other countries, without betraying them. By innovating, creating and imagining, the chef risks falling into excessive complications that push the lovers of cooking to return, every once in a while, to country cooking. On the other hand, the history of cooking is a series of conflicts and pacifications, separations and reconciliations. It is thanks to these revolutions that we achieve gastronomic progress. Cooking is the perfecting of nutrition, gastronomic is the perfecting of cooking itself.

Recipes and products typical OF CAMPANIA

see page 26
for the italian text

by **Antonio Romeo**
a FIC members and cookery teacher
at Ipsar, Soverato (Cz)

In this number a journey starts through the gastronomic traditions and specialties of the various Italian regions. Knowing them means contending with the homologation of cooking and continuing to be excited by dishes with flavours and aromas that are always different.

We share the same cultural know-how, from the adventurous journeys of Ulysses to Dante's Canti, from the thoughts of the great philosophers to knowledge we have inherited from the great of history. Our common history. Cooking is our history made of scents, an extension of the home, and a private part of ourselves which evokes emotions. Neapolitan cooking has exported throughout the world, together with regional dishes, the soul of a people. A cuisine that has centuries-old roots and that has formed by mixing Greek, Roman, Byzantine, Arab, French and Austrian elements. Cultural wealth together with the abundance of agricultural products and the resources of the sea has created an excellent cuisine over the centuries. Historically, during the reign of Naples, aristocratic and plebeian gastronomy developed, with a method of cooking made up of thousands of inventions, more colourful with a contamination of flavours the universally recognised symbol of which is the pizza. A tasty, informal food which immediately creates a convivial, cheerful atmosphere. It can be eaten in many ways. Pizza is a hymn to inventiveness and creativity. Together with pizza, pasta also represents Neapolitan gastronomy in the world, finding excellence in Campania (Gragnano) not only in the quality of its durum wheat but also in the imaginative processing of its shapes. All that remains of aristocratic cuisine is the rice sartù, a particularly rich timbale filled with treasures such as peas, meat, tomato sauce, meat balls, and salami. A dish eaten on feast days.

FROM THE VEGETABLE PLOT AND THE SEA

The basic products of this cuisine come from the growing of excellent products: San Marzano tomatoes, broccoli, eggplant, artichokes and potatoes, with which the famous gattò is prepared. A dialectal distortion of the French gâteau, it is a savoury preparation based on potatoes, mozzarella and salami. Another traditional dish that harmonises well the flavours of the vegetable plot with meat is the minestrata maritata, a very successful marriage. Meat products have less gastronomic significance, even if we can find top quality lamb and goat products. During festivities, the houses fill with the aromas of "Neapolitan ragù". The sauce, so praised by Eduardo de Filippo is not a simple sauce but a eulogy to patience and family union. A dance of the taste buds. The ragù (meat sauce) used to dress maccheroni is prepared with pork and is characterised by very long cooking; the ragù must "bubble" for at least two hours, until the sauce becomes very dark, oily and thick.

In this cuisine, shell-fish, clams, mussels, octopus and "ciciniella" are more important than classical fish. Even sea food does not escape a kind of gastronomic contamination, such as beans served with mussels and shell-fish combined with fresh cheeses and mozzarella.

THE DAIRY PRODUCTS

The cheeses from Campania can be found all over the world, starting from those made from buffalo milk, from mozzarella to provolone and scamorza. Dairy products are very important in the cooking of this region: raw, as a stuffing, as a condiment, they are fundamental in the preparation of the pizza, calzone and in mozzarella in carrozza which is traditionally prepared with stale bread and buffalo mozzarella.

THE PASTRIES

In Campania, pastries are the temple of the pleasure of the senses and they can boast specialties such as the pastiera, an ancient dessert made from wheat, ricotta cheese and lemon peel; the babà; the zep-pole di San Giuseppe, a fried dessert filled with cream and cherries in syrup; sfogliatelle ricce; sweet taralli. One of the many excellent regional products we must mention is the IGP (Protected geographic indication) from Sorrento and Amalfi that are widely used in local cuisine; in condiments, desserts, jams, liqueurs and in the preparation of sorbets and granitas.

