

il Cuoco



Magazine
Ufficiale della
Federazione
Italiana Cuochi

N.314
NOVEMBRE
DICEMBRE 2013

Pino Lavarra
alla conquista
di Hong Kong

GRANDI CONCORSI 2014:
Internazionali d'Italia
Cuoco dell'anno

Chi cerca, ritrova.

ALTA TRADIZIONE

SURGITAL

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.

TESSERAMENTO 2014: INSIEME ANDIAMO LONTANO

Cari Colleghi, l'anno da poco trascorso è stato denso di avvenimenti che hanno visto la nostra Federazione impegnata in un continuo miglioramento del rapporto diretto con voi soci e finalizzato anche ad una migliore conoscenza delle specifiche problematiche della nostra categoria.

Prova ne sono stati i numerosi incontri e attività che abbiamo organizzato sul territorio nazionale e non solo, mentre ulteriori e importanti progetti, di cui abbiamo gettato le basi nel corso del 2013, prenderanno il via nel nuovo anno e saranno prontamente annunciati attraverso il nostro sito www.fic.it e la rivista "Il Cuoco".

Concretamente, il 2014 si apre subito con una novità: la tessera sociale collezionabile, che a breve i 18mila chef iscritti alla Federazione Italiana Cuochi riceveranno dai

loro presidenti provinciali F.I.C. Frutto di un concorso grafico e di una votazione on-line, la nuova tessera non solo è stata scelta direttamente da voi, ma racchiude anche altre notevoli innovazioni. Permette di accedere alle oltre mille convenzioni attivabili attraverso Asso Cral Italia (www.assocral.org), organismo con il quale i Cuochi italiani hanno stretto per la prima volta una sinergia: presentando la tessera negli esercizi convenzionati avrete diritto ad una serie di sconti e potrete anche attivare voi una convenzione rivolta ai milioni di tesserati Asso Cral Italia. Questo perché abbiamo sottoscritto un'apposita intesa di collaborazione, che porterà a ricevere evidenti e reciproci vantaggi. Auspico che apprezzerete le innovazioni apportate al tesseramento e che

rinnoverete la vostra adesione allo spirito unitario del nostro grande ente, da sempre impegnato nell'accrescere il prestigio e la professionalità dei Cuochi italiani, attraverso l'organizzazione di manifestazioni, concorsi e premi dedicati e con attività di formazione, aggiornamento e riqualificazione professionale.

Desidero augurare a tutti voi, cari Colleghi, un sereno 2014, di condivisione e di nuovi successi! 🇮🇹



di Paolo Caldana
Presidente Nazionale FIC





In copertina: lo chef Pino Lavarra, ambasciatore della cucina italiana ad Hong Kong.

IL CUOCO n. 314
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 redazione
CHIARA MOJANA

Collaboratori:
Gabriele Becciolini, Iginia Carducci,
Alessandro Circiello, Michele D'Agostino,
Andrea Di felice, Mariano Giaconia,
Giuseppe Giuliano, Giovanni Guadagno,
Domenico Iobbi, Pino Lavarra, Francesco Lopopolo,
Loris Macario, Vito Mastrosimini,
Pietro Roberto Montone, Lorenzo Pace, Stefano Pepe,
Paola Piroddi, Simone Ricci, Roberto Rosati,
Mauro Sciancalepore, Valentina Tepedino, Cleto Veclani

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 (uninomiale)
Presidente: Seby Sorbello
Amministratori: Paolo Caldana,
Maria Antonietta Miracolo,
Vittorio Sallustio, Fabio Tacchella

