

Cuoco



Magazine
Ufficiale della
Federazione
Italiana Cuochi

N.311
MAGGIO-GIUGNO



27° CONGRESSO NAZIONALE
Federazione Italiana Cuochi

MENU ENGINEERING

HOST 2013

Concorsi internazionali





Scopri il valore



Cirio Alta Cucina è pomodoro per eccellenza.

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

La Rustica: la ricetta originale Cirio, pronta e polposa come fatta in casa.

Numero Verde
800.088.212

cirioaltacucina.it



TRADIZIONE DI ECCELLENZA

SOSTENIBILITÀ

L'IMPEGNO DEI CUOCHI ITALIANI

La Commissione Europea ha lanciato lo scorso 9 luglio una consultazione sulla sostenibilità del settore alimentare, ovvero la capacità del pianeta Terra di produrre cibo in futuro. Argomento scottante e di grande attualità per la nostra categoria. L'intento della Commissione Europea è quello di sentire tutti i cittadini europei, le organizzazioni e gli enti pubblici, entro il 1 ottobre 2013, per poi dare vita ad un documento preliminare alla pubblicazione di una comunicazione sul tema.

In tale ottica come Federazione Italiana Cuochi stiamo provvedendo a fornire il nostro parere in merito. L'uso del suolo e il degrado del territorio e la dipendenza dai combustibili fossili contribuiscono per circa un quarto delle emissioni di gas serra. Agricoltura e pesca sono attualmente i due settori che fanno registrare la maggiore perdita di biodiversità. Di più, l'acqua estratta per l'irrigazione dei campi supera la ricostituzione della risorsa stessa.

Inoltre, quando si fa riferimento agli alimenti, "si definisce sistema sostenibile un sistema che prende in considerazione una serie di problemi quali la fornitura degli alimenti, la salute, la sicurezza, la qualità, una forte industria alimentare in termini di crescita e occupazione ma anche le questioni che riguardano il cambiamento climatico, la biodiversità, l'acqua e la qualità del suolo".

Come sottolinea ancora la stessa Commissione "la volatilità dei prezzi, le restrizioni di accesso e l'interconnessione dei mercati globali delle materie prime, così come la crescente vulnerabilità dei sistemi di produzione alimentare al cambiamento climatico e la perdita della diversità biologica agricola, faranno sì che il cibo sarà sempre più inaccessibile per i poveri in futuro. La dieta occidentale media con un elevato consumo di carne, grassi e zuccheri è uno dei rischi maggiori per il sistema ambientale, per la salute individuale e per gli stessi sistemi sociali. La

promozione di una dieta sana riduce anche l'impatto ambientale dei consumi alimentari in Europa e nel mondo".

In tale contesto la figura professionale del cuoco riveste grande importanza sia che riguardi lo chef come un promotore di salute, sia che riguardi lo chef come profilo tecnico capace di massimizzare al meglio l'energia che occorre per la trasformazione del cibo (anche attraverso l'impiego di nuove tecnologie). A ciò si aggiunge la figura del cuoco quale catalizzatore capace di sfruttare al meglio le risorse del territorio e i prodotti della tradizione da valorizzare.

Come Ente più rappresentativo dei cuochi italiani non possiamo, ovviamente, non assicurare su un discorso così complesso, un contributo specifico. A tal fine gli associati potranno farci pervenire le loro impressioni e proposte di cui terremo conto nel momento in cui andremo a fornire le risposte chieste nel questionario proposto dalla Commissione Europea. 



di Paolo Caldana
Presidente Nazionale FIC



In copertina: momenti di vita associativa in vista del prossimo Congresso Nazionale.

IL CUOCO n. 311
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:
Girolamo Brescia, Alessandro Circiello,
Michele D'Agostino, Giuseppe Giuliano,
Giovanni Guadagno, Francesco Lopopolo,
Eugenio Medagliani, Pietro Roberto Montone,
Lorenzo Pace, Stefano Pepe,
Rocco Pozzulo, Antonio Romeo,
Alberto Somaschini, Simone Strano

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

Traduzioni LCC Consulting - Milano

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

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

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

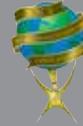
PER PUBBLICITÀ, MARKETING
E PROMOZIONE CON LA FEDERAZIONE
ITALIANA CUOCHI RIVOLGERSI A:
FIC PROMOTION srl (uninominale)
Presidente: Seby Sorbello
Amministratori: Paolo Caldana,
Maria Antonietta Miracolo,
Vittorio Sallustio, Fabio Tacchella

 Associata all'USPI
Unione Stampa Periodica Italiana

	Editoriale
3	SOSTENIBILITÀ: L'IMPEGNO DEI CUOCHI ITALIANI
	Eventi
6	CALENDARIO DELLE FIERE E DEI CONCORSI
8	REGIONE BASILICATA PARTNER DEL CONGRESSO F.I.C.
10	27° CONGRESSO NAZIONALE FIC
18	HOST 2013: I GRANDI CONCORSI
	Se ne parla
20	FIC E UNAPROL: INSIEME PER L'OLIO DI QUALITÀ
24	CARLO RE: UNA VITA AL SERVIZIO DEI CUOCHI ITALIANI
	Buono a sapersi
30	MENU ENGINEERING
	Didàsko
34	RIFORMA DELLA SCUOLA: COME POSSIAMO MIGLIORARLA
	Saperi & sapori
36	CERCHI D'ARIA: L'ARTE DI MESCOLORE
	Focus
38	SICUREZZA SUL LAVORO: UN DIRITTO-DOVERE
	Cucina artistica
42	L'INTAGLIO DEI FORMAGGI
	La pasticceria
44	LA BRIOCHE A IMPASTO DIRETTO
	Spazio giovani
48	LE RICETTE CREATIVE DI SIMONE STRANO
	Ateneo della Cucina Italiana
52	CUCINA SICILIANA: LE RICETTE TIPICHE
	Storia delle storie
56	IL BELLO E IL BUONO
	Sapori d'Italia
58	RICETTE E INGREDIENTI DI TOSCANA
	News
70	
	English text
74	
	Gli inserzionisti
81	
	Giochi di cucina
82	



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 - Grasso Renato Giuseppe
Bresciani Carlo - Castelli Ferruccio - Cranchi Carlo - Bassi Fernando - Manzatto Graziano
Fabio Momolo - Stofella Bruno - Pontoni Germano - Blasi Wilson - Barbieri Ivanna
Franco Mariani - Drago Gianluca - Morelli Antonio - Bigi Alviero - Pazzaglia Alessandro
Di Felice Andrea - Sallustio Vittorio - Circiello Alessandro - Zappulla Carlo
Marco Graziosi - 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

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 (uninomiale)

Presidente: Seby Sorbello
Amministratori: Paolo Caldana - Maria Antonietta Miracolo - Vittorio Sallustio - Fabio Tacchella



61 **Notizie dalle associazioni, unioni e delegazioni F.I.C.**

**Abruzzo
Avellino
Como
Padova e Terme Euganee
Savona
Trapani**



MILANO

HOST 2013: I GRANDI CONCORSI INTERNAZIONALI

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!

La Fic sarà protagonista ad Host, il Salone internazionale dell'ospitalità professionale che si terrà a Milano dal 18 al 22 ottobre 2013. In uno spazio di ben 250 mq saranno allestiti 4 la-

boratori che nelle giornate del 18, 19 e 20 ospiteranno i team di 17 nazioni sud-europee dando vita alle Semifinali Continentali del Global Chef Challenge WACS (Word Association

of Chefs Societies) che, per la prima volta, prevedono una sezione dedicata alla pasticceria: il Global Pastry Chefs. I Compartimenti Fic, Ateneo della Cucina Italiana, Maestri di Cucina e NIC (Nazionale Italiana Cuochi), animeranno poi gli spazi, in particolare il 21 ottobre, con innovative dimostrazioni di Finger Food e Buffet. L'ultima giornata, nella 2a Coppa Delle Regioni 8 coppie concorrenti proporranno personali rivisitazioni di un tipico ingrediente italiano.



INVITO AI CUOCHI UNDER 25

I soci della Fic sotto i 25 anni sono invitati a partecipare alla settima edizione del "Big Cooking Contest" in programma dal 17 al 19 settembre a Innsbruck durante la fiera specializzata della gastronomia Fafga. Novità di questa edizione 2013 è il concorso Internazionale "Big Carving Contest". In giuria saranno presenti esperti italiani del settore, quali i Maestri



di cucina Giorgio Nardelli e Girolamo Brescilia.

I documenti e le informazioni utili per l'iscrizione sono pubblicate in italiano sul sito: www.kochverbandtirol.com.

Per informazioni: Manfred Sinn, cell +39 3336388445

CALENDARIO EVENTI

D	L	M	M	G	V	S
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		29	30	31	
		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		
					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

SETTEMBRE:

17-19 Fafga, Innsbruck (Austria) - www.fafga.at

OTTOBRE:

7-10 Congresso Nazionale F.I.C. - Metaponto (MT) www.fic.it

18-22 Host, Milano - www.host.fieramilano.it

NOVEMBRE:

23-27 Igeho, Basilea (Svizzera) - www.igeho.ch

FISKARS®

EDGE

Smart Everyday Functionality



Fiskars Italy s.r.l.

23862 Civate (Lecco) - Italia

 +39 0341 215 111

 www.fiskars.com

 civ-mailbox@fiskars.com

REGIONE BASILICATA PARTNER DEL CONGRESSO F.I.C.

INTERVISTA ALL'ASSESSORE NICOLA BENEDETTO,
RESPONSABILE DEL DIPARTIMENTO AGRICOLTURA,
SVILUPPO RURALE, ECONOMIA RURALE DELLA BASILICATA



di **Pietro Roberto Montone**
addetto stampa Fic

Il XXVII Congresso nazionale della Federazione Italiana Cuochi vede tra i suoi partner anche gli enti pubblici. In prima fila la Regione Basilicata che, fin da subito, ha voluto dare il suo contributo fattivo patrocinando l'importante evento di Metaponto (MT).

Abbiamo incontrato l'assessore regionale Nicola Benedetto, responsabile del Dipartimento Agricoltura, Sviluppo RURale, Economia RURale, con il quale ci siamo confrontati sulle tematiche del Congresso e sullo sviluppo turistico della regione.

La Federazione Italiana Cuochi ha scelto come tema del Congresso quello della pesca sostenibile. Un argomento che interessa da vicino il vostro Dipartimento. Quali sono le azioni poste in essere dalla Regione Basilicata?

“In queste settimane abbiamo provveduto a rendere pubblici i bandi riguardanti questo settore. Abbiamo fatto partire anche il bando sulla comunicazione che, tra l'altro, vi vede presenti. Siamo pronti con i bandi riguardanti la pesca turistica, il miglioramento dell'attrezzatura di pesca, gli approdi, i progetti pilota e, non ultimo, quello sulla conservazione della fauna e della flora marina. Quest'ultimo è già un progetto definitivo che abbiamo affidato al Cnr. In particolare, saranno realizzati dei dissuasori per impedire la pesca a strascico. Il progetto mira a creare delle barriere che bloccheranno definitivamente questo tipo di pesca che tanti danni ha causato al mare. Mare che vogliamo sempre più salvaguardare da questo fenomeno increscioso. Crediamo di aver messo insieme una nutrita serie di iniziative che certamente aiuteranno molto la Basilicata; una regione che pur affacciandosi su due mari non ha una sua flotta di pescherecci e nemmeno un numero di pescatori professionisti tali da assicurare un risultato congruo. A questo si aggiunge un bando, in parte già partito, sull'acqua coltura”.



Il presidente Fic Paolo Caldana
in un recente incontro
con l'assessore Nicola Benedetto.

Assessore, la F.I.C. nel Congresso di Basilicata punterà i suoi riflettori sui pesci definiti, erroneamente, poveri. Come è la situazione del pesce azzurro nei vostri mari?

“Nello Ionio il pesce azzurro si pesca tranquillamente. È un mare ricco di alici, sarde, sgombri e di altre specie minori, tutte ottime dal punto di vista gastronomico. Certo le quantità del pescato, proprio per le ragioni che ho esposto prima, non sono esagerate. In tutta la Basilicata, per darvi qualche numero, abbiamo poco meno di 20 pescatori professionisti e tutti sulla parte Tirrenica, quella di Maratea. Nel Metapontino i censiti sono solo quattro. Quindi mi sembra un cammino facile perché si parte quasi da zero!”.

Lei è anche un imprenditore del settore alberghiero: qual è la situazione del turismo in Basilicata e quali sono le aspettative del prossimo futuro?

“La situazione turistica in Basilicata non conosce troppi sbalzi perché si parte da numeri, purtroppo, molto bassi. Lo scorso anno abbiamo raggiunto i 2 milioni di presenze e 50 mila turisti in più o in meno non sono destinati a fare la differenza. I visitatori, i turisti, quando vengono da noi vogliono girare e questo anche grazie alle azioni di promozione del territorio che abbiamo attuato. Il grosso dei numeri è su Matera, la città più visitata. Come Dipartimento stiamo cercando di promuovere le altre aree interne della Basilicata. Siamo convinti che queste ultime siano per la nostra regione un punto di forza. Non

a caso stiamo investendo su specifici attrattori turistici proprio per valorizzare le nostre colline e le nostre montagne”.

Girando per la vostra regione vedo una forte presenza di turisti asiatici.

“Sì, sono tanti! Giungono in gruppi organizzati ma, purtroppo, in questo caso abbiamo un grosso problema: vengono da noi solo per brevi escursioni. Di solito fanno base nella vicina Puglia. Per ovviare a ciò, il mio Dipartimento ha avviato un'azione di promozione specifica. Vogliamo che si fermino più giorni anche da noi. Ma qui, più che la politica ci vuole l'imprenditoria!”. 🇮🇹



Nicola Benedetto, responsabile del Dipartimento agricoltura della Regione Basilicata.

27° CONGRESSO F.I.C. SONO APERTE LE ISCRIZIONI

SI SVOLGERÀ IN OTTOBRE A METAPONTO, IN BASILICATA,
E SARÀ UN'IMPORTANTE OCCASIONE D'INCONTRO TRA COLLEGHI,
DI CONDIVISIONE E DI AGGIORNAMENTO PROFESSIONALE



a cura di Rocco Pozzulo,
responsabile Dipartimento
Manifestazioni ed Eventi Fic



for english text
see page 74

Il XXVII Congresso Nazionale della Federazione Italiana Cuochi si terrà dal 7 al 10 ottobre 2013 presso il Magna Grecia Hotel Village di Metaponto (MT), una tra le più importanti località balneari della costa jonica lucana.

Il Congresso ha cadenza biennale e rappresenta un momento di incontro della categoria dei cuochi per discutere e confrontarsi con altri soggetti su tematiche inerenti la professione, la formazione e le linee di tendenza del settore culinario italiano. Un momento ludico e di socializzazione, ma anche di formazione e aggiornamento professionale per tutta la categoria dei Cuochi italiani.

Il Tema ufficiale dell'atteso evento sarà incentrato sulla pesca e sul come incentivare il consumo delle specie considerate, erroneamente, di minor pregio. All'appuntamento parteciperanno cuochi provenienti non solo dall'Italia ma da tutte le nazioni in cui sono presenti le delegazioni estere della Federcuochi. Sarà l'occasione per conoscere anche questa regione molto bella e per apprezzare le sue tante peculiarità nascoste, ad iniziare dal suo incredibile serbatoio enogastronomico. Aggiornamento professionale, escursioni ma anche divertimento caratterizzeranno questa grande kermesse affidata per l'organizzazione al Dipartimento Fic "Manifestazioni ed Eventi" guidato dal prof.

Rocco Pozzulo e all'Unione Regionale Cuochi Lucani.

Convegni, show cooking e aggiornamento professionale

Fra le iniziative in programma nell'edizione 2013, segnaliamo come attività particolarmente rilevanti il convegno "I Prodotti Ittici – varietà, consumo e trasformazione" che, attraverso il diverso sguardo dei soggetti di filiera coinvolti metterà a tema le varietà ittiche poco utilizzate in ambito ristorativo per la trasformazione.

È prevista anche una Tavola Rotonda su "Didattica e Professioni" alla quale prenderanno parte alcuni dirigenti scolastici degli Ipsar, esponenti degli enti Regionali e del CNA Professioni che, alla luce della nuova riforma scolastica e della legge 4/2013 sulle "professioni non regolamentate" metterà a tema il delicato nesso esistente fra ambiti dell'istruzione, della didattica e della formazione o certificazione professionale.

E ancora, ad animare i quattro giorni di Congresso, ci saranno Show Cooking caratterizzati dall'alta professionalità degli chef che interverranno e che avranno quindi caratteristiche di veri e propri percorsi formativi rivolti in particolare agli alunni degli Istituti Alberghieri e ai giovani chef iscritti alla F.I.C. di età compresa tra i 16 e 28 anni. Sul tema della pesca



sostenibile, si alterneranno i fornelli anche chef stellati e di fama internazionale, come Heinz Beck, Pino Cuttaia, Pino Lavarra, Davide Scabin e altri. Senza dimenticare i nostri professionisti che fanno capo ai diversi compartimenti F.I.C.: Nazionale Italiana Cuochi, Ateneo della Cucina Italiana, Lady Chef, Maestri di Cucina e Giovani. Tutte queste attività intendono stimolare un approfondimento tematico sulle tendenze della cucina italiana, intesa come settore che deve coniugare in sé il complesso rapporto fra operatori, prodotti alimentari, conoscenza del territorio e scuola, anche alla luce delle distinte originalità regionali che essa ha il dovere di valorizzare e promuovere.

“Il 27° Congresso nazionale della F.I.C. gode del patrocinio di Enti ed Istituzioni Pubbliche Nazionali e verrà trasmesso in diretta streaming”, spiega lo chef Rocco Pozzulo, responsabile del Dipartimento Eventi della F.I.C., “e durante le giornate del Congresso, a favore dei giovani cuochi e dei docenti, uno spazio informativo sarà riservato al tema “Scuola-Lavoro” in collaborazione con il Miur. Contiamo sulla partecipazione di oltre 500 soci F.I.C.”, continua

Pozzulo, “molti hanno già dato la loro adesione, grazie anche all'opportunità - riservata ai primi 200 iscritti - di partecipare gratuitamente a un gustoso tour enogastronomico in Basilicata nei tre giorni successivi al Congresso”.

Expo aziende

Le aziende del settore Food & wine avranno modo di presentare agli chef italiani e stranieri i loro prodotti e le loro più recenti innovazioni. Una vetrina eccezionale consentirà a Regioni, Province, Camere di Commercio e Enti pubblici, di mostrare le bellezze e le prelibatezze enogastronomiche dei loro territori. In tale ottica saranno attivate esposizioni a cura dei produttori agroalimentari italiani e degustazioni con corner di aziende specializzate. Durante i buffet vi sarà la partecipazione diretta dei produttori con degustazioni guidate. 🇮🇹

27° CONGRESSO NAZIONALE F.I.C.

Quando: **7-10 ottobre 2013**

Dove: **Metaponto (MT), Basilicata**

Per informazioni e iscrizioni: congresso.fic.it

tel. **06.4402178/06.44202209**

e-mail: info@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





METAPONTO (Mt) 7-10 | OTTOBRE | 2013

LOCATION

 Magna 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 CUOCHI 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.



Heart
green

Vieni a provare l'eccellenza!

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

MULTILIVELLO E SET



RIMESSA IN TEMPERATURA



MANTENIMENTO



LIEVITAZIONE



ROSOLATURA



SCONGELAMENTO



COTTURA SOTTOVUOTO



COTTURE NOTTURNE IN B.T.



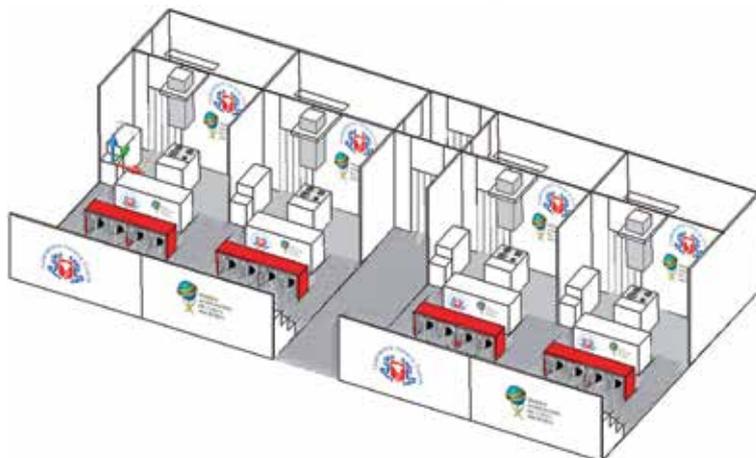
HOST 2013: LA F.I.C. PORTA LA GRANDE CUCINA

ALLA FIERA DI MILANO, DAL 18 AL 22 OTTOBRE LA FIC ORGANIZZERÀ IN COLLABORAZIONE CON WACS QUATTRO IMPORTANTI COMPETIZIONI DI CUCINA E PASTICCERIA, CHE COINVOLGERANNO CUOCHI SENIOR E JUNIOR PROVENIENTI DA DIVERSI PAESI EUROPEI



a cura di **Rocco Pozzolo**,
responsabile Dipartimento
Manifestazioni ed Eventi Fic

La Federazione Italiana Cuochi sarà presente alla Fiera Host 2013 (Milano, 18-22 ottobre) con uno stand di 250 mq, appositamente allestito per ospitare importanti eventi: dalle competizioni internazionali *South-Europe Global Chef* (Cucina Calda per Team Junior e Senior) e *Global Chef Pasticceria* al *Concorso Coppa delle Regioni* (1 Giornata), agli show cooking a cura dei Compartimenti F.I.C. Ateneo della Cucina Italiana, Maestri di Cucina e Nic (Nazionale Italiana Cuochi). Si prevede un flusso di almeno 120 chef professionisti che saranno impegnati a rotazione nelle attività previste attraverso le sessioni di concorso e le dimostrazioni. Non meno di 40 professionisti che opereranno direttamente all'interno dello stand in ogni giornata dell'Host in qualità di giudici, concorrenti o organizzatori.



Global Chef (cucina e pasticceria)

Il **Global Chef** della Wacs, insieme alle Olimpiadi Culinarie di Erfurt e ai Mondiali Wacs di Basilea, è uno dei più importanti concorsi mondiali relativi alla categoria della cucina calda e, da quest'anno 2013, anche alle preparazioni di pasticceria affrontate in loco.

Il concorso viene indetto attraverso varie selezioni, in un primo tempo nazionali, poi continentali ed infine mondiali. Dalla competizione che si svolgerà ad Host usciranno i vincitori delle selezioni continentali di area, che poi andranno a competere nelle finali mondiali affrontando i finalisti delle altre aree continentali.

L'obiettivo di questo concorso è quello di fornire un altissimo ed avanzato esempio di professionalità nell'impiego tecnico e/o tecnologico delle moderne prassi di cucina per l'elaborazione, l'abbinamento e la trasformazione degli alimenti utilizzati nelle ricette e nei menu proposti.

In linea generale i Team Nazionali che vi partecipano rappresentano vere avanguardie dell'attività culinaria che, nelle preparazioni e negli esempi di menu proposti, in base al paniere assegnato dalla Wacs, anticipano in genere nuove tendenze culinarie che si affermeranno in futuro nella ristorazione commerciale.

I rigidi criteri di giudizio da parte delle giurie internazionali, accanto alla valutazione delle corrette

metodologie di cucina ed alla perfetta presentazione estetica del piatto, pongono infatti particolare attenzione all'indice di innovazione dell'elaborato. Sinteticamente si può dunque dire che l'obiettivo del concorso sia quello di promuovere una professionalità capace di esplorare, attraverso l'impiego di moderne tecniche e tecnologie, nuovi territori e tendenze del settore ristorativo in ambito internazionale.

A partire da quest'anno il Global Chef avrà anche una sezione dedicata alla pasticceria, nella quale i maestri di questo settore si cimenteranno nella realizzazione dal vivo dei propri elaborati.

Global Chef: le Nazioni partecipanti

Le Nazioni e i National Team (Junior, Senior e Pasticceria) coinvolti nella competizione Global Chef South-Europe sono:

- | | |
|---------------|-----------------------|
| 1. Italia | 10. Bosnia-Erzegovina |
| 2. Francia | 11. Bulgaria |
| 3. Spagna | 12. Moldovia |
| 4. Portogallo | 13. Grecia |
| 5. Turchia | 14. Montenegro |
| 6. Israele | 15. Malta |
| 7. Serbia | 16. Macedonia |
| 8. Slovenia | 17. Cyprus |
| 9. Croazia | |

Secondo le iscrizioni che perverranno da parte delle nazioni interessate, si stima la presenza di almeno 70/80 fra concorrenti, coach e team manager provenienti da varie nazioni europee. Il concorso prevede inoltre la presenza di almeno otto giudici internazionali, assegnati dalla Commissione Wacs e la consueta partecipazione dei Direttori Continentali Europei della Wacs, nonché dei dirigenti del Board Mondiale Wacs (in particolare presidente e il direttore generale).

