

il Cuoco



Magazine
Ufficiale della
Federazione
Italiana Cuochi

N.313

SETTEMBRE-OTTOBRE 2013

Carlo Cracco:
la cucina non è vocazione

**FESTA NAZIONALE DEL CUOCO 2013:
EVENTI IN TUTTA ITALIA**

**Ristorazione biologica:
come impostare il menu**

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

NUTRIRE IL PIANETA. L'IMPEGNO DEI CUOCHI

Meno di due anni ci separano dal grande appuntamento con l'EXPO, che dal maggio all'ottobre 2015 attirerà a Milano e in Italia visitatori da tutto il mondo e che vedrà impegnati i diversi Paesi, le Organizzazioni Internazionali e della società civile a dare il proprio originale contributo al tema "Nutrire il Pianeta, Energia per la Vita" e a proporre soluzioni concrete per assicurare a tutti il diritto a un'alimentazione sana, sicura e sufficiente, garantire la sostenibilità ambientale, sociale ed economica della filiera agro-alimentare e salvaguardare il gusto e la cultura del cibo. Un tema quello di EXPO che tocca da vicino tutti noi cuochi professionisti e che da ormai due anni ci impegna come FIC e come WACS nel mettere a fuoco strategie e nell'individuare strumenti capaci di tradursi in un contributo concreto in tale direzione.

A cominciare dalla promozione di un ritorno ad una cucina semplice e sostenibile, che utilizza non solo le parti nobili degli alimenti, ma anche quelle meno nobili, oggi troppo spesso scartate senza neanche essere toccate. Ci sono tagli di carni e altri ingredienti cosiddetti "poveri" che sono stati dimenticati nei ricettari di un paio di generazioni fa, perché sono più difficili o lunghi da lavorare, ma che invece in mano ai professionisti possono trasformarsi in piatti d'autore e con un invidiabile rapporto costo-qualità. E ancora, ci sono tecniche di cottura che permettono di risparmiare energia e di ridurre gli scarti ed è alla promozione di tutte queste tematiche e conoscenze che ci concentreremo, anche attraverso l'organizzazione di un Forum nell'ambito di EXPO, al quale stiamo lavorando insieme al presidente mondiale WACS

Gissur Gudmundsson. Il tema di EXPO a noi cuochi è caro e, in prossimità del Santo Natale, ci piace tradurlo anche come un invito all'umiltà. Quella che il patrono dei cuochi San Francesco Caracciolo ci ha insegnato con la sua opera e che tutti noi cuochi abbiamo voluto ricordare con la tradizionale Festa nazionale del Cuoco il 13 ottobre, nel giorno del 450° anniversario della sua nascita.



di Paolo Caldana
Presidente Nazionale FIC



for english text
see page 78

AUGURI A TUTTI I CUOCHI ITALIANI

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

Foto © okolaa - 123rf.com



In copertina: lo chef Carlo Cracco al lavoro.

IL CUOCO n. 313
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:
Gabriele Becciolini, Fabrizio Camer,
Alessandro Circiello, Michele D'Agostino,
Mariano Giaconia, Giuseppe Giuliano,
Giovanni Guadagno, Antonio Iacona,
Francesco Lopopolo, Antonio Macri,
Eugenio Medagliani, G.L. Montemaggiore,
Pietro R. Montone, Umberto Moschini,
Stefano Pepe, Germano Pontoni, Niko Sinisgalli,
Alberto Somaschini, Marcello Spadone, Moreno Tosi

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 NUTRIRE IL PIANETA. L'IMPEGNO DEI CUOCHI

Eventi
6 CALENDARIO DELLE FIERE E DEI CONCORSI
8 27° CONGRESSO NAZIONALE FIC
14 HOST 2013: I CONCORSI INTERNAZIONALI
18 COPPA DELLE REGIONI 2013

Se ne parla
22 I 50 ANNI DELL'ALBERGHIERO DI RECOARO

Buono a sapersi
26 CUCINA "BIO": UN'OPPORTUNITÀ

Didàsko
28 LA DIDATTICA DI LABORATORIO

Saperi & sapori
30 ESSICCARE PER CONSERVARE I CIBI

Focus
32 IL BAROCCO IN 100 RICETTE STORICHE

Cucina artistica
34 I FIORI DI ELISA VISMARA

Professione cuoco
36 CARLO CRACCO: RICORDO DI UNO STUDENTE

La pasticceria
40 BISCOTTI: LE RICETTE DI GIUSEPPE GIULIANO

Il racconto dei racconti
44 L'AMORE CULINARIO

Ateneo della Cucina Italiana
46 A LEZIONE DI CUCINA PIEMONTESE

Nazionale Italiana Cuochi
50 TRA VECCHIE E NUOVE SFIDE

Spazio giovani
52 LE RICETTE GOURMET DI NIKO SINISGALLI

Gli inserzionisti
77

English text
78

News e Vini
82



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



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

La FIC comprende
20 UNIONI REGIONALI
124 ASSOCIAZIONI PROVINCIALI
30 DELEGAZIONI ESTERE
20.000 E OLTRE ISCRITTI

LA RIVISTA IL CUOCO VIENE SPEDITA A 18.000 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
NIC e Junior Team: Caldarulo Daniele
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

Stellini Vittorio - Bedale Angelo - Grasso Renato Giuseppe - Bresciani Carlo - Castelli Ferruccio
Cranchi Carlo - Bassi Fernando - Manzatto Graziano - Momolo Fabio - Stofella Bruno
Pontoni Germano - Blasi Wilson - Barbieri Ivanna - Mariani Franco - Drago Gianluca
Morelli Antonio - Bigi Alviero - Pazzaglia Alessandro - Di Felice Andrea - Sallustio Vittorio
Circiello Alessandro - Zappulla Carlo - Graziosi Marco - Montone Pietro Roberto - Borrelli Pasquale
D'Urso Ludovico - Pagano Antonio - D'Agostino Michele - Giancaspro Giacomo
Turturo Salvatore - Pozzulo Rocco Cristiano - Casale Giuseppe - Zizzerini Antonio
Macri Antonio - Pasqualino Cosimo - Corapi Francesco - Fabbricatore Carmelo
Montemaggiore Giovanni Lorenzo - Gambuzza Salvatore - Privitera Domenico - Saba Elia
Veclani Cleto - Passaseo Antonio - Russo Nino - Stippe Andreello Bruno

MEMBRI ONORARI (SENATORI A VITA)

Cicolini Bruno - Rossi Egidio - Antifora Pasquale - Cascino Salvatore
Di Cristo Benito - Caprio Nono - Morvillo Antonino

COLLEGIO SINDACI REVISORI

Effettivi: Seidita Rosario - Pillon Mirka - Bartoli Alvaro
Supplenti: Bacherini Leo - Gaeta Guido

COLLEGIO ARBITRALE

Effettivi: Lopopolo Francesco - Patimo Francesco - Maniscalco Angelo
Marziali Donatella - De Prisco Pasquale
Supplenti: Bonelli Gerardo - Berti Alessandro

FIC PROMOTION srl (uninomiale)

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



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

- Abruzzo
- Bergamo
- Bologna
- Brianza
- Calabria
- Campania
- Como
- Friuli
- Latina
- Milano
- Pavia
- Pescara
- Pisa
- Salerno
- Sciaccia Terme
- Trapani
- Varese
- Venezia



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

MARINA DI CARRARA (MS)

INTERNAZIONALI D'ITALIA 2014

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

Sono aperte le iscrizioni alla 14a edizione degli "Internazionali d'Italia", che si terranno dal 23 al 26 febbraio in occasione della 34a edizione della "Mostra Convegno Tirreno CT" a Carrara Fiere.

La manifestazione prevede:
un concorso di cucina CALDA (programma K) aperto a squadre e concorrenti individuali;
un concorso di cucina e di pasticceria

FREDDA (programmi: A, B e C) aperto a squadre e concorrenti individuali;
un concorso di cucina e di pasticceria ARTISTICA (programmi: D1 e D2) aperto a squadre e concorrenti individuali.

Alla manifestazione è ammessa la partecipazione di:
a) SQUADRE in rappresentanza di associazioni riconosciute dalla FIC e dalla WACS. La squadra deve

risultare composta da: uno chef caposquadra, due chef, un pasticcere, un Team-Manager.
b) Concorrenti INDIVIDUALI SENIOR di età maggiore a 23 anni.
c) Concorrenti INDIVIDUALI JUNIOR di età inferiore a 23 anni (comprende tutti i nati fino all'anno 1990).

Per il regolamento completo, informazioni e iscrizioni si rimanda a: www.fic.it e www.internazionaliditalia.eu

CALENDARIO EVENTI

D	L	M	M	G	V	S	
					1	2	NOVEMBRE: 21-25 Igeho, Basilea (Svizzera) - www.igeho.ch
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	
			1	2	3	4	GENNAIO: 18-22 Rhex, Rimini - www.rhex.it 18-22 Sigep, Rimini - www.sigep.it
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	FEBBRAIO: 9-12 Identità Golose, Milano - www.identitagolose.it 23-26 Internazionali d'Italia, Marina di Carrara (MS) www.internazionaliditalia.eu
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		

TESSERAMENTO 2014



Iscriviti alla F.I.C.

Entra anche tu a far parte della grande famiglia dei Cuochi Italiani
Per te, sconti, convenzioni e vantaggi

Iscrivendoti riceverai:

- L'abbonamento annuale alla rivista "IL CUOCO"
- La tessera formato Card della FIC (rinnovabile) con codice personale e password
- La possibilità di scaricare attraverso login il DVD didattico e di avere accesso alle aree riservate del Nuovo Sito FIC
- Adesivo FIC



In più avrai i seguenti vantaggi:

- La possibilità di partecipare a tutte le iniziative della tua Associazione Provinciale e Regionale nonché a tutte le Manifestazioni Nazionali della FIC.
- L'aggiornamento e la possibilità di partecipare a tutti i concorsi o competizioni organizzati dalla F.I.C. (es. Internazionali d'Italia, Global Chef Challenge, Finger Food "Chef in Punta di Dita", Premio Erba, Cuoco dell'Anno ecc.) e dalla WACS.
- Priorità di iscrizione a tutti i corsi di formazione FIC organizzati sul territorio dalle rispettive Associazioni o dai Compartimenti Nazionali, nonché la possibilità di scaricare i corsi che saranno pubblicati nelle aree riservate del sito web FIC.
- Ingressi agevolati e/o gratuiti in alcune delle maggiori fiere di settore nelle quali l'Associazione è presente (es. "Rhex" e "Sigep" di Rimini, "Host" di Milano, "Pa.Bo.Gel" di Roma, "Tirreno CT" di Massa ecc.)
- Sconto su libri o prodotti multimediali presentati nella Rivista "IL CUOCO".
- La possibilità di accedere attraverso la tessera associativa a particolari agevolazioni o convenzioni sull'acquisto di prodotti di aziende partner, promosse nel sito FIC.
- La possibilità di acquistare i Gadget FIC a prezzi agevolati.
- **NOVITÀ 2014: sul retro della tua Tessera F.I.C. troverai per la prima volta il logo Asso Cral per accedere ad un pacchetto di oltre 1.200 agevolazioni, servizi, sconti e benefici (www.assocral.org)**
Sei un ristoratore? Asso Cral mette a tua disposizione un altro vantaggio: la possibilità di offrire tu una Convenzione ai numerosi tesserati Asso Cral, proponendo uno sconto a chi si presenta con una tessera con il logo Asso Cral stampato sopra. Informati sul sito: www.fic.it



ISCRIVERSI È FACILE

rivolgiti alla tua Associazione Provinciale e Territoriale in Italia.

All'estero: iscriviti presso le delegazioni Fic nel mondo o rivolgiti alla sede Nazionale. L'elenco di ogni Associazione o Delegazione è sul sito www.fic.it

Per ogni altra informazione: FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI

Piazza delle crociate, 15/16 - 00162 ROMA

Tel.+39.06.4402178/ 06.44202209 - Fax 06.44246203

E-mail: fic@fic.it e info@fic.it



27° CONGRESSO NAZIONALE F.I.C.

UN PARTERRE DI GRANDI CHEF E LA PRESENZA DELL'ECCELLENZA DEI PRODOTTI AGRO-ALIMENTARI ITALIANI HANNO CARATTERIZZATO L'EDIZIONE 2013 DEL CONGRESSO NAZIONALE, SVOLTOSI IN BASILICATA NELLA SPLENDIDA METAPONTO



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

testi di **Pietro Roberto Montone**

Oltre 600 partecipanti tra convegnisti ed ospiti hanno affollato il Magna Grecia Hotel di Metaponto, in provincia di Matera, che ha ospitato la kermesse dal 7 al 10 ottobre. I tanti partecipanti non si sono certo fatti spaventare dal maltempo ed hanno vissuto momento per momento un evento curato nei minimi dettagli da un nutrito staff della Federazione Italiana Cuochi e della locale Unione Regionale.

In Basilicata sono giunti, tra l'altro, anche tanti ospiti e convegnisti provenienti dall'estero con in testa le rappresentanze del Brasile e della Francia. La pioggia ha impedito lo svolgimento nell'anfiteatro della cerimonia di apertura e così i gonfaloni di tutte le Associazioni Provinciali, delle Unioni Regionali e delle numerose Associazioni e Delegazioni Estere, di cui è composta la F.I.C.,

hanno ripiegato sulla sala convegni. È toccato al presidente della F.I.C. Paolo Caldana dichiarare aperto il Congresso, unitamente ad uno stuolo di ospiti, ad iniziare dalle massime rappresentanze della Regione Basilicata, della Provincia e degli enti locali.

Non è mancata la solenne messa con padre Pier Paolo Ottone che, durante l'omelia, ha tracciato un sentito profilo del santo protettore dei cuochi, San Francesco Caracciolo. In serata la prima cena a buffet caratterizzata dalla presenza di tanti prodotti portati per l'occasione dalle Unioni regionali di tutta Italia.

GLI SHOWCOOKING

Da martedì 8, nel padiglione riservato ai *cooking show*, sono poi entrate in scena le grandi



eccellenze professionali della cucina italiana. In prima fila gli chef stellati Pino Cuttaia e Marcello Leoni (in partnership con Identità Golose), Pino Lavarra, la Nazionale Italiana Cuochi, i Maestri di Cucina, l'Ateneo di Cucina Italiana, le Lady Chef, le nuove leve, guidate da Alessandro Circiello, con Niko Sinisgalli, Simone Loi e Gianluca Drago. Analogo successo per i grandi maestri della pizza, Salvatore Salvo e Franco Pepe, che hanno presentato ricette a base di pizza fritta farcita oltre che con la mozzarella di bufala Campana con i pesci poveri quali la triglia. Ma i convegnisti hanno goduto anche dello spettacolo offerto dal campione del mondo di pizza *freestyle* Giuseppe Lapolla.

I CONVEGNI E I SEMINARI

Emozioni su emozioni che resta difficile spiegare a chi non è stato presente in Basilicata. Ma i quattro giorni del Congresso sono stati caratterizzati anche da convegni e seminari di formazione di alto livello.

Tema centrale del Congresso è stato il consumo e la trasformazione dei prodotti ittici. Con

l'aiuto degli esperti della filiera ittica, si è discusso anche dei problemi che derivano dall'approvvigionamento e del perché rivolgere l'attenzione su pesci poco conosciuti ma che hanno un alto valore, anche gastronomico. Su tutto il pesce "azzurro" che, oltre ad avere un basso costo (che in questo periodo di crisi economica non è certo male), vanta un valore nutrizionale senza eguali e che dovrebbe quindi essere maggiormente presente sulle tavole dei ristoranti. Non poteva mancare un focus sul mondo della scuola con un **convegno sull'istruzione negli istituti alberghieri. "Didattica e professioni"**: di questo hanno discusso un folto gruppo di esperti. Sono intervenuti ▶





come rappresentante del Miur la professoressa Rossella Mengucci; il presidente del CNA Professioni Giorgio Beloffa; l'assessore alla formazione della regione Basilicata Roberto Palotico e il presidente dell'associazione Renaià (sodalizio che rappresenta gli Istituti Alberghieri Italiani) prof. Ilario Ierace.

LA CULTURA E LA CONVIVIALITÀ

Come si vede, non c'è stato modo di annoiarsi! Va poi detto che, il congresso ha vissuto anche una parte molto culturale con la visita bellissi-

ma a Matera. E poi gli spettacoli, impareggiabile quello con il gruppo "La Ricotta" direttamente da Zelig (Canale 5). Ma il 27° Congresso Nazionale F.I.C. ha vissuto anche altri momenti che hanno trovato il coronamento finale a Metaponto. È il caso del **contest "Io Chef", che ha visto in gara oltre 100 blogger italiani e stranieri**, incentrato sui prodotti della Basilicata. Alla fine della competizione ecco il podio. Al primo posto con "Rocher ai 7 lucani" Grazia Galliti; al secondo posto con "Ravioli ai peperoni di Senise con ragù di gallinella di mare"



Antonia Russo e terzo classificato con "Isole lucane" Raffaele Pignataro.

E poi la **stupenda serata di gala con oltre 750 ospiti e convegnisti**. Menu eccellente, qualche fuori programma e la conclusione con la consegna del "Collare Amici dei Cuochi Italiani" all'assessore della Regione Basilicata Nicola Benedetto; al dottor Andrea Freschi; al Funzionario del Dipartimento Agricoltura della Basilicata dottor Michele Brucoli e al dottor Giuliano Manzi. Tutte autorità che si sono distinte nella collaborazione di un evento che non ha precedenti per la Regione Basilicata ed il Sud Italia in generale.

Non ultimo, il congresso è stata la giusta cornice per premiare decine di chef italiani, insigniti dell'alta onorificenza del **"Collegium Concorum" riservato a chi da almeno 5 lustri onora la cucina italiana** con la sua passione e il suo impegno professionale. A chiudere l'evento è stato un inaspettato spettacolo di fuochi pirotecnici.

NEL 2015, TUTTI IN TOSCANA

Il testimone del Congresso è passato ufficialmente alla regione Toscana e tra due anni l'appuntamento sarà nella culla della cultura italiana. Dalle prime indiscrezioni rilasciate ai congressisti dal team organizzatore della locale Unione Regionale, tappa centrale sarà Firenze.

Per quanti hanno voluto approfittare, il congresso non si è concluso lì. Un nutritissimo stuolo di ospiti e convegnisti, infatti, ha potuto fare la conoscenza approfondita della Basilicata grazie ad un **tour post-congresso organizzato con l'aiuto degli enti locali**.

IL BILANCIO È POSITIVO

"Il bilancio del 27° Congresso Nazionale, pur se flagellato dal maltempo, non può che dirsi positivo per i contenuti proposti e le iniziative varate nei quattro giorni. Siamo soddisfatti - commenta



il presidente Caldana - per come si è svolta tutta la kermesse. Abbiamo avuto un grande parterre di ospiti e partecipanti e tanta visibilità da parte dei mass media nazionali".

Dal canto suo l'anima organizzativa del Congresso, il responsabile del Dipartimento Eventi F.I.C., Rocco Cristiano Pozzulo, rivolge un sentito grazie "a tutti i congressisti e partecipanti, alle tante aziende, agli Enti pubblici e privati, che, sono certo, porteranno a lungo un ricordo positivo di questi momenti. Il nostro è stato un evento che ha avuto tutto di straordinario. I problemi ►



non sono mancati, principalmente dovuti al maltempo, ma gli sforzi fatti dal team organizzativo hanno fatto sì che tutti vivessero il Congresso in tranquillità. Un grazie non rituale va a tutto il team della Basilicata che ha lavorato intensamente per mesi a questo grande appuntamento e agli enti pubblici della regione, che sono tanti, e non cito per non dimenticarne qualcuno". Tutte le curiosità, le foto, i vari eventi, le notizie e quant'altro sul congresso sono pubblicati sul sito www.fic.it nell'apposita sezione. 🇮🇹



UN ASSAGGIO DEL MARE DI BASILICATA

Lo stand della **Regione Basilicata** (di circa 100 mtq) è stato ideato dall'architetto **Arcangelo D'Alessandro** di Bernalda. Suggestivo l'arredo realizzato con pedane di legno con circa 250 pesciolini in polistirolo verniciati, sistemati in alto e che davano l'idea di essere all'interno di un mare. All'interno dell'area del **FEP 2007/2013 Basilicata** - il cui referente per autorità di gestione è **Rocco De Canio** - erano presenti tutti i protagonisti della filiera ittica e della piccola pesca. I pescatori della costa tirrenica **Manuel Chiappetta** e **Gianfranco Possidente** dell'**Associazione di Coordinamento delle Imprese di Pesca del Litorale Tirrenico** e **Giuseppe Galeandro** e **Cosimo Demarco** pescatori della **costa jonica** che hanno esposto i prodotti della piccola pesca e illustrato le tradizioni marinare regionali. Presente anche **Gabriele Albano** tecnico biologo marino dell'associazione pescatori metapontino.

DE.RA.DO. industria di trasformazione ha proposto dimostrazioni di prima lavorazione del pescato e dei prodotti ittici. La stessa ha esposto delle vasche con all'interno pesci vivi e ha realizzato una degustazione durante le giornate di seppia cruda tagliata al momento. Ciò per far apprezzare al meglio le qualità ed il gusto del pescato dei mari lucani. Presenti anche le aziende di acquacoltura regionale per illustrare i pregi della produzione di trota a cura di **Luigi Mancino**.

CHEF DA COMPETIZIONE L'ITALIA ALLA FINALE MONDIALE

LA FIC HA ORGANIZZATO INSIEME ALLA WACS LE FINALI PER L'EUROPA DEL SUD DI TRE PRESTIGIOSI CONCORSI MONDIALI. UNA GRANDE SODDISFAZIONE PER L'ITALIA, CHE ANDRÀ IN FINALE CON DUE PREPARATISSIMI CHEF JUNIOR E SENIOR



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

testo di **Chiara Mojana**

A Milano lo scorso novembre la grande cucina si è data appuntamento ad Host, il salone biennale dell'ospitalità professionale. Qui, nel grande spazio espositivo della FIC, sono state allestite le cucine professionali dove i migliori chef europei si sono sfidati per accedere alla finale mondiale di tre prestigiosi concorsi gastronomici, organizzati in collaborazione con la WACS (World Association of Chef's Societies).

Ecco i primi classificati nelle tre competizioni

di selezione per accedere alla finale mondiale.

HANS BUESCHKENS JUNIOR CHEF'S CHALLENGE

La finale mondiale si terrà in Norvegia e avrà come concorrente in rappresentanza dell'Europa del sud il nostro Giovanni Lorusso.

- 1 - Giovanni Lorusso, Italia
- 2 - Noel Cristos, Bassil, Cipro
- 3 - Gabriel Caruana, Malta



GLOBAL CHEF'S CHALLENGE

Diciassette Paesi si sono sfidati ai fornelli e a rappresentare l'Europa del Sud nella finale mondiale del prestigioso concorso sarà il nostro Francesco Gotti.

- 1 - Francesco Gotti, Italia
- 2 - Jorge Fernandes, Portogallo
- 3 - Stavros Chatzikyriakoy, Cipro ▶



Nella foto: il socio ed ex membro NIC Francesco Gotti con il presidente Wacs Gissur Gudmundsson e Domenico Maggi. Lavora in un'azienda di catering, alla guida di una brigata di 12 cuochi e sarà lui a rappresentare l'Italia ai Mondiali del Global Chef Challenge. **“Le sfide d'altronde non mi spaventano - dice sorridendo Francesco mentre racconta della sua partecipazione al talent show tv “Italia's got talent”, a seguito di una telefonata del figlio di 9 anni che disse alla redazione “Mio papà sa fare una frittata ad occhi chiusi!”. Dal set tv alle cucine di Host, Francesco ha portato la sua simpatia e professionalità. “Ho preparato tre piatti che esprimono bene il mio stile, senza voler seguire in tutto e per tutto la linea delle competizioni. La scelta è stata vincente! Per me l'aspetto visivo è molto importante, perché è con quello che ti giochi la prima impressione, quindi curo l'eleganza della presentazione e i colori. Subito dopo viene l'utilizzo delle tecniche innovative, che la giuria internazionale ha apprezzato”.**

PASTRY CHEF CHALLENGEE

Per la prima volta il Global Chef ha anche una sezione dedicata alla pasticceria. A rappresentare l'Europa dell'est alla finale mondiale sarà uno chef pasticcere di Cipro.