THE WINES

In Campania, wine production also has a tradition dating back thousands of years, to the time of the ancient Romans. The best known Docg (Controlled and guaranteed denomination of origin) wines are the Greco di Tufo, Fiano di Avellino, Falanghina e and the Taurasi. The Doc (Controlled denomination of origin) Vesuvio also known as Lacryma Christi is also famous.

Pastries from the SICILIAN TRADITION

see page 32
for the italian text

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

The pastry recipes on these pages are those of the most popular traditional desserts during the winter period: the irresistible cassatas and delicious cannoli.

Cassata and cannolo. We can say that these desserts encompass a part of the ancient history of "Trinacria" and the various foreign dominations that also left their mark on the gastronomic traditions of the island. Desserts - called "i cosi duci" ("sweet things") were bought for religious feasts, for special events or when people went into the town centre for a special occasion. I remember that in the run-up to Christmas along the main roads of the town and near pastry shops, the smells of cinnamon, candied sugar and toasted almonds completed those sensations we felt when we were little when our parents took us by the hand. The windows decorated with cannoli, baked cassatas, Sicilian cassatas, buccellati, huge "cakes", still called that today, that are nothing other than single portions much larger than normal.

Not to mention what we found near the stalls of the "Turrinari". From them we could buy all the specialties made from candied sugar, from sweets to sugared almonds and apples covered in caramelised sugar.

We could also watch the "Cubbaia" being made, i.e. caramelised almonds that were spread over a marble surface and cut into squares or rectangles and sold in pieces. The same procedure was used with sesame seeds and hazel nuts. We could watch "bon-bons" being made from spun sugar pulled until it lost its shininess and cut into little cubes. Try to imagine how their aromas could inebriate passers-by. Sweet specialties like the cannolo, the buccellato, the Sicilian cassata and the baked cassata encompass so much the flavour and perfume of Sicily (cinnamon, vanilla, cardamom, almonds, oranges, mandarins, ricotta...) that even when you are far away, all you have to do is to close your eyes to feel as if you are still on the island.

The key-word HOSPITALITY

see page 44
for the italian text

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

The environment, care for service and attention paid to the guest, often determine the success of a business more than the cuisine. Is hospitality the true key to success.

Is hospitality a well-defined value for a restaurant or does it change with time together with society?

Until a few years ago, the approach to restaurants was very different from today. The customer did not have the wide choice there is today. And he or she also had to decide between restaurants of a very high level, with excellent cooking and service qualities, and restaurants that kept their prices within the reach of all pockets; but very often these were simply a rather uninviting alternative to eating at home. Today the scene has profoundly diversified. The level of restaurants is much more varied and, you have to admit, even the general quality has gone up. A clean lavatory can and must be found at any level. The important thing is that the environment is adequate,

functional, pleasant and correct, in line with the price the customer is paying. If the customer feels a sensation of wellbeing, then the impact has been positive.

Is it a concept that only applies to classy restaurants or can it apply to all levels?

It is hospitality that makes the true difference for a restaurant; and sometimes, it is even more important than the food. There are also restaurants at a high level that propose a traditional, simple cuisine, similar to what can be found in a more humble trattoria. And it is the hospitality in these cases that is profoundly different together with the environment (we are obviously talking about correct cases). A simple, but correct tavern is not the negative opposite to a top class restaurant, but it is another way of welcoming the guest. Everyone does not necessarily appreciate the same style in a restaurant or the same cuisine: as in all other sectors of life, fortunately in the food and wine sector tastes are varied. For this reason there are as many ways and places to carry out catering as there are life styles, ranging from the simple and fast counter of a bar to the restaurant of a five-star hotel.

How important is the service?

Front-of-house service is the first approach the diner has with the restaurant. It is a sort of visiting card. Not all customers are the same and not all like or want the same things at that time. Therefore it is almost impossible to satisfy everyone all of the time. Having said this, however, in general the customer wants to feel as if he is in his second home. This is why he appreciates a shake of the hand by the manager, a smile from the waiters, the impression that his own wellbeing is always at the centre of the interests of all the staff. So, if the guest is happy this also improves the working climate, making it more convivial.

