il Cuoco

Magazine
Ufficiale della
Federazione
Italiana Cuochi

N.312
LUGLIO-AGOSTO 2013

I GRANDI EVENTI F.I.C.:
27° Congresso Nazionale
e Host 2013

Come cercare (e trovare) lavoro

Giancarlo Morelli:
da chef
a imprenditore

Spedizione in abbonamento postale 45% Comma 20/B Art. 2 Legge 662/96 Milano - TAX PERÇUE

UNA RIVOLUZIONE IN CUCINA.

L'INDUZIONE SECONDO BALDASSARE AGNELLI.

PER COTTURA A INDUZIONE
INDUCTION

www.spiwebitalia.com

I piani di cottura ad induzione rappresentano una delle più promettenti frontiere del risparmio energetico. Ciò si traduce in superiori prestazioni, con una notevolissima riduzione dei consumi, basti pensare che l'induzione sfrutta al massimo l'energia assorbita con un rendimento del 90%! Le Pentole Baldassare Agnelli Al Black per induzione, sono costruite in alluminio di spessore professionale 3 mm e dotate dello speciale fondo in materiale ferroso. Una vera rivoluzione nelle vostre cucine.

IN VENDITA DAI MIGLIORI DISTRIBUTORI DEL MONDO HORECA.

CAMERE DI COMMERCIO D'ITALIA
IMPRESA STORICA D'ITALIA

BALDASSARE AGNELLI BERGAMO
PENTOLE AGNELLI
PROFESSIONAL COOKWARE
MADE IN ITALY
www.pentoleagnelli.it

Numero Verde 800-233040

NIC NAZIONALE CUOCHI FIC
FORNITORE UFFICIALE

Federazione Italiana Cuochi
APPROVATO DALLA FIC

ACCADEMIA NAZIONALE
Italcuochi

UNIONE ITALIANA RISTORATORI

APPUNTAMENTO AD HOST 2013

di Paolo Caldana
Presidente Nazionale FIC

Dal 18 al 22 ottobre la Federazione Italiana Cuochi invita tutti i soci e colleghi a Host, il Salone internazionale dell'ospitalità professionale che si tiene ogni due anni alla Fiera di Rho (Milano). Come nelle precedenti edizioni, la Fic avrà disposizione un grande spazio in cui organizzerà una serie di attività di grande interesse per i professionisti della ristorazione e concorsi di cucina di altissimo profilo tecnico.

La Fic, infatti, per conto della Wacs (Word Association of Chefs Societies) organizzerà ad Host le Semifinali continentali del "Global Chef Challenge", la prestigiosa competizione mondiale che in questa edizione 2013 avrà, per la prima volta, avrà una sezione dedicata agli chef pasticcieri: il "Global Pastry Chefs". Ai fornelli vedremo sfidarsi nelle categorie junior e senior, i cuochi finalisti di Italia, Francia, Spagna, Portogallo, Turchia, Slovenia, Croazia, Grecia, Malta e Cipro. Il nostro in bocca al lupo va ai colleghi che gareggeranno con colori Italiani: Francesco Gotti (Global Chef), Giovanni Lorusso (Hans Bueshcken Junior Chef) e Christian Castorani (Global Pastry Chef).

I compartimenti della Fic, come l'Ateneo della Cucina Italiana, i Maestri di Cucina e la Nazionale Italiana Cuochi (Nic) animeranno le giornate del Salone con innovative dimostrazioni nell'impiego di nuove tecnologie per la creazione di proposte in linea con un corretto stile alimentare, dando un saggio delle moderne tecniche nella preparazione di Finger Food e dei piatti da Buffet.

E ancora, la Fic organizzerà nella cornice di Host anche la seconda edizione del "Trofeo delle Regioni", nella quale singoli concorrenti, in rappresentanza delle proprie compagini regionali, presenteranno elaborati con personali varianti su un ingrediente chiave della nostra gastronomia territoriale: il riso. Saranno quattro giorni densi di attività, che confidiamo contribuiscano a promuovere una professionalità capace di esplorare, proprio attraverso l'impiego di moderne tecniche e tecnologie, nuovi territori e tendenze del settore ristorativo in ambito internazionale.

Vi aspettiamo!

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

SOMMARIO

In copertina: lo chef Giancarlo Morelli.

IL CUOCO n. 312
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:
Tania Bellina, Paride Cioffi, Alessandro Circiello, Michele D'Agostino, Silvio Di Giusto, Giuseppe Giuliano, Giovanni Guadagno, Antonio Iacona, Francesco Lopopolo, Eugenio Medagliani, Chiara Mojana, Giancarlo Morelli, Pietro R. Montone, Antonio Nunzata, Mino Ortu, Stefano Pepe, Rocco Pozzulo, Antonio Romeo, Roberto Rosati, Alberto Somaschini, Roberto Vitali

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 HOST 2013: APPUNTAMENTO CON LA GRANDE CUCINA

Eventi
6 CALENDARIO DELLE FIERE E DEI CONCORSI
8 27° CONGRESSO NAZIONALE FIC
16 HOST 2013: I CONCORSI INTERNAZIONALI
21 NEWS

Se ne parla
18 CUOCO, UN MESTIERE DI FAMIGLIA
22 CONCORSO "DISEGNA LA TESSERA SOCIALE"

Buono a sapersi
26 CERCARE (E TROVARE) LAVORO

Didàsko
28 DIGITALE E SCUOLA: QUALI OPPORTUNITÀ?

Saperi & sapori
30 C'ERANO UNA VOLTA I PIGNATTARI

Focus
32 SICUREZZA SUL LAVORO

Cucina artistica
36 CIOCCOLATO DA OLIMPIADI

Professione cuoco
40 GIANCARLO MORELLI, CHEF IMPRENDITORE

La pasticceria
46 LE RICETTE DI GIUSEPPE GIULIANO

Spazio giovani
52 LA CUCINA CREATIVA DI ALESSANDRO PILATTI

Ateneo della Cucina Italiana
56 A LEZIONE DI CUCINA LOMBARDA
58 IN PUGLIA LA NUOVA SEDE DELL'ATENEO

Storia delle storie
60 LA VIGILIA E IL TEMPO DI MAGRO

Sapori d'Italia
62 SAPORI D'ITALIA

75 Vini

76 English text

81 Gli inserzionisti

82 Giochi di cucina

65 Notizie dalle associazioni, unioni e delegazioni F.I.C.

Arezzo
Cagliari
Campania
Caserta
Catania
Friuli
Lazio
Lombardia
Milano

Regno Unito

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 - Zazzerini Antonio - Macrì Antonio
Pasqualino Cosimo - Corapi Francesco - Fabbricatore Carmelo
Montemaggiore Giovanni Lorenzo - Gambuzza Salvatore Privitera Domenico - Saba Elia
Veclani Cleto - Passaseo Antonio - Russo Nino- Stippe Andrello 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 (uninominale)
Presidente: Seby Sorbello
Amministratori: Paolo Caldana - Maria Antonietta Miracolo - Vittorio Sallustio - Fabio Tacchella

METAPONTO (MT)

IL 27° CONGRESSO F.I.C.

PARTECIPA ANCHE TU AI CONCORSI E AGLI EVENTI ORGANIZZATI DALLA FIC. TUTTI GLI APPUNTAMENTI SONO SEGNALATI ANCHE SUL SITO WWW.FIC.IT

Il Congresso nazionale ha cadenza biennale e rappresenta il più importante momento di incontro per tutti i cuochi associati alla Fic e per la categoria in generale. Questa 27a edizione si svolge a Metaponto (MT), in Basilicata, e accoglie centinaia di colleghi dall'Italia e dal mondo. È l'occasione per discutere e confrontarsi, per aggiornarsi e definire le linee di tendenza del settore culinario in Italia. **www.congresso.fic.it**

HOST 2013: I GRANDI CONCORSI INTERNAZIONALI

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 laboratori 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.

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

Azienda con Sistema Qualità Certificato

Una cottura esperta per ogni ricetta

www.fasapentole.com

APPROVATO DALLA FIC

FORNITORE UFFICIALE

FASA

Pentole Professionali

Made in Italy

ACCADEMIA NAZIONALE Italcuochi

UNIONE ITALIANA RISTORATORI

27° CONGRESSO F.I.C.
L'APPUNTAMENTO DELL'ANNO

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

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 Ipssar, 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 dimenticate 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.IC." 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 producers 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

- SAMSUNG — Linea "Life in Style" forni da incasso semiprofessionali
- LAINOX — Linea forni professionali a cottura combinata
- PENTOLE AGNELLI PROFESSIONAL COOKING — Linee professionali pentole in alluminio
- FASA Pentole Professionali — Linee professionali pentole in alluminio
- SURGITAL — Linea paste fresche surgelate
- RUMMO — Linea paste secche
- FISKARS — Linea coltellerie
- carine — Linea giacche professionali e abiti da lavoro
- valle' — Linea prodotto Vallè e burro
- SENNA — Linea maionese
- CIRIO Alla Cucina — Linea prodotti a base di pomodoro, vegetali e legumi
- MAGIC VAC FLAEM NUOVA — Linea macchine sottovuoto

Per informazioni: F.I.C. PROMOTION SRL UNINOMINALE - Piazzale delle Crociate, 15 - 00162 Roma
Cell. 347.1419524 Responsabile Marketing & Commerciale

Federazione Italiana Cuochi

27° CONGRESSO NAZIONALE

Federazione Italiana Cuochi

METAPONTO (Mt) 7-10 | OTTOBRE | 2013

LOCATION

Magna Grecia HotelVillage

Moderna struttura, dotata di tutti i confort, è collegata con i principali assi viari nazionali ed aereoportuali; 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.

27° CONGRESSO NAZIONALE
Federazione Italiana Cuochi

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 Cuochi 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.

SCHEDA D'ISCRIZIONE AL 27° CONGRESSO F.I.C.

Cognome _____ Nome _____

Indirizzo _____

CAP _____ Città _____ Prov. _____

Tel. _____ Cell. _____

e-mail _____ C.F. _____

Socio FIC ☐ SI ☐ NO Associazione di appartenenza _____

TIPOLOGIA DI CAMERA DA RISERVARE

☐ singola ☐ doppia ☐ matrimoniale ☐ tripla ☐ quadrupla ☐ altro

NOMINATIVI OSPITI NELLA CAMERA

ADULTI	**BAMBINI (indicare età)**	**COSTO**
	Totale	

MODALITÀ DI PAGAMENTO

Bonifico bancario su c/c intestato a **FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI**
IBAN: **IT 20X 05048 03207 0000 0000 1465**
SWIFT: **BLOPIT22XXX**

L'iscrizione sarà valida solo se accompagnata dalla ricevuta rilasciata dalla banca di avvenuto pagamento
Indicare **n° CRO del Bonifico** _____

Inviare la scheda di iscrizione correttamente compilata in stampatello a: info@fic.it - fax 06 44246203

MODALITÀ DI ARRIVO

☐ Autonomamente in automobile o bus
☐ Treno - Stazione di arrivo
☐ Aereo - n°del volo _____ Orario di arrivo - Aeroporto di Bari _____

N.B. Non si garantisce il transfer all'orario da voi indicato ma agli orari prestabiliti dall'organizzazione.

CONDIZIONI PER LA VALIDITÀ DELL'ISCRIZIONE

1 La scheda di adesione dovrà pervenire nelle modalità sopra indicate e accompagnata dalla ricevuta di avvenuto pagamento.
2 La scheda di adesione dovrà essere compilata in tutte le sue parti.
3 Verranno prese in considerazione le adesioni fino ad esaurimento dei posti disponibili.

QUOTE DI PARTECIPAZIONE AL CONGRESSO (per tipologia di camera)

Singola	€ 380,00 a persona
Doppia/Matrimoniale	€ 280,00 a persona
Da tripla in poi	€ 250,00 a persona
Bambini	• da 0 a 3 anni gratuiti (supplemento culla € 20,00 al giorno) • da 4 a 10 anni il primo gratuito, il secondo al 50%

LA QUOTA DI PARTECIPAZIONE COMPRENDE

- Il diritto a tutte le attività enunciate nel programma del Congresso
- Non comprende quanto non espressamente specificato

La Federazione Italiana Cuochi la informa che i suoi dati personali saranno trattati elettronicamente da parte del personale incaricato nel rispetto del decr. leg. 196/03 (informativa sulla privacy e trattamento dei dati personali) e secondo le finalità relative al solo Congresso Nazionale di Metaponto.

Firma _____

Data _____ Firma per accettazione _____

Naboo
Stressless Kitchen

Naboo è il device di cottura di ultima generazione firmato LAINOX.
La sua caratteristica assolutamente unica si chiama *Cloud*.

Le ricette, il processo, il sistema di preparazione, il programma di cottura e la presentazione di ogni singolo piatto sono sul *Cloud*. Ricette sempre nuove si aggiungono a quelle già disponibili oltre a quelle precaricate.

Il collegamento consente un costante aggiornamento anche attraverso la condivisione dei contenuti con professionisti di tutto il mondo: una fonte di nuove idee per accrescere la tua professionalità.
Naboo è il partner in cucina che facilita il business.

STUDIO VOLPI photo STUDIO ROCCI

host International Exhibition of the Hospitality Industry
fieramilano • Italy
18-22 Oct. 2013
PAD 7
STAND G28-H27

ali GROUP 50 YEARS OF EXCELLENCE
global foodservice equipment

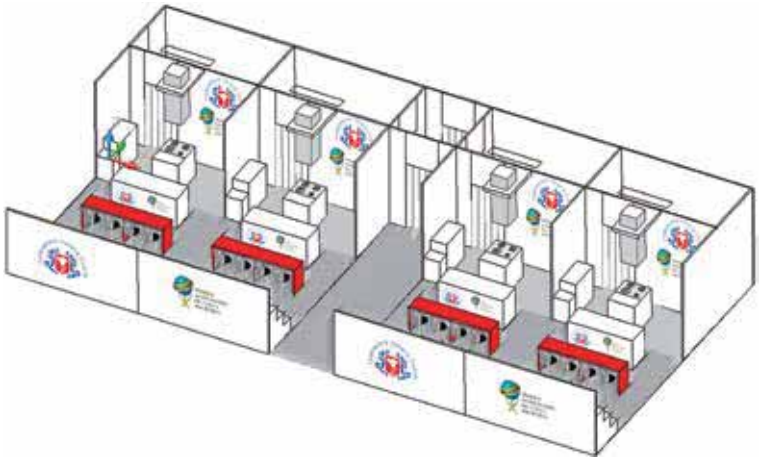
LAINOX®
DEVICE FOR COOKING
lainox.it

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

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 continenteale 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 FIC: "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.

L'UTOPIA DI UNA SOCIETÀ DI SOLI DOTTORI

STIAMO DIVENTANDO UNA SOCIETÀ STRANA, CON PIÙ VECCHI CHE GIOVANI, CON TANTI LAUREATI A CARICO DELLE FAMIGLIE E TANTI LAVORI CHE NESSUNO PIÙ VUOLE FARE!

di Stefano Pepe

Alle scorse Olimpiadi 2012 di Erfurt in Germania, ebbi modo di imbattermi nell'amico "Berto" Tomasi, in veste di concorrente per la categoria della cucina artistica. Nei padiglioni fieristici adibiti a cucina delle Nazioni per il concorso caldo, vidi Gianluca e suo figlio Marco, entrambi con la giacca della Nic (Nazionale Italiana Cuochi). Praticamente erano presenti gli uomini dell'intera famiglia Tomasi, tre generazioni di cuochi. La stessa cosa si ripropose in occasione degli Internazionali d'Italia 2013 a Marina di Massa, anche se in condizioni e vesti diverse.

Nella foto, Berto Tomasi con il figlio Gianluca e il nipote Marco: tre generazioni di cuochi a confronto.

Il buon "Berto" è stato il primo ad intraprendere il mestiere di cuoco nella sua famiglia ed è stato anche colui che lo ha "trasmesso" al figlio, Gianluca seconda generazione, ex Team Chef della Nic di Fabio Tacchella e padre del giovane Marco, terza generazione e promettente cultore dei "vizzi" di famiglia, che dopo una prima apparizione nella vecchia Nic giovanile, è ora componente del Junior Team dell'Unione Cuochi del Veneto.

Trovo che sia ammirevole in loro la dedizione e la passione per questo duro lavoro del cuoco e il fatto di non aver osteggiato, sulla scia emotiva e di giustificata protezione di genitore, le prospettive e le ambizioni professionali dei rispettivi figli. Per noi "berrette bianche", loro colleghi, in tutto questo c'è motivo di orgoglio e stima per questa famiglia che ha saputo "creare" dalla passione un'importante attività commerciale, che da lavoro a numerose persone e indotto al settore.

Se usi le mani, trovi lavoro!

In considerazione dei percorsi e delle vicende professionali dei Tomasi, penso a quanto sia contraddittoria e articolata la nostra "società", ricordandomi di un articolo scritto dal giorna-

lista televisivo Toni Capuozzo. L'articolo citava la denuncia di intere categorie della carenza di giovani nell'avviamento della loro professione, dai panificatori ai falegnami, dagli idraulici ai muratori ed altre ancora. Per fare un esempio, l'articolo riportava, che nei forni romani l'età media degli addetti oscilla tra i 60 e i 65 anni, e giovani non se ne trovano, nonostante la paga sia buona. "Perché ciò?" Le risposte, citava l'articolo, erano semplici e banali: perché si lavora di notte, la vita sociale risulta monca, ed inoltre perché, secondo gli stessi panificatori, è un lavoro che non gode di grande prestigio. Fin qui la notizia, che è tale, non fosse altro per il fatto che siamo in tempi di grandissima disoccupazione giovanile, non solo piaga italiana, che in base agli ultimi dati Istat si attesta oltre il 40%, nella fascia di età che va dai 14 ai 24 anni, ma pure negli altri paesi dell'Eurozona. In aprile il tasso ha raggiunto l'11% nell' intera Unione europea, con punte elevate di Grecia, il 27%, di Spagna con il 26,8% e il Portogallo con il 17,8%. Dati veramente allarmistici specie per il nostro "Bel Paese"!

Ma, dietro la notizia, c'è dell'altro. C'è evidentemente una gioventù che ha altre aspettative, che fatica a considerare il "sacrificio" come un percorso obbligato per approdare all'età adulta, e che vede nelle professioni non solo la possibile realizzazione di sé, ma qualcosa che consenta di essere apprezzati e stimati dagli altri, in cui conta probabilmente, in una ipotetica scala di valori, più l'apparenza che il resto: se uno sogna di fare la vita di certi calciatori strapagati o l'"inquilino televisivo" del Grande Fratello, è difficile, per fare solo un esempio, immaginarsi imbiancato di farina alle cinque di mattina!

Naturalmente ci sono anche, semplicemente, schiere di giovani che studiano, che hanno legittime ambizioni, ma il problema del distacco dalla realtà e dal lavoro manuale resta, e rimanda a una qualche colpa alle nostre generazioni precedenti. In fondo è dolo anche di noi genitori (e mi ci metto anch'io, che scrivo) se abbiamo lasciato che il lavoro manuale perdesse prestigio e dignità, difatti come si voglia dimostrare, io stesso ho incoraggiato mio figlio a frequentare la facoltà di ingegneria, per grazia sua, e fortuna mia, con esiti positivi.

Comunque, come è giusto che sia, il diritto allo ▸

studio più qualificato ed elevato (l'università) c'è e deve esserci per tutti, e non solo, come un tempo passato, solo per pochi eletti di famiglie benestanti, ma alla fine quel "pezzo di carta" che rappresenta il sogno di tanti genitori, e che era (un tempo) l'unico "ascensore" reale di mobilità sociale, si è deprezzato, diventando, spesso, proprio e solo un pezzo di carta. In sostanza, ci siamo illusi forse che si potesse costruire un Paese di soli dottori, dimenticando che anche una società a tecnologia avanzata ha pur sempre bisogno di qualcuno che sappia usare le mani per andare avanti. Stiamo diventando una società strana, con più vecchi che giovani, con tanti laureati a carico delle famiglie, e tanti lavori che nessuno più vuole fare.

Passione e coraggio, due ingredienti indispensabili

In questi ultimi anni, alla fiera Host di Milano, nelle ultime edizioni degli Internazionali d'Italia, nelle Fiere settoriali e dedicate alla Accoglienza e Ristorazione, si è potuto vedere un numero sempre maggiore di giovani che si "affacciano" alla nostra professione, con l'intenzione di investirvi per il loro futuro, nonostante esistano delle reali difficoltà del loro "serio" inserimento nel mondo produttivo, reso sempre più critico anche dai dati sconfortanti di ripresa economica del nostro paese.

Purtroppo le nostre scuole alberghiere non riescono ad aiutare, come un tempo, il giovane una volta conseguito il diploma di qualifica o la maturità tecnica, facendo trovare a lui la strada "spianata" verso una sicura e certa occupazione. È un percorso tutto in salita ed irto di difficoltà non indifferenti. Lo è stato anche per coloro che hanno (lunga prosperità a loro) la fortuna ora di apparire negli schermi degli innumerevoli "contenitori" televisivi, come star di Hollywood o di "chef patron" di prestigiosi ristoranti stellati.

Il mestiere del cuoco è bello, ma dietro si nasconde tanto sacrificio, dedizione, rinunce personali, orari lavorativi abnormi, una vita mutilata di congrue affettività con i propri cari e di normali rapporti interpersonali con altri.

È lodevole e bello quindi per la nostra intera categoria di cuochi vedere tre generazioni di una medesima famiglia abbracciare la stessa professione, trasmettendosi passione e così pure il "coraggio" di affrontarla; come la presenza di tanti giovani nelle nostre scuole alberghiere, nei concorsi culinari e in altri eventi. Ciò deve essere motivo di orgoglio e sprono per il nostro Ente Federativo, Istituzioni e organizzazioni sindacali a tutelare e investire sulle nuove generazioni e al loro futuro, di un comparto, quello turistico/alberghiero e ristorativo/enogastronomico, che bene o male nonostante la grande crisi, porta alle casse italiane sempre e parecchi soldini!

STRUMENTI

DESIGN E PRATICITÀ IN CUCINA

Tre Spade, marchio storico dell'azienda **FACEM** di Forno Canavese (TO), presenta **Toollio**, il robot multifunzione che trita, affetta, sminuzza, intenerisce, spreme, insacca e grattugia, riunendo in un unico corpo tante indispensabili funzioni che normalmente richiedono l'impiego di più attrezzi che, una volta adoperati, vanno smontati e puliti e riposti, con un notevole dispendio di tempo, spazio ed energia. Il vantaggio nell'usare Toolio è evidente: il cuoco ottimizza lo spazio di lavoro e il tempo impiegato, assicurandosi una resa perfetta. Nella foto: Toolio, il multifunzione

firmato Adriano Design con lo chef testimonial Christian Milone.
www.trespade.it

BIOLOGICO

ASSEGNATO IL PREMIO "BRAVO BIO 213"

Il 9 settembre si è svolta l'assegnazione del premio "**Bravo Bio locale biofrendly 2013**", promosso dalle riviste del **Gruppo 24 Ore** in collaborazione con **SANA**, il Salone Internazionale del Biologico e del Naturale. Il premio, alla sua terza edizione, punta a valorizzare i pubblici esercizi del biogusto - ristoranti, pizzerie, bar e alberghi - che utilizzano in toto o in parte prodotti biologici o biodinamici. A ritirare il riconoscimento in questa edizione 2013 sono stati: "Madrenatura" di Cernusco sul Naviglio (Mi), "Parco Gambrinus" di San Polo di Piave (Tv) e "Bioesserì By Naturasì" di Milano.

LIBRI

Il libro "**Mozzarella? Ti cucino io**", curato da Donato Ciociola e Francesco Festuccia con la prefazione di Claudio Bisio ed edito da Sovera Edizioni con il contributo di Unimpresa, raccoglie oltre trenta ricette di chef stellati di tutta Italia, i quali hanno voluto rendere omaggio alla mozzarella di bufala con la loro sapiente creatività. Tra questi, Cristina Bowerman, Chicco Cerea, Angelo Troiani, Igles Corelli, Pino Lavarra, Italo Bassi e Sebastiano Lombardi, che hanno reinterpretato la mozzarella all'interno di antipasti, primi e secondi piatti sposandola con i migliori ingredienti della tradizione italiana e non solo campana. L'Italia dunque si unisce ancora una volta nel segno dell'eccellenza culinaria e professionale che il mondo ci invidia.