Nella foto, lo chef pasticcere cipriota Michalis Mavrimoustakis con il presidente FIC Paolo Caldana (a destra), il presidente Wacs Gissur Gudmundsson e Domenico Maggi.

- 1 - Michalis Mavromoustakis, Cipro
- 2 - Vasileios Agrafiotis, Grecia
- 3 - J. Jose Padilla, Spagna 🇪🇸



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

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Le aziende che vantano il Marchio di Approvazione della Fic



COPPA DELLE REGIONI 2013 CHEF IN GARA CON LA F.I.C.

IL CONCORSO SUL TEMA DEL RISO, RISERVATO ALLE UNIONI REGIONALI DELLA F.I.C., SI È SVOLTO CON SUCCESSO LO SCORSO OTTOBRE A MILANO, NELL'AMBITO DELLA FIERA HOST



di Stefano Pepe

I tre chef vincitori con Ilaria Serena dell'azienda agricola Salera di Garlasco (PV), sponsor del concorso, e il giurato Michele D'Agostino.

Anche in questa recente edizione di Host, Salone biennale internazionale dell'ospitalità professionale, la Federazione Italiana Cuochi era presente da grande protagonista con un suo spazio espositivo e di show cooking dedito a demo e competizioni di rilievo.

Il Dipartimento Eventi della Fic, guidato dal suo *deus ex machina* Rocco Pozzulo, ha portato a Milano oltre alle selezioni per il **Global Chef Challenge** della Wacs (World Association of Chefs Societies), anche la **Coppa delle Regioni**, gara riservata alle Unioni Fic Regionali, i cui chef rappresentanti si sono dati battaglia a suon di... risotti!

L'evento culinario si è dimostrato ancora una volta un'importante vetrina per gli chef selezionati, nel "raffigurare" la loro regione con piatti che hanno portato visitatori e colleghi in un viaggio attraverso cucine locali italiane, facendo però mostra di interessanti variazioni e adattamenti personali di un ingrediente vitale della cultura gastronomica italiana, quale è il riso.

Gentilmente messo a disposizione dallo sponsor **Azienda agricola Salera** di Garlasco (PV), il prodotto si è dimostrato impeccabile e di grande pregio per tenuta di cottura, sapore e per ogni tipo di preparazione presentata dai concorrenti in gara. Presente presso lo stand la titolare, Ilaria Serena, ha ampiamente argomentato sul prodotto e oggetto di sfida culinaria.

La gara è stata avvincente e molto sentita e, a detta dello stesso presidente Fic Paolo Caldana e della commissione degli chef giudicanti (Michele D'Agostino, Vittorio Stellini, Carlo Cranchi, Giovanni Lorusso e Giancarlo Gereschi), ha avuto concorrenti preparati e con ottime elaborazioni di gara. I vincitori, infatti, si sono aggiudicati i tre gradini più alti della classifica nella differenza di pochissimi punti!

Nonostante il concorso avesse l'obiettivo di proporre, attraverso il riso, pietanze e piatti che attingessero alle culture tradizionali delle singole regioni, si è potuta ammirare una vetrina vera-





mente avanzata e di alto livello con tecniche d'uso delle moderne pratiche di cucina per preparazione, combinazione e trasformazione degli alimenti utilizzati nelle ricette.

Azzardato a detta dei giudici ma assai gradito è stato, per esempio, il piatto dell'Unione Cuochi del Veneto presentato dallo chef Samuele Silvestri che, giocando con le parole, ha proposto "Ris-8 Veneto", una sequenza, per contrasti di gusto, di otto risotti presentati in un'unica "assiette" con prodotti tipici del territorio regionale, che spaziavano dal nero delle seppioline di laguna allo zafferano dei colli Euganei, dai garusoli (murici) dell'alto Adriatico alla zucca marina gialla di Chioggia, dalla Casatella trevigiana al "gò" di laguna (pesce ghiozzo), dai molluschi bivalvi di barena veneta ai funghi del Montello, dalle cozze di Scardovari alla faraona padovana, mantecati con burri aromatizzati dell'ingrediente di base e cotti con un brodo vegetale aromatizzato alla camomilla.

Vincitore assoluto del concorso un volto noto, già detentore della scorsa edizione, lo chef Cristian Spagnoli per la Regione Lombardia, che si è imposto su tutti i colleghi delle altre regioni.

1° classificato

chef Cristian Spagnoli, Lombardia

Purea di riso Arborio e noci con lombo di lepore farcito e ricomposto e salsa ponzu adattata; risotto allo zafferano con petto di quaglia al lardo e midollo di bue in croccante di riso; petto di faraona ai porcini e tartufo della Valtenesi su biscotto alla farina di riso con verdure all'acqua di riso Venere agrodolce e salsa di riso con porcini secchi e Marsala.

2° classificato

chef Mauro Sciancalepore, Puglia

Cannoncini di patate con mantecato di riso con cozze e patate viola su guazzetto leggero di mitili - rivisitazione della "tiella alla barese".

3° classificato

chef Lorenzo Alessio, Emilia Romagna

Risotto al formaggio di fossa e riduzione al vino Sangiovese; Lombo di agnello in panura alla maggiorana; Terrina d'agnello con prugne, pinoli di Pinarella e riso croccante, Verdure di stagione al burro.



Nelle foto: i piatti dei primi tre chef classificati.

Giacca Henry Fantasia

10CG305 — € 48,00 € 33,00

Offerta fino ad esaurimento scorte

Solo online

Fantasia
400



Fantasia
300



Fantasia
900



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

*Acquisto minimo €30,00

Giacca Executive

1100009 - € 67,40 + 40,00

Nuovo tessuto

Disponibile dalla S alla 4XL

100% cotone doppio ritorto

Inserito rete traspirante

Facile stiro



carine

A RECOARO SI STUDIA PER DIVENTARE CUOCHI "STELLATI"

CON IL "TUTTO ESAURITO" DAI SUOI 1.036 STUDENTI ISCRITTI, IL TRAGUARDO DEI 50 ANNI E IL TITOLO PER TRE ANNI CONSECUTIVI DI MIGLIOR SCUOLA ALBERGHIERA D'ITALIA, L'ARTUSI DI RECOARO (VI) CON IL SUO DIRIGENTE GIORGIO GUERRA È AI VERTICI



di Stefano Pepe

Il "Pellegrino Artusi" di Recoaro non sembra patire stati di identità scolastica dopo la riforma degli alberghieri, né la concorrenza con le altre scuole della provincia, anche dopo l'apertura di una nuova struttura consorella nella vicina e più congeniale Vicenza.

Il vecchio "alberghiero" quest'anno compie 50 anni e non li dimostra, anzi trova continua vitalità ed attrae una moltitudine di giovani, affascinati da un mestiere che comporta tante soddisfazioni, ma altrettanti sacrifici, restrizioni ed impegno

non indifferente. L'Artusi di Recoaro continua a richiamare studenti con buone prospettive di una collocazione lavorativa che garantisca sicurezza e stabilità al loro futuro. Nonostante la crisi occupazionale generalizzata che regna ovunque nel nostro Paese, un grandissimo numero di allievi sono riusciti ad essere assorbiti dal mercato del lavoro, grazie anche all'alto profilo di preparazione che l'istituto, con i suoi insegnanti, trasmette attraverso un articolato percorso scolastico e formativo sullo studente.

Ci siamo recati presso l'Istituto ospiti del preside per il 50° anno della sua fondazione, il dirigente scolastico professor Giorgio Guerra ed abbiamo rivolto a lui alcune domande.



Con l'ultima riforma scolastica gli istituti alberghieri si sono sentiti penalizzati, e gli allievi un po' disorientati: come spiega, nonostante questo, il continuo successo dell'Artusi?

Guerra. Abbiamo cercato di trarre il meglio da questa riforma, senza sparare a zero o criticare; insomma ci siamo rimboccati le maniche ed abbiamo cercato di costruire una scuola all'altezza con i tempi e nelle aspettative del corpo docente e degli allievi, dove si continua a privilegiare la professionalità e l'operatività in funzione dell'indirizzo che lo studente decide di intraprendere,

Nella foto il prof. Giorgio Guerra, dirigente scolastico dell'Artusi di Recoaro.

senza tralasciare naturalmente il grado di preparazione culturale necessario per approdare alla qualifica prima, all'Esame di Stato poi. Per quanto riguarda la scarsità della cosiddetta "pratica" siamo intervenuti con una maggiore razionalizzazione dell'orario dei laboratori facendo più turni con meno densità. In questo modo gli studenti possono sempre lavorare in prima persona e non come spesso accade in molte scuole solo seguire o guardare gli insegnanti o parte dei fortunati compagni intenti nella esercizio di pratica diretta.

Quali altre scelte strategiche avete operato per migliorare l'Istituto?

Guerra. La settimana corta si è rivelata una scelta vincente, anche se i rientri pomeridiani risultavano maggiori e "indigesti" per un numero superiore di ore; alla fine però gli allievi hanno capito e poi gradito maggiormente l'aver l'intero fine settimana a loro disposizione da utilizzare per qualche ora di sonno mattutino in più e il poter dedicarne altre allo studio e al ripasso delle lezioni, tranquilli fra le loro mura domestiche. Non so in che misura abbia influito, ma dopo questa scelta sono diminuite anche le bocciature, ora attestate al 9%.

È vero che i suoi allievi non hanno difficoltà a trovare un'occupazione una volta usciti dall'Istituto?

Guerra. Per ora sì, attualmente la richiesta è abbastanza alta, e spero possa continuare ancora verso questa direzione di crescita; ciò è spiegabile grazie al buon profilo di preparazione tecnica che riusciamo a trasmettere agli studenti; durante i periodi di stage scolastico si fanno apprezzare e ricordare ben volutamente per bravura e serietà dai datori, o capi servizio, per noi è anche motivo di vanto. Queste esperienze in ambito scolastico spesso si tramutano in vere e proprie opportunità lavorative una volta usciti

dalla scuola. Il problema comunque sarà capire se nei prossimi anni il mercato sarà in grado di garantire un posto di lavoro agli studenti di tutte le scuole alberghiere site nel territorio vicentino: c'è il rischio che il mercato stesso possa saturarsi, anche se poi un buon numero di loro potrebbe decidere di cogliere le opportunità dell'estero sempre in grande richiesta di operatori italiani; i ragazzi che decidono di andare all'estero sono in buon numero, vogliono fare esperienza per poi magari dopo qualche anno tornare.

La sua scuola vanta anche un altro dato di fatto, ossia di ex allievi con nomi di prestigio, ci può fare qualche esempio?

Guerra. Effettivamente nel nostro biglietto di presentazione c'è una rosa di ex allievi che hanno fatto fortuna e si sono fatti strada in questo settore. Merito e onore loro comunque, alla loro caparbietà e volontà di emergere in questo duro mestiere, per noi dirigenti e docenti dell'alberghiero di Recoaro è vanto e orgoglio ▶



e per gli allievi della scuola ulteriore stimolo. Da queste mura sono usciti nomi prestigiosissimi come Giancarlo Perbellini, Carlo Cracco, i quali non hanno bisogno di presentazione; cito poi Giacomo Gaspari corporate executive chef in una eccelsa struttura alberghiera a "sette stelle", la prestigiosissima Seven Stars; mi vengono in mente inoltre nomi di nuovi giovani talenti, anche loro stellati, come Lorenzo Cogo (noto personaggio televisivo come Cracco del resto) e Corrado Fasolato. Altro personaggio ex- allievo dell'Artusi all'onore degli allori Gianluca Tomasi, ha ricoperto il ruolo di Team Chef per oltre 12 anni della nostra Nazionale Italiana Cuochi (gestione Fabio Tacchella), al suo attivo infinite medaglie in prestigiose gare internazionali e il merito di aver contribuito alla promozione della vera cucina italiana nel mondo. Mi era giunta notizia, quindi non sotto la mia gestione, di un nostro allievo originario di uno stato africano, che qui si è diplomato, ritornato con i genitori al paese di origine e intrapresa la carriera politica divenne Ministro del Turismo. Altro nome che mi viene subito in mente Amedeo Sandri, noto chef per le sue numerosissime pubblicazioni all'insegna della cucina tradizionale e collaboratore per lunghissimi anni della rivista "La cucina Italiana". Anche lei che mi intervista, per conto della rivista "Il Cuoco", merita di essere citato, in quanto ex allievo, ex docente di questa scuola, valido professionista da quello che so, ed ora esponente della Federazione Italiana Cuochi in qualità di Segretario Generale Regionale; comunque aldilà dei personaggi più o meno di spessore, sono "usciti" dall'Artusi una miriade di validi professionisti che si sono fatti strada

nel nostro settore e hanno portato con il loro duro e silenzioso lavoro di tutti i giorni ulteriore lustro e virtù alla nostra scuola.

Presidente, troppo vanto per me, la ringrazio! Comunque per questo traguardo del 50° ci può illustrare quali sono state le iniziative a festeggiamento di tale anniversario?

Guerra. Abbiamo portato nella nostra scuola degli "eventi" durante tutto l'anno che richiamarono tutto ciò che l'Artusi nel suo percorso di storia ha consolidato nell'ambiente scolastico di questo territorio. Abbiamo effettuato presso l'Istituto cene di gala aperte al pubblico con la collaborazione di ex allievi di spessore. L'Istituto ha promosso inoltre un Convegno "Ristorazione & Ospitalità", dove erano presenti numerosi esponenti del settore ed Istituzioni, fra i quali il vostro esponente di spicco FIC Carlo Romito - presidente di Solidus (Unione delle associazioni di categoria alberghiere). Abbiamo indetto il 1° Concorso Enogastronomico del Triveneto per gli "IPSSAR" e abbiamo pubblicato anche un libro che narra attraverso cenni storici, testimonianze dirette dei protagonisti, curiosità ed altro dei primi cinquant'anni di vita del nostro Istituto. Il libro è stato presentato in una cena di Galà Istituzionale presso la scuola e nella magnifica vetrina di Venezia presso la Biennale del Gusto - 2013.

Lunga vita quindi all'Istituto, signor presidente e grazie per l'invito!

Guerra. No, grazie a voi per l'opportunità e l'attenzione che mi avete prestato attraverso il vostro giornale Il Cuoco. 🇮🇹

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

www.mirkobozzato.it

**Medagliani**
l'alberghiera dal 1860

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

**RISTORAZIONE, PREPARAZIONI
DI CUCINA E BIOLOGICO:
FACCIAMO CHIAREZZA**

CUCINA "BIO", UN'OPPORTUNITÀ



di Alberto Somaschini
Food and Beverage Consultant
e socio FIC

All'interno di questa rubrica, in passato, abbiamo illustrato le prospettive del mercato della ristorazione *bio*, proponendo indicazioni utili per orientare le preparazioni di cucina verso questa specifica offerta gastronomica. L'evoluzione del mercato delle imprese ristorative dedicate al biologico, rileva il rapporto 2013 di Bio Bank, presenta una crescita media del 10% annua dal 2008 a oggi. Concretamente, però, rimane ancora scarsa la preparazione professionale di molti addetti della ristorazione. Sono necessari migliori strumenti per valutare *se e come* orientare il proprio menu verso una clientela attenta alla cucina bio.

**Per cominciare:
una necessaria differenza**

Il riferimento legislativo in questo ambito è il Reg. CE 834/2007 che è applicato in qualunque fase della produzione, preparazione e distribuzione di alimenti (ricordiamo che un menu bio deve essere composto almeno al 95% da ingredienti con produzione certificata). Tale regolamento traccia una sostanziale differenza fra le attività ristorative biologiche **esclusive** e **non esclusive**. Le prime sono orientate alla produzione di vivande

esclusivamente con ingredienti di provenienza biologica, mentre le seconde mescolano la produzione di vivande biologiche con vivande preparate con ingredienti non bio.

Organizzare un'impresa ristorativa dedicata al biologico in modo esclusivo implica, nel lavoro quotidiano, minori accorgimenti e obblighi. Su tutti, vige, l'acquisto esclusivo di alimenti da fornitori che certifichino il rispetto dei disciplinari di produzione. In presenza di soli alimenti bio nei magazzini, il risultato delle preparazioni di cucina rispetteranno giocoforza quanto previsto dalla normativa. Tuttavia la maggior parte dei ristoratori propone un approccio meno integralista al mondo del bio, introducendo solo alcuni piatti all'interno dei menu. Questo per sondare l'interesse della propria clientela. **Come fare in questi casi?**

Cinque passaggi chiave

Per integrare al meglio nelle preparazioni di cucina gli alimenti bio scelti, sempre nell'ottica di un'attività non esclusiva, riassumiamo in cinque passaggi il metodo di lavoro.

1. Accettazione alimenti e stoccaggio

Gli alimenti biologici acquistati devono provenire da fornitori con una valida certificazione di produzione. Questa certificazione (Reg. CE 889/2008 – allegato XII) può essere desunta da uno specifico certificato di conformità oppure dall'etichettatura delle confezioni di alimenti. In termini di tracciabilità è necessario tenere copie dei documenti di viaggio degli alimenti in un apposito archivio separato. Lo stoccaggio degli alimenti bio deve prevedere una separazione da tutti gli altri alimenti. Risulta



opportuno dedicare uno specifico ripiano di una scaffalatura o all'interno di un frigorifero. Utile può essere racchiudere gli alimenti all'interno di cassoni differenziati.

2. Produzioni di cucina

Nelle aree di cucina è ovviamente ammessa la presenza di alimenti tradizionali e alimenti a origine bio. Si rende necessario differenziare al meglio i prodotti per evitare preparazioni promiscue che non rispettino le differenti qualità degli alimenti stessi. Per questo, durante le preparazioni è utile garantire una separazione fra le produzioni, prevedendo, al meglio delle possibilità, contenitori e aree di lavoro dedicati. Per agevolare queste necessità, in fase di progettazione del menu e delle ricette bio contenute in esso, sarà necessario prevenire sovrapposizioni nelle produzioni. Per cominciare può essere utile dedicare al bio solo ricette limitate: piatti unici, primi con verdure, insalate estive possono essere un esempio.

3. Confezionamento e trasporto

Nel caso di confezionamento monoporzione degli alimenti, per la vendita ai consumatori finali, è necessaria l'apposizione di un'etichetta che ponga in evidenza le qualità biologiche della ricetta venduta. Invece, per il trasporto degli alimenti all'interno di cassoni termici, prima del servizio, è indispensabile garantire una separazione fra gli alimenti, come di regola in tutti i casi, all'interno di contenitori con coperchio.

4. Ricette e menu

Le ricette bio contenute nel menu devono essere caratterizzate e rese ben visibili alla clientela. Per questo è anche utile indicare uno specifico elenco dei produttori che forniscono all'impresa ristorativa gli alimenti per la preparazione delle ricette.

5. Normative, HACCP, piano delle pulizie

Un ampliamento del menu con ricette biologiche prevede l'adeguamento del manuale di autocontrollo in tutti gli aspetti ripresi nei precedenti quattro punti. In particolare è indispensabile determinare al meglio le fasi di accettazione, stoccaggio e lavorazione degli alimenti. Il tutto prevedendo, se necessario, un'apposita modulistica di controllo a garanzia del lavoro. Anche il piano delle pulizie deve essere adeguato alle necessità delle diverse aree di produzione: nel concreto si devono evitare contaminazioni incrociate anche nella lavorazione di alimenti dello stesso genere (biologici e non).

Conclusione

Inserire nelle preparazioni di cucina alcune ricette bio o, addirittura, convertire tutta la produzione, può rappresentare un'ulteriore possibilità di crescita commerciale per l'impresa ristorativa. Tutto questo richiede attenzioni particolari alle materie prime di cucina, dalla progettazione di un menu al servizio al cliente. Tuttavia per coloro che si occupano di ristorazione, queste attenzioni sono proprie di tutte le materie prime del lavoro quotidiano.

Pensare al bio, quindi, è solo una questione di scelta. 🍴

SITI DI RIFERIMENTO:

www.biobank.it
www.ismea.it
www.federbio.it
www.sinab.it

NORMATIVE UE DI RIFERIMENTO:

Reg. 271/2010
 Reg. 889/2008
 Reg. 834/2007

LA RIFORMA HA INTRODOTTTO COME ELEMENTO CARDINE DELLA NUOVA METODOLOGIA SCOLASTICA LA DIDATTICA LABORATORIALE. E LO HA FATTO TRASVERSALMENTE IN TUTTE LE SCUOLE

LA RIVINCITA DI CENERENTOLA



di Giovanni Guadagno
www.abcuoco.it

Pessima abitudine, tutta italiana, piangersi addosso e screditare il nostro sistema sociale e politico. È vero molte cose non funzionano e di "angoli oscuri" ve ne sono molti, tuttavia non è certo con la chiacchiera e la lamentela che possiamo pensare di migliorare la situazione. D'altra parte tutti riconoscono al popolo italiano la caratteristica di dare il massimo nelle difficoltà esprimendo al meglio le proprie potenzialità (creatività, imprenditorialità e tenacia solo per citarne alcune) quando non esistono alternative. La situazione socio economica che stiamo attraversando dal 2008 e che ha portato al collasso alcuni sistemi finanziari internazionali ci ha costretti nell'angolo. Il cambiamento in corso è epocale. Si è chiuso un ciclo economico e non si intravede ancora una via d'uscita dalla crisi. In questo contesto la scuola superiore e l'uni-

versità stanno vivendo la cosiddetta "riforma Gelmini". Ci siamo già soffermati a lungo sugli aspetti economici (riduzione delle risorse sia per la didattica che per la docenza) ma troppo poco sulle novità metodologiche normate nel provvedimento.

Del resto già la riforma Gentile (1923) si dilungava sulle problematiche economiche (nomina docenti, organizzazione, stipendi) dedicando poco spazio alle questioni importanti (didattica, metodologie, contenuti). Questa modalità nell'affrontare le problematiche della scuola ci deve far riflettere. La libertà di insegnamento, alternativamente sbandierata o temuta dai governi al potere, rischia di scadere in un vuoto metodologico e didattico assoluto. Spesso si discute a lungo sull'utilità delle linee guida, gli ex programmi ministeriali, per contro di didattica e



metodologia dell'insegnamento pochi ne parlano. Si sprofonda nell'abisso del nulla, nell'assoluta mancanza di indicazioni e di uno studio puntuale e preciso che ci consenta di coordinare in modo intelligente e funzionale contenuti, fini, obiettivi per giungere al prodotto finale.

Analisi della realtà, definizione degli obiettivi, attuazione della lezione con l'impiego di strumenti adeguati, esercitazione con l'elaborazione di un prodotto (un piatto di cucina ma anche un testo scritto o l'esposizione di una relazione per una conferenza scientifica); ecco gli ingredienti della ricetta con sullo sfondo il profilo professionale dello studente in uscita e quindi l'obiettivo finale della formazione di un giovane alla vita e al lavoro.

La didattica laboratoriale, una svolta

Un passo in avanti, almeno a livello teorico e concettuale, è stato fatto dalla riforma che introduce come elemento cardine della nuova metodologia scolastica la didattica laboratoriale. Questa metodologia è stata introdotta trasversalmente in tutte le scuole e università e ha imposto al nostro sistema formativo una svolta culturale epocale. La Cenerentola della scuola italiana (la scuola professionale) ha quindi imposto al fratello maggiore (il liceo) le sue regole e la sua didattica. Una didattica basata sul saper fare (acquisire abilità) ed essere (possedere le conoscenze necessarie impiantate su un substrato umano e culturale importante). Una realtà da sempre impiantata sul lavoro (laboratori, stage, interconnessione fra scuola e impresa) che vive di concretezza contraddistinta dallo stile progettuale.

Certamente siamo lontani dall'applicazione totale della riforma. In educazione, come anche nell'ambito della formazione, i risultati, è bene ricordarlo soprattutto ai politici che negli ultimi anni hanno massacrato la scuola professionale con ben tre riforme in quindici anni, richiedono il tempo di una generazione (20-25 anni). Rimangono certo, come ogni cambiamento epocale, molti nodi da sciogliere ma mettendo in gioco tutta la nostra capacità e le nostre risorse e soprattutto con il duro lavoro di tutti usciranno ancora a "riveder le stelle". 🇮🇹

IPSE DIXIT - EMILIO, J. J. ROSSEAU

"Quando vedo che si limitano i giovani a studi puramente speculativi e che poi, senza la minima esperienza, sono gettati d'un tratto nel mondo del lavoro e negli affari, trovo che si urta non meno la ragione che la natura e non mi sorprende più che così poche persone sappiano condursi bene".