How important is the environment?

For those who manage a restaurant, the important thing is to demonstrate cleanliness, good manners and professionalism. As far as "optionals" are concerned, everyone has his own. Personally, I don't like people talking loud, I hate having to listen to the kitchen staff quarrelling or being reprimanded and even more so when this happens front-of-house. My praises go to the cheerfulness and humanity that can be seen behind the service, without it becoming intrusive.

Regarding this, Service seems to be the real thorn in the flesh of restaurants. Once everyone used to smile and show love for their job. Today this no longer seems to happen, why?

I am sorry to have to say it, but it is becoming increasingly difficult to find a good front-of-house maître with his valid collaborators, and yet such a professional figure is central and fundamental. A good maître should be, first of all, a psychologist; he should know how to advise and suggest and what to say or not to say to the customer; he should know at least two languages, know how to present a dish knowing its ingredients, and know how to choose wines. We cannot expect to find all these aptitudes and knowledge in only one person, but it is certainly true that nowadays, in most restaurants this person is often inadequate for the role he covers.

Often, the right hospitality determines the success of a restaurant more than the quality of its cuisine. Why is this so?

Hospitality is at the basis of "customer loyalty", of knowing how to link to one's own professional activity a circle (increasingly wide as the years go by) of people who almost automatically select and return to the same restaurant because they find added value and a link that goes beyond the normal wish to want to change and try new experiences. When a restaurant manages to implement this policy with success, it works better from all points of view, with an important profit not only from the economic point of view. And in general the instrumental factor is hospitality, a quality which the world identifies with us Italians and which we must rediscover.

How much can a chef compensate for any shortcomings in hospitality?

When chefs are good and also have the right personality, they are also committed to this aspect. When faced with shortcomings in the front-of-house staff, more and more often it is they who come out and even welcome the customer at the door. Or, at least, they accompany him at the end of the dinner when they are freer of the commitments of service. In short, a chef can do a lot and in a certain sense can also compensate for certain shortcomings, but he will never be able to completely make up for a professional figure who we believe is still important and crucial.

F.I.C. Youth Compartment

see page 45 for the italian text

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

The NIC

see page 53 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.

Creativity and new technologies in BANQUETING

see page 54

for the italian text

by **Michele D'Agostino**

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

A great success for the refresher course organised in November by the Ateneo and by the Chefs' Union of Sicily at Zafferana Etnea (CT). An exceptional lecturer, the executive chef Fabio Mancuso

The Regional Chefs Union of Sicily, with the coordination of the Ateneo della Cucina Italiana of FIC, organised an interesting professional refresher course for its members on the topic: Creative cooking and new technologies for banquettes. The meeting was held on 13 and 14 November 2012 at the Esperia Palace Hotel & Resort Spa of Zafferana Etnea and the lecturer was the executive chef Fabio Mancuso. In a world like the one we are living in, where technologies have given a boost to our lives, staying in step with developments has become increasingly important. In recent years, the concept of food has changed; it is no longer only nutrition, but psycho-physical and mental wellbeing. The search for natural, healthy and nutritional food is something the consumer expects. In this area, anyone who does not keep abreast with updates and changes in new market trends in the dietary habits and consumption of Italians runs the risk of offering a product that has no market. It is up to the professional to take care, in the smallest details, of the freshness and seasonality of the raw materials used and their provenance and traceability in order to guarantee that products are truly natural, Italian and wholesome. At the moment, the artisan nature of the sector and the raw materials of Italian provenance are the synonym of safety, hygienic-sanitary guarantee and traceability, in a world of out of control competition and food frauds in products coming from Eastern Europe and Asia. The difference between a product presented by a restaurateur, chef, baker, pizza maker, pastry chef must be this very thing: quality in its manifold meanings. The consumer is very well informed and careful. He or she makes appropriate choices and is entitled to expect the same from the restaurant professional. And it is for these noble reasons that it has been the wish of the Federazione Italiana Cuochi, through the Ateneo della Cucina Italiana department, to organise these professional refresher courses in the regions of Italy to give the opportunity to all FIC members to update themselves with highly qualified Teachers. Sincere thanks go to the regional president Salvatore Gambuzza and the president of the Associazione Cuochi Etnei Seby Sorbello for the excellent organisation and for their commitment in making the refresher course at Zafferana Etnea (CT) last November possible.