FORMAZIONE

ALMA, 10 ANNI DI ECCELLENZA

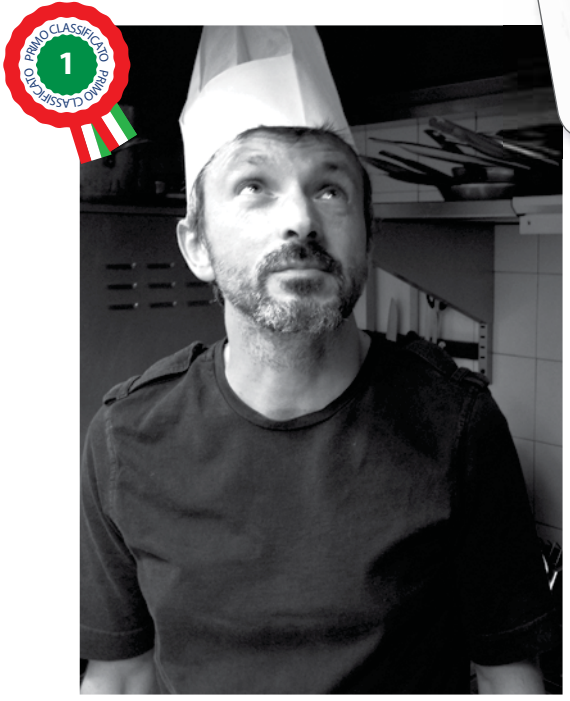
La Scuola Internazionale di Cucina Italiana con sede a Colorno (PR) ha festeggiato l'apertura del decimo anno accademico insieme a tutti coloro che l'hanno resa la realtà di eccellenza che è oggi. Davanti al meraviglioso spettacolo di 460 studenti in giacca bianca e toque seduti nella platea del Teatro Farnese, il Presidente Enzo Malanca ha aperto la cerimonia con l'omaggio alla lungimiranza dei promotori della Scuola, in primis il presidente onorario Albino Ivardi Ganapini ed al rettore Gualtiero Marchesi e a tutti i partner, pubblici e privati, che hanno sostenuto questa straordinaria storia. L'offerta formativa di ALMA approfondisce oggi tutti gli aspetti della ristorazione - cucina, pasticceria, sommellerie e management - e ad oggi comprende due corsi di cucina (Corso Superiore di Cucina Italiana e Corso Tecniche di Base di Cucina), due di pasticceria (Corso Superiore di Pasticceria e Corso Tecniche di Base di Pasticceria), due corsi di sommellerie all'interno di ALMA Wine Academy (Corso Superiore di Sommellerie e Master Sommelier ALMA-AIS) e due corsi di Food and Beverage Management (Corso Manager della Ristorazione e Professionista della Ristorazione Collettiva e Veloce). Mentre le prossime sfide del futuro si chiamano sala e ospitalità. www.alma.scuolacucina.it)

CHIUSO IL CONCORSO
DISEGNA LA TESSERA SOCIALE F.I.C.

QUELLA DEL 2014 SARÀ LA PRIMA TESSERA "COLLEZIONABILE", FRUTTO DI UN CONFRONTO DI IDEE CHE HA VISTO IN CAMPO PROFESSIONISTI E AMATORI DELL'ARTE GRAFICA

di Pietro Roberto Montone

È l'architetto Rino Cappellitti dello Storm Studio di Arezzo il vincitore del primo "Concorso per la progettazione grafica della tessera sociale 2014" indetto dalla Federazione Italiana Cuochi. La sua idea, basata sostanzialmente sull'assenza del colore, ha convinto buona parte degli associati votanti che gli hanno tributato la vittoria con un discreto margine sulla seconda tessera proposta. In occasione del 27° Congresso Nazionale di Metaponto, in Basilicata, l'architetto Cappelletti riceverà il premio ufficialmente dalle mani del presidente Fic Paolo Caldana.



All'architetto, vincitore dell'iniziativa voluta dal Dipartimento Comunicazione e Pubbliche Relazioni della Fic, abbiamo chiesto come è nata la sua idea progettuale.

"La scelta del non colore, ovvero di usare il bianco e nero, è stata voluta perché per me rappresenta il massimo dell'eleganza, soprattutto nella fotografia e nell'arte grafica. Se poi lo accostiamo alla cucina, il bianco e nero è qualcosa di fantastico, visto che esalta il colore dei cibi. Non a caso il piatto, per quanto mi riguarda, deve essere rigorosamente bianco al di là della sua forma, perché solo così vengono fuori i colori

del cibo. Il cappello del cuoco è poi il simbolo universalmente riconosciuto della categoria".

Quali sono stati i tempi di realizzazione?

"Debbo dire che il tutto mi è venuto naturale. Ci ho lavorato per una mezz'ora. Si può dire che è stata un'idea "cotta e mangiata"! L'unica nota di colore è stata quella di inserire la bandiera italiana. Un elemento che ho ritenuto indispensabile".

Ritornando al colore, perché escluderlo?

"Se avessi optato per mettere del cibo nella tessera, allora sì! Come detto, ho comunque una predilezione per il bianco e nero. La cucina di un ristorante la immagino in bianco e nero, nei toni dei grigi. Anche nei plastici che realizzo per i miei progetti uso solo questi due colori. E poi, qui era quasi naturale visto che, le divise dei cuochi sono di colore bianco".

Quale è il suo rapporto con la cucina e il cibo?

"Sono un cuoco mancato. Se non avessi fatto il mestiere dell'architetto avrei voluto fare il cuoco. Ho una passione sfrenata per la cucina e quella del cuoco per me è una professione bella quanto difficile, fatta di passione e tanta esperienza. Amo stare ai fornelli e amo sperimentare. Quando ho la fortuna di cucinare per la mia famiglia e per amici sono felice; soprattutto quando li vedo gustare con soddisfazione. Se potessi, e non mi dispiacerebbe, farei anche un'esperienza in cucina di tipo professionale".

Sinceramente, pensava che la sua idea non scontata piacesse tanto ai cuochi?

"La novità del concorso era di per sé già un'idea nuova e non scontata. Ho pensato che proprio per questa ragione dovevo pensare in modo non convenzionale. A volte si impongono cose scontate. Ho deciso di seguire la mia vena creativa senza sperimentare all'accesso. In grafica e architettura, proprio come in cucina, è essenziale captare i gusti dei clienti. Ci tengo a sottolineare che sono felice di avere vinto questo concorso che mi porterà a contatto con un mondo che mi affascina, quello della cucina, con voi cuochi e con persone del mondo della ristorazione italiana, che rappresenta un'eccellenza a livello mondiale. Quindi sono io anche a fare i complimenti a voi!".

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

Bianco
Nero

carine

LAVORARE NELLA RISTORAZIONE
IN ITALIA E ALL'ESTERO: COME ORIENTARE
AL MEGLIO LE ATTIVITÀ DI PLACEMENT

COME CERCARE (E TROVARE) LAVORO

di Alberto Somaschini
Food and Beverage Consultant
e socio FIC

Il mercato del lavoro nel nostro settore ha mantenuto negli ultimi anni buoni livelli di occupazione e, considerando anche il quadro economico generale ancora incerto, presenta ancora oggi buone prospettive di sviluppo. Per orientarsi al meglio nelle offerte di lavoro o per candidarsi a un impiego, in Italia o all'estero, è opportuno considerare alcune utili indicazioni di metodo. Infatti, oggi esistono strumenti che possono agevolare il lavoratore a ricomporre con chiarezza il proprio bagaglio di competenze professionali (acquisite durante percorsi di formazione oppure con la naturale *evoluzione* lavorativa) e a spendere queste competenze in una ordinata attività di orientamento al mercato del lavoro.

Curriculum vitae

Conosciuto da tutti i lavoratori, questo documento rappresenta il primo strumento di valutazione in fase di selezione del personale. Il curriculum raccoglie sostanzialmente informazioni generali sul lavoratore, sul percorso formativo compiuto e sull'esperienza lavorativa pregressa. È buona norma accompagnare il curriculum con una breve lettera introduttiva.

Quale modello è meglio utilizzare per costruire un buon curriculum? Esistono due modelli di curriculum che possono essere redatti: un modello libero e un modello in formato europeo. Il primo modello, in carta semplice, può essere impostato dal lavoratore con libertà purché vi sia una completezza delle informazioni utili. Questo

Image credit: goodluz / 123RF Archivio Fotografico

modello, spesso preferito dalle imprese in quanto più breve da consultare, è indicato per coloro che hanno già un profilo lavorativo ricco di esperienze e informazioni. Il curriculum in formato europeo, invece, presenta un elenco di voci da compilare e integrare, in un modello rigido e prestabilito. Questo modello è utile a coloro che sono alle prime armi nel mondo del lavoro oppure a coloro che necessitano di compilare un curriculum in lingua straniera. Esistono, infatti, i modelli in lingua straniera resi disponibili dalla Commissione Europea sul portale **Europass** (http://europass.cedefop.europa.eu/it/home). A completamento di un curriculum è indispensabile autorizzare al trattamento dei dati personali ai sensi della normativa sulla privacy.

Libretto formativo del cittadino e portfolio delle competenze

Spesso il curriculum vitae non è un documento sufficiente a raccogliere e presentare il reale profilo professionale di un lavoratore. Percorsi formativi, esperienze lavorative, attività associative, concorsi professionali e molte altro, arricchiscono notevolmente il numero di competenze professionali possedute e il livello di spendibilità delle stesse ai fini di un'evoluzione nella carriera lavorativa. Esistono due strumenti che possono essere utilizzati per aggregare queste informazioni: il libretto formativo del cittadino e il portfolio delle competenze. Il libretto formativo del cittadino è rilasciato dalle Regioni o da Enti da esse delegate e deve essere costantemente aggiornato dal lavoratore con tutte le informazioni utili a rappresentare i diversi corsi di formazione, obbligatori e facoltativi, a cui si è preso parte. Il portfolio delle competenze, invece, raccoglie le competenze professionali acquisite durante la carriera lavorativa, ossia le reali capacità spendibili con autonomia nel lavoro, mescolando conoscenze, tecniche e abilità. Esistono già elenchi di competenze tipiche di ogni profilo professionale del settore ristorativo (EQF – European Qualifications Framework) da cui è possibile costruire un proprio portfolio delle competenze.

Orientarsi al lavoro all'estero

Fra gli strumenti di ricerca di posizioni lavorative all'estero, l'Unione Europea mette a disposizione dei cittadini l'utile portale online **Eures** (https://ec.europa.eu/eures/home.jsp?lang=it). Questo portale consente di visualizzare le offerte di lavoro provenienti da 32 Stati dell'Unione con tutte le informazioni necessarie per un primo orientamento. Inoltre è possibile pubblicare sul portale il proprio curriculum vitae rendendolo così disponibile alla consultazione da parte delle aziende in fase di ricerca di nuovi addetti. Il portale informa anche sulle caratteristiche tipiche delle condizioni di vita (sicurezza, contratti, sanità, ecc.) dei vari Stati.

Orientarsi all'imprenditorialità di se stessi

È possibile anticipare le tendenze del mercato del lavoro nel nostro settore? Il sistema delle Camere di Commercio italiane ha sviluppato da anni il progetto **Excelsior** (http://excelsior.unioncamere.net/) a supporto dell'occupazione e della formazione. Questo progetto raccoglie previsioni occupazionali, specifiche per settori, di ogni Provincia italiana. Conoscere in anticipo quali saranno le tendenze del mercato del lavoro può consentire di orientarsi al meglio in fase di ricerca di una nuova posizione lavorativa. Questo è utile anche per poter definire un efficace percorso di formazione o autoformazione utile ad avvicinare il proprio portfolio delle competenze a quanto sarà a breve richiesto dal mercato del lavoro.

Un social network per il lavoro: LinkedIn®

Fra i social network, LinkedIn® consente di creare un profilo personale con la valorizzazione di numerosi aspetti legati alla formazione e al percorso lavorativo. Il tutto creando una rete di amicizie (colleghi, professori, ecc.) che possano testimoniare la bontà delle vostre informazioni e valorizzare alcuni tratti del vostro profilo lavorativo. Nel social network sono anche presenti gruppi d'interesse per il nostro settore attraverso i quali ricevere direttamente offerte di lavoro.

REGISTRO ELETTRONICO, TABLET E LIBRI DIGITALI RIVOLUZIONERANNO DAVVERO LA SCUOLA E IL MODO DI PENSARE DEI NOSTRI ALLIEVI?

DIGITALE A SCUOLA
QUALI OPPORTUNITÀ?

di Giovanni Guadagno
www.abcuoco.it

Cinque anni fa l'informatica è stata parola d'ordine del Ministero dell'istruzione con inglese e impresa. Ora nella scuola imperversa il dibattito sulla validità dell'introduzione del registro elettronico, del libro digitale, del tablet e di tutti i relativi annessi e connessi. Questi temi tengono banco da alcuni mesi; detrattori e sostenitori dell'innovazione, consci di essere testimoni di una svolta epocale, non si risparmiano affidando, ancora una volta a puri strumenti dell'azione didattica, un ruolo risolutivo per le problematiche dell'istruzione e della formazione umana.
Nella didattica progettuale, che attualmente determina il funzionamento della scuola, sono tuttavia chiaramente ben distinti obiettivi e strumenti. Gli obiettivi della nostra didattica sono e rimangono il conseguimento di abilità e competenze con una cultura solida e flessibile capace di affrontare le sfide del domani (non dimentichiamo mai, neppure per un momento, che le sfide non sono quelle di oggi ma quelle che i nostri allievi dovranno affrontare fra una decina d'anni). È opportuno quindi "perdere" altro tempo a dibattere se adottare nuovi strumenti? È opportuno rimandare scelte che l'innovazione tecnologica sta imponendo a tutto il mondo?

Educare nell'era digitale

Per non perdere di vista i contenuti della nostra azione formativa propongo di spostare la nostra attenzione su un'altra problematica. Essere costantemente in rete e quindi in comunicazione e in osservazione ci pone in una condizione inusuale e ci priva del nostro spazio di pensiero. Pensare è un'azione intima e privata, introspettiva, non comunicativa. Con se stessi non necessita

finzione, non dobbiamo assumere atteggiamenti, si può essere essenziali, limpidi e chiari. Con se stessi è inutile mentire. Per contro oggi ci si tempesta di mail e telefonate, di messaggi e promemoria negando, di fatto, agli eventi di maturare e svilupparsi.

Il sistema è eccezionale per certe questioni, problemi quotidiani e di facile soluzione, ma deleterio per tutto il resto. La saggezza di un tempo, conta fino a dieci prima di rispondere, potrebbe ancora venirci in aiuto. Tuttavia, ricordiamoci, che il problema non è: "come gestisco la cosa io" viceversa "come insegno ai miei alunni a gestire la cosa, come li educo nell'era digitale". Il tema è vasto e comprende anche il momento della scelta (chiamo ora, chiamo più tardi).

In classe partirei condividendo con gli allievi la necessità di avere la concentrazione necessaria per svolgere lezioni di laboratorio. Infatti, è solo con una buona concentrazione che è possibile coordinare l'azione delle nostre mani e ottenere buoni risultati di lavoro. Imparare a pensare è imparare la concentrazione.

Secondo elemento: il docente deve scegliere quale argomento e come trattarlo districando la matassa degli obiettivi e focalizzando l'essenziale. Questa scelta, adeguatamente motivata, sarà da stimolo al discente per le sue piccole e grandi scelte di oggi e di domani. Quindi come viene trattato l'argomento mette anche in evidenza il perché. Un piccolo esempio per chiarire: Esercitazione di abilità manuale fine, utilizzo dello spelucchino per tornire le verdure (es: *pommes nature)* - Obiettivo: esercitare la concentrazione nel movimento, allenare l'abilità manuale e imparare la tecnica. La valutazione dovrà tener conto di tutti gli elementi e quindi anche una *pomme nature* non perfetta potrà dare all'allievo un voto discreto.

IPSE DIXIT - DANIEL PENNAC, *DIARIO DI SCUOLA*

"Ma, affinché la conoscenza possa incarnarsi nel presente di una lezione, occorre smettere di brandire il passato come una vergogna e l'avvenire come un castigo".

FIUMI D'INCHIOSTRO SONO STATI VERSATI PER RACCONTARE DI CUOCHI E RICETTE, MA BEN POCHE PAROLE SONO STATE SPESE SUGLI UTENSILI PER CUCINARE

GLI STOVIGLIAI E I PIGNATTARI PERDUTI

di Eugenio Medagliani
calderaio umanista

for english text
see page 76

Fiumi d'inchiostro sono stati versati per raccontare le creazioni di cuochi e per spiegarne le ricette, ma ben poche sono state le parole spese sugli arcaici venditori di stoviglie, orci, pignatte di terracotta e di molti altri utensili indispensabili per cucinare. È quindi interessante guardare a come era svolto il commercio degli articoli casalinghi, per esempio, nei secoli XVI e XVII.

Allora il datore di lavoro era detto *"mastro"* e prendeva alle sue dipendenze un gruppo di uomini robusti e ben piantati, gli ambulanti che, muniti di una grossa gerla riempita di attrezzi di cucina, giravano per paesi, cascine, frequentavano mercati, passavano di casa in casa sino all'esaurimento della mercanzia. Alleggeriti di gran parte delle stoviglie vendute, ritornavano dal mastro dal quale incassavano una modesta percentuale per poi riprendere il cammino con la gerla nuovamente gonfia di utensili.

Il mestiere, oltre che faticoso, non era privo di pericoli: i venditori ambulanti potevano imbattersi in briganti che, attendendoli su strade poco frequentate, si impadronivano dei miseri guadagni; oppure poteva capitare che inciampando su una pietra cadessero fracassando la fragile mercanzia e talvolta correvano anche il rischio di rompersi l'osso del collo!

Facendo proprio il proverbio *"la necessità aguzza l'ingegno"*, alcuni ambulanti decisero di vendere esclusivamente utensili metallici come fornelli, griglie, mestoli, stadere, padelle perché non erano rischio di rottura e perché il loro continuo tintinnio, sonoro richiamo pubblicitario, attirava meglio l'interesse del potenziale acquirente.

Gli ambulanti nelle stampe d'epoca

Le immagini di questi venditori ambulanti ci sono state tramandate dalle stampe di due famosi artisti: Annibale Carracci (1560-1609) e Giuseppe Maria Militelli (1634-1718). Differenziando nelle loro stampe le diverse attività di questi venditori abbiamo appreso come in quei tempi esistessero: il *"bicchieraio"* che portava nella cesta calici, nappi, cantinetti di vetro pregiato; il *"pignattaro"*, che vendeva brocche, orciuoli, pentole di terracotta; il *"canestraio"*, con il suo campionario di cestini, panieri, cavagni per le erbe e sporte per la spesa; il *venditore di "testi"*, cioè di quei colossali piatti di terracotta sui quali erano cotte focacce, piade, pizze e schiacciate. Questi ambulanti per trasportare i pesanti testi refrattari dalla forna-

ce al cliente dovevano inevitabilmente ricorrere all'impiego dell'asino o del mulo.
Le incisioni del Militelli sono corredate da brevi quartine composte dallo stesso autore; sotto l'immagine di un ambulante caduto si trova scritto:
"Or che mi fa precipitare un sasso
come potrò più sollevar la cresta?
Non sol del mastro il capital fracasso
ma rompo ancor, quel ch'è peggior la testa".

In calce all'incisione dell'ambulante di utensili casalinghi è scritto:
"Non può già l'uom per faticar la mano
impiegarsi in mestier più buono e bello
ch'anco nelle fucine il Dio Vulcano
adopera l'incudine e il martello".

Dalle ingiallite stampe si può notare come questi ambulanti, nonostante la fatica ed i rischi del loro mestiere, fossero generalmente ritratti entusiasti di un lavoro che li metteva a contatto con molte persone interessanti (cuochi-pasticceri-vignaioli…). Forse, cari amici, ora capirete perché io ho abbandonato la chimica per dedicarmi alla vendita di oggetti per la buona cucina, per l'alta pasticceria e per poter comunicare con tali artefici. Perché *"comunicare è vivere!"*.

SICUREZZA SUL LAVORO
I CUOCHI E LA PREVENZIONE

PROSEGUE DALLO SCORSO N. 311 LA DISAMINA DI BUONE NORME DA SEGUIRE PER EVITARE INCIDENTI E PER PREVENIRE IL MAL DI SCHIENA E I TANTI DISTURBI CUI PUÒ ANDARE INCONTRO UN CUOCO NELLO SVOLGIMENTO DELLA SUA ATTIVITÀ

di Stefano Pepe

Il lavoro coscienzioso, il metodo giusto e il corretto uso delle attrezzature di cucina limitano drasticamente i rischi di incidenti. Per questo è importante da parte del datore di lavoro, congiuntamente con lo chef, informare, formare e far osservare quelle che sono i più comuni e responsabili comportamenti atti alla sicurezza propria, degli altri colleghi e dello stesso luogo di lavoro.

I rischi connessi alla cucina, alla ristorazione in genere e ai loro operatori sono molteplici, prevalentemente legati ai seguenti aspetti:

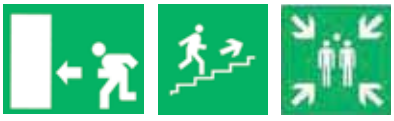
- ➔ scarsa attenzione all'ambiente di lavoro;
- ➔ elettricità e gas;
- ➔ uso di lame e coltelli e tecnologia a rischio;
- ➔ calore;
- ➔ errati comportamenti lavorativi;

Ambiente di lavoro

Il lavoratore, per la sua sicurezza e quella degli altri, ha l'obbligo di conoscere il suo luogo di lavoro e la sua logistica, la posizione degli estintori, imparandone il funzionamento, avere la conoscenza delle uscite di sicurezza, percorsi e via di fughe veloci (sempre libere e sgombre da ogni ostacolo) che devono essere ben identificabili da debita segnaletica e luce di emergenza. I cosiddetti **segnali di salvataggio** che danno indicazioni sulle operazioni da seguire in caso di evacuazione di emergenza. Essi devono avere:

- forma quadrata o rettangolare;
- pittogramma bianco su fondo verde.

Direzioni da seguire



Uscita di emergenza | Scale di sicurezza | Punto di raccolta

Nelle gestioni di emergenze, come ad esempio quelle di incendio, può essere di vitale e fondamentale importanza per i lavoratori e l'azienda stessa sapersi attivare in maniera tempestiva. L'uso di segnaletica è importante in situazioni dove di solito vige caos e disorientamento. I segnali per le attrezzature antincendio indicano bene in chiaro le attrezzature da utilizzarsi e dove sono site. Devono avere:

- forma quadrata o rettangolare;
- pittogramma bianco su fondo rosso.

Estintore | Lancia antincendio | Telefono per interventi antincendio | Scala

Elettricità e gas

Ogni operatore deve essere a conoscenza del posizionamento dei **quadri elettrici generali,** delle valvole (manette di chiusure) del gas e loro rispettivi accessi, per una pronta e tempestiva disattivazione in caso di pericoli o emergenze.

La folgorazione elettrica è un rischio derivante spesso da comportamenti scorretti degli operatori. Non toccare apparecchi o impianti elettrici con le mani bagnate.

Quando si deve lavare un apparecchio elettrico estrarre prima la spina o intervenire sull'interruttore del quadro elettrico.

Evitare prolunghe non fisse e spine multiple.

Non aprire attrezzature e macchinari prima di togliere l'alimentazione.

Lame e coltelli e tecnologia a rischio

Non abbandonare coltelli sul tavolo di lavoro in maniera disordinata. Questi devono essere lavati dopo l'uso e riposti in un cassetto o, meglio ancora, in una sterilizzatrice.