NUOVO

I NUOVI SNACK VEGETALI

Sono ideale per buffett e panchetti
o anche per aperitivi.



Stix con patate e erbe in forma di onde



Medaglioni di verdure senza impanatura



Medaglioni di verdure con impanatura



Mini polpette con patate e speck

Manfred Sinn

Gungano 10, 39052 Kaltern - Caldarò (IT)

Tel: +39 0471 23 62 90

Fax: +39 0471 96 40 99

E-mail: info@pastalillo.it



L'ESSICCAZIONE È UN METODO DI CONSERVAZIONE SEMPRE ATTUALE, CHE PERMETTE DI MANTENERNE QUASI INALTERATE LE CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DEGLI ALIMENTI

ESSICCARE PER CONSERVARE I CIBI



di **Eugenio Medagliani**
calderaio umanista

Il cibo essiccato non subisce interventi chimici, aggiunta di conservanti o di altre sostanze artificiali. Il processo di essiccazione consiste nell'eliminazione dell'acqua impedendo l'ossidazione degli alimenti e lo sviluppo di microbi, assicurandone in tal modo una lunga conservazione.

Fu la natura stessa ad indicare ai nostri antenati, fin dall'età paleolitica, come particolari situazioni climatiche potessero interrompere o rallentare l'inevitabile corruzione di alcuni viveri. E infatti essi scoprirono come l'aria e il vento freddo, avvolgendo ogni parte dell'alimento, consentissero un'uniforme emissione dell'acqua contenuta nei tessuti.

Asciugando gli alimenti, l'essiccazione ne modifica in sostanza la consistenza e, concentrando aromi e profumi, li rende strutturalmente diversi e tali da regalare alle preparazioni gastronomiche una nota diversa ed inaspettata, un sapore intenso e originale, una croccantezza impreveduta, una garanzia gustosa.

L'essiccatore elettrico

L'essiccatore è un apparecchio elettrico di dimensioni variabili adatto a disidratare frutta, ortaggi, verdure, funghi, erbe aromatiche, altri prodotti alimentari di origine vegetale ed anche alimenti animali affettati sottilmente.

L'essiccazione è un procedimento semplice e rapido in quanto è sufficiente ripulire il prodotto e tagliarlo in fette sottili il più omogenee possibili. Sarà sufficiente disporre le fette senza sovrapporre sulle griglie, avviare la macchina e attendere il tempo necessario all'essiccazione del prodotto. La principale differenza tra gli essiccatori verticali e quelli orizzontali riguarda la direzione del flusso d'aria tiepida che è in grado di investire contemporaneamente i cestelli di raccolta dei cibi consentendone un'essiccazione uniforme. A

differenza degli essiccatori verticali, la temperatura di lavoro può rimanere più bassa (a tutto vantaggio della qualità del prodotto finito) perché l'aria, non costretta a superare gli strati inferiori di cibo, non si raffredda prima di raggiungere ancora tiepida l'alimento depositato sulle griglie superiori.



Oltre al flusso orizzontale, questo essiccatore offre un particolare programma espressamente dedicato alla essiccazione dei funghi.

A disposizione dell'utilizzatore vi è anche un sistema elettronico con 12 programmi mirati e pensati per altrettante categorie di prodotti o tipologie di utilizzo.





Il gustoso mondo delle salse

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

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

*Questa è la passione
gastronomica e pasticceria!*

IL BAROCCO IN 100 RICETTE STORICHE

FRESCO DI STAMPA, IL LIBRO "TACUINUM BAROCCO" RIPERCORRE LA STORIA E LE TESTIMONIANZE DELLA RICCHEZZA E DELLO STUPORE DI QUELLA CHE FU LA CUCINA DEL SEICENTO E PARTE DEL SETTECENTO

di Antonio Iacona

Alla teatralità della vita, o meglio, alla vita intesa come teatro e rappresentazione, avevano già abituato poeti, scrittori, musicisti, artisti, architetti di quello che è passato alla storia come lo sfarzo dell'età barocca. Artefici di questa lussureggiante visione del mondo sono stati Giambattista Marino, Alessandro Tassoni, Francesco Redi (per citarne solo alcuni) nella poesia; Arcangelo Corelli, Alessandro Scarlatti, Antonio Vivaldi, nella musica; e ancora, Bernini e Borromini nell'architettura; Galileo Galilei nella scienza.

Non deve stupire, allora, se lo splendore di quel

secolo che ha abbracciato tutto il 1600 e parte del 1700 si sia riversato anche nell'arte culinaria, intesa non soltanto come raffinata ricercatezza di sapori, per soddisfare i palati più nobili ed esigenti, ma anche (e forse soprattutto) come allestimento di vere e proprie rappresentazioni gastronomiche, che ebbero il loro culmine nei banchetti e nelle cerimonie ufficiali.

A riscoprire questo meraviglioso mondo, dove la presentazione e consumazione del cibo erano un rito splendidamente diviso tra il sacro e il profano, è oggi un'elegante pubblicazione della Ali&No Editrice in collaborazione con l'Accademia Italiana Gastronomia Storica, dal titolo "Tacuinum Barocco – Ricette storiche e meravigliosi banchetti".

L'Associazione Provinciale Cuochi Etnei è doppiamente orgogliosa di scrivere di questo lavoro editoriale, poiché non solo la Sicilia è stata ed è tra le culle più affascinanti di quella età, il barocco appunto, con le sue capitali del Val di Noto e della provincia etnea (Noto, Caltagirone, Militello, Acireale) ma anche perché, oltre agli storici e giornalisti Alex Revelli Sorini e Susanna Cutini, a scrivere il libro è stato il presidente dell'A.P.C.E., lo chef Seby Sorbello (nella foto qui accanto).

Fondamentale è il contributo di Sorbello in questa passeggiata nel secolo d'oro dell'arte della culina-



ria. All'infaticabile lavoro dei colleghi Revelli Sorini e Cutini, infatti, che scandagliano con assoluta precisione la sfarzosità di tavolate e banchetti del '600, si aggiunge l'opera di ricerca e l'arricchimento del volume con **100 ricette storiche legate a quella tradizione e che Seby Sorbello ha riportato alla luce.**

Le ricette proposte nel volume "Tacuinum Barocco" provengono dai testi originali del XVII secolo e sono state rivisitate dallo chef di Zafferana Etnea con la preziosa collaborazione di Enza Cutuli e Marilena Sanzone.

Si va, così, dalle "Ricette di base" (pasta frolla e pasta matta) alle "Entrate" (crostini di carciofi, frittata ai peperoni, frittata all'arancia, panelle, pasticcio di alici, Taganu d'Aragona...) alle "Zuppe e paste condite" (cuscus alla trapanese, lasagne di magro, minestra di pelle di cappone, pasta con le sarde, zuppa alla regina...) alle "Carni" (agnello agli aromi, anatra in salsa di prugne, capretto legato con



uova, lingua ripiena, trippa di vitello...) ai "Pesci" (anguilla in brodetto, aragosta in salsa, branzino agli agrumi, impanata di pesce spada, tonno con cavoli...) alle "Salse" (salsa d'acciughe, salsa ai fiori di gelsomino, salsa di gamberi, salsa al prosciutto, salsa reale...) ai "Legumi e verdure" (caponata antica, macco di fave, minestra di carciofi, sformato di melanzane...) ai "Dolci" (bianco mangiare barocco, biscotti di pasta di mandorle, cannoli di ricotta, cassata siciliana, cotognata, gelo di melone al gelsomino, torta di nespole...).

Splendore ma anche utilità, dunque, di un'epoca e di un'arte da riscoprire. Perché, se è vero che a rileggere queste ricette viene in mente tutta la ricchezza di quei tempi, è altrettanto vero che ad essi possiamo e dobbiamo attingere per ricreare, proprio grazie a questo sfolgorante libro "Tacuinum Barocco", la capacità di allestire nuovamente banchetti per le mille occasioni che ci capitano, a cominciare dalle feste imminenti del Natale, per passare al Capodanno, alle cerimonie nuziali, ai compleanni, agli anniversari.

Una creatività riscoperta, che corre sul filo della storia e della bellezza tutta italiana, dal '600 ai giorni nostri. Radici profonde, radici meravigliose dalle quali continuare ad attingere per comprendere quanto nel terzo millennio siamo ricchi di arte, di cultura, di storia anche e soprattutto attraverso ciò che mangiamo.

Per questo, "Tacuinum Barocco" non può mancare nella biblioteca di tutti coloro che amano

la propria terra e le proprie tradizioni. **Il volume, oltre che nelle librerie, si può acquistare "a filiera corta" ovvero ordinandolo direttamente al sito della casa editrice: www.alienoeditrice.net** al prezzo di € 12,00 (comprese spese di spedizione). In 138 pagine si seguirà, così, un percorso emozionante e stupefacente che dal XVII secolo arriva direttamente ai giorni nostri e dal quale è possibile prendere spunti interessanti per i banchetti di oggi. 🍷

**ELISA VISMARA RIESCE A METTERE IN LUCE
LE CARATTERISTICHE IMPREVEDIBILI E MERAVIGLIOSE
DEGLI ORTAGGI E FA EMERGERE LA LORO ANIMA NASCOSTA.**

LA DELICATEZZA DEI FIORI



a cura di Giovanni Guadagno

Elisa Vismara ha 28 anni ed è specializzata nell'intaglio nelle sculture con frutta e verdura. Nata il 13 maggio 1985 in una famiglia di pittori, appassionata di decorazioni della tavola e food design, frequenta l'Istituto Alberghiero Collegio Ballerini di Seregno e qui trova strada la sua vena creativa grazie all'arte dell'intaglio di frutta e verdura. Durante il percorso formativo e professionale partecipa a concorsi a livello internazionale e nazionale: "Concorso Internazionale di Vegetali a Treviso" nel 2002, guadagnando il terzo posto; "Artistica di Rimini" nel 2006, medaglia di bronzo; "Concorso Trofeo Arturo della Torre" presso il

centro fieristico Ristorexpo di Erba, vinto con la medaglia d'oro nel 2006.

Insegna in una scuola Alberghiera e tiene corsi presso l'Associazione Cuochi di Milano, per privati, showroom, centri fieristici... e mette a disposizione di vetrine, catering e ristoranti le sculture che esegue, cercando di aggiungere un nuovo aspetto, emozionale e creativo a prodotti considerati abitualmente "poveri".

Da valore non solo al risultato ma anche, a tutto il processo operativo che sta alla base delle sue sculture: bozzetti, foto, variazioni di colori, composizioni... 



Nelle foto alcune piéce artistiche di Elisa Vismara.

È dalle cose semplici che nascono grandi emozioni.



Coltiviamo il successo degli chef

L'ispirazione ci viene data dal nostro territorio, la Puglia, terra ricca di frutti, di profumi intensi, di ricordi dell'antica cultura contadina che con emozione anima il nostro impegno con la natura. All'alba di ogni giorno, tutti i giorni, instancabilmente ripetiamo quei gesti che continuamente raccontano sensazioni e piaceri unici, per stupire sempre. La volontà, l'intuito, l'amore per la propria terra e la tenacia ci spingono a raggiungere obiettivi di alto valore, pregio e soddisfazione riservati ai professionisti della cucina di qualità.



SPIRITO CONTADINO
VALORE ALLA TERRA



www.spiritocontadino.com
www.chefdispirito.it



GUARDA LE IMMAGINI VIDEO
CHE RACCONTANO, ATTRAVERSO
SENSAZIONI ED EMOZIONI
UNICHE, I VALORI E LA FILOSOFIA
DI SPIRITO CONTADINO

LO CHEF PIÙ FAMOSO D'ITALIA RACCONTA DI QUAND'ERA STUDENTE ALL'ALBERGHIERO DI RECOARO TERME (VI), NON ERA MAI STATO AL RISTORANTE E COME PESCE CONOSCEVA SOLO IL BACCALÀ!

CARLO CRACCO:

LA CUCINA NON È VOCAZIONE



di Stefano Pepe

La scuola è gioia e tormento di ogni studente. Ma poi, a distanza di anni, evoca in ogni caso cari ricordi, per qualità di rapporti con compagni e gli insegnanti, e rappresenta un punto fermo della vita e una sorta di trampolino di lancio verso

il proprio futuro professionale. Così la pensa anche Carlo Cracco, che abbiamo intervistato in occasione del 50° anniversario della fondazione della scuola alberghiera di Recoaro Terme (VI), istituto presso il quale si è diplomato.



Che ricordi hai del periodo adolescenziale scolastico?

Cracco. Dei primi anni delle scuole primarie (elementari e medie) ho vaghi ricordi. Comune a tutti i bambini comunque: il grembiolino nero con il fiocco, il primo ingresso nell'edificio scolastico sotto il controllo della mamma, qualche fievole lacrimuccia e la maestra vista all'inizio con diffidenza e tanta, tanta timidezza. Alle medie era già diverso: io e i miei compagni eravamo un po' "navigati", più bricconcelli e sempre dediti allo scherzo, coalizzati più che mai contro i "prof", che esercitavano la loro autorità a suon di note sul registro o libretto personale! Comunque e aldilà di questo, la scuola in me evoca ricordi dolcissimi. Di anni pieni di spensieratezza e di allegria. Mi stupisco sempre di quante emozioni affiorano in me nel rammentare quei periodi, specie degli anni in cui frequentai la scuola alberghiera a Recoaro.

Come è emersa l'intenzione di frequentare una scuola alberghiera?

Cracco. Sinceramente non ne ricordo bene i motivi. Rammento però che quella scuola mi attirava: sin da piccolo desideravo e sognavo di viaggiare e nella mia testa da adolescente Recoaro, 50 chilometri da Vicenza, era la più lontana da casa, in un percorso per me degno della più famosa "Oriente Express"!

Quindi non sentivi una vera e propria vocazione a fare il cuoco?

Cracco. Io provengo da una famiglia semplice: papà ferroviere, mamma casalinga di Olmo di Creazzo, quattro figli; abitavamo a Creazzo, piccolo paesino, allora, della cintura urbana vicentina. Al ristorante ero andato solo il giorno della prima comunione, il mondo della ristorazione e dei prestigiosi alberghi per me erano cose sconosciute. Di cucina non capivo molto, non sapevo distinguere una costoletta di maiale da quella del vitello e come pesce conoscevo solo il baccalà (...alla vicentina) e forse le seppie. Ma mi piaceva mangiare, avevo ed ho tutt'ora una



predilezione speciale per i dolci. Forse per questo decisi di iscrivermi a questo tipo di scuola.

Come è stato il tuo primo impatto all'alberghiero?

Cracco. Il mio inizio scolastico all'alberghiero non fu dei più esaltanti, lo ammetto, ero abbastanza apatico. Stavo sempre sulle "mie", non socializzavo con i miei compagni e dividevo solo scherzi e marachelle; ero assente mentalmente ►

Un giovanissimo Carlo Cracco (il quarto da destra) durante una lezione all'Istituto alberghiero di Recoaro Terme, in provincia di Vicenza.

CARLO CRACCO

Carlo Cracco è nato a Vicenza nel 1965 ed ha frequentato l'Istituto alberghiero "Pellegrino Artusi" di Recoaro Terme (VI). Dopo una prima esperienza di lavoro presso il ristorante "Da Remo" della famiglia Baratto in località Caimpenta (VI), grazie anche alla sua già manifestata bravura, comincia a lavorare a Milano sotto la guida di **Gualtiero Marchesi** nel primo ristorante italiano ad aver ottenuto nel 1986 le "tre stelle Michelin", dando una grande svolta alla sua carriera. Ha vissuto per tre anni in Francia, dove ha imparato la cucina francese presso **Alain Ducasse** (Hotel de Paris a Montecarlo) e **Lucas Carton** (Parigi, Senderens). Poi è tornato in Italia, a Firenze, dove è stato chef presso l'**Enoteca Pinchiorri** ottenendo tre stelle Michelin. Gualtiero Marchesi lo chiama nuovamente per l'apertura del suo ristorante "L'Albereta" a Erbusco (BS), dove Cracco ha lavorato come chef per tre anni. Subito dopo ha aperto "Le Clivie" in Piobesi d'Alba (CN), dove ha ottenuto una stella Michelin. Dopo pochi anni, nel 2001 ha accettato l'invito della famiglia Stoppani, proprietaria della celebre gastronomia Peck, per l'apertura del ristorante "**Cracco Peck**". Divenuto uno dei ristoranti più in vista dell'area milanese ha guadagnato due stelle Michelin, 18,5/20 Espresso e 3 forchette per il Gambero Rosso. Dal 2007 il ristorante ha solo il suo nome "Cracco". Dal 2011 è giudice di "Master Chef Italia", la fortunata trasmissione televisiva e dal 2014 sarà in tv anche con il format "Hell's Kitchen". Dal 2012 è consulente del ristorante "**Trussardi alla Scala**" di Milano, collabora con Singapore Airlines ed è presidente dell'Associazione no profit "Maestro Martino", che ha come obiettivo la promozione del territorio lombardo attraverso le eccellenze gastronomiche.



alle lezioni... insomma non andavo tanto bene. Avevo "4" in cucina e al primo anno volevano bocciarmi. Ricordo che il mio professore di cucina, Guderzo Giampaolo, disse ai miei genitori: "Mandatelo a lavorare, capirà che non fa per lui". Non presi bene quelle parole; ricordo che tuonavano come una sentenza di morte senza appello. A 14 anni, durante la scuola e d'estate, mi ritrovai a sudare dinanzi ai fornelli del ristorante "Da Remo", rinomato in tutta la provincia di Vicenza. Il primo giorno mi scottai, il secondo mi tagliai, ma alla fine di quel primo percorso lavorativo, riuscivo a disossare, correttamente e con la disinvoltura di un grande, una coscia

di vitello in soli tre minuti. Per me fu una vera rivincita su chi non mi vedeva all'altezza o quanto meno non predisposto per questa professione. Questa esperienza mi servì a maturare, tanto più che le cose a scuola andarono man mano migliorando, e all'esame finale a distanza di tre anni dal mio ingresso all'alberghiero, riuscii ad ottenere "8" in cucina, grazie alla mia prova finale d'esame e... ai savoiardi! Ricordo che nel menu selezionato apparivano questi fantastici biscotti tanto "temuti" da noi allievi: nessuno li voleva fare per paura di sbagliare e compromettere i voti del verdetto finale; mi presi la briga di farli io e con sollievo di tutti i miei compagni di classe.



Che cosa ricordi ancora della scuola e dei tuoi compagni di allora?

Cracco. Ricordo bene i periodi di fine anno scolastico, con le giornate più che primaverili che ti portavano il buon umore, le lezioni erano più leggere e tra noi compagni c'era più "solidarietà" per far fare con i soliti sotterfugi, a quelli messi peggio, gli ultimi compiti scritti con un'adeguata sufficienza. Nelle pause del dopo pranzo, prima delle riprese delle lezioni, andavamo tutti in compagnia sempre dalla Aida a giocare a biliardo, giù al bar della fermata degli autobus, condividendo battute e qualche risata. Insomma, in quel particolare periodo eravamo più rilassati, contenti ed era sempre una festa! Poco tempo fa un mio ex compagno organizzò, a 30 anni dalla nostra uscita di scuola, una cena di raduno di classe: non potei esserci per impegni di lavoro e mi è dispiaciuto enormemente. La trovo un'iniziativa grandiosa l'aver fatto rincontrare una classe di "scapestrati" a distanza di molti anni, uniti da una sana amicizia, dolci ricordi e una passione per la professione del cuoco.

Che opinione hai della scuola in generale oggi?

Cracco. La scuola in generale rispetto al mio tempo è cambiata ed è divenuta, qualitativamente parlando, più moderna e in linea coi tempi. Può esistere qualche inefficienza, ma a mio giudizio credo che riesca appieno ad assolvere quello che è il suo compito primario: garantire un'istruzione di base appropriata al giovane, per un suo inserimento "sano" nella società e che contribuisca, come lo è stato per me, allo "stimolo" delle proprie affinità ed inclinazioni professionali.

Per quanto riguarda più specificatamente gli Istituti alberghieri invece?

Cracco. Anche gli Istituti Alberghieri sono molto cambiati, sembrano quasi dei licei. Oggi si fa forse meno pratica, penalizzando un po' l'indirizzo tecnico-professionale, ma credo che sia giusto così: il giovane come detto pocanzi deve avere quella cultura di base necessaria a fronte della nuova società, dando più spazio alle lingue, alle tecnologie della rete e a tutte quelle nuove materie didattiche in linea coi tempi. La passione per questo mestiere poi farà il resto, colmando eventuali lacune a livello di preparazione tecnica, come lo è stato per me d'altronde. Nel mio ristorante tutto l'anno giungono stagisti, giovani ragazzi usciti da Istituti Alberghieri e scuole di ristorazione ed io avverto in loro la voglia di imparare, vedere, provare, scoprire ed è questa "sete" che permetterà loro di sopperire le eventuali mancanze didattiche, non imputabili certo agli insegnanti o ai loro dirigenti d'Istituto. Gli stage sono uno strumento importantissimo che la scuola dovrebbe incentivare al massimo e sempre più potenziare in progetti di "scuola/lavoro".

In conclusione, come definisci la tua esperienza all'Alberghiero?

Cracco. La mia permanenza all'Alberghiero di Recoaro, oltre che ad avviarmi a questa professione, mi è servita a maturare, ed anche grazie a qualche "strigliata" non gradita, a far tirare fuori il mio carattere combattivo, deciso e risoluto, che era assopito, nascosto in me in quella scorza di adolescente, accettando le sfide imposte di ogni giorno. Se mi ritrovo oggi ad essere quello che sono, oltre a me stesso e a coloro che mi hanno seguito, aiutato, plasmato, devo ringraziare anche la scuola e quel periodo della mia vita. 🇮🇹



**I SUGGERIMENTI DI UN GRANDE PASTICCIERE
PER REALIZZARE DEI PERFETTI BISCOTTI DI FRUTTA SECCA
A GUSCIO: INGREDIENTI, IMPASTI E COTTURA**

BISCOTTI: L'ARTE DEI SEMPLICI



di Giuseppe Giuliano
Maestro di cucina e pasticcere

Con la dicitura "prodotti da forno" sono tanti gli articoli da prendere in considerazione. In questo numero de *Il Cuoco* desidero parlare dei biscotti contenenti alcune tipologie di frutta secca a guscio, semplici da realizzare e da personalizzare.

Ottimi da consumare in qualsiasi momento della giornata, anche se preferisco gustarli con un buon vino liquoroso dopo i pasti oppure nel pomeriggio con un buon tè o, perché , con un buon caffè.

Una nota salata

Alcune tipologie di biscotti di frutta secca a guscio che realizzo spesso comprendono quelle a base di nocciole, noci, mandorle e pistacchi. A questi talvolta per dare una nota salata unisco una percentuale del 20% di anacardi semisalati o arachidi. Inoltre, uso tagliare le altre tipologie di frutta secca al 50% con le mandorle e quindi la base dei miei piccoli biscotti di frutta secca a guscio è quasi sempre la mandorla.

Zucchero, miele e rum

L'impasto deve essere miscelato senza che si surriscaldi, per evitare che possa fuoriuscire l'olio e inoltre preferisco impastare con un rapporto di una unità di frutta secca a guscio e lo 0,75 di zucchero a velo senza amidi. La miscela di frutta secca a guscio e lo zucchero viene completata con gli albumi pastorizzati che vengono aggiunti in percentuali diverse, a seconda della consistenza voluta per l'impasto.

Spesso i miei impasti vengono personalizzati con spezie, aromi naturali, cacao, frutti disidratati o canditi. Inoltre, in alcuni impasti ho l'abitudine di aggiungere marmellate o miele, personalmente preferisco il miele di zagara.

Altri ingredienti che a volte aggiungo sono i rosoli o il rum, specialmente quando realizzo dei biscotti con dell'uvetta sultanina o della frutta candita o frutta disidratata o cacao, che danno un particolare aroma e profumo al biscotto.

Morbidi al cuore

Per una buona riuscita del prodotto è importante la cottura: preferisco che il centro del biscotto rimanga morbido e quindi non sia molto cotto a differenza di un biscotto di pasta frolla.

