

Cil Cuoco



Magazine
Ufficiale della
Federazione
Italiana Cuochi

N. 310
Marzo/Aprile 2013

MASTERCHEF WACS:
il diploma
a 22 cuochi italiani

SPECIALE:
igiene e sanificazione
in cucina

**27° CONGRESSO
NAZIONALE F.I.C.**
APERTE LE ISCRIZIONI



WACS: IN ITALIA
Il meeting dei presidenti europei



Heart
green

Vieni a provare l'eccellenza!

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

MULTILIVELLO E 3D



RIMESSA IN TEMPERATURA



MANTENIMENTO



LIEVITAZIONE



ROSOLATURA



SCONGELAMENTO



COTTURA SOTTOVUOTO



COTTURE NOTTURNE IN B.T.





EDITORIALE

di **Paolo Caldana**
Presidente nazionale FIC

 for English text
see page 80

Aperte le iscrizioni al 27° CONGRESSO F.I.C.

L XXVII Congresso Nazionale della Federazione Italiana Cuochi si terrà in Basilicata, a Metaponto, dal 7 al 10 ottobre e si annuncia come un evento di grande importanza sotto diversi punti di vista.

Per i Cuochi italiani sarà, prima di tutto, un momento di confronto su tematiche importanti. Su tutte vi è quella del consumo e della trasformazione dei prodotti ittici, che fungerà da traccia all'intera manifestazione.

Mai come oggi, i Cuochi sono chiamati ad assolvere al compito di cucinare un piatto saporito, gustoso e bello da vedere e che, allo stesso tempo, salvaguardi la salute del consumatore stesso. Nella dieta Mediterranea i pesci la fanno, non a caso, da padrone. Ecco perché è sempre più importante che noi Cuochi approfondiamo le conoscenze sulle varietà, sui loro pregi ma anche sui difetti che potrebbero creare problemi al momento in cui ci si accinge a presentarli ai clienti.

Con l'aiuto degli esperti della filiera ittica, nel nostro Congresso discuteremo anche dei problemi che derivano dall'approvvigionamento e del perché rivolgere la nostra attenzione su pesci magari poco conosciuti, ma che hanno un alto valore, anche gastronomico. Su tutti, il pesce "azzurro", che oltre ad avere un basso costo - che in questo periodo di

Stiamo lavorando a un appuntamento importante per la grande famiglia dei cuochi italiani: il 27° congresso nazionale! Insieme siamo più forti, non mancate!

crisi economica non è certo male - vanta anche un valore nutrizionale senza eguali e che dovrebbe essere presente sulle tavole dei clienti con maggiore frequenza.

In tale ottica, anche lo show cooking, strumento fondamentale per il nostro aggiornamento professionale, affidato a grandi chef della nostra Federazione e non solo, sarà incentrato su tale tematica.

Altro momento saliente sarà il seminario dedicato alla formazione dei docenti ITP degli Istituti alberghieri. Su "La didattica laboratoriale, una metodologia con radici lontane" interverranno esponenti del ministero della Pubblica Istruzione e docenti esperti della materia.

Come dimostra programma, il Congresso Nazionale si presenta come un momento non solo di tipo ludico e di socializzazione, il che non guasta, ma principalmente come alto momento di formazione ed aggiornamento professionale per tutta la categoria dei Cuochi italiani. Una scelta precisa dei nostri Dipartimenti, ad iniziare da quello degli Eventi che da mesi lavora al Congresso, che porterà certamente grandi benefici per tutti. Per questa ragione auspico che, a Metaponto, saremo in tanti a partecipare!

Il programma e la scheda di iscrizione sono pubblicati a pag. 9, 10, 11, 12 e sul sito www.fic.it



In copertina: i presidenti europei della Wacs al recente meeting organizzato dalla Fic ad Abano Terme (PD).

IL CUOCO n. 310
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:
G. Barbino, Andrea Basso, Salvatore Bruno,
Alessandro Circiello, Luigi Cremona,
Michele D'Agostino, Terry Giacomello,
Mariano Giaconia, Giuseppe Giuliano,
Francesco Gotti, Antonio Iacona, Simone Loi,
Francesco Lopopolo, Francesca Lupone,
Antonio Macri, Eugenio Medagliani,
Pietro Roberto Montone, Cristina Mosca,
Stefano Pepe, Germano Pontoni, Antonio Romeo

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

Traduzioni HISPANIA

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

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

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

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



Associata all'USPI
Unione Stampa Periodica Italiana

In questo

Editoriale

3 CONGRESSO NAZIONALE: L'EVENTO DELL'ANNO

Eventi

6 CALENDARIO DELLE FIERE E DEI CONCORSI
9 CONGRESSO NAZIONALE: IL PROGRAMMA
14 IL MEETING DEI PRESIDENTI EUROPEI WACS
18 INTERNAZIONALI D'ITALIA 2013: I RISULTATI

Focus

22 IGIENE E SANIFICAZIONE IN CUCINA

Se ne parla

26 PRODOTTI ITTICI E SICUREZZA ALIMENTARE

Tendenze

28 È TEMPO DI... BISTROT!

Spazio giovani

30 LE RICETTE CREATIVE DI SIMONE LOI

Saperi & sapori

34 CHI HA INVENTATO IL BRODO?

Storia delle storie

36 PATELLE E ALGHE FAN RICCA LA ZUPPA

Sapori d'Italia

38 TRENINO E ALTO ADIGE, DA GUSTARE!

Pasticceria

44 TUTTI DICONO... CAKE DESIGN

Professione cuoco

48 TERRY GIACOMELLO: LA CUCINA È TECNICO-EMOZIONALE

Maestri di cucina

54 I NUOVI MASTERCHEF WACS

Ateneo della Cucina Italiana

58 GLI CHEF DI NUOVA DELHI CUCINANO ITALIANO

78 Aziende informano

79 Gli inserzionisti

80 English text

82 Giochi di cucina

numero

MARZO/APRILE 2013



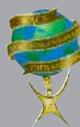
61 La Fic in Italia e nel mondo

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

Basilicata
Bologna
Calabria
Campania
Catania
Como
Cosenza
Friuli Venezia Giulia
Palermo
Pavia
Pescara
Piemonte
Savona
Trapani
Veneto



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



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

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

LA RIVISTA IL CUOCO VIENE SPEDITA A 22.000 ABBONATI

ORGANIGRAMMA 2011/2014

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

GIUNTA ESECUTIVA

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

Incarico speciale
Project manager: Pozzulo 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: Pozzulo Rocco
Dipartimento "Mondo del Lavoro": Stellini Vittorio
Dipartimento "Relazione con le Ass.ni di Categoria": Bresciani Carlo
Dipartimento Estero: Bassi Fernando

CONSIGLIO NAZIONALE

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

MEMBRI ONORARI (Senatori a vita)

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

>>> EVENTI & FIERE

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

IN EVIDENZA

CONCORSO "DISEGNA LA TESSERA SOCIALE 2014"

Fioccano le adesioni al concorso lanciato dalla Federazione Italiana Cuochi per la progettazione grafica della tessera sociale 2014. L'idea è quella di fare della tessera sociale un ulteriore strumento condiviso, offrendo a tutti gli associati, e non solo, la possibilità di esprimere la propria creatività. I partecipanti al concorso dovranno inviare un'immagine che rappresenti la categoria delle berrette bianche italiane. Tutte le proposte ricevute verranno selezionate da un'apposita giuria e le migliori cinque saranno, successivamente, sottoposte ad un'ulteriore selezione che vedrà partecipi tutti i soci della Federazione Italiana Cuochi. In tale ottica, le migliori cinque proposte saranno sottoposte ad una votazione elettronica, attraverso il sito della Federazione Italiana Cuochi. Per partecipare al concorso si dovrà inviare la propria idea progettuale, anche in formato digitale, alla Federazione Italiana Cuochi entro l'8 giugno 2013. Le cinque proposte selezionate per la fase finale saranno poste in votazione dal 15 al 30 giugno 2013.



IL CALENDARIO DI EVENTI, FIERE, COMPETIZIONI

maggio 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 |

Hofex International
Culinary Classics 2013
Hong Kong
www.hofex.com

TuttoFood
Milano
www.tuttofood.it

ottobre 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 |

Congresso Nazionale F.I.C.
Metaponto (MT)
www.fic.it

Host
Milano
www.host.fieramilano.it

CARLO ROMITO ALLA GUIDA DI SOLIDUS

Un cuoco alla guida di "SOLIDUS - I professionisti dell'ospitalità italiana".

Carlo Romito (nella foto) guiderà l'organismo che vede riunite le associazioni professionali legate al mondo alberghiero e dell'ospitalità italiana. Espressione della Federazione Italiana Cuochi, Romito verrà affiancato nel suo mandato da Carlo Bresciani anche lui esponente dell'Ente delle berrette bianche. Bresciani coprirà il ruolo di segretario. SOLIDUS è nata con l'intento di promuovere l'associazionismo nel mondo alberghiero e la cultura dell'ospitalità e dell'accoglienza italiana nel mondo. SOLIDUS è la voce più autorevole dell'ospitalità italiana avendo riunito intorno a sé, quali soci, l'ADA (Associazione Direttori d'Albergo), l'AIBES (Associazione Italiana Barmen e Sostenitori), l'AICR (Associazione Italiana Capi Ricevimento), l'AIH (Associazione Italiana Housekeeper), l'AIRA (Associazione Impiegati d'Albergo), AIS (Associazione Italiana Sommeliers), AMIRA (Associazione Maître Italiani Ristoranti e Alberghi), la FAIPA (Federazione Associazioni Italiane Portieri d'Albergo), la FIC (Federazione Italiana Cuochi) e l'UIPA (Unione Italiana Portieri d'Albergo Chiavi d'Oro). In totale le associazioni che fanno capo a SOLIDUS rappresentano direttamente circa 55.000 professionisti in rappresentanza degli oltre due milioni di lavoratori che operano, a vario titolo, nel settore dell'accoglienza e dell'ospitalità in Italia; settore che fattura oltre 150 miliardi di euro e che pesa per oltre il 10 per cento sul Pil nazionale. Carlo Romito, noto professionista del settore, riveste attualmente la carica di Segretario dei Maestri di Cucina della Federazione Italiana Cuochi (sul sito www.maestridicucina.it è possibile visionare il suo nutrito curriculum vitae).



I PRODOTTI ROVAGNATI PRESENTATI DAGLI CHEF FIC A TUTTOFOOD

Alla fiera Tutto Food di Milano (dal 19 al 22 maggio) i cuochi della Federazione Italiana Cuochi sono invitati da Rovagnati a interpretare e "lanciare" i nuovi prodotti della linea *Snello Gusto* e *Benessere Rovagnati* e il nuovo brand *Rovagnati Gourmet* dedicato alla ristorazione e al fuori casa. In esclusiva al salone milanese, l'azienda presenta per la prima volta al pubblico il nuovo packaging della linea *Affettati Firmati*. Gli eventi e le iniziative speciali, organizzati dall'azienda italiana leader nella produzione di salumi, si svolgono al *Padiglione 11 (stand L12- F20)*, mentre lo stand istituzionale è dislocato al *Padiglione 22 (stand E11- F20)*.

VUOI 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: rivistailcuoco@gmail.com

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

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

IL NUOVO ORGANIGRAMMA SOLIDUS

Presidente: Carlo Romito

Presidente Onorario: Franco Alzetta (Presidente uscente)

Segretario: Carlo Bresciani

Tesoriere: Maristella Mangiarotti

Addetto Stampa: Renato Andreoletti

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

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

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Le aziende che vantano il Marchio di Approvazione della Fic





Sono aperte le iscrizioni al
27° Congresso Nazionale della F.I.C.

*partecipa anche tu
all'evento dell'anno!*



LOCATION

 Magnà Grecia
Hotel Village



Moderna struttura, dotata di tutti i confort, è collegata con i principali assi viari nazionali ed aeroportuali; dista 40 minuti in auto da Taranto ed è a soli 45 km dai Sassi di Matera. Ubicata a 10 minuti a piedi dal Lido di Metaponto, offre una piscina circondata da una terrazza solarium e da palme, nonché un parcheggio gratuito. Le camere, così

come gli appartamenti sono climatizzate e dotate di TV con canali satellitari, minibar e patio.

Situata a pochi metri dalla pineta della Riserva Naturale di Metaponto, dispone di ristoranti al chiuso e all'aperto, bar, reception aperta 24 ore su 24 e campi di calcio e da tennis.



FORMAZIONE

Il tema del Congresso sarà incentrato sulla pesca sostenibile ed in particolare sulla valorizzazione dei prodotti ittici poco utilizzati nelle cucine, ovvero il cosiddetto "pesce povero dei nostri mari".

Gli chef partecipanti avranno modo di assistere e partecipare a una serie di show cooking di alto profilo tecnico, tenuti dalla Nazionale Italiana Cuochi, dall'Ateneo della Cucina Italiana F.I.C. e dai Maestri di Cucina ed Executive Chef della F.I.C.



PROMOZIONE

Rinomate aziende del settore food avranno modo di presentare agli chef italiani, e non solo, i loro prodotti e le loro più recenti innovazioni.

Una vetrina eccezionale consentirà a Regioni, Province, Camere di Commercio e Enti Pubblici, di mostrare e promuovere la bellezza e le risorse enogastronomiche dei loro territori.



RELAX



Sono previste visite guidate nelle città e nei siti storico-archeologici più belli della Basilicata.

All'interno del Magna Grecia Hotel Village sarà possibile godere dei servizi offerti dalla struttura quali: animazione, campo da tennis, palestra, massaggi, area giochi, ping-pong, canoa, piscina all'aperto.

I partecipanti avranno modo di vivere il Congresso in modo dinamico, senza dover essere vincolati a programmi prestabiliti, potendo seguire gli eventi previsti nella massima libertà.



GASTRONOMIA



L'offerta gastronomica sarà incentrata sui prodotti tipici regionali e della pesca.

Ristoranti e bar della struttura seguiranno gli ospiti in ogni momento della giornata, senza orari prestabiliti, assicurando un servizio continuo in modo da garantire a tutti la partecipazione ai tanti eventi principali e collaterali previsti nel programma dell'evento.



una presenza radicata e autorevole
SU TUTTO IL TERRITORIO NAZIONALE

È l'unica associazione di categoria giuridicamente riconosciuta. Opera per promuovere l'immagine della cultura enogastronomica italiana, apprezzata in tutto il mondo.

Delegazioni F.I.C. nel Mondo:

Belgio
Francia
Germania
Regno Unito
Brasile
Canada
Costarica
Giappone

20 ASSOCIAZIONI REGIONALI

110 ASSOCIAZIONI PROVINCIALI

500 INIZIATIVE OGNI ANNO

18.000 CUCCI ISCRITTI

La Federazione Italiana Cucchi è riconosciuta
dalla WACS, World Association of Chefs Societies e partecipa:

OGNI DUE ANNI AL CONGRESSO MONDIALE | ALLE RIUNIONI WACS EUROPEE | A TUTTE LE PIÙ IMPORTANTI COMPETIZIONI MONDIALI.

SENNA



Il gustoso mondo delle salse

*Un'ampia scelta di diverse salse
per accompagnare, intingere o fare marinare
le pietanze cotte sulla griglia*

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

*Questa è la passione
gastronomica e pasticceria!*

UN SUCCESSO IL MEETING DEI PRESIDENTI EUROPEI WACS

di **Salvatore Bruno**

 for English text see page 80

Nella splendida cornice del Grand Hotel Trieste Victoria ad Abano Terme (PD) la Federazione Italiana Cuochi ha organizzato e ospitato, per la seconda volta nell'ultimo decennio, la "WACS European Presidents Conference" ovvero il meeting internazionale dei Presidenti Europei della World Association of Chef's Societies.

Dal 20 al 22 aprile, nell'ambito delle due sessioni previste dall'agenda della conferenza, sono state poste importanti questioni sui programmi e sulle iniziative previste per la promozione della cucina internazionale.

Dopo il benvenuto del presidente Fic Paolo Caldana e del direttore continentale Wacs per l'Europa del Sud Srečko Koklič, il meeting è entrato nel vivo ponendo i temi dei prossimi concorsi internazionali previsti dalla Wacs sia per quanto riguarda gli

La Fic ha ospitato ad Abano Terme la conferenza dei presidenti europei della Wacs. Tra i temi "caldi": le competizioni, la certificazione degli chef, la sostenibilità in cucina

standard dei regolamenti da applicare nelle competizioni sia per ciò che concerne il Wacs Global Chefs Challenge, Global Pastry Chef Challenge, Hans Bueschkens Young Chefs Challenge, le cui selezioni nazionali e continentali sono già state avviate dai vari Paesi e che dovrebbero concludersi entro il 2013, anno nel quale l'Italia fra le altre cose ospiterà le selezioni per il Sud Europa di queste competizioni

Sono poi stati presentati i programmi del concorso Big Cooking Contest dal presidente della VKO, Josef Fankhauser, e dal delegato norvegese Charles Carroll il Congresso mondiale del 2014 che si terrà in Norvegia. È stata inoltre anticipata la presentazione del **Congresso mondiale 2016 che è stato già assegnato alla Grecia ed alla sua Associazione di Chef.**

Il compartimento delle "Women in Wacs", attraverso J. Magdalena Ochniak, ha presentato le sue iniziative stimolando



Nelle foto: gli chef italiani e stranieri al meeting dei presidenti europei della Wacs, svoltosi in aprile ad Abano Terme (PD).

l'attenzione dei partecipanti sull'importante ruolo della figura femminile in cucina. Ruolo che va valorizzato anche dalla stessa Wacs.

OLIMPIADI DELLA CUCINA E NUOVI MASTER CHEF

La conferenza è però entrata nel vivo della discussione su tematiche di importanza strategica per la Wacs nella seconda giornata di dibattito, con la relazione del presidente mondiale Wacs Gissur Gudmundsson che, oltre a porre l'attenzione sui futuri sviluppi della cucina internazionale, ha sollevato l'esigenza che in un prossimo futuro le Olimpiadi della Cucina, che da molti anni si tengono tradizionalmente ad Erfurt, divengano itineranti per promuovere in ogni Paese del globo, ogni 4 anni, quelle avanguardie tecniche che esse, attraverso la competizione, sono capaci di promuovere nella cucina mondiale.

Altro tema di estrema importanza sollevato da Gudmundsson ed approfondito dal rappresentante del Comitato formativo Wacs Johnny Clancy, è stata la presentazione del Sistema di Certificazione Wacs per i nuovi Master Chef. Un sistema che presto, anche attraverso la gestione informatica delle liste dei professionisti attraverso il sito Wacs, verrà finalmente standardizzato per ogni Paese appartenente alla confederazione.

LA WACS CONTRO GLI SPRECHI ALIMENTARI

Non è mancato poi il richiamo, anche in vista del prossimo Expo 2015 di Milano, ad un argomento nei confronti del quale la Wacs sta già richiamando l'attenzione da vari anni, ovvero il problema degli sprechi alimentari, della sostenibilità ambientale dei processi di trasformazione ed impiego degli alimenti e quello della fame nel mondo che ancora assilla molti Paesi non industrializzati. La domanda alla quale si ha l'obbligo di rispondere, come professionisti di un determinato settore, è quella di chiedersi come nutrire in modo sostenibile ed equilibrato il pianeta e che cosa possano fare a riguardo fare gli Chef.



Nell'intervento del presidente italiano Paolo Caldana è stato in particolare sottolineato favorevolmente il sistema di regole norme e comportamenti condivisi che sempre di più la Wacs sta ponendo in essere. **L'esigenza di parlare, sia a livello continentale che a livello mondiale con un'unica voce ed attraverso un sistema di regole condiviso**, sia nelle competizioni mondiali che in ogni iniziativa nella quale le varie nazioni si impegnino, non può che rafforzare la stessa efficacia e capacità di agire ed incidere efficacemente sia a livello globale che a livello nazionale. Ha anche sottolineato come le competenze vadano diversificate in modo settoriale se si vuole accrescere l'efficacia, processo che la stessa Fic da anni sta portando avanti. Soprattutto però, ha richiamato l'esigenza di avere e promuovere sempre ed in ogni contesto la "professionalità" dei cuochi, poiché è questo e non il numero a fare la forza della categoria ed a rappresentare il vero biglietto da visita che accredita presso altri enti, pubblici o privati, necessari per sempre nuove collaborazioni. Nell'occasione è stata poi annunciata da parte dell'Italia la **candidatura del collega Domenico Maggi al prossimo mandato di Direttore continentale per il Sud Europa**, incarico la cui assegnazione è prevista per i primi mesi del 2014.



2015, APPUNTAMENTO A SARAJEVO

Dopo la presentazione del prossimo Meeting europeo che si terrà nel 2015 in Bosnia & Herzegovina a Sarajevo, i delegati della varie nazioni europee hanno avuto la possibilità di visitare Venezia. Una delegazione dell'Unione Regionale del Veneto schierata in divisa e cappello da chef in piazza S. Marco con il loro presidente Graziano Manzatto ed insieme ad alcuni esponenti politici della provincia di Venezia, ha accolto i colleghi davanti allo storico locale "Florian" per un aperitivo di benvenuto nella storica piazza della città. Nell'occasione è stato fatto omaggio e consegnata dall'assessore provinciale alle politiche agricole e forestali una splendida statuina di vetro soffiato di Murano rappresentante il Leone simbolo di Venezia.

Infine, la cena di gala ha concluso in allegria questi due giorni di serrato dibattito sulla categoria, ma anche di rinsaldati legami di collaborazione ed amicizia fra i colleghi del continente. In particolare, tutti i delegati si sono congratulati per l'accoglienza ed il servizio che hanno avuto modo di apprezzare nella struttura ospitante e per la straordinaria cucina con piatti tipici veneti e ricette del territorio rivisitate che hanno avuto modo di apprezzare attraverso la grande competenza professionale e le creazioni dei nostri chef Fabio Momolo e Silvano Lain.

LE AZIENDE PARTNER

La Fic ringrazia per il prezioso supporto le aziende di grande spessore e livello come CONSERVE ITALIA con il suo marchio CIRIO, DELVERDE e LAINOX attraverso le quali è stato possibile proporre ai tanti ospiti internazionali una serie di piatti tra i più significativi della cucina italiana. Le aziende hanno avuto a disposizione delle postazioni, che hanno garantito grande visibilità nella hall dell'hotel ed hanno consegnato ai convegnisti

campioni e brochure e nel contempo hanno mostrato loro anche video sulla loro attività.

Lainox, per esempio, ha presentato i suoi nuovi forni perché per l'azienda è fondamentale la condivisione e il dialogo con gli chef, considerati un'imprescindibile fonte di ispirazione per lo sviluppo di nuove soluzioni in grado di supportare al meglio le loro attività culinarie.

"La nostra azienda – spiega l'export manager e responsabile internazionale Food Service della Delverde, Fabrizio Molinari - ha partecipato con piacere a quest'importante incontro in cui sono presenti gli chef professionisti di tutta Europa. Da sempre Delverde è vicina al mondo della ristorazione e dell'alta gastronomia. Siamo presenti in oltre 62 Paesi, sia nel canale retail che nel canale Food Service e tutta la nostra strategia punta alla valorizzazione del brand, alla costanza qualitativa ed all'innovazione di prodotto, per cui ben vengano questi preziosi momenti di scambio con i professionisti della ristorazione". I lavori dei presidenti Wacs hanno consentito di tracciare il futuro assetto della cucina continentale. **Una cucina incentrata sul come nutrire il pianeta rispettando l'ambiente, la salute del consumatore, e valorizzando le eccellenze del territorio.** Una cucina di cui Cirio è parte integrante grazie ai suoi prodotti di grande pregio, che ogni giorno gli chef Fic propongono sulla tavola dei clienti italiani e stranieri. *"La collaborazione con la Fic – ha affermato Angel Sanchez, direttore Generale del gruppo 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 tutto in mondo".*



ALLUMINIO IN CUCINA - CENTROAL - Via del Mosoglia, 67 - 20142 Milano - Tel. 02 893 036 79 - Fax 02 893 037 03 - www.centroal.it/alluminio/cucina/ - e-mail: alluminio@centroal.it

La grande cucina sceglie l'alluminio.