Coppa delle Regioni

Ad Host la F.I.C. organizza anche il **Concorso "Coppa Delle Regioni"**, ovvero la 2ª edizione della competizione a tema già svoltasi durante il precedente Host 2011. Il concorso si rivolge a n. 8 coppie di concorrenti, selezionati in ambito regionale dalle Associazioni F.I.C. attive sul territorio nazionale, che proporranno ricette da concorso sulla base di personali rivisitazioni della cucina regionale

o con l'impiego di prodotti del loro territorio. I professionisti dei Compartimenti F.I.C. forniranno invece, negli spazi non occupati dalle competizioni ed in particolare nel pomeriggio del giorno 20 ottobre, dimostrazioni di cucina. Tali dimostrazioni ed i ricettari sviluppati a cura dell'Ateneo della Cucina Italiana, dei Maestri di Cucina e della Nazionale Italiana Cuochi (Nic) si orienteranno su temi come gli usi delle nuove tecnologie nella creazione di proposte che siano in linea con un corretto stile alimentare o le moderne tecniche nella preparazione di Finger Food e piatti da Buffet.

Concorso giovani cuochi

Hans Bueschkens

Intitolato ad Hans J. Bueschkens, ex presidente Wacs (1980-1988), il concorso mondiale dei giovani cuochi avrà la sua finale continentale per l'Europa del Sud proprio ad Host. La competizione, organizzata dalla F.I.C. per conto della Wacs prevede la selezione di un giovane cuoco che parteciperà alla finale mondiale a Stavanger in Norvegia. 🇳🇴

STAND F.I.C.: CALENDARIO PROVVISORIO DELLE 5 GIORNATE

18 ottobre 2013

Ore 9.00 alle ore 13.00 - 1° sessione "Trofeo delle Regioni" (4 regioni rappresentate da una coppia di Chef)

Ore 14.00 alle ore 18.00 - 2° sessione "Trofeo delle Regioni" (4 regioni rappresentate da una coppia di Chef)

Ogni sessione prevede la presentazione delle ricette sia per l'esposizione che per l'assaggio e la valutazione su scheda delle giurie. A seguire la premiazione dei concorrenti.

19 ottobre 2013

Ore 9.00 alle ore 13.00 - 1° sessione Global Senior (4 squadre)

Ore 14.00 alle ore 18.00 - 1° sessione Global Junior (4 squadre)

Ogni sessione prevede inoltre la presentazione dei menù predisposti sia per l'esposizione che per l'assaggio e la valutazione delle giurie.

20 ottobre 2013

Ore 9.00 alle ore 13.00 - 2° sessione Global Senior (4 squadre)

Ore 14.00 alle ore 18.00 - 2° sessione Global Junior (4 squadre)

Ogni sessione prevede la presentazione dei menù predisposti sia per l'esposizione che per l'assaggio e la valutazione delle giurie.

21 ottobre 2013

Ore 9.00 alle ore 13.00 - 3° sessione Global Senior e Junior (2 squadre Junior e due Senior)

Ore 14.00 alle ore 18.00 - Dimostrazioni Compartimenti F.I.C.: "Ateneo della Cucina", "Maestri di Cucina", "Nazionale Italiana Cuochi - NIC" - i temi delle dimostrazioni e dei ricettari che verranno presentati saranno legati all'impiego di nuove tecnologie e ad esempi di nuove tecniche per la preparazione di Finger Food e Buffet.

22 ottobre 2013

Ore 9.00 alle ore 17.00 - 1° sessione Pasticceria Global Senior (4 squadre)

Ore 17.00 - 18.30 - presentazione degli elaborati sia per l'esposizione che per l'assaggio e la valutazione su scheda delle giurie.

F.I.C. E UNAPROL: INSIEME PER L'OLIO ITALIANO DI QUALITÀ

UN INCONTRO AI VERTICI TRA UNAPROL E FIC HA GETTATO LE BASI PER UN ACCORDO DI COLLABORAZIONE TRA I DUE ENTI, VOLTO A SENSIBILIZZARE I RISTORATORI VERSO L'OLIO EXTRA VERGINE ITALIANO D'ECCELLENZA



for english text see page 75



L'olio extra vergine di alta qualità italiana è il vero ambasciatore del Made in Italy nel mondo. Infatti, finisce sulla tavola degli intenditori e i suoi sapori vengono esaltati grazie alla passione di cuochi e ristoratori". Il principe della dieta mediterranea vanta diversità e peculiarità da un prodotto a un altro, che sono quelle di un territorio sempre discontinuo e quindi unico e non clonabile, proprio come gli oli extra vergine di oliva che produce.

Massimo Gargano, presidente di Unaprol (nella foto) spiega ai soci della Federazione Italiana Cuochi quale è la missione del Consorzio olivicolo nazionale: "Si tratta della più consistente realtà dell'associazionismo nel settore dell'olio di oliva a livello nazionale, comunitario e mondiale". Costituito nel 1966 come Unione Nazionale tra le Associazioni di produttori di olive, nel 2005 ha recepito le disposizioni contenute nel Decreto Legislativo n. 102/2005 ed ha trasformato la



Il presidente di Unaprol, Massimo Gargano, impegnato nella valorizzazione della produzione olivicola italiana.

propria forma giuridica in società consortile a responsabilità limitata.

Lo scopo sociale di Unaprol (www.unaprol.it) è ovviare alle carenze strutturali in materia di offerta ed immissione nel mercato, nonché valorizzare la produzione olivicola nazionale rappresentata attraverso la partecipazione anche ad attività di valenza comunitaria e nazionale.

Unaprol opera da sempre in armonia con gli indirizzi della politica agricola comunitaria e nazionale, condividendone gli obiettivi di tutela e valorizzazione dell'olio di oliva di qualità.

Le attività di Unaprol

Unaprol si impegna nell'individuazione di tecniche produttive razionali e rispettose dell'ambiente; nel miglioramento qualitativo e quantitativo del prodotto; nella concentrazione e nello stoccaggio dell'offerta; nei servizi di promozione della commercializzazione in ambito nazionale ed internazionale; nell'assistenza e il coordinamento delle attività delle organizzazioni consorziate; nella valorizzazione e nella promozione della qualità e del consumo, attraverso l'adozione di sistemi di rintracciabilità e di certificazione del prodotto; nella realizzazione di progetti e programmi operativi di livello nazionale ed internazionale. In tali ambiti di attività, Unaprol mantiene rapporti a livello comunitario con i servizi della Commissione Europea, Parlamento Europeo, Consiglio dei Ministri dell'Ue, rappresentanza del Copa (Comitato delle Organizzazioni Professionali Agricole dell'Ue), rappresentanza della Cogeca (Confederazione Generale delle Cooperative Agricole dell'Ue).

A livello nazionale ha rapporti con il Parlamento Italiano, Commissioni parlamentari della Camera dei Deputati e del Senato, Ministero delle Politiche Agricole e Forestali, Ministero degli Affari Esteri per le azioni coordinate con il Ministero delle Attività Produttive; Ice (Istituto per il Commercio con l'Estero), Regioni, Province e Comuni.

Il marchio di qualità

A livello intergovernativo, Unaprol è membro osservatore del Consiglio Oleicolo internazionale di Madrid (Coi), organismo costituito sotto l'egida delle Nazioni Unite che ha come principale finalità l'organizzazione delle politiche di sviluppo dell'olivicoltura mondiale.

“I soci di Unaprol – sottolinea il presidente Gargano - s'impegnano a rispettare norme comuni di produzione e tecniche adeguate di lavorazione e trasformazione delle olive. Chi compra una ▶



confezione di olio con i marchi della tracciabilità di Unaprol ha la certezza che l'olio acquistato sia prima di tutto italiano al 100% e che i metodi di lavorazione, dalla pianta all'imbottigliamento, siano stati osservati nel pieno rispetto delle più severe norme igienico-sanitarie. Tutto questo ha scopi ben precisi: la garanzia per il consumatore, la tutela del prodotto e dell'immagine del produttore. Per questo Unaprol ha creato "I.O.O% qualità italiana", il marchio della filiera firmata dagli agricoltori italiani (Fai), che attraverso un rigoroso progetto di tracciabilità ha creato la più consistente rete di monitoraggio del vero olio extra vergine di oliva di qualità italiana.

I.O.O.% 
QUALITÀ ITALIANA
 Il consorzio di filiera agricola tutta italiana

Unaprol guarda ai ristoratori

Oltre alle attività di monitoraggio, tracciabilità, miglioramento della qualità e impatto ambientale, Unaprol opera in tutto il mondo con progetti di promozione dell'alta qualità dell'olio extra vergine di oliva italiano. In Europa, attualmente, in Danimarca, Belgio e Olanda. Nelle Americhe con un progetto in Stati Uniti e Canada, mentre è in corso di preparazione una nuova idea per azioni di sensibilizzazione di nuovi consumatori in Russia e Cina nell'ambito di un più articolato progetto sulla dieta mediterranea. "L'extra vergine di oliva di qualità gioca da protagonista e apre le porte ad una cucina di alto livello dove a vincere sono gli aromi e i diversi territori del Belpaese. In tal senso – conclude il presidente Gargano - una collaborazione con la Federazione Italiana Cuochi sarebbe auspicabile al fine di sensibilizzare verso il prodotto italiano di alta qualità un anello importante della catena del valore del Made in Italy: i ristoratori. 🇮🇹



La cucina è come l'antro dell'alchimista, dove i cibi cuociono, ribollono, i liquidi fermentano e vengono alla fine raccolti dal cuoco/alchimista. La cottura è dunque l'operazione che trasforma il cibo crudo in una preparazione gastronomica. Per ottenere i migliori risultati occorrono gli attrezzi, gli utensili, i recipienti di cottura e i materiali più adatti: noi dell'Alberghiera Medagliani forniamo tutto questo, da oltre 150 anni, ai cuochi professionisti.

www.mirkobozzato.it

**Medagliani**
l'alberghiera dal 1860

via privata Oslavia 17, Milano
tel. 02 4548.5571/72 fax 02 9139.0463
info@spaziomedagliani.com | www.spaziomedagliani.com

ADDIO CARLO, NON TI DIMENTICHEREMO!

LO SCORSO 9 GIUGNO È SCOMPARSO CARLO ABRAMO RE. UNA PERDITA INCOMMENSURABILE PER TUTTI I CUOCHI ITALIANI, VISTO IL SUO IMPEGNO E DEDIZIONE AL SERVIZIO DEI CUOCHI ITALIANI, VERSO I QUALI HA PROFUSO TANTE ENERGIE

Carissimi, sono onorata ed emozionata di scrivere un pezzo che renda memoria a papà Carlo. Onorata ed emozionata anche e soprattutto di scriverlo per questa Rivista, che Carlo ha diretto dal primo numero per tanti anni... e che viene letta da tante persone che con lui hanno condiviso la creazione della Federazione Italiana Cuochi e la crescita della stessa in quelli che indubbiamente

erano gli anni migliori della ristorazione italiana. Tanti di Voi mi hanno scritto frasi bellissime, ne voglio citare alcune che gli rendono davvero omaggio: *"Lui rimarrà sempre il nostro Segretario Generale"*, *"Sono felice di averlo incontrato nel mio percorso di vita, Carlo era il nostro Grande Padre, sì era il Papà di tutti noi BERRETTE BIANCHE"*, *"Continuerà a vivere nel nostro cuore"*, *"Resterà per sempre nei miei ricordi come una persona*





onesta e con una moralità ormai rara”, “Forte, serio, carismatico, legato alla famiglia, uno spirito nobile e stimato da tutti, una persona fine ed elegante”, “L’ho conosciuto e frequentato in alcuni dei momenti più intensi della Sua vita professionale, avendo modo di apprezzare tantissimo la Sua sincera umanità, la disponibilità al dialogo e l’umiltà di un piccolo grande uomo che non aveva bisogno di salire in cattedra. Oggi ci guarda da lassù, con il Suo sguardo bonario ed autorevole.”, “(...) Mi passano per la testa le cose belle che abbiamo organizzato con lui: serio, professionale, combattivo ma sempre pronto alla battuta per alleviare tensioni e fatica.”, “Onorata di averlo conosciuto! Non dimenticherò mai la sua disponibilità nei confronti di tutti, la sua ironia, la sua forza.

Un uomo che con il suo modo di fare schietto e diretto mi è entrato nel cuore fin dal primo momento che l’ho incontrato.” Questo dal cielo oggi lo farà sorridere perché è il modo più spontaneo e genuino di rendere onore a chi, ▶



Dall’alto: Carlo Re in televisione a “Domenica In” con 120 cuochi della F.I.C. e un buffet memorabile; con Papa Paolo VI e, in basso, con Giovanni Paolo II.

ha davvero speso la sua vita per la categoria dei cuochi, al di là di ogni differenza e diversa identità associativa.

Sin da quando ero bambina seguivo papà ai Congressi dei Cuochi, tanti di voi si ricorderanno di me vestita da cuoca a 8 anni a *Domenica In* con Pippo Baudo, dove papà aveva portato 120 cuochi per la prima volta in televisione! Ai tempi dell'Università mi colpiva la forte personalità di Carlo e mi incantava il suo modo di catalizzare l'attenzione su di lui sentendolo parlare, ma soprattutto il suo carattere insieme forte e buono. In lui ritrovavo l'esempio di un uomo da prendere come modello. Lui era solito dire che i cuochi una volta erano collocati al penultimo gradino della categoria sociale, preceduti solo dai galeotti... e ogni giorno ha fatto di tutto per dare una identità gloriosa alla categoria. Se pensiamo che oggi l'immagine dei cuochi è quella maggiormente sfruttata dai media e dalle televisioni, direi che i suoi sforzi non sono stati vani!

Ci lascia una delle cose più preziose che ha costruito: una famiglia allargata di cuochi, che porterà sempre il segno distintivo di un uomo leale, appassionato e dalla incredibile integrità morale. Di lui ricordo le entrate quotidiane in ufficio

sempre fischiettando, il suo modo positivo e sorridente di leggere tutte le situazioni, la sua grandissima capacità organizzativa, quel suo modo speciale di trattare le persone! *Il Papà delle Berrette Bianche* come amavano definirlo tutti: un uomo forte, uno spirito deciso, un'anima dolce e determinata! Ho letto centinaia di articoli su di lui che recitavano "ha speso la sua vita in favore del suo lavoro"... E non è una frase fatta. Da Carlo ho imparato come fare del proprio lavoro una missione di vita, come rendere la propria professione meritevole anche e soprattutto umanamente, e come farlo sempre col sorriso!

Una eredità importante che ha un valore inestimabile. Dicono che le persone importanti siano ricordate non tanto negli scritti, quanto nelle opere buone che lasciano nella memoria di chi li ha conosciuti. Indubbiamente papà Carlo ha lasciato tracce indelebili nella memoria di molte persone, alcune nemmeno le conoscevo, ma dal loro sguardo e dai loro racconti condivisi ho capito che erano persone che aveva trattato nello stesso modo speciale con cui trattava la sua famiglia. Oggi ho la certezza che lui ci direbbe con il Suo vocione che la vita conserva tutto il significato che ha sempre avuto! Mai il mio lavoro mi è sembrato così lodevole come oggi, perché ricopre la missione di perpetuare un progetto non solo professionale, ma anche umano. Un progetto importante per la categoria e per rendere omaggio a chi la categoria ha voluto sempre ad ogni costo tutelare e innalzare: una continuità che davvero non si spezzerà mai. Permettetemi di concludere con le parole che Carlo ha letto nel Suo ultimo discorso ufficiale: *'L'impegno è ciò che trasforma una promessa in realtà.'* lo ho cercato di mettere impegno in ogni attimo della mia vita, profusa per la categoria dei cuochi. Oggi il mio augurio per tutti Voi, per tutti noi è che tutte le Vostre e nostre promesse, mettendoci impegno, si trasformino in realtà! 🇮🇹



Carlo Re annuncia la consegna a Pippo Baudo del Collare dell'Ordine Amici dei Cuochi

Sonia Re

PENTOLE AGNELLI E AGNELLI COMPLEMENTS: ATTREZZATURE PROFESSIONALI PER I PROFESSIONISTI

Nella **Ristorazione Professionale** l'azienda **Baldassare Agnelli** rappresenta **la storia delle pentole in alluminio in Italia**. L'azienda nasce infatti nel 1907 e da allora non ha mai smesso di produrre strumenti di cottura professionali **capaci di soddisfare le diverse tradizioni culinarie caratteristiche di ogni singolo territorio**: con oltre **2500 articoli** a catalogo propone pentole che rispondono a **requisiti specifici di conduttività termica, maneggevolezza e conformità alle leggi**. Cucinare all'italiana le ricette della tradizione, è il principio con cui Baldassare Agnelli **ha fondato la sua produzione** puntando sul materiale più idoneo per le **pentole professionali: l'alluminio**. Lo strumento di cottura in alluminio infatti è tra quelli più ricercati perché **consente una maggior garanzia nella cottura di alimenti** in quanto il calore viene distribuito uniformemente su tutta la superficie della pentola, evitando che il cibo si bruci in alcune zone e non si cuocia in altre. Una pentola in alluminio con le sue caratteristiche quindi rappresenta senza dubbio, un valore immenso per il cuoco, in



una scala di valori anche economici, oltre che tecnici. Un prodotto a cui il professionista si affida per svolgere al meglio il proprio mestiere **perché è leggero, ma resistente agli urti; è durevole; è resistente alla corrosione, quindi atossico e capace di non alterare il gusto e il colore degli alimenti che contiene; è igienicamente sicuro: l'affidabilità dell'alluminio a contatto con gli alimenti è una certezza dichiarata anche dal Decreto Legge del 18 aprile 2007 n. 76 - "Regolamento recante la disciplina igienica dei materiali e degli oggetti di alluminio e di leghe di alluminio destinati a venire a contatto con gli alimenti"; protegge dalla luce, dall'aria, dall'umidità, dagli odori e dai microrganismi; è accoppiabile; è eccellente conduttore termico; è riciclabile al 100%.**

La professionalità quindi non è un optional, ma una necessità per **Baldassare Agnelli** che **produce, da sempre, pentole in grado di fare la differenza in cucina**. La sua fi-

losofia produttiva, affiancata ad **anni ed anni di studio** e lavoro - fianco a fianco dei partner produttori di attrezzature per il comparto Horeca - all'interno del **centro di ricerca e formazione Saps**, ha sviluppato anche la forte volontà del Gruppo Agnelli di integrare, a supporto del catalogo Pentole Agnelli, altri prodotti specifici studiati per il mondo professionale e concepiti per lavori di alto stress di utilizzo. **Nasce così Agnelli Complements** con un catalogo in grado di offrire una serie di articoli puntando al **top qualitativo delle referenze utili al mondo delle forniture alberghiere e per la ristorazione professionale**.

Una ben organizzata struttura logistica permette, alla clientela Agnelli di poter fare ordini senza grossi impegni in termini economici e di avere tutti i prodotti a catalogo in pronta consegna.

I marchi che compongono il corpo del Catalogo Agnelli Complements sono: **CAMBRO, HOLLOWICK, GA LINES, HAMILTON BEACH, MENUT, KITCHENAID, POLYSCIENCE, PROBBAX**. I suddetti marchi sono fra le migliori aziende internazionali che si distinguono, nel comparto della produzione di attrezzature per l'Horeca, in originalità, unicità di prodotti, tecnologie avanzate, facilità di utilizzo e di manutenzione. Oltre che garantire referenze affidabili, di facile impiego, resistenti e "durate".



**FIERA HOST 2013:
MILANO 18-22 OTTOBRE 2013
Padiglione 2 stand D23**



**PENTOLE AGNELLI
PROFESSIONAL COOKWARE**

GRUPPO AGNELLI COMPLEMENTS

Bianco
Grigio



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

* Acquisto minimo €30,00

Novità CUOCO

13CGI33 — € 46,00

Giacca Nicolas

Disponibile dalla S alla 4XL.

100% cotone doppio ritorto

Facile stiro, inserto rete
traspirante



carine

APPUNTI PER UNA CORRETTA GESTIONE
TECNICA ED ECONOMICA DELLA PROPOSTA FOOD
ALL'INTERNO DI OGNI ATTIVITÀ RISTORATIVA

MENU ENGINEERING

A MISURA DI CLIENTI



di Alberto Somaschini
Food and Beverage Consultant
e socio FIC



for english text
see page 76

Nella creazione di un nuovo menu si è sempre dato, giustamente, ampio spazio all'applicazione di semplici regole utili a mantenere in equilibrio la creatività della cucina con le esigenze economiche. Una successione di gustosi abbinamenti organolettici e la previsione di un *food cost* proporzionato sono i due ingredienti di base della ricetta per un menu vincente. Ma non sono i soli ingredienti. Il contesto economico mutevole e assai dinamico degli ultimi anni richiede di considerare alcuni strumenti tecnici più approfonditi per poter proporre un menu che offra al meglio tutti i valori della propria attività. A prescindere dalla cura nell'impostazione grafica e nella successiva stampa, è doveroso ricordare che un menu è uno strumento fondamentale per il marketing di un'impresa di settore e che richiede l'applicazione di alcuni accorgimenti tecnici raggruppati nella moderna pratica del *menu engineering*.



CINQUE CONSIGLI PER MIGLIORARE UN BUON MENU

1. Grafica: è utile considerare che generalmente i Clienti consultano un menu prestando maggior attenzione alle vivande collocate nella parte superiore del foglio (da destra a sinistra), passando in seguito alle vivande collocate nella parte inferiore.

2. Organizzazione e prezzi: nella successione delle vivande, evitare di applicare un ordine crescente in base ai prezzi di vendita. Questo comporterebbe un appiattimento, al livello minimo di prezzo, delle scelte di molti Clienti.

3. Non eccedere: nella stesura dei nomi delle ricette proposte, evitare di essere eccessivamente prolissi nella descrizione di ingredienti, metodi di cottura e abbinamenti. Definire, piuttosto, un'apposita sezione del menu in cui riferirsi a particolari qualità degli ingredienti utilizzati, alla provenienza certificata, alla filiera corta, ecc.

4. Attenzioni particolari: porre attenzione ai clienti speciali o a regimi alimentari particolari. Prevedere indicazioni specifiche fra cui la presenza di allergeni, la produzione di piatti privi di glutine o la lavorazione degli ingredienti mediante surgelazione (prestare attenzione anche a quanto richiesto dalle normative vigenti).



5. Diffusione: realizzato il menu, è utile diffonderlo attraverso il proprio sito internet o altri canali multimediali (meglio sempre in formato Pdf) per incuriosire e invogliare i Clienti. Spesso le versioni online di un menu possono integrare buoni per promozioni, sconti o particolari offerte.

intervenendo sulla qualità delle materie prime e sul calcolo di un corretto *food cost* e relativo prezzo di vendita.

Vediamo qui di seguito un esempio.

Media prezzi del menu	€ 10,50
Fatturato mese giugno	€ 22.500,00
Numero di piatti venduti	1.950
Spesa media clienti	€ 22.500,00/1950 = € 11,54
Rapporto qualità/prezzo	€ 11,54/€ 10,50 = 1,1

RAPPORTO QUALITÀ/PREZZO

Utile monitoraggio di un menu è rappresentato dal calcolo del rapporto fra la qualità e i prezzi applicati ai singoli piatti. È necessario calcolare questo rapporto in riferimento a un periodo limitato di tempo (un mese, per esempio) per verificare se la qualità del servizio ristorativo, realmente percepita dai Clienti, corrisponde ai prezzi definiti nel menu. I dati necessari a effettuare questo calcolo sono tre:

- La media dei prezzi delle portate principali di un menu.
- Il fatturato generato dalla vendita delle vivande, nel periodo di riferimento.
- Il numero di piatti venduti sempre nel periodo di riferimento.

Contrapponendo i dati dei punti 2 e 3 si otterrà la spesa media effettuata dai Clienti per l'acquisto di un piatto. Se questo valore sarà più alto rispetto alla media dei prezzi del menu, avremo un rapporto qualità/prezzo che premia i piatti di maggior qualità, mostrando un deciso orientamento dei clienti. In questo caso sarà utile consolidare il menu con l'introduzione di ulteriori proposte gastronomiche che incrementino la qualità percepita. In caso contrario, invece, sarà necessario adeguare le proposte del menu

ULTIME TENDENZE:

DIFFUSIONE DEI PIATTI

E MARGINI PER IL RISTORATORE

Fra gli strumenti più recenti per un'analisi del menu proponiamo la matrice del *menu engineering*, utile per classificare le proposte gastronomiche della propria attività, ponendo come termini di paragone due criteri di base: la quota di mercato (diffusione) e la redditività di ciascun piatto.

Questa matrice è necessaria per la valutazione di menu nei quali si rileva la tendenza a mantenere per lungo tempo le stesse proposte gastronomiche, senza prevedere un'adeguata rotazione o sostituzione. Passando in rassegna tutti i piatti offerti alla Clientela, si possono individuare così quattro categorie:

• Punto esclamativo

! Sono i piatti che presentano uno scarso apprezzamento da parte della Clientela ma, spesso per cercare di sostenerne le vendite, vedono un continuo abbassarsi del prezzo di vendita e, quindi, dei margini di profitto. Risulta necessario eliminare questi piatti dal menu o rivisitarli al fine di incontrare al meglio i gusti della clientela. ▶

• **Punto interrogativo**

? Sono i piatti che, pur presentando uno scarso apprezzamento da parte della Clientela, consentono di avere alti margini di profitto. Spesso queste proposte, in numero limitato, consentono di innalzare il livello generale di un menu grazie all'inserimento di

ingredienti di qualità più elevata.