È importante che il biscotto di frutta secca a guscio riposi per almeno un'ora prima di infornarlo. La cottura che consiglio è a 180°C fino ad avere una lieve colorazione dorata, senza che possa stare troppo al forno e quindi possa seccare al centro. Di seguito viene descritta la dose base, ma con una piccola variazione (per esempio, aggiungendo gli ingredienti sopra menzionati) è possibile personalizzare il prodotto. 🇮🇹



Foto © Roberto Giobbi - 123rf.com

IMPASTO BASE



INGREDIENTI

1 kg	farina di mandorla
750 g	zucchero a velo
40 g	miele di zagara
130 g**	circa di albume
n. 1	bacca di vaniglia

IMPASTO PER BISCOTTI DI MANDORLA E PISTACCHIO PROFUMATI AL MANDARINO

INGREDIENTI

500 g	farina di mandorla	35 g	rosolio al mandarino
500 g	pistacchio spellato in polvere	130 g**	circa di albume
		n. 1	bacca di vaniglia
750 g	zucchero a velo		scorzetta di n. 3 mandarini
20 g	miele zagara		freschi grattugiati

IMPASTO PER BISCOTTI DI MANDORLA CON UVETTA E RUM



INGREDIENTI

500 g	impasto base
50 g	rum per bagna
125 g	uvetta sultanina

IMPASTO PER BISCOTTI DI MANDORLA, ARACHIDI SEMISALATI E CANNELLA

INGREDIENTI

800 g farina di mandorla	30 g confettura di albicocca
200 g arachidi semi salate in polvere	25 g rosolio alla cannella
750 g zucchero a velo	5 g cannella in polvere
	130 g** circa di albume

IMPASTO PER BISCOTTI DI MANDORLA E NOCCIOLE



INGREDIENTI

500 g	farina di mandorla
500 g	nocchie appena tostate in polvere
750 g	zucchero a velo
30 g	confettura di albicocca
20	rosolio al cacao
130 g**	circa di albume
n. 2	semi di cardamomo in polvere

IMPASTO PER BISCOTTI DI MANDORLA ALL'ARANCIA



INGREDIENTI

900 g	farina mandorla	130 g**	circa di albume
100 g	anacardi in polvere	70 g	arancia candita a cubetti
750 g	zucchero a velo		scorzetta di n. 1 arancia fresca grattugiata
30 g	marmellata di arance		
20 g	rosolio all'arancia		

Procedimento*: Miscelare la farina di frutta secca a guscio con lo zucchero setacciato, unire gli albumi** e impastare (ma non troppo).

Formare, inumidire appena con albume pastorizzato e definire con l'ingrediente che identifichi il gusto del biscotto o che possa completarlo. Posizionare nelle teglie e infornare a 180°C fino ad avere una lieve colorazione dorata.

*Il procedimento per le masse per biscotteria di frutta secca a guscio sopra descritte è quasi sempre uguale, variano gli ingredienti e la definizione (vedi foto).

**la quantità dell'albume varia in base alla consistenza che si vuole dare al prodotto.

UNA RIVOLUZIONE IN CUCINA.

L'INDUZIONE SECONDO BALDASSARE AGNELLI.



www.sptwebitalia.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.



IMPRESA STORICA D'ITALIA



PENTOLE AGNELLI
PROFESSIONAL COOKWARE

MADE IN ITALY

www.pentoleagnelli.it

Numero Verde
800-233040



FORNITORE UFFICIALE



ACCADEMIA NAZIONALE
Italcuochi



UNIONE ITALIANA RISTORATORI

STORIE AMENE, LIBERI PENSIERI
E BIZZARRI RICORDI RACCONTATI A CUOCHI
CURIOSI DA CHI, AHIMÈ, CUOCO NON È

NUTRIRE CON UN GESTO D'AMORE



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

L'amore per l'altro, sia esso un figlio che un fratello oppure un amico o uno sconosciuto, è un sentimento che travalica la semplice solidarietà e questa spinta prepotente, tipica dell'uomo e solo dell'uomo, si manifesta sempre con azioni reali e concrete piuttosto che con le parole.

Il gesto di amore quando passa dalla comprensione alla condivisione, assume un ruolo sublime se si manifesta con pulsioni che sono primarie e istintive; una di queste è l'atto di nutrire coloro che non possono farlo da sé: i neonati, i malati, i sofferenti e i vecchi.

Le arti, figurative e non, ricorrono spesso a queste immagini per rappresentare il senso di misericordia e pietà che rende l'uomo diverso dall'animale. Ci basti ricordare i quadri del Duecento e Trecento in cui le cosiddette Madonne del Latte, a seno scoperto, allattano neonati paffuti e riccioluti; ci basti riportare alla mente l'immagine di Gesù che spezza il pane e mesce il vino offrendo così il proprio corpo e il proprio sangue per l'Umanità; richiamiamo alla mente l'immagine della giovane infermiera Rosa-sharn che allatta un uomo affamato e ammalato in un angolo di un fienile nel romanzo *Furore* di J. Steinbeck; ripensiamo ai quadri fiamminghi di Brughel il Vecchio in cui lunghe file di poveri e storpi vengono sfamati da pietose dame; ricordiamo il

racconto mitologico della giovane Pero, riportato poi in un famoso quadro di Caravaggio, che allatta notte-tempo il vecchio padre Cimone condannato a morte per fame; non ci sfugga l'immagine sacra di San Francesco Caracciolo che rinuncia al suo pasto per distribuirlo ai bisognosi nei vicoli di Napoli.

Si tratta insomma del dono di sé per amare e nutrire il corpo e lo spirito di chi chiede o di chi ha bisogno di noi! A parte la retorica, penso che i cuochi questo fanno quotidianamente, anche con attenzione, sofferenza e sacrificio e per questo mi sento a loro vicino e ritengo che meritano il rispetto della società al di là delle mode e del momento mediatico.

Certo c'è l'attenzione all'equilibrio nutrizionale, all'aspetto artistico ed estetico, al gusto per la cromaticità del piatto, alla ricerca della sinfonia dei colori, **ma soprattutto essi, i cuochi, nutrono, sfamano, danno sollievo a chiunque chiede, sia in un campo di terremotati che durante una cena di gala, traendo gioia per il solo fatto di nutrire con un gesto d'amore.**

Ho visto sui volti dei cuochi la gioia di questo atto quando i piatti escono fumanti dalla cucina ma ho anche visto la delusione e il rammarico quando, qualche volta, i piatti rientrano colmi e poco graditi; i loro volti si adombrano per il rammarico di non essere riusciti nel loro intento di nutrire i commensali... Non sempre!

Ho visto anche, sotto gli occhi indifferenti di chi avrebbe dovuto vigilare, in un ospedale, decine di vassoi colmi, impeccabili per igiene ed equilibrio alimentare, ritornare nelle cucine respinti da bambini, vecchi e ammalati, giorno dopo giorno, mese dopo mese.

In quei vassoi non mancava solo la sapidità, il profumo e i colori delle zuppe, la masticabilità, l'esatto condimento e la tenerezza delle carni e dei pesci, l'equilibrata maturazione, il profumo e il colore delle frutta. Mancava soprattutto il rispetto e l'amore per l'Umanità! 🇮🇹



UNA GRANDE PASTA NASCE COL TEMPO

IL SEGRETO DEI GRANDI CHEF: LA CURA DEI PARTICOLARI

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

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

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



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

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

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


RUMMO
MAESTRI PASTAI
IN BENEVENTO DAL 1846



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



for english text see page 78

A lezione di cucina piemontese

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 Atenevo della Cucina Italiana F.I.C.



for english text see page 78

L'Atenevo 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 piemontesi che presentiamo in queste pagine.

La pianura delle risaie, la collina pedemontana e le valli alpine: la cucina del Piemonte, una delle più ricche e creative tradizioni gastronomiche italiane, accoglie in sé i contributi di queste diverse aree regionali.

La natura varia del Piemonte – la Langa, le colline del Monferrato e del Canavese, la pianura intorno a Novara e a Vercelli, i fiumi, le montagne – si riflette nella varietà della sua cucina, che utilizza carni bovine, selvaggina, verdure, riso, pesce di acqua dolce, formaggi, funghi e tartufi. I due elementi fondamentali della gastronomia piemontese sono il burro – e i prodotti affini quali il latte, la panna, il formaggio – e il vino che non compare soltanto sulla tavola ma entra spesso nella pentola per insaporire le carni, i risotti, le salse. Dall'altra parte degli Appennini e delle Alpi marittime vengono l'olio e il pesce di mare che, pur non essendo ingredienti autoctoni, sono ormai entrati nella tradizione piemontese.

La "bagna caöda" infatti, uno dei più tipici piatti

della regione. La ricetta comprende le acciughe, l'olio, il burro, l'aglio e le verdure fresche, cardi, sedani, finocchi, peperoni. Alle acciughe, che devono bollire, non friggere, nell'olio della "s'ciönfeta", l'apposito pentolino con fornello, fino a spappolarsi, si aggiunge il burro. In questo intingolo si immergono verdure crude – cardi, peperoni, sedani, carote, finocchi – e cotte, cipolle intere al forno, peperoni abbrustoliti, barbabietole.

Prima del pranzo è abitudine bere il vermut, tipica specialità torinese che, prodotto fin dal 1786 accompagna la ricca gamma degli antipasti: insalata di carne cruda, peperoni con la "bagna caöda", fonduta, insalata di ovuli e tartufi. Altrettanto ricchi e vari sono i primi piatti che propongono minestre, risotti, gnocchi, paste asciutte.

Tra le minestre caratteristiche sono il brodo che, come insegna la saggezza popolare, non si rifiuta a nessuno, nemmeno ai condannati a morte (fino al secolo scorso, infatti, la legge prescriveva che allo sventurato, prima di salire al patibolo, fosse concesso un brodo di carne), e la "paniscia", una minestra di riso con lardo, salsicce, verze e fagioli, che conosce una versione novarese e una vercellese. Gli "agnulot" sono ravioli ripieni di carne, salsiccia, verza, tartufo; seguono gli "gnocchi alla bava", cioè filanti di formaggio fuso; il risotto al barolo.

I secondi sono spesso piatti di carne: in testa a tutti sta il brasato al barolo che, secondo l'antica ricetta, dovrebbe marinare nel vino per otto giorni prima della lunga cottura; seguono la cacciagione in "civet", cotta nel vino rosso con spezie e funghi; la pernice e il fagiano con tartufi, la lepre "alla vignarola" cucinata con l'uva, il vino bianco e servita con una salsa ricca di ingredienti; il fritto misto di carni e verdure, semolino dolce e amaretti; il vitello tonnato; il pollo alla Marengo in ricordo di Napoleone che, dopo la vittoria sugli austriaci, avrebbe chiesto da mangiare alla locandiera dell'unica osteria del posto, e questa avrebbe improvvisato un pollo con brodo e verdure, arricchito nelle successive versioni con funghi e tartufi.

Non manca il bollito, che qui si chiama "buii", ed è un misto di carni, di manzo, vitello e maiale. Indispensabili sono la presenza del cotechino e della testina e l'accompagnamento della salsa verde o del "bagnet", la salsa rossa, o anche, se disponibile, la salsa d'uva.

Chi non ama la carne può scegliere la trota alla fiamma, i gamberi d'acqua dolce, il guazzetto di

rane. I formaggi sono disponibili in una grande varietà: tomi, tomini, gorgonzola, formaggelle, robioline, la crema di formaggi diversi amalgamati con grappa e vino, e altrettanto ricca è la gamma dei salumi che annoverano il prosciutto di montagna, il salame "d'la duja", conservato sotto strutto in un recipiente di terracotta, il salame d'oca, le salsicce, lo "spalot", spalla di maiale salata. Sulla tavola non possono mancare i grissini o "ribatà" (o rubatà), non quelli industriali ma quelli artigianalmente prodotti dai panettieri, nati in Piemonte nel Seicento. I dolci hanno un'importanza fondamentale nella gastronomia piemontese: dalla cioccolata (fu portata a Torino dalla Francia nel Settecento), ai biscottini al cacao, ai baci di dama, ai cioccolatini al liquore, ai savoiardi. Ci sono poi le specialità locali: i "brutti-ma-buoni" di Borgomanero, i "cuneesi" al rum di Cuneo, i "pilot" di Oulx, le "reginette" di Omegna, i "bicciolani" di Vercelli, e naturalmente lo zabajone, inventato sul finire del Seicento da un cuoco di Carlo Emanuele duca di Savoia: una miscela di rossi d'uovo, marsala, zucchero e cannella, cotta a bagnomaria, senza mai toccare il punto di ebollizione. 🍷

CIPOLLINE DI IVREA

Preparazione. Sbollentare la cipolline, soffriggerle in un tegame con burro e olio. Bagnare con il brodo, aggiungere l'alloro e regolare di sale e pepe. Quando le cipolline saranno cotte, sfumare con il vino bianco. Servirle calde.

INGREDIENTI

600 g	cipolline
100 g	burro
1	cucchiaino d'olio
1	bicchiere di brodo
1	foglia d'alloro
½	bicchiere di vino bianco
q.b.	sale e pepe





RABATON

Preparazione. Tritare gli spinaci e aggiungervi la ricotta, le uova, il parmigiano, il pangrattato, l'aglio tritato e, a piacere, noce moscata. Lavorare bene l'impasto e lasciare riposare per un'ora. Fare delle palline (tipo gnocchi), spolverizzarle di farina e cuocerle nel brodo. Servire caldo.

INGREDIENTI

500 g spinaci cotti e ben strizzati
150 g ricotta
3 uova
3 cucchiaini Parmigiano grattugiato
4 cucchiaini pangrattato fresco
1 spicchio d'aglio
2 lt brodo di carne
q.b. sale e pepe

AGNOLOTTI ALLA PIEMONTESE

Preparazione. Per la pasta: unire le uova alla farina con un pizzico di sale e un cucchiaino d'olio; impastare bene e a lungo con le mani, finché la pasta diventa liscia ed elastica. Coprire con un canovaccio umido per 30 minuti, poi rimpastare e stendere delle sfoglie sottili.

Per il ripieno: fare rosolare la carne per 10 minuti insieme con gli aromi e un pizzico di sale; a cottura ultimata aggiungere la scarola precedentemente lessata e strizzata. Tritare il tutto, quindi aggiungere una manciata di Parmigiano grattugiato e 1 uovo intero, impastando bene gli ingredienti.

Disporre il ripieno in piccoli mucchietti sulla sfoglia, ripiegare la pasta e schiacciarla attorno al ripieno con le dita. Con il coltello o l'apposita rotellina tagliare la pasta a quadri in modo da ottenere degli agnolotti di circa 2 cm di lato.

Per il sugo: far rosolare il porro e gli aromi in poco olio; aggiungere il burro e fonderlo fino ad indorarlo, poi passare al colino l'intingolo.

Cuocere gli agnolotti in abbondante acqua salata per 8 minuti circa, scolarli bene e infine condirli con il burro fuso aromatizzato. Servirli caldi con una spolverata di Parmigiano.

INGREDIENTI

Per la pasta:
400 g farina "00"
4 uova
1 cucchiaino olio d'oliva
q.b. sale

Per il ripieno:
150 g polpa di pollo
50 g polpa di maiale
1 manciata di scarola lessa
1 uovo

1 rametto di rosmarino
2 foglie di alloro
1 spicchio d'aglio
q.b. Parmigiano
q.b. sale

Per il condimento:
50 g burro
1 ciuffetto di salvia
3 foglie di basilico
1 porro piccolo
q.b. olio d'oliva



PANNA COTTA

Preparazione. In una pentola sciogliere lo zucchero con la vaniglia nella panna a fuoco moderato.

Ammorbidire, intanto, per 5 minuti la gelatina in acqua fresca. Aggiungere alla panna il latte fresco e la gelatina ben strizzata. Versare il tutto in una forma bagnata e lasciar

riposare in frigorifero per almeno 12 ore. Servire con salsa di frutta fresca.

INGREDIENTI

800 ml panna
200 ml latte
100 g zucchero
15 g gelatina
1 baccello di vaniglia



Chi cerca, ritrova.

ALTA TRADIZIONE


**Laboratorio
Tortellini®**

ANTICHE PASTE D'ITALIA

Il vero gusto di una volta.

con
Semola
Kronos®
100% italiana

solo
2/3
minuti di
cottura

**SPAGHETTI
DI PASTA FRESCA
TRAFILATI
AL BRONZO**


**Sfoglia
ruvida**
★ ★ ★

**TAGLIATELLE
RUSTICHE
ALL'UOVO**



esclusivo confezionamento
in cartone da soli 2 kg.

Con la nuova linea ALTA TRADIZIONE, Antiche Paste D'Italia, Laboratorio Tortellini riscopre e ripropone le grandi paste madri della tradizione italiana. A partire da due novità assolute per il mondo della ristorazione: gli Spaghetti di pasta fresca trafilati al bronzo e le Tagliatelle rustiche all'uovo.



LA NAZIONALE ITALIANA CUOCHI

È nata nel 2000 come emanazione della Federazione Italiana Cuochi, che riunisce oltre 18mila cuochi italiani. È strutturata in due distinte squadre: la Nazionale Senior e la Nazionale Junior, composta da giovani chef che potranno in seguito ambire a far parte del team Nic. Entrambe le squadre, nelle rispettive

categorie, partecipano alle più importanti competizioni internazionali e manifestazioni culinarie riservate agli chef. Grazie a questa attività la Nic sta contribuendo alla diffusione della cultura gastronomica italiana e del Made in Italy nel mondo.



for english text see page 80

Daniele Caldarulo Team manager N.I.C.

LO CHEF PUGLIESE, ELETTO DAL CONSIGLIO NAZIONALE TENUTOSI A ROMA, DOVRÀ GUIDARE QUELLA CHE È RITENUTA LA "PUNTA DI DIAMANTE" DELLA FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI PER I PROSSIMI QUATTRO ANNI



di Pietro Roberto Montone



for english text see page 80

"Nel corso del nostro mandato - spiega il neo Team manager Daniele Caldarulo - avremo chiara la mission da compiere: affermare l'eccellenza della cucina italiana nel mondo". Nato nel 1979, vive e lavora a Bari, dove da pochi mesi, in pieno centro storico, ha aperto il suo "Black and White". Già componente della Nazionale Italiana Cuochi, Daniele Caldarulo ha fatto parte del Regional Culinary Team Puglia vincendo tre titoli italiani. Da singolo ha vinto due titoli italiani a Massa Carrara (2002 e 2003) e una medaglia d'argento ai campionati del mondo

di Lussemburgo (2007).

Caldarulo è un volto noto anche al grande pubblico televisivo essendo presente in diverse trasmissioni Rai (La prova del Cuoco) e Sky (Casa Alice). *"La nuova Nazionale Italiana Cuochi - spiega il coach Caldarulo - nascerà attraverso un percorso di selezione molto preciso, basato su casting a cui potranno partecipare gli chef selezionati dalle associazioni regionali. Terremo tre tappe in Italia in modo da consentire la più ampia partecipazione. Gli chef che entreranno nel Team NIC dovranno lavorare per diventare a tutti*



gli effetti dei testimonial della cucina italiana nel mondo. Il nostro primo appuntamento significativo sarà con la Culinary World Cup che si svolgerà nel 2014 in Lussemburgo. Agli chef selezionati chiederò di mettere nella NIC tutta la passione possibile, al fine di conseguire risultati eccellenti in tutte le competizioni internazionali a cui prenderemo parte in rappresentanza del nostro Paese". Il presidente della Federazione Italiana Cuochi, Paolo Caldana, dal canto suo augura al nuovo

Team manager "di avviare un percorso che funga da punto di riferimento per tutta la categoria ma principalmente per i giovani. Come Federazione assicureremo alla Nazionale tutto il nostro sostegno, certi che saremo ripagati con risultati di prestigio nelle principali competizioni internazionali. Sono sicuro che la nuova NIC, che si andrà a comporre, saprà assolvere nel migliore dei modi anche al compito di essere ambasciatrice nel mondo dei prodotti agroalimentari e della cucina italiana. Il percorso non sarà semplice, ma il Team manager Caldarulo ha alle sue spalle tanta esperienza accumulata in anni ed anni di competizioni. Sono certo che, nell'allestire il team saprà individuare e scegliere le migliori professionalità che l'Italia culinaria attualmente offre". 

L'ITALIA AI MONDIALI DI BASILEA

Mentre Daniele Caldarulo si appresta ad allestire la nuova squadra per il 2014, c'è chi lavora incessantemente, da mesi, per difendere i colori italiani in una delle più prestigiose competizioni culinarie mondiali. Si tratta della NIC uscente che, guidata dal Team manager Domenico Maggi, si prepara per il Salon Culinaire Mondial di Basilea (23 al 27 novembre) all'interno della fiera gastronomica Igeho. Dopo una lunga serie di allenamenti, il Team Manager Domenico Maggi ha reso noto l'elenco degli chef selezionati per questo prestigioso appuntamento: Francesco Di Benedetto - Capitano, Chef; Giuseppe Palmisano - Chef pasticciere; Felice La Forgia - Chef; Raffaele De Giuseppe - Chef; Michelangelo Sparapano - Chef; Cristian Spagnoli - Chef; Giovanni Cappello - Chef pasticciere; Francesco Conte - Chef; Giovanni Curri - Chef; Giuseppe Palmisano jr - Chef pasticciere; Francesco Urbano - Chef; Michele Leonetti - Chef. E proprio in vista della imminente partenza per il salone mondiale, la NIC presenta la terza e ultima prova del menu caldo, sabato 16 novembre a Ostuni (Br) presso il Relais Masseria Montalbano. In uno scenario senza pari, la NIC del Team manager Domenico Maggi sfodererà le sue creazioni culinarie pensate in esclusiva per questo appuntamento in cui si darà battaglia il gotha dei cuochi mondiali.

MENU

Starter

Salmone confit, condimento di radici agrodolce, purea di peperoni e spuma acida
Castel del Monte (Bombino bianco 100%), G. Ceci

Main Course

Loin di agnello farcito di fichi e porcini, brasato di cappello di prete alla birra leccese e millefoglie di zucca e patate
Parco Marano (Uva di Troia 100%), G. Ceci

Dessert

Ganache al fondente equatoriale con cremoso al pistacchio di Bronte, gelato ghiacciato all'arancia, mini cake alla mandorla e crema aurum
Dolce Rosalia (Moscato di Trani), G. Ceci

La NIC capitanata da Domenico Maggi insieme ai famosi chef Albert Roux, Nikolay Baratov e al presidente FIC Paolo Caldana, in occasione della prova del menu dei Mondiali di Basilea svoltasi il 20 settembre presso l'Istituto Eccelsa di Alberobello.



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 81

NIKO SINISGALLI: la mia cucina a stelle

**QUESTA RUBRICA È DEDICATA AI GIOVANI
E TALENTUOSI CUOCHI DELLA F.I.C.
E ALLE LORO RICETTE CREATIVE**



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



for english text see page 81

Una cucina creativa, sana e naturale e nello stesso tempo gustosa e raffinata. Questo è lo stile dello chef Niko Sinisgalli, executive chef del ristorante "Tazio" all'interno dell'Hotel Exedra (in piazza della Repubblica 47), splendido 5 stelle lusso nel cuore della città magica per eccellenza, Roma. Un ambiente raffinato, dedicato al fotografo-paparazzo Tazio Secchiaroli che ha reso indimenticabile il periodo della Dolce Vita, immortalando divi

di tutto il mondo.

La passione di Niko per la cucina è nata quando era piccolo e affascinato dalla cucina di sua nonna.

È da lei che ha imparato la maggior parte delle basi e le ricette dei piatti di cucina tradizionale. Elementi che in tutti i suoi piatti sono presenti, anche se in maniera creativa e con metodi di cottura evoluti.

Era quasi ogni giorno al mercato generale di carni, pesce, verdure, con suo padre che gli insegnava ad acquistare, la qualità dei prodotti e tantissimi altri piccoli segreti di base. Poi il grande incontro con Don Alfonso ed i numerosi corsi di specializzazione di cucina, pasticceria e decorazioni dell'Istituto di Arti Culinarie di Boscolo Etoile.

Per Niko l'arte del cucinare è qualcosa di più che servire ottimi piatti. È l'arte di ricevere, è la cura del dettaglio, è l'attenzione al più piccolo particolare. La sua professionalità si è arricchita in vari ristoranti di altissimo livello in tutto il mondo e con i numerosi corsi di specializzazione di cucina e pasticceria dell'Istituto di Arti Culinarie Boscolo Etoile. 🇪🇺



Antipasto

CARCIOFO ALLA ROMANA CON GAMBERI ROSSI IN DOPPIA COTTURA



INGREDIENTI

4	carciofi mammole
100 g	olio extravergine di oliva
4	spicchi aglio rosso
100 g	vino bianco
q.b.	acqua
q.b.	sale
q.b.	timo
800 g	gamberi rossi
300 g	topinambur
50 g	scalogno
300 g	panna fresca

LO SAPEVI?