Non appoggiare torcioni o altro sopra ai coltelli: pericoloso nell'atto di prenderli.

Si devono scegliere coltelli (professionali) con forme e impugnature ergonomiche per limitare i rischi di scivolamento della mano o di deviazione del taglio.

Usare il coltello giusto per ogni operazione.

Non camminare con coltelli in mano brandendoli con la punta verso l'alto come fosse una sciabola, ma bensì verso il basso a braccio disteso a fianco il proprio busto.

Nella fase di disossamento "a rischio" (mezzene, cosce e cosciotti interi, roast-beef in osso, prosciutti crudi ecc. ecc.) indossare il grembiule protettivo e il guanto sinistro in maglia metallica.

La maggior parte delle macchine per tagliare, affettare, tritare, grattugiare sono dotate di protezioni di sicurezza sia durante l'utilizzo che in fase di pulizia delle stesse: mai manomettere questi dispositivi e attenersi scrupolosamente alle istruzioni d' uso della fabbrica produttrice.

Calore e ustioni

Durante le fasi di cotture è bene rispettare precise procedure in grado di evitare schizzi o, ancor peggio, la possibilità di fiammate, con comportamenti non consoni.

Evitare ogni introduzione intempestiva d'acqua in una materia grassa calda.

Per la prevenzione delle scottature è importante l'uso di appropriati guanti a protezione termica, l'uso dei "vecchi" torcioni potrebbero essere pericolosi per scarsa presa, o ancor peggio motivo di scottature se questi sono bagnati o umidi.

Maneggiare il pentolame sul fuoco con precauzione e usando le apposite prese.

Nel trasporto di grandi recipienti contenenti liquidi bollenti, farsi aiutare da un collega e tenere il contenitore al centro camminando di fianco, non uno dietro l'altro, tipo fila indiana. Meglio comunque l'uso appropriato di carrelli.

Non riempire troppo le pentole.

Errati comportamenti

Per prevenire possibili infortuni, incidenti e situazioni che potrebbero avere gravi conseguenze, il lavoratore in cucina dev'essere consapevole dei rischi che si corrono, per incuria o per trascuratezza, attenendosi scrupolosamente ad un corretto comportamento e una confacente modalità lavorativa. Spesso, per non incorrere in situazioni di "errati comportamenti" si trova affissa nei luoghi di lavoro della cartellonistica che ne segnala il divieto a certe condotte, di avvertimento di un potenziale pericolo, e di **prescrizione** e d'obbligo d'uso di dispositivi di protezione.

I **segnali di divieto,** vietano un comportamento dal quale potrebbe risultare pericolo. Devono avere:

- forma rotonda,
- pittogramma nero su fondo bianco; bordo e banda rossi.

Vietato fumare o usare fiamme libere | Vietato toccare | Vietato arrampicarsi sugli scaffali | Vietato l'accesso ai non addetti

I segnali di avvertimento danno più dettagliate informazioni sulla natura del pericolo in ▸

prossimità del quale sono affissi. Devono avere:
• forma triangolare;
• pittogramma nero su fondo giallo, bordo nero.

I **segnali di prescrizione** obbligano all'uso dei dispositivi di protezione e a tenere un comportamento di sicurezza nelle zone in cui sono affissi. Devono avere:
• forma rotonda;
• pittogramma bianco su fondo azzurro.

Piccolo "vademecum" di ciò che operatori e cuochi non devono fare nell'ambiente di cucina

• Non gettare vetri rotti o coperchi di scatole di latta nella pattumiera e non raccoglierli mai con le mani. Lasciarli bene in vista in una cassetta o contenitore a parte, per farli riporre in seguito nei bidoni della raccolta differenziata dedicata.
• Quando si apre una lattina, tagliarne completamente con l'apposito arnese o apriscatole da tavolo la parte di superfice; mai aprirne solo una parte per risparmiare tempo. La parte d'apertura staccata totalmente va in seguito riposta all'interno della lattina (una volta svuotata del suo contenuto) piegando leggermente la "bocca" della stessa, al fine di non farla uscire.
• Non lasciare sporgere i manici delle casseruole, padelle ed altri utensili dal piano di lavoro o di cottura.
• Non sistemare recipienti contenenti liquidi su un piano alto, perché chi non ne conosce il contenuto può rovesciarseli addosso, con pericolo di scottarsi se questo è ancora caldo.
• Non camminare con un recipiente contenente una vivanda calda senza avvertire chi sta davanti o vicino.
• Non lasciare il pavimento bagnato se un liquido cade: asciugare immediatamente e spargere (vecchio ma metodo sempre buono) un po' di sale per evitare di far scivolare qualcuno.
• Non tentare di afferrare coltelli o arnesi taglienti mentre cadono inavvertitamente, scostatevi.
• Non lasciare carrelli da forno, placche, coperchi o tegami caldi o peggior ancora roventi alla facile portata di ignari: spolverare con farina gli attrezzi, è un "vecchio" ma altrettanto eloquente segno conosciuto da tutti che indica il rischio di bruciarsi;
• Non lasciare all'interno di pentole o altro recipiente in fase di cottura mestoli, palette, ragni, ecc.: il calore si trasmette per induzione anche a questi con pericolo di scottature una volta che li si impugna.
• Mantenere puliti filtri della cappa aspirante, fry top e griglia: se sporchi di grasso surriscaldandosi potrebbero incendiarsi.
• Non correre in cucina.
• Non lasciare ostacoli di nessuna natura sul passaggio degli altri, in prossimità di porte o vani di continuo transito, specie e soprattutto

nelle cosiddette "vie di fuga".
• Non distraete chi lavora intorno a voi.
• Non lasciare gli avambracci scoperti quando si frigge o si rosola con materiale grasso: lasciare i risvolti delle maniche della giacca distesi, questi fungono da protezione da eventuali schizzi.
• Evitare di avere i risvolti stesi della giacca quando si opera con la segaossi: avambracci liberi e maniche rimboccate.
• Non passare direttamente dalla zona macchine di produzione (area calda dei forni, brasiere, bollitori ecc,) all' interno delle celle frigorifere.
• Non entrare in cella congelatore sudati o ancor peggio senza giacca termica di protezione
• Utilizzare delle scarpe di lavoro leggere ma consone al tipo di lavoro e secondo normativa, mai sandali o calzari aperti o tantomeno di numero non appropriato al proprio piede: un giusta e sicura "falcata" del piede riduce inconvenienti causati da cadute e soprattutto stanchezza agli arti inferiori.
• Non scherzare con le mani o con oggetti;
• Non effettuare manovre pericolose con carrelli carichi.
• Non schiacciare e non strattonare cavi di alimentazione di macchinario e altro, estrarre la spina dalla presa del quadro elettrico dalla sua naturale impugnatura.
• Non procedere a lavorazioni individuate "a rischio" senza le adeguate protezioni individuali date dal datore di lavoro, anche se ciò costa impegno e qualche inconveniente di praticità lavorativa

Igiene e salute del lavoratore e le malattie derivanti dalla professione

Le malattie professionali presentano diversi livelli di specificità a seconda dei contesti e una loro definizione in senso generale può essere: **"qualsiasi stato morboso che possa essere posto in rapporto causale con lo svolgimento di una qualsiasi attività lavorativa".**

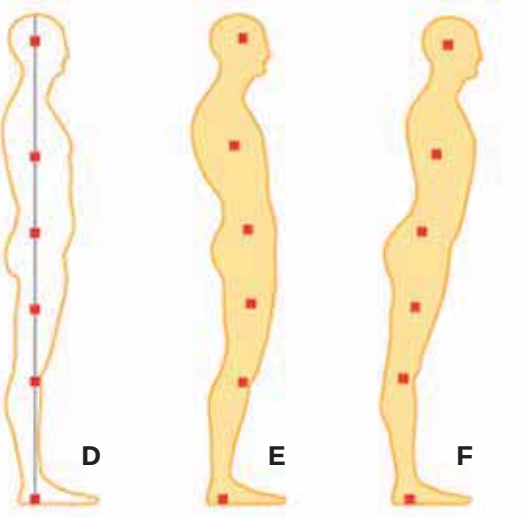
Il lavoro legato alla ristorazione è caratterizzato dai seguenti aspetti:
• si sta per lungo tempo in piedi e si compiono sforzi fisici non indifferenti;
• i ritmi di lavoro, a volte frenetici e assai esasperati, specie se stagionale, possono creare tensioni;
• il tempo a disposizione per il pasto spesso è troppo breve e talvolta inesistente;

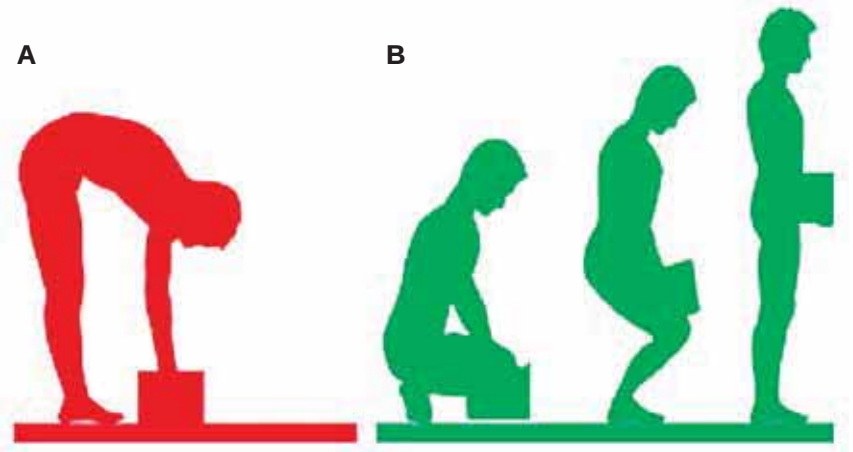
Per chi lavora in cucina inoltre si riscontrano anche le seguenti condizioni:
• le temperature sono elevate, con forti sudorazioni;
• vi sono ampie escursioni termiche: da -18/20 gradi delle celle del congelatore a + 4/7 gradi delle celle frigorifere sino ai 40 gradi e più del reparto cottura;
• l'aria e i vapori sono malsani;
• parecchi rumori di fondo nell'ambiente di lavoro, tolleranti (aspiratori delle cappe, abbattitori, forni ed altre tecnologie) ma che con il tempo logorano l'udito e stressano la persona;
• si è frequentemente a contatto con sostanze allergizzanti o irritanti;

Le malattie e i disturbi che derivano dalla tipologia di questo lavoro sono: **mal di schiena, cervicale, mal plantare, vene varicose, bronchite, nevrosi, micosi, dermatite da contatto, gastrite.** Sono latenti e lente nella loro manifestazione, pericolose e spesso sottovalutate dalla categoria dei cuochi.
Per evitare o limitare questo tipo di disturbi, chi lavora nella ristorazione e in special modo in cucina deve pertanto:
• lavarsi frequentemente;
• curare in particolare l'igiene dei piedi;
• cambiare la biancheria della pelle ad ogni servizio; ▸

• usare calzature morbide, leggere, in pelle, con suola antiscivolo, a pianta larga (con puntale in metallo per la cucina) e tomaia chiusa, che favorisca soprattutto la traspirazione e con minino di tacco di 2-2,5 cm circa;
• proteggersi dalle diverse temperature mettendo la divisa completa e idonea a seconda del reparto di lavoro;
• evitare di mangiare cibi grassi;
• bere molta acqua in caso di eccessiva sudorazione in fase lavorativa a compensare la disidratazione;
• non bere bevande alcoliche, fredde e gassate;
• infilare i guanti quando si usano prodotti irritanti o allergizzanti o tossici, per evitare il contatto con la pelle;
• utilizzare sgabelli per lavori lunghi e ripetitivi per ridurre il tempo di stazionamento in piedi;
• utilizzare piani di lavoro utili alla propria altezza per evitare posture sbagliate.
• nei momenti liberi praticare un minimo di sport per favorire la circolazione del sangue, in considerazione del fatto che stando molto tempo in piedi senza muoversi possono venire varici alle vene.

Particolare attenzione si deve porre ai fastidi del **mal di schiena** tipici degli operatori della ristorazione, specie i cuochi, e che possono assumere negli anni anche complicazioni gravi (spostamento della colonna vertebrale e cervicali).
Quando si deve trasportare un peso elevato è bene farsi aiutare da altre persone ed utilizzare carrelli per gli spostamenti. Si preferiscano contenitori leggeri e, se possibile, si frazioni il peso in più contenitori. Portare i pesi il più vicino possibile al proprio corpo, per non spostare troppo il baricentro. Dislocare gli oggetti pesanti ad un'altezza compresa tra il bacino e le spalle. Il sollevamento di un peso da terra va effettuato allargando le gambe, flettendo le ginocchia e inclinando appena il tronco in avanti. Camminare e stare in piedi mantenendo la schiena eretta e la testa dritta, senza flettere collo e spalle in avanti **(B > corretta).**





Una persona giovane può muoversi come vuole: il suo corpo riuscirà a compensare tutti, o quasi, gli eventuali errori. Il problema nasce in seguito, quando non si è più giovani e si sono ormai acquisite abitudini a posizioni sbagliate, molto difficili da cambiare. Una colonna vertebrale a detta dei medici comincia invecchiare a 25 anni. Quelle che seguono sono semplici indicazioni per svolgere il lavoro nel rispetto del proprio corpo, utilizzando le posture più corrette. **Quando si sta in piedi, testa, spalle e ginocchia devono essere allineate** su un medesimo asse; bisogna evitare di curvare la schiena, e occorre tenere la testa dritta e le ginocchia leggermente flesse, non estese indietro a fine corsa **(D > corretta).**

Big Green Egg
The Ultimate Cooking Experience

Big Green Egg, grigliare, affumicare, cucinare, stufare, cottura lenta e molto altro...

Una griglia a carbonella fortemente innovativa, assai simile ad un forno, in grado di raggiungere con facilità i 450°C.

Una cottura molto veloce, pertanto, che vi permetterà di ottenere nella vostra cucina il sapore unico di una grigliata all'aperto, nonché di dare un accattivante gusto di affumicato a tutte le vostre vivande.

Medagliani

l'alberghiera dal 1860

CUCINARE È UN PIACERE ANTICO

che richiede amore, esperienza e scelta meticolosa di ogni utensile. Dal 1860 i Medagliani occupano una posizione strategica e sono da sempre punto di riferimento per la ristorazione professionale di alta qualità. Attenti a consigliare ogni progresso tecnologico geniale e innovatore.

ESCLUSIVISTA PER L'ITALIA PER IL CANALE PROFESSIONALE

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

DALLA MARGARINA AL CIOCCOLATO LA GRANDE TECNICA DELLO CHEF RENATO CATTAPAN PREMIATA CON L'ORO ALLE ULTIME OLIMPIADI

IL VIOLINO SUONA UNA MUSICA DOLCE

a cura di Stefano Pepe

for english text see page 76

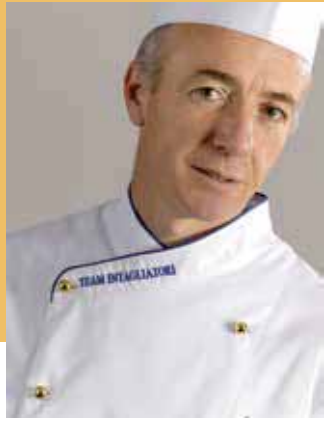
A buona ragione il cucinare è considerato da molti alla stregua di un'arte, per mezzo del quale si ammalia e si affascinano tutti i sensi dell'essere, esercitando su coloro che ne traggono beneficio reazioni positive simili a quelle di quando ci si trova davanti al quadro della Gioconda o ad una statua del Canova.

Le cosiddette "pièce artistiche" che vestono elegantemente i buffet e i banchetti valorizzano il lavoro del cuoco e conferiscono un valore aggiunto. Una bella presentazione, infatti, ben predispone il commensale verso le pietanze da assaporare in una sorta di "gioco psicologico" visivo/gustativo con il cliente. Pratica ben radicata nel patrimonio di cultura gastronomica della nostra storia più datata; già in epoca rinascimentale comparivano su tavole principesche o di nobili feudatari costruzioni e addobbi decorativi, a supporto delle pietanze, con frutti, ortaggi ed altro, in un concetto di bello da vedere in uno sfavillio di colori e di ricercate fattezze. Questo concetto lo ha ben assimilato il socio Fic Renato Cattapan che nel suo locale di Quarto Altino (VE) allestisce ad ogni pranzo di convivio "pièce artistiche" di sua creazione. Vere opere d'arte realizzate con margarina, vegetali intagliati o cioccolato, che regalano all'evento in corso un ulteriore motivo di compiacimento e di apprezzamento da parte della clientela.

Lo chef Cattapan racconta di trovare spesso ispirazione per le sue composizioni presso chiese, musei, o dai monumenti della capitale romana oppure, da buon veneto, dagli "scorci" di vita carnevalesca veneziana. In queste pagine lo chef presenta una sua recente opera che è la sua prima pièce realizzata in cioccolato, dopo aver acquisito dimestichezza e padronanza nella tecnica della modellazione e scultura in margarina, e che gli valsa la medaglia d'oro alle recenti Olimpiadi di Erfurt 2012.

La pièce in cioccolato presentata dallo chef Renato Cattapan alle ultime Olimpiadi di Erfurt e premiata con la medaglia d'oro.

RENATO CATTAPAN
Dopo aver conseguito nel 1976 il diploma alberghiero a Castelfranco Veneto (TV) e varie esperienze lavorative in prestigiosi ristoranti del Veneto, Reanto Cattapan approda al "Cà delle Anfore" di Quarto d'Altino (VE), dove nel 1984 assieme al socio Piraino e le rispettive mogli rileva la gestione. Attività cresciuta e resa rinomata tanto da annoverare tra la sua clientela anche un presidente della Repubblica, Oscar Luigi Scalfaro. Ma oltre alla passione per i fornelli, Renato da autodidatta ha sempre coltivato una vena artistica presentando nei suoi eventi le sue prime composizioni di intaglio vegetale. Iscrivendosi alla Fic ha l'opportunità di frequentare corsi con i maestri Alberto Tomasi e Tino Savio, affinando e migliorando la tecnica, recandogli un ulteriore e maggiore impulso alla sua creatività e talento, tanto da portarlo ai vertici di questa difficile disciplina. Entra a far parte del "Team Intagliatori" dell'Unione Cuochi del Veneto presieduta da Graziano Manzatto. Sciolta la squadra approda come "chef artistico" nel Team Veneto Chef gestito da Alessandro Silvestri. Oggi Renato vanta un medagliere di tutto rilievo, con le nove medaglie d'oro conseguite alle ultime edizioni di Coppa del Mondo di Lussemburgo (2006), Olimpiadi di Cucina di Erfurt (2008 e 2012), Internazionali d'Italia (2013), Erba 2013. Per questi suoi strepitosi risultati non solo fa parte del "Team Venezia Chef", ma è anche componente di squadra dell'"Equipe Eccellenze Italiane" della Federazione Italiana di Pasticceria Gelateria e Cioccolateria, che raggruppa i migliori maestri italiani.



DAL 1993 È CHEF PATRON DEL RISTORANTE STELLATO MICHELIN "POMIROEU" A SEREGNO (MB). RECENTE L'APERTURA DI UN NUOVO RISTORANTE A MARRAKECH

GIANCARLO MORELLI, DA CHEF A IMPRENDITORE

di Giovanni Guadagno

for english text see page 77

GIANCARLO MORELLI
Giancarlo Morelli, chef patron del ristorante (1 stella Michelin) Pomiroeu di Seregno (MB), situato in un'antica corte, ristorante classico e allo stesso tempo contemporaneo, dall'atmosfera elegante ed accogliente. La sua originaria denominazione deriva dal dialetto locale e significa "pometo", nome con cui un tempo si indicava la zona di Seregno che ospitava ricche coltivazioni di mele.

Se servisse trovare una parola per descriverlo sarebbe: colori. Giancarlo Morelli, classe 1959, è il patron dal 1993 del Ristorante Pomiroeu di Seregno (MB). La sua è una cucina molto semplice, che permette di riconoscere trasversalmente in tutti i piatti le origini di un bergamasco, di una persona semplice e dal gusto raffinato, che non ha dimenticato il proprio passato, un uomo generoso che mantiene fede alla propria genuinità. Esistono delle regole salde su cui si è costruito il carattere del Pomiroeu negli anni e da cui non si può prescindere: cibi essenziali e "diretti", non più di 4 o 5 ingredienti nel piatto, assolutamente niente sale se non per aggiustare. L'imperativo è l'esaltazione massima della materia prima che deve essere di assoluta qualità: il tempo per l'elaborazione di un menu o di un piatto dipende strettamente dalla ricerca di nuovi fornitori, privilegiando chi dedica anima e corpo da una vita per creare qualcosa di unico.

Quella dello chef Morelli è stata una crescita esponenziale nel corso degli anni, nella tecnica, nella conoscenza, nella padronanza delle basi della cucina e nella ricerca sulla purezza dei prodotti. Il frutto di questo lavoro è stato riconosciuto e tanti sono stati negli anni gli attestati di stima di colleghi, personaggi del mondo dello spettacolo, della musica e dello sport, clienti, esperti del settore e personalità istituzionali che hanno visto, per esempio, Giancarlo rappresentante per l'Italia e vincitore della "Chef Cup 2010", primo classificato nel concorso "Riso Gallo, Risotto dell'anno 2010", unico rappresentante della cucina italiana durante la rassegna enogastronomica "Perù Mucho Gusto 2010" e vincitore del "Sandwich Club Contest 2010".

L'apertura del Pomiroeu

La carriera di Giancarlo Morelli inizia con un diploma presso l'Istituto Alberghiero di San Pellegrino Terme (BG) e prosegue verso un'avventura personale e professionale negli Stati Uniti e in Francia, in importanti ristoranti stellati. Forte dell'esperienza maturata salpa alla volta dell'Oceano Pacifico dove, a bordo della "Pacific Princess", consegue la prestigiosa nomina di capo chef. Diviene consulente in numerose compagnie di ristorazione italiana nel mondo e nel 1981 inizia il suo percorso imprenditoriale gestendo diverse realtà fino al 1993, quando apre il "Pomiroeu" a Seregno.

Il ristorante si trova in un'antica corte, un luogo classico e allo stesso tempo contemporaneo, dall'atmosfera elegante ed accogliente: un concentrato di profumi, sapori e specialità dove si percepisce il prestigioso conferimento della stella Michelin, avvenuto nel novembre 2009. Ma non solo: il ristorante è anche inserito nel circuito "Associazione Le Soste" e il Giancarlo partecipa con il ruolo di consigliere nell'Associazione Ristoratori Golfisti.

Elogio del riso

Il riso è il secondo termine con cui definire lo chef Giancarlo. Il risotto è il piatto che più lo rappresenta con la sua elementare eleganza. Porta con sé il valore aggiunto di una lunga lavorazione, l'imprescindibile importanza del tempo che è passato e della coerenza di una tradizione che sa, di volta in volta, divenire contemporanea. La "Risotto Mania", come viene definita in modo ironico dai collaboratori di Morelli, coinvolge chiunque si avvicini a loro perché hanno impara-

to a raccontare minuziosamente le particolarità delle ricette suscitando la golosità e un'estrema curiosità anche intellettuale. La prima tappa concreta di questo trend è il 2010 con la vittoria del Primo Premio per il Risotto dell'anno "Concorso Premio Gallo": *Riso Carnaroli del "Pavese Gran Riserva" mantecato alla ricotta di bufala leggermente affumicata con tartare di gamberi rossi e tartufo nero, colatura di alici.*

Come nasce l'idea di un risotto? Qual è il motivo di questo legame che si è instaurato con lo chef? Le ricette nascono dalla voglia di unire colore, tecnica e sapore. Deve sempre coesistere una stabilità tra questi tre elementi rispettando l'integrità della materia prima così come si presenta in natura. Il risotto permette una fantasia infinita e per questo piace così tanto al Pomiroeu: l'importante è mantenere la primordialità dei gusti come si presentano originariamente.