• **Euro**

€ Sono i piatti che presentano un forte apprezzamento da parte della Clientela, ma garantiscono uno scarso margine di profitto. In genere questi piatti rappresentano la base su cui costruire un menu e sono proposte irrinunciabili per una larga parte della Clientela: bambini, clienti "indecisi", clienti sempre orientati ai sapori semplici, ecc.

	VENDITE BASSE	VENDITE ALTE
MARGINI ALTI	?	★
MARGINI BASSI	!	€

• **Stella**

★ Sono i migliori piatti per un menu: molto apprezzati dalla Clientela e con elevati margini di profitto. Spesso questi piatti rappresentano al meglio le qualità espresse dal lavoro di cucina (anche come tradizione e radicamento al territorio) e si pongono come proposte da valorizzare ed implementare. 🇮🇹

LAINOX®

Heart Green Touch
tanta tecnologia facile da usare

Heart
green



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 1846

CON L'ANNO SCOLASTICO 2014-2015 LA RIFORMA DELLA SCUOLA ENTRERÀ A PIENO REGIME. INVECE DI CRITICARLA, DIAMOCI DA FARE PER MIGLIORARLA, SOPRATTUTTO NEI SUOI PUNTI DEBOLI

BASTA CON IL "SE" PENSIAMO AL "COME"



di Giovanni Guadagno
www.abcuoco.it

In questi ultimi decenni mille voci, di ogni parte politica e produttiva del Paese, hanno condannato la scuola bollando il sistema formativo come incapace di dare un contributo significativo allo sviluppo economico e sociale del nostro Paese. A molti, è vero, piace "vincere facile". Altri, per abitudine o vigliaccheria, prediligono "sparare sulla croce rossa" e quindi trovano naturale la critica estrema, continuativa e gratuita su chi - e nella scuola è per tutti così - non avendo interessi economici da difendere porge istituzionalmente "l'altra guancia". La scuola è patrimonio di tutti; è un bene comune da preservare e tutelare; è un investimento, non solo economico ma anche culturale, sul quale tutti ora spergiurano di voler puntare per uscire dalla crisi finanziaria che attanaglia il nostro sistema produttivo.

Per decenni si è discusso se riformare la scuola superiore. Ora ci siamo, dall'anno scolastico 2014-2015 la riforma entrerà a pieno regime e quindi, fin d'ora, non è più il tempo di discutere a lungo sul "Se" questa riforma andrà a buon fine, ma viceversa dobbiamo concentrarci sul "Come" portare a casa risultati concreti nei prossimi due anni. Il settore eno-gastronomico, specificatamente quello della ristorazione e dell'ospitalità alberghiera, può diventare locomotiva trainante della ripresa produttiva del Paese, a patto che a livello politico ed imprenditoriale vengano impostati piani di sviluppo e relativi investimenti. A noi, rappresentanti delle associazioni di categoria e della scuola, spetta invece fare sintesi e batterci per un progetto culturale di sviluppo professionale credibile e di successo che favorisca l'affermazione della cucina, della scuola, della formazione professionale e dei cuochi italiani in tutto il mondo.

CINQUE STRUMENTI PER MIGLIORARE LA RIFORMA

La riforma della scuola ha certamente molti punti deboli. Allontaniamo definitivamente polemiche e perdite di tempo e concentriamo le nostre energie su cinque punti nevralgici da utilizzare come leva per migliorare gli aspetti negativi che la riforma ha generato.

1 Puntare ad aumentare le ore dei laboratori professionali specifici, nei limiti consentiti dall'autonomia scolastica.

La finalità di questa azione è di dare la possibilità di attuare programmi che rispondano



all'esigenza di esercitare le abilità secondo una tempistica adeguata. Occorre quindi che i colleghi di laboratorio si coalizzino per fare pressione sui colleghi docenti, sui dirigenti scolastici e sugli organi territoriali competenti affinché vengano attivate le procedure per implementare le ore di laboratorio con assegnazione del necessario personale in organico.

2 Realizzare profili professionali aggiornati e progetti formativi solidi.

È necessario sviluppare percorsi nuovi che siano validi, originali e condivisibili con il mondo del lavoro. Nella scuola ovviamente dobbiamo lavorare in prospettiva e creare profili che andranno collocati sul mercato tra cinque-dieci anni.

3 Declinare i progetti in specifiche programmazioni professionali, utilizzando la didattica delle conoscenze e delle abilità.

Non è più possibile ripetere i programmi vetusti ed ampi del passato. Si rende necessario scegliere su quali priorità puntare per dare ai giovani un percorso di formazione mirato e non generalista. La programmazione realizzata secondo la didattica del progetto (programmazione per competenze) tenendo conto delle "Linee Guida" reperibili sul sito del Miur dovrà essere snella, concreta, attuabile nei tempi, verificabile e necessariamente escludere una quantità di informazioni e nozioni puntando decisamente sul ragionamento e l'applicazione di regole e conoscenze.

4 Nel corso delle programmazioni d'Istituto, di classe e di materia e nelle relative verifiche di fine anno scolastico, definire come intendiamo procedere per declinare l'auspicata "didattica laboratoriale".

Nelle linee guida della riforma il concetto è richiamato per diverse discipline non solo per quelle specificatamente legate all'esercizio pratico. Secondo la riforma la "didattica laboratoriale favorisce lo sviluppo delle competenze nell'intero percorso formativo. Nel quinto anno, in particolare, la risoluzione di casi e l'organizzazione di progetti in collaborazione

con il territorio e con le imprese del settore, contribuisce all'orientamento degli studenti nella prospettiva della transizione al mondo del lavoro o dell'acquisizione di ulteriori specializzazioni o titoli di studio a livello post secondario". Come concretamente declinare questo principio in tutte le materie del curriculum? Qui non si parla solo delle materie professionali ma di tutte le materie del percorso scolastico.

5 Non dismettere il patrimonio culturale e professionale dei nostri Istituti Alberghieri.

Negli ultimi vent'anni abbiamo affrontato ripetute e spesso contraddittorie riforme degli istituti professionali. La riforma ci permette di salvaguardare alcune delle cose buone presenti nel vecchio ordinamento. L'esperto di settore che doveva essere obbligatoriamente presente all'esame di qualifica di terza viene "recuperato" con l'istituzione del "Comitato Tecnico Scientifico".

Il caso pratico della materia di Organizzazione e Gestione delle Imprese Ristorative (che dall'anno scolastico 2014-2015 risulterà definitivamente abrogata) viene incentivato nello sviluppo della didattica laboratoriale. Gli stage (e l'alternanza scuola lavoro) sono stati indicati dalla riforma come strumento principale per il dialogo con il territorio produttivo. Spetta a noi comunque vigilare e fare in modo che queste intenzioni vadano a buon fine.

Obiettivo immediato sarà capire come procedere in preparazione all'esame di stato dell'anno scolastico 2014/2015 che vedrà affacciarsi in quinta le materie professionali di laboratorio. In attesa delle indicazioni ministeriali mettiamoci all'opera e teniamo alta l'attenzione. Un grande lavoro da svolgere, un lavoro nuovo. Per i professionisti della scuola, una grande sfida! 

IPSE DIXIT - GUALTIERO MARCHESI, IL CODICE MARCHESI

"Che cos'è che definisce una cucina? Soprattutto la tecnica culinaria adottata. A discriminare un cuoco improvvisato da uno professionista è proprio il corretto impiego delle tecniche. Attraverso il loro uso e la conoscenza degli ingredienti su cui opera, il cuoco professionista cerca di realizzare il piatto perfetto e, una volta realizzato, lo riproduce uguale ogni volta che vuole".

FRUSTE E FRULLINI SONO UTENSILI DA CUCINA CHE SI RITROVANO IN CULTURE E CIVILTÀ DIVERSE ED È CURIOSO STUDIARNE LE DIVERSE FOGGE E MATERIALI

CERCHI D'ARIA

L'ARTE DEL MESCOLORE



di Eugenio Medagliani
calderaio umanista



for english text
see page 77

Uno degli utensili che nella storia della cucina ha avuto più invenzioni, diverse interpretazioni e studi antropologici è il *mulinello*, altra parola meno onomatopeica delle più conosciute *frullino* o *frusta* o *sbattitore*. Questo termine, nella sua origine creola, ben si addice ad indicare *qualcosa con cui si muove e di agita* e che produce e compone un elemento diverso da quelli singoli mescolati. Come lo stregone e l'alchimista, anche il cuoco per realizzare le proprie magie è dipendente da tre elementi basilari: acqua, aria e fuoco.

Mescolare, anzi di più, frullare, indica l'introduzione rapida in un alimento di un componente esterno: l'aria, che crea modificazioni profonde nella composizione e nel conseguente amalgamarsi degli elementi. Il gesto semplice si relaziona alla

complessità, prodotti elementari ci portano a preparazioni complesse ed articolate.

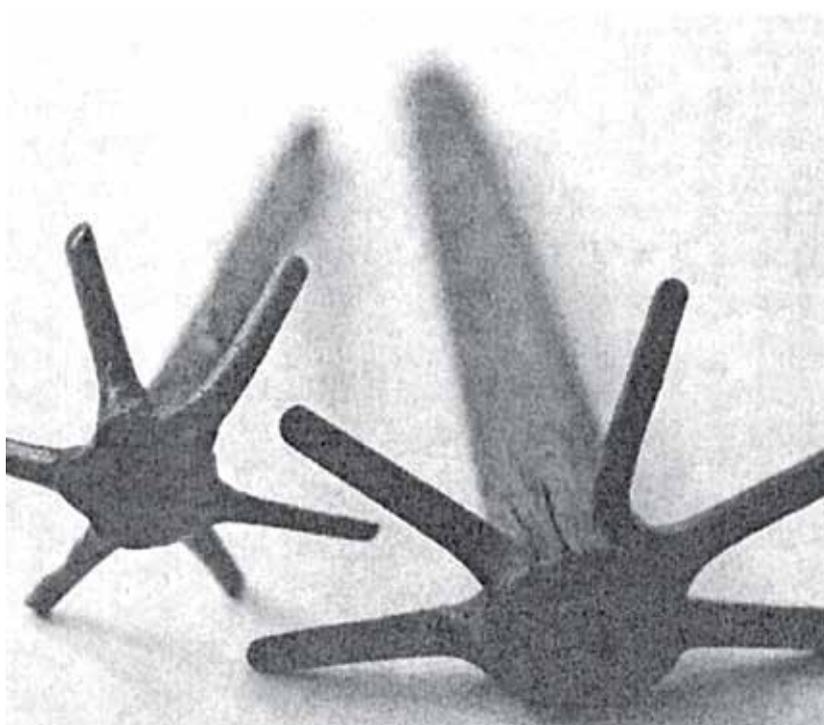
Sembra facile montare a neve ferma un albume, ma può capitare che il bianco d'uovo venga frullato troppo poco con il risultato di non aumentare a sufficienza il volume, di sgonfiarsi anticipatamente o, quando che venga frullato in modo eccessivo, così da montarlo solo parzialmente.

L'Artusi scriveva che un albume è ben montato "quando riesce a sostenere una moneta di due lire d'argento"; vari testi di cucina asseriscono che occorre continuare a sbattere l'albume sino a quando la schiuma formi delle punte che si reggano da sole.

La molteplicità degli ingredienti da mescolare viene scelta di volta in volta e sviluppata dalla tradizione tramandata a voce o verificata immediatamente, esperita secondo intuizioni libere o per prove associate all'elaborazione di ingredienti conosciuti. Frullare è un'abitudine o una capacità. Anche senza lieviti l'uomo è riuscito a catturare l'aria che lo circonda e ad intrappolarla tra gli altri ingredienti per rendere le sue preparazioni (o le sue specialità) più leggere e soffici, ben amalgamate e legate.

I FRULLINI ARTIGIANALI

Nelle tende delle popolazioni nomadi (*Gher*) la donna frulla ininterrottamente per 24 ore l'*Aerak* o il *Koumiss*; da madre in figlia il processo si ripete eguale, come se la steppa mongola dovesse ruotare dentro la pelle del montone attorno al frullino. La sua costruzione è semplice, come quella di quasi tutti i frullini artigianali in legno, la modificazione riguarda sempre la parte terminale, quella che sviluppa il processo chimico e che



Nelle foto, modelli di frullini di diverse epoche e Paesi.



predispone le mutazioni fisiche.

In Messico, come spesso nei paesi del centro e sud America, le fogge più fantasiose, curate ed originali, caratterizzano i *mulinelli* di legno, come vengono chiamati familiarmente, utilizzati per mescolare latte e cacao, a volte acqua e farina di mais.

In Giappone la cerimonia del tè richiede un frullino ricavato da una piccola canna di bambù, in Finlandia rami secchi di betulla sono utilizzati per mescolare all'acqua della sauna aromi ed unguenti. Forme nuove di frullini si affidano alla meccanica della rotazione; le spirali, sperimentate attraverso soluzioni geniali, industriali o artigianali autarchiche, sono il frutto del design occasionale e della funzionalità concessa dalla piccola officina del paese. Si sono così sviluppati frullini a rotazione verticale, fruste a pressione, ad ingranaggi con ruota e manopola laterale che seguono stili e fogge propri di una ricerca industriale agli albori dello sviluppo.

È tutto un mondo quello che si racconta e si illustra attorno ai frullini ed alle fruste, oggetti che da funzione meccanica si evolvono sino ad elevarsi a strumenti rituali, famigliari e da desco. 🇮🇹



SICUREZZA SUL LAVORO: UN DIRITTO-DOVERE

IN CUCINA, SECONDO DATI RICONTRATI DA VERBALI REDATTI, SI VERIFICANO INCIDENTI CON CONSEGUENTI DANNI ALLA PERSONA MEDIAMENTE PER: 34% CADUTE ACCIDENTALI, 30% MOVIMENTAZIONI, 20% FERITE DA TAGLIO, 6% SCOTTATURE



di Stefano Pepe

È possibile ancor oggi rimanere vittime di gravi incidenti o addirittura morire sul posto di lavoro? È lecito oggi giorno essere vittima di malattie professionali a causa dello svolgimento del proprio dovere?

No, non è giusto e tollerabile, specie in un Paese che si definisce "civile". Lo stesso presidente della Repubblica, Giorgio Napolitano, ha richiamato più volte l'attenzione di "tutti" su questo tema, ribadendo maggiore sensibilità, una più tenace prevenzione e controlli sistematici a tappeto e in ogni luogo di lavoro. Malattie professionali e ancor peggio gli infortuni, sono una piaga da estirpare, non un prezzo inevitabile "da pagare",

abbandonando definitivamente i palliativi ed i rimedi provvisori e senza lasciare nulla di intentato a protezione e a rispetto della vita umana.

LA CULTURA DELLA PREVENZIONE

Cuochi e operatori alla ristorazione possono ritenersi fortunati, non rischiano potenzialmente la vita come altre categorie, come le "Forze dell'ordine" dove vicende tragiche sono purtroppo cronaca quasi quotidiana, ma non sono neanche indenni di casi di infortuni con invalidità permanenti alla persona. Non è cronaca rara la notizia della perdita di falangi delle dita per mezzo di segaossi o altri mezzi meccanici, o di gravissime scottature causate da liquidi bollenti. Casi, per fortuna, sempre più in diminuzione, anche grazie ad un incremento della cultura della prevenzione, anche in quelle piccole aziende o strutture dalle dinamiche familiari per qualità di rapporti, dove in passato le tutele e le garanzie dei lavoratori venivano meno.

Sta di fatto comunque che **nel nostro settore, secondo le ultime stime dell'Inail, incombe un'incidenza con invalidità permanenti gravi del 2,54 ogni 1.000 addetti**. È un dato che potrebbe essere trattato con sporadico, o ancor peggio, con freddo e solo sintomatico commento, rispetto alle ben più alte percentuali di incidenti del facchinaggio o degli addetti



Image credit: fedoriondratenko / 123RF Archivio Fotografico

del settore meccanico o agricolo; ma esiste nel settore dei servizi ristorativi un "dato" che è stato quasi sempre sommerso, assai elevato, e in passato il più delle volte ignorato, venuto alla luce grazie alle visite obbligatorie da parte del medico del lavoro presso le aziende. Mi riferisco a quelle malattie legate alla professione e dell'alto numero di cuochi che ne sono colpiti, anche in maniera pesante, "vittime coscienti" soggette ad una serie di gravi patologie causate da una continua e graduale azione logorante tipica della professione. Alterazioni sintomatiche e fisiche che nessun "alto stipendio" può compensare in giusta misura, e che se dovessero manifestarsi tutte simultaneamente di certo non porterebbero il cuoco ad avere una vita longeva, serena e priva di complicazioni. Fenomeno che ha caratteristiche opposte di traumaticità immediata e che ha, dalla stessa parte del cuoco/lavoratore, un significativo fenomeno di sottodenuncia.

Incidenti sul lavoro: le cause

In queste pagine pubblichiamo una semplice ed esaustiva presentazione dei concetti di base cui gli chef e gli addetti ai lavori sono tenuti ad essere informati.

Con "Sicurezza sul luogo di lavoro" si definiscono tutte quelle serie di misure di prevenzione e protezione (tecniche, organizzative e procedurali) che devono essere adottate dal datore di lavoro, dai suoi collaboratori (i dirigenti e i preposti), medico competente e dai lavoratori stessi, per la tutela della loro salute e della loro sicurezza, al fine di migliorare le condizioni lavorative, ridurre la possibilità di infortuni loro, a collaboratori esterni ed a quanti si trovano, anche occasionalmente, all'interno dell'azienda. Rientrano in queste procedure per prevenire possibili danni alla salute anche quelle misure e comportamenti a fronte di malattie professionali, nonché per proteggere la popolazione generale e l'ambiente.

Le cause principali per incidenti sul lavoro sono da imputare a:

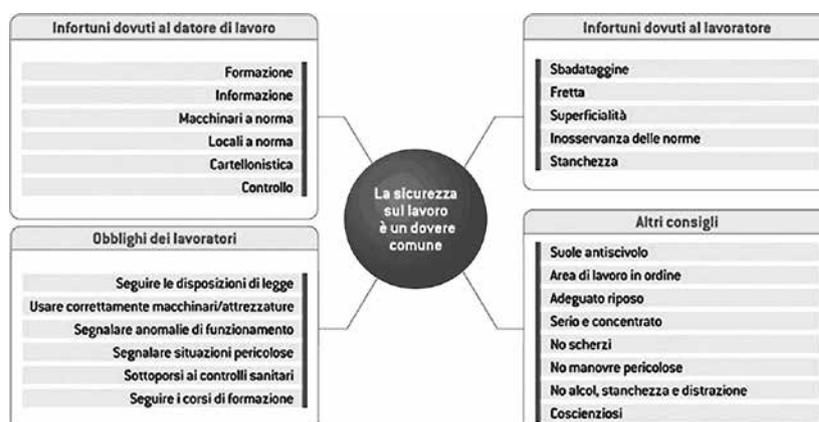
Cause di infortuni da attribuirsi a comportamenti

del lavoratore:

- **sbadataggine**, scarsa attenzione e concentrazione;
- eccessiva **fretta**;
- **superficialità** nella valutazione del pericolo;
- **inosservanza delle norme di sicurezza**, per comodità, pigrizia o non conoscenza del pericolo e delle norme;
- eccessiva **stanchezza**, mancanza di adeguato riposo, uso di alcolici.

Cause di infortuni connessi alla responsabilità del datore di lavoro:

- non idonea organizzazione di corsi di **formazione** all'atto dell'assunzione, in caso di nuova qualifica o funzione, in caso di introduzione in azienda di nuovi macchinari o nuovi materiali pericolosi o di diverse impostazioni di lavoro.
- **non informazione** del personale sui pericoli relativi alla sicurezza e alla salute connessi con le proprie mansioni.
- **macchinari** privi delle idonee **misure di sicurezza**.
- **locali non a norma** di sicurezza, in particolare pavimenti non antiscivolo
- mancanza dell'apposita **cartellonistica** che richiami l'attenzione sulle istruzioni per l'uso dei macchinari, sulle varie norme di sicurezza, sugli atteggiamenti abituali (non correre, toccare un macchinario o aprirlo mentre è in funzione, come comportarsi in caso di un funzionamento anomalo, come sollevare materiale pesante ecc.).
- mancanza di **controllo** del personale affinché rispetti le norme di sicurezza. ▶



SETTORI LAVORATIVI	% INABILITÀ PERMANENTE
Facchinaggio	15,99
Fondazioni speciali	12,39
Lavorazioni meccanico-agricole	10,84
Linee e condotte urbane	9,67
Costruzioni idrauliche	9,12
Costruzioni edili	8,60
Geologia e mineraria	8,40
Prima lavorazione legname	7,95
Strade e ferrovie	7,55
Falegnameria e restauro	7,18
Lavorazione delle rocce	6,55
Mattazione e macellazione - Pesca	6,41
Metallurgia	5,74
Pulizie e nettezza urbana	5,57
Impianti	5,43
Materiali affini al legno	5,02
Trasporti	4,93
Lavorazione del vetro	4,65
Metalmeccanica	4,48
Impianti acqua e vapore	4,11
Mezzi di trasporto	3,91
Produzione di alimenti (industria alimentare)	3,57
Macchine	3,32
Magazzini	3,32
Pelli e cuoi	2,97
Cinema e spettacoli	2,94
Chimica, plastica e gomma	2,76
Carta e poligrafia	2,73
Turismo e ristorazione	2,54
Lavorazioni tessili	2,40
Attività commerciali	2,36
Energia elettrica	2,20
Gasdotti e oleodotti	2,16
Comunicazioni	2,07
Strumenti e apparecchi	1,57
Confezioni	1,40
Sanità e servizi sociali	1,28
Istruzione e ricerca	1,11
Uffici e altre attività	0,72

Per 1000 addetti.

Media ultimo triennio disponibile
(ultimo aggiornamento: 05/2013).

Proprio per salvaguardare sia il singolo lavoratore, sia la collettività, esistono svariati enti ed istituti che si occupano della sicurezza, ai quali sono stati affidati compiti di regolamentazione e sorveglianza. Oltre al Ministero del Lavoro, l'Ispettorato del lavoro, Asl, Vigili del fuoco, Nas dei Carabinieri ricordiamo l'Ispeal (Istituto Superiore Prevenzione e Sicurezza sul Lavoro), Inail (Istituto Nazionale Assicurazioni contro Infortuni sul Lavoro), Enpi (Ente Nazionale Protezione Infortuni). I marchi IMQ, CE, UNI-CEI certificano il rispetto delle normative di sicurezza su attrezzature e sistemi produttivi.

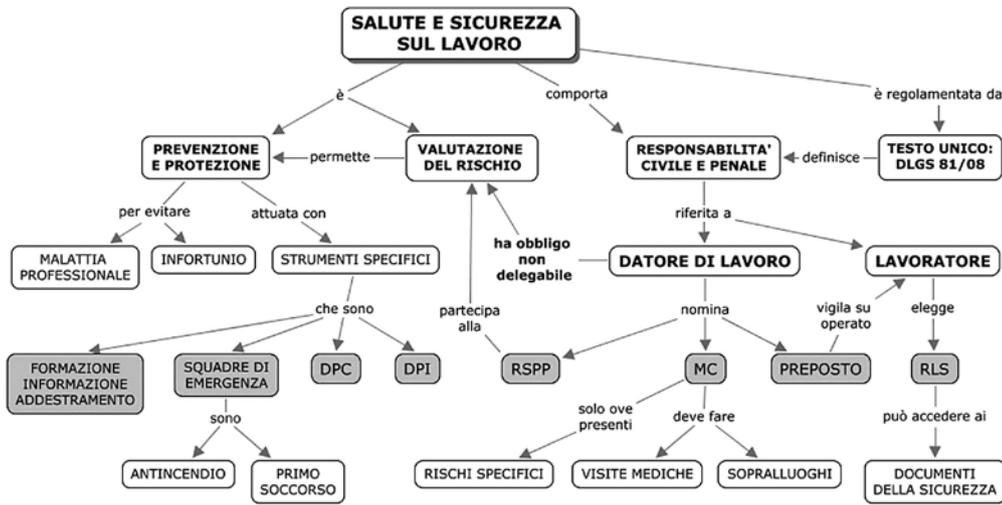
Gli obblighi dei lavoratori

In base alla normativa vigente, i lavoratori devono partecipare in modo diretto, attivo e responsabile al miglioramento del livello di sicurezza e delle condizioni di salute sul luogo di lavoro.