Il topinambur è chiamato anche "Carciofo di Gerusalemme" ed è bene cuocerlo nel latte o nella panna per due motivi: uno per il gusto, perché con la panna gli diamo un gusto con maggiore tendenza dolce; l'altro motivo è il colore, perché così facendo rimane bianchissimo. Cuocendolo, invece, nel brodo si ha il vantaggio di renderlo leggero e lo svantaggio di fargli prendere un colore grigiastro, quindi non bello alla vista.

Preparazione. Sfolgiare bene il carciofo fino ad arrivare alle foglie tenere, tagliare la parte superiore e con l'aiuto di uno scavino eliminare la parte legnosa. Eliminare anche il gambo creando una base. In una casseruola, versare l'olio con l'aglio in camicia, il timo e una mestolata di acqua e far soffriggere per 5 minuti. Tuffarci i carciofi, aggiungere sale e pepe e farli cuocere per altri 5 minuti. Bagnare con il vino bianco, aggiungere dell'acqua e portare a cottura ancora per 10-15 minuti con il coperchio. Togliere

dal fuoco e far riposare sempre coperti in modo che rimangano caldi. Pelare il topinambur, tagliarlo a cubettoni e passarlo in padella nell'olio e nell'aglio; aggiungere la panna e portare a cottura. Frullare il topinambur, in modo da ottenere una crema e tenere in caldo. Prendere 8 gamberi rossi e sgusciarli, pulirli bene e condirli con olio, sale e pepe; dopodiché tagliarli a metà per lungo e tenere da parte. Prendere 4 gamberi interi e cuocerli a vapore per 1 minuto, raffreddare in acqua e ghiaccio e sgusciarli,

ricordandosi di lasciare la parte della coda.

Presentazione. Al centro di un piatto fondo versare la crema di topinambur. Sopra il topinambur posare il carciofo caldo. Sopra il carciofo, con l'aiuto di un coppa pasta, posare 4-2 filetti di gamberi rossi crudi compressi bene in modo che non cedano. Sopra i gamberi crudi, con l'aiuto di uno stecchino di bambù posare il gambero rosso cotto con la coda verso l'alto. Decorare con erbe floreali, irrorare con olio extravergine di oliva e servire.

Primo piatto

TORTELLI CON STRACOTTO DI AGNELLO AL FINOCCHIETTO E FONDUTA DI PECORINO DI MOLITERNO



Preparazione. Per la pasta fresca: impastare tutti gli ingredienti affinché l'impasto sia omogeneo ed elastico e fare riposare per mezz'ora. Per il ripieno: fare a pezzetti il coscio di agnello e marinarlo nel vino bianco ed erbe aromatiche e far riposare per minimo 12 ore. Rosolare la mirepoix di verdure (cipolla, carota e sedano) nell'olio extravergine di oliva. Aggiungere i pezzetti di agnello e farli rosolare a fiamma vivace fino a quando la parte

esterna non prenda un colore dorato. Bagnare con parte della marinata, coprire con brodo vegetale e portare ad ebollizione. Coprire la casseruola con un coperchio e cuocere a modo stracotto. Fare raffreddare e mettere tutto in una planetaria. Aggiungere i semi di finocchietto leggermente pestati, il parmigiano grattugiato e la bechamelle dura e fare girare fino ad ottenere un composto amalgamato, ma allo stesso momento la carne rimanga

a pezzi ben grossi.

Per il fondo di agnello: in una brasiera tostare le ossa in forno con le verdure. Bagnare con vino rosso non molto tannico. Mettere sul fornello e aggiungere dell'acqua ghiacciata e far riposare per 5 minuti. Portare a bollire il fondo e farlo andare per 30 minuti. Fare raffreddare il tutto e filtrare. Ribollire il fondo, aggiungere un pugno di riso e restringere ancora.

Per la fonduta: bollire la panna, tirare dal fuoco, aggiungere il pecorino e frullare con un mixer a immersione.

Per i tortelli: stendere la pasta all'uovo e formare dei quadrati 6x6 oppure 8x8. Con l'aiuto del sac à poche inserire il ripieno al centro delle lasagne di pasta. Bagnare leggermente i 2 lati delle lasagne e formare i tortelli, creando prima un triangolo e poi unendo le punte del triangolo.

Per le cialde decorative: stendere su della carta da forno e cuocere al microonde alla massima potenza per 30 secondi. Tagliare subito la cialda,

LO SAPEVI?

Il ripieno deve essere sfilacciato e non omogeneizzato, altrimenti si perde la giusta consistenza che è fondamentale poi nella chiusura del tortello e anche a livello di gusto, perché si sa che il gioco delle consistenze in cucina è fondamentale. Quando si mantecano i tortelli con il burro conviene che si metta il pecorino sui tortelli e poi si copre con il burro del fondo, in modo da creare una patina che rende il tortello più invitante del solito.

quando è ancora calda e dare la forma desiderata (la cialda deve essere tagliata o girata quando è ancora calda, perché quando si è raffreddata diventa croccante e delicatissima ad ogni movimento e taglio, quindi va a rompersi facilmente).

Presentazione. Bollire i tortelli per 2 minuti. Intanto far andare il burro con il rosmarino e l'acqua. Scolare i tortelli e tuffarli nel burro e mantecarli con il pecorino grattugiato. Posare i tortelli sul piatto, salsare con la fonduta di parmigiano e il fondo di agnello. Decorare con cialde di pecorino ed erbe fini.

INGREDIENTI

Per la pasta fresca:

250 g semola rimacinata di grano duro
250 g farina "00" 160 W
200 g tuorlo d'uovo
2 uova intere
10 g olio extravergine di oliva
5 g aceto di vino bianco

Per il ripieno:

100 g cipolla bionda
100 g carote
50 g olio extravergine di oliva
q.b. rosmarino e alloro

400 g cosciotto agnello

disossato
q.b. sale
q.b. brodo vegetale
3 g semi di finocchietto
300 g bechamelle consistente
80 g parmigiano reggiano

Per il fondo di agnello:

100 g cipolla
100 g carote
50 g sedano
250 g ossa di agnello
3 g sale grosso

Riso:

500 g acqua fredda
q.b. erbe aromatiche
150 g vino bianco

Per la fonduta di pecorino:

200 g panna
80 g pecorino

Per le cialde pecorino:

q.b. pecorino grattugiato

Per il burro spumeggiante:

80 g burro
160 g acqua
q.b. rosmarino

INGREDIENTI

600 g filetto maialino
 q.b. melograno
 Per la farcia:
 80 g senape
 200 g grissini
 100 g burro
 50 g erbe fini
 100 g Panko (pane grattugiato orientale),
 oppure grissini sbriciolati
 Per la mostarda di pere:
 300 g pere
 100 g mele
 160 g zucchero
 ½ limone succo
 6 gocce di essenza di senape
 Per i medaglioni di fegato grasso:
 200 g fegato grasso
 q.b. pepe di Sichuan
 q.b. sale Atlantico

LO SAPEVI?

Per fare la mostarda si possono anche accorciare i tempi, lasciando lo zucchero a riposo solo le prime 24 ore dopodiché passare direttamente a fare la confettura. Al posto della cottura a bassa temperatura, il filetto potrebbe essere rosolato leggermente, passando la crosta e poi rosolandolo sulla piastra o in padella.

Secondo piatto

FILETTO DI MAIALINO DI CINTA SENESE, CON MOSTARDA DI MELE COTOGNE, MELOGRANO E FEGATO GRASSO

Preparazione. Ripulire bene il filetto di maiale, legarlo e passarlo sulla piastra per pochi secondi. Cuocerlo a bassa temperatura a 50°C per 12 ore. Fare la farcia frullando tutti gli ingredienti, ad eccezione del Panko. Stendere sulla pellicola la farcia con l'aiuto di un mattarello leggermente unto e inserire all'interno il filetto di maiale; arrotolare fino a che la farcia coprirà tutta la parte esterna del filetto. Solo adesso far aderire alla farcia il Panko, verso la parte esterna, come se fosse un'impanatura e rosolare nel burro chiarificato. Impellicolare nuovamente il filetto e tagliare, ricavando dei medaglioni precisi. Per la mostarda: pelare le mele e le pere e tagliare a piccoli cubetti; unire lo zucchero semolato, il succo di limone e fare riposare per 12-24 ore. Scolare tutto lo sciroppo

e metterlo sul fuoco facendolo ridurre della metà e poi versarlo sulla frutta e farlo riposare altre 24 ore; questa operazione va bene dalle 3 alle 4 volte, per poi arrivare a versare l'ultimo sciroppo sulla frutta e mettere a cuocere fino a che la confettura sarà pronta. Fuori dal fuoco, versare le gocce di essenza di senape con le dovute precauzioni e fare riposare la mostarda per altre 48 ore. Per i medaglioni: condire il fegato grasso, dargli la forma di un cilindro, chiuderlo bene in degli astucci e cuocere a 80°C a vapore. Una volta cotto e raffreddato, formare dei medaglioni.

Presentazione. Posizionare i 2 medaglioni di maialino sul piatto. Sovrapporre i medaglioni di fegato grasso. Decorare con 2 quenelle di mostarda, erbe decorative e melograno.



Dessert

PANNA COTTA A FREDDO AL CAMEL MOU E FRUTTI DI BOSCO

LO SAPEVI?

Quando si va a decuocere il caramello con la panna assicurati di allontanare il viso, perché uscirà tantissimo fumo bruciante.

INGREDIENTI

Per il caramel mou:

60 g zucchero semolato
60 g glucosio
250 g panna
25 g burro

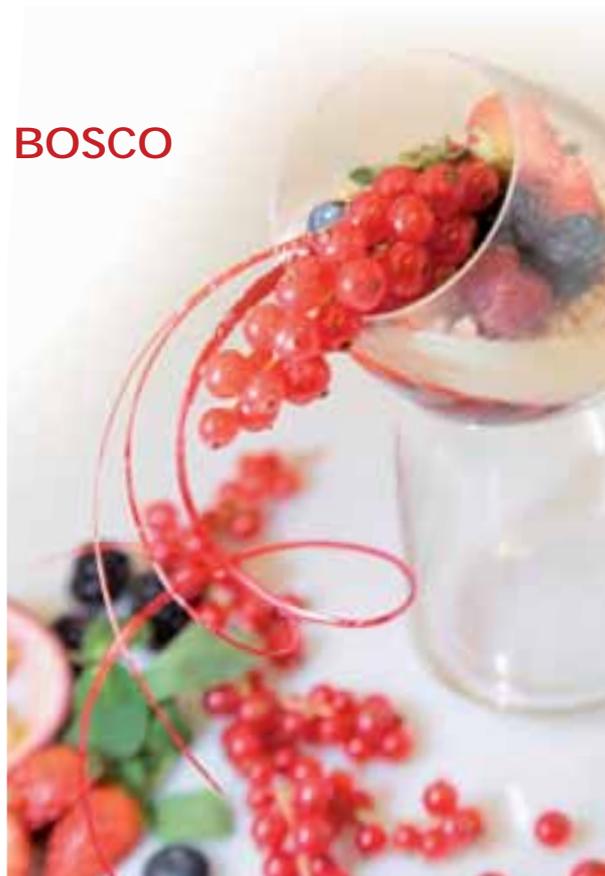
Per la panna cotta:

500 g panna di latte vaccino
125 g latte
100 g zucchero
10 g gelatina in fogli
1 bacca di vaniglia

Preparazione. Per il caramel mou: caramellare lo zucchero, decuocere con la panna bollente e, infine, unire il burro a pomata.

Per la panna cotta: bollire il latte con la bacca di vaniglia e lo zucchero. Sciogliervi la gelatina precedentemente ammollata. Versare la panna fredda e mettere da parte.

Presentazione. Versare nel fondo del bicchiere il caramel mou e inclinarlo leggermente con l'aiuto di un altro bicchiere e farlo rapprendere. Versarci sopra la panna cotta a temperatura ambiente e trasferire in frigorifero per almeno 2 ore, affinché si rapprenda. Decorare con frutti di bosco e zuccheri decorativi.



WÜSTHOF



Per informazioni:

POSATE VALSODO

Karl-August Gaedt

Tel.: 335 6535883

FAX: 055 8825624

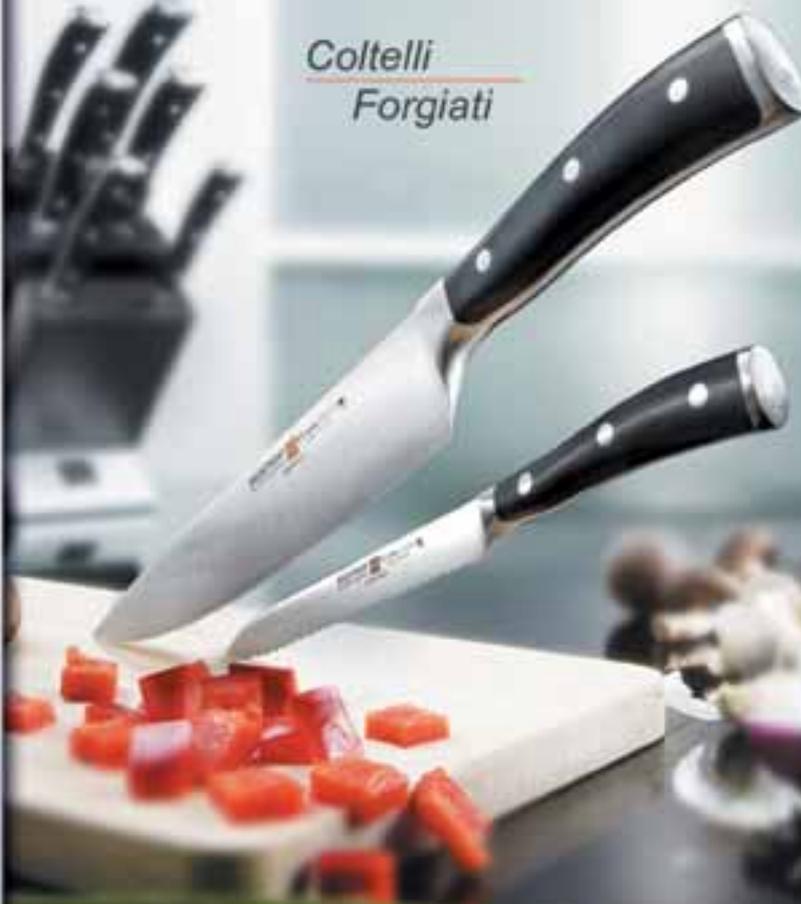
e-mail: valsodo@iol.it

www.wuesthof.de

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

CLASSIC EKON

Coltelli
Forgiati



Quality - Made in Solingen/Germany

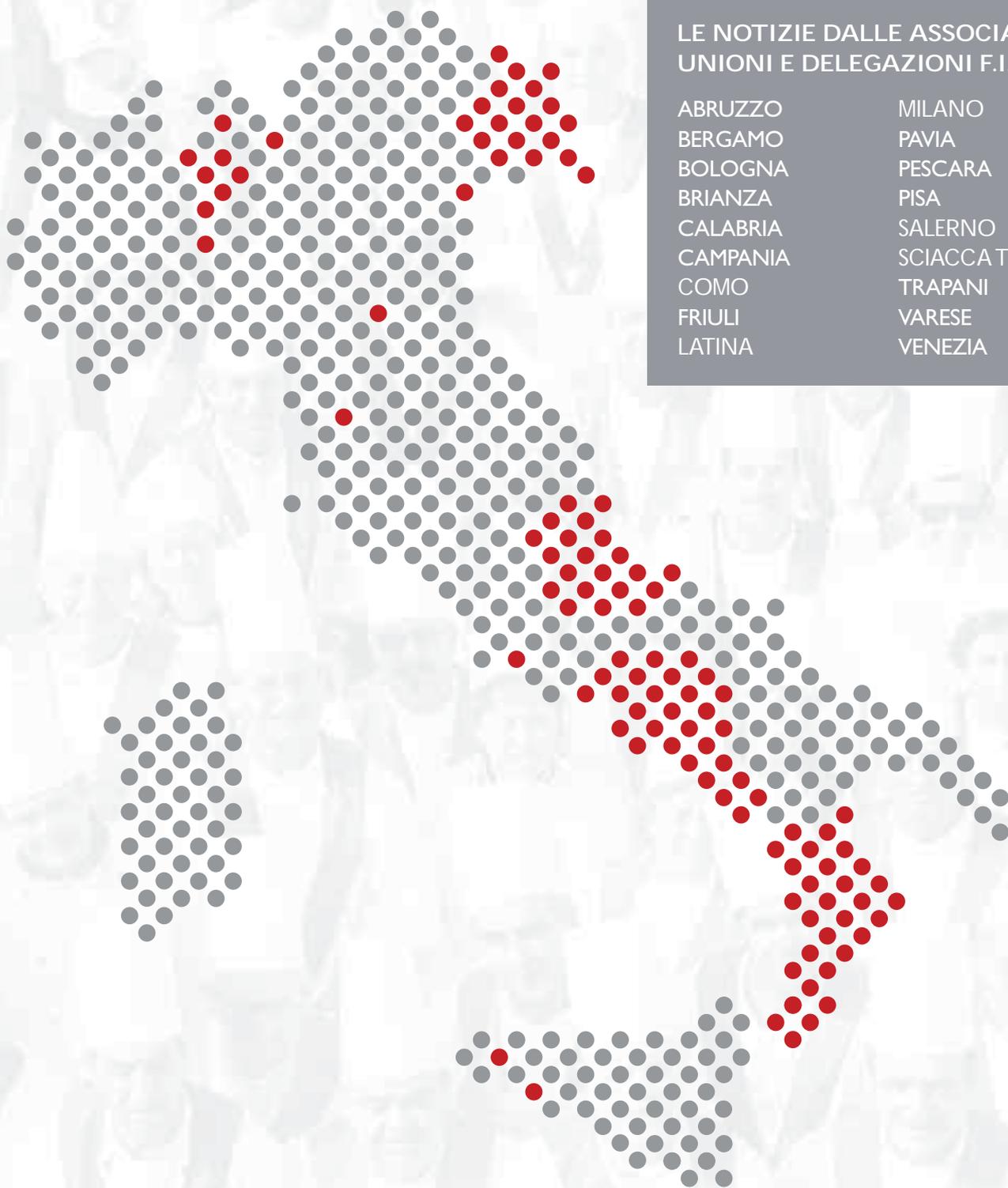
LA FIC IN ITALIA



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

ABRUZZO
BERGAMO
BOLOGNA
BRIANZA
CALABRIA
CAMPANIA
COMO
FRIULI
LATINA

MILANO
PAVIA
PESCARA
PISA
SALERNO
SCIACCA TERME
TRAPANI
VARESE
VENEZIA



LA FIC NEL MONDO

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

ABRUZZO

L'ORDINE DEI CAVALIERI DEI MACCHERONI ALLA CHITARRA

In occasione della "Festa del Cuoco", del 35° anno della fondazione dell'Associazione Regionale Cuochi Abruzzesi e del 450° anniversario della nascita di San Francesco Caracciolo,

nomico italiano.
«Sentiamo con gioia tutta la responsabilità di farci ambasciatori di un piatto assolutamente peculiare del nostro patrimonio culinario - spiega **Peppino Tinari**, presidente del Comitato direttivo dell'Ordine -- È incredibile come ingredienti semplici come acqua, uova e farina, per i maccheroni, e pomodoro e carni di maiale, vitello e agnello, per la salsa, costituiscano la comune storia della gastronomia regionale».

«Abbiamo ritenuto doveroso questo omaggio al piatto simbolo della tradizione culinaria abruzzese - aggiunge **Andrea Di Felice**, presidente dell'Unione Cuochi Abruzzesi (Uca) - Per questo abbiamo stabilito che ogni anno verranno nominati 5 "Cavalieri dei Maccheroni alla Chitarra", suddivisi fra 3 cuochi in attività e 2 personalità del mondo della ristorazione, della

cultura, della scienza e del giornalismo, che possano documentare una congrua attività profusa alla diffusione della cultura gastronomica abruzzese».

Il primo Comitato Direttivo è composto dai 10 fondatori, che hanno eletto presidente lo chef Giuseppe (Peppino) Tinari (al centro nella foto) e segretario Cristina Mosca, direttore della rivista di enogastronomia abruzzese "C come magazine". I Consiglieri sono: il vice presidente dell'Uca Antonio De Sanctis, il presidente dell'Uca Andrea Di Felice, il presidente dell'Associazione Cuochi Valle del Sangro Domenico Di Nucci, il presidente dell'Associazione Cuochi Teramo Lorenzo Ferretti, il presidente onorario dell'Uca Leo Giacomucci, il presidente dell'Associazione Cuochi Pescara Lorenzo Pace, il gastronomo Leonardo Seghetti e lo chef Marcello Spadone.

IL DEBUTTO PUBBLICO DELL'ORDINE SI È TENUTO DURANTE LA 35ESIMA RASSEGNA DEI CUOCHI A VILLA SANTA MARIA (CH), PAESE CHE HA DATO I NATALI AL PATRONO DEI CUOCHI SAN FRANCESCO CARACCILO NEL '500 E ALLA PRIMA ORGANIZZAZIONE DEI CUOCHI ABRUZZESI NEL 1978

Patrono dei cuochi, il 13 ottobre 2013 l'Unione Cuochi Abruzzesi (UCA) ha costituito l'**Ordine dei Cavalieri dei Maccheroni alla Chitarra**.

L'Ordine nasce con l'obiettivo di favorire la diffusione, lo studio, la ricerca e la promozione dei "Maccheroni alla Chitarra", piatto che maggiormente rappresenta l'Abruzzo nel panorama gastro-



PESCARA

CUOCHI PER BENEFICIENZA

Il 13 ottobre ricorreva il 450° anniversario della nascita di San Francesco Caracciolo, patrono dei cuochi, nato a Villa S. Maria (CH) nel 1563 e morto ad Agnone (IS) nel 1608. Per festeggiarne il ricordo, il 20 ottobre l'Associazione provinciale dei Cuochi di Pescara ha offerto un pranzo agli ospiti della "Cittadella dell'accoglienza" della Caritas di Pescara.

Quest'azione caritatevole nei confronti dei bisognosi è stato il modo migliore per mantenere vivo l'insegnamento di San Francesco Caracciolo di essere al servizio del prossimo.

Alla presenza dell'Arcivescovo della diocesi Pescara, Penne Tommaso Valentinetti (al centro nella foto), i cuochi Alessandro Mazzocchetti, Amedeo Prognoli, Lorenzo Pace, Gabriele Gargano, Enea D'Amico, Francesco Silvestri e Alessandro Di Stefano hanno

preparato un menu composto da: sgombro marinato con melograno e insalatina di finocchi e cachi vanigliati; riso Carnaroli con zucca, scamorza affumicata e mosto cotto; filetto di salmone con gli agrumi, cavolfiori dorati e patate arrostiti; morbido di latte e miele con guazzetto di uva Montepulciano d'Abruzzo e cialda alla cannella. Il servizio

di sala è stato curato dagli allievi dell'Istituto alberghiero di Pescara e dai ragazzi dell'associazione Diversuguali.

IN OCCASIONE DELLA FESTA NAZIONALE DEL CUOCO, L'ASSOCIAZIONE PESCARESE HA OFFERTO UN PRANZO AGLI OSPITI DELLA CITTADELLA DELL'ACCOGLIENZA



MILANO

UNA DOMENICA SPECIALE



Domenica 13 ottobre, festa del santo patrono dei cuochi San Francesco Caracciolo, l'Associazione Cuochi di Milano e provincia, in collaborazione con la parrocchia di S. Michele Arcangelo e S. Rita, ha animato la giornata per i fedeli e i bambini della parrocchia. Alle ore 11.30 si è celebrata la Santa Messa per i cuochi in divisa bianca e cappello, poi una buona risottata, con la piccola quota di due euro che ha permesso di offrire il pasto caldo ai poveri della parrocchia. La giornata si è conclusa con un laboratorio di pasticceria con bambini e mamme e la merenda con le stesse torte realizzate.