Il risotto più semplice è paradossalmente il *signature dish* di Giancarlo: *Riso Carnaroli mantecato con pistilli di zafferano, midollo e caramello di vino rosso.* Dello zafferano ne è innamorato, per la magia che racchiudono i fiori e per la loro eleganza. Il midollo per l'esigenza di rispettare le origini, il caramello di vino perché regala il giusto equilibrio al piatto.

Il Pomiroeu apre a Marrakech

Delano Marrakech, Quartier Hivernage. Un hotel di nuova costruzione del gruppo Morgans Hotel Group. Dalle sponde di Miami Beach al continente Africano, unisce il mistero e l'esoticità con il suo stile sofisticato e uno standard di servizio in linea con il brand Delano. Una partnership con l'imprenditore marocchino Ahmed Benanni Hivernage Collection and Marbella Club (MC) Hotel Group nell'hotel vanta 71 camere boutique, quattro destinazioni culinarie, una nuovissima spa, tre piscine, negozi di lusso e una vena di mondanità.

All'interno il ristorante italiano, come estensione fisica del Pomiroeu di Seregno. "Pomiroeu Marrakech" è il nome del nuovo progetto di Giancarlo Morelli. Un ristorante dove il menu ha una struttura italiana seppur rispettosa dei taboo di alcol e carne di maiale, dove si usano materie prime provenienti dal Bel Paese così da poter garantire una qualità continua nello spazio ▸

OSTERIA DEL POMIREU
Via Garibaldi, 37 - 20831 Seregno (MB)
Tel. 0362.237973
www.pomiroeu.com

La sala del ristorante Pomiroeu a Marrakech.

e nel tempo. Spiega Giancarlo Morelli: "Ogni volta che viaggio in Marocco, torno elettrizzato. Marrakech mi catapulta in un vortice di stimoli assoluti, mi fa entrare in un modo etico di vedere la vita e mi riporta alle regole "base" per essere considerato umano e dal momento in cui te ne riappropri risulta difficile tornare alla quotidianità scandita da ritmi troppo incalzanti e da doveri professionali. C'è un ritorno all'essenzialità, alla fisicità e alle relazioni. Gli incantatori di serpenti e grandi imprenditori, la famiglia con il Tajine nei Riad e le catene di Hotel lussuose come a ricordare che nella vita esistono sempre due facce della stessa medaglia".

E ancora: "Cambia il ruolo del ristoratore: oggi è bello sentirsi una persona di fiducia che consiglia mete culinarie in ristoranti che sempre più diventano vere e proprie *destinations*, attrazioni al centro delle proprie vacanze. Lo stupore è nella possibilità di creare collegamenti culinari accorciando sempre più ogni tipo di distanza". L'atmosfera *smart* del Ristorante si identifica bene con la stessa che si trova a Marrakech, un connubio di internazionalità per uno scambio tra antico e moderno, in un'alternarsi di opposti: di bianco e di colore, di spazi sconfinati e di vicoli affollati, di cime vertiginose e di pianure assolate, di sapori agri e di gusti dolci.

Pomistore: i pensieri di gusto

La terza parola è senza dubbio Idee. L'immaginazione. Visionario. Una continua evoluzione. Giancarlo Morelli ha pensato a un magazzino che potesse contenere tante proposte, un laboratorio fornito di tutto il necessario per nutrire lo spirito, oltre che il corpo.

"Pensieri di gusto" nasce nel 2011 ed è uno spazio che propone materie prime acquistabili per protrarre l'esperienza del cucinare anche a casa. Uno schermo *live kitchen* e connessione *wi-fi* gratuita per rimanere sempre connessi tra eventi, cocktail e lezioni di cucina in linea con gli ultimi trend del momento. La sua cucina deve essere trasparente e limpida e per questo propone esattamente gli stessi prodotti e vini che si trovano nel menu e a rotazione ne presenta sempre di nuovi. Riso, olio, pasta, aceti: il *fil rouge* è il rispetto dell'origine perché la cosa più importante è imparare che sono le particolarità a rendere veramente unico ogni prodotto nella sua reale essenza.

Bella l'idea dell'aperitivo, apprezzato anche dagli *under 30*: piccole portate al ritmo delle stagioni. Prezzi accessibili e un calice di buon vino dalla cantina da Mille e un Sogno. Si può anche scegliere un gin tonic, per chiunque voglia abbandonarsi ad immaginazioni ponderate.

Giancarlo Morelli non si ferma mai, come se non fosse capace di saziarsi mai. La continua evoluzione ci permette di dire che il Pomiroeu soddisfa i cinque sensi: "cose" assolutamente da vedere, prodotti autentici da assaggiare, arte da toccare, cultura da ascoltare e uno stile di vita da percepire nell'aria.

POESIE, IN UN PIATTO

Riso, Parmigiano, crescenza, coriandolo, zucchine, melanzane, patate, peperoni, paprika.

Una ricetta dedicata alla città di Marrakech.

"Tanti colori come in un'esplosione. Sembra si possano racchiudere due culture in un abbraccio, tante perle come ricco è l'essere umano, cerchi che si perdono in un universo finito, il piatto. Il riso, materia prima unica, fonte di semplicità, assume forme nuove e acquisisce la personalità di chi lo lavora con consapevolezza e lo trasforma in un capolavoro. Scelgo la crescenza per la sua morbidezza e perché regala gentilezza. Le verdure, colori e forme perfette come eccezionale è la rotondità, il gusto e la loro bellezza per gli occhi. La paprika è personalità, è un popolo orgoglioso che difende calorosamente le proprie mura, le tradizioni, l'anima e il valore di una storia che si percepisce nell'aria".

Giancarlo Morelli

INGREDIENTI PER 10 PERSONE

800 g	riso Carnaroli
1,5 lt	brodo vegetale
150 g	parmigiano
q.b.	crescenza
180 g	burro
150 g	cipolla bianca
50 g	olio e.v.o.
100 g	zucchine
80 g	melanzane
80 g	carote
80 g	peperoni rossi e gialli
80 g	patate
q.b.	coriandolo
q.b.	vino bianco
q.b.	sale e pepe

Preparazione. Tritare finemente la cipolla. Mettere in una casseruola di rame una noce di burro, la cipolla e un filo d'olio extra vergine. Quando leggermente rosolata ma non colorita, aggiungere il riso, tostare e sfumare con il vino bianco. Continuare la cottura con brodo vegetale.
Fare delle sfere con le verdure e sbollentarle separatamente. Saltare poi le verdure con olio extravergine d'oliva e all'ultimo semi di coriandolo; salare e pepare.
Mantecare il risotto con burro, parmigiano e crescenza.
Spennellare il piatto di portata con polvere di paprika affumicata con l'aggiunta di olio (poco).
Impiattare il risotto e disporvi sopra le perle di verdure.

GUSTO ITALIANO

Birra, mozzarella di bufala e pomodoro. Un dessert per celebrare l'italianità.

"Il binomio birra/pizza assume forme nuove e diviene un dessert equilibrato tra il dolce e il salato. Un tortino morbido, un gelato di mozzarella di bufala e gelato di pomodoro per colorare il piatto e giocare con le consistenze. Il gusto ancora più marcato del pomodoro in confettura, della gelatina di birra e della cialda croccante per giocare con le mani".

Giancarlo Morelli

per il TORTINO DI BIRRA

INGREDIENTI

200 g	farina
70 g	burro
8 g	miele
8 g	sale fino
8 g	lievito di Birra
250 g	uova
q.b.	scorza di arancia
1 lt	acqua
300 g	zucchero
q.b.	chiodi di garofano
q.b.	cannella
q.b.	coriandolo
q.b.	pepe bianco
33 cl	birra Moretti Grand Cru (i suoi residui mielosi e agrumati hanno tendenze dolci e salate così come questo dessert, che è stato concepito dallo chef Morelli proprio dopo aver assaggiato questa birra)

Preparazione. Montare le uova intere, aggiungere il burro a pomata, il lievito sciolto, il miele. Aggiungere farina setacciata. Fare lievitare l'intero composto per circa 15 minuti. Posizionare negli stampi e fare lievitare le singole porzioni per altri 15 minuti, Cuocere a 170°C per 20 minuti, poi togliere dal forno e fare riposare. Preparare lo sciroppo con acqua, zucchero e aromi. Aggiungere la birra cruda.

per il GELATO DI POMODORO

INGREDIENTI

1 kg	pomodori San Marzano
200 g	glucosio
1	foglio di gelatina

Preparazione. Pulire e mondare i pomodori, frullare e passare al cinese. Aggiungere il glucosio e la gelatina. Abbattere di temperatura.

per la CONFETTURA DI POMODORI VERDI

Preparazione. Aggiungere tutti gli ingredienti a freddo con il pomodoro a cubetti. Cuocere per circa un'ora. Frullare, passare al cinese e abbattere di temperatura.

INGREDIENTI

1,5 kg	pomodori verdi
50 g	scalogno
10 g	aceto
10 g	acqua
50 g	miele
50 g	succo d'arancia
300 g	zucchero

per la GELATINA DI BIRRA

INGREDIENTI

33 cl	birra Moretti Grand Cru
50 g	iota

per la CIALDA

INGREDIENTI

6 dl	birra Moretti Grand Cru
60 g	burro fuso
60 g	farina di nocciole
125 g	zucchero
30 g	farina "00"

Preparazione. Lavorare burro e zucchero. Aggiungere la birra e poi le farine. Fare riposare per 12 ore. Stendere e infornare a 220°C per 4 minuti.

Composizione del dessert. Disporre sui piatti una pennellata di confettura di pomodori verdi e il tortino alla birra. Disporvi sopra il gelato di mozzarella di bufala sopra e accanto il gelato di pomodoro. Guarnire con la gelatina di birra e le cialde.

FISKARS®

EDGE

Smart Everyday Functionality

Completa la serie con l'affilalama

Fiskars Italy s.r.l.
23862 Civate (Lecco) - Italia
+39 0341 215 111
www.fiskars.com
civ-mailbox@fiskars.com

NOCI E NOCCIOLE, MANDORLE, PISTACCHI E ANACARDI SONO PROTAGONISTI NELLE DOLCI SPECIALITÀ AUTUNNALI PRESENTATE IN QUESTE PAGINE

DELIZIE AUTUNNALI
CON LA FRUTTA SECCA

di Giuseppe Giuliano
Maestro di cucina e pasticcere

La frutta secca a guscio è spesso utilizzata nella pasticceria e non solo. A volte è usata semisalata magari in abbinamento con il cioccolato e, specie se quest'ultimo è bianco o a latte, stimola in maniera particolare l'appetito.

Per alcuni impasti la frutta secca a guscio diventa fondamentale, basti pensare al marzapane o ad alcune torte da forno o a certe tipologie di biscotti.

Le paste o i pralinati di mandorle e di nocciola diventano basilari anche per alcune preparazioni di praline o cremini, per non dimenticare le barrette di cioccolato in vendita dalle industrie dolciarie. Gusti e aromi facili da riscontrare nelle preparazioni di gelati alla nocciola, noci, mandorle, pinoli e pistacchio. Quest'ultimo dal suo colore inconfondibile simile al verde smeraldo, ha trovato ampio utilizzo non solo in pasticceria ma anche nelle preparazioni culinarie.

Le due preparazioni presentate in queste pagine, pur essendo di due consistenze diverse, hanno in comune la frutta secca a guscio. Il "Pan dolce con frutta secca e cioccolato" pur essendo un prodotto da forno può essere servito tiepido per guarnire un dessert al piatto abbinato con un gelato ai lamponi e con la salsa al cioccolato fondente.

La "Mousse di mandorle e nocciola con il cremoso al pistacchio e con il fondo croccante al cioccolato bianco e anacardi semisalati" ben si abbina a un buon vino liquoroso.

PAN CON FRUTTA SECCA E CIOCCOLATO

INGREDIENTI

275 g	burro
250 g	zucchero a velo
205 g	farina “00”
10 g*	lievito istantaneo in polvere per dolci
25 g	fecola di patate
65 g	farina di mandorle
45 g	noci appena tostate in polvere
230 g	uova intere
35 g	tuorli d’uovo
55 g	scaglie di cioccolato bianco
45 g	scaglie di cioccolato a latte
95 g	pralinato di nocciole e mandorle al 50%
18 g	miscela di agrumi (vedi la ricetta in questa pagina)
n. 1	baccello di vaniglia

Preparazione. Ammorbidire il burro, montarlo con lo zucchero, unire poco alla volta le uova e i tuorli. Per ultimo aggiungere delicatamente un po’ delle farine setacciate con il lievito istantaneo per dolci, incorporare la miscela di agrumi e il pralinato di nocciole e mandorle. Finire aggiungendo le restanti farine, il cioccolato a latte e bianco.

Versare in forma o in una tortiera precedentemente imburrata e spolverata di farina, infornare a 170°C. Raffreddare e sformare. Si consiglia di consumare il pane a temperatura ambiente o tiepido.

Nota:
** per il lievito istantaneo in polvere per dolci è raccomandabile usare la grammatura consigliata nella confezione.*

MISCELA DI AGRUMI

INGREDIENTI

50 g	scorzetta di arance
25 g	scorzetta di mandarino
25 g	scorzetta di limone
185 g	acqua
95 g	zucchero
n. 1	bacca di vaniglia

Preparazione. In un pentolino versare l’acqua, aggiungere lo zucchero, la vaniglia e le scorze degli agrumi. Fare bollire fino a cottura della scorzetta. Colare le bucce e metterle nel cutter, aggiungere il contenuto del baccello di vaniglia e ridurre in poltiglia le scorzette. Raffreddare.

Image credit: margouillat / 123RF Archivio Fotografico

TORTA ALLA FRUTTA SECCA A GUSCIO SU FONDO DI CROCCANTE AL CIOCCOLATO BIANCO E ANACARDI SEMISALATI

Composizione

- Base di "pan lievitato al cacao"
- Bagna al pistacchio
- Croccante al cioccolato bianco con anacardi semisalati, pistacchio tostato e pralinato di nocciole e mandorle
- Mousse alla nocciola
- Nocciole e pistacchio caramellati
- Cremoso al pistacchio
- Crema leggera alle mandorle
- Glassa al cioccolato fondente
- Guarnizione con cioccolato, mandorle, nocciole e pistacchio

BASE DI "PAN LIEVITATO AL CACAO"

INGREDIENTI

950 g	farina "00" W 280
50 g	cacao in polvere
65 g	latte in polvere
35 g	lievito di birra
225 g	burro
105 g	zucchero
20 g	sale
20 g	miele di zagara
175 g	tuorli
50 g	uova
3,5 dl	acqua
n. 1	baccello di vaniglia

Preparazione. Mettere in planetaria con braccio a "uncino" la farina miscelata con il latte in polvere, il cacao e la vaniglia. Posizionare in una estremità della vasca della planetaria il lievito di birra e iniziare ad impastare aggiungendo l'acqua a temperatura ambiente. Aggiungere i tuorli, le uova e il miele, fare prendere "corda" all'impasto e aggiungere il burro a temperatura di frigorifero a pezzi. Appena l'impasto avrà assorbito per bene il burro, per ultimo aggiungere lo zucchero miscelato con il sale. Continuare a impastare fino a quando l'impasto avrà assorbito bene il sale e lo zucchero. Togliere l'impasto dalla macchina, fare riposare per almeno mezz'ora prima di "spezzare" (formare) l'impasto.
Imburrare e spolverare di farina un cerchio alto 5 cm e da 20 cm di diametro, posizionare l'impasto fino a quasi la metà dell'altezza del cerchio e fare lievitare in stufa con umidità del 70% ad una temperatura massima di 30°C.
Appena l'impasto sarà ben lievitato, spargere sopra del burro sciolto. Infornare a 180°C.
Appena cotto, raffreddare, parare avendo cura di togliere la "crosta" esterna e tagliare dei sottili dischi spessi 1 cm circa e da 18 cm di diametro. Inumidire appena con bagna al pistacchio e stendere un sottile strato di croccante di anacardi, pistacchio, sfogliatina al burro, cioccolato bianco e mandorla. Sistemare i dischi al "pan lievitato al cacao" su dei cerchi di 18 cm di diametro e alti 4 cm, che serviranno per il montaggio della torta.

BAGNA AL ROSOLIO DI PISTACCHIO

INGREDIENTI

400 g	Acqua
200 g	Zucchero
100 g	Rosolio al pistacchio

Preparazione. Realizzare uno sciroppo con l'acqua e lo zucchero. Raffreddare e aggiungere il rosolio al pistacchio.

CROCCANTE AL CIOCCOLATO BIANCO CON ANACARDI SEMISALATI, PISTACCHIO TOSTATO E PRALINATO, DI NOCCIOLE E MANDORLE

INGREDIENTI

220 g pralinato di mandorle
220 g pralinato di nocciole
215 g cioccolato bianco
65 g pasta sfoglia al burro cotta e sminuzzata
60 g granella di anacardi semisalati
85 g granella di pistacchio tostato

Preparazione. Unire il pralinato di nocciole e di mandorla al cioccolato bianco fuso, granella di anacardi, la granella di pistacchio e la pasta sfoglia al burro cotta e sminuzzata.

MOUSSE ALLA NOCCIOLA

Preparazione. Mescolare il latte in polvere con l'acqua fredda, bollire e aprire i baccelli unendo l'interno di questi ultimi nel latte; versare il composto sui tuorli "battuti" precedentemente con lo zucchero e il glucosio, rimettere sul fuoco a bagnomaria e riportare il tutto a 85°C; filtrare e versare il composto in planetaria e montare fino a raffreddamento. Unire delicatamente la pasta di nocciola, la gelatina precedentemente ammollata e sciolta a bagnomaria e infine unire la panna semi montata con lo zucchero.

INGREDIENTI

180 g Acqua
95 g Latte in polvere
245 g Tuorli pastorizzati
155 g Zucchero
35 g Glucosio
2 Baccelli di vaniglia
120 g Pasta di nocciola
22 g Fogli di gelatina
1,150 kg Panna semi-montata con 105 g Zucchero

CROCCANTE DI MANDORLA E NOCCIOLE

Preparazione. In un pentolino versare l'acqua a temperatura ambiente, lo zucchero e per ultimo il glucosio; miscelare e cuocere in una piastra a induzione avendo cura di pulire le pareti del pentolino con un pennello inumidito con acqua calda (operazione utile per evitare che i residui di zucchero durante la cottura possano bruciarsi). Cuocere la miscela zuccherina fino ad una colorazione lieve di caramello, unire la frutta secca a guscio tostata, mescolare (ma non troppo), versare in un foglio di carta forno unta con il burro. Raffreddare e frantumare. Conservare in un contenitore ermetico in un luogo fresco.

INGREDIENTI

1 kg frutta secca a guscio (mandorle o nocciole) tostata al forno a 140°C
175 g acqua
550 g zucchero
105 g glucosio
3 g cannella in polvere

CREMOSO AL PISTACCHIO

INGREDIENTI

900 g panna pastorizzata al 38% di grassi
110 g latte intero fresco pastorizzato
190 g zucchero
245 g tuorlo
17 g fogli di gelatina
145 g pasta di pistacchio
1 baccello di vaniglia

Preparazione. Riscaldare il latte con la panna, metà dello zucchero e il baccello di vaniglia a 85°C. Unire la pasta di pistacchio, i tuorli con il restante zucchero (battuti precedentemente) e pastorizzare a 85°C. All'ultimo unire la gelatina precedentemente ammollata e sciolta a microonde, filtrare e colare in un cerchio di 16 cm di diametro e alto 1,5 cm. Abbattere di temperatura.

CREMA LEGGERA DI MANDORLA

INGREDIENTI

950 g	crema base
415 g	pasta di mandorla (715 g Farina di mandorla + 305 g Miele + 25 g Glucosio + 95 g Sciroppo + 2 Gocce di aroma mandorla consentito per uso alimentare)
1,125 kg	panna semi montata con 65 g Zucchero
21 g	fogli di gelatina

Preparazione. Unire alla crema base la pasta di mandorla, aggiungere la gelatina precedentemente ammollata e sciolta a microonde e per ultimo incorporare la panna semi montata con lo zucchero.

GLASSA AL CIOCCOLATO FONDENTE PROFUMATA ALLE NOCCIOLE

Preparazione. Riscaldare la panna con il peperoncino, il glucosio e la pasta nocciola a 85°C. Togliere dalla panna il peperoncino e unire il cioccolato fondente e mescolare. Unire il burro ammorbidito ed emulsionare (se necessario, riscaldare appena la glassa al microonde). Utilizzare la glassa al cioccolato ad una temperatura di 30°C circa.

INGREDIENTI

420 g	panna al 35% di grassi
590 g	cioccolato fondente al 72% di massa cacao
75 g	glucosio
325 g	burro
105 g	pasta di nocciola
1 g	peperoncino piccante

CREMA BASE

INGREDIENTI

750 g	latte intero
250 g	panna fresca pastorizzata al 35% di grassi
1	baccello di vaniglia
265 g	zucchero
225 g	tuorli
35 g	amido
80 g	farina

Preparazione. Bollire il latte con 150 g di zucchero e la vaniglia. Miscelare la panna con gli altri ingredienti evitando la formazione di grumi. Incorporare la seconda miscela con il latte bollente (fuori dalla fonte di calore), avendo cura di rimestare bene, riportare all'ebollizione per altri 2 minuti. Raffreddare e passare a setaccio.

Assemblaggio finale. Disporre il "Pan lievitato al cacao" alla base di un cerchio di acciaio inox da 18 cm di diametro e alto 4 cm. Inumidire con la bagna al rosolio di pistacchio e cospargere la superficie del "Pan lievitato al cacao" con il croccante al cioccolato bianco con anacardi semisalati, pistacchio tostato e pralinato di nocciole e mandorle.
Coprire con uno strato di circa 1,2 cm con la mousse alla nocciola e inserire il cremoso al pistacchio precedentemente abbattuto in negativo, coprire appena con lo strato di mousse alla nocciola, spolverare con le nocciole e il pistacchio caramellato e abbattere di temperatura. Per ultimo riempire lo stampo con la crema leggera di mandorle, livellare e abbattere.
Sformare la torta, coprire con un velo sottile di glassa al cioccolato fondente profumata alle nocciole e finire con la frutta secca a granella. Guarnire la parte superiore della torta con una piccola decorazione in cioccolato e la frutta secca.
Servire ad una temperatura di 4 C°.

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. Perchè 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

Certificazione di Prodotto BUREAU VERITAS Certification
No 385/003
Prodotto con Metodo a Lenta Lavorazione

pastarummo.it

FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI

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 79

ALESSANDRO PILATTI: una montagna di sapori

QUESTA RUBRICA È DEDICATA AI GIOVANI CUOCHI ITALIANI DI TALENTO, COME QUESTO 28ENNE PROFESSIONISTA BRESCIANO

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

Nato a Sonico, in provincia di Brescia, Alessandro Pilatti si è diplomato all'Istituto alberghiero di Darfo Boario Terme (BS) e ha fatto le sue prime esperienze lavorative in ristoranti in Val Camonica. La voglia di crescere, di conoscere e di perfezionarsi lo porta a frequentare corsi professionali presso l'Accademia del Gusto a Osio Sotto (BG) e tramite l'Associazione Cuochi Bergamo alla quale Alessandro è iscritto. Dopo aver lavorato nel ristorante dell'Hotel Castello di Lovere (4 stelle) sotto la guida dello chef Fabio Sanga, dal 2012 ad oggi Alessandro lavora al Ristorante Chalet Mattias di Livigno (SO) come sous chef sotto la guida dello chef patron Mattias Peri. Lo Chalet Mattias (30 posti) è il primo ristorante stellato Michelin della Valtellina ed è sinonimo di una cucina creativa al contempo concreta, in grado di proporre piatti della tradizione rivisti con estro e sapienza, declinati in "Percorsi gustativi" che variano ogni due mesi seguendo la stagionalità dei prodotti gastronomici. Le ricette qui pubblicate, proposte da Pilatti esprimono appieno la filosofia del ristorante e la ricerca della massima qualità, dalla selezione degli ingredienti alle tecniche di preparazione all'innovazione nel rispetto della migliore tradizione valtellinese.