Le principali regole che ogni lavoratore deve rispettare nello svolgimento delle proprie mansioni e delle quali è chiamato a rispondere per eventuali mancanze sono:

- **osservanza delle disposizioni** riguardanti le norme di sicurezza;
- **corretto utilizzo** di attrezzature, macchinari, vari utensili di lavoro e dispositivi di protezione, che non devono mai essere rimossi;
- **segnalazione** al responsabile di eventuali **anomalie** di funzionamento, di sicurezza;
- **segnalazione** di eventuali **situazioni di pericolo**, e in caso di urgenza adoperarsi per ridurlo o eliminarlo;
- obbligo di **sottoporsi ai controlli sanitari** previsti dalla legge;
- impegno a **seguire i corsi di addestramento e formazione in tema di sicurezza** e igiene organizzati dal datore di lavoro.

In Italia esistono una lunga serie di normative e decreti legislativi a tutela della salute e sicurezza sul lavoro anche di vecchia data, ma solo dall'entrata in vigore del D.lgs. n. 624/94 si è instaurata



una legge organica e fondamentale per la sicurezza dei lavoratori, dove, in seguito con la D.lgs. n. 626/94 (modificato e integrato dal D.lgs. n. 242/96) si è riordinato l'intero trattato legislativo, responsabilizzando maggiormente sia il datore di lavoro che il lavoratore stesso. Nella tabella seguente si possono capire di fondamentali e gli apparati che ne forma l'intero "sistema", regolamentato dall'insieme di Decreti, redatti in un Unico Testo Legislativo, il D.lgs 81/08. *L'articolo proseguirà sulle pagine del n. 312 de Il Cuoco*

Legenda:

- DPC** - Dispositivo di Protezione Collettiva (protezioni fisse di macchine e attrezzature)
- DPI** - Dispositivi di Protezione Individuali
- RSPP** - Responsabile Servizio Prevenzione e Protezione (*attrezzatura destinata ad essere indossata e tenuta dal lavoratore es. scarpe antinfortunistiche*)
- MC** - Medico competente (del lavoro)
- RLS** - Rappresentante dei lavoratori per la sicurezza



Image credit: 123RF Archivio Fotografico

**IL MAESTRO GIROLAMO BRESCIA
E L'ARTE D'INTAGLIARE IL FORMAGGIO:
TECNICA E CREATIVITÀ AI MASSIMI LIVELLI**

COSÌ IMMAGINO

IL TRAMONTO D'ORIENTE



a cura di Stefano Pepe



for english text
see page 78

L'identità più autentica e universalmente riconosciuta della cultura italiana, oltre alla cucina, è il suo patrimonio artistico. E se uniamo le due espressioni in un unico concetto, abbiamo ancora una volta la massima esaltazione dell'estro italiano. Estro e spirito che si trovano anche nelle opere artistiche di Girolamo Brescia (nella foto in questa pagina), uno degli chef più rappresentativi e straordinari del panorama internazionale dell'arte dell'intaglio. Maestro che riesce a stupire e a stupirsi tutte le volte che presenta una sua pièce. Dai vegetali al formaggio, dal ceramicato alla frutta, "Gino" (come lo chiamano gli amici) riesce a trasmettere nelle sue realizzazioni tutta la sua passione in grande stile e con la precisione meticolosa che lo ha reso un vero e straordinario

professionista a livello mondiale.

La tecnica utilizzata

In questa pagina è pubblicata una sua "opera" di intaglio su formaggio, realizzata con una tecnica e stile innovativi e che, con il suggestivo titolo di "Tramonto d'Oriente", è stata presentata ai recenti Internazionali d'Italia 2013 di Massa Carrara e al Meeting Europeo Wacs di Abano Terme (PD), dove Brescia ha raccolto numerosi elogi e consensi per la sua continua ricerca al rinnovamento, all'insegna di sempre nuove sfide. La tecnica utilizzata in questa pièce artistica di formaggio è simile a quella dell'intaglio su di una zucca (o vegetale simile), ma con un processo di "pre" e "fine" lavorazione per la sua naturale

GIROLAMO BRESCIA

Nato a Bisceglie (BA) nel 1946 e residente a Padova, Girolamo Brescia è Campione Europeo Assoluto e Campione del Mondo già nel 1966 nell'Arte dell'Intaglio e cucina fredda con Peck di Milano. Chef artistico del gruppo "Aliani Spe.ga" negli anni '70 e responsabile di produzione di numerose "aperture" di noti e rinomati punti vendita di gastronomia nelle province lombarde, venete, friulane. In seguito decide di mettersi in proprio gestendo il ristorante "Al ceppo" di Padova, lasciando un po' in disparte il suo "amore" per l'intaglio. Una volta cessata l'attività riprende avviandosi a quella che è tutt'ora la sua grande passione. È stato esponente di spicco del Team Intagliatori dell'Unione Cuochi del Veneto, gruppo di lavoro che ha conquistato (anche con il suo contributo) il virtuale titolo di squadra

più premiata al mondo. Numerosissime le medaglie d'oro al suo attivo, conquistate nelle varie competizioni internazionali passate di "Coppa del Mondo" di Lussemburgo (Record di Medaglie d'Oro nel 2010) alle "Olimpiadi di Cucina" di Erfurt (2 Medaglie d'Oro nel 2012), agli "Internazionali d'Italia" di Marina di Massa (Campione Italiano Assoluto 2011-2012-2013), al "Chateau d'Auvers sur Oise - Parigi, 2010" (Vice Campione Europeo), alla "Kremlin Cup" di Mosca, nonché al "Salone Mondiale di cucina" di Basilea e alla "MIA-Artistica" di Rimini. È stato recentemente nominato per meriti Giudice internazionale Wacs (sezione artistica). Attualmente fa parte della squadra "Equipe Eccellenze Italiane" della Federazione Italiana di Pasticceria Gelateria e Cioccolateria, che raggruppa

il gotha dei maestri più prestigiosi italiani; esponente di spicco nell'Associazione Cuochi di Padova e Terme Euganee - FIC, si dedica all'insegnamento a giovani talenti e amanti dell'arte dell'intaglio con l'intento di creare, come lo è stato per l'Oriente, una "scuola nuova" di stile ed ispirazione del tutto italiana. Effettua corsi in vari Paesi stranieri.



conservazione e mantenimento, che non ci è consentito a sapere.

I due formaggi raffigurano due lanterne di fattezze orientali dalle quali esce una pallida luce, che

attira intorno ad esse uno svolazzare di farfalle e falene che compaiono al calare delle tenebre. Da

notare è il raffinato e minuto intaglio eseguito dal Maestro utilizzando un solo e unico coltellino. 



Tramonto d'Oriente

La raffinata pièce di formaggi intagliati, presentata dal maestro Girolamo Brescia agli Internazionali d'Italia 2013.

UNA RICETTA INTERESSANTE PERCHÉ ESEGUIBILE ANCHE NELLA CUCINA DI UN RISTORANTE SENZA LE ATTREZZATURE DI UN LABORATORIO DI PASTICCERIA

LA BRIOCHE

A IMPASTO DIRETTO



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

Le paste lievitate comprendono una varietà vastissima di prodotti. E il loro ingrediente principale è il lievito, che può essere chimico (per alimenti) e che generalmente viene usato per prodotti da forno come il *plumcake*, masse montate e così via. Esso è reperibile facilmente in commercio, sotto forma di bicarbonato d'ammonio o *baking powder* o con altre denominazioni per uso alimentare. **Il lievito chimico per uso alimentare reagisce**

e si consuma rapidamente durante la cottura, liberando anidride carbonica dando sofficità e fragranza al prodotto.

Per usare i lieviti di birra o madre o naturali (denominati dall'operatore anche con altre diciture), si devono creare delle condizioni ottimali per la lievitazione: la giusta umidità, una farina ben agglutinata e una temperatura ideale. ▶

PASTA BRIOCHE

Questa è una ricetta commerciale con assenza di uova e latte, ma che comunque dà un ottimo prodotto



INGREDIENTI

1 kg farina "00" W 240
30 g lievito di birra
95 g strutto*
75 g zucchero
20 g sale
15 g miele di zagara
5 dl circa di acqua

Preparazione. Versare la farina in planetaria con braccio a "uncino". Posizionare il lievito di birra a un'estremità della vasca della planetaria e da un'altra estremità lo strutto (*) e iniziare ad impastare, aggiungendo acqua ad una temperatura di 28°C(**). Fare prendere "corda" all'impasto e per ultimo aggiungere

lo zucchero miscolato con il sale e il miele. Continuare ad impastare fino a quando l'impasto avrà assorbito bene il sale, lo zucchero e il miele. Togliere l'impasto dalla macchina, fare riposare (puntare) per almeno mezz'ora prima di "spezzare" (formare) l'impasto. Fare lievitare in stufa con umidità del 70% ad una

temperatura massima di 30°C. Se si usa un forno ventilato la gradazione dovrà essere di 180°C, se statico di 190/200°C.

Note:

* Lo strutto può essere sostituito interamente con il burro, ma deve essere inserito solo poco prima di aggiungere il sale e lo zucchero.

** La temperatura dell'acqua può essere anche inferiore, specialmente se l'impasto è troppo. Inoltre, la temperatura dell'acqua dovrebbe essere in rapporto alla temperatura interna del laboratorio e considerando anche il calore sviluppato dall'uncino della planetaria.

INGREDIENTI E TECNICA

Innanzitutto occorre procurarsi gli ingredienti adatti alla realizzazione di un buon impasto per "brioche" e adibire alcune attrezzature in uso in cucina per la lievitazione. La farina deve avere la W tra 240 e 260, dove la W sta ad identificare il grado di "forza" della farina.

Chi non dispone di una camera di lievitazione può sostituirla con la camera di un forno a convezione vapore, posizionando la temperatura a 28-30°C con un'umidità circa del 70-75%. Oppure può attuare un metodo antichissimo ma efficace, utilizzando un "rechaud" ed eventualmente crearci l'umidità posizionando all'interno

una pentola piena di acqua bollente. In ogni caso, è importante che l'interno della camera usata per la lievitazione mantenga la temperatura di 28-30°C e che l'umidità sia quella sopra citata. Un altro elemento importante nell'impasto è l'aggiunta dello zucchero e del sale che vanno inseriti in planetaria pochi minuti prima che l'impasto sia pronto, facendo attenzione che siano stati entrambi assorbiti completamente dall'impasto. Se invece la brioche verrà impastata a mano, lo zucchero e il sale dovranno essere miscelati con la farina in modo da evitare che vengano a contatto con il lievito di birra e che possano "inibire" la lievitazione. 🍷

PASTA BRIOCHE - LE VARIANTI

BRIOCHE CON GOCCE DI CIOCCOLATO



Preparazione. Aggiungere per ogni chilo di impasto 100 grammi di gocce di cioccolato per cotture al forno. Appena le brioche saranno pronte, pennellarle con del miele caldo e fare aderire dello zucchero a granella.

BRIOCHE FRITTA (IRIS) CON CREMA DI RICOTTA E CIOCCOLATO O CREMA PASTICCERA CON SCORZETTA D'ARANCIA CANDITA

Preparazione. Utilizzare una brioche cotta del giorno prima, forare la base della brioche con un coltellino, privarla per 2/3 dell'interno e farcirla con l'aiuto di una tasca da pasticceria con della crema di ricotta miscelata con gocce di cioccolato o con della crema pasticciera unita con della scorzetta di arancia candita. Chiudere il foro con la parte del fondo della brioche privata precedentemente. Passare la brioche ripiena in una lega di acqua e farina e panare con del pan grattato. Friggere. Da consumare tiepida.



BRIOCHE VANIGLIATA IN FORMA

Preparazione. Mettere in planetaria con braccio a "uncino" la farina miscelata con il latte in polvere e la vaniglia. Posizionare a un'estremità della vasca della planetaria il lievito di birra e iniziare ad impastare, aggiungendo l'acqua a temperatura ambiente. Aggiungere i tuorli e il miele, fare prendere "corda" all'impasto e

INGREDIENTI

1 kg farina "00" W 260
35 g lievito di birra
105 g latte in polvere
240 g burro
115 g zucchero
20 g sale
10 g miele di zagara
165 g tuorli
3,5 dl circa di acqua
n. 1 bacca di vaniglia

aggiungere il burro a temperatura di frigorifero a pezzi. Non appena l'impasto avrà assorbito per bene il burro, per ultimo aggiungere lo zucchero miscelato con il sale. Continuare ad impastare fino a quando l'impasto avrà assorbito bene il sale e lo zucchero.

Togliere l'impasto dalla macchina, fare riposare (puntare) per almeno mezz'ora prima di "spezzare" (formare) l'impasto. Imburrare e spolverare di farina lo stampo per plumcake, posizionare l'impasto fino a quasi la metà dell'altezza della forma e fare lievitare

in stufa con umidità del 70% ad una temperatura massima di 30°C.

Appena la brioche sarà ben lievitata, incidere al centro della lunghezza con una lama per panettieri, spruzzare la superficie con una miscela di tuorli battuti con un pizzico di sale e zucchero e del burro liquido. Infornare a 180°C.



Nota:

La stessa ricetta è ottima per realizzare il **panettone gastronomico** togliendo però la vaniglia e riducendo lo zucchero a 60 g. Il panettone gastronomico si può aromatizzare sostituendo il peso dell'acqua con della purea di cavolfiore, di asparagi, di pomodoro o nel caso si volesse aromatizzare il panettone gastronomico, si dovrà utilizzare la stessa dose unendo dell'erbette aromatiche (basilico o erba cipollina o finocchietto selvatico o mentuccia o dragoncello o ecc.)

WÜSTHOF



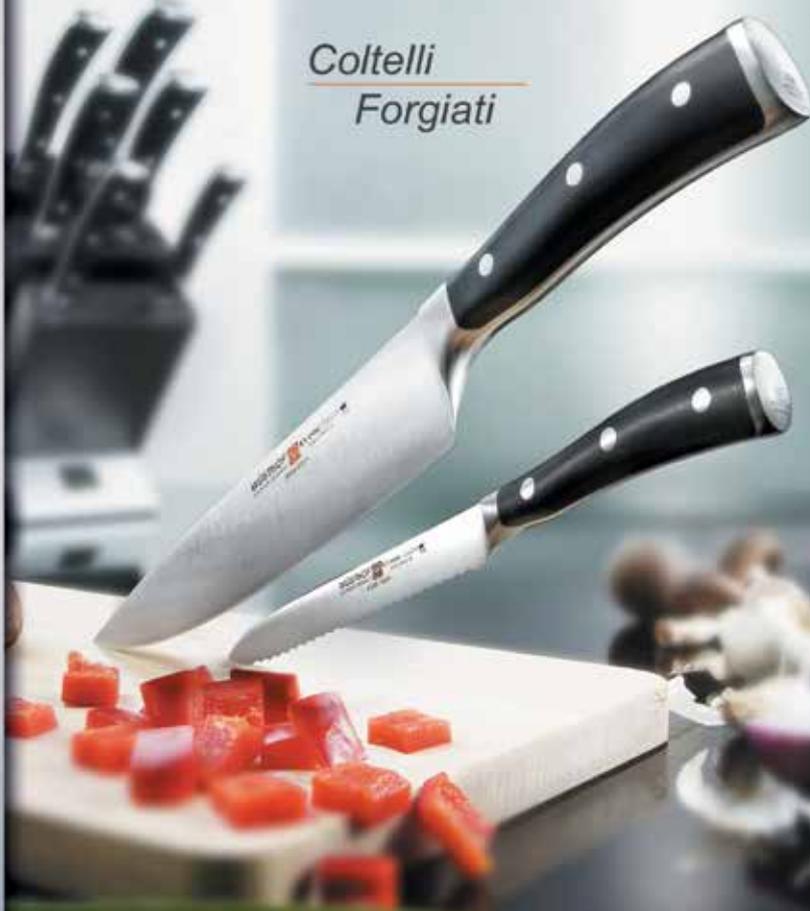
Per informazioni:

POSATE VALSODO
Karl-August Gaedt
Tel.: 335 6535883
FAX: 055 8825624
e-mail: valsodo@iol.it

www.wuesthof.de
<<http://www.wuesthof.de>>

CLASSIC IKON

Coltelli
Forgiati



Quality - Made in Solingen/Germany

Sfoglia il più grande catalogo di pasta fresca italiana.

(Studiata per la ristorazione e sapientemente surgelata.)



Laboratorio Tortellini è un marchio



L'Italiana preferita dallo chef.



COMPARTIMENTO GIOVANI F.I.C.

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



for english text see page 78

SIMONE STRANO: nuove ricette, antichi sapori

**QUESTA RUBRICA È DEDICATA
AI GIOVANI CUOCHI ITALIANI DI TALENTO,
COME QUESTO PROFESSIONISTA SICILIANO**



a cura di Alessandro Circiello
Responsabile Compartimento Giovani F.I.C.

Nato e cresciuto in Sicilia, Simone Strano frequenta l'Istituto Alberghiero di Giarre (CT) e all'età di 18 anni, dopo diverse esperienze sul territorio regionale, si trasferisce in Svizzera dove lavora presso prestigiose strutture a Wengen e a Gstaad.

Nel 2007 la voglia d'estate lo porta in Sardegna,

presso il ristorante "Baia Blu" in Costa Smeralda. Si sposta dunque a Lucerna (Svizzera) al "Grand Hotel National" e poi, fino al 2010, in Sicilia, prima al ristorante "La Capinera" di Taormina, dopo all'hotel "El Jebel" (Taormina 5*****L) e all'hotel "la Plage Resort" (Taormina 5*****L) come primo chef di cucina. Nel 2011 si sposta sulle rive del lago di Garda e da lì, nel 2012, a Verbier (Svizzera) presso l'hotel "Chalet D'Adrienne". Dal 1° aprile 2012 lo chef Strano si esibisce ancora tra i fornelli de "La Plage Resort" di Taormina dove, tra calde estati e romantici tramonti, è possibile incontrarlo.

Simone Strano ha frequentato numerosi corsi di specializzazione ed ha partecipato a molteplici concorsi internazionali, come gli "Internazionali d'Italia" a Marina di Massa (3-6 marzo 2013) ottenendo... il risultato migliore!

È uno chef estroso e audace, che ama celebrare la cucina siciliana a modo suo: riscrivendo le ricette della nonna per esaltare i sapori tradizionali. I suoi piatti, dal volto elegante e ricercato, propongono abbinamenti congeniali che esaltano il palato. E nel piatto arriva una gustosa opera d'arte, ma siciliana Doc! 🇮🇹



Antipasto

CRUDO DI BACCALÀ CON ARANCE, FRAGOLINE DI MALETTO E FINOCCHIETTO

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

400 g baccalà
 600 g arance
 200 g fragoline di Maletto
 q.b. finocchietto selvatico
 q.b. olio evo
 q.b. succo di limone
 q.b. pepe rosa

Preparazione. Mettere in ammollo il baccalà in acqua corrente per 6-12 ore e ricavare delle fettine sottili. Sbucciare a vivo le arance e affettarle nel senso della larghezza. Disporle nei piatti e aggiungere le fettine di baccalà. Condire con olio e limone e guarnire con le fragoline e il finocchietto.



Primo

SPAGHETTI AI RICCI DI MARE SU CREMA DI LIMONE E PEPERONCINO

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

400 g di spaghetti
 150 g di polpa di ricci
 q.b. scorza di limone
 q.b. brodo di pesce
 80 g patate
 q.b. peperoncino
 q.b. olio evo
 q.b. prezzemolo
 q.b. sale

Preparazione. Riunire in un pentolino le patate a cubettini, la scorza del limone precedentemente sbianchita per 3 volte in acqua bollente, il brodo di pesce e il peperoncino e cuocere per 15 minuti. Frullare il tutto e tenere in caldo. Cuocere gli spaghetti in abbondante acqua bollente salata.

A parte, preparare la polpa di riccio mescolandola a un mestolino di acqua di cottura, il prezzemolo tritato e olio evo. Scolare gli spaghetti al dente e amalgamarli alla salsa preparata, fino a ottenere un aspetto cremoso e omogeneo. Distribuire gli spaghetti nei piatti individuali e aggiungere il peperoncino e una grattugiata di scorza di limone.



Secondo

SPIGOLA BRUSCHETTATA CON FAVETTE PISELLI E ASPARAGI

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

400 g	filetto spigola
200 g	fave
200 g	piselli
200 g	asparagi
200 g	pomodori ciliegia
q.b.	olio evo
q.b.	basilico
q.b.	rucola
q.b.	sale
q.b.	pepe
4	fette di pane
q.b.	peperoncino
q.b.	aglio

Preparazione. Lavare, asciugare e privare delle spine centrali i filetti di spigola.

Passare in padella le fette di pane con olio, aglio e peperoncino, rendendola dorata e croccante.

Passare i filetti di spigola in una padella antiaderente dalla parte della pelle, fino a cottura ultimata. Salare e pepare. Condire come per una bruschetta i pomodori tagliati, le fave e i piselli leggermente spadellati con olio, basilico e sale.

Comporre i piatti con le fette di pane, l'insalatina preparata e i filetti di spigola. Guarnire a piacere con foglioline di rucola e basilico e condire con un filo d'olio.

Dolce

ZUPPETTA DI FRAGOLE SPEZIATA CON GELATO ALLO YOGURT

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

1 lt	acqua	300 g	latte
700 g	zucchero	5	tuorli
500 g	fragole	q.b.	vaniglia
q.b.	cannella	200 g	yogurt
q.b.	pepe rosa	200 g	panna
q.b.	menta	1	cucchiaino di Brandy
q.b.	peperoncino	q.b.	sale

Preparazione. Per la zuppetta: portare a bollire l'acqua in una casseruola con 500 g di zucchero per 10 minuti. Unire le spezie e lasciare raffreddare il tutto. Quando sarà freddo, filtrare il composto, unire le fragole e frullare con il mixer a immersione fino a ottenere una consistenza liquida e omogenea. Trasferire in frigorifero per almeno 2 ore. Portare a bollire il latte, coperto, con 40 g di zucchero, un pizzico di sale,

la scorza di limone e il baccello di vaniglia inciso a metà. Togliere dal fuoco, rimuovere i semi dal baccello e rimetterli nel latte insieme al baccello e allo yogurt. Fare riposare il composto per alcune ore. Sbattere i tuorli con lo zucchero rimasto, finché saranno gonfi e spumosi. Aggiungere a filo il latte riscaldato, mescolando con un cucchiaino di legno. Fare cuocere la crema in una pentola a fondo spesso



su fuoco molto basso, mescolando in continuazione. Quando si sarà ispessita e velerà il dorso del cucchiaino (dopo 8-10 minuti circa), togliere dal fuoco, fare raffreddare ed eliminare la scorza di limone e il baccello di vaniglia. Trasferire in frigorifero per una notte. Unire la panna alla crema

e passare il composto in gelatiera, seguendo le istruzioni dell'apparecchio e aggiungendo alla fine 1 cucchiaino di Brandy. Versare la zuppetta preparata nei piatti fondi individuali (o bicchieri da dessert), aggiungere il gelato allo yogurt e decorare a piacere il dessert.

UNA CUCINA ANCORA PIÙ “SMART”, VERSATILE ED EFFICIENTE

Smart Oven è il nuovo **microonde intelligente** di Samsung, un combinato di tecnologia e design per cucinare in modo salutare, semplice e veloce. L'innovativo sistema **Slim Fry** permette di ottenere cibi gustosi come fritti, senza aggiunta d'olio, riducendo al minimo i grassi, senza rinunciare però a gusto e croccantezza. Con la funzione **Yogurt** si prepara facilmente yogurt fresco in casa, mentre la **Funzione Lievitazione** ti aiuta a preparare velocemente pane fresco, pizza e torte.

Smart Oven assicura le migliori performance grazie alla tecnologia **Smart Multi Sensor**, che rileva automaticamente la temperatura del cibo così da cuocere sempre in modo uniforme, e alle funzioni di riscaldamento/scongelamento rapido che regolano automaticamente i tempi di cottura a seconda della temperatura del cibo.

L'anima tecnologica di questo microonde è racchiusa in un elegante design in inox con apertura drop-down, rivestimento interno in ceramica e 32 litri di capienza in dimensioni compatte.



Il forno intelligente, sempre all'altezza delle tue aspettative



Smart Oven™ è l'unico forno dotato di **tecnologia Smart Multi Sensor, un sensore intelligente**, posizionato nel vano cottura, che permette di **cucinare, scongelare o riscaldare** ogni piatto alla perfezione.



CIBI SANI E CROCCANTI SENZA OLIO

La tecnologia **Slim Fry™** combina l'azione di microonde e grill con la circolazione d'aria calda, permettendo di ottenere **cibi croccanti senza utilizzare olio** aggiuntivo.

10 programmi disponibili
- **82% di grassi**



PANE, PIZZA E BISCOTTI COME NATURA COMANDA

La **funzione lievitazione** regola in modo naturale la “crescita” dei tuoi impasti. Ideale per ottenere **fragranti sfornate**, semplicemente, **ogni volta che lo desideri**.

3 programmi disponibili



YOGURT GENUINI TUTTE LE VOLTE CHE VUOI

La comoda **funzione yogurt** **facilita la preparazione** dei tuoi yogurt casalinghi, privi di conservanti e da personalizzare come vuoi.

2 programmi disponibili

La cucina intelligente è più sana, leggera e gustosa.