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

GARANTISCE SOLO PENTOLE REALIZZATE IN ALLUMINIO PURO AL 99,5% E RISPONDENTI ALLE VIGENTI NORMATIVE (INCLUSA HACCP). Alluminio in Cucina - Centroal, inoltre, fornisce ai cuochi ogni tipo di informazione sulla legislazione sanitaria. 0289303679, e-mail: assomet@assomet.it.

ALLUMINIO
in
Cucina
CENTROAL
Produttori Pentole Professionali
MEMBRO ASSOCIATO DI GARANZIA
A TUTTA LA COLLEZIONE

FANNO PARTE DEL CONSORZIO


PENTOLE AGNELLI
PROFESSIONAL COOKING


FASA
Pentole Professionali

 **italcottinetti**

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

INTERNAZIONALI D'ITALIA: UN'ALTRA EDIZIONE DI SUCCESSO

di **Marco Pezzica**

Gli Internazionali d'Italia rappresentano un momento di confronto per tutta l'alta cucina del Bel Paese e questa tredicesima edizione, in cinque giorni, ha visto riuniti in Toscana i migliori chef, dai giovani emergenti alla ribalta con la quarta edizione del **Grand Junior Cooking Contest**, fino alle squadre regionali che hanno raccolto le idee e le innovazioni delle cucine regionali, vero patrimonio della gastronomia italiana.

La 13ª edizione degli **Internazionali d'Italia** ha visto la ricca partecipazione di ben 24 squadre al concorso di cucina calda mediterranea; 8 squadre per il concorso sulla cucina fredda da esposizione; 160 cuochi da tutta Italia che hanno preso parte al concorso individuale di cucina calda; 98 cuochi invece per il concorso individuale di cucina fredda da esposizione. La cucina artistica ha visto la partecipazione di 47 cuochi. Ricco anche il patrimonio della pasticceria che per il concorso di pasticceria artistica ha portato agli Internazionali

Tredici anni di grande cucina per i campionati promossi dalla F.I.C. e che si sono svolti nel corso di Tirreno CT, la fiera dell'ospitalità in scena a Carrara Fiere dal 3 al 7 marzo

d'Italia 80 pasticceri da tutto il Paese.

Un vero e proprio successo di partecipazione quello dell'edizione 2013 degli Internazionali d'Italia che conferma la straordinarietà di questo concorso che, unico nel suo genere, prepara le basi per raggiungere i campionati mondiali e rappresenta al tempo stesso un'importante vetrina per le maestranze del settore in Italia.

Molti i cuochi arrivati dall'estero, in particolare da Svizzera, Germa-

nia e Austria. Alla fine il **Culinary Team di Palermo** è stata la squadra di cuochi italiani che ha vinto l'edizione 2013 degli Internazionali d'Italia e si è imposto anche nella sezione della cucina artistica e in quella regionale. Mentre il **Piemonte**, con un team di Cuneo, ha saputo meglio interpretare la cucina mediterranea. Nei confronti singolari, nel campionato di cucina artistica il migliore è stato il giovanissimo **Antonino D'Alessio**, emergente chef napoletano. Per la sezione "Cucina mediterranea" primo piatto vincente cucinato dal bre-sciano **Cristian Spagnoli** nella sezione senior e **Giovanni**





Lorusso in quella under 23. Migliore pasticciere d'Italia, la milanese **Elisabetta Corneo**, e ancora una signora, Debora Fantini, ha vinto il titolo nazionale nella sezione della cucina fredda.

I punteggi e le classifiche relative alle varie categorie delle competizioni tenutesi a Marina di Massa dal 3 al 7 marzo 2013 sono pubblicate nella sezione "Concorsi" del sito www.fic.it



INTERNAZIONALI D'ITALIA: I CAMPIONI 2013

CAMPIONE NAZIONALE ASSOLUTO

- 1° Classificato - Culinary Team Palermo - Punti: 90.98
- 2° Classificato - Campania Team - Punti: 90.88
- 3° Classificato - Equipe Cuochi Emilia Romagna - Punti: 90.25

CAMPIONE NAZIONALE UNDER 23 CUCINA FREDDA E ARTISTICA

- 1° Classificato - Antonino D'Alessio - D1U23 - Punti: 92.00
- 2° Classificato - Erick Dole - D2U23 - Punti: 91.50
- 3° Classificato - Enzo Martino - D1U23 - Punti: 91.00

CAMPIONE NAZIONALE CUCINA FREDDA ARTISTICA

- 1° Classificato - Ex aequo Girolamo Brescia - D1 Punti: 99.00
- 1° Classificato - Ex aequo Michele Falcioni - D1 Punti: 99.00
- 3° Classificato - Girolamo Brescia - D1 Punti: 97.00

CAMPIONE NAZIONALE PASTICCERIA

- 1° Classificato - Elisabetta Corneo - D2 Punti: 96.00
- 2° Classificato - Daniel Filipovici - D2 Punti: 95.50
- 3° Classificato - Barbara Castiglione - D2 Punti: 92.50

CAMPIONE NAZIONALE CUCINA FREDDA

- 1° Classificato - Debora Fantini - A - Punti: 92.00
- 2° Classificato - Giacomo Luongo - B - Punti: 90.50
- 3° Classificato - Clemente Fabrizio - A - Punti: 85.00

CAMPIONE NAZIONALE UNDER 23 CUCINA CALDA MEDITERRANEA

- 1° Classificato - Giovanni Lorusso - K1 Punti: 92.00
- 2° Classificato - Marco Leotta - K1 Punti: 91.66
- 3° Classificato - Giuseppe Pocchiari - K1 Punti: 91.50

CAMPIONE NAZIONALE CUCINA CALDA MEDITERRANEA

- 1° Classificato - Cristian Spagnoli - K1 - Punti: 95.00
- 2° Classificato - Elena Mancino - K1 - Punti: 93.66
- 3° Classificato - Mauro Bellomo - K1 - Punti: 91.33

CAMPIONE NAZIONALE CUCINA FREDDA E ARTISTICA

- 1° Classificato - Culinary Team Palermo - Punti: 91.63
- 2° Classificato - Campania Team - Punti: 90.50
- 3° Classificato - Team Cucina Salerno - Punti: 90.31

CAMPIONE NAZIONALE CUCINA MEDITERRANEA

- 1° Classificato - Team Cuochi Piemonte - Punti: 92.33
- 2° Classificato - Team Gallura - Punti: 91.75
- 3° Classificato - Campania Team - Punti: 91.25

CAMPIONE NAZIONALE CUCINA REGIONALE

- 1° Classificato - Team Sicilia - Punti: 90.08
- 2° Classificato - Team Padova - Punti: 81.25
- 3° Classificato - Team Piemonte - Punti: 81.17

Bianco
Royal



Bianco
Bordeaux



Bianco



Bianco
Grigio



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

www.carine.it

*Acquisto minimo €30,00

Novità CUOCO

13CGI32 — € 33,90

Giacca Dean Manica Corta

Disponibile dalla S alla 4XL

100% cotone doppio ritorto

Schiena in coolmax traspirante

Bianco
Rosso



carine



Le mansioni del cuoco non si esauriscono nel realizzare dei piatti buoni, belli e in linea con le attuali tendenze alimentari. A lui è richiesto anche e soprattutto che questi siano salubri e igienicamente perfetti

Sanificazione

LE REGOLE D'ORO

A una perfetta igiene in cucina non si arriva solo con l'uso di prodotti "idonei", ma anche attraverso buone e corrette pratiche di lavorazione: un corretto stoccaggio e mantenimento degli alimenti in appropriati ambienti, irreprensibili procedure di pre-lavorazione, sistematici processi di esecuzione sull'alimento correlato ad un ambiente "pulito" dove costantemente viene contrastato ogni fattore di rischio, portano ad assolvere in maniera più che appropriata da parte dell'operatore il diffondersi di improprie proliferazioni e con-

taminazioni dei cibi.

I cuochi sanno bene che i "fattori di rischio" sono innumerevoli e che si possono individuare durante la produzione, la lavorazione, il trasporto, la preparazione, la conservazione e la somministrazione dell'alimento attraverso sostanze tossiche o con microrganismi.

I maggiori rischi per la salute dell'individuo, causati da cibo, derivano da fattori biologici e sono rappresentati da esseri viventi di piccole dimensioni quali batteri, muffe, lieviti, virus e parassiti. Questi, per riprodursi, hanno bisogno di condizioni o fattori di crescita a loro favorevoli e individuabili con l'ossigeno, il nutrimento, l'umidità, il grado di acidità, la temperatura e il tempo.

Un ambiente con scarsa igiene, inoltre, favorisce ulteriormente la loro crescita offrendo l'habitat più idoneo alla loro proliferazione. In condizioni "idonee" questi microrganismi ogni 20 minuti raddoppiano e da un solo batterio si passa in 9 ore e 20 minuti a ben

57 milioni di unità... un numero simile alla popolazione italiana! Provate a rapportare inverosimilmente l'esempio ad un allevamento di maialini per capacitarsi delle potenziali gravità e di quali importanti responsabilità è gravato il cuoco o l'operatore che manipola prodotti alimentari!

L'igiene dell'ambiente lavorativo è molto importante quindi per il mantenimento della salubrità sull'alimento ed essa può essere correlata alla buona e vecchia pratica del pulire.

DETERSIONE E DISINFEZIONE

Lo chef o il cuoco responsabile del suo reparto è tenuto a fare eseguire con costante meticolosità, da parte del personale addetto, le procedure di corretta pulizia della cucina e dei suoi vari settori lavorativi ad ogni fine servizio, nonché delle strutture (pavimenti, pareti, soffitti), degli impianti, delle attrezzature e degli utensili in maniera adeguata e prefissata, a seconda delle esigenze di tempo.





Il cosiddetto "processo di pulizia" o più correttamente di "sanificazione" ha lo scopo di distruggere tutti i batteri causa di contaminazione, e perché avvenga in maniera corretta ed efficace, essa deve dividersi in due distinte fasi: deterzione e disinfezione.

La deterzione

Serve ad allontanare lo sporco che dà nutrimento ai microrganismi, è a sua volta costituita da:

- asportazione meccanica dello sporco grossolano;
- risciacquo iniziale con acqua calda a temperatura superiore a + 45°C per sciogliere i grassi e favorirne il distacco, ma inferiore a +60° C per evitare di "cuocere" proteine, zuccheri o grassi, rendendoli più tenacemente attaccati alle superfici da pulire;
- applicazione del detergente: poiché la maggior parte dei residui alimentari (proteine e grassi) non si sciolgono nell'acqua, per eliminarli completamente occorre impiegare un detergente che stacca lo sporco dalla superficie e ne permette l'allontanamento con il risciacquo successivo;

- risciacquo finale con acqua a temperatura di rubinetto, per almeno 5 minuti se in immersione.

LE REGOLE D'ORO DELLA DETERSIONE

- La soluzione detergente deve essere preparata alla concentrazione consigliata dal produttore (vedi etichetta o scheda tecnica), perché una soluzione troppo diluita è inefficace, mentre una troppo concentrata è inutile e può corrodere i metalli;
- la temperatura ottimale è circa 45-55°C, a temperature più basse i grassi non si sciolgono;
- il tempo di contatto è in genere di 5-20 minuti (vedi etichetta o scheda tecnica);
- può essere necessario associare un intervento meccanico di spazzolatura ("olio di gomito");

- se non si risciacqua, i residui di detergente possono inattivare il disinfettante che sarà applicato nella seconda fase e comunque il residuo di detersivo può alterare il sapore degli alimenti che si andranno a produrre successivamente;
- al termine del ciclo di produzione la pulizia non va rinviata per più di un'ora per evitare che lo sporco si secchi e divenga più tenace e aderente;
- le parti smontabili delle attrezzature vanno rimosse prima di essere pulite;
- prima di cominciare le pulizie tutti gli alimenti devono essere riposti in frigorifero o nella dispensa;
- le operazioni di pulizia devono procedere dall'alto al basso per concludersi con il pavimento;
- occorre evitare di usare getti d'acqua ad alta pressione (pulivapor) perché e goccioline prodotte rimangono in sospensione nell'aria per lungo tempo (fino a 8 ore) e possono reinquinare le superfici sanificate.

Ultimato il processo di deterzione sulle superfici pulite rimangono co-

SI CONSIGLIA DI SANIFICARE	PERIODICITÀ
Tutte le superfici che vengono a contatto con gli alimenti crudi (carne pesce e uova)	Alla fine di ogni ciclo di produzione (6-8 ore)
Pavimenti, bagni, lavandini, portarifiuti	Ogni giorno
Frigoriferi, cappe, pareti	Ogni settimana
Finestre, porte	Ogni mese



munque dei batteri che sono ancora in grado di moltiplicarsi e di raggiungere livelli pericolosi per gli alimenti da lavorare successivamente. Per ridurre virtualmente a zero questo rischio, **alla deterzione deve seguire il processo di disinfezione.**

I disinfettanti più comuni

- Calore: (lavastoviglie, sterilizza coltelli) è abbastanza economico, l'acqua calda a +82°C per 2 minuti consente la distruzione della maggior parte dei microrganismi, non lascia residui. Infatti, i bar, i ristoranti, le mense devono essere dotati di lavastoviglie automatiche che garantiscano una buona pulizia e disinfezione delle stoviglie.

- Prodotti al cloro attivo: (candeggina, varechina) sono molto economici, molto attivi a +4°C (adatti nei frigoriferi)

e per ogni aumento di 10°C l'efficacia aumenta del 50%, però oltre i +35° C corrodono i metalli; vanno lasciati agire per 10-30 minuti (massimo); la presenza dello sporco li inattiva.

- Sali quaternari d'ammonio: (benzalconio, benzoxonio) sono attivi fino a 100°C, non sono inattivati dallo sporco, anzi possiedono anche un'azione detergente (sono i cosiddetti "sanificanti", perché detergono e disinfettano contemporaneamente); sono difficili da risciacquare; vanno lasciati agire per 15-30 minuti in funzione della concentrazione del principio attivo.

Le regole d'oro della disinfezione

- La diluizione va fatta secondo le istruzioni del produttore, perché risparmiare sul disinfettante può permettere la sopravvivenza di batteri a livelli pericolosi,

così come eccedere con il principio attivo non ne migliora l'efficacia e costa di più;

- il disinfettante va fatto agire per il tempo di contatto necessario, un tempo troppo breve (per "fare prima") può rendere inefficace la disinfezione;

- si consiglia di alternare ogni tre mesi il tipo di disinfettante, per evitare la selezione di batteri resistenti;

- dopo l'applicazione del disinfettante occorre asportarne i residui con un risciacquo finale;

- se la ventilazione, la temperatura e le caratteristiche dei materiali non permettono una rapida asciugatura spontanea, occorre procedere all'asciugatura delle superfici stesse per evitare la moltiplicazione batterica favorita dall'ambiente umido;

- i sali quaternari d'ammonio non sono efficaci sulla gomma;

- è necessario controllare scrupolosamente l'etichetta verificando in particolare che siano riportate le seguenti diciture:

- disinfettante, Presidio Medico Chirurgico

- n° di registrazione al Ministero della Sanità

- da usarsi nell'industria alimentare

- dosi e tempi di utilizzo

- composizione, produttore, lotto e data di produzione

- avvertenze sulla sicurezza per l'uso



FISKARS®

EDGE

Smart Everyday Functionality



Completa la serie con
l'affilalama



Fiskars Italy s.r.l.

23862 Civate (Lecco) - Italia

+39 0341 215 111

www.fiskars.com

civ-mailbox@fiskars.com



Crudo o cotto, pescato o allevato, grasso o magro. L'esperto spiega come scegliere i prodotti ittici di qualità e consumarli in tutta sicurezza

Che pesci PIGLIARE

Abbiamo incontrato il dott. Antonino Pipitone, medico, endocrinologo ed esperto di patologie legate all'alimentazione, consigliere presso la Regione Veneto e membro della Commissione Regionale di Igiene e Salute pubblica, Assistenza e Sicurezza sociale. Abbiamo rivolto a lui alcune domande d'interesse comune riguardanti gli aspetti dietetici del pesce.

Dott. Pipitone, perché è importante inserire il pesce nella propria dieta?

"L'uso di pesce nella dieta abituale dell'individuo è basilare per dare quella varietà necessaria di nutrienti al nostro organismo; pesce e carni entrambi sono "proteine" da un punto di vista di nutriente, però si differenziano per alcuni fattori molto importanti".

Si parla molto di colesterolo e di grassi dannosi per l'organismo. Li contiene anche il pesce?

"Volevo appunto arrivare a questo con la precedente risposta. Negli alimenti di origine animale vi è la presenza più o meno accentuata di grassi e questi, con il passare del tempo, si possono accumulare nel sangue e nelle pareti delle ar-



I PESCI MAGRI E QUELLI GRASSI

Alcuni tipi di pesci sono considerati magri ed altri grassi in base al loro contenuto di lipidi (i grassi), che è mediamente del 20 per cento inferiore a quello presente nelle carni, ma con una certa variabilità da specie a specie. Per facilità consideriamo sia i pesci, molluschi e crostacei unitamente in quattro distinte categorie:

- **Molto magri** (contenuto di grassi inferiore all'1 per cento): gambero, luccio, nasello, orata, passera, polpo, razza, scorfano e tinca.
- **Magri** (contenuto di grassi tra l'1 e il 3 per cento): branzino, calamaro, cavedano, palombo, persico, rombo, sogliola, seppia, trota, aragosta, cozze, ostriche e vongole.
- **Semigrassi** (contenuto di grassi tra il 3 e il 10 per cento): alici, carpa, coregone o lavarello, dentice, pesce spada, sarago, sarde e sardine, tonno e triglia.
- **Grassi** (contenuto di grassi superiore al 10 per cento): anguilla, aringa e sgombro.

terie, che sono le nostre "reti idriche" portatrici di sangue ossigenato. Questi accumuli adiposi possono restringere e ostruire il lume delle arterie, causando gravissime patologie. I grassi del pesce sono di gran lunga meno dannosi, rispetto a quelli della carne".

Quali sono questi tipi di grassi e a che cosa servono?

"I grassi contenuti nel pesce sono del tipo insaturi e alcune specie di pesci, inoltre, sono ricche di un tipo particolare di grasso polinsaturo: gli Omega 3, che proteggono le cellule da elementi che possono danneggiarle e al tempo stesso possono influire sui processi di coagulazione del sangue riducendone la tendenza alla trombosi".

Il pesce di allevamento è nutrizionalmente simile a quello pescato?

"Non me la sento di colpevolizzare l'acquacoltura e i pesci da allevamento. Qui subentrano fattori economici e di mercato legati al portafoglio del singolo. È giusto che chi non può permettersi un branzino o orata "pescata" possa cibarsi con quelli di allevamento, meno "pregiati" commercialmente,

a un prezzo di gran lunga inferiore. Posso affermare con precisa cognizione che i pesci da allevamento sono più ricchi di "grassi totali", essendo alimentati "forzatamente" con particolari mangimi che ne accelerano la crescita e il peso, ma purtroppo sono anche meno ricchi di quei grassi così benefici. Comunque, sotto la spinta alla tendenza "Bio" cominciano in Italia (all'avanguardia in questo nuovo settore) a sorgere vere e proprie acquacolture biologiche, che si alimentano e vivono in lagune o barene in zone circoscritte a ridosso del mare aperto. In questo caso, i pesci allevati non hanno nulla da invidiare ai loro cugini "pescati" da un punto di vista organolettico e nutrizionale".

Il pesce di mare non è adatto a coloro che soffrono di ipertensione?

"Il pesce è meglio digeribile della carne e escludendo ipersensibilità specifiche o limitate al pesce conservato, sotto sale o in scatola, l'uso di questo alimento è consigliato a ogni individuo, anche nell'iperteso, sempre restando di essere cucinato in maniera "semplice" e priva di grassi cotti".

In estate c'è un grosso consumo di pesce crudo, che precauzioni raccomanda per il suo consumo?

"Viva il pesce crudo - purché sia freschissimo - perché contiene i più alti nutrienti e grassi di qualità. Attenzione però al famoso parassita "anisakis" che si annida a volte nell'intestino e nei tessuti del pesce e che può dare, se ingerito vivo e prolifico, serie conseguenze di tossinfezione all'individuo. Normative ben precise prescrivono che il prodotto vada "abbattuto" affinché con la surgelazione l'eventuale parassita non venga più a nuocere".

Ma allora non è più un pesce fresco?

"Voi stessi cuochi mi insegnate che le nuove tecnologie vengono a nostro favore. Una volta congelare e surgelare nei ristoranti era visto come una prassi "fuori legge". Oggi è ritenuto uno strumento valido contro il deperimento dei prodotti più a rischio. Un "abbattimento in negativo ultrarapido" di alcune ore non influisce sulla qualità del prodotto e ci permette, come in questo caso, di lasciarci andare al piacere del pesce squisitamente crudo e senza correre rischi".



TENDENZE

di **Luigi Cremona**
Critico gastronomico

 for English text
see page 81

I grandi chef dicono BISTROT

Mai come in quest'ultimo anno Roma si è popolata di nuovi locali dalle formule innovative, ma è interessante notare che anche alcuni chef famosi non sono

rimasti fermi. Essi hanno aperto nuovi spazi che sbrigativamente definiamo "bistrot": termine francese, diventato desueto anche olttralpe, ma che negli ultimi anni ha avuto un potente ritorno, dovuto forse al caso clamoroso de Le Chateaubriand, balzato a n.1 in Francia per i "50Best Restaurant of the world" e tuttora ai primi posti.

Anche in Italia si prova a far fronte alla crisi. Si cercano nuove formule di ristorazione, sia che esse affianchino ristoranti affermati e blasonati, sia ex novo. L'obiettivo è riuscire a raggiungere un bacino d'utenza maggiore e un target più vario, magari più giovane ma non meno attento ai prodotti di qualità e alle materie prime eccellenti. Per arrivare a questo è necessario introdurre novità più "ab-bordabili" economicamente.

INIZIATIVE PROMOZIONALI

Arriva sempre il momento nella vita di un ristorante in cui bisogna rinnovare i presupposti in base ai quali è stato concepito e sulla base dei quali ha avuto successo. Introdurre espressioni innovative, come ad esempio: sconti per una clientela giovane, il menu degustazione che permette di provare i piatti più interessanti presenti in carta senza eccedere nella spesa oppure, ancora, offrire

La crisi c'è e colpisce duramente. La crisi è anche un'occasione per crescere, per trovare nuove soluzioni, per far emergere i migliori

prezzi convenienti in determinati momenti della settimana (al lunch, la domenica per i ristoranti cittadini, i giorni feriali per quelli in campagna ecc..).

Un'altra grande opportunità è internet. Ormai tutti i locali tendono ad avere un sito web, che

però, nella maggior parte dei casi, sostituisce un depliant in carta stampata. Invece il sito web permette di essere interattivo, di coinvolgere il cliente, di offrire coperti a prezzo speciale, di istituire un booking e delle promozioni ad hoc per serate speciali

NUOVE FORMULE PER LA RISTORAZIONE

Locali "polivalenti" nei quali ci si può trovare per la colazione, per un brunch, un pranzo, una merenda, una cena o un drink, bistrot che vengono affiancati a grandi ristoranti con menu più economici e materie prime invariate, servizio più informale e location dai dettagli meno ricercati.

Formule nuove, sì, ma in che modo? O meglio, quali sono in sostanza i benefici che può trarre il consumatore nello scegliere questa formula più economica? Il livello è sempre alto ma un gradino più informale, quasi a voler mettere a proprio agio chi, per una volta, vuole avvicinarsi al mondo gourmet, facendo piccoli passi per volta.

Insomma il cliente sembra disposto a sacrificare qualcosa nell'ambiente, nell'arredo, nella scelta dei piatti, nella velocità del servizio in favore della sostanza, non rinunciando alla qualità degli ingredienti.

UNA GRANDE PASTA NASCE COL TEMPO

IL SEGRETO DEI GRANDI CHEF: LA CURA DEI PARTICOLARI

1 Rummo è l'unica pasta che certifica la tenuta di cottura e che vanta oltre 4860 analisi di qualità ogni anno. Perché anche tu sia sempre tranquillo di ciò che servi ai tuoi clienti.