Antipasto

BAVARESE DI BITTO CON CREMA DI PERE E NOCI, BLINIS DI GRANO SARACENO E MOSTARDA DI PERE

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Per il blinis:
250 g latte
15 g zucchero
5 g lievito secco
15 g olio extra vergine d'oliva
5 g sale
150 g farina di grano saraceno
100 g farina bianca
90 g albume

Per la bavarese:
350 g formaggio Bitto Dop
350 g panna
300 g pere pulite
50 g miele
150 g noci
12 g gelatina in polvere

Per la mostarda di pere:
200 g pere pulite
100 g zucchero
20 g succo di limone
4 gocce di olio essenziale di senape

Preparazione. Per il blinis: impastare il tutto tranne l'albume; quando la lievitazione avrà raggiunto il doppio di volume aggiungere gli albumi montati a neve e stendere in una placca ½ gastronorm coperta da carta forno e cuocere a 180°C per 12 minuti. Raffreddare.

Per la bavarese: frullare le pere con le noci e il miele, aggiungere 7 g di gelatina, nel frattempo creare una fonduta con la panna e il Bitto, aggiungere la rimanente gelatina.
In uno stampo mettere il blinis e cominciare a stratificare con la fonduta e la crema di pere abbattendo tra uno strato e l'altro.
Per la mostarda: mettere a marinare le pere tagliate a cubetti con lo zucchero e il succo di limone per 12 ore, poi bollire il tutto e addensare il liquido di cottura. Una volta freddo aggiungere l'essenza di senape.

Primo piatto

RISOTTO PROFUMATO AGLI AGHI DI PINO CON FINFERLI, LAMPONI E FONDUTA DI CAPRINO

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

280 g	riso Vialone nano
30 g	burro agli aghi di pino
20 g	burro
1 lt	brodo vegetale
100 g	finferli
90 g	panna
100 g	caprino
q.b.	Parmigiano reggiano Dop
	lamponi freschi

Preparazione. Tostare il riso con un olio aromatizzato alla cipolla, sfumare con del vino bianco, bagnare con il brodo e continuare la cottura come un classico risotto. Nel frattempo, fondere il caprino con la panna e ridurre ad una crema, trifolare i finferli con olio, aglio e prezzemolo. Mantecare il risotto con del Parmigiano, il burro aromatizzato e il burro normale, stendere in un piatto e adagiare i finferli, i lamponi e la fonduta di caprino.

Secondo piatto

GUANCIALE DI MAIALE ALLA SOIA CON SPUMA DI POLENTA

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

4	guanciali di maiale
400 g	vino rosso
100 g	salsa soia
100g	zucchero di canna
3	spicchi di aglio
30 g	zenzero
1	rametto di rosmarino
	scorza di ½ limone
200 g	acqua
50 g	farina di mais
q.b.	latte
q.b.	panna

Preparazione. Rosolare i guanciali. A parte, bollire il vino con la soia, zucchero, aglio zenzero rosmarino e scorza di limone, lasciare in infusione per 30 minuti e poi filtrare.
Mettere i guanciali in una busta sotto-vuoto con il liquido di cottura, sigillare e cuocere al Roner a 65°C per 24 ore
Per la polenta: cuocere la farina di mais nell'acqua salata per un'ora, raffreddare e frullare con della panna e del latte fino ad ottenere una crema morbida; caricare il sifone e tenere al caldo.

Dessert

SACHER RIVISITATA AL LAMPONE CON SORBETTO AI FRUTTI ROSSI

Preparazione. Per il biscotto: montare la pasta di mandorle con l'uovo, il tuorlo e l'olio, aggiungere il cioccolato sciolto a 50°C, incorporare la farina e il cacao. Stendere in una placca e cuocere a 180°C per 7 minuti. Per la ganache: bollire la panna e aggiungere il cioccolato in 3 volte, creando una crema liscia. Per la gelatina: portare la purea a 40°C e aggiungere la pectina stemperata in 20 g di zucchero, portare a bollore e aggiungere il rimanente zucchero. Per la glassa: bollire la panna con lo sciroppo e il glucosio, aggiungere il cioccolato e il gianduia. Per il montaggio della Sacher: stratificare e infine glassare con la glassa a 40°C e abbattere di temperatura. Per il sorbetto: bollire le puree con lo zucchero e mettere in un vaso per Pacojet e mantecare al momento.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Per il biscotto:
- 150 g pasta di mandorle
- 75 g uovo intero
- 50 g tuorlo
- 10 g olio extra vergine d'oliva
- 90 g cioccolato fondente
- 25 g cacao
- 15 g farina bianca

Per la ganache:
- ½ lt panna
- 200 g cioccolato fondente

Per la gelatina di lamponi:
- 550 g purea di lamponi
- 120 g zucchero
- 10 g pectina

Per la glassa:
- 150 g panna
- 50 g sciroppo a 30° Baumé
- 20 g glucosio
- 100 g cioccolato fondente
- 150 g gianduia

Per il sorbetto ai frutti rossi:
- 200 g purea di lamponi
- 200 g purea di mirtilli
- 200 g purea di fragole
- 150 g zucchero

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 Cicina 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 79

A lezione di cucina lombarda

LA F.I.C. È IMPEGNATA NELLA PROMOZIONE DELLA CUCINA REGIONALE ITALIANA E DEI SUOI INGREDIENTI D'ECCELLENZA, ANCHE 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 lombarde 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".

PIZZETTE AL GORGONZOLA

INGREDIENTI
250 g farina
100 g burro
200 g Gorgonzola Dop
2 uova
q.b. noce moscata
q.b. sale e pepe

Preparazione. Lavorare il burro con il Gorgonzola. Fare una fontana con la farina e rompere al centro i due tuorli, unire la noce moscata, sale e pepe e il burro con il formaggio. Fare riposare la pasta, coperta, per un'ora in frigorifero. Stendere la pasta e fare delle pizzette. Stenderle in una teglia imburrata e infarinata, spennellarle con il rosso dell'uovo e infornare ad alta temperatura per pochi minuti.

FUNGHI IMPANATI

INGREDIENTI
12 cappelle di funghi porcini
½ limone
2 cucchiai di farina
100 g burro
2 uova sbattute
q.b. sale
q.b. pangrattato

Preparazione. Pulire le cappelle, strofinarle con un limone, infarinarle, passarle nell'uovo sbattuto con il sale, nel pangrattato e poi friggerle nel burro. Servirle ben calde.

Image credit: Karcich / 123RF Archivio Fotografico

RISOTTO ALLA MILANESE

Preparazione. In una pentola riunire la metà del burro, la cipolla e il midollo. Lasciare soffriggere, unire il riso e farlo tostare. Aggiungere il brodo a mestoli. Continuare così fino a cottura del riso. Unire lo zafferano sciolto in una tazzina di brodo. Mantecare con il burro e il Parmigiano. Servire caldo.

INGREDIENTI

600 g	riso
100 g	burro
50	di midollo
1	cipolla tritata
1 lt	brodo di carne
1	bustina di zafferano
100 g	Parmigiano Reggiano Dop grattugiato
q.b.	sale

OSSOBUCO DI SUINO ALLA MILANESE

INGREDIENTI

6	ossibuchi tagliati alti
100 g	burro
1	bicchiere di vino bianco secco
1	spicchio di aglio tritato
1	acciuga tritata
q.b.	farina
q.b.	prezzemolo tritato
q.b.	sale

Preparazione. Infarinare gli ossibuchi e passarli in un tegame con il burro. Rosolare e sfumare con il vino. Aggiungere il trito di odori, salare e lasciare cuocere a fuoco basso, coperto, per un'ora. A cottura ultimata, spolverizzare con il prezzemolo tritato. Servire caldo con il risotto alla milanese.

CREMA AL MASCARPONE

INGREDIENTI

300 g	mascarpone
4	uova
200 g	zucchero
6	bicchierini di rum

Preparazione. Lavorare il mascarpone con lo zucchero, sempre mescolando aggiungere i tuorli uno alla volta e il rum. Aggiungere due albumi montati a neve. Mettere la crema dentro delle coppette e lasciare in frigorifero per almeno due ore.

Image credit: post424 / 123RF Archivio Fotografico
Image credit: antoniomp / 123RF Archivio Fotografico

Ateneo: in Puglia la prima sede nel Sud Italia

L'ISTITUTO DI ALTA FORMAZIONE DEL GUSTO ALIMENTARE "ECCELSA" DI ALBEROBELLO (BA) È STATO SCELTO COME LA PRIMA SEDE OPERATIVA PER IL SUD ITALIA DELLE ATTIVITÀ DELL'ATENEO DELLA CUCINA ITALIANA DELLA FIC

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

for english text
see page 80

L'Ateneo della Cucina Italiana, comparto per l'aggiornamento professionale nato in seno alla Federazione Italiana Cuochi, aggiunge un nuovo tassello al suo mosaico formativo e afferma la sua presenza anche nel Sud Italia.
È di questi giorni infatti la notizia di un accordo siglato tra l'Ateneo e l'Istituto di Alta Formazione del Gusto Alimentare "Eccelsa" di Alberobello (BA), individuato dopo accurate ricerche come la prima sede operativa per il sud delle attività dell'Ateneo della Cucina e della Fic.
Il coordinatore dell'Ateneo Michele D'Agostino, incaricato dal Consiglio nazionale e dalla Giunta nazionale, con il beneplacito del presidente Fic prof. Paolo Caldana, ha così assicurato ai professionisti associati un ulteriore punto di riferimento sul territorio nazionale, confermando peraltro il valore di "Eccelsa" nella formazione e nella specializzazione di professionisti ed operatori del comparto gastronomico.

Già organismo formativo accreditato e riconosciuto dalla Regione Puglia, l'Istituto Eccelsa, guidato con entusiasmo dal presidente Vito Matarrese, rappresenta da anni un contenitore di esperienze, competenze e professionalità impegnate nella formazione d'eccellenza. L'Istituto, con sede nella bellissima cittadina di Alberobello, si avvale di ampi spazi, aule didattiche e laboratori sperimentali di cucina attrezzati con le più rinnovate tecnologie ad uso professionale, oltre che di un corpo docenti di fama nazionale e internazionale. Serbatoio di conoscenze innovative circa l'evoluzione del gusto e di tutte le novità di settore, "Eccelsa" risponde in pieno alle attuali esigenze del mondo della ristorazione e si propone di dialogare in maniera costante e creativa con professionisti e cultori.
Condividendo passione e professionalità, la Federazione Italiana Cuochi, l'Ateneo della Cucina Italiana e l'Istituto Eccelsa si impegnano in un rapporto di comune sostegno che promette di essere vincente e di offrire percorsi formativi efficaci e innovativi.

ECCELSA ISTITUTO ALTA FORMAZIONE DEL GUSTO ALIMENTARE
C.da Popoleto n.c., Alberobello (BA)
Tel. 080.2461249
www.istitutoeccelsa.it

QUESTA PAROLA DI ORIGINE LATINA SIGNIFICAVA PER GLI ANTICHI ROMANI IL "TURNO DI GUARDIA" E COLUI CHE, PER ESSER VIGILE, EVITAVA PASTI ABBONDANTI

DEL GIORNO DI VIGILIA E DEL TEMPO DI MAGRO

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

Passando a noi moderni, la parola "vigilia" ha assunto il significato di *giorno che precede un particolare evento* e che spesso, legato al calendario liturgico, si riferisce al giorno che precede il Natale, il Capodanno, la Pasqua. L'antico Cristianesimo - ma l'uso si è protratto fino a gli albori del 1900 - legava al concetto di Vigilia quello di privazione, ovvero, all'utilizzo per l'occasione, di un'alimentazione poverissima e poco impegnativa che favoriva la concentrazione dello spirito e i riti canonici in attesa del dì della festa.

Ciò che a noi oggi interessa è il soffermarci sulla semplicità e povertà dei cibi che evidentemente non potevano che essere quelli legati alla natura dei luoghi e alla tradizione agreste o marinara del territorio; si trattava di semplici polentine di vario cereale, semolini più o meno densi, schiacciatine di legumi, focacce, gallette e pani privi di condimento, spesso azzimi, fichi secchi, noci, nocciole, mandorle, pesci essiccati, affumicati o salati; in genere alimenti secchi, asciutti che non prevedevano un processo di cottura e quindi l'accensione di fuochi e neppure l'imbandire di deschi e che venivano consumati solo quando il corpo, stremato dalla concentrazione spirituale, richiedeva un sostegno immediato.

Se ci avviciniamo ai nostri tempi e interroghiamo i nonni, essi ci direbbero che l'alimentazione della Vigilia della Festa o del periodo di magro come quello della Quaresima, di poco si distingueva dall'alimentazione quotidiana. La facevano da padroni le verdure spontanee, il pane, le castagne, vari legumi, pesci poveri e spesso di scarto.

Si sa… la cucina è fantasia e figuriamoci se la fantasia mancava quando era accompagnata dalle ristrettezze; nasceva così la grande invenzione della nonna: utilizzare nel giorno della vigilia gli stessi alimenti di ogni giorno travestendoli e travisandoli; facendoli diventare gli alimenti tipici del giorno di Vigilia.

Pesce e verdure soprattutto, ma con quali preparazioni!? Non certo quelle giornaliere, dicevamo! **Molte focacce ripiene di pesce azzurro e/o verdure, ancora oggi, in uso in quasi tutta l'Italia, nascono con l'intento di nascondere il già mangiato ogni giorno, in croccanti o morbide sfoglie di pane.**

Nel ripieno poi, chi più ne ha più ne metta: melù e cipolla, seppie fritte e cavoli, verdure con scalogno e alici, acciuga salata o fresca con pomodorini, uova lesse con verdure spontanee, cavolfiori fritti con uovo battuto, soffritti di cipolla sponsale legati a rustici formaggi salati o piccanti talvolta ingentiliti di pinoli, mandorle o pistacchi, tal altra di uvetta; insomma l'antica filosofia delle buone massaie: *quello che metti trovi!*

Nell'Italia continentale grande era, come lo è tuttora, l'utilizzo del baccalà e dello stoccafisso nelle ricette della Vigilia e dei periodi di magro; da quello crudo a sfilacci condito semplicemente con olio, pepe e prezzemolo, ai grandi umidi con verdure e aromi, passando poi alle grandi pignatte di coccio infornate con patate o alle zuppe cremose da versare su tocchi di polenta abbrustolita, per giungere infine ai grandi e croccanti fritti; e in questa occasione un suo posto aveva anche l'anguilla fresca, gli avannotti in marinature di aromi e aceto; ma di ricette ne avremmo tante da farne libri interi.

Vi racconto ora di **una tipica pietanza di Vigilia e di periodo di magro presente**

ancora una volta in buona parte della penisola: la frittella, e in particolare la frittella pugliese, più specificatamente quella barese. Intendiamoci! Stiamo parlando non di un impasto dolce ma di uno salato; dal punto di vista semantico entrambe sono frittelle in quanto impasti di farina fritta; vi sto descrivendo qualcosa di simile a ciò che in altri territori somiglia al *panzerotto*, *calzone* o anche *cazzotto*.

Per tradizione la *Grande Frittellata* era quella che si celebrava a casa della nonna (un caseggiato a quattro livelli, con a piano terra un antico frantoio olivicolo, di quelli con le macine di granito e le presse per i fiscoli) dove confluivano il giorno di Vigilia i sette figli con relative nuore e generi e una ventina di nipoti.

Il segreto dell'impasto non sono mai riuscito a capirlo perché, sia la nonna e mia madre che le sue sorelle al riguardo erano molto sbrigative; a domanda la risposta era: farina, sale lievito, acqua tiepida e una croce di olio "superextraverginissimo" di oliva! Dosi? Tanto quanto ne va o tanto quanto ne serve!! E non se ne poteva ricavare altro se non guardando e cercando di capire dove c'era il trucco. Secondo me il segreto non lo conoscevano nemmeno loro stesse; certo è che, per quante prove io abbia fatto, non sono mai riuscito ad eguagliare la croccantezza, il sapore e la consistenza di quella massa.

Pensandoci bene però! Forse il segreto era l'olio… di gomito poiché ancora oggi le vedo, le donne di casa, chine sulla spianatoia, a braccia nude, infarinate fino al gomito, che con mani esperte lavoravano l'impasto fino a renderlo nervoso prima e crocchiante poi; o forse il segreto era la lama baciata, dopo essersi segnate, quella stessa lama che incideva, in religioso silenzio, una croce sul panetto di massa; o forse il vero segreto erano i pantaloni del più aitante e giovane dei presenti (con evidente riferimento al mistero sacrale della fertilità) che copriva, per dare calore alla lievitazione, una pila di coperte sotto cui giaceva, come corpo da fecondare, in un letto e al caldo, il panetto di massa.

Gesti della Tradizione? Credenze popolari? L'affidarsi al Gran Creatore per rinnovare il rito sacrale della fertilità e del pane quotidiano? Forse anche questi gesti erano parte della ricetta.

Quando il rito era compiuto, dopo un paio di ore, si procedeva, ovviamente fra lazzi e scherzi, alla preparazione del ripieno della tradizione: una grande padella di ferro annerita dall'uso soffriggeva abbondante cipolla sponsale, in quell'olio di cui vi ho già parlato, con veri pomodorini al filo, prezzemolo, *ricotta 'scante*, cioè ricotta fermentata e piccante, e una valanga di olive snocciolate.

Si metteva così in moto la catena di montaggio. C'era chi spianava dischi di massa profumata, chi riempiva e chiudeva a forma di graziosi cuscinetti le frittelle, chi provvedeva a friggerle in abbondantissimo olio, che in casa di un frantoiano non mancava, chi alla fine della filiera faceva finta di passare per caso e con gesto veloce trafugava una frittella per dividerla, ancora bollente e sobbalzante da una mano all'altra, con i cugini.

Oltre al ripieno della tradizione si utilizzava, come avviene ancora oggi: tonno e cipolla, ricotta e uovo, acciuga salata con pomodorini e prezzemolo, più recentemente, per andare incontro ai gusti dei più piccoli, pomodoro e mozzarella; non meno saporite erano quelle vuote che si gonfiavano come palloncini quando erano immerse nell'olio bollente. Vi assicuro che almeno un terzo della produzione veniva mangiato in piedi da piccoli e grandi ma tutto era rigorosamente previsto!!

A tavola le frittelle accompagnavano, nel Pranzo delle Vigilie, grandi piatti di cime di rape stufate e rustiche insalate di acciughe sotto sale.

La Vigilia era già festa ma in più preannunciava la solennità del giorno successivo e del relativo Pranzo della Grande Festa che si concludeva immancabilmente con un gesto di magnanimità e regalità del nonno: si riempiva le tasche di spicciolini, allora erano monetine da uno, due cinque lire, e le lanciava per aria come coriandoli. Era quello il momento della conquista! Venti nipotini si rotolavano dappertutto e ingaggiavano battaglie all'ultimo sangue per impossessarsi del tesoro.

LA GASTRONOMIA DI QUESTA TERRA È FATTA DI INGREDIENTI SAPORITI E DI PIATTI CHE SONO UN UNICUM E CHE LASCIANO IMPRESSO IL LORO RICORDO IN CHI LI ASSAGGIA

SARDEGNA: RICETTE DI GRAN CARATTERE

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

for english text
see page 80

Ci sono luoghi in Sardegna dove si ha l'impressione di poter toccare la luna. L'isola dei nuraghi è un non luogo, greve di un silenzio assordante. La natura solitaria sembra un orto abusivo di corbezzoli, finocchio selvatico, ginepro e mirto. Gli scorci che si intravedono sono di una sfacciata bellezza e il mare, qui, invita alla meditazione. E frutto di questa terra non può che essere una cucina pastorale e agricola, in cui primeggiano le carni alla brace, soprattutto l'agnello, il "porceddu" e tutti i derivati del latte. Il procedimento di cottura più praticato è quello allo spiedo e anche quello a "incarralzadu", dove la cottura dell'alimento avviene in una buca piena di tizzoni di legno odoroso.

La carne è presente anche nei sughi che servono per condire la pasta, come i "malloreddus", piccoli gnocchi di semola, zafferano e acqua. L' altro primo piatto tipico è la "fregula", che ricorda vagamente il cous cous, viene preparata in brodo, ma si serve anche asciutta con abbondante formaggio pecorino. La Sardegna ha una produzione casearia molto importante. I formaggi sardi, infatti, sono conosciuti anche fuori dai suoi confini: il pecorino sardo, la caciotta, il fiore sardo (formaggio a pasta cruda) e la ricotta salata, che ben si presta ad essere grattugiata sulla pasta.

Il pecorino si accompagna molto bene con i salumi, in particolare con il prosciutto di cinghiale e il prosciutto di capra o di pecora, che hanno un gusto più dolce.

Persino in pasticceria il formaggio ha trovato una sua collocazione: basta assaggiare le "sebadas", tortelli dolci farciti di formaggio fresco, fritti nell'olio, serviti caldi e ricoperti di miele di corbezzolo oppure le "paredulas", dolci ripieni di ricotta aromatizzata con zafferano e scorza di limone grattugiata.

Anche se la tradizione culinaria di quest'isola assegna un ruolo importante alla carne, troviamo un'infinità di piatti di mare, come l'aragosta preparata alla Catalana con pomodoro, sedano, cipolla cruda e basilico, un piatto fresco, colorato, un inno alla gioia.

Un altro piatto particolare sono le "orziadas", cioè le attinie infarinate e fritte, senza dimenticare i ricci di mare da mangiare appena pescati e poi, da servire come antipasto insieme ai pomodori camone (pomodoro tipico sardo), la bottarga ossia le uova di muggine o di tonno lavate con acqua salmastra e lasciate essiccare pressate. Il clima mite favorisce la coltivazione di molte verdure, tra cui il carciofo spinoso sardo, ottimo da mangiare in pinzimonio e lo zafferano, ingrediente fondamentale della cucina sarda.

Anche il pane si è adattato al territorio, schiacciato senza mollica, facilmente trasportabile dai pastori è il pane "carasau", detto anche carta da musica, appunto per la sua consistenza lieve. Il vino ha un legame antichissimo con l'isola. Tracce di un laboratorio enologico sono state rinvenute in un nuraghe a Orroli. Il vino rosso più conosciuto è il Cannonau, che secondo gli studiosi sarebbe uno dei vini più antichi. Tra i bianchi il più noto è il Vermentino, un vino con profumo delicato adatto ad accompagnare non solo piatti di pesce ma anche le carni bianche. Un vino che ha il respiro dell'estate e la sua storia millenaria diventa un valore aggiunto.

MALLOREDDUS ALLA CAMPIDANESE

Preparazione. Fare rosolare nell'olio la cipolla tagliata e la salsiccia tagliata a cuberro; dopo alcuni minuti bagnare con la Vernaccia aggiungere il passato di pomodoro, lo zafferano e il sale e lasciare cuocere per circa 20 minuti. Aggiungere le foglie di basilico e terminare la cottura. Cuocere i malloreddus in abbondante acqua bollente salata, scolarli e versarli in un recipiente grande e condirli con il sugo. Aggiungere un po' di formaggio e servirli ben caldi.

INGREDIENTI

500 gr	malloreddus
200 gr	salsiccia secca
400 gr	passato di pomodoro
5 cl	olio extra vergine d'oliva
1	cipolla
q.b.	foglie di basilico
q.b.	zafferano
50 gr	Pecorino grattugiato
q.b.	sale
q.b.	Vernaccia di Oristano

LINGUINE CON I RICCI DI MARE

Il riccio di mare commestibile è la femmina, riconoscibile dai caratteristici colori che variano dal marrone rossiccio al violaceo. Quando si raccolgono dal fondale marino, la femmina si distingue dal maschio (nero) oltre che dal colore anche dal fatto che si ricoprono di conchiglie, sassolini o alghe. Le parti commestibili sono gli spicchi arancione, disposti a raggiera, che si trovano all'interno dei ricci.