MC 32F606 TCT

- **Combi 4 in 1**
- Capacità vano cottura **32 lt**
- Dimensioni (LxAxP in cm) **52 x 30,9 x 51**
- Tipi di cottura: **6**
- Peso (in Kg) **20**
- Colore **Inox**





ATENEO DELLA CUCINA ITALIANA

È la scuola di aggiornamento professionale della F.I.C. nasce come espressione culturale e gastronomica volta a favorire lo sviluppo di professionisti in linea con le attuali esigenze del mondo della ristorazione, in grado di sviluppare analisi equilibrate, di progettare, di ascoltare e diffondere la cultura

millenaria della cucina italiana. L'Ateneo della Cucina Italiana ha diverse sedi per i corsi in Italia (vedi sul sito www.fic.it) e organizza lezioni e corsi di aggiornamento anche all'estero, per le delegazioni F.I.C. e per le organizzazioni culturali che ne fanno richiesta.



for english text see page 78

A Nuova Delhi si cucina siciliano!

LA F.I.C. È IMPEGNATA NELLA PROMOZIONE DELLA CUCINA REGIONALE ITALIANA E DEI SUOI INGREDIENTI D'ECCELLENZA, ATTRAVERSO CORSI RIVOLTI AGLI CHEF DI ALTRI PAESI



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



for english text see page 79

L'Ateneo della Cucina Italiana prosegue nel suo percorso di divulgazione della Cucina Italiana nel mondo. E lo fa attraverso corsi di formazione e di aggiornamento rivolti agli chef stranieri, come quelli indiani dei Taj Mahal Hotels, che hanno imparato a preparare le ricette tipiche siciliane che presentiamo in queste pagine.

"L'obiettivo di questi corsi - spiega il coordinatore

dell'Ateneo Michele D'Agostino - non consiste soltanto nell'insegnare a preparare qualche ricetta, ma ad assumere anche uno "stile" italiano, nel senso dell'orientamento al rigore dell'autenticità nell'intero processo di preparazione, dalla scelta degli ingredienti alla loro manipolazione e corretta combinazione, dalle modalità tradizionali di cottura sino alla presentazione finale al cliente".

ARANCINI DI RISO

INGREDIENTI

- | | | | |
|-------|----------------------|-------|---------------------------------------|
| 1,5 | lt brodo | 100 g | polpa di vitello macinata |
| n. 1 | bustina di zafferano | 100 g | pollo |
| 60 g | burro | 1 | cucchiaino di concentrato di pomodoro |
| 60 g | Parmigiano Reggiano | 150 g | piselli |
| 1 | uovo | 1 | mozzarella |
| 300 g | riso | q. b. | sale pepe |
| 1 | cipolla | | |

Nel frattempo, preparare il ripieno: tritare finemente la cipolla e farla saltare in padella con poco olio e burro. Quando la cipolla si sarà ammorbidita, aggiungere il macinato di vitello e i fegatini di pollo precedentemente puliti (eliminare il grasso e il fiele). Quando la carne sarà ben rosolata aggiungere un cucchiaino di pasta di pomodoro concentrato diluito in ½ bicchiere di acqua calda. Fare lessare e salare i piselli a parte. Quando sarà tutto cotto, lasciare intiepidire.

Con le mani bagnate formate delle palline di riso del diametro di 6 cm circa. Scavare una nicchia in ciascun arancino e riempirla con la carne i piselli e un pezzetto di mozzarella. Chiudere bene gli arancini, infarinarli, passarli in un uovo leggermente sbattuto e salato, passarli nel pangrattato e trasferirli in frigorifero per almeno 2 ore.

Friggere gli arancini in abbondante olio caldo.

Preparazione. In un litro di brodo fare cuocere il riso. Una volta che tutto il brodo sarà stato assorbito, aggiungere il brodo rimasto in cui è stata già sciolta la bustina di zafferano. Proseguire la cottura finché il riso non giungerà a cottura. Aggiungere subito dopo il burro e il Parmigiano, un uovo, il sale e il pepe. Riporre il riso in frigorifero per almeno due ore.



CAPONATA

INGREDIENTI

3	grandi melanzane
3	peperoni rossi
1	cuore di sedano
1	grande cipolla
25 g	capperi
2	acciughe
100 ml	aceto
30 g	zucchero
100 g	pomodoro concentrato
q.b.	olive nere snocciolate
q.b.	uva sultanina
q.b.	pinoli
q.b.	olio evo
q.b.	sale e pepe

Preparazione. Tagliare le melanzane a cubetti e cuocerle in padella con l'olio e asciugarle bene con carta assorbente. Arrostire i peperoni, spellarli e tagliarli in strisce sottili. Bollire, nel frattempo il sedano finemente affettato.

Tritare la cipolla, passarla in padella con un filo di olio e quando sarà morbida aggiungere lo zucchero, l'aceto, il pomodoro e far cuocere insieme per pochi minuti.

Aggiungere, ora, capperi, olive nere, acciughe tritate, melanzane, peperoni, sedano, l'uva sultanina e i pinoli.

Cuocere il tutto a fiamma bassa, prestando attenzione a non far attaccare sul fondo, per mezz'ora circa. Servire la caponata tiepida.

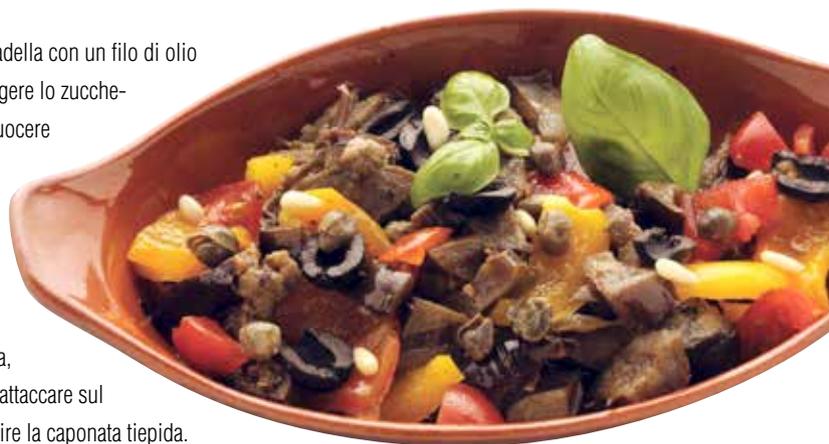


Foto © Comugnero Silvana - Fotolia.com

PASTA 'N CACIATA

Preparazione. Tagliare le melanzane a fette lunghe, cospargerle con il sale e lasciarle spurgare almeno per un'ora. Friggerle in abbondante olio caldo ed eliminare l'olio in eccesso tamponandole con la carta assorbente. Preparare una salsa soffriggendo l'aglio, aggiungendo la passata, regolando di sale e pepe e, una volta raggiunta la giusta densità, profumarla con basilico.

Cuocere in abbondante acqua salata la pasta e scolarla al dente.

Ungere una teglia e alternare strati di melanzane, di pasta condita con la salsa e ricoprire con la mozzarella tritata. A piacere si può arricchire la pasta con

INGREDIENTI

480 g	pasta corta		
8	melanzane	q.b.	aglio
1 lt	passata di pomodoro	q.b.	basilico
100 g	mozzarella tritata	q.b.	olio evo
q.b.	Parmigiano o ricotta infornata	q.b.	sale e pepe

uova sode affettate.

Infornare il tutto a 190°C per 20-30 minuti. Sfornare e servire con Parmigiano Reggiano o ricotta infornata grattugiati.

SARDE A BECCAFICO

INGREDIENTI

24	sarde o alici	n. 1	cucchiaino di zucchero
150 g	pangrattato secco	½	bustina di zafferano
50 g	pangrattato fresco	2	foglie di alloro
100 g	pinoli tritati	q.b.	olio evo
100 g	uva sultanina	q. b.	sale e pepe
n. 1	cipolla	n. 1	bicchierino di aceto

Preparazione. Tagliare la testa alle sarde e spinarle, avendo cura di lasciare la coda attaccata e intatta. Bagnare il pangrattato secco con un

poco di acqua e di aceto. Dopo averlo strizzato bene, unirvi i pinoli tritati e l'uva sultanina tritata e precedentemente fatta rinvenire in acqua.

Spalmare questa farcia sulle sarde e arrotolarle formando dei piccoli involtini.

Disporre gli involtini in una teglia sopra un "letto" di fette di cipolla e foglie di alloro. Cospargerli, infine, con il pangrattato fresco, un cucchiaino di zucchero, ½ bustina di zafferano, un filo di olio, sale e pepe.

Infornare a 180°C per 15 minuti.

Servire i piatti tiepidi, guarnendoli a piacere con fettine d'arancia.



Foto © DueDiDenari - Fotolia.com

CASSATA SICILIANA GELATA

INGREDIENTI

500 ml	latte
n. 5	rossi d'uovo
135 g	zucchero
n. 1	baccello di vaniglia
300 ml	panna montata
100 g	frutta candita tritata
60 g	mandorle tritate (o pistacchi)
100 g	cioccolato fondente in scaglie

Preparazione. Scaldare il latte con la vaniglia e, una volta raffreddato, aggiungerlo ai rossi d'uovo, precedentemente sbattuti con lo zucchero. Fare cuocere mescolando in continuazione, avendo cura di non raggiungere il bollore. Quando questa crema sarà tiepida metterla nella gelatiera e azionare l'apparecchio. Con il gelato alla crema ottenuto, foderare una forma tonda di acciaio della capienza di un litro e trasferirla in freezer. Nel frattempo, montare la panna e aggiungervi la frutta candita, le mandorle



e il cioccolato. Con questa farcia finire di riempire lo stampo. Sigillarlo con un foglio d'alluminio e tenere in freezer per 4 ore. Rovesciare lo stampo in un piatto, sformare la cassata gelata e tagliarla a fette.



Rösti allo speck

- Prodotto con il vero speck tirolese
- Come fatti in casa
- Preparate con le migliori patate austriache

Peso medio/unità: ca. 60 g
Contenuto/confezione: ca. 41 pezzi
Contenuto cartone: 2 x 2,5 kg



Rösti casalinghi

- Come fatte in casa, dalla bella superficie dorata
- Tipica struttura con patate grattugiate grossolanamente
- Preparate con le migliori patate austriache

Peso medio/unità: ca. 40 g
Contenuto/confezione: ca. 62 pezzi
Contenuto cartone: 2 x 2,5 kg



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



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.



GRANCAPPELLETTO® ROMAGNOLO

Nel ripieno: casatella, Parmigiano Reggiano DOP, Grana Padano DOP, ricotta, uova e spezie.
Peso di un pezzo: 15g. *Peso di un cartone:* 3kg.
Minuti di cottura: 4/5.

**Laboratorio
Tortellini®**
 Primi per la Ristorazione

LE RICETTE degli allievi della classe IV D Istituto di Istruzione Superiore
PELLEGRINO ARTUSI di FORLIMPOPOLI (FORLÌ-CESENA)
 Dirigente scolastico: Antonio Giosa - Docente referente: Roberto Lucchi



LA RICETTA DELLA TRADIZIONE
 Grancappelletto® Romagnolo con fondente di patate,
 nocciole e gamberi croccanti.

L'INTERPRETAZIONE CREATIVA (DESSERT)
 Grancappelletto® Romagnolo con salsa all'arancia
 e gelato al limone.



SIAMO CRESCIUTI CON L'IDEA CHE IL BELLO SIA BUONO E CHE IL BUONO DEBBA ESSERE ANCHE BELLO. EPPURE LA NATURA, IN TUTTE LE SUE FORME, DIMOSTRA CHE NON È SEMPRE COSÌ

DELLA PERFETTA IMPERFEZIONE



di Francesco Lopopolo
Docente di Italiano e Storia,
Tecnico e Tecnologo
della Comunicazione

Il titolo di questo articolo può apparire come un gioco di parole, ma non lo è. E se avrete la pazienza di seguire il mio percorso, cercherò di condurvi dove oramai sono giunto, senza propinarvi perle di saggezza.

Se riflettiamo con attenzione, ci rendiamo conto che tutto ciò che ci circonda - e mi riferisco solo e soltanto a ciò che la Natura crea - risponde a requisiti di perfetta

perfezione estetica, spesso frammista a matematica, chimica e biologica.

Insomma, voglio dire che qualunque essere naturale prendiamo in considerazione, esso è così e

non può essere diverso perché altrimenti sarebbe anomalo.

Prendiamo in esame una spiga o un girasole o un cespo di lattuga, guardiamoli con occhio critico e ci accorgiamo della perfezione insita nel susseguirsi degli schemi, nella distribuzione dei carichi, nell'equilibrio tra fusto o culmo o ceppo e frutto.

Prendiamo in esame un calamaro, un cervo, un'oca, guardiamoli con occhio critico e ci accorgiamo della perfezione insita nell'architettura generale, di come la struttura ossea, tendini, muscoli, siano tutti finalizzati a rendere l'essere armonico, elegante in ciascuna sua parte e capiamo che tutto concorre a creare la sinfonia generale.

Tutta questa sinfonia di perfezione ha convinto l'uomo a formulare un paradigma: "tutto ciò che

è bello è anche buono; tutto ciò che l'uomo fa deve essere bello per essere anche buono".

Naturalmente, in questa sede, mi sto mettendo nei panni particolari dello specialista; per esempio quelli dello chef che ritira ed esamina la spesa che gli è appena stata consegnata, oppure quelli del gourmet che analizza e sceglie pregustando intingoli sublimi, portate profumate,

preparazioni eccellenti; voglio vestire anche i panni della massaia che cerca di fare il suo meglio per la propria famiglia.

Insomma, siamo abituati a percorrere con sguardo critico i banchi dei mercati rionali o quelli della grande distribuzione e a bearci alla vista delle piramidi di mele tutte perfette, lucide, calibrate, colorate e striate con le identiche tonalità di giallo, rosa, rosso, oppure a rimanere incantati di fronte allo schieramento di animali macellati agganciati al banco-

ne delle carni; rosei allo stesso grado, lunghi in maniera identica, dal peso oscillante tra il più e il meno... niente.

Invece, per due volte la Natura mi ha dimostrato che non avevo ancora capito niente e che ne avevo ancora di strada da fare! La prima volta è successo sulle colline che sovrastano Sorrento; luoghi meravigliosi per la bellezza dei paesaggi e





per la bellezza dei sorrisi.

Stavo attraversando, in auto, in collina, un bosco autunnale e mi sono fermato al ciglio della strada attratto dal ban-

chettino di un contadino che vendeva la sua merce a "chilometro zero" originale e indiscutibile. Vendeva con l'orgoglio di chi aveva visto prima il fiore e poi il frutto di quelle piccolissime e poco invitanti mele, posate alla rinfusa sopra un rozzo tavolaccio; di chi aveva quasi chiamato per nome ciascuna di quelle vili noci scure, piccole e macchiate; di chi si fosse quasi dispiaciuto nel rapire al bosco quei funghi bitorzoluti e terrosi. Di fronte al mio sguardo perplesso, con gesto lento ha estratto di tasca un coltellino, ha tagliato una melina, quella più brutta e quasi ripugnante, e l'ha posta sotto il mio naso. Sono rientrato in macchina con parecchie buste di noci, mele e funghi e mi sono sopportato i rimproveri di mia moglie.

La seconda volta che ho subito lo schiaffo della natura è successo qualche settimana fa quando, passeggiando per un tratturo di campagna, sono giunto ad un campo di verdure. Si trattava di finocchi grandi, bianchissimi, dal tipico profumo pungente. Più in là il campo mostrava un'ampia ferita; alcuni contadini stavano raccogliendo il frutto del loro lavoro e avevano accatastato un buon numero di cassette. Procedevano a ranghi serrati, con gesti metodici ed efficaci e dietro di loro lasciavano, ancora interrate per le radici,

alcune piante. Alla mia curiosa domanda la risposta è stata secca: *"Quelli non si vendono perché non sono belli! Noi li lasciamo sul campo e poi li distruggiamo col trattore!"*, concludeva il contadino dicendo che se gradivo potevo spigolare.

Non me lo sono fatto ripetere due volte e mi sono avvicinato per capire quale peccato avessero commesso quelle creature: qualcuno era cresciuto sghembo, qualcun altro era sottomisura, altri avevano commesso l'errore di crescere troppo, altri ancora avevano approfittato troppo della rugiada e si erano talmente ubriacati di umori da inturgidirsi e spaccarsi. Non ho mai mangiato finocchi così saporiti!

Ahi!! La perfetta imperfezione della Natura! Meditate gente... meditate! 🍎



LA GASTRONOMIA TOSкана, SEMPLICE, ESSENZIALE E GENUINA,
È TESTIMONE DI UNA TRADIZIONE SECOLARE
CHE CI PORTA DALLE LONTANE ORIGINI ETRUSCHE AD OGGI

TOSCANA: INGREDIENTI E RICETTE ANTICHE



di Antonio Romeo
socio Fic e docente di cucina
Ipssar di Soverato (CZ)

Dagli affreschi rinvenuti nelle tombe etrusche sappiamo che in Toscana già cinque secoli prima della nascita di Cristo si facevano le pappardelle, le bistecche di manzo alla griglia e persino la schiacciata con l'uva! Soprattutto, sappiamo che gli Etruschi usavano per mangiare piatti e bicchieri, segno di una grande civiltà e cultura gastronomica. Civiltà, distrutta dall'influenza di Roma e dal medioevo, ma è di questo periodo storico "la ribollita", piatto emblema della cucina toscana.

E così, man mano che si succedevano i periodi storici nascevano piatti come la fettunta (pane con olio e sale), la panzanella, il castagnaccio e tante altre minestre fatte con il pane.

Anche i dolci erano fatti a base di pane, cui venivano uniti miele uva ed altri aromi, come il pan di ramerino (con uvapassa e rametti di rosmarino), il panpepato, il panforte e il torrone a Siena.

Quando nel 1300 nacque la civiltà fiorentina, anche la cucina, favorita dall'abbondanza di materie prime, torna protagonista. La cucina, nell'età rinascimentale diventa un evento gastronomico: le tavole imbandite sono un trionfo di carni, selvaggina, frutta e pietre preziose, un trionfo non solo per la gola ma anche per gli occhi. Risale al quel periodo la bistecca alla fiorentina, lombata bovina comprensiva di filetto cotta alla brace. Firenze fu il primo luogo dove si usò la forchetta a tavola.

Il farro

Tra le montagne della Garfagnana, pochi e benemeriti contadini hanno mantenuto viva la coltivazione del farro, già noto al tempo degli Etruschi. Per tanto tempo era stato cibo per polli o pastone per animali. Oggi il farro, con la sua antichissima storia, è tornato a vivere nelle numerose zuppe.

I fagioli

Tra le varietà di fagioli toscani ci sono il borlotto e il borlotto nano, il massese e il romano, il serpente e il turco, quello rosso e quello con il seme nero. Ma uno va particolarmente ricordato, il fagiolo zolfino del Pratomagno, poco a nord di Arezzo: buccia tenera e contenuto cremoso, tanto che alcuni tradizionalmente lo chiamavano "burrino".

Il pane

Tutti coloro che arrivano in Toscana o nell'Italia centrale dal Nord notano subito che il pane è diverso; non più i piccoli panini ma grossi filoni da tagliare a fette e soprattutto, pane senza sale (sciocco), insipido, fatto solo con acqua, farina e lievito.

I salumi

Tradizionalmente i salumi hanno un sapore più intenso perché il clima caldo costringe ad una salatura più accentuata, per insaporire si usano finocchio, pepe, vino. Negli ultimi anni grande fama ha conosciuto il maiale di cinta senese, noto per la fascia di colore chiaro che gli cinge il collo, ideale per il lardo di Colonnata. Tradizionalmente il lardo del maiale tra i cavatori di marmo nei pressi di Carrara era un bene prezioso e veniva conservato dentro delle vasche di marmo con spezie e aromi. Oggi è tornato di moda e conosce numerosi imitatori.

La carne

In Toscana significa fare riferimento alla gallina, al piccione, al coniglio, alla lepre perché sono stati questi gli animali che hanno arricchito la tavola dei contadini toscani per secoli. Ma oggi se parliamo

di carne non possiamo non pensare alla chianina, antica razza bovina. È una bestia maestosa, zampe abbastanza corte ma robuste, corpo possente, testa piccola, occhi profondi. Famosa nel mondo è la bistecca alla fiorentina, detta più semplicemente fiorentina.

Il vino

Vino del Chianti, vino delle colline di Montalcino, vino del litorale livornese, vino della Maremma, vino dei colli di San Gimignano, in Toscana la cultura del vino ha basi solidissime. Su queste stesse terre gli Etruschi già coltivavano la vite e ottenevano vino. Oggi la tradizione continua e i rossi toscani, specie quelli che usano come

vitigno base il Sangiovese, raggiungono i vertici dell' enologia internazionale.

L'olio

La Toscana è famosa da sempre anche per il suo olio di oliva; che varia per intensità e profumo a seconda della località dove cresce. Il vero olio d'oliva toscano viene protetto con un marchio ben riconoscibile sulla bottiglia.

I formaggi

Nelle terre di Siena, le celebri "crete", nel Casentino o nelle paludi della Maremma da sempre pascolano greggi di pecore e il formaggio più noto in Toscana è sempre stato il pecorino. 🇮🇹

BISTECCA ALLA FIORENTINA

Per essere degna del suo nome la bistecca deve essere grande: sia per lo spessore (almeno 3 centimetri) sia per la superficie. È opportuno precisare che il taglio può essere di lombata, quello di forma grosso modo triangolare in cui base e altezza sono determinate dall'osso, con da una parte la poderosa muscolatura lombare e dall'altra il tenero filetto. Il colore è altresì importante. Deve essere il bel rosso intenso delle carni mature e ben frollate. Il grasso è importante per conferire morbidezza e sapidità, deve essere bianco, ben distribuito ai bordi e con qualche leggera infiltrazione nel tessuto muscolare.

La differenza tra una bella bistecca e il mangiare una buona bistecca la fa la cottura: ci vuole una buona griglia o piastra ben arroventata. La salatura, sempre per evitare la fuoriuscita dei succhi, deve avvenire dopo aver rigirato la bistecca, sulla crosticina e mai sulla carne viva. La cottura ottimale è raggiunta quando la carne è uniformemente abbrustolita all'esterno, il grasso è ben sciolto, lucido e trasparente, e l'osso senza più tracce di sangue. All'interno, particolarmente vicino all'osso, la carne deve essere cruda di aspetto, ma ben calda. Un filo d'olio e una macinata di pepe nero completano l'opera.

PAPPA AL POMODORO

Questo piatto è molto rappresentativo del cuore della Toscana. Una volta veniva preparato quando il basilico

era al massimo della sua aromaticità e i pomodori erano ben maturi, cotto in un calderone di rame e lasciato cuocere lentamente, rimestato sovente in modo da diventare una "pappa" cremosa ed omogenea.

Preparazione. In un tegame fare rosolare l'aglio intero con olio di oliva, aggiungere i pomodori pelati, aggiungere di sale e pepe. Tostare il pane (a meno che non sia già raffermo), strofinarlo con l'aglio e unirlo al pomodoro;

quando sarà già sfatto proseguire la cottura, mescolando con una frusta, fino a quando sarà ben amalgamato. Aggiungere le foglie di basilico e condire con olio extravergine d'oliva.



INGREDIENTI
 aglio
 pomodori freschi pelati
 basilico
 olio d'oliva
 pane toscano
 acqua o brodo vegetale

LA RIBOLLITA

La ribollita è una minestra di fagioli tipica dell'inverno toscano con l'aggiunta di cavolo, fagioli e cavolo nero, fatta a strati con del pane raffermo passato con l'aglio e unto con l'olio nuovo, poi di nuovo passata in padella con del brodo e olio. Le varietà di verdure nella ribollita sono: cavolo nero, carote, cipolle, sedano, fagioli, patate, bietole.

Image credit: ft.123RF Archivio Fotografico

LA TRIPPA

Il trippaio è emblema del mangiare di strada fiorentino: la trippa, il lampredotto, un cibo considerato da sempre per i poveri, ma sostanzioso e gustoso. Un piatto che dal Medioevo ha vissuto con la città, la cucina tipica.

INSALATA DI TRIPPA

INGREDIENTI

trippa
cipollina fresca
sedano
capperi
buccia di limone
prezzemolo
olio extravergine d'oliva
pomodoro fresco

Preparazione. Lavare e tagliare la trippa a strisce fini; scottarla in acqua acidulata e fare raffreddare; condire con olio in un recipiente largo. A parte, preparare un trito di erba cipollina fresca, sedano, capperi, buccia di limone e prezzemolo, conditi con olio e succo di limone. Condire la trippa almeno una mezzora prima di servirla e accompagnarla con una dadolata di pomodoro.

TEGAMINO DI TRIPPA GRATINATA

INGREDIENTI

trippa	vino bianco
cipolla	brodo vegetale
carota	passata di pomodoro
sedano	pecorino o parmigiano
olio extravergine d'oliva	grattugiato

Preparazione. Lavare bene la trippa con acqua e aceto; tagliarla a striscioline e cuocerla con un fondo di cipolla, carote e sedano per circa 20 minuti bagnando con vino bianco e brodo vegetale; aggiungere la passata di pomodoro e proseguire la cottura per altri 10 minuti. Dividere la trippa in dei tegamini di coccio e spolverizzare con pecorino o parmigiano un filo di olio gratinare in forno.