Cirio and F.I.C. married in the name of great Italian Cuisine!

As Italy's most loved tomato brand, Cirio is an icon of Italian cuisine in over 70 countries. Since 1856, Cirio has created a range of tomato and vegetable products to bring the authentic taste of Italy into every home.

On the 19th February 2013 in Bologna, following a strict product tasting by Master Chefs from The Italian Chefs Federation (F.I.C), Cirio tomato and vegetable preserves enter the F.I.C's 'pantry' with honours!

The F.I.C's Master Chefs truly appreciated the product performance of all the Cirio ranges from both a professional and consumer perspective. Cirio was cited as being synonymous with quality and Italianity along with the intrinsic values of its raw produce.

The F.I.C Seal of Approval rewards a constant commit-

ment to being a premium brand and an icon of traditional Italian cooking.

Thanks to the mutual partnership agreement Cirio will be able to claim **Approved by the F.I.C** on their packaging across the whole range and both parties will share promotional activities scheduled on national and international basis. Many events are already at study, such as Culinary Workshops, Exhibitions, web communication, branded catering equipment to name but a few.

The common mission is to promote quality of Made in Italy Food and brings its value all around the world.

Discover Cirio International Range on www.cirio1856.com



Pelati



Cirio is the sponsor of the Italian Chefs Federation



Product performances

Cirio 'Peeled Plum' tomatoes are the icon of Italian cuisine. Grown on sun-drenched Italian vines of Salento, only the ripest are selected and canned from fresh, on the same day. Immersed into a thick and juicy sauce, Cirio whole tomatoes grant a genuine and authentic taste of Italy and assure a performance higher 10% than average in long baking times.



Brix: 6.5



Size

Available in 3kg can



Serving suggestions

Our delicious tomatoes are simply perfect for preparing divine pasta sauces, meat dishes and recipes that require long cooking times; these benefit from the colour and taste that only the finest quality whole tomatoes can deliver. For Top Catering and Restaurants or authentically Italian Pizzerias.



Pensavo fosse... IL SISTEMA PLANETARIO

[Invece sono sfere di polenta e salse aromatizzate]