Preparazione. Tagliare i ricci di mare (10 ricci per persona) e raccogliere con delicatezza le uova in una ciotola. Soffriggere in una padella, in abbondante olio bollente, l'aglio tritato privato del germoglio. Quando l'aglio sarà appena imbiondito aggiungere qualche cucchiaio di uova di ricci, sfumare con il vino e togliere il dal fuoco. Lasciare raffreddare l'olio; lessare la pasta, scolarla al dente e amalgamare in una zuppiera con l'olio soffritto, pepe abbondante, le rimanenti uova dei ricci e un po' di prezzemolo tritato. Servire subito.

INGREDIENTI

500 gr linguine
50 ricci di mare
2 spicchi d'aglio
1 dl olio extra vergine d'oliva
1 dl vino bianco
q.b. sale
q.b. pepe bianco
q.b. prezzemolo

PORCEDDU ALLO SPIEDO

Preparazione. Infilzare il "porceddu" nello spiedo e cuocerlo ad una distanza di almeno 2 metri dal fuoco vivace e girarlo continuamente per fare in modo che la carne prima rosoli e poi inizi a cuocersi. Durante la cottura ungere la carne con del lardo riscaldato sul fuoco e salare. Alla fine ricoprire di cenere un braciere e una volta sfilato dallo spiedo, stendere il porceddu sopra le braci. Servirlo caldo sopra un letto di foglie di mirto.

INGREDIENTI

1	maialino ("porceddu") di 4 kg
q.b.	sale
q.b.	lardo

Image credit: marmo81 / 123RF Archivio Fotografico
Image credit: marmo81 / 123RF Archivio Fotografico

ARAGOSTA ALLA CATALANA

Preparazione. Bollire le aragoste, scolarle e poi tagliarle a pezzi. Raccogliere in una terrina la salsa marrone prelevata con un cucchiaino dalla testa e le uova. Amalgamare le uova con la salsa marrone, condire con sale pepe, succo di limone, aceto e all'olio, sbattendo energicamente il tutto. In un ampio piatto da portata, adagiare i tocchetti di aragosta, posizionando la polpa verso l'alto. Condirla, versando con attenzione l'emulsione ottenuta. Guarnire con sedano, pomodori, cipolla, limone e basilico ed emulsionare con l'olio.

INGREDIENTI

1 kg	aragosta	q.b.	sale
il succo di un limone		q.b.	pepe bianco
q.b.	olio extra vergine di oliva	200 gr	sedano (solo il cuore)
2	cucchiai di aceto di vino bianco	200 gr	pomodoro rosso
		1	cipolla rossa

FREGOLA CON ARAGOSTA ALL'ALGHERESE

INGREDIENTI

500 gr	semola di grano duro a grana grossa	1	piccolo peperone giallo
3	bustine di zafferano	1	rametto di santoreggia
q.b.	sale	1	rametto di timo
1	bicchiere di acqua	2-3	foglie di basilico
1	aragosta da 1 kg circa	q.b.	olio extra vergine di oliva
1	scalogno	q.b.	sale
1	spicchio di aglio	q.b.	pepe
q.b.	vino bianco secco		

Preparazione. Lavare il peperone e asciugarlo; fasciarlo in un foglio d'alluminio e cuocerlo in forno caldo a 220°C per circa 30 minuti, quindi sbucciarlo, mondarlo e tagliarlo a pezzi. Tagliare a pezzi testa, base delle antenne e zampe dell'aragosta: ricavarne tutta la carne possibile e tenerla da parte, compresa la materia gialla contenuta nella testa e le eventuali uova. In un capace tegame scottare le zampe e la corazza in 3 cucchiai di olio, schiacciandole bene; unire l'aglio e lo scalogno sbucciati e un bicchiere di vino. Lasciare parzialmente evaporare a fuoco alto, aggiungere il peperone, le foglioline di timo e santoreggia, salare e proseguire la cottura, a tegame coperto e abbassando la fiamma al minimo, per circa 20 minuti. Eliminare tutti i frammenti di corazza dell'aragosta, asportarne la polpa e mettere quest'ultima tagliata a tocchetti nel sugo, con le uova e la crema gialla della testa. Aggiungere ancora un paio di cucchiai di olio, una spruzzata di vino e il basilico. Proseguire la cottura a pentola scoperta ancora per 10 minuti a fuoco basso. Lessare nel frattempo la fregola in abbondante acqua bollente salata, scolarla e condirla nella padella con il sugo a fuoco vivace.

Image credit: photopalace / 123RF Archivio Fotografico

SEADAS

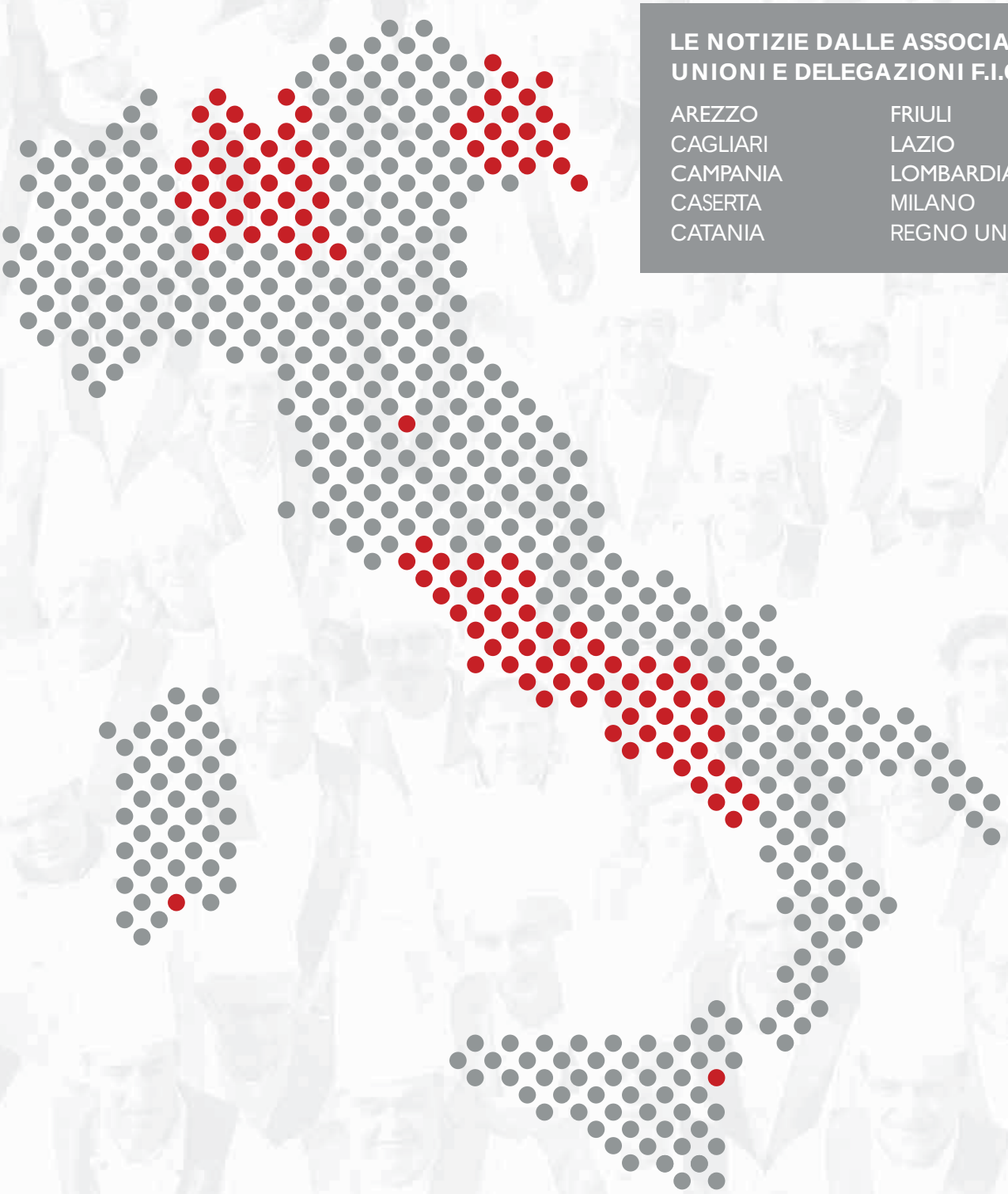
Le Seadas o Sebadas sono uno dei dolci sardi più conosciuti al di fuori dell'isola. Sono considerate un dolce perché sono cosparse di miele di corbezzolo e zucchero, ma in origine erano considerate un secondo piatto. Il loro nome ricorda la brillantezza che il miele di corbezzolo dona a questo dolce.

Preparazione. Lasciare il formaggio fresco fuori dal frigorifero, d'inverno per circa quattro giorni, d'estate per due, in modo che incominci a inacidirsi (altrimenti non fila). Tagliare il formaggio a dadini e versarlo in una padella capiente antiaderente e mettere a cuocere a fuoco lento e girare in continuazione sino ad ottenere una massa omogenea liscia e filante. A questo punto aggiungere al formaggio un cucchiaino di buccia di limone grattugiata, girare bene e togliere dal fuoco (questa operazione si chiama casu furriau). Versare su un tavolo, continuare con una spatola a girare il formaggio sino a che si possa toccare con le mani, a questo punto tagliare dei pezzi di circa 50 grammi e formare dei dischi.
Creare una fontana con la semola (possibilmente grano Cappelli), sulla spianatoia impastare con acqua fredda e aggiungere poco alla volta lo strutto. Quando l'impasto è pronto, farlo riposare un'ora circa e stendere una sottile sfoglia, ricavando dei dischi di circa 12 cm. Sistemare al centro il formaggio preparato in precedenza, coprire con un altro disco, pressare bene perché non rimanga aria all'interno. Friggere le seadas in abbondante olio bollente, scolarle bene. Servirle a piacere con miele fuso o cosparse di zucchero.

INGREDIENTI

1 kg	semola
150 gr	strutto
1	limone
500 gr	formaggio fresco di giornata
200 gr	miele
50 gr	zucchero a velo
q.b.	olio extra vergine di oliva, (per friggere)

LA FIC IN ITALIA



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

AREZZO
CAGLIARI
CAMPANIA
CASERTA
CATANIA
FRIULI
LAZIO
LOMBARDIA
MILANO
REGNO UNITO

LA FIC NEL MONDO

[Belgio | Canada | Francia | Germania | Brasile | Costarica | Giappone | **Regno Unito**]

AREZZO

CINQUE NOTTI CON LE ECCELLENZE DEL TERRITORIO

GRANDE SUCCESSO PER LA MANIFESTAZIONE "SAPORI IN VILLA", SVOLTASI AD AREZZO E INAUGURATA IL 9 AGOSTO CON UNA SERATA DEDICATA ALL'ATTUALE TEMA DELLA CUCINA SENZA GLUTINE

L'Associazione Cuochi di Arezzo, in collaborazione con Ais ed Aicoo, sotto la preziosa gestione organizzativa dell'Associazione Strada del Vino Terre di Arezzo e con il contributo di Provincia, Camera di Commercio e patrocinio di Comune di Arezzo, ha realizzato dal 6 al 10 agosto presso la suggestiva location di Villa Severi la manifestazione "Sapori in Villa" 2013.

Per il terzo anno consecutivo i berretti bianchi hanno dato vita ad una kermesse unica e raffinata, vetrina di prodotti tipici ed eccellenze del territorio che hanno fatto onore all'Associazione riscuotendo gradimento di pubblico e d'interesse.

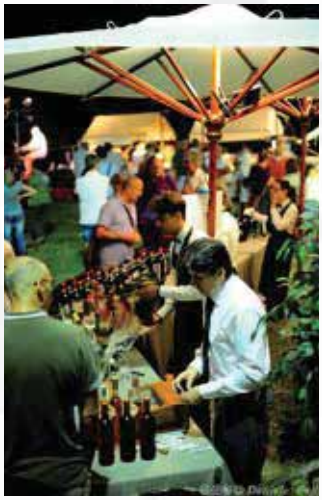
Correlati al cibo ci sono stati eventi culturali, come l'ormai tradizionale "Severiana", aperitivo letterario quest'anno dedicato al mondo della cucina, del vino e dell'olio e aperto anche alle ultime tendenze quali *food blogger* e *reality*.

Fortemente voluta dalla vice presidente dell'Associazione Cuochi di Arezzo, Franca Senesi, da sempre attiva nell'ambito del *gluten free* è stata la serata di venerdì 9 agosto completamente dedicata al mondo del senza glutine sia nello spazio della Severiana, dove sono intervenuti Emanuela Ghinazzi, Olga Francesca Scalisi e lo chef Marco Scaglione, sia nella cena.

Una serata di apertura da parte dell'Associazione, tra le prime anche a livello nazionale all'interno di un evento pubblico di rilevanza, dedicate interamente al mondo del senza glutine in cui sfatare falsi miti e rubare tante idee gustose per far capire che chiunque può mangiare senza glutine, perché oggi si è raggiunto un livello di gusto e qualità altissimo.

Nella serata conclusiva, che sin dalla nascita della manifestazione ha inglobato il precedente evento "Calici di Stelle", i cuochi della Federazione Italiana Cuochi hanno voluto omaggiare la figura di Guido Gianni, esperto della cucina aretina che tra i primi raccolse le ricette di un tempo e le propose ai lettori.

L'omaggio a questo personaggio, che per primo ha reso dignità ad una cucina povera ma ingegnosa, fatta di materie prime semplici e gustose che ci richiamano alla



mente attraverso il gusto sapori antichi propri della fanciullezza e della vita rurale, è proseguito a tavola con la realizzazione di alcuni piatti da parte del presidente dell'Associazione Cuochi di Arezzo Roberto Lodovichi e di un team di associati partendo da alcune sue ricette originali tra le più note.

Altra novità di quest'anno è stata quella di legare il cibo all'arte con la realizzazione di una collettiva di artiste provenienti da tutta Italia. La mostra dal titolo "Creatività di Donna" è stata inaugurata dal presidente dell'Associazione Cuochi di Arezzo Roberto Lodovichi ed ha trovato grande favore nel pubblico che ha accolto con piacere l'idea di poter godere di opere innovative e creative in un contesto classico come quello della Villa che ospitava la manifestazione.

Un evento che gli aretini aspettano e che l'Associazione Cuochi di Arezzo spera di onorare sempre nella maniera migliore. Appuntamento dunque al 2014!

CASERTA

IN RICORDO DI PIETRO COLELLA

Il primo giorno di giugno, a soli 45 anni, lo chef Pietro Colella ci ha lasciati, improvvisamente. Nato a Ruviano nel1968, ha cominciato la sua carriera di chef nel 1985 presso l'Hotel Palace di Cesenatico (FC), dal 1988 al 1995 è stato chef cuoco pizzaiolo presso ristorante Al Volturno di Alvignanello (Ce), dal 1996 al 2003 chef pasticciere nell'impresa di famiglia, dal 1996 docente in varie scuole alberghiere fino ai nostri giorni (dal 2008 istituto alberghiero Isii Ferrais di Caserta). Stimato professionista ed infaticabile lavoratore, figlio d'arte, candidato dall'Associazione Cuochi Caserta per ricevere il riconoscimento prestigioso del Collegium Cocorum, Colella il giorno successivo alla fine degli esami di qualifica è venuto a mancare improvvisamente. Qui accanto pubblichiamo la sua ultima immagine in vita al brindisi di fine anno scolastico con i docenti. Un grande prof e chef che ha lasciato un grande vuoto e incredulità per l'improvvisa e prematura scomparsa. Ti ricorderemo!

Paride Cioffi

CAMPANIA

FIERA VESUVIANA: I CUOCHI PROTAGONISTI

Bilancio più che positivo per l'Unione Regionale Cuochi della Campania per la partecipazione alla Fiera Vesuviana di San Gennaro, giunta alla 400 edizione. L'evento, che ha tanto anche di storico, è considerato tra i più importanti dal punto di vista culturale e commerciale in Campania. Ci si attendeva esiti positivi anche in considerazione dell'impegno profuso dall'organizzazione, ma i risultati sono senz'altro superiori alle aspettative.

FIORE ALL'OCCHIELLO DELLA MANIFESTAZIONE FIERISTICA È STATO IL SETTORE ENOGASTRONOMICO NELLE SUE VARIE ARTICOLAZIONI, A PARTIRE DALLE FATTORIE DIDATTICHE E PER FINIRE ALLE AZIENDE AGRICOLE. OGNUNO CON LE PROPRIE SPECIFICITÀ CULTURALI, TUTTI VERI E PROPRI PRESIDI DELL'ARTE CULINARIA

In questa occasione i cuochi dell'Unione più qualificati si sono cimentati per offrire nuove interpretazioni e presentare nuove metodiche nell'elaborazione di piatti a base di prodotti agricoli del Vesuviano e della Regione Campania. Ci riferiamo alle papaccelle, ai cipollotti, ai pomodori sponzilli, ai sanmarzano, ai fagioli dente di morto, alle noci e nocelle ed altra frutta secca, ecc… cioè tutto il patrimonio agricolo delle nostre amene campagne. Il risultato è stato esaltante ed ha visto partecipare alle degustazioni, che sera dopo sera si sono susseguite, gli ospiti illustri della Fiera Vesuviana ed i protagonisti delle manifestazioni, oltre, ovviamente, a comuni visitatori che hanno prenotato tempestivamente. Positiva impressione hanno rilasciato nei commensali i piatti elaborati dagli chef dell'Unione Regionale Cuochi della Campania e dalle Associazioni Provinciali di Napoli e Torre del Greco, di Caserta, di Benevento e di Avellino, unitamente al Team Campania Competition e alle Lady Chef, tutti coordinati dallo chef Antonio Nunziata docente di cucina presso l'Istituto Alberghiero "Luigi de' Medici" di Ottaviano.

Ma l'azione del Salone Enogastronomico non si è limitata alle pur importanti iniziative già citate. Ad esse si aggiunga l'opera di intaglio dei vegetali a cura di Domenico Lucignano dell'Associazione Cuochi di Napoli, che con abilità e maestria ha operato su grandi angurie trasformando il prodotto naturale di madre natura in autentiche opere d'arte, offerte all'attenzione ammirata degli astanti. Eguale successo hanno riscosso anche le sculture realizzate dal professore Sergio Bottone dell'Associazione Cuochi Avellinesi, che oggi si può annoverare tra i grandi maestri italiani dell'intaglio. Altro importante impegno del salone enogastronomico è stato quello di organizzare e partecipare direttamente alla prima manifestazione di Scuolinfiera, una rassegna che si propone di aprire al territorio regionale la Fiera Vesuviana e nello stesso tempo di avvicinare i giovani al mondo agricolo nell'ambito dell'educazione alimentare. Tra le proposte della Fiera 2013, in questo settore spiccano le fattorie didattiche che hanno offerto un panorama della variegata realtà agricola regionale, attraverso la presentazione, l'elaborazione e la degustazione di prodotti tipici del territorio a cui non è mancata la lezione laboratoriale sulla crema pasticciera, che ha suscitato il vivo interesse degli allievi presenti.

Antonio Nunzata

REGNO UNITO

LA CUCINA ITALIANA CONQUISTA LONDRA

Riscuote sempre più successo la delegazione UK della Federazione Italiana Cuochi che, oltre a raccogliere sempre più iscritti, si prepara a partecipare a due importantissimi eventi nel Regno Unito. In primis, il presidente della delegazione UK della Fic, Francesco Mazzei (nella foto), sarà presente al "The Restaurant Show", uno dei maggiori eventi di cucina che si svolgono a Londra. Dal 7 al 9 ottobre il presidente Mazzei svolgerà delle demo sul tema dello "Spicy Southern Italian Food", autentico marchio di fabbrica della sua cucina. Un modo per valorizzare, non solo le bontà italiane, ma anche i prodotti della sua terra d'origine, la Calabria, che è sempre presente sia nella sua vita che nei suoi piatti.

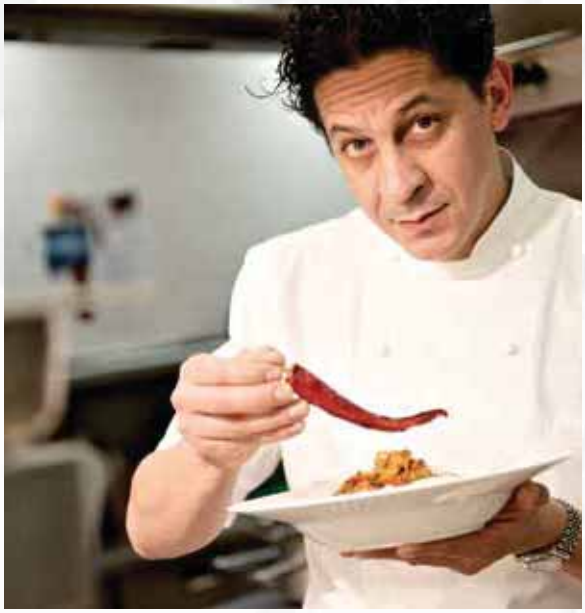
Non solo "Restaurant Show" per la Fic-UK ma anche "Welcome Italia". La delegazione, infatti, sarà presente in quella che è la più rappresentativa fiera sul Made in Italy nella capitale inglese che si terrà dal 18 al 20 ottobre alla Royal Holticultural Halls di Londra. Ad aprire le danze del Cookery Theatre sarà lo stesso Francesco Mazzei, che darà dimostrazione delle sue infinite capacità con le sue prelibatezze, mentre alle varie sessioni giornaliere parteciperanno anche altri associati alla Fic come Pierluigi Sandonnini, head chef dell'Osteria dell'Arancio, Luca Terraneo e Antonio Favuzzi. Tante iniziative per la Fic, dunque, che dopo aver conquistato il "Taste of London" 2013 si appresta a vivere da protagonista questi due nuovi appuntamenti. Il tutto mentre il segretario generale, Stefano Potortì, sarà presente al 27° Congresso Nazionale della Fic, che si svolgerà a Metaponto (MT) dal 7 al 10 ottobre.

La Fic-UK trova spazio anche sulle realtà giornalistiche locali che danno sempre più spazio a quella che per molti chef sta diventando un punto di riferimento nella Terra d'Albione. Rappresentare e tutelare il meglio del made in Italy e della cucina italiana nel Regno Unito. Questa è la mission della delegazione UK della Federazione Italiana Cuochi, nata nel 2012 sotto la supervisione del presidente Francesco Mazzei, chef patron del celebre ristorante l'Anima, e del segretario generale Stefano Potortì. "C'era bisogno di riunire tutti coloro che tramite la nostra straordinaria cucina portano in alto il made in Italy – ha dichiarato il presidente Mazzei – e questa Federazione aiuterà a portare avanti gli obiettivi proposti".

La delegazione si propone di promuovere le iniziative della Federcuochi nel Regno Unito e sviluppare le attività di aggiornamento professionale. Il segretario Stefano Potortì, che da anni si occupa di aiutare negli start-up i ristoranti e i coffee-shop nel paese d'oltre Manica grazie alla sua azienda Sagitter One, è soddisfatto dei risultati conseguiti fino ad ora: "Abbiamo riscontrato grande entusiasmo e disponibilità da parte degli chef e delle istituzioni. L'obiettivo è di creare una rete di contatti in cui chef, amanti della cucina, aspiranti cuochi si possano incontrare e confrontare le proprie esperienze. È una bella sfida che stiamo portando avanti con molto impegno e professionalità".