SUGO DI LEPRE

INGREDIENTI

1 lepre frollata
1 cipolla
1 gambo di sedano
1 carota
1 ciuffetto di prezzemolo
4 pelati (o 2 cucchiai di concentrato di pomodoro)
1 bicchiere di Chianti Classico stagionato
aceto di vino
olio d'oliva
sale, pepe

È l'ingotolo delle pappardelle "sulla" lepre. Nella versione più antica la carne veniva innaffiata, oltre che con il vino, con il sangue diluito dell'animale, del quale si usavano i pezzi meno pregiati e le frattaglie. La marinatura viene effettuata da molti con vino rosso e senza acqua. C'è chi usa aggiungere anche le verdure e le spezie, che verranno successivamente impiegate per la cottura.

Preparazione. Tenere a bagno la lepre per 24 ore in acqua e aceto (perché perda il suo caratteristico odore di selvatico) e sciacquarla bene. A parte, preparare un battuto di cipolla con tutti gli odori e metterlo a cuocere a fuoco lento con olio d'oliva aggiungere la lepre tagliata a pezzetti. Quando la carne avrà preso colore, versare il bicchiere di Chianti Classico vecchio, poi aggiungere il concentrato di pomodoro e portare a cottura molto lentamente. Disossare parte della lepre, tagliarla a cubetti e amalgamarla al sugo.

IL CASTAGNACCIO

Dolce poverissimo, fatto soprattutto con acqua e farina di castagne. È chiaramente una rielaborazione ricca della polenta dolce, "la pattona", che ha sfamato intere generazioni di abitanti della montagna.

Preparazione. Amalgamare la farina con acqua e zucchero, in modo che non si formino dei grumi, fino a ottenere un composto fluido. Versarlo direttamente in una teglia bassa unta con l'olio. Aggiungere i pinoli, il rosmarino, un giro di olio in superficie e

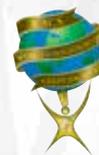
INGREDIENTI PER 6 PERSONE

500 g farina di castagne
200 g zucchero
5 g sale
acqua q.b.
1 cucchiaino di olio di oliva
pinoli
rosmarino

infornare con una cottura bassa, finché sulla superficie si sarà formata una crosta dorata e croccante.



LA FIC IN ITALIA



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

ABRUZZO
AVELLINO
COMO
PADOVA E TERME EUGANEE
SAVONA
TRAPANI



LA FIC NEL MONDO

[BELGIO | CANADA | FRANCIA | GERMANIA |
BRASILE | COSTARICA | GIAPPONE | REGNO UNITO]

ABRUZZO

A VILLA S. MARIA ANCHE IL SINDACO È UN CUOCO

LA "PATRIA DEI CUOCHI", COME VIENE DEFINITA VILLA SANTA MARIA, PAESE IN PROVINCIA DI CHIETI, DA MAGGIO HA COME PRIMO CITTADINO UN CUOCO: LO CHEF GIUSEPPE FINAMORE, PER TUTTI PINO.

Villa S. Maria, che ha dato i natali al patrono dei cuochi San Francesco Caracciolo e che vanta una secolare storia nell'arte culinaria meritava proprio che a ricoprire la carica di sindaco fosse un degno rappresentante

LA FIC IN ITALIA E NEL MONDO



di questa professione! Finamore, infatti, è lo chef della Camera dei Deputati, un autorevole dirigente dell'Associazione Cuochi Valle del Sangro e dell'Unione Cuochi Abruzzesi e dal 2005 al 2011 è stato anche componente del consiglio nazionale della Fic.

Come da tradizione dei cuochi di Villa, che si tramandano l'arte culinaria da padre in figlio, anche Finamore nasce in una famiglia di cuochi: erano chef il padre Giovanni e lo zio Nicola e anche suo fratello Nicola è chef in un rinomato ristorante di Rio De Janeiro.

"Considero un grande onore che sia toccato a me essere il primo sindaco-cuoco di Villa - spiega Pino Finamore - e metto a disposizione della Fic, dell'Uca e dell'Acvs questo mio doppio ruolo per contribuire alla crescita dell'attività associativa. Ma anche per valorizzare il patrimonio agroalimentare, culinario e professionale dei cuochi abruzzesi". Finamore, inoltre, intende innestare l'attività amministrativa per far diventare Villa Santa Maria un centro di attrazione storico-religiosa e di alta professionalità culinaria, impegnandosi "nel diffondere la cultura di questi luoghi fuori regione, per far conoscere la figura di San Francesco Caracciolo con l'obiettivo

di farlo riconoscere patrono dei cuochi di tutto il mondo in modo da creare un circuito di turismo religioso legato anche alla gastronomia".

Anche il locale Istituto alberghiero, uno dei primi ad essere stati aperti in Italia, è nei progetti del cuoco-sindaco, che vuole farlo diventare la fucina della più moderna e avanzata arte culinaria che possa coordinare una sorta di scuola di "cucina diffusa" nei luoghi più caratteristici del paese. "A Villa abbiamo un'altra unicità di rilevanza planetaria che è rappresentata dal "museo del cuoco" - spiega Finamore - che ristruttureremo e amplieremo con ulteriori documenti in modo da poterlo inserire nel circuito museale italiano".

Pur conscio dell'ampiezza dei progetti, il sindaco-cuoco è molto fiducioso e lavorerà "per ridare brillantezza alla Patria dei cuochi e a livello nazionale per apportare un contributo nuovo alla figura del cuoco che oggi, più che in altri periodi storici, si trova a ricoprire un importante ruolo economico-sociale nelle diverse realtà territoriali perché attraverso la sua professionalità sostiene le produzioni agroalimentari locali e lo sviluppo di un turismo enogastronomico".

Lorenzo Pace

COMO

CHEF, GIORNALISTI E VIP PER IL “CIBO SANO”

Produttori locali e nazionali hanno presentato prodotti artigianali di qualità e salubrità (formaggi, salumi, oli, conserve e vini) e si è svolto anche il campionato nazionale del “Salame crudo”.

L'Associazione Cuochi di Como ha attivamente partecipato e sostenuto lo svolgimento della manifestazione ed era presente con uno stand per informare i potenziali nuovi soci Fic sulle attività e i suoi corsi di formazione (tecniche di cucina, gestione aziendale, informatica, lingua

inglese) che vengono realizzati durante l'anno. Sono stati organizzati anche eventi culinari coinvolgendo alcuni soci professionisti, giornalisti e autorità, che hanno cucinato in diretta piatti della tradizione locale, con assaggi offerti al pubblico.

Tutto ha funzionato a meraviglia, grazie alla supervisione del presidente Cesare Chessorti, del direttivo provinciale e di alcuni soci professionisti che hanno cucinato e assistito gli ospiti: vicari Franco Capano, Sergio Mauri, gli chef Massimiliano Tansini, Paolo

NELLA SPLENDIDA CORNICE DI VILLA ERBA A COMO SI È SVOLTA A INIZIO GIUGNO LA MANIFESTAZIONE “CIBO SANO”, SOSTENUTA DALL'ASSOCIAZIONE DELLE 5 T.

Longoni, Marco Rossi, Mario Sala, Luigi Gandola, Angelo Novati, Salvatore Marino, Carlo Mussa e Davide Lacchini.

Un ringraziamento ai vip, presidente Villa Erba Jean Marc Druler; presidente ConfArtigianato Marco Galimberti, presidente Cifa Vittorio Fanfarrillo, amministratore delegato Corriere di Como Cesare Baj, ai giornalisti enogastronomici Alberto Schieppati, Rocco Lettieri, Raffaele Foglia, Carlo Pozzoni, e all'Istituto Enaip di Como che ha messo a disposizione alcuni suoi allievi per la gestione delle cucine.



SAVONA

IN RICORDO DI RINALDO ANGELO RUBIN



Rinaldo Angelo Rubin (nella foto simpaticamente vestito da Babbo Natale) era uno chef dal cuore grande, tanto da essere parte della Protezione civile e volontario del 118, attivo nelle cucine del savonese dal 1972, dove ha prestato servizio presso l'Hotel Rio di Finale Ligure e poi all'Hotel Spiaggia di Alassio e dal 2009 all'Hotel Villa Serena di Loano. Con l'Associazione Cuochi Savona Rinaldo ha partecipato a tutte le raccolte fondi a favore dei meno fortunati o di enti benefici, come nel 2012 quando ha contribuito al successo della manifestazione “Una torta per i bimbi”, donando dolci di sua produzione e contribuendo alla raccolta di oltre 1.200 euro! Un uomo generoso, che non ha mai rifiutato di dare una mano a nessuno e che spesso telefonava al presidente per sapere se c'erano associati senza lavoro da aiutare. A Rinaldo va il nostro saluto e a tutta l'Associazione Cuochi Savona resterà il ricordo di un grande uomo.

AVELLINO

1993-2013: VENT'ANNI

AL SERVIZIO DEI CUOCHI IRPINI

IL 20 MAGGIO SI È SVOLTA LA GRANDE FESTA PER IL VENTENNALE DEL SODALIZIO IRPINO. GRANDE EMOZIONE PER L'ARRIVO A SOLOFRA (AV) DELL'URNA CON I RESTI DEL SANTO PATRONO DEI CUOCHI, FRANCESCO CARACCILO, DEL QUALE RICORRE QUEST'ANNO IL 450° ANNIVERSARIO DI NASCITA

L'Associazione Cuochi Avellinesi ha festeggiato lo scorso 20 maggio i suoi primi 20 anni di vita. Un evento che le berrette bianche d'Irpinia hanno voluto onorare con una giornata ricca di eventi straordinari e con un parterre di ospiti di primo piano. Diverse le location scelte per l'occasione. Si è iniziato dalla città di Solofra dove il 17 maggio è giunta, grazie ai padri Caracciolini, l'urna del Santo Patrono dei Cuochi, San Francesco Caracciolo. Un momento senza eguali reso possibile perché quest'anno cade il 450° della nascita del venerato Patrono.

Arrivano le spoglie

di S. Francesco Caracciolo

L'urna con le spoglie del Santo patrono dei Cuochi italiani è stata accolta in quel gioiello di religiosità ed arte che è la Collegiata di San Michele Arcangelo. Massima la disponibilità assicurata, per l'occasione da don Mario Pierro, primicerio della chiesa madre di Solofra e di tutte le autorità locali, sindaco Michele Vignola in testa. Ad accogliere l'urna proveniente da Napoli, ove è la tomba del Santo, vi erano centinaia di fedeli. La stessa è stata portata dai volontari dalla Pro Civis di Montoro, guidati dal presidente geom. Pasquale Cappa. L'urna è stata scortata fin nella Collegiata dall'arma dei carabinieri e dalla polizia municipale. Per una settimana tutti gli Irpini hanno potuto quindi visitare il Santo. Per l'occasione l'Associazione Cuochi Avellinesi ha mobilitato anche gli studenti delle scuole alberghiere

della provincia e le delegazione dei cuochi di tutta la regione Campania. Da Montoro ed Avellino sono giunti anche due pullman di giacche bianche.

La Santa Messa

in onore dei Cuochi

Il giorno 20 maggio alle ore 11.00, alla presenza delle autorità civili, militari e religiose, si è tenuta la Santa Messa che ha visto presente il padre spirituale dei cuochi italiani, don Pierpaolo Ottone, don Michele Pierri e il primicerio Mario Pierro. Padre Pierpaolo, che ha reso possibile la presenza dell'urna, ha spiegato a tutti i convenuti l'importanza dell'evento. Presente in ogni frangente anche Nicola Caracciolo, amico dei cuochi campani e discendente diretto del nostro amato Santo. Così come all'arrivo, lo stesso ha curato con i volontari della Pro Civis Montoro, il segretario dei cuochi irpini Pietro



Roberto Montone e l'addetto al cerimoniere del sodalizio Michele Casula, il ritorno dell'urna nella sua sede napoletana. In Collegiata, oltre al sindaco della città Vignola, sono intervenuti, tra gli altri, il comandante della stazione dei carabinieri luogotenente Giuseppe Friscuolo, il comandante della polizia municipale tenente Carmela Savignano, il comandante della stazione della Guardia di Finanza maresciallo aiutante Giovanni Caruso. Anche la Federazione Italiana Cuochi era rappresentata ai massimi livelli con in prima fila il presidente Paolo Caldana, il vice presidente del sud Italia Giacomo Giancaspro e il responsabile eventi Rocco Pozzulo.

Dopo la cerimonia è seguito un ricco buffet di prodotti tipici allestito nella attigua sala della Collegiata. Una cascata di sapori apprezzati non solo dagli intervenuti ma da tutta la cittadinanza che ha avuto libero accesso al buffet. Il Presidente Luigi Vitiello, il Segretario Pietro Roberto Montone e tutto il Consiglio Direttivo Provinciale dell'Associazione Cuochi Avellinesi hanno, quindi, trasferito tutta la kermesse in quel di Montefredane ove si è svolta la seconda parte della manifestazione.

Il convegno sul futuro della professione

Nell'incantevole e prestigiosa Tenuta Ippocrate, alle ore 18.00, si è svolto il convegno: "Una storia di futuro.... La grande tradizione della ristorazione campana verso il domani – Liberalizzazioni e crisi d'impresa: rimedi e strategie.... – I nuovi Istituti professionali per

l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera". Lo stesso si è aperto con i saluti del prof. Luigi Vitiello presidente dell'Associazione Cuochi Avellinesi e dei cuochi Campani e del cav. Paolo Caldana, presidente della Federazione Italiana Cuochi. Subito dopo hanno preso la parola i relatori: dr. Giulio De Angelis della Concommercio di Avellino; dr. Ciro Guardabascio commercialista e delegato attività internazionali Api Avellino e il dr. Santino Barile, esperto del turismo del Wto (World Tourism Organization). A moderare i lavori, seguitissimi, è stato il dr. Amedeo Picariello, giornalista.

Il convegno è servito a tracciare il difficile momento che vive il settore e ha visto gli interventi anche dei dirigenti scolastici degli Alberghieri della provincia irpina.

La grande festa di chiusura

A chiudere l'evento è stata la grande festa di gala tenuta nel salone della Tenuta Ippocrate. Un momento conviviale che ha visto tutti emozionati e che si è chiuso con uno straordinario spettacolo pirotecnico offerto a tutti gli ospiti. Soddisfatto si è detto al termine della manifestazione il Presidente dell'Associazione Cuochi Avellinesi Luigi Vitiello. "È un traguardo importante quello raggiunto dal nostro sodalizio. Tutto questo è stato reso possibile grazie alla lungimiranza di alcuni valenti colleghi che, da pionieri, decisero di fondare anche in Irpinia una associazione cuochi. A loro va il nostro ringraziamento speciale. Oggi possiamo vantarci di



essere un sodalizio che ha rappresentanti nei massimi vertici dell'Unione Regionale Cuochi e della Federazione Italiana Cuochi, segno dell'ottimo lavoro svolto. Sono onorato di rappresentare i cuochi irpini che in questi 20 anni hanno contribuito non poco a valorizzare questa terra e i suoi splendidi prodotti enogastronomici. Come nostra consuetudine, non solo abbiamo festeggiato ma anche colto il momento per un confronto sulle problematiche della categoria. Colgo l'occasione per ringraziare, pubblicamente, tutti coloro che in questi 20 anni hanno lavorato nel sodalizio e al fianco di esso. Un grazie anche alle aziende che da sempre ci affiancano e che lo hanno fatto anche in occasione di questa festa del ventennale che, sono certo, i cuochi ricorderanno a lungo".

Pietro Roberto Montone



AVELLINO

STASERA SI CUCINA PER LE MISS

L'Associazione Cuochi Avellinesi coniuga il buon cibo con il fascino delle belle donne. Sabato 13 luglio a Pratola Serra (AV) il sodalizio guidato dal presidente Luigi Vitiello, che guida anche i cuochi regionali, ha dato sfoggio della propria maestria nella finale regionale di Miss Italia in Campania.

porcini del monte Partenio che ha strappato unanimi consensi. Basti dire che, alla fine della kermesse, le 42 miss si sono catapultate, letteralmente, dagli chef dell'Associazione Cuochi Avellinesi per chiedere il bis della pietanza. Insomma, la finale regionale, che ha garantito alla vincitrice il pass per la pre-finale nazionale di Miss Italia, si è colorata di buon gusto in tutto.

Per la cronaca, le 42 ragazze provenienti dalle cinque province campane che hanno superato le fasi provinciali si sono sfidate a colpi di bellezza, fascino e ancheggiamenti per conquistare corona e fascia di Miss Wella Campania, un titolo prestigioso e storico del concorso che lo scorso anno fu vinto da Raffaella Di Caprio che arrivò nei primi posti a livello nazionale. La fascia è andata a Rossana Di Giovanni, diciannovenne di Marciariane, in provincia di Caserta, che sogna di diventare insegnante di scuola materna. Vi è da dire che Villa Eventi alle vincitrici ha sempre portato bene. Lo scorso anno durante una selezione provinciale vennero elette due ragazze (Indiana Santander e Sara Catania) che approdarono poi alla finalissima nazionale sugli schermi tv. Una serata che è stata ricca di buonumore grazie a

Gianluca Manzieri, perfetto monologhista, autore di programmi e personaggi di grande successo, cantante, ballerino, presentatore atipico approdato anche a Rai Uno. Immane la presenza del noto imitatore Enzo Guariglia e della cantante Marika Cecere. La kermesse è stata presentata da Erennio De Vita.

A volere la presenza dei cuochi irpini alla finale regionale di Miss Italia è stato Sebastiano Allocca, titolare dell'esclusiva villa Eventi. Miss Wella Campania, Rossana Di Giovanni, non si è sottratta alle domande sulle sue preferenze in fatto di cibo: "Mi piace molto cucinare e adoro gli gnocchi al sugo. Odio invece cucinare le alici". Soddisfatto della partecipazione il presidente Luigi Vitiello: "Un bellissimo evento in cui abbiamo saputo ritagliarci uno spazio di primo piano. La collaborazione con gli organizzatori è stata impegnativa ma perfetta in ogni dettaglio. Un'esperienza che, se ci verrà richiesto, senza dubbio ripeteremo il prossimo anno". E dalle miss è poi venuta anche la simpatica richiesta, ovviamente subito accettata con entusiasmo dagli chef dell'Associazione Cuochi Avellinesi, di fare delle foto con tutto il team della cucina.

Pietro Roberto Montone

I CUOCHI IRPINI HANNO CUCINATO PER LE 42 ASPIRANTI MISS DELLA CAMPANIA, CHE HANNO PARTECIPATO ALLA FINALE REGIONALE A PRATOLA SERRA (AV).

Nell'incantevole Villa Eventi sono confluite le ragazze più belle della Campania ed uno stuolo di ospiti di tutto riguardo provenienti dal mondo dello spettacolo, dello sport, della moda e della politica. Lo scenario naturale che circonda la villa ha consentito di assistere ad uno spettacolo unico nel suo genere e in cui i cuochi irpini hanno saputo tagliarsi una fetta importante di popolarità. Il presidente Luigi Vitiello, il segretario Pietro Roberto Montone, il tesoriere Gaetano Cerciello e l'addetto ai rapporti istituzionali Michele Casula hanno deliziato tutti con un *Risotto ai funghi*



TRAPANI

CIOCCOLATO DA COMPETIZIONE

Il tema del concorso invitava alla realizzazione di dolci a base di cioccolato ed ha visto come partecipanti gli allievi delle classi IV e V dello stesso Istituto. Gli allievi partecipanti hanno proposto dolci di buona fattura e presentazione.

La giuria, che era presieduta dal dirigente scolastico prof. Salvatore Vescovo e composta dal presidente Apct Matteo Giurlanda, dal prof. Vincenzo Occhipinti e dallo chef Francesco Sammartano, si è così pronunciata: 1° classificato Federico Giaconia con "La cupola al cioccolato e noci con mousse di ricotta e miele e dadolata di pere"; 2° classificato Danilo Marcantonio con "Rotolini al cioccolato e pistacchi"; 3°



classificato Mariangela Poma con "Brownies al cioccolato e crema al mascarpone". La manifestazione ha riscontrato notevole interesse tra gli allievi che si sono avvicinati alla competizione con il giusto spirito.

Mariano Giaconia

L'ASSOCIAZIONE CUOCHI DI TRAPANI (APCT) È STATA PARTNER NELL'ORGANIZZAZIONE DEL PRIMO CONCORSO DI PASTICCERIA VOLUTO DALL'IPSEOA DI ERICE.



VOUOI 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.

TRAPANI AGGIORNAMENTO E COMMOZIONE

L'attività si è svolta presso l'Ipseoa di Erice (TP) ed ha visto la partecipazione di oltre 70 cuochi

L'ASSOCIAZIONE CUOCHI DI TRAPANI HA VOLUTO ADERIRE AL PROGETTO DI FORMAZIONE E AGGIORNAMENTO PROMOSSO DALLA FIC ED HA COSÌ AVUTO IL PIACERE DI OSPITARE IL MAESTRO MICHELE D'AGOSTINO PER LO SVOLGIMENTO DEL CORSO: LA NUOVA CUCINA PER BANCHETTI E NUOVE TECNOLOGIE IN CUCINA.

provenienti da diverse province della Sicilia.

L'interesse e l'attenzione mostrati dai corsisti, nel vedere all'opera il maestro D'Agostino nella realizzazione dei piatti proposti, sono stati altissimi. Per l'intera giornata gli scambi di opinioni tra il maestro e i corsisti non sono

mancati. E importanti si sono rivelati i preziosi consigli che il maestro ha profuso.

Grande momento di emozione si è vissuto quando gli chef Matteo Giurlanda e Tonino Butera, rispettivamente presidente dell'Associazione Cuochi di Trapani e segretario dell'Unione regionale cuochi di Sicilia, hanno insignito dell'onorificenza di Senatore regionale un commosso Giuseppe Catania, decano dei cuochi trapanesi, "Pino" per tutti noi.

La manifestazione non era ancora terminata e già si pensava ad organizzare nel futuro prossimo un'altra giornata di aggiornamento. Questo a dimostrazione di quanto l'Associazione di Trapani si voglia impegnare al servizio dei

propri tesserati. Ci è d'obbligo ringraziare il dirigente scolastico dell'Ipseoa di Erice prof. Salvatore Vescovo, che ha dimostrato grande disponibilità e partecipazione nei nostri confronti. Si ringraziano: Pastificio Primeluci di Mazara del Vallo e Emporio Lavoro, nostro partner ufficiale per la fornitura della divisa Apct. Per ultimi, ma per questo non meno importanti, tutti i colleghi che hanno partecipato al corso e che hanno collaborato alla riuscita della manifestazione e all'allestimento dell'ottimo buffet di pietanze tipiche siciliane. Che cosa aggiungere di più? La soddisfazione ha prevalso sulla stanchezza e, come sempre, appuntamento alla prossima!

Mariano Giaconia



PADOVA E TERME EUGANEE

40 CHEF PER LA CUCINA CHE FA DEL BENE

Una cena di gala, nata 4 anni fa come iniziativa volta a far conoscere al pubblico dei non addetti ai lavori l'attività dell'Associazione e a dare visibilità agli importanti traguardi medagliati che i Team degli Chef patavini raggiungono ogni anno nei concorsi nazionali ed internazionali. Questo appuntamento con l'alta gastronomia ha fin da subito voluto rappresentare ben più di una luccicante vetrina, trasformando la passione per la cucina in un sostegno concreto e tangibile verso Associazioni locali impegnate nel sociale. L'intero ricavato della Cena di Gala di quest'anno è stato destinato all'Associazione Gioco e Benessere in Pediatria di Padova e all'Associazione a Cuore Aperto di Padova per la prevenzione delle malattie cardiovascolari. Alla Cena erano presenti 230 commensali, che sono stati salutati durante l'ape-

ritivo sul terrazzo panoramico da un magnifico tramonto sui Colli Euganei.

La cena, servita nelle sale affrescate del Castello, ha messo in mostra l'alta professionalità degli chef e la loro sensibilità verso gli ingredienti a "km 0" e salutari. Una settimana di preparativi, 40 chef soci ai fornelli sotto la "direzione artistica" del presidente dell'Associazione Claudio Crivellaro e dai suoi vice, Filippo Bondi e Nicola Piron.

Ventiquattro i giovani allievi dell'Istituto Alberghiero Pietro d'Abano e della Scuola di Ristorazione Dieffe, che hanno dato un prezioso contributo sia in cucina che nel servizio in sala, guidati da Fisar delegazione di Padova e da Amira sezione Veneto – Colli Euganei. A loro, alla famiglia Della Francesca per l'ospitalità al Castello del Catajo, a Dario Ricevimenti per la logistica, a Inartis per l'immagi-

ne e la comunicazione dell'evento, alle strutture alberghiere di Abano Terme, Bristol Buja spa, Hotel Millepini, GB Hotels, e a tutti gli innumerevoli sponsor è stato rivolto un grazie di cuore dai destinatari della raccolta di fondi, che a vario titolo hanno contribuito alla realizzazione della magnifica serata. Ad essere buoni, insieme, c'è più gusto!