FRIULI

BERRETTI BIANCHI FRIULANI IN FESTA

In chiesa il nostro Padre Spirituale Don Bepi Riva, dopo aver portato il saluto al Presule e ai Cuochi Friulani presenti, ha ricordato i due momenti culminanti che hanno fatto di Savorgnano al Torre la sua quarta parrocchia, ovvero quella dei cuochi ricordando

il suo primo giorno in questa Comunità allietato dalla presenza dei numerosi Berretti Bianchi che non sono più, ma che con i fedeli di Savorgnano lo hanno accolto con grande calore, fra questi Adriano Tassi, Vinicio Dovier e Bertilla Prevedel.

La mattinata dedicata a festeggiare il Santo Patrono ha visto fra i cuochi presenti con il gagliardetto istituzionale portato da Maurizio Fantuzzi, il sindaco di Povoletto Alfio Cecutti, i componenti delle Associazioni locali che, riunite attraverso il canto delle liturgie, hanno seguito questo evento con grande devozione. Si sono avvicendati per le sacre letture Ennio Furlan, Sergio Didonè e la madrina delle Lady Chef Marisanta Di Prampero, che poi al momento dell'offeritorio ha consegnato a Don Bepi assieme a Mirca Pillon le offerte ricevute durante la distribuzione della minestra di fagioli in "Friuli Doc". Momenti di gioia li hanno

vissuti i bambini con le suore e le maestre della scuola d'infanzia di Savorgnano (PN) che con le bandierine raffiguranti l'arcivescovo hanno accolto e seguito l'arcivescovo durante il pontificale. Il collega Sergio Didonè, in rappresentanza del presidente Silvio Di Giusto impossibilitato per impegni inderogabili, ha consegnato all'arcivescovo il gagliardetto dei Cuochi della Provincia e questi ha ricordato il suo predecessore Alfredo Battisti che proprio 20 anni fa ha suggellato con bolla pastorale prima in Italia il riconoscimento per il Santo Francesco. Non poteva mancare un momento conviviale offerto dalla comunità e dalle mamme dei bambini ai numerosi presenti, che assieme all'arcivescovo hanno festeggiato questo momento che rimarrà negli annali associativi grazie a Sergio Negro che ha immortalato questa indimenticabile giornata.

I Berretti Bianchi poi con la presenza del veterano Eligio Costantini hanno partecipato al pranzo preparato per loro da Juri Riccato in quel di Miculan a Tricesimo.

Germano Pontoni

GRANDE FESTA PER I CUOCHI FRIULANI CHE HANNO FESTEGGIATO CON LA PRESENZA DELL'ARCIVESCOVO DI UDINE ANDREA BRUNO MAZZOCATO IL 450° ANNO DELLA NASCITA DI SAN FRANCESCO CARACCIOLLO, PATRONO DEI CUOCHI ITALIANI



COMO

GOSPEL E BUONA CUCINA DEL TERRITORIO

Dal 6 all'8 settembre scorsi Como si è trasformata nella capitale della musica afro-americana, con la presenza di oltre 200 coristi provenienti da tutta Italia (e non solo) per il primo Workshop di canto Gospel sul Lago di Como "Gospel 4 Africa" 2013, organizzato presso la Gasa "Divina Provvidenza" dal Coro Gospel GAP, Gospel Always Positive, con la partecipazione straordinaria della cantante e formatrice gospel Kimberly Sky (nella foto) e di altri artisti di altri artisti dello Sky Team provenienti da Atlanta e New Orleans.

Un gruppo di chef dell'Associazione Cuochi di Como - Chiara Brambilla, Paolo Figini, Andrea Ghioldi, Sergio Mauri, Angelo Nicomede - coordinati dal presidente Cesare Chessorti e dal vice presidente Francesco Capano, ha preparato per i coristi il pranzo finale di domenica: una festa di sapori e colori che ha permesso di fare gustare i prodotti tipici del

territorio comasco.

Qualche esempio: salame di lonzino con bastoncini di formaggio di montagna e olio d'oliva; crostini di polenta con filetti di trota affumicata e frittata con erbe selvatiche; ravioli di pesce persico con burro di malga, pomodorini e maggiorana; risotto con zafferano e "luganiga"; filetti di tacchino cotti nella birra artigianale; lombata di vitello con melanzane e formaggio "casoretta"; budino alle nocciole, amaretti e cacao.

Piatti molto graditi sia dai coristi comaschi sia dagli ospiti stranieri, che hanno potuto apprezzare il gusto di una cucina che sposa sapientemente i sapori delle montagne alpine con quelli del lago di Como, uno dei più belli e più famosi del mondo.

Lo straordinario evento si è tenuto nell'ambito della "Guanella Fest" 2013, in occasione del 20° anniversario di attività dell'A.S.C.I. (Associazione per la Solidarietà e la Cooperazione Internazionale)



Don Guanella Onlus. Quella tra l'Associazione Cuochi di Como e le Istituzioni guanelliane è un'amicizia consolidata da anni: in occasione della festa del Santo patrono dei cuochi, Francesco Caracciolo, è diventata una bella consuetudine l'offerta del pranzo agli anziani e ai disabili ospiti delle Case guanelliane della città, alla presenza delle autorità civili.

UNA FESTA DI SAPORI CON IL MENU PREPARATO DA UN GRUPPO DI CHEF DELL'ASSOCIAZIONE DI COMO PER I CORISTI CHE HANNO PARTECIPATO AL WORKSHOP "GOSPEL FOR AFRICA", SVOLTOSI IN SETTEMBRE A COMO

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.

LATINA

I PIATTI TIPICI PONTINI

TRIPUDIO DI EMOZIONI PER LA XVIª EDIZIONE DELL'AVVINCENTE GARA GASTRONOMICA. VINCITORI: "L'UOVO SOFFIATO" DI DAVIDE FRISON E I "CALAMARI SCOTTATI" DELLA COPPIA ELIA MIGLIUCCI - ENRICO SABINO

È stato un tripudio di emozioni a caratterizzare la 16ª edizione de "I piatti tipici pontini", l'appassionante competizione ideata dal presidente provinciale e vice presidente regionale della Federazione Italiana Cuochi, Luigi Lombardi in occasione della Festa Nazionale del Cuoco dedicata a San Francesco Caracciolo, protettore della categoria.

Presso l'Ippisar di Formia si è svolta questa gara avvincente, non senza colpi di scena, che ha visto primi classificati: "L'uovo soffiato su champignon in insalata, caponatina di melanzane, spinaci saltati al burro e menta e caprino fresco", preparato, per la categoria professionisti, dallo chef dell'Enoteca dell'Orologio di Latina Davide Frison; "Calamari scottati con crema di fagioli al nero di seppia e verdure saltate" presentati dagli allievi del quinto e terzo anno dell'Ippisar Elia Migliucci ed Enrico Sabino. Secondo posto per i "Paccheri con calamari e verdure scottate" di Giuseppe D'Auria del ristorante Le Sale della Regina di Gaeta e per i "Paccheri con gamberoni rossi, brunoise di patate, fiori di zucca, asparagi saltati, caprino e tartara di olive" degli alunni del quinto anno dell'Istituto Filosi di Terracina, Pio Boni e Gabriele De Angelis.

Premi prestigiosi assegnati da

tre severissime giurie (una per la sezione professionisti, un'altra per la categoria allievi ed una tecnica costituita dai membri del Consiglio Direttivo della sezione provinciale della Fic) ai professionisti e ai giovani che meglio degli altri hanno saputo reinterpretare l'antica tradizione culinaria nel pieno rispetto delle regole imposte dal Big Cooking Contest: lo spettacolare format nato sei anni fa in Austria, dove ad essere esaltate sono la creatività e la fantasia dei partecipanti che si sfidano ai fornelli. Ricorrenza che gli chef hanno deciso di onorare con la promozione anche dell'interessante convegno moderato dalla giornalista Tiziana Briguglio sul tema de "Il ruolo dello chef nella

salvaguardia della biodiversità.

Dalla promozione del territorio alla valorizzazione del prodotto tipico", che ha visto al tavolo dei relatori gli chef Alessandro Circiello, Francesco Aprea e Gino Pesce e poi ancora giornalisti, accademici e nutrizionisti. Applausi non sono mancati, infine, per gli alunni e il corpo docente di cucina del prestigioso istituto formiano, risultati vincitori alla decima edizione del "Pizza World Cup e Spaghetto d'Oro 2013". Una due giorni che ha visto andare al primo posto, per i professionisti, il professor Angelo D'Alessandro e al terzo gradino del podio la terna di allievi composta da Antonio Macera, Alessandra Beylan e Gennaro Amodio D'Agostino.



Nelle foto, lo chef Davide Frison e i giovani Elia Migliucci ed Enrico Sabino, vincitori nelle categorie professionisti e allievi.

SALERNO

LE CENE MEDITERRANEE

In calendario ci sono otto appuntamenti, dall'11 ottobre al 6 dicembre, in altrettanti rinomati ristoranti nel versante meridionale della provincia di Salerno, patria della Dieta Mediterranea. Il primo appuntamento di presentazione si è tenuto l'11 ottobre al ristorante "Il Cormorano" nel porto di Agropoli - Costa Blu del Cilento, dove si è dato avvio al secondo ciclo degli eventi dell'iniziativa che si propone di coniugare sia gli aspetti della sana alimentazione, proponendo un

menu con tutti i prodotti della Centrale del Latte con la collaborazione di produttori di vini locali, sia aspetti culturali, visita a musei e centri storici, e sia di folklore locale con animazione musicale e teatrale.

All'inaugurazione del primo appuntamento, tenutasi nel tipico ristorante del Cilento, "Il Cormorano", con una splendida terrazza sul mare ed una suggestiva sala in pietra del '500, hanno preso parte giornalisti, rappresentanti del mondo aziendale ed esperti

DOPO IL SUCCESSO DELLA PRIMA EDIZIONE, LA CENTRALE DEL LATTE DI SALERNO IN COLLABORAZIONE CON SLOW FOOD - CONDOTTA DELLA SCUOLA MEDICA SALERNITANA RIPROPONE LE CENE DI DEGUSTAZIONE ISPIRATE AI PRINCIPI DELLA SANA ALIMENTAZIONE

gastronomici che hanno degustato un menu mediterraneo preparato dall'executive chef Gennaro Raia (nella foto) dell'Associazione Cuochi di Napoli. Al suo fianco, Giovanni Martinez e i maitre Roberto Tortora e Giuseppe Esposito. Raia ha deliziato i presenti con un menu che, alla fine, ha strappato consensi unanimi. La bellissima location, la qualità del cibo, la degustazione del Cilento Aglianico, la visita al palazzo civico delle Arti di Agropoli e dell'intrattenimento con il cantore cilentano Angelo Loia hanno consentito un ottimo risultato all'iniziativa.



CAMPANIA

IL GRANDE RADUNO REGIONALE

Quest'anno per la Festa del Cuoco le berrette bianche campane hanno deciso di ritrovarsi nella stupenda cornice del Santuario di Montevergine, ove hanno reso omaggio al loro Santo Patrono, San Francesco Caracciolo. Di buon mattino, bus e auto hanno condotto la folta comitiva in

spazio antistante il Santuario dedicato a "Mamma Schiavona", preceduti dai gonfaloni sociali e capitanati dal presidente regionale, prof. Luigi Vitiello e dal segretario regionale, prof. Pietro Roberto Montone, i cuochi campani in corteo si sono portati nella monumentale Abbazia. Uno spettacolo ammirato anche dai tanti fedeli giunti al santuario per chiedere protezione alla Madonna di Montevergine.

Alle ore 10 è iniziata la Santa Messa celebrata dal padre spirituale dei cuochi italiani, Pierpaolo Ottone. Una funzione sentita e vissuta da tutti con animo ricolmo di gioia e serenità. Ogni passaggio è stato accompagnato dai canti e dalle invocazioni di preghiera per i cuochi tutti, le loro famiglie e nel ricordo di tanti

colleghi che, purtroppo, ci hanno lasciato.

Terminato il rito religioso, le delegazioni delle Associazioni di Avellino, Benevento, Caserta, Salerno, Napoli, Torre del Greco, Sorrento e Stabiese Equana e Monti Lattari, guidate dai rispettivi presidenti e consigli, in corteo si sono recati nella cappella ove è stata ricollocata, da poco, l'effigie miracolosa della Madonna di Montevergine. Una pala di grande pregio artistico, restaurata pochi mesi fa, grazie anche al contributo dei fedeli, che ogni anno attira migliaia di fedeli.

Dopo che padre Pierpaolo ha letto la preghiera di benedizione, tutti si sono portati fuori sulla antica scala che per secoli ha accolto visitatori da ogni dove. In questo scenario senza pari, con l'Irpinia a fare da sfondo, è stata scattata la foto ufficiale. Un'immagine che da sola ben rappresenta quanto abbia significato per i cuochi campani questa mattinata. Dopo la visita al Santuario, ai suoi presepi artistici provenienti da tutto il mondo, la manifestazione si è trasferita a Serino, ove presso il ristorante "La Scintilla - Le nuove leve" si è svolta la parte laica dell'evento. Gli ospiti, mentre degustavano un impareggiabile menu, tutto a base di prodotti dell'Irpinia, hanno assistito al momento della consegna dei riconoscimenti ufficiali. Come spiega il presidente dell'Urc, nonché dell'Associazione Cuochi Avellinesi, prof. Luigi Vitiello, "l'evento regionale

TRECENTO CUOCHI PROVENIENTI DA TUTTA LA CAMPANIA SI SONO INCONTRATI MARTEDÌ 29 OTTOBRE IN IRPINIA. IN OCCASIONE DELLA FESTA NAZIONALE DEL CUOCO

vetta alla montagna che, durante i bombardamenti della seconda guerra mondiale, ospitò nell'abbazia, in gran segreto la Sacra Sindone.

Dopo il raduno, previsto nello



è stato organizzato il 29 ottobre perché quest'anno la ricorrenza ufficiale, sancita nel 13 ottobre di ogni anno, cadeva di domenica; ma anche per la concomitanza con il Congresso Nazionale Fic a Metaponto e con Host a Milano, eventi a cui tanti di noi hanno partecipato in prima persona. Il Consiglio Direttivo dell'Associazione Cuochi di Avellino, sodalizio che quest'anno ha avuto il compito di organizzare l'evento regionale, ha scelto il Santuario della Madonna di Montevergine, a Mercogliano, luogo caro a tutti i campani che nutrono una grande venerazione per "Mamma Schiavona". È la seconda volta che in Irpinia si organizza il raduno regionale dei cuochi campani. Come tutti hanno commentato, è

stata l'occasione per vivere una giornata spensierata, in un posto incantevole sotto tutti i punti di vista e carico di storia e religiosità. Non a caso le adesioni giunte sono state oltre 300, cosa che ha comportato non pochi problemi organizzativi, tutti risolti brillantemente dal Consiglio Direttivo dell'Associazione Cuochi Avellinesi, che ringraziamo per la fattiva collaborazione prestata. I cuochi campani vivono questa giornata con intenso spirito di fratellanza. Questa serenità, che tutti possiamo toccare con mano quando ci si riunisce, la si deve a chi, nelle proprie associazioni lavora tutto l'anno, con non pochi sacrifici anche personali. Per noi questo è il vero spirito associativo".

Pietro Roberto Montone



SCIACCA TERME GRANDE FESTA CON I SAPORI DEL MONDO

L'EVENTO, PARTICOLARMENTE SENTITO, HA AVUTO COME LOCATION L'ISTITUTO ALBERGHIERO "C. AMATO VETRANO" DI SCIACCA E SI È SVOLTO IL 23 OTTOBRE

La delegazione di Sciacca Terme (AG) della F.I.C., in occasione della Festa del Cuoco, ha ritenuto opportuno onorare San Francesco Caracciolo patrono dei cuochi, mettendo la propria professionalità a disposizione del prossimo e delle persone che vivono in difficoltà, offrendo buon cibo e tanta allegria.

L'obiettivo è stato pienamente raggiunto con la festa organizzata presso l'I.I.S.S "Amato Vetrano". Sono stati coinvolti nella preparazione dei piatti anche alcuni allievi della scuola che presentano difficoltà di apprendimento, i diversamente abili ed anche gli allievi di origine straniera, perché fossero portatori di una nuova ricchezza culinaria e anche culturale.

I piatti proposti spaziavano così per tutta l'Europa, Italia, bacino del Mediterraneo e Russia. E le tavole, riccamente bandite, celebravano le più svariate tradizioni, dal dolce francese a quello russo o rumeno, passando al marocchino cous cous, accompagnato

dal caratteristico tè, solo per fare qualche esempio.

All'evento hanno partecipato anche i familiari degli allievi, nell'intento di realizzare appieno la collaborazione tra scuola e famiglia. Gli alunni coinvolti sono: D. Vergun (Urss), Y. Thairi (Marocco), V. Casalicchio (Francia), G. Chiazza (Germania), I. M. Dobarcianu (Romania), N. Belquaid e R. Chob (Marocco) e gli italiani F. Scalfani, Elio Liotta, G. Marino e F. Urru di origini sarde. Per realizzare il proprio piatto (un primo e un dolce), ognuno di loro si è avvalso della collaborazione di un compagno di scuola.

L'incontro ha avuto inizio con il saluto e l'introduzione del presidente della Delegazione di Sciacca della F.I.C., oltre che docente di cucina presso lo stesso Istituto, prof. Giovanni Lorenzo Montemaggiore, cui hanno fatto seguito i saluti ed i ringraziamenti da parte del nuovo dirigente scolastico, Caterina Mulè, prima e dello chef e presidente regionale Maestro di cucina, Salvatore Gambuzza, dopo.

In onore di San Francesco, è stata organizzata anche la Santa Messa, che è stata officiata da Padre Tuti- no, della Basilica di San Calogero e musicalmente accompagnata

dalla voce e organo di Adelaide Truncali e dal violino di Irene Girgenti.

Al termine delle celebrazioni, l'assessore alla solidarietà del Comune di Sciacca, Daniela Campione ha consegnato alla Sig.ra Josephine Calafatello la targa/premio/riconoscimento: "Il più buono dell'anno", per i suoi meriti, in difesa della vita.

Un sentito "Grazie" va agli allievi tutti, che hanno dato il loro meglio, al personale docente, Ata, al dirigente scolastico Caterina Mulè, alla Dsga Maria Minacori e a tutto l'Istituto che si è mostrato al massimo delle sue potenzialità. Un grazie va anche agli sponsor e ai tanti ospiti, che sono stati intrattenuti ed allietati dall'esibizione dei pizzaioli acrobatici Alfonso Corona e figlio e dal barman acrobatico Gianluca Nardone. All'evento sono state presenti varie testate giornalistiche e televisive, locali e provinciali. Una bella festa, insomma, dove gli allievi hanno messo in evidenza le loro capacità, mettendole al servizio degli altri. Il tutto, nato dall'idea di valorizzare le "diversità", intese nella loro connotazione positiva, per la quale, la differenza è fonte di arricchimento.

G.L. Montemaggiore

TRAPANI

LA SOLIDARIETÀ CHIAMA? TRAPANI RISPONDE

In occasione del 450° anniversario dalla nascita del Santo Patrono dei cuochi, l'Associazione Cuochi di Trapani ha voluto condividere l'evento con la Cooperativa "Voglia di Vivere" di Trapani. La manifestazione, rigorosamente all'insegna della solidarietà, è stata organizzata presso la sede della stessa per trascorrere un pomeriggio di serenità, di commemorazione e di gioia con i ragazzi ospiti e le loro famiglie.

Alla Santa Messa in onore al Santo Patrono, officiata da mons. Gaspare Gruppuso e da don Tonino Adragna alla quale hanno partecipato numerosi cuochi della provincia, è seguita la distribuzione delle pietanze che hanno arricchito il buffet. L'Apct ha sti-

pulato un protocollo d'intesa con la Cooperativa "Voglia di Vivere" al fine di organizzare dei corsi di cucina, che possano coinvolgere attivamente i soggetti disabili.

Il presidente Matteo Giurlanda, soddisfatto per l'ottima riuscita della manifestazione, vuole ringraziare tutti i cuochi che con il loro contributo e la loro presenza, hanno contribuito materialmente

all'allestimento del buffet, al fine di rendere più positivo e piacevole l'evento.

Mariano Giaconia



NEL RISPETTO DELLA TRADIZIONE E DELLA CONSUETUDINE CHE ORAMAI DA OLTRE UN DECENNIO CI CONTRADDISTINGUE, ANCHE QUEST'ANNO L'APCT HA VOLUTO MANIFESTARE LA PROPRIA SOLIDARIETÀ CON I PIÙ DEBOLI

BRIANZA

MAGNALONGA

Il percorso enogastronomico a tappe di circa 8 km, non competitivo tra le frazioni di Besana in Brianza lungo i sentieri campestri, si è confermato tappa importante nel panorama delle manifestazioni organizzate dalla pro loco di Besana per la valorizzazione del

territorio. Ampiamente superato l'obiettivo dei 500 iscritti e raggiunta anche la piena soddisfazione dei partecipanti. L'Associazione Cuochi Brianza ha collaborato con il Circolo Culturale San Clemente di Cazzano per la produzione e il servizio del classico dei piatti brian-

zoli: il risotto con la luganega.

Giovanni Guadagno

GRANDE SUCCESSO GASTRONOMICO E DI PUBBLICO PER LA TERZA EDIZIONE DELLA MAGNALONGA DI BESANA BRIANZA

CUOCHI IN GALLERIA

I cuochi della Brianza non perdono mai un'occasione per porre all'attenzione della cittadinanza la tematica dell'educazione alimentare. Su invito dell'ipermercato

Auchan di Monza gli associati hanno realizzato, in collaborazione con gli allievi dell'istituto alberghiero Ballerini di Seregno, un mini corso in tre giornate su

preparazioni di finger food dolci e salate e intaglio di frutta e verdura. L'iniziativa ha riscosso grande successo. Si prevedono repliche!

G. G.

PAVIA

CUOCHI PAVESI:
TRENT'ANNI INSIEME!

L'ASSOCIAZIONE CUOCHI DI PAVIA
FESTEggia CON UNA SERIE DI INTERESSANTI
EVENTI I SUOI PRIMI 30 ANNI
DALLA FONDAZIONE, NEL GENNAIO DEL 1983

In quest'anno l'Associazione Cuochi di Pavia si è fatta promotrice di una serie di eventi che hanno fatto da sostanza alla lungimirante carriera iniziata nel lontano 1983 e che ancora oggi, a distanza di trent'anni, è ancora all'apice nella professionalità dei suoi componenti e nelle attività di promozione culinaria attuate sul territorio; ed è proprio per questo che dalle mani dello stesso Cardinal Dionigi Tettamanzi (allora Amministratore Apostolico della Diocesi di Vigevano), l'Associazione ha conseguito, con grande entusiasmo da parte di tutti i componenti del consiglio direttivo, il premio come migliore associazione dell'anno della Provincia.

Oltre a presenziare alle numerose feste cittadine tipiche del territorio pavese, concorsi di cui si

è fatta non solo organizzatrice ma anche presenza attiva attraverso i suoi associati e allievi, l'Associazione ha concentrato le sue forze su eventi importanti quali il "Premio Allievo dell'anno" in cui gli allievi più meritevoli delle scuole professionali della provincia hanno ricevuto un riconoscimento per essersi distinti per l'impegno e la proficuità nel corso degli studi e negli stage. Un ulteriore ringraziamento all'Associazione è stato elargito dalla Banda di Santa Cecilia, la banda civica vigevanese, che in occasione del suo centenario di fondazione ha offerto a più di 300 musicisti provenienti da tutto il nord d'Italia un ricco e gustoso buffet preparato dalla brigata predisposta dall'Associazione stessa. Grande emozione ed entusiasmo sono stati profusi al banchetto d'ingresso del nuovo Vescovo di Vigevano, mons. Maurizio Gervasoni, che ha gradito l'ottima cucina tipica del territorio, preparata con cura dal presidente dell'Associazione, il maestro di cucina Mario Becciolini e dallo chef Aldo

Becciolini.

L'Associazione non si è lesinata anche dal preparare l'intero pranzo agli Alpini non solo del gruppo di Vigevano e Mortara ma anche di tutta Italia, accorsi con le loro delegazioni a Vigevano per festeggiare con i loro compagni il cinquantesimo di fondazione del gruppo degli Alpini di "Risaia".