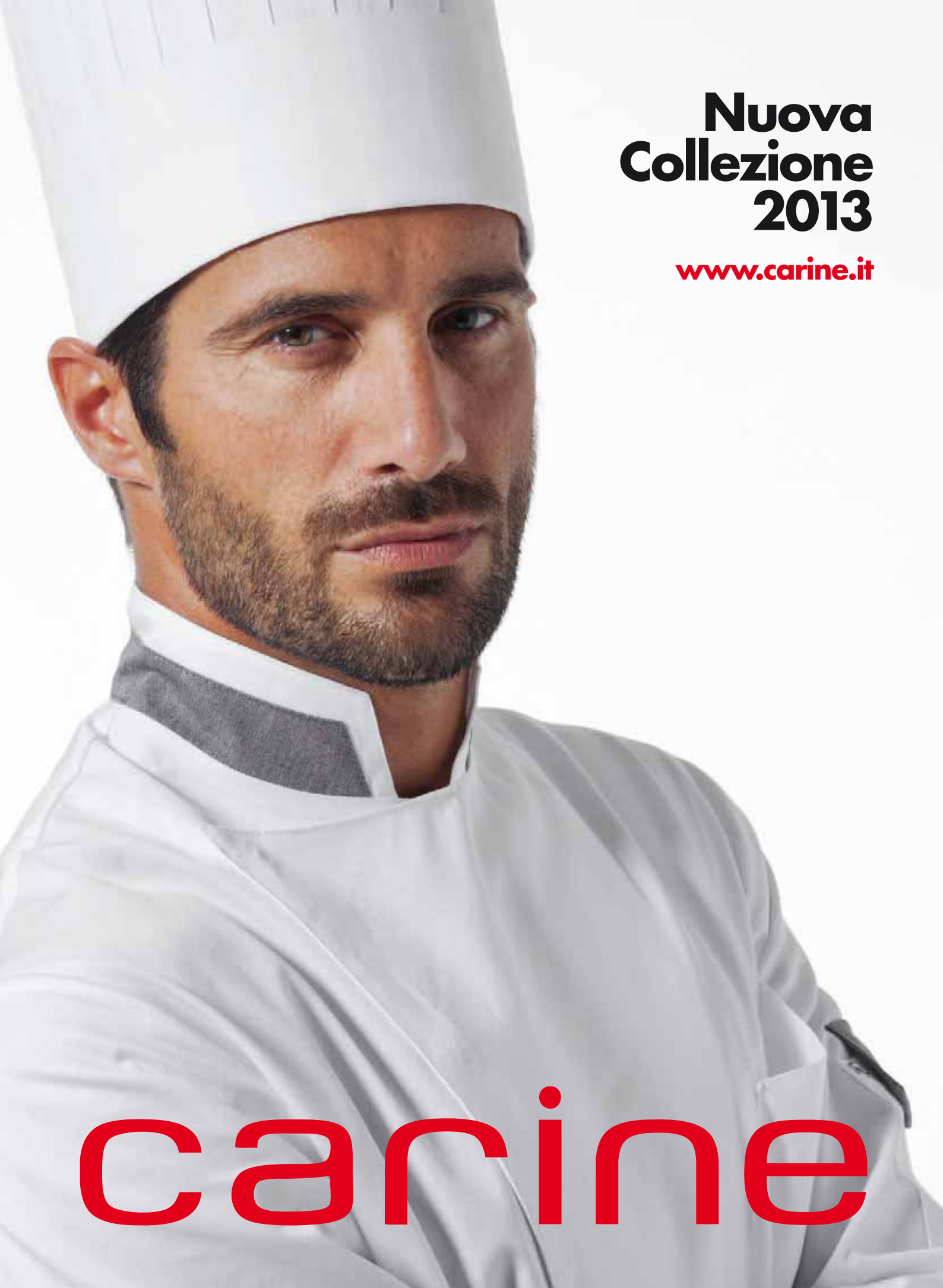


LA RICETTA

Cuocere la polenta portando a bollire 1,5 litri di acqua salata, aggiungere 150 grammi di farina di mais e 150 grammi di farina saracena. Aggiungere 200 grammi di patate lessate e passate al setaccio. Incorporare 150 grammi di latte, 100 grammi di mascarpone, 50 grammi di panna e regolare di sale. Con uno spallinatore ricavare sfere di polenta e inserire all'interno di ciascuna sfera un cubetto di "formai de müt". Preparare una crema mettendo a bollire 50 grammi di panna ed aggiungendo, lontano dal fuoco, 100 grammi di taleggio. Mescolare sino ad ot-

tenere una crema liscia. Dividere la crema in tre parti. In una aggiungere zafferano, in una concentrato di pomodoro e lasciare la terza al naturale. Utilizzare pancetta e verza disidratata per ricreare gli anelli intorno alle sfere di polenta e servire con le salse aromatizzate.

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



**Nuova
Collezione
2013**

www.carine.it

carine



Scopri il valore

CIRIO
Alta Cucina
I Pelati



Cirio Alta Cucina è pomodoro per eccellenza.

Verace, come la cucina italiana. Leader, per tradizione e prestazioni.
Un valore che i tuoi clienti riconoscono da sempre, oggi nel tuo ristorante.

I Pelati: il simbolo della cucina italiana, il meglio della tradizione Cirio.

Numero Verde
800.088.212

cirioaltacucina.it



TRADIZIONE DI ECCELLENZA