Stefano Pepe

*SI È SVOLTA VENERDÌ 14 GIUGNO
NELLA MAGICA SCENOGRAFIA DEL CASTELLO
DEL CATAJO A BATTAGLIA TERME
LA QUARTA EDIZIONE DELLA CENA DI GALA
BENEFICA, ORGANIZZATA DALL'ASSOCIAZIONE
CUOCHI PADOVA E TERME EUGANEE*



ROMA

ANCHE ROMA HA IL SUO SORBETTO

Officina Mediterranea lancia “Fructus, sorbetto di Roma”. L’azienda è una start-up di produzione e selezione di eccellenze alimentari con sede nel Centro Agroalimentare di Roma, uno dei più importanti poli logistici d’Europa per la commercializzazione dei prodotti ortofrutticoli ed ittici. “Fructus, sorbetto di Roma” è una specialità realizzata con materie prime di alta qualità che deve le sue caratteristiche di eccellenza a diversi fattori: la trasformazione diretta della frutta fresca in sorbetto, senza passaggi tecnologici o stoccaggi intermedi, solitamente nella stessa giornata in cui avviene la raccolta; l’attenzione posta al raggiungimento, sulla pianta, del giusto grado di maturazione fisiologica del frutto; la scelta di cultivar caratterizzate da una forte carica aromatica; l’uso di frutta ed ingredienti provenienti dall’agricoltura biologica; l’assenza degli ingredienti causa delle intolleranze alimentari più comuni, quali latte e derivati, uova, glutine o altri derivati di cereali; l’assenza di qualsiasi tipo di conservante o colorante: come antiossidante si impiega solo il succo di limone fresco, estratto in azienda; l’uso di ingredienti di qualità, a partire dal miele, che conferisce al prodotto la cremosità che si ottiene, di solito, con l’uso di grassi derivati dal latte (panna); l’uso di ingredienti provenienti dal Commercio Equo e Solidale, quando ve ne sia disponibilità (es: zucchero).

CURIOSITÀ

HELIX, IL TAPPO IN SUGHERO CHE SI SVITA E RIAVVITA

Per la prima volta al mondo un tappo in sughero che si può facilmente svitare dalla bottiglia senza l’utilizzo di alcun cavatappi e che si può altrettanto facilmente riavvitare. Si tratta di HELIX, un’innovativa soluzione voluta dai due leader internazionali nel packaging del vino Amorim e O-I pensata per i vini di rapido consumo e in particolare per quei mercati emergenti in cui è meno radicata la tradizione enologica e l’uso del cavatappi. L’innovazione Helix, unica al mondo, è stata presentata in occasione del recente appuntamento francese di Vinexpo, a Bordeaux, ed è il frutto di una partnership quadriennale che ha sommato il patrimonio di esperienze e conoscenze tecniche di oltre un secolo di ricerca che appartiene ad entrambe le aziende. Il nuovo concetto “gira per aprire” combina un tappo in sughero dal design ergonomico e una bottiglia in vetro con una filettatura interna posizionata nel collo, creando così una soluzione di packaging sofisticata e dalle elevate performance. HELIX unisce tutti i benefici del sughero e del vetro: qualità, sostenibilità e immagine premium, con la comodità nell’apertura e richiusura. Il sistema HELIX può essere velocemente e facilmente adottato dalle aziende vinicole con aggiustamenti minimi sulle linee di imbottigliamento esistenti.

GERMANIA

STOCCARDA GRAND GOURMET

Dal 28 agosto all’8 settembre nel cuore della città tedesca si potranno degustare oltre 500 prodotti delle regioni Baden e Württemberg, in occasione della più grande sagra del vino in Germania (www.stuttgarter-weindorf.de). Anche sul fronte della ristorazione questo territorio promette esperienze che valgono bene il viaggio. Non solo perché ci sono ben 8 ristoranti “stellati” Michelin, ma anche perché il primo volo nel firmamento gastronomico lo si fa già in aeroporto: dal 1991 il “Restaurant Top Air” è l’unico ristorante d’Europa insignito da una stella Michelin a trovarsi all’interno di un aeroporto (www.restaurant-top-air.de)!

ITALIA

MSC: SULLA ROTTA DEL GUSTO

Una crociera è un viaggio caratterizzato da continue scoperte unite alla piacevolezza di attimi prelibati ed MSC Crociere, nel pacchetto completo, include anche tutte le meraviglie di un’esperienza gastronomica senza sosta. Il Corporate Product Manager Andrea Gangale spiega che “estendendo a 20 ore il servizio a buffet, abbiamo introdotto un approccio più flessibile e rilassato nella fruizione del cibo. I nostri ospiti possono gustare quando desiderano piatti appartenenti a tutte le tradizioni gastronomiche, slegandosi dalle regole imposte dall’orologio, che solitamente scandisce il tempo in cui è il momento di mangiare”. Nello specifico per il pasto più importante della giornata, la colazione, il buffet offre opportunità per tutti. Dalle 6:30 alle 10:00 il servizio di prima colazione, con cibi cotti e quelli inseriti nell’opzione “continentale” con dolci, yogurt, deliziosi salumi e formaggi. Nessuna fretta per i dormiglioni, attesi fino alle 12 da una colazione di tipo continentale. Per quanto riguarda il pranzo, a buffet, può essere gustato per un periodo prolungato, dalle 12:00 alle 18.00. Non da meno anche la cena, completa e ininterrotta dal 19:00 alle 22:00. All’ora dello spuntino notturno pizza a volontà fino a mezzanotte, poi buffet fino alle 2:00. Per le poche ore non coperte dal servizio buffet a bordo delle navi MSC Crociere è disponibile il servizio in camera 24 ore al giorno.

ON AIR

PERSONAL CHEF SU RADIO 24

IL PRIMO REALITY RADIOFONICO
PER DEGLI AMANTI DEL CIBO

Parte su Radio 24 "Personal Chef", il primo reality radiofonico per chi ama il cibo in tutte le sue forme. Ogni settimana Il Gastronomo (in onda sabato alle 11) comunicherà un ingrediente: gli ascoltatori potranno proporre le proprie ricette basate su questo ingrediente e inviarle a gastronauta@radio24.it. Ogni settimana le 4 ricette più interessanti saranno raccontate, perfezionate e valutate dai nostri Personal Chef. Agli autori delle 4 ricette scelte andranno le 12 guide del Gastronomo edite dal Sole 24 Ore. Con il Gastronomo, un programma di Davide Paolini, ogni sabato, dal 29 giugno al 20 luglio, su Radio 24 si diventa cuochi. Info e regolamento su www.radio24.it

MILANO

UN PREMIO SPUMEGGIANTE

La sesta edizione del Premio giornalistico promosso dalle Cantine Ferrari



di Trento e volto a premiare i migliori "Titolo e Copertina dell'Anno", ha visto affermarsi La Repubblica per il titolo e IL, il mensile de Il Sole 24 Ore, per la migliore copertina. Nella foto un momento della premiazione nel salone d'onore della Triennale di Milano, in presenza di personalità del giornalismo, dell'economia e della cultura.

CURIOSITÀ

IL TAVOLO PIÙ SEXY

Un'idea originale per un addio al nubilato? Il tavolo umano di Giappo, catena di ristoranti nipponici dove le future spose, ospitate in una sala tatami riservata e con tanto di cuoco dedicato, possono cenare con Sashimi e Nigiri serviti per l'occasione sul corpo di uno spogliarellista. Il ragazzo, trasformato così in una tavola vivente, è pronto a restare immobile anche per due ore, mentre le invitate al party prelevano il cibo adagiato su piattini e foglie di bambù con le tradizionali bacchette in legno.

BRESCIA

GLUTEN FREE EXPO

L'expo bresciano dei prodotti senza glutine continua il suo percorso di internazionalizzazione siglando un accordo di collaborazione con l'Association of European Coeliac Societies che rafforza la sua posizione come vetrina ideale e strumento indispensabile per tutte le aziende impegnate nella produzione e commercializzazione di prodotti senza glutine e "free from", anche in funzione dell'Expo



2015 di Milano che proporrà come tema l'alimentazione in tutte le sue forme. Per conoscere tutti i dettagli della prossima edizione vi invitiamo a visitare il sito www.glutenfreeexpo.eu

MONTEVERDE (AV)

LO SPETTACOLO DELL'ACQUA

Fervono i preparativi per la VIII edizione de Il Grande Spettacolo dell'Acqua®, lo straordinario evento di raccolta fondi promosso da La Fondazione Insieme per... in programma tutte le sere dal 27 luglio al 25 agosto sul lago di San Pietro a Monteverde (AV), con nuove emozionanti novità narrative ed effetti scenici sempre più coinvolgenti. Nelle sue sette edizioni, l'evento ha riscontrato oltre 200.000 presenze che hanno permesso di portare avanti gli oltre 25 progetti sociali che La Fondazione so-



stiene. Un grande risultato, raggiunto anche grazie alla partecipazione al nostro sogno di realizzare una grande comunità solidale senza confini. Ti invitiamo intanto a visitare il nostro sito: www.ilgrandespettacolodellacqua.org

MODENA

I MENU FILOSOFICI

Il filosofo e gourmet Tullio Gregory ha ideato un percorso gastronomico che verrà proposto dal 13 al 15 settembre in oltre 70 ristoranti ed enoteche di Modena, Carpi e Sassuolo, in occasione dell'edizione 2013 del Festival Filosofia. Tradizione, ironia e buona cucina

ispirano anche la "razionsufficiente", il cestino del Festival per pranzare e cenare a 4.50 euro, e "la portata dello chef", lo street food dei grandi chef modenesi. Menu completi e indirizzi dei ristoranti si possono consultare nel sito www.festivalfilosofia.it

GRANDI FIERE

TUTTOFOOD: I NUMERI DI UN SUCCESSO

BILANCIO POSITIVO PER L'EDIZIONE 2013 DEL SALONE MILANESE, CHE TRA INCONTRI DI BUSINESS, CONVEGNI, WORKSHOP ED ESPERIENZE IN MANIFESTAZIONE TESTIMONIA LA FORZA DI UNA PIATTAFORMA SPECIALIZZATA E CONDIVISA A LIVELLO INTERNAZIONALE



Ci sono valori che non possono essere espressi soltanto con i numeri e che si aggiungono alle statistiche per raccontare un successo. Così, molti traguardi raggiunti da una manifestazione come **TUTTOFOOD** 2013 vanno oltre la grande affluenza di pubblico (50.210 operatori professionali certificati, con un incremento degli esteri del 40%), la forte rappresentanza di buyer internazionali (1.143 top buyer provenienti da 80 Paesi) e la folta presenza di aziende italiane e straniere tra gli espositori (2000, +11% rispetto all'ultima edizione). È, infatti, sulla sfida all'internazionalizzazione, sull'importanza della formazione e sulla difesa dell'eccellenza,

che **TUTTOFOOD** ha vinto sfide importanti, contribuendo a delineare e a rendere più raggiungibili per tutti gli operatori nuovi obiettivi futuri.

EXPO 2015: LA CONQUISTA DEI MERCATI DIVENTA SOSTENIBILE

La presenza di Expo 2015 come partner d'eccezione a **TUTTOFOOD** 2013 ha consentito la nascita di una consapevolezza nuova per tutti gli operatori del settore, esterna alle logiche di mercato, ma capace di coniugarle con alcuni aspetti fondamentali che coinvolgono gli equilibri tra Paesi e le previsioni verso un futuro certamente più complesso, ma anche ricco di opportunità.

Così, i BRICS non appaiono solo un mercato dove investire, ma sono ormai protagonisti della scena globale: molti grandi eventi dei prossimi anni li vedranno direttamente coinvolti e Paesi dell'Africa e dell'Asia hanno investito in Expo 2015, dove si affacceranno realtà come l'Indonesia o l'Angola, che dimostrano vivacità e voglia di emergere.

La spinta al progresso di numerosi Paesi porta a rivedere al rialzo le stime di crescita della popolazione mondiale e al ribasso quelle relative al valore della terra coltivabile pro capite.

La prima risposta del mercato a questa forbice è il rialzo dei prezzi delle materie prime, con ripercussioni sui costi di trasformazione e sui prezzi dei prodotti finiti.

È per questo che investire nella ricerca per un settore agroalimentare sempre più sostenibile diventa la

priorità a livello globale. La risposta a questa esigenza nasce da una ricerca più attenta in ogni passaggio della filiera, una ricerca che può trovare anche ottime risposte nei consumi, come dimostra il caso del Biologico, cui Expo 2015 ha dedicato un convegno.

Il fenomeno del Bio rappresenta ormai una risorsa per la GDO di tutta Europa: nelle catene di distribuzione dei maggiori Paesi del vecchio continente sono migliaia le referenze presenti sugli scaffali. L'Italia è il maggior produttore Bio (con oltre 48.000 operatori, secondo i dati ISMEA) ma una forte quantità di produzione viene ancora esportata all'estero, dove al Bio sono dedicate anche catene specializzate, benché in Italia quello del Bio sia l'unico settore della GDO che ha visto vendite in crescita (+7,3% dati ISMEA) nell'ultimo anno.

Dunque, guardando sia al macro, sia al micro, il messaggio lanciato da EXPO 2015 a **TUTTOFOOD** è di accogliere il futuro con una disposizione al cambiamento.

È con questo mood che si potrà far fruttare al meglio anche la stessa sfida dell'Esposizione Universale a Milano, che porterà nella metropoli lombarda 20 milioni di visitatori in 6 mesi, generando un indotto stimato dagli organizzatori di Expo 2015 intorno ai 9,5 miliardi di Euro, con un valore della produzione che ruoterà intorno all'evento pari a circa 22-25 miliardi di Euro.

E non si guarda solo a numeri del futuro: già oggi le aziende che hanno aderito a Expo hanno investito oltre 250 milioni di Euro.



LE ECCELLENZE IN CAMPO: SPECIALIZZAZIONE E FORMAZIONE INDISPENSABILI PER LA CRESCITA DI TUTTI

La presenza delle Associazioni di filiera ha rappresentato il fulcro della specializzazione nel percorso di formazione offerto da **TUTTOFOOD**. Degli oltre 150 eventi programmati nei 4 giorni di manifestazione, infatti, numerosi sono stati organizzati dai rappresentanti di ASSICA, AIDEPI, UNAPROL, UNIONALIMENTARI e UNAS. Le filiere italiane sono state quest'anno protagoniste di **TUTTOFOOD** attraverso le più importanti associazioni italiane del settore, che hanno portato in manifestazione la loro esperienza offrendo ai visitatori la possibilità di valutare prospettive di crescita nei vari comparti e opportunità di sviluppo.

AIDEPI, l'Associazione delle Industrie del Dolce e della Pasta ha individuato gli aspetti più interessanti per la filiera di sua competenza offrendo, da un lato, stime sulle vendite e sul mercato, e dall'altro individuando gli aspetti più eminenti rispetto alle normative che si legano in modo diretto con l'attività dei produttori. Ha puntato tutto sulle esportazioni **ASSICA**, Associazione Industriali

delle Carni e dei Salumi, proprio in un anno promettente per il mercato con l'apertura degli USA agli insaccati di breve stagionatura.

Anche **UNAS - UnionAlimentari** ha fatto il punto, attraverso una tavola rotonda dedicata, sul settore Surgelato e sulle importanti opportunità di business che esso può generare. **UNAPROL**, Consorzio Olivicolo Italiano, ha offerto diversi spaccati sul settore, sia riguardo al mercato italiano e alla qualità dei prodotti, sia attraverso un'analisi del mondo dei produttori, e alle specificità richieste oggi alla loro professione.

INTERNAZIONALIZZAZIONE E SCOPERTA DEI NUOVI TREND: SAPERLO PRIMA, PER INVESTIRE MEGLIO

TUTTOFOOD 2013 ha rappresentato una fucina di opportunità per le aziende e gli operatori che vogliono aprirsi all'internazionalizzazione. In particolare, per gli operatori in visita è stato possibile entrare in contatto con numerose occasioni per formarsi circa le tendenze di mercato e di consumo in Italia, ma soprattutto all'estero. Grande interesse ha così suscitato il convegno dedicato a Internazionalizzazione e normative sulla promozione

e sul sostegno dell'export verso i Paesi più promettenti, organizzato da **TUTTOFOOD** e LC International. Sono infatti numerose le opportunità, forse ancora poco conosciute, che offrono sostegno economico e promozione alle PMI. Così la Misura 501 è un utile strumento per esportare, insieme al prodotto, precise informazioni sulle sue caratteristiche peculiari e prevede anche il finanziamento relativamente alla partecipazione a manifestazioni fieristiche di importanza nazionale, europea e internazionale e per svolgere azioni di informazione sui regimi comunicati dei prodotti DP, IGP e STG.

Invece, la Misura 133 rappresenta uno strumento per finanziare i progetti di informazione e promozione dei sistemi di qualità, mentre la Misura 132 offre un contributo per le attività di certificazione degli agricoltori che producono secondo le norme dell'agricoltura biologica, le denominazioni DOP, IGP, DOC, DOCG e i prodotti a marchio Qualità Controllata.

Durante questo convegno ha trovato spazio anche una riflessione su **Food Hospitality World**, Salone dell'agroalimentare e dell'ospitalità professionale che Fiera Milano organizza come risposta alla necessità di internazionalizzazione delle aziende unendo la professionalità e la conoscenza dei mercati di **TUTTOFOOD** a quelle di HOST, Salone Internazionale dell'Ospitalità Professionale e dando vita a manifestazione internazionale veicolo ideale per portare il Made in Italy nei nuovi grandi mercati extra-europei come India, Cina, Brasile, Turchia e Sudafrica.

Pensato come un format capace di adattarsi ai mercati a cui viene proposto, con sempre maggiore interesse

da parte degli operatori internazionali, **Food Hospitality World** vedrà le prossime edizioni prossimi appuntamenti a Bangalore, in India, dal 12 al 14 giugno 2013 a **Bangalore**, - con oltre 300 espositori stimati e 50 categorie di prodotto presenti e la partecipazione a FHW India di AIDEPI con Dolce Italia e di Confida con Vending in the world - **in Cina**, il prossimo settembre, dove punto di forza sarà il programma di matching VIB e **in Turchia**, dove FHW si svolgerà sotto forma di missione imprenditoriale con un focus sul settore hospitality. Uno spazio speciale sarà riservato all'alimentare Made in Italy all'interno di un'area dedicata al gourmet.

A **TUTTOFOOD** ha anche trovato pieno compimento il progetto realizzato congiuntamente da **Regione Lombardia, Unioncamere Lombardia** e Fiera Milano nato per affiancare le aziende lombarde in un percorso di formazione all'internazionalizzazione e per supportarle nello sviluppo di nuove competenze e strategie e nell'individuazione e penetrazione dei mercati di maggior interesse.

Le 61 aziende lombarde che hanno partecipato al progetto erano presenti gratuitamente come espositori in mostra, dove hanno incontrato durante 468 appuntamenti certificati su EMP buyer provenienti da 251 aziende diverse, per il 98,8% estere (5 dall'Africa, 74 dall'America, 53 dall'Asia, 6 dall'Australia e 110 dall'Europa) a cui si sono aggiunti altri incontri non pianificati in precedenza perché nati dai contatti in mostra.

Il 71% delle aziende ha riconosciuto il progetto come utile e valido nella sua efficacia e il 60% ha ritenuto l'attività commerciale e di contatto più che soddisfacente.





EVENTS

27TH F.I.C. NATIONAL CONGRESS
SPECIAL REPORT

by **Rocco Pozzulo**, head of Shows & Events, F.I.C.

 see page 10 for the Italian text

The XXVII National Congress of the Italian Cooks Federation (FIC) will be held 7-10 October 2013 at the Magna Grecia Hotel Village in Metaponto (province of Matera), one of the top resorts along the Basilicata region's Ionian coast.

The FIC congress is held every two years and is a major forum where chefs gather together for fruitful discussion and an exchange of opinions with others about the profession, training and the trends in the Italian culinary sector. An opportunity not only for relaxation and socialisation but also for training and professional refresher courses for the whole category of Italian cooks.

The official theme of this year's eagerly-awaited congress is fishing and how to promote greater consumption of the kinds of fish that are wrongly considered to be less important. Attendees include chefs not only from across Italy but also from the nations where there is a Federcuochi international delegation. It will be a fine opportunity to learn more about this very beautiful region of Italy and admire its many little-known features, starting with its amazing treasure trove of food and wine specialities. Professional seminars, excursions and a lot of fun, too, will be the traits of this great event organised by FIC's Shows & Events department, headed by Rocco Pozzulo, and by the Unione Regionale Cuochi Lucani.

Conferences, show cooking and seminars

One of the most important events on the 2013 congress calendar is the conference entitled Fish: Variety, Cooking and Consumption. The views of various production-chain players give a new outlook on the fish varieties that are not commonly used in professional kitchens.

There will also be a roundtable on Education & Professions; speakers will include a number of head teachers of IPSSARs (Italian State Vocational Schools for Food & Wine Services and Hotel Services), representatives of regional agencies and of CNA Professioni (National Confederation of Artisan Firms and SMEs), which, following the new educational reform and Statute 4/2013 concerning the "unregulated professions", will discuss the delicate connection between education, teaching, and professional training or certification.

Show-cooking sessions will also feature in the four days of the

congress. The high expertise of the participating chefs means that the sessions will have all the characteristics of fully-fledged training courses aimed, in particular, at IPSSAR students and young F.I.C. chefs of 16 to 28 years of age.

On the subject of sustainable fishing, the cooking hobs will be helmed by internationally renowned "starred" chefs such as Heinz Beck, Pino Cuttaia, Pino Lavarra, Davide Scabin and others. Not forgetting our professionals who head F.I.C.'s various sections: the Italian National Culinary Team, the Academy of Italian Cooking, Lady Chefs, Culinary Masters and Young Chefs.

These different events are all aimed at encouraging a closer look at the various aspects of the trends in Italian cooking, a sector which has to combine a complex interaction among trade professionals, foodstuffs, local knowledge and education, not least in the light of the very different regional characteristics that the sector has a duty to highlight and promote.

"The 27th F.I.C. National Congress has the official approval of Italian national agencies and organisations and will be broadcast in live streaming", states chef Rocco Pozzulo, head of the F.I.C.'s department for shows and events. "Moreover, in association with the Italian Ministry for Education, Universities & Research, a School/ Jobs information point will be open in the four days of the congress for the benefit of young cooks and teachers". Pozzulo goes on to say that, "we expect more than 500 F.I.C. members at the congress. Many have already applied, not least thanks to the opportunity for the first 200 registered attendees to take part free of charge in what is sure to be a very enjoyable food-and-wine tour of Basilicata in the three days after the congress."

Food and Wine exhibition

Companies working in the food-and-wine sector have the opportunity of presenting their products and latest development to an audience of Italian and international chefs. This exceptional exhibition will give Regional and Provincial governments, Chambers of Commerce and state agencies a chance to display the artistic and historical masterpieces and food-and-wine specialities of their area. In this regard there will be special displays organised by Italian food producers and tasting sessions at the stands of specialist food producers. The producers will also be in attendance at the buffets and lead tutored tastings. 

27th F.I.C. NATIONAL CONGRESS

When: 7-10 October 2013

Where: Metaponto (MT), Basilicata

Info and applications: <http://congresso.fic.it>,

Tel. 06.4402178/44202209, E-mail: info@fic.it



IN THE NEWS

UNAPROL:
THE WORLD'S
BIGGEST TRACEABLE
OLIVE GROVE

see page 20 for the Italian text

High-quality Italian extra-virgin oil is a leading ambassador of Italian excellence around the world. It appears on the table of connoisseurs; cooks and restaurateurs use their passion and skill to enhance its aromas and flavours. In fact those flavours vary from one oil to the next, echoing the differences and specific qualities of a very diverse and therefore unique, unclonable land, just like the extra-virgin olive oils produced on it.

Massimo Gargano, chair of Unaprol (photo) informs the members of the Italian Cooks Federation (FIT) about the national olive consortium's mission: "It is the biggest olive oil association at national, EU and world levels". Established in 1966 as the National Union of Olive-Producer Associations, in 2005 it adopted the provisions of Statute 102/2005, changing its legal status to a limited-responsibility consortium.

Unaprol's (www.unaprol.it) purpose is to remedy organisational deficiencies regarding the supply and placement of products on the market, as well as to promote the national olive-oil production it represents not least by participating in EU and Italian activities. UNAPROL has always worked in harmony with the aims of EU and Italian agricultural policies, especially as concerns their intent to protect and promote high-quality olive oil.

Unaprol's activities

UNAPROL works to single out production techniques that are rational and respect the environment; to improve the quality and quantity of olive oil; to collect and store olive oil; to provide marketing promotion services at national and international levels; to assist and coordinate consortium members' activities; to upgrade and promote quality and consumption by adopting traceability systems and product certification; to bring to fruition working projects and programmes at national and international levels.