 Associata all'USPI
Unione Stampa Periodica Italiana

	Editoriale
3	VIA AL TESSERAMENTO 2014
	Eventi
6	CALENDARIO DELLE FIERE E DEI CONCORSI
8	LA NIC AL CULINARY WORLD MASTER, BASILEA
14	SALON CULINAIRE MONDIAL: MEDAGLIE AI TEAM DI COMO, DI PALERMO E DEL VENETO
19	INTERNAZIONALI D'ITALIA 2014
28	IL CUOCO DELL'ANNO 2014
	Didàsko
34	SCUOLA PROFESSIONALE: OLTRE GLI STEREOTIPI
	Saperi e sapori
36	I SALI AROMATIZZATI
	Mercato ittico
38	IL POLPO: GUIDA ALL'ACQUISTO
	Cucina artistica
42	LE DIVE DEL CINEMA DI SERGIO BOTTONE
	Professione cuoco
44	PINO LAVARRA: CHEF SENZA CONFINI
	La pasticceria
50	DOLCI FRUTTI DI MARZAPANE
	Racconto dei racconti
52	IL CIBO COME SIMBOLO
	Ateneo della Cucina Italiana
54	TENDENZE: IL CRUDISMO
	Nazionale Italiana Cuochi
56	APERTE LE SELEZIONI
	Spazio giovani
58	MAURO SCIANCALEPORE
	News
62	
78	English text
82	Gli inserzionisti



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 Andrelo 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 - Patino 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



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

- Cagliari
- Lazio
- Macerata
- Olbia
- Pavia
- Pescara
- Provincia Granda
- Romagna
- Teramo
- Torre del Greco
- Trapani
- Umbria
- Varese
- Venezia



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

ERBA (CO)

RISTOREXPO 2014: IN CIBO VERITAS



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

Dal 16 al 19 febbraio torna a Lariofiere la grande fiera della ristorazione professionale, che quest'anno avrà come tema il cibo e l'alimentazione, tra cultura, qualità e sostenibilità, in vista di Expo 2015. Il tema "In cibo veritas" verrà affrontato con forum, interviste, stage di cucina ed incontri con il contributo di diverse figure importanti, volti noti della scena gastronomica italiana. **Davide Scabin, Viviana**

Varese e Sandra Ciciriello, Christian e Manuel Costardi, Norbert Niederkofler, Pier Giorgio Parini e Paolo Lopriore saranno gli chef che daranno vita agli stage di cucina, mentre esperti scientifici come Giacomo Mojoli (giornalista e docente universitario), Dario Bressanini (chimico divulgatore scientifico e scrittore) e Giovanni Ciceri (Presidente di Lariofiere) daranno vita ad un forum.



CALENDARIO EVENTI

D	L	M	M	G	V	S
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30			

FEBBRAIO:
9-11 Identità Golose, Milano - www.identitagolose.it
16-19 RistorExpo, Erba (CO) - www.ristorexpo.net
23-27 TirrenoTrade, Marina di Carrara (MS) www.internazionaliditalia.eu

MARZO:
23-26 PA.BOGEL., Roma - www.dmpsrl.eu

APRILE:
7-9 Pizza World Show, Parma www.pizzaworldshow.com

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



BASILEA: L'ITALIA È IN TOP TEN

AL SALONE CULINARIO MONDIALE 2013,
LA NAZIONALE ITALIANA CUOCHI
SI È AFFERMATA TRA LE MIGLIORI SQUADRE DEL MONDO

di Vito Mastrosimini

Il *Culinary World Master* di Basilea, in Svizzera, è un concorso tra i più prestigiosi a livello internazionale, insieme alle Olimpiadi e alla Coppa del Mondo. Nell'edizione dello scorso novembre, svoltasi nell'ambito della fiera Igeho, Salone Culinario Mondiale, dieci tra i migliori team del mondo e partecipanti da oltre 30 Paesi hanno cucinato in diverse categorie. Per le squadre nazionali l'oro è andato al team di Hong Kong, seguito nella classifica da Svizzera e Singapore.

La nostra Nazionale Italiana Cuochi, capitanata dallo chef Domenico Maggi, si è classificata ottava. Una grande esperienza, che possiamo rivivere tutti insieme attraverso il **"diario" delle quattro giornate di competizione.**



Il Team di Hong Kong, vincitore del Concorso Culinario Mondiale.