La Festa del Cuoco

Lunedì 21 ottobre si è festeggiato con molta partecipazione presso la parrocchia di San Francesco a Vigevano, il 450esimo anniversario della nascita del patrono di tutti i cuochi d'Italia, San Francesco Caracciolo. Nella funzione celebrata da mons. Paolo Bonato hanno presenziato, oltre al sindaco Sala e le autorità civili, un nutrito gruppo di cuochi della Provincia di Pavia; momento di grande commozione è stato il termine della celebrazione dove è stato insignito del premio alla carriera "Aldo Sacchi" il rinomato pasticciere Dante Rizzi titolare dell'omonima pasticceria, grande esempio di dedizione al lavoro; la consegna è stata fatta dal sindaco e dal presidente dell'Associazione Cuochi di Pavia Mario Becciolini. A conclusione della serata, la banda di Santa Cecilia ha deliziato i presenti con alcuni brani del loro repertorio tra cui l'inno dei cuochi. Il tutto è stato accompagnato da una degustazione di risotti preparati da Milanese Mariuccia della Trattoria dei Passeggeri e Aldo Becciolini membro dell'associazione cuochi.



Nelle foto, Le premiazioni del presidente nazionale dell' Ass. Alpini, del Cardinale Tettamanzi, e la consegna del Premio alla carriera "Aldo Sacchi" a Dante Rizzi.



Gabriele Becciolini

VENEZIA

RISOTTO DEL SOMMELIER

Domenica 15 settembre a Isola della Scala (VR) si è tenuta la terza edizione del concorso "Risotto del Sommelier", indetto dall'Ente Fiera Isola della Scala e dall'Associazione Italiana Sommelier Veneto. Scopo della manifestazione la valorizzazione della cucina tipica veneta e la produzione del riso Vialone nano veronese Igp. All'evento hanno partecipato i delegati provinciali Ais del Veneto, ciascuno assistito in cucina da uno chef professionista. Il tema del concorso prevedeva la presentazione di un risotto tipico della propria zona di provenienza e relativo abbinamento enologico. Tre le categorie di premio per i vincitori: miglior abbinamento riso/vino e miglior risotto, assegnati dalla giuria tecnica; miglior risotto, assegnato dalla giuria popolare.

La delegazione di Venezia ha vinto per il miglior abbinamento riso-vino il concorso con la coppia formata da Marco Salin, chef del Team Venezia Chef in rappresentanza del ristorante Alla Crosarona di Scorzé, e Paolo Chinellato, delegato veneziano dall'Associazione Italiana Sommelier Veneto.

Lo chef Salin che ha presentato un risotto al ragù bianco di faraona di cor tile, mantecato al basilico, morbido di Casatella Dop e polvere di olive nere. Per la parte enologica, il sommelier Chinellato ha servito un Pinot grigio dell'azienda De Stefani di Fossalta di Piave.

Vincitore del premio per il miglior risotto, che ha trovato concordi giuria popolare e tecnica, è stata la delegazione di Verona in rappresentanza di Villa De Wickles (Tregnano).

«Era la prima volta che affrontavo una competizione dove si valutava il piatto anche rispetto ad un abbinamento enologico. Per questo lo studio della proposta gastronomica è stato particolarmente interessante. Sono felice anche per aver

portato sul gradino più alto del podio il nome del ristorante "Alla Crosarona" della famiglia Rainato che mi ha permesso di gareggiare. L'esperienza maturata in dieci anni di competizioni gastronomiche internazionali mi ha

VINCE LA DELEGAZIONE DI VENEZIA: ALLO CHEF SALIN E AL SOMMELIER CHINELLATO IL PREMIO PER IL MIGLIOR ABBINAMENTO RISO-VINO

permesso di portare ancora una volta alla ribalta il Team Venezia Chef, esempio di professionalità e stile nell'ambito gastronomico regionale» commenta lo chef Marco Salin.

«Abbiamo ricercato l'armonia e l'equilibrio puntando su un vino aromatizzato. Il pinot grigio dell'azienda De Stefani di Fossalta di Piave, che esalta le peculiarità del nostro territorio veneziano, è un vino di struttura che ha dato completezza a un piatto che abbinava freschezza e un gusto più intenso dato dalla Casatella trevigiana» si sofferma sull'aspetto enologico il sommelier Paolo Chinellato, delegato veneziano dell'AIS regionale.



BOLOGNA

IL CIELO APERTO DELLA MENSA DELL'ANTONIANO

LO SCORSO 4 OTTOBRE SI È SVOLTO IL TRADIZIONALE PRANZO SOLIDALE ORGANIZZATO DALL'ANTONIANO, GIUNTO AL SUO SETTIMO ANNIVERSARIO

Come ogni anno lunghe tavolate e tanto entusiasmo hanno occupato il cortile del Palazzo del Podestà per celebrare il giorno di San Petronio, patrono di Bologna, e la vita di San Francesco d'Assisi, manifesto di solidarietà. I volontari del Comune di Bologna, dell'Unione Cuochi Bolognesi, dei Cngei, scout laici e dell'Antoniano non si sono soltanto limitati a servire il pranzo a 200 persone bisognose, ma

hanno creato un vero e proprio intreccio di umanità sotto il cielo grigio di una mensa a cielo aperto.

Un ricco menu a base di lasagne alla bolognese, arrosto di tacchino farcito con patate, panna cotta e flan al cioccolato, ha regalato ai commensali un pranzo speciale ed un nuovo sorriso, talvolta, difficile da conquistare. Il pranzo solidale del 4 ottobre ha rappresentato, però, solo la "punta dell'iceberg Antoniano", in particolare, della sua sezione Onlus. La rete di persone fatta di operatori, volontari, donatori e partner ha infatti dato vita, in questi anni, a numerosi servizi

di assistenza e supporto che si rivolgono agli adulti che vivono una situazione di disagio estremo ed ai bambini in stato di povertà. Una mensa, quella stabile e non a cielo aperto, dedicata a Padre Ernesto Caroli, sita nella sede di Via Guinizelli dell'Antoniano. Ogni anno questa garantisce oltre 20.000 pasti alle persone (al massimo 80) che giornalmente siedono alla sua tavola.

È alla luce di questo triste quadro che il pranzo solidale del 4 ottobre e la mensa dell'Antoniano che ogni giorno garantisce un pasto caldo ai meno fortunati, acquistano maggiore valore e più importanza.



PISA

“PIAZZA DE’ CHAVOLI”, LA SERATA DEDICATA AGLI OSCAR

Che il numero 13 sia un numero fortemente cabalistico, sul quale da millenni si pensa e si dice tutto ed il contrario di tutto non ci sono dubbi. Ma valutando le risultanze della 13esima edizione del Premio Enogastronomico Internazionale “Piazza de’ chavoli”, appena concluso, non possiamo fare a meno di assegnare al 13 un’unica interpretazione, quella insita nell’astrologia celtica. Per questo popolo, dove l’esoterismo era pane quotidiano, il 13 significa infatti la fine di un ciclo, un nuovo inizio, la trasformazione.

E guarda caso, anche se niente avviene per caso, così è avvenuto. L’Oscar dell’enogastronomia italiana, come comunemente viene chiamata la manifestazione che fa grande la città, da evento premiante si è trasformata in evento culturale con l’avvento della “Fondazione Pisa” che si va ad affiancare allo storico partner “Airchef”. Un cambiamento che si è consumato a “Palazzo Blu”, con l’intervento inaugurale del celebre giornalista enogastronomo Luigi Cremona, premiato per la categoria giornalisti. Una manciata di minuti, parlando a braccio, Cremona ha tracciato l’immagine di un’Italia che in poco più di un ventennio, ha fatto enormi progressi in un

settore, l’enogastronomia, che oggi risulta essere motore trainante del made in Italy. Chef trasformati in star, discussioni inflazionate sul web, canali televisivi tematici, ristoranti gourmet scansionati non-stop dal popolo dei buongustai, libri di cucina in cima alle classifiche di vendita. Un’autentica esplosione mediatica che a quanto pare però non produce una cultura del saper mangiare. I dati, infatti, presentano un prototipo di famiglia italiana dove il tempo dedicato ai fornelli è in costante diminuzione favorendo un’ascesa drammatica dell’obesità. Un tema, la cultura del cibo insito nella mission del Premio guidato dagli infaticabili Umberto Moschini e Piero Pampana, rispettivamente coordinatore e presidente dell’Associazione Cuochi Pisani e che adesso ha acquisito quella concretezza necessaria per trasformare un evento d’eccellenza, in una sorta di guida costante per l’intero settore ben rappresentato dagli illustri personaggi che compongono l’Albo d’Oro del “Piazza de chavoli”.

Albo arricchito dalle nuove star premiate: Osteria Francicana di Modena (cat. Ristoratore) portata al successo dal celeberrimo chef Massimo Bottura; Enrico Derflinger (cat. Cuoco), chef di regine

e presidenti: Michele D’Agostino (cat. Storico) Rettore dell’Ateneo di Cucina Italiana; Enrico Lupi, (cat. Personaggio) presidente della Rete Città dell’Olio; Cantina Abbazia di Novacella, (cat. Viticoltore). Hanno assegnato il premio: S.E. il prefetto dr. Francesco Tagliente, il sindaco

*MASSIMO BOTTURA E LUIGI CREMONA,
ENRICO DERFLINGER E MICHELE D’AGOSTINO
SONO SOLO ALCUNI DEI PERSONAGGI
PROTAGONISTI DI QUESTA RECENTE EDIZIONE 2013*

on. Marco Filippeschi, il questore dr. Gianfranco Bernabei, il presidente della Fondazione Pisa avv. Claudio Pugelli, il presidente della Fic Paolo Caldana e Maurizio Gaudino, resp. di Airchef.

Il Premio “Gaetano Capecci” è stato assegnato al cav. Miriam Tamberi, lady chef di fama ed ideatrice del Premio Piazza de’ Chavoli. Sono stati pure insigniti del titolo di “ambasciatori della Cucina Toscana” gli chef. Pietro Vattiatà e Anselmo Jovine e il pasticciere Stefano Fantozzi. La targa al viticoltore della provincia di Pisa distintosi nell’anno in corso è stata consegnata all’Azienda Agricola Usiglian del Vescovo di Palaia.

Umberto Moschini

BERGAMO

TROFEO BARONI 2013

Il concorso era a paniere segreto, con la sola indicazione di tre ingredienti base: trota, orzo e

maestria, hanno tenuto banco e messo a dura prova la giuria composta da: Carlo Cranchi, Gianluca Tomasi, Francesco Gotti, Sergio Mauri e Vitali Roberto. La sfida prevedeva cinque batterie da quattro cuochi ciascuno con un'ora di tempo a disposizione per studiare, preparare e presentare il piatto.

I vincitori:

1° **Alessandro Pilatti**, Ristorante Chalet Mattias di Livigno (SO) con "Variazioni di trota in due cotture e due consistenze".

2° **Cristian Spagnoli**, chef del Relais Mirabella di Clusane d'Iseo (BS), con "Trilogia di trota"

3° **Alberto Casati**, capocuoco all'ospedale Manzoni di Lecco, con "Orzotto con vino rosso, trevisana, Branzi, con tartare di trota al lime e mentuccia". Premio speciale giuria a Morena Maci. Premio innovazione a Cristian Spagnoli.

La Manifestazione è stata realizzata grazie al fondamentale contributo di: Pentole Agnelli, Cucineinfesta.com, Ros, Cereali Salera ed Orobica Pesca.

Un sentito ringraziamento per l'impegno va ai numerosi concorrenti che hanno partecipato: Cristian Spagnoli, Moreno Nesi, Salvatore Piscitelli, Alessandro Pilati, Mario Savona, Giampiero Vento, Sebastiano Pezzoli, Paolo Grechi, Antonio Danise, Tiziano Marabisso, Angelo Re, Alberto Casati, Simone Breda, Giuseppe Losciale, Morena Maci, Walter Cervi, Andrea Janku, Mattia Baccelli, Franco Speroni, Pierfrancesco Sabadini, Simone Cadei. I collaboratori: Antonio Cuomo, Fabio Sanga e Corrado Tattoli.

Fabrizio Camer

*IN MEMORIA DI FIORENZO BARONI,
PRESSO LA FIERA DI BERGAMO IL 3 NOVEMBRE
SI È TENUTA UNA COMPETIZIONE CULINARIA
CHE HA VISTO SFIDARSI BEN 20 CHEF*



BRIANZA

IL CIBO DEL MONDO

L'importanza del cibo per la salute e l'influenza della nutrizione sulla qualità di vita e sul lavoro, sono noti da tempo. Il cibo è sempre stato sin dall'antichità il primo "farmaco" e ancora oggi molte medicine tradizionali utilizzano gli alimenti come elementi essenziali delle loro terapie. Solo in questi ultimi anni però la globalizzazione, che ha interessato in modo sempre più crescente gli scambi commerciali e le relazioni culturali, influenza profondamente anche le abitudini culinarie e i gusti alimentari.

Per chi viaggia o emigra in altre parti del mondo conservare le proprie consuetudini nel mangiare è un vantaggio o rappresenta un problema in termini di salute, d'inserimento sociale e di lavoro? Per

noi, che spesso solo per moda preferiamo alla nostra tradizionale "cucina locale" la più esotica e affascinante "cucina etnica", queste nuove consuetudini nutrizionali come incidono sulla salute, sulla vita e sul lavoro?

Oggi, le moderne conoscenze sul valore nutritivo degli alimenti e sui fattori di rischio costituiscono la base per la prevenzione di molte patologie. Cambiare è possibile, ma solo una vera consapevolezza alimentare aiuta tutti a utilizzare le proprie tradizioni culinarie integrandole con quelle nuove apprese senza rischi per la salute. L'Associazione Cuochi Brianza, con il valido supporto della classe quarta A del Collegio Ballerini di Seregno, ha concretizzato questo messaggio preparando un ricco

buffet giocando sulle forme, i colori e le suggestioni dei cibi provenienti da tutti i paesi del Mediterraneo.

**Giovanni
Guadagno**



IL MENU DEL 21 SETTEMBRE 2013

Ringo polentine
Farinata
Farro, orzo e Venere
Bocconcini di verza
Insalata greca
Alici marinate
Crudo e pancetta d'Oggiono
Mussakà
Sushi brianzolo
Bastoncino cioccolato
Uva e...
Crema mela e carota
Zighini
Bocconcini di pollo e curry
Dadini pancetta e patate
Strudel ricotta e prugne
Datteri e mascarpone
Canederlo alla paesana

Caffè verde
Tè verde
Succo di frutti
Succo di sambuco
Succo fiori di sambuco
Latte di mandorle

*UN RICCO BUFFET, BASATO SULLA CONOSCENZA
DEL VALORE NUTRITIVO DEGLI ALIMENTI
E DEL LORO POTENZIALE IN CHIAVE SALUTISTICA*

MILANO

IL RISOTTO DEI MARATONETI

In occasione della Festa nazionale del Cuoco 2013 e della mezza maratona di Senago, l'Associazione Cuochi di Milano, coordinata dalla Lady Chef Alessandra Crippa, ha elaborato un ottimo "Risotto alla Zucca" per gli amanti delle mezze maratone e della buona cucina. I ricavi della "5a Groanissima" a Senago

e del ristoro finale offerto, hanno permesso l'acquisto di una carrozzina da donare a un disabile. Un valido contributo alla manifestazione è stato dato anche dai giovani cuochi, allievi dell'Istituto Ballerini, che hanno nell'occasione promosso il concorso "Boton d'or" 2014.

G. G.



CALABRIA

UNA VIVACE VITA ASSOCIATIVA

La Festa del Cuoco

Nei borghi del Tirreno Cosenzino, tra Paola, Fuscaldo e Pesco (CS), si è celebrata la tradizionale Festa del Cuoco. L'evento si è incentrato sulla tematica de "Il cibo tra cultura e sacralità". Stra-

definitosi "un umile cuoco prestato alla politica", orgoglio del paese dei cuochi e ottima fucina per gli stessi.

Per l'organizzazione degli eventi, vi è stata l'ampia collaborazione tra Unione Regionale, Ass. Provinciale Cuochi Cosenza, Ipsar di Paola e lo straordinario contributo dell'Associazione "Leonardo" di Pesco, che ha fortemente voluto l'evento la cui realizzazione è stata resa possibile grazie al patrocinio della Provincia di Cosenza - Assessorato attività Economiche e Produttive, al Comune di Fuscaldo, alla Regione Calabria - Assessorato Agricoltura e Forestazione, al Consorzio di Bonifica Integrale Valle del Lao di Scalea, alla collaborazione del Comune di Paola e di tutte le attività commerciali del territorio

calabrese che hanno sponsorizzato il progetto e partecipato alla buona riuscita della manifestazione.

Di queste tre giornate più che trascrivere una puntuale cronistoria degli eventi, desidero innanzitutto trasmettere le emozioni che ho raccolto, attraverso l'umile partecipazione dei cuochi, dei Padri Caracciolini e della gente comune dei paesi in cui abbiamo operato.

Il sole, le terse giornate, l'azzurro del mare e la chiara linea dell'orizzonte che si poteva scorgere affacciati dalla collina di Fuscaldo e di Pesco, hanno dato animo e favorito l'accoglienza dell'Urna di San Francesco Caracciolo. In molti hanno pensato - con umiltà cristiana - che i due San Francesco "Caracciolo e di Paola" avessero benedetto questo incontro. Il paesino era gremito di gente affacciata al belvedere della Piazza e su per le scale. Poi, in Processione, per i vicoli strettissimi del paese, l'Urna portata dai Cuochi, è stata accompagnata dalla comunità e da tutti noi, alla Chiesa di Fuscaldo dove è stata

LA FESTA DEL CUOCO, UN CONVEGNO E UN CONCORSO HANNO VISTO I CUOCHI CALABRESI CONDIVIDERE DAL 18 AL 20 OTTOBRE IMPORTANTI EVENTI CON I COLLEGHI DI VILLA SANTA MARIA E PESCO DI FUSCALDO

ordinaria e importante è stata la partecipazione dei Padri Caracciolini con la presenza dell'Urna di San Francesco Caracciolo, dei cuochi e della comunità di Villa Santa Maria con il loro presidente dell'Associazione D. Di Nucci e il Sindaco Giuseppe Finamore,



Il programma delle tre giornate

Venerdì 18 alle 17 in piazza Indipendenza a Fuscaldo, i Cuochi calabresi hanno accolto l'urna del patrono dei cuochi, San Francesco Caracciolo, e la Comunità dei Caracciolini, con le Autorità, la tradizionale sfilata dei cuochi in divisa nel centro storico e, a seguire, la Santa Messa nella chiesa dedicata a S. Giovanni.

Sabato 19 mattina ha avuto luogo il Convegno sul tema: "Dieta mediterranea e prodotti del Territorio" presso la Sala Consigliare del Comune di Paola, complesso S. Agostino.

Santa Messa nella Chiesa della Parrocchia S. Maria di Porto Salvo - Rione S. Agata - Paola.

Sabato alle 19, la Sagra della cucuzza a Pesco (Fuscaldo) con degustazione del menu completo a base di zucca e premiazione dei vincitori dei concorsi: "Decorazione ad intaglio su zucca" e "La zucca più pesante".

Domenica 20 mattina, accoglienza Urna e Comunità dei Caracciolini a Pesco, con le Autorità, sfilata dei cuochi in divisa verso la chiesa Madonna del Soccorso a Rivello e Santa Messa.

celebrata una Santa Messa dai Padri Caracciolini.

Il convegno e il concorso

Il 19 ottobre si sono concentrate tutte le attività messe in campo dall'organizzazione. Nella prima mattinata a Paola – *cittadina conosciuta per il Santuario di San Francesco* – si è sviluppato il Convegno sul tema **“Dieta Mediterranea e prodotti del territorio”**. Molti gli intervenuti e tra questi la d.ssa Isabella Vommaro, biologa nutrizionista e il dott. Giuseppe Tripaldi, presidente della prima commissione Internazionale della Dieta Mediterranea con sede a Roma e Nicotera (Vibo Valentia). Preziosi gli interventi degli altri relatori. Nella tarda mattinata la Santa Messa a Paola, officiata da padre Pier Paolo Ottone e da padre Giuseppe Lucarelli che è stata ricca di emozioni e alla quale hanno partecipato gli studenti della vicina scuola alberghiera.

Stare insieme a loro è benefico. Nel pomeriggio e sino a tarda sera si è svolta la sagra della Zucca e il concorso legato all'intaglio. A sera i premi per i primi tre classificati professionisti e i tre allievi, sotto l'occhio attento di una giuria di professionisti di tutto rispetto della Fic: Carlo Montano - presidente Associazione Cuochi Matera; Domenico Lillo - presidente Associazione Cuochi Taranto; Saverio Caputo, scultore intaglio Cuochi Materani; chef Antonio Fasciano, chef Giuseppe Annese.

Le classifiche

Professionisti

- 1° DE VITA ANTONIO con l'opera “Natura Floreale” - valore del premio € 400.
- 2° MANNARINO FABRIZIO con l'opera “Natura Autunnale Astratta” - valore premio € 200.
- 3° GULLO ANGELO con l'opera “ Il Gioco Marino nella Zucca”

- valore premio € 100.

Hanno partecipato: DEVITA MASSIMO con “Zucca Floreale nell'Arte dell'Intaglio” e ALTA-MORE DOMENICO con l'opera “L'Arte dell'Intaglio tra realtà e astrazione.

Allievi

1° BARRESI DANIELE presentato da Ipalb - Tour Alberghiero di Villa S. Giovanni – Premio: utensili professionali + 3 giorni di stage formativo + attestato di classificazione. ▶



La Dieta mediterranea

Essendo la nostra, una terra che ci ha visti coinvolti nello studio della Dieta Mediterranea, dichiarata Patrimonio Immateriale dall'Unesco, ricordo e cito alcuni passaggi fondamentali. Il primo a intuire la connessione tra alimentazione e malattie del ricambio, quali diabete, bulimia, obesità, fu il medico nutrizionista italiano Lorenzo Piroddi (Genova 1911-1999). Considerato il “padre” della dieta mediterranea è anche autore del libro “Cucina Mediterranea”. Ingredienti, principi dietetici e ricette al sapore di sale. Qualche anno dopo, dal canto suo, lo scienziato americano Ancel Keys (1904-2004) si fece promotore dell'ampio programma di ricerca noto come “Seven Countries Study” e autore del libro “Eat well and stay well, the Mediterranean way”. Keys aveva notato una bassissima incidenza di malattie delle coronarie presso gli abitanti di Nicotera e dell'isola di Creta, nonostante l'elevato consumo dei grassi vegetali forniti dall'olio d'oliva, e avanzò l'ipotesi che ciò fosse da attribuire al tipo di alimentazione caratteristico

di quell'area geografica. In seguito a questa osservazione prese l'avvio la famosa ricerca “Seven Countries Study”, basata sul confronto dei regimi alimentari di 12.000 persone, di età compresa tra 40 e 59 anni, sparse in sette Paesi del mondo (Finlandia, Giappone, Grecia, Italia, Olanda, Stati Uniti e Jugoslavia).

I risultati dell'indagine non lasciarono dubbi: la mortalità per cardiopatia ischemica (infarto) è molto più bassa presso le popolazioni mediterranee rispetto a Paesi, come la Finlandia, dove la dieta è ricca di grassi saturi (burro, strutto, latte e suoi derivati, carni rosse). Ancel Keys, e altri scienziati che presero parte al “Seven Countries Study”, proseguirono i loro studi a Nicotera (Vibo Valentia), Crevalcore (Emilia), Montegiorgio (Marche). A Pioppi (Pollica), nel Cilento, Keys continuò a vivere per oltre 40 anni, una scelta condivisa da altri suoi collaboratori, come Martti Karvonen, Jeremiah Stamler, Flaminio Fidanza e Bartolomeo Fidanza.

Antonio Macri

2° LIPEROTA GIOVANNA presentata da Ipsar S. Francesco di Paola – Premio: utensili professionali + una divisa da cuoco + attestato di classificazione.

3° ALOIA GIANFRANCO presentato da Ipsar S. Francesco di Paola – Premio: utensili professionali da intaglio + attestato di classificazione.

Hanno partecipato: MUSSARO STEFANO, Ipsar Mancini di Cosenza; SUEVO Mancini di Cosenza, CARNEVALE FABIANO Ipsar S. Francesco di Paola.