2 *Lenta Lavorazione*® è un metodo esclusivo che dà alla pasta una tenuta alla cottura superiore.

3 Una pasta fatta così bene, che puoi dimenticartela, farne *la doppia cottura*, saltarla e risaltarla: rimarrà sempre tenace come vuoi tu. Ed i tuoi Clienti torneranno sempre soddisfatti.



4 Rummo è una pasta con una storia di molini e pastifici lunga 160 anni. *E ti entusiasma al primo assaggio.*

5 Rummo è una delle eccellenze della Cucina italiana. Semplice, verace e piena di personalità. Rummo è *la pasta che esalta qualsiasi tipo di condimento e sugo*, rendendo un primo piatto una vera specialità.

6 Rummo usa speciali trafile create appositamente per il metodo *Lenta Lavorazione*®: il risultato è una pasta trafilata al bronzo, ruvida e porosa, ma al tempo stesso con una eccezionale tenuta alla cottura.


RUMMO
MAESTRI PASTAI
IN BENEVENTO DAL 1848



Questa rubrica è dedicata ai giovani cuochi italiani di talento, come questo professionista iscritto alla Fic e manager del Team Lazio Juniores

Simone Loi

LE MIE RICETTE CREATIVE

SIMONE LOI

Team Manager della F.I.C. Lazio selezione Juniores, giudice di gare per diverse competizioni gastronomiche sul territorio laziale, sous chef executive sotto la guida dello chef Alessandro Ciriello presso strutture di start-up di Roma, chef presso il programma televisivo "La prova del cuoco" e docente di cucina presso l'Accademia del gusto di Roma, storica scuola di cucina che ha visto come ex docenti Heinz Beck, Enrico Derflingher ed altri chef del panorama romano.

Niente male per questo giovane professionista, romano di nascita, che fin da bambino ha manifestato la sua passione e curiosità per il cibo. La voglia di conoscenza lo ha portato ad iscriversi all'Istituto alberghiero "Pellegrino Artusi" di Roma, diplomandosi nel 2005. Già nel 2003 fa eseguito stage sotto la guida chef stellati nel territorio capitolino, come il ristorante Mirabelle. Dopo il diploma ha fatto esperienze di carattere internazionale. Al rientro in Italia, si è affacciato nel panorama alberghiero romano e 2010 presso l' Hotel Raphaël - Relais & Châteaux ha acquisito conoscenza dell'alta cucina francese. Nel 2011 presso l'Hotel Eden 5* L e NH Vittorio Veneto, successivamente come consulente opera per start-up di strutture ricettive.

Nel marzo 2010 e 2011 ha conseguito in entrambe le annate la medaglia d'oro agli Internazionali di Cucina, a Marina di Massa Carrara, nel Concorso culinario di maestria giovanile per under 25.

Nel concorso regionale del marzo 2011 "La cucina Laziale rivisitata in chiave moderna", si è aggiudicato la palma di migliore nel concorso regionale organizzato dall'Unione Regionale Cuochi Lazio in collaborazione con la Federazione Italiana Cuochi.



Preparazione. Asciugare bene i trancetti di baccalà, ricavarne 4 cilindri di circa 5 cm di diametro e avvolgerli con la pancetta e appoggiarli su carta assorbente. Pelare le carote, lessarle lasciandole al dente, raffreddarle in acqua e ghiaccio e, con l'aiuto di un coprapasta piccolo, ricavarne 8 cilindri di circa 2 cm di altezza e 1,3 di diametro. Dalla melanzana ricavare 8 cubi di 1,5 cm di lato (almeno una superficie deve essere con la buccia) quindi arrostiti in padella con pochissimo olio. Pulire i cipollotti, spaccarli a metà e saltarli in padella con l'olio. Dal pomodoro verde ricavare 4 spicchi contenente i semi. Cuocere i peperoni in forno a 230°C, spellarli e formare dei piccoli cilindri arrotolandoli e fermandoli con uno stelo di erba cipollina. Lasciare da parte queste preparazioni su carta assorbente. Passare alla centrifuga il sedano, quindi unire l'acido ascorbico. Il succo ricavato dovrà essere 300 gr. Unire al succo tutte le erbe tagliate grossolanamente. Lasciare in infusione 2 ore, filtrare e aggiungere il sale. Arrostiti il baccalà in una padella antiaderente a fuoco vivo in modo che all'interno resti morbido e mantenga la sua gelatina. Disporre in ogni piatto fondo a cerchio le verdure precedentemente preparate alternandole per colorazione, disporre su ognuna di esse un fiocco di sale Maldon e una fogliolina di erba aromatica. Al centro del piatto disporre il cilindro di baccalà in senso verticale e coprire il fondo del piatto con il centrifugato di sedano verde.

Antipasto - Filetto di baccalà arrostito con verdure primaverili su centrifugato di sedano e lime

Ingredienti

per il filetto di orata:

- 200 g filetti di baccalà qualità Islanda 1500/2000 +AP (ammollato)
- 200 g melanzane
- 4 cipollotti piccoli
- 1 peperone rosso
- 1 peperone giallo
- 1 interno con i semi di un pomodoro verde
- 150 g carote
- 8 fette di pancetta
- q.b. erbe aromatiche
- q.b. sale Maldon
- q.b. olio extravergine di oliva

per il centrifugato di sedano:

- 450 g sedano
- 0,3 g maggiorana
- 0,3 g origano
- 1,7 g basilico
- 1 g menta
- 1 g erba cipollina
- ½ succo di lime
- 2 g cipollotto
- 1 g acido ascorbico
- q.b. sale

1

Preparazione. Per prima cosa munirsi di un buon brodo vegetale: partendo da freddo, portare a ebollizione, lasciare cuocere per 30 minuti al massimo e poi filtrare e mantenere vicino al fuoco. Cuocere il riso nel brodo vegetale per circa 25-30 minuti. Nel mentre, pulire accuratamente i calamari e privarli della bocca. Lasciarli marinare in un contenitore con del timo e olio, tagliandoli con taglio alla giapponese,

trasversalmente per la lunghezza. Portare avanti la cottura del riso. In un pentolino, portare a riduzione la crema di latte con le bustine di zafferano. Unire i calamaretti al riso durante la mantecatura, per preservare il gusto originario degli stessi. Stendere il riso sul piatto piano, porre al centro i calamaretti e nappare con la salsa allo zafferano.

Primo - Riso venere con calamaretti e zafferano

Ingredienti per 4 persone

per il filetto di orata:

- 350 g riso venere
- 4-5 calamari grandi
- 2 bustine di zafferano
- 4 dl crema di latte
- sedano
- carota
- cipolla
- zucchina
- pomodoro

2





3

secondo - Trilogia di anatra

Ingredienti per 4 persone

per il filetto di orata:

- 1 anatra intera
- 5 lt brodo vegetale freddo
- pasta kataifi
- zucchine
- cristalli di sale
- timo
- sale
- pepe bianco
- olio extravergine d'oliva

Preparazione. Pulire accuratamente l'anatra e separare petti e cosce dal resto della carcassa; tenere da parte gli eventuali scarti di nervature, ossa e tessuto connettivo. Tostare le ossa in forno per 20 minuti a 180°C. Fare tostare bene gli scarti di carne in tegame, aggiungervi le ossa e il brodo vegetale freddo, fare ridurre per ottenere una salsa d'anatra. Scottare in padella il coscio precedentemente tolto dall'osso. Cuocere successivamente sottovuoto in immersione per 60 minuti a 64°C con un rametto di timo, sale e 10 gr d'olio. Incidere con la punta del coltello sulla parte della pelle il petto d'anatra fino a formare dei reticolati, per facilitarne

la cottura. Scottare il petto d'anatra dalla parte della pelle in padella ben calda, salare e pepare. Dopo pochi minuti tagliare a metà il petto. Ultimare la cottura di una metà in padella, e arrotolare l'altra metà nella pasta kataifi, disporla in una teglia e cuocerla in forno a 180°C per 5 minuti. Una volta portate a cottura ultimata le carni, disporre le tre diverse cotture adagiandole su dei filamenti di zucchine saltati in padella, con olio, sale, pepe bianco e timo. Salsare.

Preparazione. *Per la Sablé Breton:* montare i tuorli e lo zucchero fino a quando non saranno diventati chiari. Unire la farina, il lievito e il sale. Aggiungere il burro ammorbidito al composto di uova e zucchero e amalgamare bene il tutto.

Aggiungere gli ingredienti secchi e lavorare leggermente l'impasto fino ad amalgamare il tutto senza prolungare troppo i tempi. Stendere l'impasto su una teglia da forno a uno spessore di 5 mm; riporre in abbattitore se l'impasto risultasse troppo morbido. Cuocere in forno a 150°C fino a doratura completa. Quando sarà completamente freddo, sbriciolare completamente e mescolare nel cioccolato fuso. Posizionare il tutto all'interno di un ring cilindrico, e pressare bene fino ad ottenere un risultato compatto. Lasciare riposare in frigorifero. *Per la composta di albicocche:* portare tutti gli ingredienti a ebollizione e lasciate cuocere per fino a raggiungere 85°C, fare addensare e poi raffreddare completamente in abbattitore. *Per la mousseline al mango:* Montare i tuorli con lo zucchero fino. Aggiungere la crema pasticcera ed amalgamare bene il tutto. Riscaldare purea di mango a fuoco lento. Versare 1/3 della purea sopra il composto di uova, amalgamare bene per evitare che l'uovo coaguli immediatamente, sbattere con l'aiuto di una frusta e versare la restante purea completamente nel tegame. Portare a ebollizione mescolando bene con una frusta.

Togliere dal fuoco, mettere in una ciotola e lasciare raffreddare a circa 45°C. Aggiungere il burro freddo a cubetti, coprire con la pellicola trasparente a contatto, abbattere rapidamente. Quando composto si sarà raffreddato, lavorarlo leggermente con una frusta e utilizzarlo.

Dolce - sfera fondente con mousseline al mango e albicocche su sablé al cioccolato

Ingredienti per 4 persone

per la Sablé Breton:

- 40 g tuorli
- 80 g zucchero
- 115 g farina
- 4 g lievito in polvere
- 1 pizzico di sale
- 80 g burro ammorbidito
- 75 g cioccolato fondente (80% min) fuso a 40°C

per la composta di albicocche:

- 120 g albicocche sbucciate e tagliate a cubetti
- 50 g succo limone
- 30 g zucchero

per la mousseline al mango:

- 150 g purea di mango
- 2 tuorli
- 50 g zucchero
- 50 g crema pasticcera ricca (v. box)
- 75 g burro freddo a cubetti
- 90 ml panna semi-montata

4

Crema pasticcera ricca

Ingredienti:

- 1 l latte
- 250 g panna
- 300 g tuorlo
- 250 g zucchero
- 1 baccello di vaniglia Bourbon
- 1 g di sale fino
- 60 g di maizena
- 40 g di amido di riso



L'invenzione del BRODO

Facciamo un salto indietro di circa 12.000 anni quando, durante l'ultima glaciazione, l'*Homo Sapiens Sapiens*, rifugiatosi nel profondo di una caverna, riuscì a sopravvivere

a temperature inferiori allo zero, utilizzando, per cucinare e riscaldarsi, il fuoco, scoperto da circa un milione e mezzo di anni da un suo predecessore, l'*Homo Erectus*.

Era l'*Homo Sapiens Sapiens* un buon rostitore, cuocendo sulla fiamma viva parti di animali e di vegetali, ma non era in grado di preparare brodi perché non aveva ancora inventato i recipienti per prepararli.

Eccoci dunque ad immaginare come una donna, nel fondo della caverna, cercasse di calmare il pianto disperato del suo bimbo, al quale il freddo, probabilmente bloccando la dige-



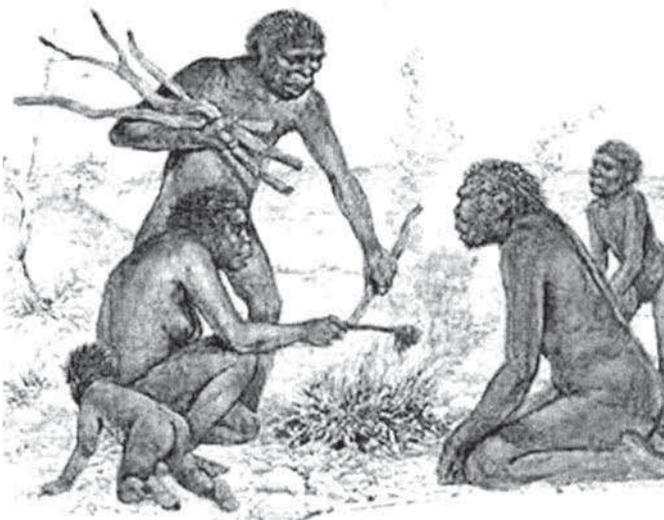
Storia semi-seria sul modo in cui i nostri progenitori riuscissero a preparare il brodo prima ancora di aver inventato i recipienti in argilla



stione del latte, provocava forti dolori al pancino. Questa mamma, rivolgendosi all'uomo a lei vicino, ritenuto forse padre del bimbo, prega affinché venisse preparata quella che, migliaia di anni dopo, si sarebbe chiamata

"camomilla". Ma l'uomo così le risponde: "Non sono sicuro che questo piagnucoloso sia figlio mio, perché in questa epoca ci si accoppia come capita, senza regole e leggi, ma anche tra migliaia di anni, un detto dirà - *mater certa est, sed pater...* Inoltre, non sono ancora stati inventati recipienti per riscaldare l'acqua e, senza di essi, non è possibile preparare una camomilla"... "Ma c'è il mastello di legno, dove si versa il latte munto" - replicò la donna. "Già - rispose l'uomo - ma il secchio sulla fiamma si brucia, tanto è vero che tra migliaia di anni si dirà: buonanotte al secchio!".

Infastidito dal pianto del neonato, il più saggio anziano ebbe quest'idea: "Venite qui tutti - disse - tu prendi l'otre e riempi al ruscello, tu raccogli dei ciottoli, non più grossi di una mela, voi donne raccogliete quei fiori dal cuore giallo e dai sottili petali bianchi che gli innamorati del futuro strapperanno, uno dopo l'altro, per sapere se - m'ama o non m'ama - il loro innamorato. Tu, che sei abile ad arrampicarti sulle piante, raccogli due rami fatti a V, e fece segno con le dita divaricando indice e medio, mentre voi, vecchi e stanchi, raccogliete rami secchi". Eccoli ritornare tutti dopo avere ese-





SAPERI & SAPORI

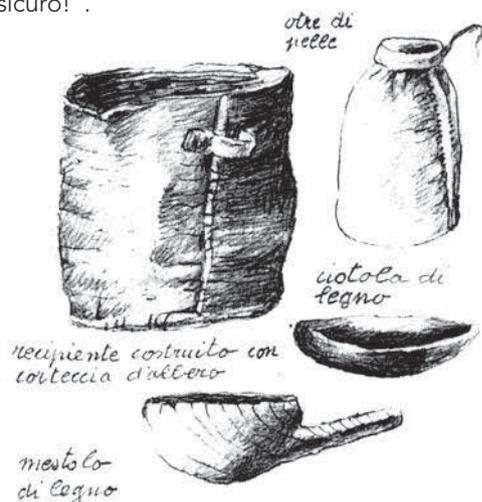
di **Eugenio Medagliani**
calderaio umanista

guito il compito affidatogli, pieni di attenta curiosità. "Met-tete legna sul fuoco - disse il saggio anziano - preparate un letto di braci roventi e ponetevi sopra i ciottoli; riempite d'acqua il mastello di legno e gettatevi il cuore giallo della camomilla. Tu dammi il ramo a V".

Tutti erano attentissimi. L'anziano, stringendo tra le mani il ramo e usandolo come una futura molla da camino, incominciò ad estrarre dalle braci i sassi roventi e a deporli nel mastello. L'acqua, friggendo, si andava riscaldando. L'anziano tolse le pietre ormai raffreddate e le sostituì con altre roventi. Ripetendo l'operazione più volte, portò l'acqua al bollore: la prima camomilla fu così preparata! Il neonato la bevve e si acquietò. Anche la piccola comunità l'assaporò, si riscaldò e da allora, l'infuso procurò caldo sollievo al freddo pungente.

Uno del gruppo che stava eseguendo su una parete liscia il graffito di un bufalo esclamò "Ma con questo procedimento possiamo anche cuocere parti di questo quadrupede e prepararci un buon brodo ristoratore che ci riscalderà e nutrirà. È curioso - soggiunse - come i nostri discendenti di stirpe romana, chiameranno questo composto liquido *ius-iuris*, e con lo stesso vocabolo, anche la legge e il diritto. Nelle aule dei tribunali, dove si giudicheranno i nostri posterì colpevoli, dietro al magistrato si dovrà trovare scritto: il brodo è uguale per tutti!".

"Sciocco - disse il saggio anziano - non il brodo ma la legge dovrà essere uguale per tutti ma, già adesso, non ne sono sicuro!".



NOVITÀ

I NUOVI SNACK SFIZIOSI

Sono ideali per buffett, banchetti
e anche per aperitivi.



Stix con patate ed erbe



Medaglioni di verdure senza impanatura



Medaglioni di verdure con impanatura



Mini polpette con patate e speck

Prodotto surgelato - Pronto in forno in 15 minuti

Manfred Sinn

Tel.: +39 0471 23 62 90, Fax: +39 0471 96 40 99
Mobil: +39 333 63 88 445, E-mail: info@pastafillo.it
www.frisch-frost.at



Dei bagni di mare NEGLI ANNI '60

Prima il dovere poi il piacere! Erano queste le parole con cui mia madre, quasi sessant'anni fa, ci richiamava all'ordine mentre già in costume da bagno pregustavamo il re-

frigerio dell'acqua e i giochi innocenti di quell'età; ma poi, in fondo, anche il dovere era interpretato come un gioco e un divertimento per noi bambini anche se oggi pomposamente quell'attività di cui vi sto per descrivere si definisce: *economia di raccolta e sussistenza*.

Ai due più piccoli venivano distribuiti bicchieri di alluminio per raccogliere, tra i ciottoli levigati della battigia, *cozzolicchi*, piccole lumachine di mare che a casa, dopo un bollo, venivano estratte con uno spillo e gustate con un tocco di pane mentre sprigionavano aromi iodati.

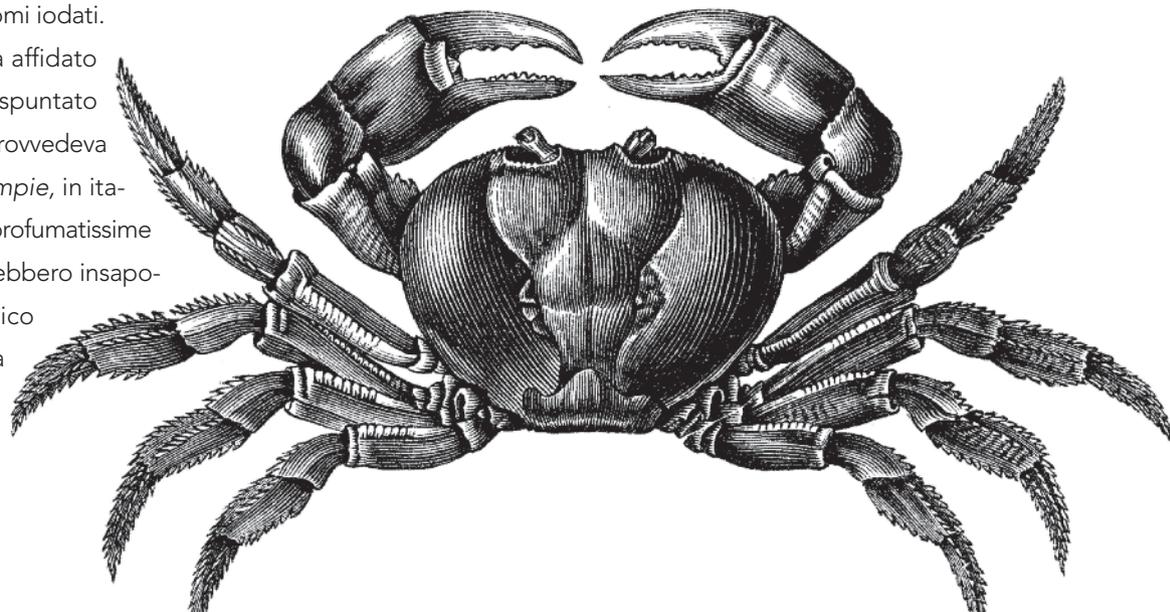
Al secondogenito era affidato uno scalcinato coltellino spuntato e, così armato, Giovanni provvedeva a raccogliere gustose *lémpie*, in italiano *patelle*, ricoperte di profumatissime alghe mimetiche che avrebbero insaporito e profumato il classico *ciambotto serale* (zuppetta di piccoli e vari pesci, poco pregiati ma sapi-

Questa nuova rubrica è fatta di storie amene, liberi pensieri e bizzarri ricordi raccontati a cuochi curiosi da chi, ahimè, cuoco non è!

dissimi se conditi con olio extravergine d'oliva e accompagnati da pane fragrante e amore di mamma).

Intanto mia madre raccoglieva un'alga riccia e verdissima insieme a qualche malcapitato granchietto imme-

diatamente condannato a morte; ce ne offriva in accompagnamento a pane raffermo appena bagnato all'acqua salata con pomodori piccoli, sodi e rossi cresciuti *alla senz'acqua* (metodo antico di coltivazione del pomodoro, senza irrigazione sperando nella bontà di nostro Signore e nel tocco salmastro del vento di mare. Venivano coltivati, questi pomodori, a poche decine o centinaia di metri dal mare; ogni pomodoro era un concentrato di tre esse: sapore, sole, salsedine). Di quell'alga, oggi scomparsa, non ho mai saputo il nome, ma... al-





STORIA DELLE STORIE

di **Francesco Lopopolo**

Docente di Italiano e Storia,
Tecnico e Tecnologo della Comunicazione

tro che il sapore delle *ma-deleine* di proustiana memoria!

Ancora oggi ne sento l'aroma pungente che dopo aver impattato le papille gustative saliva aggressivo verso i recettori odoriferi.

A me, il grande, il compito più pericoloso: armato di forchetta dovevo raccogliere *gardidde*, *attinie* urticanti in botanica, ma anche più prosasticamente *pomodori di mare* o poeticamente *anemoni di mare*.

Il bagnasciuga allora ne era infestato; era all'ordine del giorno rientrare piangenti tra le braccia consolatorie della mamma a causa del contatto urticante con *gardidde* su cosce e natiche quando, ancora incapaci di nuotare da adulti, ci si divertiva con quanto la natura metteva a disposizione: ciottoli lisci e luccicanti, conchiglie iridescenti e sabbia grossolana.

La tecnica di raccolta era imperativa: bisognava staccare dallo scoglio il piede dell'animale costituito da una tenace ventosa utilizzando le unghie del pollice e dell'indice o i rebbi della forchetta e raccogliere il frutto nella parte interna della mano là dove la pelle è più spessa. Guai se qualche tentacolo avesse sfiorato la pelle tenera del polso o dell'incavo del gomito; l'incauta ope-

razione si pagava con bruciori lancinanti e pruriti irresistibili identici alla puntura di medusa.

Ma perché questa caccia tanto semplice quanto rischiosa? A casa mamma, con tecnica prudente poneva su un piatto i malcapitati animaletti e poggiava sopra un altro piatto, al contrario, tanto da formare una specie di disco volante; scuoteva il tutto come per preparare un cocktail fino a far cadere tutti i tentacoli e dopo abbondate risciacquo provvedeva a passarli in uovo e farina friggendoli a cucchiariate o componendoli in gustose frittate alle erbe.