Per maggiori informazioni sulla delegazione UK della Federazione Italiana Cuochi: www.ficuk.co.uk

RAPPRESENTARE E TUTELARE IL MEGLIO DEL MADE IN ITALY E DELLA CUCINA ITALIANA NEL REGNO UNITO. QUESTA È LA MISSION DELLA DELEGAZIONE UK DELLA F. I. C., NATA NEL 2012 SOTTO LA SUPERVISIONE DEL PRESIDENTE FRANCESCO MAZZEI E DEL SEGRETARIO GENERALE STEFANO POTORTÌ



LOMBARDIA

TROFEO SALERA: PREMIO AL MIGLIOR RISOTTO

SEDICI CHEF SI SONO SFIDATI NELLA GARA DI RISOTTI ORGANIZZATA A GARLASCO (PV): VINCITORI DUE ALLIEVI DELL'ISTITUTO ALBERGHIERO DI CASARGO (LC)

Alla Cascina Reale di Garlasco (Pv), si è tenuta la seconda edizione del raduno dei cuochi lombardi per l'assegnazione del trofeo Salera, gara tra chef per la preparazione del miglior risotto. L'azienda agricola La Reale (qualcosa come 200 ettari di risaie nel parco del Ticino) è proprietà della famiglia Salera di Martinengo (Bg) che si sta affermando come una delle migliori realtà nella produzione di riso. L'incontro è servito anche per una lezione sulla coltivazione del riso dalla semina alla pilatura. La manifestazione è stata organizzata da Fabrizio Camer dell'Associazione Cuochi Bergamaschi e dall'Unione Cuochi Regione Lombardia.

Numerosa la presenza di ristoratori e cuochi delle varie associazioni cuochi provinciali. In qualità di sponsor erano presenti, oltre all'azienda Salera, il birrificio la Priula, Ftp-Formaggio tipico Branzi, lo spiedo di Matteo, "Le due querce" azienda produttrice di vini Franciacorta Docg, il consorzio del formaggio Bagòss, Pentole Agnelli, salumi dell'azienda La Scapinera di Sissa (Pr) e gli oli extravergine d'oliva di Terre Creta.

Sono stati 16 gli chef che si sono cimentati nella gara del risotto. Ad aggiudicarsi il trofeo Salera sono stati due giovani allievi dell'Istituto alberghiero di Casargo in provincia di Lecco, Sara Zucchi e Simone Panseri col "risotto ai broccoletti con ragù di pesce di lago e missoltini". Maurizio Lazzarin secondo classificato con il "risotto alle bacche di Goji e birra ai lamponi" si è aggiudicato il titolo per la ricetta più innovativa; il bresciano Giorgio Lecchi ha vinto il riconoscimento per la miglior tecnica di preparazione con il "risotto al pomodoro passito e formaggella del Garda".

A corollario della manifestazione i fratelli Salera, Ilaria e Pierluigi, hanno organizzato un banco d'assaggio coi prodotti delle aziende amiche. Ospiti della scampagnata tra le risaie anche il presidente dell'Unione cuochi regione Lombardia, Carlo Cranchi e naturalmente il presidente dell' Associazione cuochi bergamaschi, Roberto Benussi.

Durante la giornata, un toccante attimo di ringraziamento da parte di tutti i cuochi lombardi alla signora Maria Salera per la dedizione che ha messo, assieme al marito Giancarlo, per il passaggio del testimone ai figli Pierluigi e Ilaria. Il marchio Salera coincide con un'azienda agricola famigliare con proprietà sia a Martinengo dal 1971 sia a Garlasco dal 2000. Oltre a ottime qualità di riso in Oltrepò, Salera produce nel Bergamasco farine di mais, una serie di cereali e alcuni prodotti di trasformazione (biscottini di riso o riso-mais).

Roberto Vitali
www.italiaatavola.it

VUOI SCRIVERE SU IL CUOCO?

Vuoi vedere pubblicate notizie e fotografie relative alla tua Associazione provinciale o Unione regionale? Inviale 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.

CAGLIARI

FESTA DEL CUOCO: UN'INIZIATIVA DI SOLIDARIETÀ

Il 13 ottobre di ogni anno, si celebra il nostro Santo Patrono Francesco Caracciolo. I cuochi vogliono stare più vicini alla gente, da una parte valorizzando il nostro patrimonio enogastronomico, dall'altra impegnandosi nel sociale, contribuendo ad un progetto per regalare un sorriso alle persone che si trovano in difficoltà.

Con il patrocinio della Municipalità di Pirri (CA), insieme all'ASF (Associazione Sinergia femminile) promuoviamo la giornata del 20 ottobre 2013, a scopo benefico, finalizzata alla raccolta fondi per l'acquisto di strumenti utili alla diagnosi precoce e la cura del tumore al seno. La festa avrà luogo presso l'ex Vetreria di Pirri, che sarà allestita con dei gazebo in modo da creare delle isole di degustazione con il patrocinio della municipalità e il contributo dell'Assessorato alle attività produttive della Provincia di Cagliari. Per l'occasione, il luogo sarà inondato da berrette bianche; saranno presenti le Associazioni provinciali dei cuochi delle altre province, tutte le Associazioni di settore Amira, Ais, Aibes, pasticcieri e le scuole alberghiere.

Per raggiungere l'obiettivo di una cospicua raccolta fondi, viene predisposta anche una lotteria la cui estrazione verrà effettuata il giorno della festa. I premi saranno quelli che le aziende, i ristoranti e gli alberghi metteranno a disposizione, a fronte della menzione delle loro attività sui manifesti e le locandine.

Mino Ortu

I CUOCHI DI CAGLIARI E DELLE ALTRE PROVINCE DI SARDEGNA SI DANNO APPUNTAMENTO IL 20 OTTOBRE A PIRRI (CA) PER L'EDIZIONE 2013 DELLA TRADIZIONALE FESTA DEL CUOCO

MILANO

13 OTTOBRE: LA FESTA DEL CUOCO

Domenica 13 ottobre l'Associazione dei Cuochi di Milano festeggerà il Patrono dei cuochi San Francesco Caracciolo in collaborazione con la parrocchia di S. Michele Arcangelo e S.Rita, in via dei Cinquecento n. 1 a Milano. L'appuntamento è alle ore 11 e i cuochi in divisa e con indosso il cappello bianco, parteciperanno alla Santa Messa dedicata a San Caracciolo. Durante la funzione tre cuochi porteranno i doni all'offertorio (pane, riso, vino) e saranno ricordati i nostri associati defunti. Al termine della funzione, i cuochi dell'Associazione cucineranno un risotto alla milanese che alle ore 13 verrà offerto ai poveri della Parrocchia (e alle persone intervenute alla giornata) in una mensa comune.

La giornata continuerà con un laboratorio di pasticceria con bambini e mamme, alle ore 17.30 si farà merenda assieme ai bambini con le torte del laboratorio di pasticceria. La partecipazione alla mensa è con un'offerta minima di 2 euro a porzione di risotto (bevande escluse).

TUTTI IN DIVISA E CON LA TOQUE: I CUOCHI DI MILANO SON PRONTI A FESTEGGIARE IL PATRONO DEI CUOCHI SAN FRANCESCO CARACCIOLO

CATANIA

UN'ESTATE INTENSA, VISSUTA INSIEME ALLA GENTE

Consapevole del ruolo soprattutto culturale che svolge ogni giorno con il proprio lavoro, l'Associazione Provinciale Cuochi Etnei (Apce) ha lasciato un segno certamente più che positivo su un'estate ricca di eventi e di interventi che portano la firma degli chef catanesi.

IL PRIMO INGREDIENTE UTILIZZATO DALL'ASSOCIAZIONE PROVINCIALE DEI CUOCHI ETNEI È CERTAMENTE LA "PASSIONE": PASSIONE PER LA SICILIA, PER LE SUE TRADIZIONI CULTURALI ED ENOGASTRONOMICHE E PER LE SUE MATERIE PRIME, CHE SI TRADUCONO IN UN'ARTE CULINARIA DI ECCELLENZA, APPREZZATA IN TUTTO IL MONDO

Una stagione intensa, a cominciare dall'appuntamento del 26 e 27 luglio scorsi, quando i soci dell'Apce Andrea Maugeri e Luca Maugeri hanno realizzato dal vivo le punte di eccellenza della pasticceria siciliana, ovvero cassate e cannoli a Pesco Pagano, in Basilicata, in occasione della Festa della Podolica. Una trasferta che ha raccolto tantissimi consensi nei palati e nei sorrisi degli amici della Basilicata, mentre l'8 e il 9 agosto la professionalità e l'esperienza degli chef etnei dell'Associazione si sono spostate a Milo, alle pendici dell'Etna, dove hanno proposto un menu di ottimo livello in occasione dell'ormai nota Heineken Beer Fest. Hanno giocato in casa, gli chef, ma non si sono certo risparmiati in fatto di originalità e di passione, proponendo agli ospiti dell'evento *Panini alle olive bianche con hamburger alla birra, crema di mandorle di Avola, julienne di lattuga e patate croccanti* ed un *Risotto con funghi porcini e birra* che ha rappresentato il momento clou del menu proposto.

Appena trascorse 48 e l'11 agosto l'Apce è stata impegnata in un'elegante serata a Santa Tecla, questa volta sul mare acese, per poi fare ritorno a Milo, dove dal 26 agosto all'8 settembre, in occasione della prestigiosa ViniMilo, l'Associazione ha preparato numerose pietanze in abbinamento ai tanti vini degustati.

L'happy hour per il Cous Cous Fest

Infine, altro appuntamento a cui l'Apce non poteva certo mancare, per la storia stessa che rappresenta nel territorio siciliano e perché piacevolmente coinvolta nei preparativi, è stato il Cous Cous Fest di San Vito Lo Capo (TP), dove il 25 settembre in collaborazione con Electrolux ha realizzato l'Happy Hour, con un menu di grande interesse, unendo armoniosamente tradizione e originalità, il tutto, come sempre, all'insegna dell'eccellenza. Chi ha partecipato a questa edizione del Cous Cous Fest, targata 2013, ha così potuto degustare prelibatezze uniche come le *Frittelle di ricotta profumata ai lamponi, Pesce in panella con salsa allo yogurt e finocchietto selvatico e lamelle di ovoli, Trancetto di ricciola affumicato al momento su crema di sedano rapa (germogli).* Tutto il gusto del Mediterraneo si è dunque sposato con la forza e la genuinità di questa terra, continuando l'Happy Hour con un *Panino siciliano con hamburger di pesce spada, vastedda del Belice, cipolla rossa in agrodolce misticanza e crema di mandorle, Sandwich di spada con crema di zucca gialla, patata al nero di seppia e zucchine con uovo ricostruito.* Il menu è poi proseguito con una superba *Zuppa di cipolla giarratana con crostino di pane raffermo e quenelle di burrata e polpo profumato alla cannella, Raviolo Norma su melanzana fondente con crema di ricotta salata e pomodorino candito, Patata*

gomitolo farcita ai funghi porcini su crema di verdure di campo. Una presentazione di pietanze uniche, che ha rivelato la ricchezza stessa della Sicilia, come la conclusione dell'Happy Hour, con *Carbonara di tonno, neonato con spuma di bottarga, Toast di gambero in croccante di lardo di suino nero dei Nebrodi su crema di spinaci.* Ormai da anni l'appuntamento del Cous Cous Fest è interpretato come ponte culturale e momento di dialogo, di incontro e di confronto tra la cultura europea e quella nordafricana, tra le tradizioni del Mediterraneo e quelle arabe e mediorientali. In tutto questo, la Sicilia gioca un ruolo fondamentale, non solo di luogo ideale ma anche spirituale, di apertura e di ospitalità, come è nella civiltà stessa del popolo isolano. La presenza quest'anno dell'Apce ha rappresentato certamente un ulteriore arricchimento della manifestazione e rivelato nel migliore dei modi i veri tesori gastronomici dell'Isola.

La soddisfazione più grande

"Ciò che ci ha inorgoglito di più non sono stati solo i numeri registrati e le tante presenze di partecipanti agli eventi, ma soprattutto la grande soddisfazione lasciata in ciascuno di loro quando hanno degustato le nostre portate, assaggiato i nostri piatti e compreso realmente quanto ci teniamo a comunicare il nostro territorio attraverso ciò che prepariamo", ha commentato con soddisfazione lo chef Seby Sorbello, presidente dell'Apce e motore stesso del dinamismo che dimostra l'Associazione. "I tanti appuntamenti a cui siamo stati invitati", ha proseguito Sorbello, "hanno dimostrato che le eccellenze della gastronomia siciliana possono e devono rappresentare il vero veicolo per la cultura regionale. Lo dimostra questa estate intensa e ricca di eventi durante la quale l'Etna è stata esportata e promossa. Ricordo le parole che mi ha detto con il cuore un signore, dopo aver degustato alcune nostre portate - "Il vostro marchio è sempre sinonimo di qualità!" - Credetemi: è questa la soddisfazione più grande per uno chef dopo avere cucinato in tutti questi appuntamenti!".

Naturalmente il plauso e il ringraziamento del presidente Seby Sorbello sono andati a tutte le squadre di chef e operatori dell'Associazione che hanno contribuito al successo di questa intensa estate culinaria: in particolare, a tutto il consiglio direttivo, ai soci e ai docenti degli Istituti alberghieri "Giovanni Falcone" di Giarre, "Karol Wojtyla" e "Filippo Eredia" di Catania, che nonostante la pausa estiva si sono resi subito disponibili assieme agli alunni. Ma si sa: l'eccellenza non va mai in vacanza! Soprattutto se porta la firma dell'Associazione Provinciale Cuochi Etnei!

Antonio Iacona

LAZIO

LA GENEROSITÀ INDOSSA IL CAPPELLO DA CUOCO

QUANDO LA SOLIDARIETÀ CHIAMA, I CUOCHI RISPONDONO. NUMEROSI, COME LO SCORSO AGOSTO QUANDO SONO STATI INVITATI A DONARE IL SANGUE

Il 1 agosto 2013 il neo Dipartimento Solidarietà ed Emergenze FIC e la FIC Lazio hanno organizzato presso l'Ospedale Fatebenefratelli di Roma una raccolta straordinaria di Sangue con un manifesto che recitava: "Estate: Tempo di Donazione". E così, oltre 50 Berrette Bianche (per l'esattezza 56) hanno prenotato nel primo giorno di agosto l'appuntamento presso il Centro Trasfusionale della Struttura Ospedaliera sita sull'Isola Tiberina a Roma ed hanno unito questa importante donazione ad un check sul proprio stato di salute. "Nel periodo estivo – dichiara Roberto Rosati, coordinatore del dipartimento solidarietà ed emergenze FIC - la nostra regione va in emergenza sangue, perché le donazioni ordinarie effettuate dai cittadini del Lazio non bastano per soddisfare il fabbisogno richiesto dagli ospedali che devono curare oltre agli abitanti della regione, anche le migliaia di turisti che si riversano sulla nostra costa, nelle nostre aree termali, sui laghi e nelle città d'Arte, prima tra tutte la Capitale, per cui in questi momenti ci vuole una solidarietà maggiore", dello stesso parere è anche Alessandro Circiello, presidente della FIC Lazio: "conosciamo questo problema, perché da anni collaboriamo con le più importanti strutture ospedaliere della Regione e per questo abbiamo chiesto una mobilitazione ai nostri Associati, che hanno risposto molto bene. In prossimità delle feste di fine anno si replicherà con un'altra donazione e per il prossimo 2104 sarà presentato il programma annuale della FIC Lazio nel quale saranno già comprese due date per le donazioni del Sangue.

Roberto Rosati

FRIULI

LE INIZIATIVE DEI CUOCHI

Fervono le attività in seno all'Associazione friulana e per questo occorre informare i soci e ringraziare coloro che hanno partecipato alla distribuzione della minestra all'iniziativa "Friuli Doc", in ricordo di Bertilla Prevedel, fondatrice delle Lady Chef. Lunedì 14 ottobre alle ore 10.00 presso la Chiesa parrocchiale di Savorgnano al Torre si terrà la tradizionale messa in onore di San Francesco Caracciolo, protettore dei Cuochi. Sarà presente oltre al nostro don Bepi Riva anche il vescovo Andrea Bruno Mazzocato. In questa occasione verrà consegnato a don Bepi l'offertorio ricavato dalla minestra di Friuli Doc. E ancora, il presidente regionale Germano Pontoni organizza in Fiera a Good a Udine il 1° novembre alle ore 10.00 un'esposizione di piatti da concorso sul tema de "Gli Orti, piatti a base di verdure". Per informazioni contattare il signor Riccato Gianfranco, responsabile dell'evento: info@trattoriamiculan.com - cell. 348 3075073
Si informa che la Squadra Concorsi di Udine vorrebbe formare un gruppo per le prossime uscite in ambito internazionale. Chi fosse interessato può contattare il presidente Silvio Di Giusto: silviodigiustofic@aliceposta.it - cell. 349 5798324 - Rist. Costantini tel. 0432.792372.
La Cena di Natale si terrà anche quest'anno al Ristorante "Belvedere" di Tricesimo il giorno 2 dicembre e costo della serata sarà di euro 40. Per prenotare, entro e non oltre il 30 novembre: tel. 0432.851385. Ci sarà come di consueto la lotteria, chi desidera contribuire è ben accetto.
Vi aspettiamo numerosi!

Silvio Di Giusto
e Tania Bellina

ROSSO DA SELVAGGINA

2009 LINDENBURG LAGREIN TENUTAE LAGEDER (MAGRÈ, BZ)

Ideale per accompagnare le carni rosse, la selvaggina e i formaggi, questo Lagrein presenta un colore rosso intenso con riflessi rubino e un gusto molto persistente e fruttato, con sentore di prugne e ciliegie. Molto apprezzato per le note speziate di cuoio e cioccolata amara, l'aroma di questo vino è accompagnato da un elegante profumo di legno e di viola. Il corpo è ricco e carnoso, con tannini decisamente in evidenza.
I vigneti le cui uve sono utilizzate per questo vino sono coltivati in parte con metodo integrato, in parte con metodo biologico-dinamico, sono posti a 280 metri di altitudine ed hanno un'età di 25-35 anni.

ELEGANTI BOLLICINE

2005 ALTEMASI PAS DOSÉ TRENTO DOC METODO CLASSICO - CAVIT (TRENTO)

Ben si sposa con i piatti a base di pesce affumicato, le ostriche e crostacei crudi e le linguine all'astice. Questo spumante vanta un perlage fine e continuo, colore dorato con sfumature verdoline e profumi complessi di pesca matura e di albicocca secca, ben integrati con piacevoli note di liquirizia e vaniglia. In bocca si presenta sapido, austero e di buon nerbo. Il retrogusto è minerale con gradevole finale di mandorla. È ottenuto da uve chardonnay 60% e pinot nero 40%, con rese di 70 ettolitri per ettaro. I vigneti si trovano generalmente ad altitudini comprese tra i 450 e i 600 m s.l.m., dove le importanti escursioni termiche tra il giorno e la notte permettono di ottenere uve con un patrimonio acidico importante. La combinazione di tutti questi elementi, tipici della viticoltura di montagna, attribuiscono a questo vino un grande equilibrio e una longevità straordinaria.

UN CARTIZZE PER OBAMA

A COL VETORAZ IL PREMIO "TULLIO DE ROSA"

Il Valdobbiadene Prosecco Docg Superiore Spumante Extra Dry 2012 si è aggiudicato, su ben 143 vini spumanti presentati, il Premio Speciale 'Tullio De Rosa' nell'ambito di "Enoconegliano 15° Concorso Enologico Regionale-Selezione Vini Veneti". Nata appena 20 anni fa, Col Vetoraz è una delle cantine della denominazione più premiate ai concorsi enologici, con oltre alle 6 Gran Medaglie d'Oro conquistate al Concorso Internazionale del Vinitaly. La Cantina si trova sul punto più elevato del Cartizze, a quasi 400 m di altitudine, ed è una piccola realtà aziendale, apprezzata come una delle migliori espressioni della denominazione anche oltre oceano: il Valdobbiadene Docg Col Vetoraz è stato scelto da Michelle Obama per la cena di gala in occasione del primo insediamento del presidente degli Usa Barack Obama!

AUTOCHTONA

L'ITALIA DEI VINI AUTOCTONI

Il 21 e 22 ottobre a Fiera Bolzano si svolge la decima edizione di "Autochtona", il forum nazionale dei vini autoctoni. Protagonisti sono vini con percentuali superiori al 95% da vitigni autoctoni italiani, presentati da cantine con produzione limitata. I visitatori di Autochtona hanno dunque la possibilità di degustare vini che rappresentano vitigni tipici, spesso antichi, e specifici terroir locali del territorio nazionale, e di scoprirli a contatto con gli stessi produttori.
Per informazioni: www.autochtona.it

KNOWLEDGE AND TASTES

THE LOST TABLEWARE AND POTS

by Eugenio Medagliani, Humanist coppersmith

see page 30 for the italian text

A lot of ink has flown telling of the creations of chefs and explaining recipes, but very few words have been spent on the first vendors of tableware, pans, earthenware pots and other kitchen utensils.

A lot of ink has flown telling of the creations of chefs and explaining recipes, but very few words have been spent on the ancient vendors of tableware, pans, earthenware pots and many other utensils indispensable for cooking. So it is interesting to see how trade in household articles took place, for example, in the XVI and XVII centuries.

In those times the employer was called *"mastro"* and he employed a group of strong solidly-built men, pedlars who, equipped with a large pannier full of cooking implements, travelled around villages and farmhouses, going to markets and moving from one house to another until their goods ran out. Having sold most of their tableware, they would return to the mastro who would pay them a modest percentage and would go off again with their pannier once more bursting with utensils.

Not only was the job tiring, but it was also not without danger; the pedlars might meet bandits who would wait along quiet roads and steal their paltry earnings; or they might trip over a rock and break the fragile goods. Sometimes they even ran the risk of breaking their neck!

In keeping with the proverb *"necessity is the mother of invention"*, some pedlars decided to sell only metal utensils such as stoves, grills, steelyards and pans because they wouldn't break and because their constant clinking, a noise which advertised their presence, was a good way of attracting the interest of the potential purchaser.

PEDLARS IN OLD PRINTS

The images of these pedlars have been handed down to us by the prints of two famous artists: Annibale Carracci (1560-1609) and Giuseppe Maria Militelli (1634-1718). Picking out the various activities of these vendors in their prints we have learnt how, in those times, there existed: the *"glass seller"* who carried in his basket, wine glasses, goblets and valuable glass canteens; the *"pot seller"*, who sold vases, pitchers, earthenware pots; the *"basket seller"*, with his range of baskets, panniers, bags for herbs and for carrying shopping; the *"seller of baking trays"*, i.e. those enormous earthenware plates on which focaccias, flat breads, pizzas and flat cakes were baked. In order to carry the heavy baking trays from the oven to the customer these pedlars inevitably had to use the ass or the mule.

The carvings of Militelli are accompanied by short verses composed by the author himself; below the image of a fallen pedlar we find written:

"Or che mi fa precipitare un sasso
come potrò più sollevar la cresta?
Non sol del mastro il capital fracasso
ma rompo ancor, quel ch'è peggior la testa".
("Now that a stone has made me fall
how will I ever be able to hold up my head?
Not only have I broken the mastro's goods
but, what's worse, I have also broken my head".

At the bottom of the pedlar of household utensils is written:

"Non può già l'uom per faticar la mano
impiegarsi in mestier più buono e bello
ch'anco nelle fucine il Dio Vulcano
adopera l'incudine e il martello".
"There is no better way for a man to use his hands
than in a fine and good profession
where even in the forges of the God Vulcan
he uses the anvil and the hammer"

From the yellowed prints we can see how, in spite of the fatigue and the risks of their profession, these pedlars were usually depicted as enthusiastic about a job that allowed them to come into contact with many interesting people (cooks-pastry chefs-wine makers…). Perhaps, dear friends, you now understand why I abandoned chemistry to dedicate myself to selling objects for cooking well, for top class pastry cooking and to be able to communicate with such craftsmen. Because, *"Communicating is living!"*.

"Communicating is living!"

ARTISTIC CUISINE

THE VIOLIN PLAYS SWEET MUSIC

by Stefano Pepe

see page 38 for the italian text

Cooking is rightly considered by many as art, by means of which we are bewitched and all our human senses are enchanted, exercising on those who benefit from it positive reactions similar to those of when we find ourselves before the painting of the Mona Lisa or a statue by Canova.

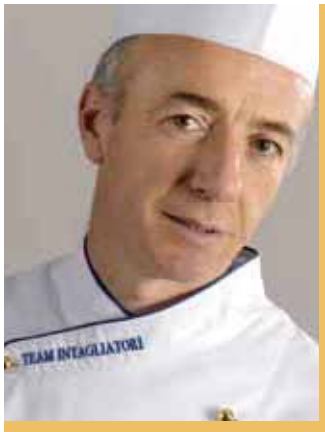
The so-called "artistic pièces" which elegantly dress buffets and banquets valorise the work of the chef and give added value. In fact, a fine presentation, well prepares the diner for the dishes to be enjoyed in a sort of psychological visual/gustatory game with the customer.