With regard to these areas of activities, Unaprol maintains relationships within the EU with the departments of the European Commission, the European Parliament, the Council of the European Union, and representatives of COPA (Committee of Professional Agricultural Organisations of the EU), and CO-GECA (General Committee for Agricultural Cooperation in the European Union).

In Italy, UNAPROL has relations with the Italian Parliament, the parliamentary commissions of the Chamber of Deputies and the Senate, the Ministry for Agricultural and Forestry Policies; the Ministry for Foreign Affairs for activities coordinated with the Ministry for Economic Development; ICE (the Italian Foreign Trade Board), and with Regional, Provincial and Municipal Council authorities.

Mark of quality

On an intergovernmental level, UNAPROL is an observer member of the International Olive Council (IOC), Madrid, an organisation set up under the auspices of the United Nations. Its main mission is to organise global olive-growing development policies. "UNAPROL members," affirms Massimo Gargano, "agree to comply with common regulations governing production and the appropriate olive processing techniques. When you buy a bottle of oil bearing UNAPROL's traceability marks you can be sure that the oil is, first and foremost, 100% Italian and that growing and processing techniques – from tree to bottle – comply with the strictest hygiene standards. All this has a specific purpose, i.e. to provide a guarantee for consumers and to protect the product and the producer's image. This is why UNAPROL launched "I.O.O% qualità italiana", the mark of the production chain subscribed to by the Italian farmers federation (FAI), which by means of a stringent traceability project has created the largest monitoring network of true Italian high-quality extra-virgin olive oil.

**Unaprol and F.I.C.:
joining forces to promote high-quality Italian oil**

In addition to its monitoring, traceability, quality improvement and environmental impact abatement activities, UNAPROL works around the world with projects to promote the high quality of Italian extra-virgin olive oil. In Europe: currently in Denmark, Belgium and the Netherlands. In the Americas, with a project in the United States and Canada. UNAPROL is also currently developing a new idea for awareness initiatives aimed at new consumers in Russia and China as part of a more complex project centred around the Mediterranean diet.

"High-quality extra-virgin olive oil is a star ingredient and opens the way to cuisine of the highest level, which showcases its aromas and the different zones of Italy to perfect effect. In this regard," concludes Mr Gargano, "working with the Italian Cooks Federation is to be desired so as to create awareness of a high quality Italian product among restaurateurs, who are a vital link in the chain of Italian food excellence. "



GOOD TO KNOW
**ENGINEERING
 A MENU**
 TECHNICAL
 AND ECONOMIC
 MANAGEMENT
 IN FOOD SERVICE

by **Alberto Somaschini**, F.I.C. member and Food and Beverage Consultant

see page 30 for the Italian text

When creating a new menu great importance has always been given, quite rightly, to applying simple rules that help to maintain a balance between culinary creativity and economic requirements. A series of delicious food-profile pairings and estimated food costs that are proportionate thereto are the two basic ingredients in the recipe for a winning menu. But they are not the only ingredients. The changing and particularly dynamic economy of recent years requires us to consider a number of more in-depth technical tools to help us draw up a menu that showcases all the values of our business to best effect.

Apart from the care given to the menu's graphic design and printing, it's important to remember that the menu is a fundamental tool in marketing a food-service enterprise and necessitates the application of a few technical tactics encapsulated in the modern practice of menu engineering.

Five tips for making a good menu even better

1. Layout: it's useful to remember that, generally speaking, customers usually give their attention to the upper half of the page (from right to left), and then move on to the dishes in the lower half.
2. Listing and prices: avoid listing the dishes in ascending order based on price. This would cause many diners to choose the lowest-priced dishes.
3. Do not exaggerate: when describing the dishes, avoid waxing overly lyrical in your description of the ingredients, cooking techniques and pairings. It would be better to set aside a space on the menu where you can highlight quality-related aspects of the ingredients, their certified origin or origin from a short food chain, etc.
4. Special attention: show particular care for special diners or those on specific diets. Include important information such as the presence of allergens, gluten-free dishes or the use of frozen ingredients (make sure this is all in line with currently legislation).
5. Start spreading the news: once you've created your menu, it's

a good idea to publicise it through your website or other multimedia channels (preferably in pdf format) to attract potential customers' attention and tempt them to visit your business. The online version of a menu is often ideal for including vouchers for special offers or discounts.

Ratio of value for money

It's a good idea to monitor your menu by calculating the ratio of value for money applied to the single dishes. The calculation should be applied to a limited time period (a month, for example) to see if the food-service quality actually perceived by customers is equivalent to the prices on the menu. You need three figures for this calculation:

- 1) The average price of the main-course dishes on the menu.
- 2) The revenue generated by the sale of food in the period in question.
- 3) The number of dishes sold in the period in question.

By dividing point 2) by point 3) you get the average expenditure per customer for one dish. If this value is higher than the average of the menu prices, then the value-for-money ratio favours higher-quality dishes, revealing a clear orientation on the part of the diners. In this case, it would be a good idea to consolidate the menu with other dishes that increase perceived quality. If, on the contrary, the ratio points in the other direction, you will have to adjust the dishes by raising ingredient quality and calculate an accurate food cost and relative sales price.

Here's an example.

Average menu price

€10.50

Revenue in June

€22,500.00

No. of dishes sold

1,950

Average expenditure per customer

€22,500.00 ÷ 1950 = **€11.54**

Ratio of value for money

€11.54 ÷ €10.50 = 1.1

Latest trends: dish prevalence and margins for the restaurateur

Among the latest menu analysis tools here's the menu engineering matrix, which is helpful in classifying the dishes in your restaurant. It takes two basic criteria as the terms of comparison: market



quota (prevalence) and the profitability of each dish. This matrix is useful for assessing menus where there is a tendency to keep the same dishes for a long time without taking into account an appropriate rotation or replacement with other dishes. In reviewing each dish on the menu, they can be split into four categories:

• **Exclamation mark - !**

These are dishes that the diners do not favour much, but, often in an attempt to support sales, their sales price is lowered continually, along, therefore, with their profit margin. These dishes should be taken off the menu or revisited in attempt to meet diners' tastes.

• **Question mark - ?**

These dishes are not particularly popular with diners, but provide high profit margins. These dishes – in a limited number – often

raise the menu's general level through the inclusion of higher-quality ingredients.

• **Euro - €**

These dishes are very popular among diners, but provide a low profit margin. These are often the "foundation" dishes of a menu and they are the essential dishes for a large section of customers: children, "undecided" diners, clients who always go for simple flavours, etc.

• **Star - ★**

The best dishes on a menu: customers love them and they provide a high profit margin. Very often these dishes best represent the quality of the work in the kitchen (also in terms of tradition and ties to the local area) and they should be highlighted and promoted. 🇬🇧

SKILLS & FLAVOURS

CIRCLES OF AIR

THE ART OF MIXING

by **Eugenio Medagliani**, humanist coppersmith

🇮🇹 see page 36 for the italian text

In the history of cooking, one of the tools for which there have been more inventions, diverse interpretations and anthropological studies is the beater, a word that is less onomatopoeic than the better-known whisk. This word is well-suited to indicating something used to move about or agitate, producing something that differs from the single elements mixed together.

Like wizards and alchemists, cooks, too, harness three basic elements to accomplish their magic: water, air and fire.

Mixing or, even more, whisking, indicates the rapid introduction into a food of an external component, air, which causes radical changes in the composition and subsequent blending of different elements. A simple gesture linked to complexity, basic foodstuffs lead to involved, elaborate preparations.

It might seem easy to whisk an egg white to snow, but an egg white can be whipped too little, with the result that it never acquires sufficient volume or it may collapse or, if over-whipped, only partially condenses into a foam.

Pellegrino Artusi wrote that an egg white is well whisked

"when it can support a two-lire silver coin". Many cookery books say that you must keep on whisking the egg white until the foam forms peaks that stand up on their own.

The multitude of ingredients to mix is chosen each time, developed from oral tradition or verified immediately, tried according to intuition or as a result of tests while processing known ingredients. Whisking is a habit or a skill. Even without yeasts, people have succeeded in capturing the air around them and trapping it among other ingredients to make their dishes (or specialities) soft, light and well-blended.

Craft-made whisks

In the tents (yurt) of nomad peoples, women stir or churn airag or kumis non-stop for 24 hours. From mother to daughter, the procedure continues unchanged as if the Mongolian steppe were turning inside the ewe's-skin container, around the whisk. The beater is very simple, like almost all craft-made wooden whisks, any differences always concern the bottom end, the one that starts and continues the chemical process and causes the physical changes.

In Mexico, as often in other countries of Central and South America, the wooden molinillos, as they are popularly called, are carved into the most imaginative, precise and original patterns. These whisks are used to mix milk and chocolate or, sometimes, water and maize flour.

In Japan the tea ceremony includes a whisk made from a, ▶



thin bamboo cane, while in Finland dry birch twigs are used to mix aromas and ointments into the water of the sauna. New kinds of whisks exploited a rotary movement. Spirals tested through ingenious industrial or homemade craft solutions, were the result of fortuitous design and the functionality provided by the little village workshop. This led to vertical

rotary whisks, pressure whisks, or ones with a toothed wheel and side crank in the various styles and forms typical of embryonic industrial research.

There's a whole world behind whisks and beaters: objects with a simple mechanical function, they developed and improved to become familiar tools for family and table use. 🇬🇧

ARTISTIC CUISINE **ORIENTAL SUNSET**

by **Stefano Pepe**

🇮🇹 see page 42 for the italian text

Master chef Girolamo Brescia and the art of carving cheese

The most authentic and universally recognised distinguishing trait of Italian culture, apart from its cuisine, is its artistic heritage. If we join the two expressions into a single concept we achieve, once again, the highest expression of Italian creativity.

The creativity and spirit also seen in the art works by Girolamo Brescia, one of the most representative and extraordinary chefs on the international food-carving scene. A virtuoso who amazes and is amazed every time he presents one of his works of art. From vegetables to cheese, glazed pieces to fruit, Gino (as his friends call him) succeeds in imbuing his creations with all the

passion in grand style and painstaking precision that have made him an outstanding, world-class professional.

Technique

This page features a photo of one of his cheese-carving works made using an innovative technique and style. Evocatively entitled Oriental Sunset, the carving was presented at the recent Internazionali d'Italia 2013 in Massa Carrara and at the WACS European Presidents Conference in Abano Terme, where Brescia was widely praised for his continuous research focused on innovation leading to new challenges. The technique used for this artistic cheese work is similar to that for carving a pumpkin (or similar vegetable), but includes a secret procedure of preparation and finishing to ensure its natural preservation.

The two cheeses depict two oriental lanterns radiating a soft light, which attracts a crowd of butterflies and moths that appear at dusk. It should be noted that Chef Brescia executed this sophisticated, minutely-detailed carving using just one small knife. 🇮🇹

F.I.C. YOUTH COMPARTMENT

🇮🇹 see page 48 for the italian text

This is the body responsible for fostering the development and growth of young people who are able to promote Italian Cuisine, both in its innovations and in its traditional sphere, interpreting it with professionalism and passion in light of the new demands which the modern diet imposes.

One of the most recent ventures of the Compartment is the commitment to spreading information and teaching through a series of daily appearances on the Rai3 broadcast "Cose dell'altro Geo".

THE ATENEO OF ITALIAN CUISINE

🇮🇹 see page 52 for the italian text

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



THE ATENEO OF ITALIAN CUISINE IN NEW DELHI THEY'RE COOKING SICILIAN!

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

■ see page 52 for the Italian text

The Ateneo della Cucina Italiana continues its programme of promoting Italian cuisine around the world. This includes training and refresher courses for foreign chefs, such as the Indian chefs from Taj Mahal Hotels who learned to make the typical Sicilian dishes we present here.

"The aim of these courses," says the Ateneo's coordinator, Michele D'Agostino, "is not only to teach how to make a range of dishes, but also how to adopt an Italian style, which means embracing an approach focused on absolute authenticity for the entire preparation process, from ingredients selection, their handling and correct combination to traditional cooking methods and even how the dish is presented to the diner."

ARANCINI DI RISO (RICE BALLS)

Ingredients

1.5 l stock
1 sachet saffron
60 g butter
60 g Parmigiano Reggiano
1 egg
300 g rice
1 onion
100 g minced veal
100 g chicken livers, cleaned and chopped
1 tbsp tomato purée
150 g peas
1 mozzarella
salt and pepper to taste

Method

Cook the rice in 1 litre of stock. Once the rice has absorbed the stock add the remaining stock in which you dissolved the saffron. Continue cooking. As soon as the rice is cooked, add the butter, Parmigiano and the egg and season with salt and pepper. Mix well. Tip the rice out into a bowl and leave in the fridge for at least two hours. Meanwhile, prepare the filling: finely chop the onion and fry it

gently in a pan with a little oil and butter. When the onion has softened, add the minced veal and the chicken livers, which you will have cleaned (remove the fat and bile) and chopped. Brown the meat then add a tablespoon of tomato purée diluted in half a glass of hot water. In another pan, cook the peas in boiling, salted water; drain and tip into a small bowl.

When everything is cooked, allow it all to cool to lukewarm. Dampen your hands and make balls of rice of about 6cm diameter. Using a finger or thumb, make a hollow in each ball and fill it with some meat, peas and a piece of mozzarella. Mould the rice to cover the filling.

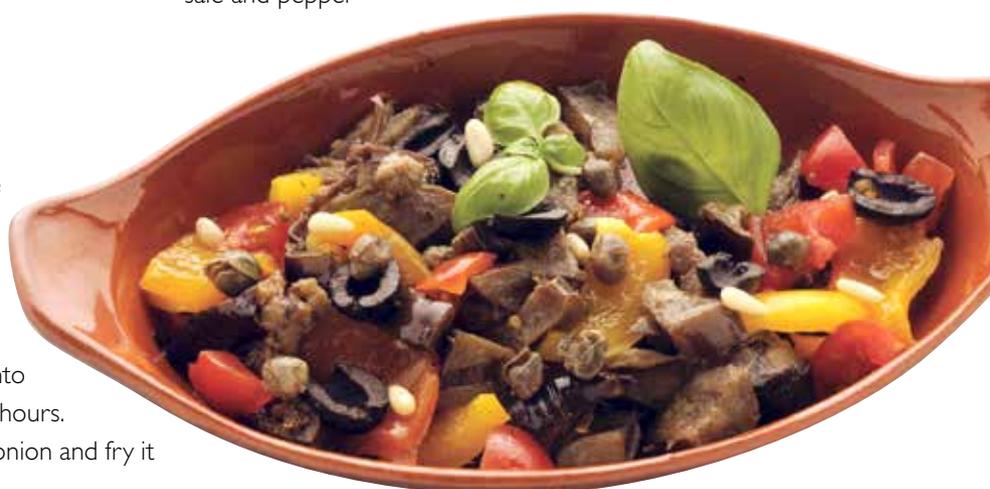
Dredge the balls with flour; dip them in lightly beaten, salted egg, roll them in dried breadcrumbs and leave them in the fridge for at least 2 hours.

Deep-fry the arancini in hot oil.

CAPONATA (MIXED COOKED VEGETABLES IN A SWEET-SOUR SAUCE)

Ingredients

3 large aubergines
3 red bell peppers
1 celery heart
1 large onion
25 g capers
2 anchovy fillets, chopped
100 ml vinegar
30 g sugar
100 g tomato purée
black olives, pitted
raisins
pine nuts
extra-virgin olive oil
salt and pepper



Method

Dice the aubergines and fry in a frying pan. Drain on kitchen paper. Roast the bell peppers, remove the skin and cut them into thin slices. Meanwhile, boil the finely sliced celery.

Finely chop the onion, gently fry in a saucepan with a drizzle of oil. When the onion has softened, add the sugar, vinegar and tomato purée and cook, stirring, for a few minutes. Now add the capers, black olives, chopped anchovies, aubergines, peppers, celery, raisins and pine nuts.

Cook over a low flame for about 30 minutes, stirring often but gently. Take care that the sauce does not catch on the bottom of the pan. Serve lukewarm.

PASTA 'NCASCIATA (BAKED PASTA)

This characteristic Sicilian dish looks like a classic baked pasta but with the difference that in the past it was cooked in a glazed, lidded terracotta pot, called a pignata, which was covered with burning coals. This method caused the top layer of the pasta to burn (hence the name 'ncasciata) and made it even tastier:

Ingredients

- 480 g short tube pasta
- 8 aubergines
- 1 l tomato passata
- 100 g mozzarella, chopped
- Parmigiano or baked ricotta
- garlic
- basil
- extra-virgin olive oil
- salt and pepper

Method

Cut the aubergines into long slices, sprinkle with salt and leave them to sweat for an hour. Pat dry then deep-fry the slices in oil. Lift the slices out with a slotted spoon and leave to drain on kitchen paper. Prepare the sauce. Gently fry the garlic, add the passata, season with salt and pepper and, as soon as the sauce is thick enough, add the basil.

Cook the pasta in plenty of boiling salted water and drain al dente. Tip the pasta into the sauce and mix thoroughly.

Heat the oven to 190°C. Grease a casserole dish and alternate layers of aubergines and pasta, finishing with a generous sprinkling of chopped mozzarella. This dish can also be enriched by adding slices of boiled eggs between the layers.

Bake in the oven at 190°C for 20-30 minutes. Remove from the oven and serve with grated Parmigiano Reggiano or baked ricotta.

SARDE A BECCAFICO (STUFFED BAKED SARDINES)

Ingredients

- 24 sardines or anchovies
- 150 g dried breadcrumbs
- 50 g fresh breadcrumbs
- 100 g pine nuts, chopped
- 100 g raisins, soaked in water
- 1 onion
- 1 tsp sugar
- ½ sachet of saffron
- 2 bay leaves
- extra-virgin olive oil
- salt and pepper
- 100 ml vinegar

Method

Cut the heads off the sardines (or anchovies) and bone them, taking care to leave the tail fin intact and attached to the fish. Wet the dried breadcrumbs with a little water and vinegar. Squeeze the breadcrumbs well then add the chopped pine nuts and squeezed raisins. Spread this stuffing on the sardines and roll them up from the head to the tail. Heat the oven to 180°C.



Arrange the rolled sardines in a baking dish on a bed of sliced onion and bay leaves. Lastly, scatter over the fresh breadcrumbs, a teaspoon of sugar and half a sachet of saffron, followed by a drizzle of oil and salt and pepper to taste. Bake at 180°C for 15 minutes. Serve lukewarm. Garnish with thin slices of orange if so desired.

CASSATA SICILIANA GELATA (FROZEN CASSATA)

Ingredients

- 500 ml milk
- 5 egg yolks
- 135 g sugar
- 1 vanilla pod
- 300 ml cream, whipped
- 100 g candied fruit, chopped
- 60 g almonds, chopped (or pistachios)
- 100 g dark chocolate, slivers

Method

Heat the milk slowly with the vanilla pod. Do not allow to boil.



Leave to cool. Beat the eggs yolks with the sugar. Transfer the milk to a clean pan, add the yolks and sugar and cook over a low heat, stirring all the time. Do not allow it to boil. Leave the cream to cool. Remove the vanilla pod. When the cream

is lukewarm pour it into the ice

cream-maker and turn the appliance on. Use this egg-cream ice cream to line a 1-litre round steel mould, then place the mould in the freezer.

Meanwhile, whip the cream and add the candied fruit, almonds and chocolate. Fill the mould with this cream, seal it with a sheet of aluminium foil and keep it in the freezer for 4 hours. Turn the mould over onto a plate, un-mould the frozen cassata and slice to serve.

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	27
Carine	Anna Boteon	0438.411584	www.carine.it	28, 29, 83
Conserve Italia	Giorgio Mazzoli - Sandra Sangiuolo	051.62283111	www.conserveitalia.it	2
Fiskars	Alessandra Maggi	0341.215111	www.fiskars.com	7
Frisch & Frost	Manfred Sinn (ufficio Italia)	333.6388445 - info@pastafillo.it	www.pastafillo.it	54
Lainox		0438.9110	www.lainox.it	17, 32
Medagliani	Eugenio Medagliani	02.45485571	www.medagliani.com	23
Rummo Lenta Lavorazione	Giovanni De Lucia (Food Service Italia)	Numero Verde Servizio clienti 800.883055 0824.331111 - crm@pastarummo.it	www.pastarummo.it	33
Samsung Electronics Italia Spa	Carlo Piras	02.92189725	www.samsung.com	51
Surgital	Valerio M. Manco	Numero Verde 800.733525	www.surgital.it	47, 55
Valsodo	Karl August Gaedt	335.6535883	www.wuesthof.de	46

...TRIPPA

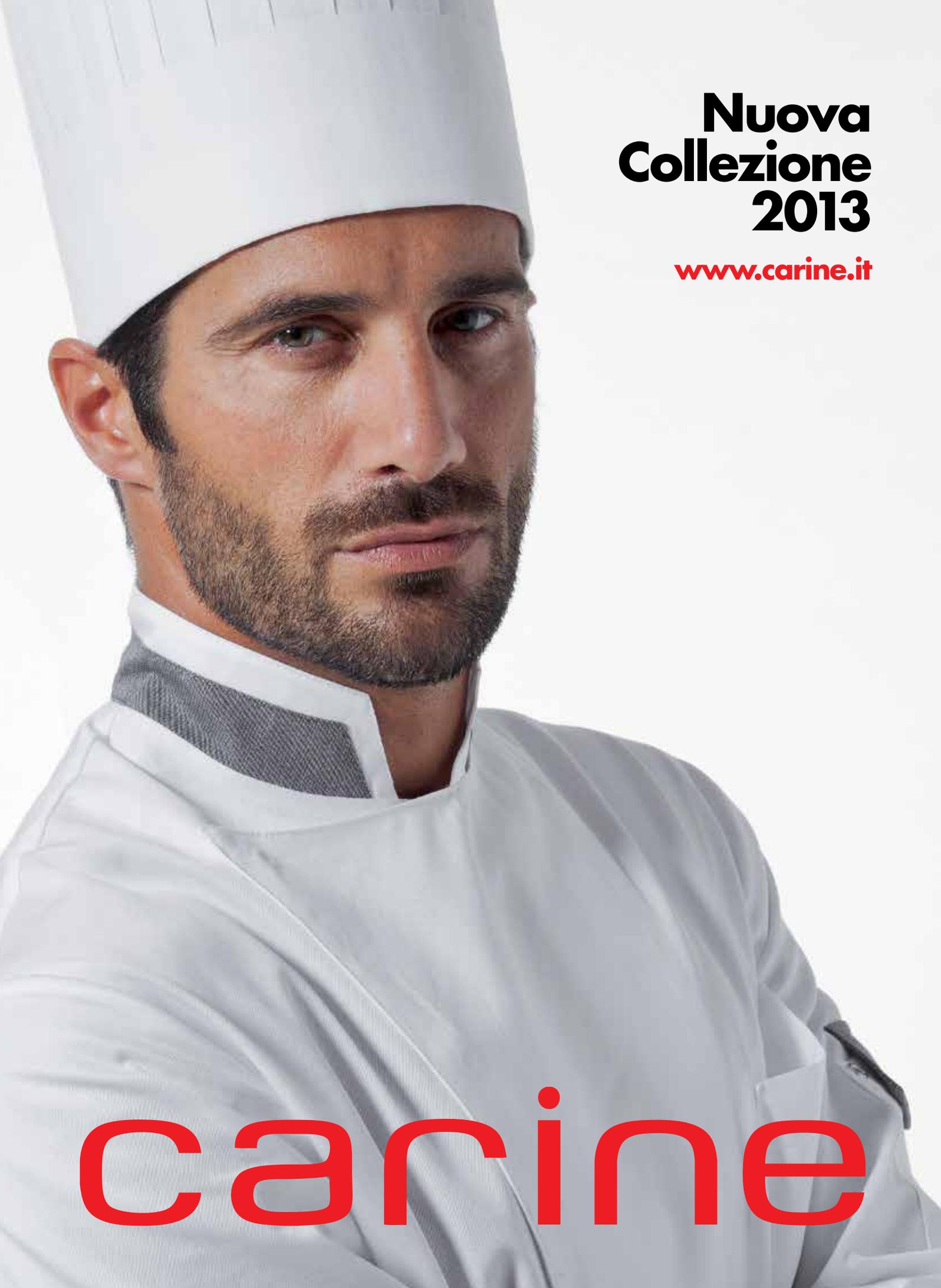
[INVECE SONO SEPIE
È GELATINE DI VERDURA]



La ricetta

Preparazione. Incidere 100 grammi di seppie con tagli diagonali, al fine di creare una frastagliatura. Sbollentarle in un court bouillon profumato alle verdure. Farle raffreddare, condire con olio, sale, pepe ed aceto balsamico e impiattare. Per creare 20 gelatine tagliare a brunoise 10 grammi di carote, 10 grammi di sedano, 10 grammi di cipolla bianca, 10 grammi di pomodoro e 10 grammi di prezzemolo. A parte addensare 100 grammi di brodo vegetale con 0,6 grammi di agar agar. Porre le 5 varietà di verdure, tenendole separate, in stampi quadrati da 2 cm di lato ed aggiungervi il brodo. Una volta fredde utilizzarle per arricchire la composizione di trippa.

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



**Nuova
Collezione
2013**

www.carine.it

carine



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**