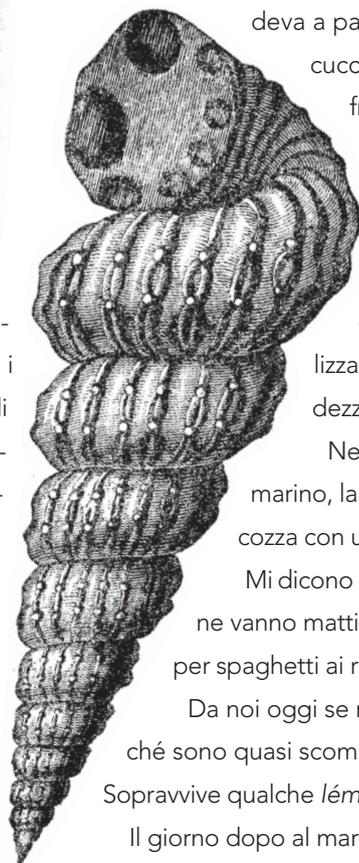
La tecnica di frittura prevedeva la rapida immersione in acqua gelida prima di affogare l'animale in olio bollente; una raffinata tecnica di frittura che ancora molti di voi utilizzano per mantenere profumi e morbidezza del fritto.

Ne sento ancora l'aroma spiccatamente marino, la consistenza e il sapore simili ad una cozza con una punta di amarognolo.

Mi dicono che in Sardegna li chiamano *ozzidas*, ne vanno matti e li usano anche come condimento per spaghetti ai ricci.

Da noi oggi se n'è perduta la tradizione anche perché sono quasi scomparsi *cozzolicchi*, *alghe* e *gardidde*. Sopravvive qualche *lémpie*.

Il giorno dopo al mare...? Tutto ricominciava.



Una regione, due identità

TRENTINO ALTO ADIGE

Dal 1948 l'Alto Adige è parte del Trentino, una delle cinque regioni autonome italiane, dove convivono popolazioni di lingua tedesca, italiana e ladina. La cucina Tren-

tina e quella dell'Alto Adige hanno caratteri diversi, forgiati da una collocazione geografica non facile e dalla potenza delle proprie radici storiche.

L'allevamento di bovini nutriti con erbe dei pascoli d'alta montagna ha garantito la produzione della carne, del latte e dei suoi derivati, come il burro e la panna, usati insieme allo strutto come condimento. Tra i formaggi più rinomati della regione ci sono il puzzone di Moena, il dolomiti a pasta tenera e il nostrano. Per quanto riguarda i salumi i prodotti tipici per eccellenza sono lo speck e le luganighe.

Trentino da gustare

Trento ha un retaggio gastronomico particolare, perché ad una cucina di sopravvivenza si affiancava quella dedicata ai pranzi di fasto, quando la città era sosta d'obbligo di papi e regnanti. Da queste realtà, una con-

** Una cucina di montagna, semplice e di sussistenza, resa speciale dall'incontro di popolazioni e culture diverse e con un patrimonio di ricette diverse da vallata a vallata **

tadina e l'altra più aristocratica, nasce una cucina di ricette semplici e gustose, strettamente legata ai prodotti del territorio.

In questo territorio, prevalentemente montuoso e con stagioni fredde, i contadini si

sono specializzati nella coltivazione del **granoturco**, un cereale che ha il colore del sole ed evoca al contempo allegria e calore - un deterrente contro il freddo - e l'austerità delle montagne. È la polenta la base storica del pranzo, da mangiare tagliata a fette e riscaldata nel lardo con patate e formaggi o condita con prelibati sughi a base di funghi del sottobosco.

Sono di polenta anche i monchi, gnocchi conditi con formaggio, burro e salvia. Altri piatti meritevoli di at-

tenzione sono: i **canederli**, di cui ogni val-

lata ha la sua specialità, con semo-

lino, di pane, quelli neri, di fegato di vitello, da dessert; gli strangolapreti, grossi gnocchi a base di spinaci uova e farina e la zuppa più famosa e più antica l'orzet, ossia la minestra d'orzo.

Tra i secondi, gli osei scampadi, rotolini di carne cotti con burro e salvia, le salsicce con i crauti, le braciolette di cervo e il baccalà, che





SAPORI D'ITALIA

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

viene preparato con pomodoro, con il grana, lessato e che rappresenta un lieve sapore di mare, portato fin qui da Venezia durante lo storico concilio di Trento nel 1550.

Altri alimenti tipici sono i frutti di bosco e il miele di rododendro, che è tra i più pregiati perché di alta montagna, bianco e intensamente profumato e dal sapore lievemente amarognolo.



grano saraceno, pancetta affumicata, burro e aromi, si servono asciutti o accompagnati con i crauti.

Piatto della tradizione è la zuppa di vino che si prepara con brodo ristretto di manzo, tuorli d'uovo, vino bianco, cannella e panna liquida, si serve con crostini fritti nel burro. Tra i secondi, di chiara influenza austro-ungarica, il gulasch e la rosticciata di carne e le patate. Il tipico dolce di questa regione servito durante le feste natalizie è lo Zelten, fatto con mandorle, noci, frutta candita e pinoli.

Alto Adige, terra di confine

La cucina dell'Alto Adige è un mosaico di usanze gastronomiche diverse: austriaca, germanica, ungherese. Un miscuglio che ha contribuito alla creazione di una cucina particolare, fuori dal comune dove prevale il gusto agrodolce.

Terra di confine e... di frutti di bosco! Nel parco dello Stelvio infatti maturano fragole, il frutto delle fate, di un sapore più aromatico e più succose, i mirtilli neri e quelli rossi più aspri, utilizzati per preparare con le mele renette, le spezie e la senape la famosa salsa che accompagna i salmì, gli arrostiti di capriolo e di camoscio e il tipico stinco di maiale.

È ancora la montagna a fornire le verdure per la tavola, dai finferli agli spinacetti selvatici, alla cicoria, all'erba cipollina ai semi di kummel che vengono usati nella preparazione di pani. Pani che si possono gustare dolci e salati, perché l'impasto può prevedere pezzi di frutta, erbe aromatiche e altri semi.

In Alto Adige non esiste la pasta e i primi piatti sono le zuppe o i brodi. Comuni alle cucine di Trento e di Bolzano sono i canederli, diversi però nell'impasto. I canederli dell'Alto Adige sono prevalentemente allo speck, caratteristici gli gnocchi neri che hanno come ingrediente il pane di segale, farina di

Molto ricca e varia è la produzione vinicola. Sia il Trentino che l'Alto Adige sono due denominazioni di origine controllata e possiedono vini come Trentino bianco e rosso, Pinot grigio, Pinot bianco, Riesling italo, Cabernet.



>>> SAPORI D'ITALIA

Taiadele smalzade

"Smalzar", dal tedesco "schmalz" (grasso, strutto), è un verbo ormai non tanto usato; sta semplicemente per "condire con lo strutto", ora decisamente sostituito con altri grassi. Le taiadèle smalzàde, come la polenta smalzàda o gli strangolapreti smalzàdi, sono piatti della cucina tradizionale.

Ingredienti

- 400 g di tagliatelle
- sugo di arrosto
- 2 cucchiaini di panna da cucina
- rosmarino
- formaggio grattugiato
- sale

Preparazione. Cuocere la pasta in abbondante acqua salata, al dente, scolarla. Condirla in una padella piuttosto larga, dove avrete riscaldato il sugo di arrosto con la panna e un rametto di rosmarino. Mescolare e amalgamare a fuoco moderato, aggiungere il formaggio grattugiato. Servire.

Squazet

Le frattaglie e le interiora del vitello e del capretto venivano recuperate in questo piatto.

Ingredienti

- 700 g frattaglie di capretto o vitello (fegato, cuore, polmone, rognone)
- burro
- olio
- 1 cipolla
- 1 mazzetto di prezzemolo
- 1 bicchiere di vino bianco
- 1 cucchiaio di farina di frumento
- ½ lt brodo di carne
- sale, pepe
- formaggio Trentin Grana grattugiato

Preparazione. Tagliare le frattaglie grossolanamente e scottarle in un soffritto di burro, olio, cipolla tritata e abbondante prezzemolo, iniziando con il polmone, poi il cuore, il rognone e, per ultimo, il fegato. Quando è sufficientemente rosolata aggiungere il vino, lasciare evaporare e aggiungere la farina, mescolando accuratamente per evitare la formazione di grumi. Unire il brodo e cuocere a fuoco moderato, fino a ottenere una giusta densità. Insaporire con sale e pepe e prima di togliere dal fuoco spolverizzare con formaggio Trentin Grana.



Canederli tradizionali in brodo

I canederli (dal tedesco Speckknodl) trovano ampia diffusione nella cucina tipica trentina, per la necessità di sfruttare il pane raffermo.

Ingredienti per 8 canederli

- 300 g pane raffermo
- 150 g lucanica fresca
- ½ cipolla
- 2 uova
- 2 bicchieri di latte
- 2 cucchiaini di farina di frumento
- 3 cucchiaini di prezzemolo tritato
- 1 mazzetto di erba cipollina
- 1 noce di burro
- 1 e ¼ lt di brodo di carne
- sale, pepe
- 50 g pancetta tesa a cubetti
- 50 g formaggio molle
- 50 g Trentin Grana grattugiato

Preparazione. Tagliare il pane a dadini e riunirlo in una terrina con la lucanica sbriciolata, la pancetta tostata e la cipolla tritata finemente e soffritta nel burro. Sbattere le uova con una parte del latte, aggiungere il prezzemolo e versare il tutto sul pane e poi lasciare riposare per mezz'ora. Incorporare la farina, salare e unire i formaggi e il latte rimasto ben caldo. Con le mani bagnate, formare con l'impasto delle palline grandi poco meno di una palla da biliardo, tuffarle in acqua bollente precedentemente salata e farle bollire a fuoco moderato per poco più di un quarto d'ora. Servire in un brodo di carne profumato di erba cipollina.





>>> SAPORI D'ITALIA

Frittelle di mele

Ingredienti

Per la pastella:

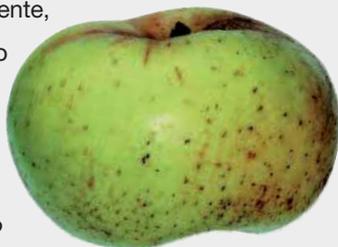
250 g di farina di frumento
25 cl di birra chiara
4 cl di olio
2 tuorli d'uovo
sale
2 albumi
100 g di zucchero

Per le frittelle:

4 mele Golden Delicious
della Val di Non
acqua
zucchero
1 limone

Preparazione della pastella. Impastare gli ingredienti ad esclusione degli albumi e dello zucchero che andranno montati a parte.

Preparazione delle frittelle. Pelare e togliere il torsolo alle mele. Tagliarle a fette di circa 5mm e metterle in una soluzione di acqua zuccherata e limone. Passare le fette di mele nella pastella; friggerle in abbondante olio bollente, asciugarle e servirle con dello zucchero semolato e cannella.



Zelten

Dolce tipico trentino natalizio

Ingredienti

150 g zucchero
200 g fichi secchi
(tagliuzzati)
100 g burro ammorbidito
100 g gherigli di noci
(spezzettati)
300 g farina bianca 00
100 g uva sultaniana
(ammorbidita
in acqua tiepida)
4 uova
50 g pinoli
2 cucchiaini di miele

50 g arancia candita
(tagliata a dadini)
2 cucchiaini di rum
50 g cedro candito
(tagliato a dadini)
1 bustina di lievito
mandorle sgusciate
(pelate e tostate,
per guarnire)
1 pizzico di sale
la scorza
(grattugiata)
di un limone

Preparazione. Macerare nel rum per una notte fichi, noci, uva, arancia e cedro. Mescolare il burro con lo zucchero e il sale e la scorza di limone grattugiata; poi aggiungere le uova, la farina con il lievito, il miele. Infine, aggiungervi la frutta secca e candita macerata del giorno prima nel rum. Versare il composto in una tortiera di diametro 24-26 cm e guarnire con le mandorle. Mettere in forno a 180°C per 30 minuti circa. Si consiglia di lasciare riposare il dolce almeno un giorno.

Torta di carote della val di gresta

Ingredienti

350 g carote grattugiate
350 g nocciole macinate
350 g zucchero semolato
7 uova
100 g polvere di biscotti
rum
vanillina

Preparazione. Lavorare bene i tuorli con 1/3 dello zucchero. Aggiungere quindi tutti gli altri ingredienti e gli albumi montati a neve ben ferma con lo zucchero rimasto. Versare l'impasto in una teglia da forno foderata da carta da forno e cuocere a 170°C per circa 40 minuti.

strudel di mele

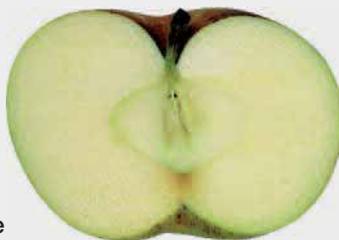
Ingredienti

Per la pasta:

300 g farina di frumento
150 g acqua
40 g olio di semi
1 tuorlo d'uovo
sale, poco aceto

Per il ripieno:

2 kg mele renette
della Val di Non
100 g uvetta in ammollo
50 g pinoli
1 limone
120 g zucchero
30 g burro
50 g pane grattugiato
cannella
rum



Preparazione della pasta. Impastare tutti gli ingredienti energicamente affinché risulti un impasto elastico, far riposare per 30 minuti.

Preparazione del ripieno. Pelare, detorsolare ed affettare le mele. Condire con tutti gli ingredienti tranne il burro e il pane grattugiato. Lasciare riposare per almeno 2 ore. Scolare quindi le mele dal liquido che si sarà formato, tostare il pane nel burro ed amalgamare.

Preparazione finale. Stendere la pasta molto sottilmente in un rettangolo di circa 30x50 cm. Distribuirvi sopra il ripieno, arrotolare e sistemare in una teglia imburata, spennellare con uovo sbattuto e infornare a 170°C per 35 minuti circa. Si consiglia di spennellare a 3/4 di cottura con zucchero disciolto in un cucchiaino di panna o latte in modo che si formi una crosticina croccante.



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.

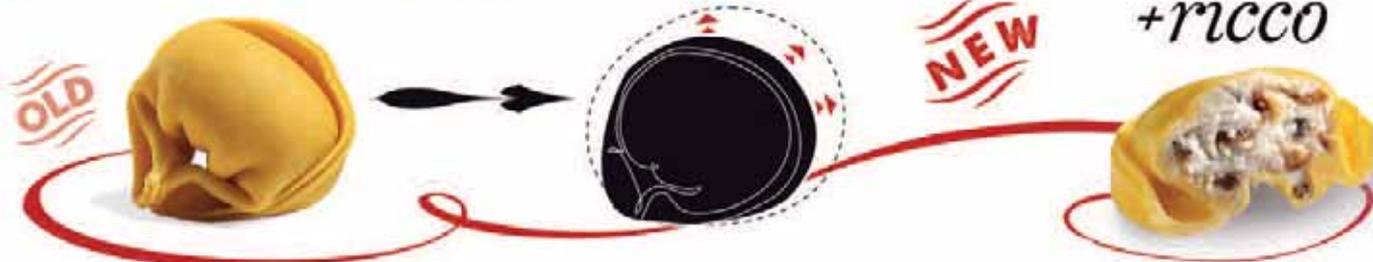
E tre nuovi ripieni eccellenti.

TUTTOFOOD - MILANO
DAL 19 AL 22 MAGGIO 2013
PAD. 9 - STAND B21- D30

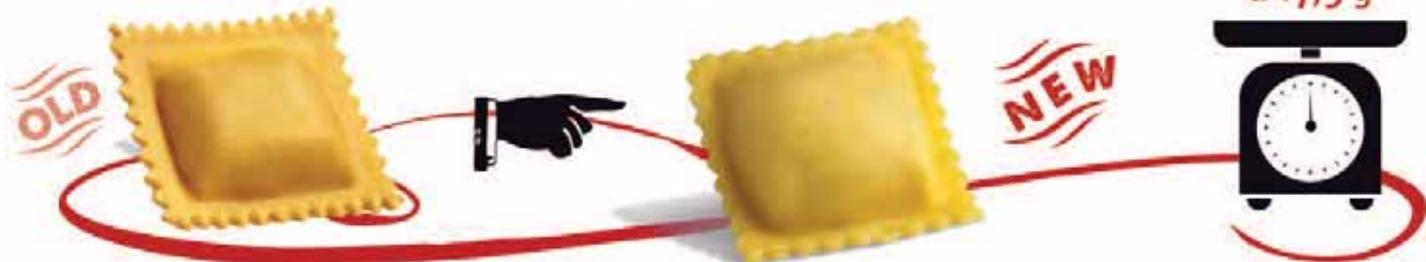
www.surgital.com

Due operazioni ad alto rendimento e a costo zero

Grantortellone®: +5% di ripieno



Tortelli: nuovo formato +7% di ripieno



Tre novità in gamma.

CANNELLONI RICOTTA E RADICCHIO ROSSO

RICCIOLE® SPECK E PROVOLA

TORTELLI CON MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA, POMODORO E BASILICO



L'arte di "vestire" LE TORTE

Il Cake Design oggi è l'argomento principale di chi vuole organizzare un evento. Un'arte che pur essendo antichissima è entrata sia nei laboratori sia nelle case delle appassionate



Il cake Design è la moda del momento e appassiona i pasticceri professionisti e i dilettanti. Accomunati dal piacere delle dolci creazioni



Scegli la base giusta

A volte andando in internet si vedono foto di torte che ritraggono immagini di elaborati perfetti nella loro realizzazione, che fanno pensare che ci siano sotto soltanto delle basi in

di dolci decorazioni. Media e blog ne parlano ampiamente. Le tecniche usate sono diverse, così anche le varie "filosofie" per progettare torte. Se fino a ieri era difficile trovare attrezzature per formare o realizzare decori, oggi viene molto più facile reperire attrezzi e ingredienti per potere realizzare il Cake Design... è l'effetto di una vera moda!

polistirolo. Il Cake Design può essere realizzato con farciture vere in base alla richiesta del cliente. Certo, non andremo a coprire una mousse o delle torte con farciture leggerissime con la pasta di zucchero, ma è pur vero che cake farcite con creme saranno di aspetto un po' diverso dalle cake realizzate con creme burro o ganache "montate" o con "biscuit" realizzati con masse al burro.

Oggi sono tanti i Cake designer che realizzano l'abbellimento delle torte e che collaborano con i pasticceri, ma è pur vero che sono molti i pasticceri che realizzano torte per matrimoni o altri eventi e cerimonie.

L'ideazione di una torta

Progettare una torta per un evento richiede una conoscenza artistica, ancor meglio se ideata da chi ha doti e conoscenza del "modelling" o della lavorazione dello zucchero. Nell'ideare la torta, occorre valutare la tipologia e quindi le farciture, la consistenza per evitare eventuali cedimenti e che il taglio della torta sia perfetto in modo che si possano distinguere le farciture stesse.





PASTICCERIA

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

Ma se poi vogliamo realmente che un lavoro sia riuscito oltre alle caratteristiche sopra elencate, il successo è dato anche dalla pulizia, la perfezione dei lavori e l'emozione che riusciamo a trasmettere. Il completamento del lavoro dovrà darlo il gusto della torta.

Le Torte di Ivana

Ivana Guddo, conosciuta nel mondo del cake design come "Torte di Ivana" (nella foto nella pagina accanto), è una cake designer palermitana che, grazie agli studi artistici, e in particolare alla conoscenza delle tecniche di modellazione di scultura, ha avuto modo di approdare nel campo della Sugar Art.

Vincitrice della seconda edizione del Cake Design Italian Festival di Milano del concorso "I wanna be a cake designer" e medaglia d'oro nella cucina artistica sezione a squadre ai Campionati Internazionali d'Italia con il Culinary Team di Palermo Campione assoluto 2013. Per Ivana il Cake Design nasce come una passione che ha alla base la filosofia del bello da vedere e del buono da gustare e il Cake Design viene considerato come l'arte di trasformare una torta dal buon sapore in un dolce unico ed estremamente originale. Decorando e modellando con la stessa cura di uno scultore, il Cake Design diviene una vera e propria forma di espressione artistica.

Le Wedding Cake di Sarah

Altra bravissima cake designer è Sarah Cucchiara (nella foto



qui sopra), erede di una famiglia di cuochi e pasticceri, medaglia d'argento e componente del Culinary Team Palermo, campione

assoluto agli Internazionali d'Italia 2013 svoltisi a Marina di Massa, seconda classificata al concorso regionale rivolto a professionisti "Elaborate Cake" svoltosi in aprile e organizzato dall'Ipssea P. Piazza di Palermo con l'Apccp e con il riconoscimento dell'Urcs, primo posto assoluto con medaglia d'oro e trofeo II° Torneo delle isole, organizzato dal Movimento cuochi e pasticceri siciliani.

Sarah predilige lo stile del Total White e ama le Wedding cake. Anche per Sarah il Cake Design viene considerato come l'arte di trasformare una torta dal buon sapore in un dolce unico ed estremamente originale il suo stile è semplice ed elegante, ama "vestire" le sue torte con pizzi, merletti, drappi, perle, fiori come fosse un mondo bucolico, barocco ma estremamente raffinato e delicato, torte che più rappresentano il suo essere e definisce invece il Cake designer come lo stilista delle torte, come colui che veste e abbellisce le torte per le varie occasioni e in base ai gusti dei potenziali clienti.

Composizione:

pan di Spagna al pistacchio
crema arancia
fragoline
croccante di pistacchio
pan di Spagna al pistacchio

Farcitura per cake design (da frigo)

Ingredienti

800 g uova
500 g farina
100 g farina di pistacchio
450 g zucchero
1 bacca di vaniglia

1

Preparazione. Montare in planetaria le uova con lo zucchero, a parte miscelare e setacciare le farine con la vaniglia. Appena le uova saranno montate, incorporare le farine delicata-

mente, facendo attenzione a non fare formare i grumi. Posizionare il composto su delle teglie alte cm 5 e del diametro voluto, precedentemente imburrate e spolverate di farina. Infornare per circa 40 minuti a 170°C.

Crema arancia

Ingredienti

1 l latte intero
95 g farina 00
45 g amido di grano
300 g zucchero semolato
165 g tuorli d'uovo
1 bacca di vaniglia
23 g colla di pesce
200 g "miscela di arancia"
550 g di panna semi montata

2

Preparazione. mettere sul fuoco 2/3 di latte con metà di zucchero e la bacca di vaniglia. A parte, mescolare lo zucchero restante con l'amido e la farina, unire il latte evitando che si formino i grumi e aggiungere i tuorli. Mescolare e passare a colino. Appena il latte bolle, togliere dal

fuoco e versare la pastella preparata precedentemente. Portare il composto sul fuoco e fare bollire per un paio di minuti, evitando che la crema si attacchi sul fondo della pentola. Raffreddare e passare a setaccio fine. Unire alla crema la "Miscela di arancia" preparata precedentemente, unire la colla di pesce ammollata e sciolta a microonde e la panna semimontata.

La base perfetta

Questa ricetta è ideale come farcitura per una Cake Design. Una volta coperta con la pasta di zucchero, la torta va sistemata in frigorifero, mentre le decorazioni vanno messe poco prima dell'uscita. Per questo, per evitare imprevisti, una torta decorativa va progettata nei minimi particolari.

Preparazione. Unire all'acqua lo zucchero e le bucce di arancia, fare bollire. Scolare le bucce e passarle al cutter.

Miscela di Arancia

Ingredienti

250 g bucce di arancia
500 g acqua
250 g zucchero

3

Croccante di pistacchio

Ingredienti

500 g pistacchio spellato tostato
300 g zucchero
100 g acqua
100 g glucosio

4

Preparazione. Cuocere l'acqua con lo zucchero e il glucosio, appena lo zucchero incomincia a caramellizzare, versare i pistacchi, mescolare e versare su un foglio di carta forno strofinato precedentemente con del burro. Raffreddare e tritare.

Crema al burro all'arancia

Ingredienti

- 1 kg burro
- 315 g zucchero a velo
- 45 g "miscela di Arancia"
- 375 g crema arancia (priva di colla di pesce e panna semimontata)

5

Preparazione. Montare il burro con lo zucchero a velo, rafforzare con la miscela di arancia la crema, passare a setaccio e incorporare sul burro evitando di stracciare la crema.