A practice well rooted in the cultural gastronomic heritage of our most ancient history; already during the Renaissance, decorative constructions and ornaments appeared on the tables of princes or feudal lords, decorating dishes, with fruits, vegetables and other things, in a concept of what is beautiful to see in sparkling colours and sophisticated features.

The FIC member **Renato Cattapan** has absorbed this concept well in his restaurant in Quarto Altino (VE) where he creates his own "artistic pièces" for each banquet. Real works of art created using margarine, carved vegetables or chocolate, which give the event underway further reasons to win the satisfaction and appreciation of the customers.

The chef Cattapan says that he often draws inspiration for his compositions from churches, museums, or from the monuments in the Roman capital or, typical of a good Venetian, from "views" of the life of the Venetian Carnival.

In these pages the chef presents one of his recent works which is his first pièce made in chocolate, after having acquired familiarity and command of the technique of modelling and sculpture in margarine, and which won him the gold medal at the recent Olympics of Erfurt 2012.



RENATO CATTAPAN

After graduating from the hotel and catering college in Castelfranco Veneto (TV) in 1976 and various work experience at prestigious restaurants in the Veneto region, Renato Cattapan joined the "Cà delle Anfore" di Quarto d'Altino (VE), where in 1984 together with the member Piraino and their respective wives, he took over the management. The business grew and became so famous that Oscar Luigi Scalfaro, a former president of the Republic, was one of its customers.
But in addition to his passion for cooking, the self-taught Renato has always cultivated an artistic streak presenting among his events the first compositions of carving using vegetables. By joining FIC he had the chance to attend courses with the maestros Alberto Tomasi and Tino Savio, refining and improving his technique, giving his creativity and talent a further and greater boost, which brought him to the peak of this difficult discipline. He joined the "Carvers Team" of the Venetian Chefs' Union headed by Graziano Manzatto. When the team was disbanded he became "artistic chef" in the Venetian Chefs' Team managed by Alessandro Silvestri. Today Renato can boast important medals, with nine golden medals won at the latest editions of the World Cup in Luxembourg (2006), the Cooking Olympics at Erfurt (2008 and 2012) and the Italian Internationals (2013), in Erba 2013. Thanks to these outstanding results he is not only a member of the "Team Venezia Chef" but is also a member of the "Equipe Eccellenze Italiane" team of the Italian Federation of Pastry, Ice-cream and Chocolate Chefs, together with the best Italian maestros.

PROFESSION CHEF

GIANCARLO MORELLI
A SUCCESS STORY

by Giovanni Guadagno

see page 40 for the italian text

Since 1993 the chef has been owner of the Michelin star restaurant "Pomiroeu" in Seregno, just outside Milan, a reference point for top cuisine not only in Brianza but also internationally, as shown by the recent opening of a new Pomireu in Marrakech, the lively Moroccan city.

If we had to find a word to describe it, it would be: colours. Giancarlo Morelli, born in 1959, has been owner of the Ristorante Pomiroeu in Seregno (MB) since 1993. His is a very simple cuisine, which displays transversally in all his dishes the origins of a native of the Bergamo area, in a simple person with refined taste, who has not forgotten his own past, a generous man who remains faithful to his own wholesomeness.

The character of the Pomiroeu over the years has been built on firm rules which are never ignored: essential "direct" foods, no more than 4 or 5 ingredients to each dish, absolutely without salt, only added to taste. The imperative is the maximum elevation of the raw material which must be of absolute quality; the time for producing a menu or a dish strictly depends on the search for new suppliers, giving preference to those who dedicate body and soul to a life to create something unique.

Chef Morelli has grown exponentially over the years, in technique, knowledge, command of the bases of cooking and in the search for the purity of products. The results of this work has been recognised and over the years he has won the respect of colleagues, personalities in the world of show-business, music and sport, customers,

experts in the sector and institutional personalities who have seen, for example, Giancarlo representative for Italy and winner of the "Chef Cup 2010", first in the "Riso Gallo, Risotto dell'anno 2010", competition and only representative of Italian cuisine during the wine and food event "Perù Mucho Gusto 2010" and winner of the "Sandwich Club Contest 2010".

From chef to business man

The career of Giancarlo Morelli started with a diploma from the Istituto Alberghiero di San Pellegrino Terme (BG) and continued with a personal and professional adventure in the United States and France, in important Michelin-star restaurants. With the strong experience he had gained he departed for the Pacific Ocean where, on board the "Pacific Princess" he won the prestigious nomination of head chef. He became a consultant for numerous Italian catering companies all over the world and in 1981 he began his business career managing various structures until 1993 when he opened the "Pomiroeu" in Seregno.

The restaurant is located in an old courtyard, a classical and at the same time contemporary place, with an elegant and welcoming atmosphere: a concentration of scents, flavours and specialities which was rewarded by the prestigious Michelin star in November 2009. But that's not all. The restaurant is also a member of the "Associazione Le Soste" circuit and Giancarlo participates with the role of board member of the Associazione Ristoratori Golfisti.

Eulogy to rice

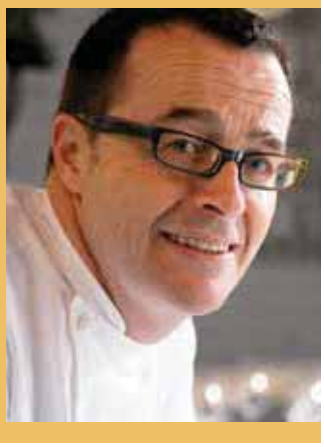
Rice is the second term with which we can define Chef Giancarlo. Risotto is the dish which most represents him with its elementary elegance. It brings with it the added value of a long processing, the inescapable importance of passing time and the coherence of a tradition which can adapt itself to modern tastes.

"Risotto Mania", as it is defined ironically by Morelli's co-workers, absorbs everyone who approaches them because they have learnt how to demonstrate meticulously the details of the recipes arousing greed and even an extreme intellectual curiosity. The first concrete stage of this trend was 2010 with the winning of the First Prize for the Risotto of the year "Concorso Premio Gallo": *"Pavese Gran Riserva" Carnaroli Rice dressed with slightly smoked buffalo ricotta with a tartar of red shrimps and black truffle and an anchovy sauce.*

Where does the idea of a risotto come from? What is the reason behind this link which exists with the chef? The recipes spring from the wish to combine colour, technique and taste. A stability must always exist among these three elements, respecting the integrity of the raw materials just as it exists in nature. Risotto allows infinite imagination and this is why it is so popular at the Pomiroeu: what is important is to maintain the primordial nature of the tastes which occur originally.

GIANCARLO MORELLI

Chef and owner of the restaurant (1 Michelin Star) il Pomiroeu in Seregno (MB), located in an old courtyard, a classical and at the same time contemporary restaurant, with an elegant and welcoming atmosphere. Its original name derives from the local dialect and means "pometo", a name which once indicated the area of Seregno containing rich apple orchards.



The simplest risotto is paradoxically Giancarlo's signature dish: *Carnaroli Rice dressed with saffron pistils, bone marrow and caramelised red wine.* He is in love with saffron, because of the magic enclosed within its flowers and their elegance, with bone marrow because of the need to respect its origins and with the caramelised wine because its gives the right balance to the dish.

Il Pomiroeu opens at Marrakech

Delano Marrakech, Quartier Hivernage. A new hotel belonging to the Morgans Hotel Group. From the shores of Miami Beach to the African continent, it combines mystery and exoticism with its sophisticated style and a standard of service in line with the Delano brand. A partnership with the Moroccan business man Ahmed Benanni Hivernage Collection and Marbella Club (MC) Hotel Group, the hotel boasts 71 boutique rooms, four different restaurants, a brand new spa, three swimming pools, luxury shops and a streak of worldly pleasure.

Inside the Italian restaurant, as a physical extension of the Seregno Pomiroeu, "Pomiroeu Marrakech" is the name of the new project of Giancarlo Morelli. A restaurant where the menu has an Italian structure even though it respects the taboos of alcohol and port, where they use raw materials coming from Italy so as to be able to guarantee a quality continuous in space and time. Giancarlo Morelli explains: "Every time I travel to Morocco, I come back thrilled. Marrakech catapults me into a vortex of absolute stimuli. It plunges me into an ethical way of seeing life and brings me back to the "basic" rules for being considered human and once you take these feelings on board it is difficult to return to our excessively frenetic daily life and our professional duties. There is a return to essential, physical things and to relationships. Snake charmers and great businessmen, the family with Tagine in the Riads and the chains of Luxury Hotels which remind us that there are always two faces to the same medallion in life".

And again: "The role of the restaurant has changed: today it is nice

to hear a person we trust recommend places to eat in restaurants that increasingly become destinations, attractions at the centre of our holidays. What is amazing is that we can create culinary connects which increasingly shorten every type of distance".
The smart atmosphere of the Restaurant can be identified well with the same one as we find in Marrakech, an international meeting place for an exchange between ancient and modern, an alternation of opposites: of white and colour, of open spaces and crowded alleyways, of high peaks and sunny plains, of sweet and sour flavours and tastes.

Pomistore: taste thoughts (pensieri di gusto)

The third word is without a doubt ideas. Imagination, Vision. On-going evolution Giancarlo Morelli has thought of a shop which could contain many proposals, a workshop supplied with all you need to feed the spirit as well as the body. "Pensieri di gusto" was opened in 2011 and sells raw materials which can be bought to extend the cooking experience to your home. A live kitchen screen and free Wi-Fi connection to remain always connected among events, cocktails and cookery lessons in line with the latest trends of the time. Its cuisine must be transparent and clear and for this reason it offers the exact same products and wines as those found on the menu and always presents new ones in rotation. Rice, oil, pasta, vinegars: the common thread is respect of origin because the most important thing is to learn that it is the details that make every product truly unique in its true essence.
The idea of the aperitif is nice, and is also popular with the under 30's: small dishes that change with the seasons. Accessible prices and a glass of good wine from the local cellar. You can also chose a gin and tonic, for those who wish to give way to their imagination. Giancarlo Morelli never stops, as if he can never be satisfied. The on-going development allows us to say that the Pomiroeu satisfies five senses: "things" absolutely to be seen, authentic products to be tasted, art to be touched, culture to be listened to and a life style to be felt in the air.

F.I.C. YOUTH COMPARTMENT

see page 52 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 56 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 LOMBARD!

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

see page 56 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 Lombard 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 handing and correct combination to traditional cooking methods and even how the dish is presented to the diner."

Small pizzas with Gorgonzola cheese
Ingredients
250 g of flour
100 g of butter
200 g of Gorgonzola
3 eggs
nutmeg
salt and pepper
Mix the butter with Gorgonzola cheese. Make a hole with the flour and break the two egg yolks at the centre, add nutmeg, salt, pepper and butter with cheese. Let the dough rest, covered, in the fridge for an hour. Then roll the dough out and make small pizzas. Put them in a buttered and floury baking tray, brush them with the egg yolk, oven cook them at a high temperature for a few minutes.

Typical Milan rice
Ingredients
600 g of rice
100 g of butter
50 g of bone marrow
1 finely chopped onion
1 lt of meat broth
1 sachet of saffron
100 g of grated parmesan
Salt
Put half butter, the onion and bone marrow in a pot. Let them sauté, add the rice and let it toast. Add the broth with a ladle. Add the melted saffron in a little cup with broth. Stir everything with butter and parmesan cheese. To serve hot.

Typical Milan ossobuco
Ingredients
6 thick strips of ossobuchi (pork shank)
100 g of butter
1 glass of dry white wine
1 chopped clove of garlic
1 finely chopped anchovy
flour
finely chopped parsley
salt
Cover the pork shanks in flour and put them in a saucepan with butter. Brownx them and simmer with white wine until reduced. Add the ground of flavours, salt it and let it cook at low temperature, covered, for an hour. When cooked, sprinkle with chopped parsley. To serve hot, with typical Milan risotto.

Breaded mushrooms
Ingredients
12 porcini mushroom caps
1/2 lemon
2 tbs of flour
100 g of butter
2 beaten eggs
salt and bread crumbs
Clean the caps, rub them with a lemon, cover them in flour, put them with the beaten eggs and salt, in the bread crumbs and then fry with butter. To serve hot.

Mascarpone cheese cream
Ingredients
300 g of mascarpone
4 eggs
200 g of sugar
6 small glasses of rum
Join mascarpone with sugar, keep on mixing, and in the meanwhile add the egg yolks one at a time, and rum. Beat two egg whites stiff peaks form and then add them. Put the cream in small cups and leave then in the fridge for at least two hours.

ATENEO: THE FIRST SEAT IN PUGLIA IN SOUTHERN ITALY

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

see page 58 for the italian text

The Istituto di Alta Formazione del Gusto Alimentare "Eccelsa" in Alberobello (BA) (The Training Institute of Food Taste 'Eccelsa") was chosen as the first operating headquarters for the South of Italy for the activities of FIC's Ateneo della Cucina Italiana.

The Ateneo della Cucina Italiana, the division for professional updating established within the Italian Chefs Federation, has added a new piece to its training mosaic and also affirms its presence in the South of Italy.
An agreement was recently signed between the Ateneo and the Istituto di Alta Formazione del Gusto Alimentare "Eccelsa" di Alberobello (BA), identified after careful research as the most important operating structure in the south for the activities of the Ateneo della Cucina and FIC.
In this way, the Ateneo's coordinator Michele D'Agostino, assigned by the national Council and the National Committee, with the approval of the FIC president Paolo Caldana, has ensured professional members a further reference point on national soil, also confirming the value of "Eccelsa" in the training and specialisation of professionals and operators in the food and wine sector.
Already a crediting training organisation and recognised by the Region of Puglia, the Istituto Eccelsa, guided with enthusiasm by the president Vito Matarrese, has for years been a container of experiences, skills and professionalism engaged in training excellence. With its headquarters in the beautiful town of Alberobello, the Institute has large premises, lecture halls and laboratories to experiment with cooking fitted out with the most recent technologies for professional use, as well as a body of teachers of national and international fame.
A home to innovative know-how about the evolution of taste and of all new aspects in the sector,
"Eccelsa" fully satisfies the needs of the catering world and is able to dialogue constantly and creatively with professionals and students.
Sharing passion and professionalism, the Italian Chefs Federation, the Ateneo della Cucina Italiana and the Istituto Eccelsa are engaged in a relationship of mutual support which promises to be successful and to offer innovative, effective training paths.

FLAVOURS OF ITALY

SARDINIA: RECIPES OF GREAT CHARACTER

by Antonio Romeo, F.I.C. associate and kitchen teacher at Ipssar of Soverato (CZ)

see page 62 for the italian text

The food and wine of this land is made of tasty ingredients and dishes that are a unicum, cared for in their aesthetics and prepared with techniques and cooking methods that require attention and dedication.

There are places in Sardinia where you have the impression that you can touch the moon. The island of *nuraghs* is a non-place, heavy in a deafening silence. Solidary nature seems an illicit garden of strawberry trees, wild fennel, juniper and myrtle. The views you glimpse are of amazing beauty and the sea, here, invites you to meditate. And the fruit of this earth cannot be anything other than a pastoral and agricultural cuisine, in which barbecued meats especially lamb, the *"porceddu"* and all derivatives of milk take pride of place. The most practical cooking procedure is that of cooking on the spit and also that of *"incarralzadu"*, where the food is cooked in a hole full of sweet-smelling wood embers.

Meat is also presented in sauces that are used to dress the pasta, such as *"malloreddus"*, little gnocchi of superfine flour, saffron and water. The other typical first course is *"fregula"*, which is vaguely similar to couscous and in prepared in a broth, but can also be served dry with lots of pecorino cheese. Sardinia has an important cheese production. In fact, Sardinian cheeses are also known outside its borders: Sardinian *pecorino, caciotta*, the Sardinian *fiore* (a hard cheese) and salted *ricotta*, delicious grated onto pasta.

Pecorino is an ideal accompaniment for charcuterie, in particular with boar ham and goat or mutton ham, which have a sweeter taste. Even in pastry cooking, cheese has found a place for itself: it can be found in the *"sebadas"*, sweet tortelli full of fresh cheese, fried in oil, served hot and covered in strawberry tree honey, or the *"paredulas"*, little cakes filled with *ricotta* flavoured with saffron and lemon zest.

Even if the culinary tradition of this island gives an important role to meat, we can find an infinity of sea dishes, such as lobster prepared in the Catalan style with tomato, celery, raw onion and basil, a fresh, colourful dish, a hymn to joy.

Another particular dish is *"orziadas"*, i.e. sea anemones coated in flour and fried, without forgetting sea urchins to be eaten as soon as they are fished and then, to be served as a starter together with *camone* tomatoes (tomatoes typical of Sardinia), *bottarga*, i.e. mullet or tuna eggs washed with salt water, pressed and left to dry.

The temperate climate is suitable for growing many vegetables, including the thorny Sardinian artichoke, excellent eaten dipped in a dressing of oil and vinegar, and saffron, a fundamental ingredient of Sardinian cuisine. Bread has also been adapted to the land, squashed without the soft part. The bread called "carasau", also called music paper, because of its light texture, is easy for the shepherds to carry. Wine has a very ancient link with the island. Traces of a wine-making workshop have been found in a *nurahe* in Orroli. The best known red wine is *Cannonau*, which according to studies, is supposed to be one of the most ancient wines. One of the most famous whites is *Vermentino*, a wine with a delicate scent ideal to drink together with not only fish dishes but also white meat. A wine which brings a breath of summer and its thousands of years of history gives it added value.

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	2
Carine	Anna Boteon	0438.411584	www.carine.it	24, 25, 83
Fasa	Danilo Amigoni	035.4545911	www.fasapentole.com	7
Fiskars	Alessandra Maggi	0341.215111	www.fiskars.com	45
Frisch & Frost	Manfred Sinn (ufficio Italia)	333.6388445 - info@pastafillo.it	www.pastafillo.it	29
Lainox		0438.9110	www.lainox.it	15, 55
Medagliani	Eugenio Medagliani	02.45485571	www.medagliani.com	37
Rummo Lenta Lavorazione	Giovanni De Lucia (Food Service Italia)	Numero Verde Servizio clienti 800.883055 0824.331111 - crm@pastarummo.it	www.pastarummo.it	51
Valsodo	Karl August Gaedt	335.6535883	www.wuesthof.de	31

Foto © Marcin Sadlowski - Fotolia.com

PENSAVO FOSSE... UN OSSOBUCO
[INVECE È PESCE SPADA CON PATATA, RISO E GREMOLADA CON VERDURE]

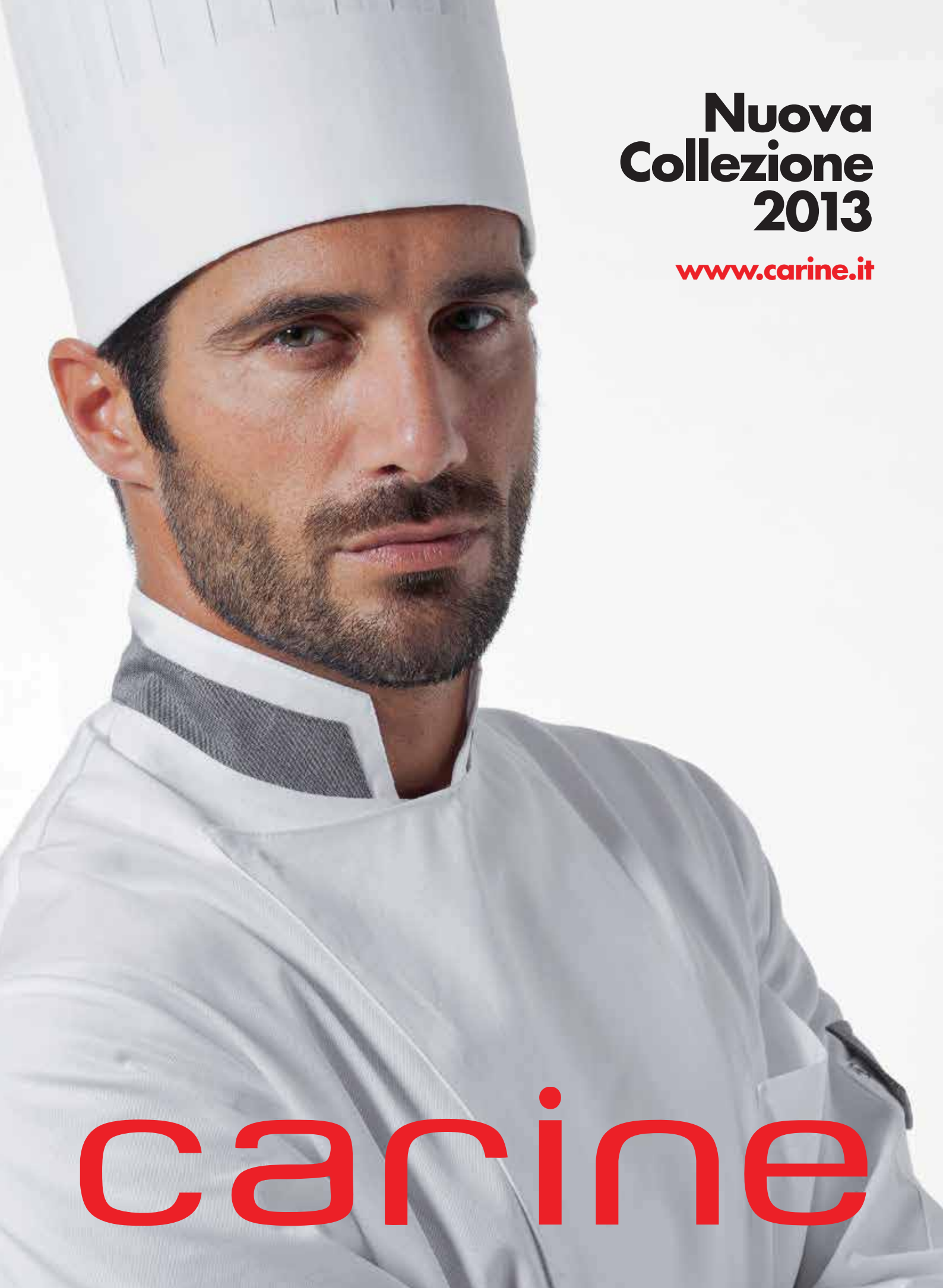
Immagine tratta dal libro **"Pensavo fosse... invece è! Giochi di percezione nel gusto"**, edito da La Rassegna (Bergamo), a cura di **Daniele Nezosi** (Accademia del Gusto, Ascom Confcommercio, Bergamo) con le ricette di **Francesco Gotti** e le fotografie di **Paolo Chiodini** (Studio fotografico Phototecnica,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

La ricetta

Preparazione. Spadellare un trancio da 130 grammi di pesce spada con olio extra vergine d'oliva profumato al timo. A parte sbollentare una patata, tornirla e scavarla fino a farle assumere la forma di un osso concavo. Una volta ottenuta la caramellizzazione del pesce incidere il centro del filetto ed inserirvi la patata. Soffriggere sedano, carota e cipolla, tagliati a mirepoix, aggiungere qualche zesta di limone e pomodoro a concassea.

In questo modo si ottiene un composto di verdure simile alla gremolada che va aggiunto in parte nella patata ed in parte in stampi piramidali nei quali colo un brodo vegetale addensato con 11 grammi di agar agar. Lasciare raffreddare e togliere dagli stampi.

A parte preparare un risotto alla milanese e, dopo averlo raffreddato, presentarlo in piccole forme cubiche.



Nuova Collezione 2013

www.carine.it

carine

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

FIC Promotion S.r.l.
Quality Services

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

Per informazioni: Tel. 06/4402178 - 06/44202209 I Fax 06/44246203 I fic@ficpromotion.it - www.ficpromotion.it