La sagra della zucca

Lungo le viuzze di Pesco è stata allestita la "sagra della Cucuzza", che ha visto coinvolta tutta la comunità. Tutti i prodotti offerti e venduti lungo le vie erano a base di zucca: dal pane ai dolci, alla confettura, ai primi piatti di riso delle Risaie di Sibari, pasta fresca della tradizione calabrese (fusilli), fagioli e zucca, salsicce e tanto altro. Si snodava ancora lungo le vie del paesino una straordinaria e ricca kermesse di preparazioni casarecce. È la seconda volta che San Francesco Caracciolo approda nella Nostra Terra di Calabria e son ben tre volte che viviamo momenti straordinari con la comunità di Villa Santa Maria,

considerato che i cuochi della Calabria hanno portato l'Olio Votivo in Villa Santa Maria.

Stare a tavola con la comunità di Villa Santa Maria è vivere anche l'allegria che trasferisce Padre Giuseppe. Un'allegria contagiosa che attrae. Padre Giuseppe coinvolge anche con il suo canto e le sue sane barzellette. Ho avuto il piacere insieme al collega e segretario dell'URC Calabria G. Frijia di chiacchierare del più e del meno con lui davanti ad una tavola spartana lungo le vie del paesino di Pesco, pullulante di genti durante la manifestazione serale della Sagra della Zucca e del concorso di intaglio, ed è riuscito ad emozionarmi. Lui dice che sia stato io ad emozionarlo, ma so di certo che la Sua presenza e la presenza dei Caracciolini in Calabria, ha lasciato un segno profondo. Non so descrivere quale segno, ma questo è prerogativa di ognuno di noi saperlo interpretare. Forse esprimo un mio sentimento e un travaglio interiore, ma ritengo che faccia bene a molti vivere in comunione... tra la gente! ...con Dio ...comunque con

qualcuno. Per questo ringrazio FIC, che, nonostante ci impegni prevalentemente nel professionale, ci aiuta a creare momenti di scambio vero tra persone con evidenti differenze culturali e religiose.

Un particolare ringraziamento al Socio Ivan Imbroinise che è stato il trait d'union tra URC Calabria, APC Cosenza e Associazione Leonardo di Pesco; all'Associazione "Leonardo" e, attraverso la sua presidente avv. Susanna Santoro, un grazie di cuore a tutti i soci di questa straordinaria associazione; ai Padri Caracciolini Pier Paolo Ottone e Giuseppe Lucarelli e alla Comunità di Villa Santa Maria; al sindaco G. Finamore; alle genti di Pesco e a tutte le autorità intervenute; al presidente dei cuochi di Cosenza C. Fabbricatore e ai Cuochi di Calabria che hanno partecipato; ai cuochi che ancora una volta hanno saputo "prenderci per la gola" e non per ultime: tutte le aziende che hanno messo a disposizione i loro prodotti e hanno arricchito con gli stand le viuzze del paesino di Pesco.

Antonio Macri



VARESE

UN PREMIO AI FUTURI CHEF

Nella calda cornice dell'Amalfitana a Varese, in occasione della Festa nazionale in onore del santo patrono dei cuochi Francesco Caracciolo, si è tenuta la premiazione dei migliori allievi delle scuole alberghiere della provincia di Varese. L'Associazione Provinciale Cuochi Varesini (Apcv) ha premiato i 12 giovani talenti che hanno dimostrato, durante i tre anni di formazione presso i rispettivi istituti, non solo di sapersi destreggiare dietro ai fornelli ma di avere anche le conoscenze tecniche e la dedizione necessarie ad ottenere risultati positivi in una professione sempre più complessa. Ecco i loro nomi: medaglia d'oro per Emanuele Tirinato (Jerago con Orago); Istituto Falcone Manuele Sartorio (Agra); Cfp Luino, Riccardo Grimaldi (Varese); Alice Scarpazza (Clivio); Cfp Varese, Andrea Calzavara (Varese); Giorgia Menegale (Vedano Olona);

Alessia Rizzi (Bedero Valcuvia); Istituto De Filippi Varese. Si sono aggiudicati la medaglia d'Argento: Elisa Bertolli (Lonate Pozzolo); Istituto Falcone, Santina Pantisano (Cremenaga); Cfp Luino, Gaia Scarpazza (Clivio); Cfp Varese. Medaglia di bronzo a Michi Santamaria (Busto Arsizio) Visibilmente emozionata, le berrette bianche in erba hanno ricevuto i riconoscimenti e gli attestati di fronte a parenti e ad una nutrita schiera di colleghi più esperti, i quali, una volta tanto, hanno vissuto questa piacevole serata nei panni di ospiti. Un complimento particolare va al collega Alfonso d'Uro e al suo staff che hanno confezionato una splendida torta dimostrando capacità di alta pasticceria. Il prossimo appuntamento sarà per il 2 dicembre al Vecchio Convento a Varese, dove verranno consegnati i riconoscimenti per i

professionisti che si sono distinti nell'arte della cucina per 15 e 25 anni.

Moreno Tosi

IL 14 OTTOBRE L'APCV HA ASSEGNATO UN RICONOSCIMENTO AGLI ALLIEVI PIÙ PROMETTENTI DEL VARESOTTO



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	43
Carine	Anna Boteon	0438.411584	www.carine.it	20, 21, 83
Fiskars	Alessandra Maggi	0341.215111	www.fiskars.com	2
Frisch & Frost	Manfred Sinn (ufficio Italia)	333.6388445 - info@pastafillo.it	www.pastafillo.it	29
Medagliani	Eugenio Medagliani	02.45485571	www.medagliani.com	25
Rummo Lenta Lavorazione	Giovanni De Lucia (Food Service Italia)	Numero Verde Servizio clienti 800.883055 0824.331111 - crm@pastarummo.it	www.pastarummo.it	45
Senna	Marcello Tassinari	366.5644049 - rimini@senna.at	www.senna.at	31
Spirito Contadino	Antonio Gervasio	0885.418626 - commerciale@spiritocontadino.com	www.spiritocontadino.com	35
Surgital	Valerio M. Manco	Numero Verde 800.733525	www.surgital.it	49
Valsodo	Karl August Gaedt	335.6535883	www.wuesthof.de	56



EDITORIALE

FEEDING THE PLANET. THE COMMITMENT OF CHEFS

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

 see page 3 for the italian text

We are just under two years away from the great appointment with EXPO, which from May to October 2015 will draw to Milan and Italy visitors from all round the world and to which the various Countries, International Organisations and civil society will give their own contribution to the topic "Feeding the Planet, Energy for Life", proposing positive solutions for guaranteeing the right of all people to healthy, safe and sufficient nutrition, guaranteeing the environment, social and economic sustainability of the agricultural and food chain and safeguarding the taste and culture of food.

EXPO is a topic which is dear to the hearts of all us professional chefs. For nearly two years we have been committed as FIC and as WACS to devising strategies and identifying instruments that will make a tangible contribution in such a direction.

Starting from the promotion of a return to simple, sustainable cooking which uses not only the noble parts of food production but which also loves those less noble ones, today too often thrown away without even being touched. There are cuts of meats and other so-called "poor" ingredients that have been forgotten in the recipe books of a couple of generations ago, because they are more difficult or long to produce, but which, instead, in the hands of the professionals can be transformed into successful dishes with an enviable cost-quality ratio.

And even more, there are cooking techniques that save energy and reduce waste and it is on the promotion of all these topics and know-how that we will concentrate, also through the organisation of a Forum within the sphere of EXPO, towards which we are working together with the world WACS president Gissur Gudmundsson.

The topic of EXPO is dear to us chefs and, as Christmas approaches, we would also like to translate it into an invitation to be humble. That which the Patron Saint of cooks Saint Frances Caracciolo taught us with his work and which all of us chefs wished to remember with the traditional national Chefs Feast of 13th October, on the day of the 450th anniversary of his birth.



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

THE ATENEO OF ITALIAN CUISINE

 see page 46 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 AT LESSONS OF PIEDMONT CUISINE

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

 see page 46 for the italian text

The Ateneo della Cucina Italiana is continuing its program of spreading knowledge of Italian Cuisine throughout the world. And it is doing so through refresher and training courses aimed at foreign chefs, such as the Indian chefs of the Taj Mahal Hotels, who have learned to prepare the typical Piedmont recipes we present in these pages. The plain of rice fields, the piedmont hills and the alpine valleys: the cuisine of Piedmont, one of the richest and most creative Italian gastronomic traditions, contains contributions from all these diverse regional areas. Piedmont offers a great variety of natural landscapes - the Langa, the hills of the areas of Monferrato and the Canavese, the plain around Novara and Vercelli, rivers, mountains - are all reflected in the variety of its cuisine, that uses beef, game, vegetables, rice, fish from its rivers, cheeses, mushrooms and truffles. The two fundamental elements of the Piedmont gastronomy are butter - and its by-products such as milk, cream and cheese - and wine, which doesn't only appear on the table but is also used in the saucepan to flavour meats, risottos and sauces. Oil and fish from the sea come from the other side of the Apennines and Maritime Alps and although not local ingredients, have become part of the Piedmont tradition. "Bagna caöda" is in fact, one of the most typical dishes of the region. The recipe includes anchovies, oil, butter, garlic and fresh vegetables, cardoons, celery, fennel and peppers. Butter is added to the anchovies, which must boil, not fry, in the oil of the "s'ciönfeta,



the special little saucepan with a flame under it, until they become a pulp. The raw vegetables – cardoons, peppers, celery, carrots, and fennel – and cooked vegetables, whole baked onions, roasted peppers and beetroot, are dipped into this mixture.

Before lunch it is customary to drink *vermut*, the typical speciality of Turin which, produced since 1786, accompanies the rich range of hors d'oeuvres: salad of raw meat, peppers with "bagna caöda", fondue, salad of mushrooms and truffle. The first courses which include soups, risottos, gnocchi and pasta are equally rich and varied.

The characteristic soups include broth which, as popular wisdom teaches, was never refused to anyone including those condemned to death (until the last century, in fact, the law prescribed that before climbing up to the gallows, those condemned to death were allowed a plate of meat broth), and the "paniscia", a rice soup with lard, sausage, cabbage and beans, which, in the areas of Novara and Vercelli, has its own versions. "Agnolot" are ravioli stuffed with meat, sausage, cabbage and truffle; then there are "gnocchi alla bava", i.e. gnocchi dressed with melted cheese, and risotto al Barolo.

Second courses are often dishes of meat: the most popular of which is brasato al barolo (meat braised in Barolo wine), which, according to the ancient recipe, must be marinated in the wine for eight days before the long cooking process; then there is game in "civet", cooked in red wine with spices and mushrooms; Partridge and pheasant with truffle, hare "alla vignarola" cooked with grapes, white wine and served with a rich sauce of ingredients; mixed fried meats and vegetables, sweet semolina and amaretti biscuits; veal in a tuna sauce; chicken alla Marengo in memory of Napoleon who, after his victory over the Austrians, is supposed to have asked to eat at the restaurant of the only local tavern which improvised a plate of chicken with broth and vegetables, enriched in future versions with mushrooms and truffle.

Never missing is the bollito, which here is called "buii", and is a dish of mixed meats, beef, veal and pork. This dish must include *cotechino* (pork sausage) and the head and is accompanied by green sauce or the "bagnet", a red sauce, or also, if available, grape sauce. Non-meat lovers can choose trout cooked in the flame, river shrimps or frog stew. There is a great variety of cheeses: *tomini*, *tomini*, *gorgonzola*, *formaggelle*, *robioline*, the cream of different cheeses mixed with grappa and wine, and an equally rich range of charcuterie including mountain ham, "d'la duja" salami, preserved under lard in a terracotta pan, goose salami, sausages and "spalot", salted shoulder of pork.

Grissini or "ribatà" (or stolen), are always on the table, not those industrially made, but products made by the artisan bakers, born

in Piedmont in the Seventeenth century. Sweet dishes have a fundamental importance in Piedmont gastronomy: from chocolate (it was brought to Turin from France in the Eighteenth century) to chocolate biscuits, baci di dama, liquor chocolates, and sponge fingers. Then there are the local specialities: the "brutti-ma-buoni" of Borgomanero, the rum "cuneesi" of Cuneo, the "pilot" of Oulx, the "reginette" of Omegna, the "bicciolani" of Vercelli, and naturally zabaglione, invented at the end of the Seventeenth century by one of the chefs of Carlo Emanuele Duke of Savoy: a blend of egg yolks, marsala, sugar and cinnamon, cooked in a bain-marie without ever reaching boiling point.

Agnolotti alla piemontese (ravioli of piedmont)

Ingredients

for the dough:

400 g flour 00
4 eggs
salt
1 tbl spoon of olive oil

Ingredients

for the stuffed:

150 g lean meat of chicken
50 g lean meat of pork
1 handful of stewed
escarole
1 egg
1 shrub of rosemary
2 bay leaves
1 clove of garlic
Parmesan
salt

Ingredients

for the seasoning:

50 g butter
1 pinch of sage
3 basil leaves
1 small leek
Olive oil

For the dough: join the eggs to the flour with a pinch of salt and a spoon of oil, knead well with the hands until it becomes smooth and elastic. Cover with

a damp dishcloth for 30 minutes. Then knead again and lay out some thin doughs.

For the stuffed: brown the meat for 10 minutes together with spices and a pinch of salt. When it's cooked, add the escarole, already stewed and twisted. Mince everything then add a handful of Parmesan cheese, 1 whole egg and knead the ingredients all together. Divide the stuffed into small heaps on the dough, fold it and press around the stuffed with fingers. With a knife or a cutter divide the dough into squares in order to obtain some agnolotti, which must be around 2 cm on the side.

For the sauce: brown the leek and the spices in a pan with a small amount of oil. Then add the butter, make it dissolve until it's gilded, then strain the sauce. Cook the agnolotti in plenty of salted water for approximately 8 minutes, strain them and season them with the aromatic molten butter. To serve hot, with a sprinkle of Parmesan cheese.

Rabaton

Ingredients:

- 500 g cooked and twisted spinach
- 150 g ricotta cheese
- 3 eggs
- 3 tbl spoons grated Parmesan cheese
- 4 tbl spoons fresh breadcrumbs
- 1 clove of garlic
- 2 lt meat broth
- salt and pepper

Mince spinach, add ricotta cheese, eggs, parmesan, breadcrumbs, grinded garlic and if you like nutmeg. Knead well the mixture and then make it rest for an hour. Divide into small balls (like gnocchi), sprinkle them with flour and cook in the broth. To serve hot.

Cipolline di Ivrea (baby onions of Ivrea)

Ingredients:

- 600 g baby onions
- 100 g butter
- 1 tbl spoon oil

- 1 glass broth
 - 1 bay leaf
 - ½ glass white wine
 - salt and pepper
- Parboil the baby onions, sauté them in a pan with butter and oil. Soak them with the broth and add bay leaves, salt and pepper. When the onions are cooked, simmer with white wine. To serve hot.

Panna cotta

Ingredients:

- 800 ml cream
- 200 ml milk
- 100 g sugar
- 15 g gelatin
- 1 vanilla bean

In a pot melt the sugar with the vanilla in the cream over low heat. Meanwhile, soften the gelatin for 5 minutes in fresh water. Add fresh milk to the cream and the twisted gelatin. Pour everything into a wet tin and make it rest in the fridge for at least 12 hours. To serve with fresh fruit sauce.

THE NIC

DANIELE CALDARULO IS THE NEW N.I.C. TEAM MANAGER

by **Pietro R. Montone**

■ see page 50 for the italian text

"During our mandate – commented the new Team manager Daniele Caldarulo – our mission will be clear: to assert the excellence of Italian cuisine all over the world". Born in 1979, he lives and works in Bari, where he opened a few months ago in the town centre his "Black and White". Already a member of the Italian National Chefs Team, Daniele Caldarulo is a member of the Regional Culinary Team Puglia and has won three Italian titles. On his own, he won two Italian titles at Massa Carrara (2002 and 2003) and a silver medal at the world championships in Luxembourg (2007). Caldarulo is also a well-known face for television viewers since he has taken part in various Rai (La prova del Cuoco) and Sky (Casa Alice) broadcasts. "The new Italian National Chefs Team - explains coach Caldarulo – will be set up through a very careful selection process, based on casting which chefs selected by the regional associations may take part in. We will hold three selections in Italy to allow as many chefs as possible to attend. The chefs who will join the NIC Team will have to work to become for all effects and purposes testimonials of Italian cuisine throughout the world. Our first important appointment will be with the Culinary World Cup which will be held in 2014 in Luxembourg. The selected chefs will be asked to put all the passion possible into the NIC in order to achieve excellent results in all the international competitions they will attend to represent our Country". The president of the Italian Chefs Federation, Paolo Caldana, hopes his new Team manager "will launch a path which will be a reference point for the whole category but mainly for the young. As a Federation we will guarantee the National Team all our support, confident that we will be repaid with prestigious results in the main international competitions. I am sure that the new NIC, which is being set up, will be successful in fulfilling the task of being an ambassador for our food and wine products and Italian cuisine throughout the world. The path will not be simple, but the Team manager Caldarulo has a great deal of experience gained over the years and years of experience in competitions. I am sure that as he sets up the team he will identify and select the best professionals that culinary Italy can offer today".

ITALY AT THE WORLD CHAMPIONSHIPS IN BASLE

While Daniele Caldarulo prepares to set up the new

THE NIC

■ see page 50 for the italian text

The Italian National Chefs' team (NIC), was established in 2004 as an emanation of the Italian Chefs' Federation, which brings together over 18 thousand Italian chefs. It's structured into two distinct teams: the National Major and National Under, made up of young chefs who could later go on to join the NIC team. In their respective categories, both teams take part in important international culinary competitions reserved for chefs. In three years of activity the teams have won many prizes, medals and acknowledgements at some of the most important culinary events of recent years. Through this activity, NIC is making a significant contribution to spreading Italian gastronomic culture and the concept of Made in Italy.

team for 2014, others have been working ceaselessly for months to defend the Italian colours in one of the most prestigious culinary competitions in the world. They are the members of the outgoing NIC team who, led by the Team Manager Domenico Maggi, are preparing for the Salon Culinaire Mondial of Basle (23 to 27 November) within the food and wine fair Igeho. After a long training phase, the Team Manager Domenico Maggi has published the list of chefs selected for this prestigious appointment: Francesco Di Benedetto - Captain, Chef; Giuseppe Palmisano - Chef pastry-maker; Felice La Forgia - Chef; Raffaele De Giuseppe - Chef; Michelangelo Sparapano - Chef; Cristian Spagnoli - Chef; Giovanni Cappello - Chef pastry-maker; Francesco Conte - Chef; Giovanni Curri - Chef; Giuseppe Palmisano jr - Chef pastry-maker; Francesco Urbano - Chef; Michele Leonetti - Chef. And just as the team is due to leave for the world exhibition, NIC presents the third and last test of the hot menu, on Saturday 16th November at Ostuni (Br) at the Relais Masseria Montalbano. In a matchless scenario, the NIC of the Team manager Domenico Maggi will disclose its culinary creations designed exclusively for this event in which they will compete against the greatest chefs in the world.

MENU

Starter

Confit of salmon, dressed with sweet and sour roots, purée of peppers and sour foam - Castel del Monte (Bombino bianco 100%), G. Ceci

Main Course

Loin of lamb stuffed with figs and porcini mushrooms, breast of beef cooked in Lecce beer

and mille-feuilles of pumpkin and potatoes - Parco Marano (Uva di Troia 100%), G. Ceci

Dessert

Ganache of equatorial dark chocolate with cream made from pistachios from Bronte, orange ice-cream, cake with almonds and Aurum cream - Dolce Rosalia (Moscato di Trani), G. Ceci



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".

F.I.C. YOUTH COMPARTMENT

NIKO SINISGALLI:
MY STAR CUISINE

by **Alessandro Circiello**, person in charge of F.I.C. Youth Compartment

■ see page 52 for the italian text

A creative, healthy, natural cuisine which is, at the same time, tasty and refined. This is the style of the chef Niko Sinisgalli, executive chef of the restaurant "Tazio" within the Hotel Exedra (in piazza della Repubblica 47), a splendid luxury 5 star hotel in the heart of the magical city, par excellence, Rome. A refined environment, dedicated to the photographer-paparazzo Tazio Secchiaroli who made the period of the Dolce Vita unforgettable, immortalising stars all round the world. Niko's passion for cooking started when he was little and fascinated by the cooking of his grandmother. It is from her that he learned most of the bases and recipes of traditional dishes. Elements which are present in all his dishes, even if in a creative manner and with modern cooking methods. He used to go nearly every day to the meat, fish and vegetable market with his father who taught him how to buy and the importance of the quality of products and so many other little basic secrets. Then his great meeting with Don Alfonso and the numerous specialisation courses in cooking, pastry making and decorations at the Institute of Culinary Arts of Boscolo Etoile. For Niko the art of cooking is something more than serving excellent dishes. It is the art of receiving and care and attention for the smallest detail. His professionalism was enriched at various high level restaurants all over the world and with the numerous specialisation courses in cooking and pastry making at the Institute of Culinary Arts Boscolo Etoile.



IN CUCINA

In occasione dell'edizione 2013 di Host, Tre Spade ha presentato **Toollio, il robot multifunzione** che racchiude, in un'unica station machine, le principali funzioni necessarie ai professionisti in cucina. Tritacarne, tritapomodoro, insaccatrice, grattugia, inteneritrice, tagliaverdure e tagliamozzarella. Gli elementi chiave del progetto sono la struttura "a ponte" e le due prese di moto affiancate e indipendenti. Il posizionamento di queste ultime, azionate

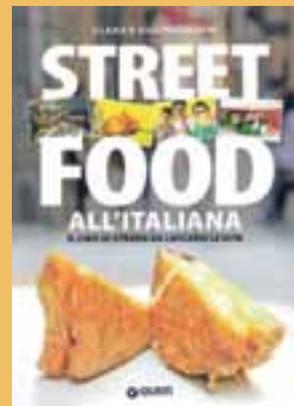
con differenti velocità (200 e 1400 giri al minuto, per permettere una lavorazione ottimale qualunque funzione venga azionata), permette di ridurre fino al 30% gli spazi occupati e di lavorare sia sul fronte sia sul lato della macchina. Inoltre, il design e la struttura consentono di alloggiare agevolmente le teglie Gastronorm sotto la macchina, senza la necessità di utilizzare contenitori di raccolta intermedi. www.trespade.it

IN LIBRERIA

"Il cibo di strada è il modo più diretto per conoscere la storia di un Paese, in tutto il mondo" sostiene Gualtiero Marchesi. E per conoscere, o meglio per riscoprire, la nostra Italia ora c'è una guida speciale:

il libro di Clara e Gigi Padovani, "Street Food all'italiana" (Giunti, 192 pp, 14,90 euro). Gli autori ci accompagnano in un viaggio dall'Alto Adige alla Sicilia, alla scoperta dei veri artigiani della cucina: donne e uomini che ogni giorno friggono, impastano, infornano,

bollono e arrostitiscono per i loro clienti, lontano dai riflettori della tv. Lungo il percorso s'incontrano anche i grandi chef stellati, che come Massimo Bottura o Ciccio Sultano, non disdegnano affatto il cibo di strada e lo rivisitano con entusiasmo.



IN ALTO I CALICI

VALDOBBIADENE SUPERIORE DI CARTIZZE CANEVEL (TREVISO)



Spumante ideale per i brindisi, ottimo come aperitivo abbinato ad antipasti di tartine, ma anche a fine pasto con la frutta e la pasticceria secca. Ottenuto da uve glera che provengono dalla collina di Cartizze, nel cuore più nobile del Valdobbiadene Docg: 108 ettari di preziosi vigneti che godono del perfetto connubio fra un dolce microclima ed una terra feconda di antichissime origini, che consentono la produzione di un vino dalle caratteristiche uniche, che Canevel propone nella tradizionale versione Dry.

SOMMELLERIE

MIGLIOR SOMMELIER D'ITALIA 2013



Andrea Balleri di Pistoia è il Miglior Sommelier AIS d'Italia 2013. Il concorso è stato organizzato dall'Associazione Italiana Sommelier in collaborazione con il Consorzio di Tutela del Franciacorta con lo scopo di promuovere la qualità dei vini italiani e di dare visibilità alla figura professionale del sommelier, vero e proprio punto di riferimento della cultura enologica e dei suoi valori. L'investitura di Balleri è avvenuta in novembre a Milano alla presenza, tra gli altri, del presidente nazionale dell'Associazione Italiana Sommelier Antonello Maietta (nella foto con Andrea Balleri), del presidente del Consorzio Franciacorta Maurizio Zanella e del campione del mondo in carica della sommellerie WSA Luca Martini.

www.carine.it

carine



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



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

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

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

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

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