Montaggio. Tagliare il pan di Spagna al pistacchio in tre strati, mettere sul fondo il primo strato nella forma prestabilita al momento di realizzare il Pan di Spagna, inumidire appena con lo sciroppo rimasto dalla bollitura delle bucce di arance diluito con 100 g di acqua e con l'aggiunta di 30 g di rosolio di arance. Versare uno strato di crema leggera all'arancia di cm 1 e spolverare con del croccante di pistacchio frantumato. Coprire con un altro strato di pan di Spagna, inumidire con la bagna (non troppo), versare un altro strato di crema di cm 1 e sopra versargli le fragoline, coprire con l'ultimo strato di pan di Spagna al pistacchio senza inumidirlo con la bagna, sformare e lisciare con la crema burro all'arancia. Coprire con la pasta di zucchero, comporre il "Cake" e posizionare in frigo. A parte preparare gli ornamenti ed eventuali soggetti in "modelling".

Consiglio

se la "Cake" è stata pensata con decorazioni suscettibili all'umidità del frigo, progettare una torta con abbellimenti che possano essere applicati prima di servire.

LAINOX®

Heart green

Heart Green Touch

tanta tecnologia facile da usare



www.lainox.it

La mia cucina

TECNICO EMOZIONALE

Nato a Grizzo di Montereale Valcellina (PN) nel 1969, Terry Giacomello muove i primi passi professionali nella cucina della trattoria di proprietà di famiglia dove ha

preso passione per le cose buone e genuine della tavola del suo territorio. Si diploma presso l'Istituto Alberghiero "Dolomieu" di Longarone (BL) e dopo vari periodi di apprendimento presso rinomati e "obbligati" alberghi italiani decide di dare una svolta alla sua professione.

Il suo sogno non è poter un giorno prendere le redini dell'attività di famiglia ma bensì viaggiare, apprendere altre lingue e culture, fare esperienze sempre nuove, fatte di emozioni vissute e condivise nella sua professione. Approda al Palace Hotel di St. Moritz, al Dorchester di Londra, non si lascia sfuggire l'opportunità di poter lavorare con il grande Sergio Mei al Four Season di Milano, fa sue le nuove tendenze culinarie de La Sirola e del St. Hubertus in Val Badia.

La sua indole però lo porta in Spagna dove non sente altro che parlare di innovazione e di mode culinarie; lavora al ristorante "La broche" (2 stelle Michelin) con Sergi Arola, pupillo di quel mostro sacro che è Ferran Adrià.

Nel suo bagaglio professionale manca un elemento importante, basilare nei contesti di raffronto/confronto: la cucina francese. Si reca in Francia a Megève a "La Ferme de



Intervista allo chef Terry Giacomello, che vanta un'esperienza di oltre due anni a "El Bulli" e che propone una cucina di grande personalità



mon Père" a Annecy e presso l' "Auberge de l'Eridane", entrambi ristoranti del grande Marc Veyrat (3 stelle Michelin).

Dopo queste esperienze dai cugini d'oltre Alpe che lo arricchiscono umanamente

e professionalmente, Terry si sente sufficientemente ed emozionalmente preparato e motivato, con la semplicità ed umiltà tipica friuliana, a bussare alla porta di quel "tempio votivo" di alta cucina: "El Bulli" di Ferran Adrià dove vi rimane per oltre due anni e mezzo, fino alla sua annunciata chiusura.

Terry, come definiresti la tua cucina?

"Una cucina che arriva dal "territorio", perché i miei piatti sono focalizzati sui prodotti locali di dove mi trovo a lavorare e ai quali abbinio spezie ed altri ingredienti non locali, sperimentando e ricercando un'armonia in un contesto di "fusion" di respiro internazionale. Una cucina, inoltre, che vuole emozionare e che per questo stimola al massimo tutti e cinque i sensi".

In che modo stimola i cinque sensi?

"Un piatto può stimolare la **vista** con i suoi colori, l'**olfatto** con le sue fragranze e profumi, il **tatto** con le sue consistenze, il **gusto** con i suoi sapori e per ultimo... l'**udito**! Sì, perché i piatti vanno anche ascoltati nel "rumore armonico", per esempio, di





PROFESSIONE CUOCO

di Stefano Pepe

uno spezzare di un grissino di quinoa o di una chips di patata viola effervescente!" È una cucina che definirei tecnica/emozionale e che evita le eccentricità troppo spinte e gli "effetti speciali", che sono mode di un tempo non del tutto remoto".

Ti riferisci a Ferran Adrià?

"Non oserei mai criticare Adrià; è un grande ed è stato un precursore della moderna cucina. Colui che con il suo lavoro ha creato un'identità alla quasi totalità della cucina spagnola. Mi riferisco a coloro che scopiazzano malamente, non consapevoli a volte di quello che stanno facendo! I piatti del "Bulli" non erano mai improvvisati, ma studiati, valutati attentamente negli abbinamenti di sapori, colori e consistenze, meticolosamente e con attenzione certosina con la consapevolezza di creare un'emozione".

Tu ti identifichi nella sua cucina?

"Non posso identificarmi in una "cosa" che non è frutto del mio sacco, delle mie esperienze e delle mie intuizioni gastronomiche! Sono stato onorato di lavorare per lui e facendo parte attiva della sua équipe e posso affermare che la mia permanenza al "Bulli" ha influito moltissimo sul modo di lavorare in cucina, dando un senso pragmatico alla ricerca, al lavoro nel "piatto" e sugli ingredienti".

Il miglior chef in assoluto per te?

"Ognuno è grandissimo nella "sua" cucina, quando è frutto di studio, sperimentazione attenta e tanta gavetta. Personalmente mi piace Adrià, grandissimo come cuoco e altrettanto come uomo. Ritengo comunque che abbiamo tanti chef in Italia, della nuova e della vecchia generazione, dei quali ho una grandissima considerazione".

Che cosa cucini quando fai da mangiare per te stesso?

"Ho poco tempo per me stesso, tanto meno per farmi da

mangiare" Quando è, mi preparo qualcosa di semplice, come un piatto di pasta al pomodoro, due uova al tegamino o una bistecca e insalata".

L'ingrediente che non manca mai nel tuo frigorifero di casa?

"I formaggi della nostra zona del Trentino, del Veneto e i Friulani della Carnia, che trovo eccellenti, superiori per qualità e varietà a quelli (ottimi) francesi".

Un sapore e un ricordo della tua infanzia?

"Sembierà strano, ma quando la mamma faceva la bechamel, quando si attaccava sul fondo, io grattavo la pentola per poter percepirne ed assaporare la sua nota amarognola e di tostato!".



>>> LE RICETTE DI TERRY GIACOMELLO

Entré

Spirale di rosso d'uovo con zuppa di albume e complementi aromatici

- 10 uova (biologiche) di Paolo Parisi
- q.b. acqua
- 15 g aceto di vino bianco
- q.b. sale Maldon
- 1 finger lime
- 1 lime
- polvere di aceto
- pasta di curry rosso
- q.b. wasabi
- q.b. radice di zenzero
- q.b. basilico limone piccolo
- q.b. fiori Sechuan button
- q.b. prugne humeboshi
- q.b. xantana
- q.b. estragone
- q.b. sale delle Hawaii

Preparazione. Mettere 6 uova in congelatore per un giorno, toglierle e sgusciarle. Separare il tuorlo dall'albume. Passare il tuorlo attraverso un colino e introdurre il tutto in una siringa tenendola da parte. Lessare le uova rimaste, metterle con il resto dell'albume crudo nel frullatore, aggiungere l'aceto, l'acqua e il sale Maldon. Frullare e passare attraverso un passino fine. Aggiungere la xantana e passare ancora in modo che non ci siano grumi. Formare con la siringa del tuorlo crudo una spirale in un piatto e negli spazi vuoti, sempre con l'aiuto di un'altra siringa, riempire con quella dell'uovo lavorato. Disporre gli aromi, il sale delle Hawaii e le guarnizioni a complemento del piatto tutto intorno a piacere.



Prima portata

Risotto al burro bruciato, piselli di montagna, e purea di scorza di limone.

Ingredienti per 4 persone

Per il merluzzo marinato (salato):

- 240 g riso
- 50 g burro tostato
- 60 g piselli di montagna
- 16 fiori di piselli di montagna
- 10 g succo di limone
- 4 g zucchero
- 30 g panna
- 10 g burro
- 50 g scorza di limone sbianchita
- 500 g brodo vegetale
- q.b. sale





Seconda portata

Il lombetto di agnello cotto in padella con noci sciropate, fiori di senape e la sua essenza

Ingredienti per 4 persone

- 4 lombo di agnello
- q.b. olio
- noci sciropate cotte (fatte e conservate in luogo fresco e secco per 2 mesi)
- 20 g polvere di noci
- 80 g fondo di agnello
- q.b. olio di senape
- 2 foglie di edera terrestre
- 2 foglie di spinacio di montagna
- 2 fiori di senape

Preparazione. Mettere le scorze dei limoni a frullare con il suo succo, lo zucchero, il burro, la panna fino ad ottenere una crema omogenea e liscia. Riservare e tenere da parte. Nel frattempo, sbucciare i piselli e cuocerli per pochi secondi in acqua bollente salata. Scolarli e raffreddarli. Intanto, procedere come per un normale risotto e a metà cottura introdurre la metà del burro e quando sarà cotto, mantecare con il resto del burro. Disporre il risotto nel piatto a piacere e terminare con i piselli saltati, la purea di limone e terminare con i fiori dei piselli.

3

Preparazione. Rosolare i lombi di agnello in una padella con poco olio e portare a cottura per circa 10 minuti. Salare e pepare al bisogno e quando è cotta, mettere a riposare la carne in un luogo caldo. Nel frattempo, tagliare le noci a spicchi e tenerle da parte. Procedere quindi ad impiattare, disponendo il lombo di agnello al centro del piatto, ai lati gli spicchi di noce cotta, la polvere di noce fresca grattugiata, qualche goccia di olio di senape e ultimare con i fiori di senape e le foglie di spinacio e di edera terrestre.

>>> LE RICETTE DI TERRY GIACOMELLO

Dessert

Le millefoglie di patata farcita con formaggio e miele, cicoria tostata, spezie forti... meliloto albus

Ingredienti per 4 persone

- 2 patata americana
- 500 g acqua
- 200 g zucchero
- 150 g philadelphia
- 40 g miele
- 50 g radici di cicoria
- 200 g acqua
- 20 g glucosio
- 20 g mix di spezie
- 10 fiori di meliloto

4

Preparazione. Pelare le patate e ottenere dei rettangoli regolari e poi tagliare delle lamine di circa 2 millimetri e tenere da parte. Mettere a bollire l'acqua con lo zucchero e immergere le lamine di patate. Quando sono tenere, metterle a scolare e poi disporle in un essiccatore in modo che risultino croccanti. Mettere a montare il formaggio philadelphia con il miele, finché risulterà omogeneo e liscio. Fare bollire i 200 gr di acqua con il glucosio e aggiungere le radici di cicoria, coprire con

un velo di pellicola e lasciare in infusione per circa 45 minuti. Passare attraverso un colino e lasciare raffreddare. Procedere a comporre il piatto, incominciando a disporre la crema di formaggio sulle sfoglie di patata, alternando le lamine con la crema formando così la millefoglie. Continuiamo poi con la salsa di cicoria, la polvere di spezie forti e ultimando con i fiori di meliloto albus.





*Chef Michele
il mio nuovo alleato in cucina*

PURE SEA WATER

LIMPIDA PURA NATURALMENTE SALATA

ACQUA DI MARE

A USO ALIMENTARE MICROBIOLOGICAMENTE PURA

STERALMAR.IT

steralmar

--- MAESTRI DI CUCINA ---



Sono 22 gli chef che hanno partecipato al prestigioso corso di qualificazione professionale dei Maestri di Cucina ed Executive Chef Italiani e che hanno superato con successo l'esame finale

Master chef

PROFESSIONISTI CERTIFICATI

Nella splendida cornice del Grand Hotel Trieste e Victoria di Abano Terme (PD), mentre si svolgeva il 1° meeting europeo della Wacs (Società mondiale dei cuochi), si è svolta la cerimonia di

consegna dei diplomi ai primi Masterchef Italiani.

Si tratta di 22 professionisti di prima linea della ristorazione italiana impegnati, ciascuno nel proprio settore, ai

massimi livelli di una professione antica fatta di solide radici e tradizioni.

Il 21 aprile alla presenza del presidente mondiale Wacs Gissur Gudmundsson proveniente dall'Islanda, John Clancy presidente dell'Education Committee Wacs proveniente dall'Irlanda e Lino Schembri, proveniente da Malta e responsabile per il Sud Europa dell'Education Committee e del presidente Fic Paolo Caldana sono stati quindi consegnati i diplomi a: Amato Pantaleone (Rm), Baglio Calogero Rino (Usa), Bartoli Alvaro (Pt), Baruzzi Alessandra (Fc), Carelli Ivan (Cz), Cerri Luigi (Sa), Cicolini Bruno (Bz), D'Agrusa Rodolfo (Pa), Dalla Pozza Walter (Pv), D'Anna Giovanni (Pa), De Candido Elio Rino (Bz), Ferrarese Giordano (Va), Mangiapane Salvo Paolo (Ag), Michetti Mauro (Ap), Priolo Giovanni (Mi), Raiola Michelangelo (Va), Rano Stefano (Va), Ranuio Bruno (Cs), Romito Carlo (Mi), Scinto Lorenzo (Bn), Simbula Pier Damiano (Va), Venditti Fabrizi (Mb).



--- MAESTRI DI CUCINA ---

Nelle foto della pagina accanto: lo chef Amato Pantaleone e lo chef Rino Calogero Baglio il giorno dell'esame finale dei Masterchef Wacs. Nelle foto di questa pagina: Alessandra Baruzzi con Bruno Cicolini, la prima donna e il più anziano dei 22 neo Masterchef; Giorgio Nardelli e Domenico Maggi, in giuria all'esame finale Masterchef presso il Capac di Milano.

I 22 nuovi **Maestri di Cucina Certificati Wacs** interpreteranno quella figura apicale del cuoco che esprime la propria professionalità e moralità ai massimi livelli. Ricopre mansioni di direzione nelle aziende della ristorazione, dirige e coordina le brigate di cucina, svolge attività di docenza e di consulenza per le aziende del settore agro-alimentare, partecipa alle più importanti competizioni e saloni culinari internazionali, promuove l'immagine e la formazione continua dei cuochi e va-

lorizza la cucina italiana e i suoi ineguagliabili prodotti.

IL CORSO DI QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE

Il corso è nato dall'esigenza da parte dell'**Ordine dei Maestri di Cucina ed Executive Chefs** (www.maestrivicucina.it) di essere ufficialmente riconosciuti dalla Wacs, alla quale appartengono come Federazione Italiana Cuochi (F.I.C.). Infatti, l'Ordine è stato fondato nel 1999 in seno alla F.I.C. allo

scopo di identificare figure professionali ai massimi livelli nella categoria dei cuochi. È anche membro del circuito internazionale dei Master Chef con scambi all'estero e presenze in Usa, Canada e Germania.

Il percorso di qualificazione è costantemente monitorato e valutato dai rappresentanti incaricati dalla Wacs, chef di prestigio e di grande professionalità in grado di garantire trasparenza, autonomia ed oggettività. Tra le materie oggetto del corso: la qua-



>>> MAESTRI DI CUCINA



lità nella ristorazione; la leadership; la gestione della sicurezza alimentare; le normative in materia di lavoro, apprendistato e sicurezza; la nutrizione e la sana alimentazione; la riforma previdenziale; l'autonomia nella gestione operativa della cucina.

Attraverso il Corso di qualificazione professionale Master Chef, la F.I.C. (www.fic.it) intende adeguarsi al progetto di alta qualificazione professionale mondiale della Wacs (Società Mondiale dei Cuochi). Questa, infatti, ha un proprio *Education Committee*

che ha il compito di certificare il programma formativo e di certificare le competenze degli chef con il WCC (Wacs Certified Chef), basato su standard internazionali di formazione con qualifica determinata a livello di singolo Stato.



Nelle foto della pagina accanto: tre nuovi Masterchef Wacs: da sinistra, Mauro Michetti, Giovanni D'Anna, Bruno Ranuio con il giudice internazionale Wacs Domenico Maggi; foto di gruppo per i nuovi Masterchef della Wacs.

Nelle foto di questa pagina, dall'alto in basso: Torta nuziale: Torta Millefoglie - chef Bruno Cicolini; Riso Vialone Nano della piana di Sibari mantecato alla crema di gamberi rossi di Cetraro e lamelle di tartufo nero del Pollino - chef Ivan Carelli; Coniglio all'onegliese in presentazione moderna - chef Carlo Romito; L'involentino di trota marmorata marinata al sidro con speck su carpaccio di rape rosse - chef Rino De Candido; Mosaico di sapori marini agli agrumi - chef Maurizio Michetti.





Gli chef di Nuova Delhi E LA CUCINA ITALIANA

È con grande soddisfazione che la Fic ha realizzato nella città indiana di Nuova Delhi il progetto di promozione della cucina tradizionale delle Regioni d'Italia, grazie alla sinergia con l'Ice (Istituto per il Commercio Estero), al gruppo Taj Mahal Hotels India.

L'organizzazione tutta è stata affidata all'Ateneo della Cucina Italiana della Fic e ha visto impegnati il coordinatore e Maestro di Cucina Michele D'Agostino e lo chef tecnologo di Lainox Ali Glauco Massimo Caduco. Insieme hanno te-

***** *Ambasciatrice della cucina Italiana nel mondo, la Federcuochi ha fatto conoscere le nostre ricette regionali ai cuochi indiani di Nuova Delhi, attraverso un corso intensivo*



nuto 12 giorni di corsi intensivi in lingua inglese presso il Taj Palace Hotel, alternando lezioni tecnico-pratiche e teoriche.

Sono stati realizzati oltre 100 piatti delle regioni d'Italia, fra i più importanti e conosciuti anche oltre oceano. Oltre alla corretta realizzazione delle ricette, seguita da un'analisi sensoriale, **le lezioni hanno spaziato sulle peculiarità dei prodotti alimentari Dop e Igp**, come formaggi, olio extravergine di oliva, prosciutti, pasta, riso e così via, che sono stati presentati attraverso analisi organolettiche e panel test.



Nelle foto: gli chef Michele D'Agostino e Glauco Massimo Caduco con i cuochi indiani del Taj Mahal Hotel a Nuova Delhi.



ATENEEO CUCINA ITALIANA

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

LA FIC E L'ICE PROMUOVONO LA CUCINA E I PRODOTTI ITALIANI NEL MONDO

L'ICE organizza, in collaborazione con il gruppo Taj Mahal Hotels, una serie di azioni di promozione della gastronomia italiana in India e di formazione in cucina regionale italiana dei cuochi del gruppo Taj. In questo ambito, la Federazione Italiana Cuochi, ha organizzato:

- un corso di formazione di due settimane in India per 30 chef indiani degli hotel del gruppo Taj;
- un corso di formazione di tre settimane in Italia per 10 chef indiani degli hotel del gruppo Taj;
- un festival gastronomico italiano di una settimana presso sei hotel del gruppo Taj in India.

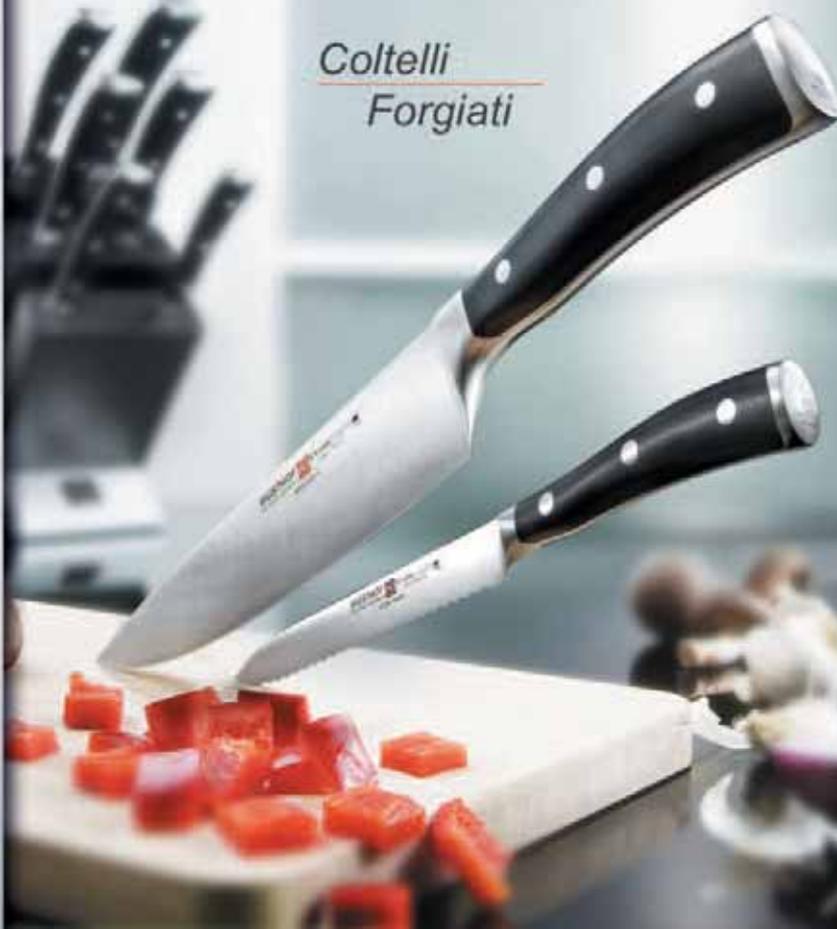
La Federazione Italiana Cuochi si avvale, per la realizzazione di tutte le attività, dell'esperienza del suo "Ateneo della Cucina Italiana in the World", che nasce come espressione culturale dei professionisti della gastronomia italiana con lo scopo di garantire una formazione, a livello internazionale, delle risorse umane del settore, capace di agire come un volano per la diffusione dei prodotti autentici della cucina regionale e della cultura enogastronomia italiana.

WÜSTHOF



CLASSIKON

Coltelli
Forgiati



Quality - Made in Solingen/Germany

Per Informazioni:

Valsodo SRL

Tel: 055 - 8878751

e-mail: valsodo@iol.it

www.wuesthof.de



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



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



FASA

Pentole Professionali

Una cottura esperta per ogni ricetta.

www.fasapentole.com

INTERNAZIONALI D'ITALIA: IL TEAM PALERMO CAMPIONE ASSOLUTO

Il Culinary Team Palermo dell'Associazione Provinciale Cuochi e Pasticceri torna alla conquista del premio nazionale dopo due anni. La squadra di chef è risultata campione nazionale assoluta sia nella classifica combinata della competizione a squadre (cucina calda e cucina fredda) sia nella classifica di cucina



artistica da esposizione a squadre, in occasione della 13a edizione degli "Internazionali d'Italia - Esposizione culinaria", la manifestazione aperta a cuochi professionisti operanti in territorio nazionale o all'estero, che si è svolta in marzo presso il complesso fieristico di Marina di Carrara (MS).

Il Maestro Giovan Battista Arcoletto, presidente dell'Associazione Provinciale Cuochi e Pasticceri Palermo, ha commentato così il risultato: "Una vittoria in cui abbiamo creduto parecchio e per la quale abbiamo lavorato incessantemente da mesi. Siamo molto felici e soddisfatti. Questo traguardo ci dà l'energia positiva giusta per continuare nel lavoro di squadra tanto duro quanto bello".

Otto giovani dell'Ippisar Pietro Piazza iscritti all'Associazione e componenti del Culinary Junior Team hanno partecipato alla categoria individuale della cucina calda sezione juniores ottenendo: 5 bronzi, un argento e 2 diplomi, di cui uno con menzione per la creatività del piatto. "Siamo molto soddisfatti del risultato – ha dichiarato lo chef Gaetano Megna, coordinatore del gruppo giovanile – e per questo dobbiamo ringraziare anche la collaborazione dell'Ippisar P. Piazza di Palermo e l'aperta disponibilità del suo dirigente prof. Rosolino Aricò". Buona anche la classificazione dell'Alberghiero Francesco Paolo Cascino, i cui allievi concorrenti hanno ottenuto un diploma e due bronzi.

GNOCCHI INNOVATIVI E CUCINA VEGETARIANA

Domenica 21 aprile si è svolto sul tema della cucina calda di innovazione gastronomica il 12° Concorso provinciale intitolato a Domenico Cirigliano, organizzato dall'Associazione Cuochi di Bologna.

Il concorso ha visto avvicinarsi ai fornelli delle cucine dell'Antoniano sia gli allievi, con il tema "Gnocchi innovativi", sia i professionisti con il

tema "Cucina vegetariana". Primo classificato tra gli allievi è stato Francesco Bocuzzi con il piatto "Gnocchi alla Parigina, con ricotta e mortadella, saltati in crema di zucchine, noci e chips di parmigiano tartufato". Seconda Adriana Plotnicov e terza classificata Sara Bernazzoli.

Tra i professionisti a distinguersi è stato Giovanni Igna-

zio con il piatto "Trittico vegetariano con ratatouille di verdure, sformato di riso con zucca e scigno di patate ripiene". Secondo Gerardo Palandro e terza classificata Olga Plotnicov.

Un ringraziamento va a tutti i partecipanti, con Alex Cabua, Piera Torre, Gabriele Pompilio, Lorenzo Perelli, e anche ai giudici di cucina: Antonio Allegretta, Angelo Natali, Franco Rossi, Pasquale Rofrano, Stella Serra. Un ringraziamento speciale agli sponsor Famiglia Cirigliano ed al signor Andreani della Zanussi e, naturalmente, al "padrone di casa" Frate Alessandro Caspoli.



BOLONGNA PALERMO

1° CONCORSO GASTRONOMICO PROVINCIALE



Si è svolto presso l'Isiss Alberghiero di Marsala il 1° Concorso gastronomico provinciale per gli allievi iscritti alla Fic. L'Istituto che ha ospitato la manifestazione ha voluto come partner l'Associazione Provinciale Cuochi Trapani, la quale ha provveduto a diramare il regolamento ai propri allievi tesserati e a mettere in moto tutta la macchina organizzativa. L'impegno profuso dal nostro vice presidente Paolo Austero è stato ripagato dall'ottima riuscita della manifestazione. Al concorso, che aveva come tema "La Cucina è arte. Lo chef come futura carriera", hanno partecipato 14 allievi provenienti dagli Ipseoa della provincia di Trapani, suddivisi in coppie e concorrenti singoli. Gli allievi si sono impegnati con passione ed emozione nella realizzazione dei piatti e per tutti era la prima volta che prendevano parte ad un concorso.

La giuria, composta dagli chef Rocco Roberto Di Marzo e Francesco Sammartano, nonché dal decano degli chef trapanesi il se-

natore regionale Giuseppe "Pino" Catania, dal grand gourmet Maurizio Messina, dalla vice preside dell'Isiss di Marsala Giusy Patti e dal prof. Vincenzo Piazza, ha avuto il suo bel da fare per giudicare i piatti in concorso. Il punteggio finale che ha stabilito la graduatoria, ha evidenziato differenze di pochi centesimi di punto tra un piatto e l'altro. Questo a dimostrazione che il livello si è mantenuto su alti standard qualitativi. Merito va dato ai ragazzi che hanno saputo interpretare al meglio il tema del concorso.

La giuria ha decretato vincitore la coppia **Rocco Sardo e Vito Pace**, che hanno presentato "Le sfere di cioccolato con coulis di lampone". Al secondo posto **Paolo Lombardino** con "Il pacchero con sardina del Mediterraneo e salsa di finocchietto e marsala". Al terzo posto, la coppia **Enrico Figuccia e Arianna Martinciglio** con "Il raviolo croccante ai profumi di mare e verdure in agrodolce", tutti dell'Isiss di Marsala. Un premio di merito è stato assegnato alla più giovane, emozionata ed infine commossa dei concorrenti, l'allieva dell'Ipseoa di Mazara del Vallo, **Emanuela Scudellari**.

Il presidente Matteo Giurlanda ringrazia tutti coloro che si sono prodigati per la riuscita del concorso e gli allievi che vi hanno partecipato. Un doveroso ringraziamento va al dirigente scolastico dell'Isiss di Marsala Domenico Pocerobba.

Mariano Giaconia



TRAPANI

AL PREMIO FERRER HA VINTO LA CUCINA DEL TERRITORIO

Nella cornice del Med Food Fest 2013, festival della cucina e del cibo di tradizione mediterranea che si tiene ogni anno a Loano (SV), si è svolto, domenica 5 maggio, il XII Premio Ferrer organizzato dall'Associazione Cuochi Savona in memoria di Ferrer Manuelli, pioniere della cucina ligure del territorio e della tradizione.

Con una giuria di tutto rispetto, tra cui il vicepresidente della Fic Vittorio Stellini, Carlo Romito, Valerio A. Catelli, Giancarlo Vigna, Vittorio Maltoni (rappresentante della Fondazione Artusi) e il vincitore dello scorso anno, Timmi Xhakosi, sono stati decretati i vincitori, poi premiati nella serata di gala svoltasi presso il Loano2Village in presenza del delegato del Sindaco di Loano.

Terzo classificato, **Christian Merlo** del Ristorante Bar Vittoria di Finale Ligure, con un "Tortello di pesto e patate con gambero di Oneglia". Secondo classificato **Luca Fabio**, chef presso I Pozzi Village, con una rivisitazione di "Polpo e Patate". Primo, lo chef **Claudio Sticco** dell'Hotel Tirreno di Spotorno, con un "Cefalo di lenza gratinato con sesamo e polenta su cicoria di campo saltata allo scalogno cotto al sale".

Premio Ferrer alla Lady Chef

Carla Balbiano, in rappresentanza del Ristorante Pian dei Boschi di Pietra Ligure che ha ricevuto il premio dedicato all'Oste di Prua, così hanno definito Luigi Veronelli ed Enzo Tortora Ferrer Manuelli, per la rappresentatività della tradizione con il piatto: "Maltagliati all'ortica in tocco di coniglio con ortaggi".

Al quarto posto, parimerito, tutti gli altri chef che hanno animato la manifestazione con i loro piatti: Erion Kodra (il Sogno Finale Ligure), Luca Lugano, Edoardo Casaccia (Loano 2 Village - Loano), Alex Serci (Yacht Club Marina di Loano), Gennaro De Julis (Palato fino Pietra Ligure), Flavio Bardelli (Bar Caviglia Finale Ligure), Martino Carillo (Cantione 2.0 Spotorno), Saad Said (Ristorante La Cantina del Bacco Loano), Enrico Zaniboni (Hotel del Golfo Finale Ligure) Giuseppe Auricchio (Ristorante La Taverna del Pirata Pietra Ligure) e Martino Beltrame (trattoria La Tavernetta Finale Ligure).

Il vicepresidente Stellini, portavoce della Giuria, alla fine della manifestazione, parlando agli allievi dell'istituto Alberghiero di Finale Ligure che hanno gareggiato abbinati agli chef, ha dichiarato: "ho visto una bella partecipazione e anche un po' di sano



agonismo tra i concorrenti. In particolare, ho potuto notare come i giovani siano molto attivi sul lavoro per raggiungere un bel risultato. La cosa più interessante è stata che i concorrenti hanno sì preparato piatti contemporanei, in linea con il momento, ma dando una grande importanza alla valorizzazione del territorio e del Km zero. E' giusto arricchire il piatto con "elementi" e tecniche del presente, ma l'argomento tradizione e rispetto del territorio è fondamentale: la gente è affezionata al suo profumo e ai suoi ricordi ed è giusto che la cucina vada in questa direzione. E' stata un'ottima giornata: gli organizzatori e l'Associazione Cuochi della provincia di Savona si sono impegnati molto e al meglio. Dopo un periodo di stallo e di silenzio il presidente Meligrana, il segretario Beltrame e il compartimento delle Lady Chef stanno riportando la compagine di Savona al posto che le spetta".

SÀVONÀ

L'ASSOCIAZIONE FESTEGGIA LE NOZZE D'ORO

Sono passati 25 anni da quel 15 gennaio 1988 in cui 64 cuochi diedero vita al primo nucleo dell'Associazione Cuochi della provincia di Pescara. Il primo consiglio direttivo era presieduto da Leo Giacomucci, Nicolò Di Garbo ne era vice, Angelo De Victoriis Medori, era presidente onorario e Mario Ferri era segretario-tesoriere. Mentre i consiglieri erano Michele Di Filippo, Giuseppe Di Malta, Antonio Di Tullio, Alessandro Mazzochetti, Tonino D'Intinosante e Massimo Marini. Oggi l'Associazione è instancabile nel favorire l'aggiornamento professionale e nella promozione del territorio abruzzese attraverso i suoi prodotti. Per celebrare queste "nozze d'argento", il 21 gennaio si è svolto un momento di confronto, moderato dal giornali-



sta Massimo Di Cintio, sul tema dell'evoluzione del menu nel tempo. Sono intervenuti Pietro Montone (giunta esecutiva Fic), Pino Finamore (chef Camera dei Deputati), Lorenzo Pace (presidente dell'Associazione), mentre i presidenti onorari Leo Giacomucci e Nicolò Di Garbo hanno ripercorso le tappe della costituzione dell'Associazione e del concorso "Lu Carrature d'ore". Agli iscritti è stata regalata una pubblicazione che racconta la storia dell'Asso-

ciazione attraverso i menu realizzati nel corso di questi 25 anni. Al convegno ha fatto seguito una cena e nell'ambito della serata è stata consegnata una targa ai soci che sono iscritti sin dal 1988 e lo chef Carmine Ferretti è stato omaggiato di un riconoscimento alla carriera, mentre il presidente regionale, Andrea Di Felice, ha consegnato all'Associazione una targa di merito quale esempio di vita associativa per l'intera Unione Cuochi Abruzzesi.

Cristina Mosca

LA CIPOLLA DI CASTROVILLARI E IL TARTUFO DEL POLLINO

Si è tenuta nei saloni delle feste presso il Convitto annesso l'Ipssar di Castrovillari, la XIII cena sociale dell'associazione provinciale Cuochi Cosentini. La serata è stata organizzata dalla delegazione Castrovillari - Pollino con la cena preparata dallo chef - socio Pier Luigi Vacca.

Gli ospiti hanno potuto degustare piatti basati esclusivamente sull'utilizzo dei prodotti del territorio, tra cui la cipolla bianca di Castrovillari ed il Tartufo nero del Pollino, trasformati dalle abili mani dello chef Vacca, che ha saputo mettere insieme tradizione, inerente alla scelta dei prodotti stessi, uno spiccato senso innovativo relativo alla cottura, agli abbinamenti ed alla presentazione complessiva dei vari piatti.

La serata è stata caratteriz-

zata da intensi momenti di vita associativa, trattando rapporti di natura professionale, istituzionale e tra associazioni professionali di categoria.

Il momento clou della serata è stato rappresentato dalla consegna da parte del dirigente scolastico dell'Ipssar di Castrovillari, prof. Bruno Barreca, di una prestigiosa targa al delegato Fic nel Regno Unito Francesco Mazzei, che per primo ha iscritto il suo nome nell'albo d'Oro istituito presso l'Ipssar.

La scelta di svolgere la serata in una struttura scolastica, piuttosto di una struttura ristorativa privata, è stata dettata dalla ferma convinzione da parte del Direttivo dell'Apcc che il rapporto tra istituzioni scolastiche ed associazione professionale di categoria, sia indispensabile per creare quelle sinergie foriere di sicuri successi nella prospettiva di un impegno finalizzato alla crescita di tutto il comparto ristorativo.

G. Barbino



CAMPIONI NAZIONALI DI CUCINA MEDITERRANEA

È dal 2001 che il Team Cuochi Regione Piemonte partecipa con costanza agli Internazionali d'Italia a Massa Carrara e nell'edizione 2013 si è aggiudicato il titolo di Campione nazionale di Cucina mediterranea!

Questa gara ha visto impegnate durante le quattro giornate di competizione varie rappresentative regionali. A guidare la squadra era lo chef Andrea Audisio, che ha coordinato il team, mentre la Lady chef Graziella Canavese si è occupata dell'antipasto a base di gallina bianca di Saluzzo e coniglio grigio di Carmagnola. La portata principale preparata dagli chef Paolo Pavarino e Andrea Basso ha visto come filo conduttore il vitello Piemontese, "il Fassone" cotto in tre cotture differenti e arricchito con il tartufo nero di Montemале. Lo chef pasticciere Riccardo Depetris ha portato un piatto frutto delle eccellenze piemontesi contaminate da gusti particolari, come il tè matcha, e lo chef Preti ha collaborato dall'esterno.

Il team piemontese, composto per 9/10 da appartenenti all'Associazione Cuochi Provincia Granda, si è cimentato

in quasi tutte le discipline in concorso. Anche nella prova di cucina fredda il risultato è stato ottimo con una medaglia d'oro, una di argento e due di bronzo. Aggiudicandosi così la medaglia d'argento per la squadra capitanata da Erick Macario, con Cavallo, Dalmasso, Guglielmetti, Paganessi, Dell'Atti, Mombelli, Gramaglia, Boero, Ivo.

Durante la manifestazione largo seguito è stato dato anche alle composizioni artistiche dove come consuetudine da vari anni il medagliere si è arricchito di due medaglie d'oro cuneesi, grazie ad Andrea Audisio con una composizione di vegetali intagliati e a Walter Nerozzi con una scultura in cioccolato.

Da Novara Marco Vecchi si è aggiudicato l'oro, Simone Guglielminetti con una scultura di burro si è aggiudicato l'oro per tavolo freddo. Inoltre, Livio Revello una medaglia d'argento con un'opera vegetale e una d'oro per il singolo caldo K1.

Una grande soddisfazione è venuta anche dal concorso di cucina calda regionale, dove una squadra a maggioranza



novarese si è aggiudicata l'argento, grazie al lavoro di Vecchi, Revello e Angiolino C. A guidare il team cuochi in terra di Toscana era il capitano Luciano Rava, coadiuvato da Erick Macario per la cucina fredda e da Andrea Audisio per la cucina calda. Tutti sotto la guida esperta del presidente dei Cuochi Cuneesi Piero Milano e dal presidente regionale lo chef Vittorio Claudio Stellini.

Andrea Basso



PIEMONTE

CIBO NOSTRUM: L'ECCELLENZA SICILIANA È SERVITA!



Sono stati in molti, tra le centinaia di partecipanti (che hanno sfiorato il migliaio!) a definirli innanzitutto una grande festa per l'enogastronomia siciliana stellata e d'eccellenza e per la cultura agroalimentare del bacino mediterraneo. E, in effetti, l'obiettivo principale è stato raggiunto: diffondere il messaggio del *Made in Sicily* come ponte culturale e commerciale con il resto del mondo.

A registrare un così grande successo è stata la manifestazione "*Cibo Nostrum*", alla sua seconda edizione ma già adulta per esperienza e potenzialità. A realizzarla, l'Associazione provinciale cuochi etnei, con il presidente chef Seby Sorbello, in stretta collaborazione con la Federazione Italiana Cuochi e il sostegno delle "Soste di Ulisse" e il patrocinio della Camera di Commercio di Catania. Lo scenario incantevole è stato il cuore stesso dell'Etna, a Zafferana, negli eleganti locali dell'Esperia Palace Hotel dove, dal 14 al 16 aprile, si sono riuniti centinaia tra operatori del settore e professionisti dell'enogastronomia, chef, giornalisti gastronomici, docenti e alunni degli istituti alberghieri e rappresentanti delle diverse delegazioni regionali della Fic. Importante, infatti, la presenza del responsabile Dipartimento Eventi Fic, Rocco Cristiano Pozzulo, con una nutrita schiera di dirigenti locali e regionali della Federazione.

La maggior parte di questi protagonisti si sono già dati appuntamento a Matera, Metaponto, dove dal 7 al 10 ottobre si svolgerà il 27° Congresso Nazionale della Fic e tantissimi, c'è da scommetterlo, si porteranno die-

tro il ricordo indelebile di questa terra, una Sicilia già baciata dal caldo sole primaverile, movimentata dalle eruzioni dell'Etna e circondata da paesaggi incantevoli, dalle valli etnee al Mare Jonio, dai paesini del vulcano e dei Nebrodi a Taormina e Giardini Naxos. "Abbiamo raddoppiato i numeri della passata edizione e soprattutto abbiamo registrato tanti nuovi consensi per le nostre produzioni eccellenti siciliane - ha detto a conclusione dei lavori Seby Sorbello - e il nostro ringraziamento va a tutti coloro che si sono spesi e che ogni giorno investono la propria professionalità nella cucina di eccellenza. Il mio ringraziamento e il mio affetto abbracciano tutti, dalla dirigenza della Fic a tutti gli operatori delle cucine, al personale e a quanti hanno reso possibile questa manifestazione". E gli stessi operatori hanno voluto ringraziare lo chef Sorbello donandogli una targa quale testimonianza della stima e dell'affetto ricambiati, durante uno dei tanti appuntamenti della manifestazione.

Gli eventi nell'evento

"Fatti stellare dalla cucina siciliana" è stato il sottotitolo significativo della manifestazione, mentre "tradizione" è stata la parola d'ordine di pranzi e cene. Come nella prima giornata, aperta da un "Pasta Party", con timballo di anelli con le sarde, sedanini alla norma, pennette funghi e pistacchi, orecchiette con ragù del Mediterraneo e vellutata, festoni alle erbe provenzali, calamarata con cozze con datterino e molluca saporita. E le insalate: porcini con rucola e pomodori secchi, zucchine con datterino e ricotta salata, fettuccine d'orto e bollito, julienne di verdure con mortadella e scaglie. Il tutto "bagnato" da un elegante Nero



CATANIA

d'Avola e Frappato. E poi, la ricchezza della pasticceria siciliana: cannoli, tartufini, castagnole, tiramisù, arance. La Trinacria servita a tavola, insomma, come il pesce del *Mare Nostrum*, che è stato invece il protagonista indiscusso della cena, dal tema: "Sicilia crocevia di culture", con tocchetti di baccalà scottato alle erbe fini, con capperi e olive, cous-cous di pesce, totani agli agrumi, pure di melanzane. Ad accompagnare la cena è stato un raffinato Chardonnay, mentre spettacoli di danza del ventre e cantastorie siciliani intrattenevano gli ospiti tra una portata e l'altra. Tra gli appuntamenti tecnici, ampia l'adesione ai laboratori della seconda giornata, curati dalle Soat della Regione Siciliana e dedicati a tre prodotti siciliani: arancia rossa, frutta secca e formaggi d'eccellenza, mentre nel pomeriggio il convegno sul tema: "La cucina a km illimitati come veicolo del *Made in Sicily* nel mondo" ha visto interventi di assoluto prestigio per il settore, presentati dal volto Rai e noto giornalista studioso di storia delle tradizioni culinarie, Alex Revelli Sorini, e dall'esperta di enogastronomia e anche lei volto Rai, Susanna Cutini. All'incontro sono intervenuti il presidente nazionale della Associazione stampa agroalimentare italiana, Roberto Rabachino, la redattrice capo di "Turismo del Gusto" e promotrice culturale del Pisco per il Consiglio Regolatore della Denominazione Pisco di Lima (Perù), Gladys Torres Urday, il direttore di "Cronache di Gusto", Fabrizio Carrera, il presidente regionale dell'Associazione italiana celiachia, Leone Fabio, Enrico Briguglio e Giuseppe La Rosa, rispettivamente presidente e segretario generale di "Soste di Ulisse", ed i rappresentanti dei Consorzi per la tutela della mandorla di Avola, Corrado Bellia, e della vastedda del Belice e pecorino siciliano, Massimo Todaro. Attesi anche gli interventi degli chef stellati che poco dopo hanno preparato la di gala.

A cena con i migliori chef di Sicilia

Uno degli appuntamenti di *Cibo Nostrum* 2013 più emozionanti è stata, infatti, la cena di gala che ha visto presenti tre chef stellati: Ciccio Sultano, chef-patron ristorante "Il Duomo" di Ragusa Ibla, 2 stelle Michelin;

Massimo Mantarro, chef ristorante "Cerami San Domenico" di Taormina, 2 stelle Michelin; Pietro D'Agostino, chef-patron ristorante "La Capinera" di Taormina, 1 stella Michelin; tre chef della Federazione Italiana Cuochi: Carmelo Trentacosti, chef-executive Grand Hotel "Villa Igea" di Palermo, componente Nic fino al 2012; Giuseppe Costa, chef-patron ristorante "Il Bavaglino" di Terrasini; Seby Sorbello, chef-patron ristorante "Parco dei Principi" di Zafferana Etnea, presidente Fic Promotion; e un pasticcere, Giovanni Cappello, pastry-chef pasticceria "Cappello" di Palermo, componente Nic per 8 anni. Uno show cooking assolutamente affascinante, vera gemma per questa manifestazione, che si è conclusa rivolgendo grande attenzione, anche nell'ultima giornata, al settore giovanile, premiando l'impegno delle giovani leve ai fornelli con il "Concorso di cucina calda per il Sud Italia: la cucina per celiaci", in cui otto concorrenti provenienti da tutto il meridione si sono sfidati preparando pietanze dal vivo, dall'antipasto al dolce, tutte senza glutine. A vincere è stato il siciliano Gianluca Leocata, di Giarre. Importante in tale contesto il supporto dell'Associazione italiana celiachia, che ha offerto come primo premio il soggiorno gratuito e la partecipazione del vincitore al prossimo Congresso Nazionale Fic. In contemporanea, maestri di cucina con i loro allievi hanno realizzato eleganti sculture di frutta e di vegetali: i maestri erano Giuliano Conti, Giovanni Cappello e Nico Scalora. A seguire, pranzo a buffet con "Pani e cumpanaggiu" e un corso di cucina "Aperitivo Time". L'organizzazione ha infine voluto dare il proprio arrivederci ai partecipanti all'edizione 2014 di *Cibo Nostrum*.

Antonio Iacona



CATANIA

ALLIEVI IN GARA CON "BACCALÀ E VEGETALI"



Si è conclusa il 23 aprile nella bella sala "Anfiteatro" dell'Istituto Alberghiero di Soverato (CZ) la XV edizione del **concorso enogastronomico destinato agli allievi degli istituti alberghieri statali e regionali della Calabria.**

Organizzato in nome e per conto dell'URC Calabria dal presidente Filippo Galati, dal segretario Domenico Origlia e da tutta l'Associazione Cuochi di Catanzaro, il concorso è diventato un appuntamento importante per la ristorazione calabrese. Con questo evento si vuole in particolare: **riscoprire e valorizzare la cultura gastronomica del passato** con le sue semplici e genuine preparazioni; fare conoscere ai giovani d'oggi alcuni aspetti degli usi e dei costumi di una storia lontana o recente, che è sempre più apprezzata e ricercata anche dal turista evoluto; motivare il giovane allievo ad acquisire una sempre maggiore consapevolezza che la cucina diventa arte ancor più nobile, quando alla manualità si aggiunge la passione e la capacità di saper promuovere il prodotto gastronomico anche sotto l'aspetto antropologico. Ogni Istituto ha partecipato con 2 allievi frequentanti il corso di cucina/ristorazione,

appartenenti uno alla classe terza e l'altro alla classe quinta. Dieci le scuole partecipanti: Cosenza, Le Castella, Locri, Paola, Polistena, San Giovanni in Fiore, Serra San Bruno, Vibo Valentia, Villa San Giovanni. A ricevere gli ospiti all'ingresso della scuola sovratese un gruppo di allievi del corso ricevimento, guidati dalla docente Tina Mungo. Dopo i saluti di benvenuto del dirigente scolastico dell'Alberghiero di Soverato prof. Giuseppe Fioresta e del presidente Urcc Antonio Macrì, gli alunni, due per ogni scuola a distanza di 10 minuti, dalle ore 9 si sono recati nei laboratori di cucina dove hanno dato inizio ai loro lavori, sotto l'attenta vigilanza di Felice Vono e Antonio Romeo (giuria tecnica). Alle ore 12 è iniziata la presentazione dei piatti in **concorso che ha avuto come tema "Baccalà e Vegetali"** e che si è conclusa alle ore 14. La giuria composta da Carlo Montano (presidente di giuria e presidente dell'Apc Materani), Valeriano Panaro e Antonio Farella dell'Apc Materani e dai componenti della Nazionale Italiana Cuochi Giuseppe Palmisano e Daniele Caldarulo del team Puglia. Alla fine della kermesse la giuria ha voluto incontrare gli alunni in un momento di alta formazione didattica dove, per ogni singolo lavoro, sono stati evidenziati pregi, difetti e consigli per migliorarsi e crescere in questo bellissimo mondo che è l'arte culinaria. Subito dopo tutti i convenuti si sono recati nella sala ristorante dove un gruppo di allievi di cucina e di sala (guidati dai docenti D.

Tropea, A. Mungo, U. Gambino, A. Aretino, A. Cantaffa, C. Giaimo e con la collaborazione della neo responsabile delle Lady Chef dell'area sud Maria Stella Taverniti) hanno servito un bellissimo pranzo a base di stocco e baccalà gentilmente offerti dalla famosa azienda calabrese "Stocco & Stocco". Dopo la consegna degli attestati e delle medaglie agli alunni, delle targhe ricordo ai giurati, alle scuole partecipanti, alla scuola di Soverato (per l'impeccabile organizzazione) ed alle associazioni provinciali, si è proceduto a **premiare i tre vincitori**: terzo in classifica l'Alberghiero di Vibo V. con il piatto "Trilogia di baccalà e verdure rivisitate" degli alunni **Aminata Ngom, Domenico Conidi** e docente: **Pino Cardamone**; secondo l'Alberghiero di Cosenza con il piatto "Baccalà cotto in casseruola, con passatina di peperoni gialli e rossi, cipolline di campo in agrodolce, carciofi d'orati e salsa di patate silane agli agrumi" degli alunni **Marco Altomare, Eugenio Caloiero** e docente: **Alfonso Sireno**; primo l'Alberghiero di Le Castella con il piatto "Zabaione di ceci e baccalà con bietole da taglio al sentore d'acciuga" degli alunni **Antonio Falbo e Alessia Stefanizzi** e docente: **Gregorio Mantegna**.



CALABRIA

CON LA FIC, 170 CHEF A LEZIONE DI BANCHETTI



Il 19 e 20 febbraio presso l'azienda Arreda Impianti di P. Guarino di Lamezia Terme (CZ) ben 170 professionisti dell'Unione Regionale Cuochi Calabria e allievi delle scuole alberghiere si sono incontrati per assistere al progetto Fic di aggiornamento e formazione. L'appuntamento di grande spessore si è incentrato sul tema della "Cucina creativa per banchetti e le nuove tecnologie in cucina". A tenere il corso era il Maestro e chef Michele D'Agostino, coordinatore dell'Ateneo della Cucina Italiana coadiuvato dal suo assistente Mauro Sciancalepre e dai nostri soci professionisti Francesca Narcisi e Domenico Pugliesi. Grazie alla Fic, all'Ateneo, all'impegno dell'Urc e all'aiuto straordinario della Lady Chef Cinzia Corso, si è concretizzato un momento importante di approfondimento, condivisione e crescita professionale. Nella due giorni sono stati prodotti ben 28 piatti e qualche elabo-

razione extra, per onorare prodotti del territorio come la ricotta e il formaggio pecorino del Monte Poro della provincia di Vibo Valentia. La platea ha raccolto il plauso del maestro D'Agostino che li ha elogiati per l'interesse, la diligenza e la compostezza con cui hanno seguito il corso. Moltissimi sono stati gli interventi degli chef presenti che hanno reso viva e partecipe la lezione. A rafforzare l'importante struttura del corso, è stata la presenza dello chef G. Schettini (dimostratore Electrolux) che ha fornito dettagli su alcuni dei prodotti presenti (forno e abbattitore) che la stessa azienda ha messo a disposizione, creando in tempo record, una cucina dimostrativa all'altezza della lezione magistrale. Come presidente, sono veramente soddisfatto. Tutti i partecipanti hanno ricevuto del materiale didattico, messo in stampa dall'Urc e da materiali e gadget offerti dai nostri sponsor tra cui: Electrolux, Arreda Impianti di Guarino, il sig. Perri che per Broggi -Villeroy & Boch ha consegnato ai presidenti provinciali e ai maestri un piatto con il logo Fic; alle aziende che hanno fornito le derrate alimentari e ulteriori prodotti: H parco dei Principi, H Sabbia

d'Oro, H San Giovanni, Caffè Aiello, Acqua LEO, H Regal Garden, Ittica Derado, Az. Agr. Giampà, Attisanografica, Caseificio Sant'Anna e la F&B Napoli C. Qualunque cosa riusciremo a fare, se fatta con la passione e con il cuore e con la giusta dedizione, - perché l'impegno non è poco e costituisce lavoro, sacrificio e a volte rinuncia - sicuramente raggiungeremo il nostro obiettivo: **far crescere professionalmente i nostri soci e portare alta la nostra cucina e il mangiar bene.** Sento il dovere di ringraziare il presidente della Fic Paolo Caldana, il Maestro e chef Michele d'Agostino e la Lady Chef Cinzia Corso per l'impegno profuso nell'organizzazione dell'evento; alla Lady Chef Francesca Narcisi e allo chef Domenico Pugliesi per la collaborazione e assistenza al Maestro D'Agostino. Un particolare ringraziamento all'Azienda Arreda Impianti di Guarino per la disponibilità, professionalità e impegno fattivo nel rendere fruibile l'evento. Un grazie di cuore a tutti gli associati che si sono impegnati con l'Unione Regionale Cuochi Calabria per la logistica e lo sviluppo dell'evento e agli associati partecipanti.

Antonio Macrì



CALABRIA

LA CUCINA DEL TERRITORIO

Foto © Giovanni Vernengo



Nelle foto: sopra, un momento della premiazione. Da sinistra: i Maestri Giuseppe Giuliano e Giorgio Nardelli, l'allievo Flavio D'Anna, il dirigente scolastico Rosolino Aricò, il presidente dell'Apccpa G. Battista Arcoleo, l'allievo Giuseppe D'Angelo, lo chef Gaetano Megna, il Maestro Giovanni D'Anna.

Otto Istituti alberghieri dalla Sicilia e quasi 20 giovani aspiranti chef si sono sfidati dal 9 all'11 aprile 2013 ai fornelli delle cucine dell'Istituto alberghiero "Pietro Piazza" di Palermo, in occasione della **prima edizione del concorso "La cucina del territorio"** realizzato in collaborazione con l'Associazione Provinciale Cuochi e Pasticceri di Palermo e con il riconoscimento dell'Unione Regionale Cuochi Siciliani. Alla competizione hanno partecipato alunni degli istituti alberghieri statali o istituti paritari con sede nella regione Sicilia iscritti alla Federazione Italiana Cuochi. Gli aspiranti chef hanno realizzato in tre ore un piatto con materie prime appartenenti all'eccellenza del territorio siciliano. Il prodotto era poi sottoposto al giudizio di una giuria composta da 8 membri e un presidente che valutavano secondo vari parametri. Durante la manifestazione si sono svolte delle performance tra cui una **dimostrazione di intagli vegetali** realizzata

dallo chef Giovanni Speciale componente del Culinary Junior Team Palermo e una dimostrazione realizzata dal Maestro di Cucina Rodolfo Dagrusa su: "Cenni storici sul cous cous, procedimenti di lavorazione, cottura e utilizzo della semola di grano duro per realizzare piatti unici e dessert". Anche il Culinary Team Palermo ha effettuato una sua performance esponendo il tavolo con diverse preparazioni culinarie che saranno proposte alle prossime competizioni internazionali. Alla manifestazione sono intervenuti due illustri ospiti, lo svedese chef professor Gert Klötzke e il Maestro Giorgio Nardelli, rettore dell'Ordine dei Maestri di Cucina Fic. Durante la manifestazione si sono svolte altre due gare. La prima rivolta esclusivamente agli studenti dell'Ipsseoa P. Piazza, la seconda dal titolo "Elaborate cake" riser-

vata ai professionisti del settore. "Ancora una volta l'Istituto Piazza apre le porte agli studenti della Sicilia - ha dichiarato il Maestro di Cucina Giuseppe Giuliano componente dell'Associazione Provinciale Cuochi e Pasticceri di Palermo e presidente della giuria dei concorsi, un ringraziamento va al Dirigente scolastico prof. Rosolino Aricò, al presidente dell'Apccpa Battista Arcoleo, agli chef Giacomo Perna, Gaetano Megna, Rosario Picone, Giovanni Di Maria, Benito Priolo e a tutti coloro che hanno collaborato per la buona riuscita della manifestazione". La serata si è conclusa con la cena di gala all'insegna della "Cucina del Territorio" con la presentazione di due maxi cassate siciliane omaggiate dalla Pasticceria Alba di Palermo.



Ecco i vincitori!

Concorso regionale "La cucina del Territorio"

1° classificato: Istituto P. Borsellino, Palermo.
Alumni Flavio D'Anna e Giuseppe D'Angelo.

2° classificati (ex aequo):

Istituto Mursia di Carini (alumni: Nicolas Lallai e Serena Riccobono) e Istituto Statale D'istruzione Secondaria "Abele Damiani" Marsala (alumni: Enrico Figuccia e Arianna Martinciglio).

3° classificati (ex aequo) Ipsseoa Piazza di Palermo (alumni: Roberta De Luca e Santo Petrocciani) e Istituto K. Wojtyla di Catania con Giorgio Privitera.

"Elaborate cake"

1° classificato: Orlando Girolamo.

2° classificato Sarah Cucchiara.

3° classificato Daniela Mazza.

"La cucina del territorio" (concorso interno all'Ipsseoa P. Piazza)

Primi classificati Pietro Puleo e Giuseppe Lena;
secondi Federica Maria Di Peri e Claudia Cottone;
terzi Roberta Cilio e Salvatore Speciale.



PALERMO

SANO COME... UNA TROTA!



"Sano come un pesce". L'origine di questo proverbio va ricercata in quel tempo in cui, in assenza di inquinamento, a causa della selezione naturale, difficilmente in natura era possibile osservare un pesce gravemente malato. Il pesce è stato al centro del **concorso organizzato dalle Lady Chef Italiane nella Vetrina di "Rhex" alla Fiera di Rimini 2013.**

A questa importante iniziativa, firmata dalla Federazione Italiana Cuochi e coordinata dalle Lady Chef italiane, hanno partecipato il fior fiore delle professioniste e dei professionisti, gli Chef dell'Ateneo e i Giovani Cuochi.

Tre giorni di eventi hanno permesso ai partecipanti di evidenziare le peculiarità del pesce, con particolare attenzione al suo impiego nei primi piatti della Tradizione Italiana ed ai suoi aspetti salutistici.

Un successo particolare ha avuto il momento conviviale allietato dagli assaggi di trota preparati dalle Lady Chef del Friuli, offerto dall'unione Cuochi e dai produttori di trote della Regione Friuli Venezia Giulia, per ringraziare coordinatrice nazionale delle Lady Chef, Gabriella Bugari, e lo staff organizzativo, per aver dedicato il Concorso alla Memoria di Bertilla Prevedel, fondatrice del Sodalizio.

A fare da cornice il dott. pier Antonio Salvador, presidente

dell'Associazione Piscicoltori Italiani che ha evidenziato l'importanza del proporre i pesci italiani allevati.

Il dott. Salvador ha spiegato che **il pesce allevato offre maggiori garanzie igienico sanitarie rispetto a quello pescato.** Gli oltre mille impianti esistenti in Italia sono infatti sottoposti a strettissimi controlli periodici da parte delle Asl.

Va anche sfatato il preconcetto della presenza di antibiotici nel pesce allevato, in quanto il loro utilizzo in acquacoltura è controproducente, perché rendono il pesce inapetente e ne rallentano di conseguenza la crescita.

Tra i pesci da acquacoltura, un posto di rilievo riveste la Trota iridea, salmonide che è allevato in Italia sin dal 1860 in un laghetto di Avigliana (TO), ha raggiunto una notevole diffusione in allevamenti di piccole e medie dimensioni. In questi allevamenti la Trota viene nutrita solo con farine di pesce e farine vegetali, cioè con prodotti derivati da quegli stessi alimenti che il pesce trova in natura e con i quali si nutre. Negli impianti, la trota viene prelevata giornalmente e commercializzata sia freschissima che in filetti e semilavorati di quarta e quinta gamma.

La trota italiana allevata, concentra in sé una notevole quantità di contenuti nobili e le sue carni, qualora vengano consumate regolarmente, almeno 2 volte alla settimana, apportano all'organismo grandi benefici.

Infatti, tutti coloro che vogliono seguire un'alimenta-

zione sana e corretta per mantenersi in forma trovano nella carne di trota un valido alleato, per la presenza di grassi polinsaturi (tra cui gli omega-3) assenti in altre carni. La trota e il pesce in generale sono quindi alimenti ideali per mantenere in buona salute organi importantissimi, quali il fegato, hanno infatti effetti benefici sui grassi epatici e aiutano a controllare i trigliceridi, sul sistema cardiovascolare per la nota capacità di fluidificare il sangue ed in generale per ridurre gli stati infiammatori.

Un particolare accenno merita la Trota allevata e consorzata in Regione FVG per la sua qualità eccellente, testimoniata dai Marchi e dalle certificazioni Europee conseguite. Infine, il dott. Salvador, da tre generazioni produttore di Trote alle Sorgenti del Livenza, ha ringraziato tutti i cuochi presenti e in particolar modo le Lady Chef, per aver, in questi ultimi anni, risvegliato l'interesse per la trota, attraverso moltissime e interessanti ricette. Questo interesse dei cuochi, unito all'alta digeribilità ed alla disponibilità e freschezza, ha fatto della carne di trota un alimento richiestissimo.

La Trota certamente fino a pochi anni fa per le popolazioni rivierasche era considerata un pesce di second'ordine forse perché era poco conosciuta. Questo pesce d'acqua dolce invece, grazie all'interesse e all'impegno di produttori e cuochi, si rivela sempre più adatto a svariati e interessantissimi utilizzi gastronomici.

Germano Pontoni

Nella foto:
Mignaccole con
trota e asparagi
verdi, Rhex - Rimini
2013.

FRILU I VENEZZIA GIULIA



COMO

È arrivato alla XIII edizione il concorso dei "piccoli chef" organizzato da Aclichef in collaborazione con l'Associazione Cuochi di Como. I bambini sono arrivati emozionati con i loro ingredienti e grembiolino e alla vista di una cucina così grande sono stati presi da un misto di stupore e paura. Ma i cuochi professionisti hanno subito messo a loro agio i piccoli e la loro risposta non si è fatta

PICCOLI CUOCHI CRESCONO

attendere. Hanno messo la loro ricetta e gli ingredienti sul tavolo e hanno spiegato al cuoco di riferimento i tempi di cottura e la preparazione del piatto e si sono imposti sulla sua presentazione. Finiscono visibilmente soddisfatti. E qualcuno abbraccia e ringrazia il cuoco Francesco laquinta, vicepresidente di Aclichef e organizzatore del concorso. Emozionati presentano i loro piatti alla giuria presieduta dallo chef Franco Capano, vicepresidente dell'Associazione Cuochi di Como. Prima della premiazione il presidente di Aclichef, Stefano Panzetta, ha ringraziato tutti i ragazzi e i

loro genitori, salutati anche dal presidente delle Acli di Como, Luisa Seveso, dal presidente del consiglio comunale di Como, Franco Fragolino, e dallo chef Franco Capano. Subito dopo, Francesco laquinta ha iniziato a chiamare i nomi dei ragazzi e tutti viene consegnato l'attestato di partecipazione e la medaglia. Alla fine vengono chiamati i ragazzi vincitori. Dapprima la più piccola, Maddalena Cenedese del 2006, che ha fatto le "Patate al sugo". Poi, Enrico Angelo Borelli, Ilaria Di Pasquale (terza), Gabriele Giarloni (secondo) e Arianna Porta (prima classificata).



ASSEGNATI I PREMI AGLI ALLIEVI DELL'ANNO

È Cynthia Ambeu, studentessa di classe IV, la vincitrice della 2° edizione del premio di cucina calda, gara individuale dedicata a "Giovanni Selvatico". Per la gara a squadre, 6° concorso "Flavio Manzani" creatività e originalità in pasticceria cucina e sala, l'Istituto Pollini è stato vincitore tra Apolf e Clerici di Pavia e Santa Chiara di Stradella con lo studente Simone Selleri e Alfonso Gjoni in cucina, Michele Girdano in sala. Al secondo posto, Bardhi Suzana e Valeria Zannotti di cucina e Federico Falbo di sala dell'Apolf di Pavia.

Erano 41 gli studenti finalisti ammessi alle fasi conclusive del concorso, che quest'anno si sono tenute nei laboratori messi a disposi-

zione dell'Istituto **Ciro Pollini di Mortara**. La commissione organizzatrice che si è prodigata per dare vita all'evento culinario era composta dal maestro di cucina chef Mario Becciolini, maestro di cucina Giuseppe Braglia, dalla Lady Chef Piera Spalla, dagli chef Massimo Ruzza e Massimiliano Sturini.

La giuria, presieduta dal maestro di cucina chef Alberto Bonfanti (due stelle Michelin in due locali differenti), affiancato dal maestro di cucina ed executive chef Walter Dalla Pozza, dal maestro di cucina Giuseppe Braglia, dallo chef Piero D'Oriano, da Mattia Masala del Molino di Vigevano, dal sommelier Geranzani Ambrogio e dai commissari di cucina chef Davide Aguzzi e Maurizio Toscanini.

PAVIA

IV MEMORIAL "GIAN CARLO ERBA"

Lo chef **Gaetano Cerciello** dell'Associazione Cuochi Avellinesi si è aggiudicato la vittoria tra i professionisti del IV Memorial "Gian Carlo Erba", concorso di cucina calda voluto ed organizzato dall'Unione Regionale Cuochi della Campania.

Nella categoria allievi il podio più alto è andato a Giacomo Basile, studente dell'Istituto Ippolito Cavalcanti di Napoli. L'evento, che ha visto la partecipazione di numerosi ospiti e la presenza di una folta platea di studenti del Cavalcanti, che ormai da anni ospita la kermesse, vede **sfidarsi in gara un professionista ed un allievo per ogni associazione cuochi presente in Campania**. L'allievo viene, ovviamente, selezionato tra gli istituti alberghieri presenti in tutta la regione.

La competizione è stata molto combattuta e per la giuria, presieduta dal presidente onorario dell'UrcC Gaetano Riccio e composta dagli chef Ennio Caprio Nono e Felice Di Tullio, nonché dalla dirigente scolastica del Cavalcanti Carmela Libertino e dal direttore amministrativo dello stesso istituto Ermelinda Gargano, non è stato semplice scegliere chi meritava di salire sul podio. La classifica finale tra i professionisti ha visto il secondo posto assegnato a **Giuseppe Di Gioia** dell'Associazione di Benevento e il terzo a **Gabriele Capuani** dell'Associazione di Torre del Greco.

Per la categoria allievi il secondo posto sul podio è andato a **Immacolata Battimelli** dell'Istituto alberghiero di Montoro Inferiore e il terzo a **Raffaele Morvillo** dell'Istituto alberghiero di Sorrento. Soddisfatto per come andato l'evento il presidente dell'UrcC, prof. Luigi Vitiello: "Una buona competizione che ha onorato la figura del grande uomo e chef, Gian Carlo Erba, nel migliore dei modi. Ho visto una gara che ha espresso il meglio tra gli allievi ed i professionisti designati dalle associazioni che compongono l'Unione. Un grazie particolare lo riservo al vicario dell'Unione il professore Ludovico D'Urso che ha organizzato con puntiglio ogni istante della manifestazione coinvolgendo tutto l'Istituto Cavalcanti che fin dalla prima edizione ha voluto ospitare il concorso. Di questo siamo grati come cuochi campani alla dirigente Carmela Libertino. Infine, ringrazio le aziende che ci hanno voluto onorare della loro collaborazione, consentendoci di valorizzare, ed era questo il nostro scopo, non solo la professionalità di cuochi professionisti e allievi ma anche e soprattutto i nostri splendidi prodotti tipici. La Campania in tal senso, è bene rimarcarlo, vanta un paniere invidiabile ricco di specialità di ogni tipo che non ha eguali non solo in Italia, ma anche all'estero".

Pietro Roberto Montone

Nelle foto:
a sinistra, i vertici dell'URCC Vitiello, D'Urso e Montone.
A destra, il Vincitore Cerciello con il presidente Vitiello e la dirigente scolastica Carmela Libertino.



CAMPANIA

I NUOVI TALENTI DELLA CUCINA



È **Andrea Santaniello**, alunno dell'Istituto Alberghiero "Manlio Rossi - Doria" (sede coordinata di Montoro) ad aggiudicarsi la vittoria della **sesta edizione del concorso gastronomico interregionale "I prodotti della pesca di Basilicata in cucina"**, svoltosi il 23 aprile presso l'Istituto Alberghiero di Maratea (PZ) e organizzato in collaborazione con l'Unione Regionale Cuochi Lucani (Urcl). Santaniello ha guadagnato la medaglia d'oro con il massimo punteggio, proponendo il piatto

"Alici a km zero", una ricetta che ha sposato i prodotti della pesca di Basilicata con quelli dell'Irpinia, come la cipolla ramata, le patate, i carciofi di Montoro, i broccoli, i pomodori secchi e la ricotta del casaro Irpino.

Otto gli istituti alberghieri in gara e otto i giovani allievi delle quarte e quinte classi, provenienti da Potenza, Melfi, Matera, Maratea, Avellino, Maiori, Cosenza e Sant'Arsenio. Sul secondo gradino del podio è salito l'allievo **Younes Hamil** dell'Istituto Alberghiero di Cosenza e al terzo posto **Santo Nigro** dell'Istituto Alberghiero di Melfi. I giovani chef hanno affrontato una prova culinaria della durata di tre ore e sono stati giudicati da una giuria tecnica composta dallo chef

Alessandro Circiello (volto televisivo e responsabile del Dipartimento Giovani della Federazione Italiana Cuochi), Simone Loi (concorrente della *Prova del Cuoco* e Team Manager dei Cuochi del Lazio) e da Nadia Brignoli (Chef della Scuola "Tu Chef" di Roma). "Tra gli obiettivi della manifestazione - ha precisato il presidente dell'Urcl Rocco Pozzulo - **la valorizzazione nella cucina moderna dei prodotti dei mari lucani**, la promozione del territorio e l'incremento della professionalità degli allievi che frequentano gli istituti alberghieri. Lo scopo di questi concorsi è far emergere nuovi talenti della cucina garantendo un ricambio generazionale per la professione del cuoco".

BASILICATA

TARTUFI E FORMAGGI LUCANI ALLA CONQUISTA DI DUBAI

La rassegna gastronomica "**Truffle & Cheese Fiesta**" si è svolta dal 12 al 16 marzo negli Emirati Arabi, presso il Dubai Marine Beach Resort & Spa. La settimana del tartufo nero e dei prodotti caseari italiani, ha visto come protagonisti i prodotti lucani interpretati dallo chef dell'Unione Cuochi Lucani Gianfranco Bruno. I menu degustazione proposti alla clientela di russi, indiani, arabi, spagnoli ma anche italiani, hanno esaltato le caratteristiche qualitative dei prodotti lucani già presenti su quei mercati. "*Esportiamo regolarmente tartufo, burratine al tartufo, mozzarelle di bufala normali e affumicate, ricotte dolci agli agrumi o al cacao* - afferma l'esportatore Natale Di Liddo titolare della ditta materana "Profumi e Sapori del sud" - *i nostri importatori arabi ci hanno chiesto uno chef lucano per illustrare in inglese le produzioni lucane dandone un'interpretazione gastronomica di alto livello. Attraverso l'Unione Cuochi Lucani abbiamo effettuato una selezione di chef e la scelta è caduta su Gian-*

franco Bruno." Affidare ad un cuoco locale l'interpretazione dei prodotti del territorio, secondo Rocco Pozzulo presidente dell'Unione Cuochi Lucani, è il miglior sistema per valorizzarli, "lo chef professionista del territorio, infatti, interpreta con professionalità la tradizione gastronomica locale, esaltando le qualità organolettiche della materia prima, attraverso l'interpretazione più autentica". "*Avendo a disposizione prodotti di prima scelta* - ha dichiarato Gianfranco Bruno - *non ho dovuto far altro che servirli e accompagnarli con piccole rivisitazioni creative senza snaturarne l'origine*". Il giovane chef infatti, ama molto valorizzare il suo territorio attraverso le produzioni tipiche, creando al contempo piatti eleganti che non ne snaturino genuinità e semplicità, come un bravo cesellatore.





IN RICORDO DI GIUSEPPE VALLAURI

Il 10 marzo, all'età di 63 anni, ci ha lasciato Giuseppe Vallauri (Beppetto del Troll), socio Fic che dopo aver lavorato nelle cucine dei più prestigiosi hotel della provincia di Cuneo aveva fondato, con il fratello Ezio, la birreria Troll, in pochi anni diventata una realtà importante e conosciuta anche oltre i confini nazionali. Nella foto, Beppetto a Roma, per l'udienza dell'Associazione Cuochi Provincia Granda, con Papa Giovanni Paolo II.

I MIGLIORI CUOCHI D'ABRUZZO

Il 20 marzo con un trionfo di gusto e di premi si è chiusa la 23ª edizione de "Lu Carrature d'Ore", l'unico concorso gastronomico regionale per cuochi professionisti, organizzato dall'Associazione Cuochi Pescara con la collaborazione dell'Unione Cuochi Abruzzesi.

Durante la cena di gala presso l'hotel "Giardino dei Principi" di Città S. Angelo, magistralmente preparata dal Team Cuochi Abruzzesi, sono stati svelati i vincitori, decretati dalla giuria presieduta dal giornalista Massimo Di Cintio e composta da Fabrizio Campione dell'Accademia Maestri Pasticceri Italiani; Andrea Di Felice, presidente dell'Unione Cuochi Abruzzesi; Michele Ottalevi, Capo Team Cuochi Abruzzesi e dagli chef Mar-

cello Spadone, Giuseppe Tinari e Domenica Vagnarelli. Il premio più ambito, Lu Carrature d'Ore appunto, è stato assegnato ad **Alex Ferretti** che ha conquistato i giudici con una reinterpretazione del tradizionale "Brodetto alla Silvarola". Sul secondo gradino del podio con Lu Carrature d'Argente, **Ayoub Talji** con "Profumo d'Abruzzo in sintesi", un mix di profumi e sapori di mare e di terra. Ha meritato Lu Carrature de Bronze il "Guazzetto di pesce alla pescarese rivisitato" proposto da **Stefano Miani** e **Brenda Di Malta**. Mentre Lu Bocconotte d'Ore, per la sessione dolci, è stato vinto da **Giuseppe Corsillo** che ha preparato il "Confetto Goloso". Il Trofeo Unione Cuochi

Abruzzesi, per il piatto più innovativo, è stato vinto da **Oscar Scarano** grazie alla "Chitarrina affumicata con carpaccio di trota Fario e il suo brodo". Il trofeo Alta Professionalità, assegnato al cuoco che ha dimostrato maggiore capacità organizzativa, padronanza della tecnica di preparazione e di esecuzione, ha premiato la professionalità di **Maurizio Petrucci** che ha presentato il "Filetto di pescatrice in crosta di rosmarino e farina di patate con sformatino ai carciofi". Il Trofeo Angelo De Victoris-Medori al piatto tradizionale della cucina abruzzese ha premiato invece "Le patane à suche di pesce" di **Antonina Di Giacomo**, e ancora una donna, **Cinzia Fazzini**, ha ricevuto il Trofeo Consorzio di Tutela Vini d'Abruzzo, dedicato al miglior abbinamento cibo vino grazie ai suoi "Anellini di spigola con vellutata di patate allo zafferano, spuma di pecorino di Farindola e riduzione di Ratafià" abbinati con il Trebbiano d'Abruzzo Emidio Pepe. In fine il dolce "Assoluto di Centerba Toro" di **Claudio Peluso**, ha conquistato l'omonimo trofeo che premia il miglior piatto che utilizza la Centerba.

Francesca Lupone



PESCARA



Due medaglie d'oro e due d'argento nei programmi di gara hanno determinato l'assegnazione della medaglia d'argento di squadra al neo fondato gruppo del Team Veneto Chef dell'Unione Cuochi del Veneto. Senza dimenticare la medaglia di bronzo del giovane Marco Tomasi nella cucina calda, sono questi i **sorprendenti risultati ottenuti dalla nuova compagine veneta nella quattro giorni di "chermesse" culinaria degli Internazionali d'Italia 2013** di Marina di Massa, svoltisi dal 3 al 7 marzo. Tra terrine, paté, pesci, crostacei, lombi di cervo e lec-

TEAM VENETO CHEF, UNA SQUADRA D'ARGENTO!

cornie di ogni specie e sapore, i giudici incaricati hanno ben reputato l'ingresso del nuovo gruppo formato da un gran numero di giovanissimi. Se la Senior ha conquistato un argento di squadra con la prova del freddo, Marco Tomasi del Junior Team (figlio e nipote d'arte dei ben noti Gianluca e "Berto") si è distinto nella prova del caldo con un più che soddisfacente "argento".

Utilizzati dagli chef del Team, **tecnologie e diversi sistemi di food-processor** per la preparazione e la creazione di esclusive ricette con gran parte di prodotti del paniere locale veneto; mentre la trasformazione degli alimenti è stata realizzata con strumentazioni e tecnologie di aziende esclusivamente del territorio veneto (leader nei loro mercati), come la Orved di Musile del Piave (VE), la Sirman di Curtarolo (PD), la Irinox di Treviso e la Unox di Cadoneghe (PD).

La partecipazione di squadra alla manifestazione di Massa è stata resa possibile grazie al contributo della Sirman di Curtarolo e della Decorfood Italy di Grezzana (VR) di Fabio Tacchella, alle quali va tutta la nostra riconoscenza. Un ringraziamento è stato rivolto al complesso congressuale ed alberghiero del BHR di Treviso, all'Hotel Europa e Regina di Ve-

nezia e all'Hotel Terme delle Nazioni di Montegrotto Terme per l'ospitalità e la disponibilità quali "locations" per prove e preparazioni di squadra.

"Buon esordio e soddisfacente risultato finale di squadra" - così si è espresso il coach Pierluigi Lovisa al rientro da Marina di Massa alla prima uscita del suo Team Veneto Chef agli Internazionali d'Italia 2013 - "I sacrifici e l'impegno di tutto il gruppo, nuovi e vecchi, ha fatto sì che questo risultato fosse possibile, dove molti ci davano non certo favoriti. Un ringraziamento va al presidente Manzatto che subito si è messo a disposizione della squadra già alle prime difficoltà operative e all'intero Consiglio dell'Unione Cuochi del Veneto che ha riposto fiducia in me e ai "vecchi" compagni e collaboratori!"

Stefano Pepe

I componenti di squadra titolari dei 4 programmi che erano previsti dal bando di concorso sono stati:
Pierluigi Lovisa - Team Chef
Franco Sanna - Chef
Raffaele Minute - Chef
Cristian Lorenzato - Chef Pastry
Stefano Pepe - Team Manager
Di supporto alla preparazione e organizzazione al contesto di gara di Massa hanno partecipato:
Marzia Garbinelli, Giovanni Maltauro, Nicolas Rocco, Marco Tomasi, Samuele Silvestri, Mattia Cavestro, Davide Pattarello e Varotto Nicola.

VENETO

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


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.



 **KYOCERA**
ishiba

Linea di coltelli distribuita da Medagliani.

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



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.

GIGANTI RICOTTA E ASPARAGI

*Nel ripieno: ricotta, asparagi (28%)
e Grana Padano DOP. Peso di un pezzo: 26g.
Peso di un cartone: 3kg. Minuti di cottura: 6/7.*



LE RICETTE degli allievi della classe IV Istituto Professionale Statale per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione

MAURO PERRONE di CASTELLANETA (TARANTO)

Dirigente scolastico: Rocco Vito Loreto - Docente referente: Giuseppe Caffè.



LA RICETTA DELLA TRADIZIONE
Giganti ricotta e asparagi con guazzetto di pomodorini appesi, capocollo croccante e polveri del sud.

L'INTERPRETAZIONE CREATIVA (FINGER FOOD)
Millefoglie di pastafillo con Giganti ricotta e asparagi, salsa di sedano rapa e sauté di lingua di vitello salmistrata.





PENTOLE AGNELLI
PROFESSIONAL COOKING

INFO AZIENDE

B.A. 1932: sempre più ricca la Collezione di Baldassare Agnelli

La storica famiglia di pentole in alluminio per cucinare e servire si completa nei materiali preziosi in rame e oro

Baldassare Agnelli è azienda leader nella produzione di pentole professionali. Fondata nel 1907 grazie all'intuizione di Baldassare Agnelli, fin dalla fondazione si è impegnata nella produzione di pentole di qualità divenendo un punto di riferimento preciso per il settore della ristorazione.

Da allora le tecnologie costruttive si sono via, via sofisticate in linea con i nuovi stili di cucinare: le pentole Agnelli si sono arricchite di nuove collezioni, nuovi formati, nuovi materiali, nuove tecnologie costruttive. E



nuovi modi d'uso delle stesse pentole da parte dei fruitori finali.

La cultura produttiva fatta di rigorose e costanti attenzioni verso la qualità dei prodotti messi in commercio dall'azienda Baldassare Agnelli esprime un sistema di offerta unico di pentole per cucinare e anche per servire: sia al ristorante che in casa. Così la creazione delle pentole B.A. 1932, rivisitata in chiave moderna in puro alluminio alimentare, con spessore professionale di 3 mm e nello speciale e resistentissimo antiaderente Withford colore bianco ceramico, si arricchisce con i prodotti in rame e oro.

Materiali di altissimo pregio che completano la gamma delle B.A. 1932 in alluminio - e disponibili da oggi nel catalogo Baldassare Agnelli. Pentole, le B.A. 1932, realizzate come un vero e proprio abito sartoriale anche nei metalli più preziosi, per consacrare il rito del cucinare, del mangiare bene, e del servire con stile. Il corretto dimensionamento delle forme i diversi materiali, e le più raffinate finiture, rendono oggi le pentole della Collezione B.A. 1932 oggetti unici in cui la preparazione è anche servita nello strumento in cui la si cucina ed inoltre diventano anche oggetti per un magnifico regalo o per arredare...

www.pentoleagnelli.it



>>> GLI INSERZIONISTI

FILO DIRETTO CON LE AZIENDE "AMICHE" DEI CUOCHI

AZIENDA	RESPONSABILE DA CONTATTARE	TELEFONO - MAIL	SITO WEB	A PAG.
Baldassare Agnelli		035.204711 - info@agnelli.net	www.pentoleagnelli.it	79
Carine	Anna Boteon	0438.411584	www.carine.it	20,21,83
Centroal	Claudio De Cani	02.89303679	www.assomet.it	17
Fasa	Danilo Amigoni	035.4545911	www.fasapentole.com	60
Fiskars	Alessandra Maggi	0341.215111	www.fiskars.com	25
Frisch & Frost	Manfred Sinn (ufficio italia)	333.6388445 - info@pastafillo.it	www.pastafillo.it	35
Lainox		0438.9110	www.lainox.it	2,47
Medagliani	Eugenio Medagliani	02.45485571	www.medagliani.com	77
Rummo Lenta Lavorazione	Giovanni De Lucia (Food Service Italia)	Numero Verde Servizio clienti 800.883055 0824.331111 - crm@pastarummo.it	www.pastarummo.it	29
Senna	Marcello Tassinari	366.5644049 - rimini@senna.at	www.senna.at	13
Steralmar			www.steralmar.it	53
Surgital	Valerio M. Manco	Numero verde 800.733525	www.surgital.it	43,78
Valsodo	Karl August Gaedt	335.6535883	www.wuesthof.de	59



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

Subscriptions to the 27th F.I.C. Congress ARE OPEN

see page 3
for the italian text

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

We are working on an important event for the big family of Italian cooks: our 27th National Congress! Together we are stronger, do not miss it!

The XXVII National Congress of the Italian Federation of Chefs will be held in Metaponto, Basilicata, from 7 to 10 October and it is expected to be a very important event from various points of view. First of all, it will be a chance for Italian Chefs to discuss important topics. One of the most important will be that of the consumption and transformation of fish products and the whole event will follow along these lines. Never before have Chefs been called upon to fulfil the task of cooking a tasty, flavoursome, attractive dish which, at the same time, is good for the health of the consumer. It is not just a coincidence that fish plays a leading role in the Mediterranean diet. This is why it is increasingly important that we Chefs should widen our knowledge of the varieties, the qualities, but also the defects, which could create problems when we decide to present fish to customers. With the help of experts in the fish sector, at our Congress we will also discuss the problems deriving from procurement and why we should turn our attention to types of fish which are perhaps little known, but which have a high, also gastronomic, value. For example, "oily fish" is not only cheap, something, which, in this time of economic recession, is certainly not a bad thing, - but also highly nutritional and should be offered to our customers much more frequently.

From this point of view, slow cooking, a fundamental instrument for keeping our profession up-to-date and popular with the great chefs in our Federation, and not only them, will be focused on this topic. Another important event will be the seminar dedicated to the training of ITP teachers at catering colleges. The seminar dedicated to "Laboratory teaching, a methodology with deep roots" will be held by members of the ministry of Public Education and expert teachers of the subject.

As can be seen from the program, the National Congress is not only an opportunity to get together for enjoyment and socialisation, not a bad thing in itself, but it is mainly an event of training and professional updating for all categories of Italian chefs. A precise choice by our Departments, starting from that of the Events which the Congress has been working on for months, which will certainly bring great benefits for everyone. This is why we hope the event at Metaponto will be attended by many.

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

The Meeting of the European WACS Presidents WAS A SUCCESS

see page 14
for the italian text

by **Salvatore Bruno**

FIC hosted the Conference of the European Presidents of WACS at Abano Terme. One of the "hot" topics: competitions, certification of chefs and sustainability in the kitchen.

In the splendid surroundings of the Grand Hotel Trieste Victoria at Abano Terme (PD) the Italian Chefs Federation organised and hosted, for the second time in the last ten years, the "WACS European Presidents Conference" i.e. the international meeting of the European Presidents of the World Association of Chefs Societies. From 20 to 22 April, during the two sessions planned in the conference's agenda, important questions were asked about the programs and ventures planned to promote international cuisine.

After the welcome of the FIC president, Paolo Caldana, and the continental director of WACS for Southern Europe, Srečko Koklič, the meeting started, tackling the topics of the next international competitions organised by WACS both with regard to the standards of the regulations to be applied in the competitions and with regard to that concerning the WACS Global Chefs Challenge, Global Pastry Chef Challenge, Hans Bueschgens Young Chefs Challenge, for which the national and international selections have already begun in the various countries and which should end by the end of 2013, the year in which Italy, amongst other things, will host the selections for Southern Europe of these competitions.

Then the programs of the Big Cooking Contest were presented by the president of VKO, Josef Fankhauser, while the Norwegian delegate Charles Carroll presented the programs of the world Congress of 2014 which will be held in Norway. The world Congress of 2016, already assigned to Greece and to its Chefs Association, was also presented.

J. Magdalena Ochniak, of the "Women in WACS" compartment, presented its ventures drawing the attention of the participants to the important role played by women in cooking, a role which should also be valorised by WACS itself.

COOKING OLYMPICS AND NEW MASTER CHEFS

During the second day of the conference, a lively debate was held on the topics of strategic importance for WACS, with the report of the world president of WACS, Gissur Gudmundsson who not only drew attention to the future development of international cuisine, but also mentioned the importance of ensuring that in the future the Cooking Olympics, which for many years have traditionally been held at Erfurt, should become itinerant in order to promote, in every country in the world, every 4 years, those cutting-edge technologies which, through competition, they are able to promote in international cuisine.

Another extremely important matter, raised by Gudmundsson and further illustrated by the representative of the WACS training Johnny Clancy, was the presentation of the WACS Certification System for the new Master Chefs, a system which will soon be standardised, finally, for each country belonging to the confederation, also through computerised management of the lists of professionals through the WACS site.

WACS AGAINST FOOD WASTAGE

Also in view of the future Expo 2015 in Milan, inevitably a discussion was held of a topic which has been of great importance to WACS for several years, i.e. the problem of food wastage, the environmental sustainability of transformation processes and the use of good-stuffs and the topic of hunger in the world which still torments many non-industrialised countries. The question we are obliged to answer, as professionals in a specific sector, is that of how to feed the planet in a sustainable and balanced manner and what can Chefs do about it.

In his speech, the Italian president, Paolo Caldana, in particular, emphasised, favourably, the system of shared rules, provisions and ethics which WACS is implementing more and more often. The need to speak, both at continental and world level with a single voice and through a system of shared rules, both in world competitions and in every venture in which the various nations are engaged, can only strengthen the efficacy and capacity to act and to make an effective impact both at global and national level. He also emphasised the need to diversify expertise in a sectorial way, if we want to improve efficacy, a process which FIC has been implementing for years. Above all, however, he emphasised the need to have and to promote, always and in every context, the "professionalism" of chefs, since it is this, and not numbers, that is the strength of the category and guarantees the approval of other public and private bodies always necessary for new ventures. During the debate, Italy announced the nomination of Domenico Maggi as its next candidate for the position of continental Director for Southern Europe, a position which will be assigned at the beginning of 2014.

2015, APPOINTMENT AT SARAJEVO

After presentation of the next European meeting which will be held in 2015 in Sarajevo, Bosnia & Herzegovina, the delegates of the various European nations visited Venice. A delegation of the Regional Union of the Veneto, dressed in their chef's overalls and hats met the delegates in piazza D. Marco with their president Graziano Manzatto and together with some politicians from the province of Venice, welcomed their colleagues in front of the historical "Floriant" for a welcome drink in the famous square of the city. A splendid Murano glass statue representing the Lion, the symbol of Venice, was presented by the provincial councillor for agricultural and forestry policies.

Finally, the gala dinner was a happy conclusion to these two days of fierce debate on the category which also strengthened the links of collaboration and friendship among colleagues of the continent. In particular, the delegates expressed their congratulations for the welcome and the service they experienced and enjoyed on the premises of the host and for the extraordinary cuisine with typical Venetian dishes and recipes of the revisited area that they were able to enjoy thanks to the great professional expertise and the creations of our chefs Fabio Momolo and Silvano Lain.

PARTNER COMPANIES

FIC thanks, for their precious support, the highly professional companies CONSERVE ITALIA with its trademark CIRIO, DELVERDE and LAINOX through which it was possible to propose to so many international guests some of the most significant dishes of Italian cuisine. The companies were provided with workstations which guaranteed great visibility, in the hall of the hotel, and handed out samples and brochures to the participants at the congress, at the same time, also showing them a video of their activities.

For example, Lainox presented its new ovens because discussion and dialogue with chefs is of fundamental importance for the company and considered to be an indispensable source of inspiration for the development of new solutions capable of supporting their cooking activities.

"Our company – explained the export manager and international head of the Food Service of Delverde, Fabrizio Molinari – has taken part with pleasure in this important meeting attended by professional chefs from all over Europe. Delverde has always supported the catering and top class gastronomy world. We are present in more than 62 countries, both in the retail and Food Service channels and our whole strategy is focused on valorising the brand, constant quality and product innovation and these precious opportunities to exchange ideas with restaurant professionals are very welcome." The discussions of the presidents of WACS made it possible to trace the future structure of continental cuisine. A cuisine centred on how to feed the planet respecting the environment, the health of the consumer, and valorising the excellent aspects of the territory. A cuisine of which Cirio is an integral part thanks to its top quality products, which FIC chefs place on the table of Italian and foreign customers every day. "Collaboration with FIC – stated Angel Sanchez, Director General of the Conserve Italia group – makes us

very proud because it is a further demonstration, by a highly professional and important body, that the Cirio production is synonymous of quality, the intrinsic value of raw materials and respect of the Italian food tradition, appreciated all over the world."

Bistrot: even great chefs DO IT

see page 28
for the italian text

by **Luigi Cremona**
food and wine critic

The recession really exists and it is striking hard. The recession is also an opportunity to grow, to find new solutions, to bring out the best.

Never like last year has Rome become full of new businesses with innovative formulas, but it is interesting to note that even some famous chefs have not remained still. They have opened new businesses that we can summarily define, using the French word, as "bistrotts", which had gone out of fashion even on the other side of the Alps, but which in recent years have returned in strength, perhaps due to the famous case of Le Chateaubriand, which jumped into first place in France in the "50 Best Restaurants of the world" and is still at the top.

People are also trying to cope with the recession in Italy. They are seeking new restaurant formulas, sometimes alongside already well-known, famous restaurants, or as new ones. The aim is to succeed in reaching a larger and more varied target market, perhaps younger but no less attentive with regard to top quality products and excellent raw materials. To achieve this, more economically "affordable" new solutions must be introduced.

PROMOTIONAL VENTURES

A time always comes in the life of a restaurant when the premises on which it was conceived and on the basis of which it has found success must be renewed. To introduce innovative expressions, such as: discounts for a young clientele, a tasting menu which makes it possible to try the most interesting dishes on the menu without going over the top as far as costs are concerned; or, again, offering cheap prices at specific times of the week (at lunch, on Sundays for town restaurants, week days for those in the country, etc....).

The menu, for example, should change every season, giving the chef and the customer the possibility of using seasonal products, benefiting both in terms of taste and price, lowering the costs of importing materials that cannot be found locally during a specific period of the year.

OPPORTUNITIES ON THE WEB

Another great opportunity is the Internet. Now all restaurants tend to have a web site, which, however, in most cases, replaces a printed leaflet. The web site, however, makes it possible to be interactive, to involve the customer, to offer covers at a special price, to set up a booking system and ad hoc promotions for special evenings.

NEW FORMULAS FOR THE RESTAURANT BUSINESS

"Multi-purpose" restaurants in which people can meet for breakfast, brunch, lunch or a snack, dinner or a drink, bistrotts that operate alongside large restaurants with cheaper menus and the same raw materials, more informal service and location with less sophisticated details. New formulas, yes, but how? Or, better still, what benefits, essentially, does the consumer get when he chooses this cheaper formula? The level is always high but a little less informal, almost as if wanting to put at ease those who want to try out the gourmet world, taking little steps at a time.

In short, the customer seems willing to sacrifice something in the surroundings, the decor, in the choice of dishes, in the speed of service, in favour of substance, without forfeiting the quality of the ingredients.

Pensavo fossero... CAPPUCCIO E BRIOCHE

[Invece è una crema di funghi, foie gras, polvere di melanzana e brioche salate ai tre sesami]



LA RICETTA

Per preparare la zuppa di funghi far soffriggere in olio extravergine d'oliva 20 grammi di cipolla bianca, 10 grammi di scalogno e 1 grammo di maggiorana. Aggiungere 100 grammi di funghi porcini freschi tagliati a cubetti, 70 grammi di foie gras e 150 grammi di patate a pasta bianca. Portare a cottura, aggiustare di sale e frullare il tutto nel mixer. Si otterrà così una crema ambrata che

va posta all'interno di una tazza trasparente. Per ricreare la schiuma del cappuccino montare 40 grammi di panna fresca ed incorporarvi 10 grammi di crema ai funghi. Distribuire questa crema sopra la crema di funghi. Completare cospargendo la superficie con polvere di melanzana, ottenuta facendo disidratare in forno ad 80°C per due ore 10 grammi di buccia di melanzana.

Per realizzare il pan brioche impastare 260

grammi di uova con 45 grammi di zucchero, 10 grammi di sale e 35 grammi di lievito di birra. Unire 55 grammi di tuorlo d'uovo, 120 grammi di burro e 430 grammi di farina W365 e lasciare riposare mezzora. Tirare l'impasto ad uno spessore di circa 1 cm e formare le brioche. Spennellarle con uova e ricoprirle con il sesamo nero, il sesamo bianco ed il sesamo dorato. Cuocere in forno a 170°C per 11 minuti.



**Nuova
Collezione
2013**

www.carine.it

carine



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



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

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

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

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

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