LA N.I.C. ERA FORMATA DA:

Chef **Domenico Maggi**
(Team manager)
 Chef **Francesco Di Benedetto**
(Capitano)
 Chef **Raffaele De Giuseppe**
 Chef Pastry **Giuseppe Palmisano**
 Chef **Felice La Forgia**
 Chef **Cristian Spagnoli**
 Chef Pastry **Giuseppe Palmisano Jr**
 Chef **Michelangelo Sparapano**
 Chef Pastry **Giovanni Cappello**
 Chef **Francesco Conte**
 Chef **Giovanni Curri**
 Chef Pastry **Francesco Urbano**
 Chef Pastry **Michele Leonetti**
 Chef **Domenico Curigliano**
 Chef **Marco Mastrovito**

23 novembre 2013

"Dobbiamo chiudere gli occhi, concentrarci e ripassare mentalmente ogni singola azione, ogni singolo passaggio, come faccio io, pensando alle curve, prima di una gara di rally". Questo il consiglio dello chef Raffaele De Giuseppe, decano della Nazionale Italiana Cuochi e pilota amatoriale di rally, al giovane capitano Francesco Di Benedetto, talentuoso chef al *bistellato* "Le Gravoche" di Londra. Siamo al termine della nostra prima giornata a Basilea, dopo un confortevole viaggio di 16 ore. Magistralmente condotti dai *bus drivers* Massimiliano e Pasquale della Ciccimarra Carlo e figli, che ci hanno accompagnato dal Relais Masseria Montalbano di Ostuni, sede degli ultimi dieci giorni di ritiro della N.I.C., sino alle cucine svizzere del Park Hotel, sede logistica per la messa a punto dei piatti del *Cold Show Table*.

Dopo aver messo a deposito le nostre attrezzature e gli alimenti, il capitano ha partecipato alla riunione tecnica con la giuria e i rappresentanti delle altre

nazionali in gara per il Culinary World Master 2013: Svizzera, Canada, Singapore, Malesia, Hong Kong, Sud Africa, Germania, Olanda e Repubblica Ceca.

Quest'ultima impegnata in contemporanea con noi, domenica 24 novembre, per *Hot Food Show* e mercoledì 27 novembre per *Cold Show Table*.

Poi cena ed ennesimo brief notturno dei ragazzi, sotto lo sguardo attento del Team Manager Domenico Maggi, a ripetere tutte le fasi della preparazione del caldo. Poi tutti a nanna. Domani sveglia alle 5.00. Alle 6.00 si va al Salon per assistere all'organizzazione logistica delle prime squadre in competizione.

24 novembre 2013

Il giorno prima della gara è stato lunghissimo. Senza poter fiatare, senza distrazioni. Solo concentrazione. Solo il driver Massimiliano cerca di stemperare la tensione, intonando al microfono del bus che ci conduce nella cucina allenamento, l'aria "Nessun dorma" di Puccini, con il beneaugurante "All'alba io vincerò". E parte l'applauso liberatorio di tutto il team.

Si è cominciato all'alba, alle 6.00 di mattina, si è ►





andati a vedere come i primi due team in gara, Singapore e Malesia, si organizzavano. Poi le tre coppie responsabili delle varie portate hanno stilato **il programma puntuale di tutte le fasi delle 5 ore di preparazione a disposizione domani. Passaggi ripetuti, ottimizzati, fatti andare a mente, per evitare ogni errore.**

Poi via a preparare cibi e attrezzature per la gara. Mentre gli altri del team studiavano le nazionali in gara, per carpire ogni motivo di difficoltà. E ce ne sono state. Anche per i pluripremiati di Singapore, andati in difficoltà sui tempi.

Mentre il Team Manager Domenico Maggi assaggia i piatti in un ristorante delle nazioni gremito, si pensa al quello che potremo trovare noi tra qualche ora, di domenica, giorno festivo. Ma i ragazzi sembrano non essere interessati a quello che succede fuori. **Tre mesi di preparazione intensa, 15 giorni di ritiro, non sono molti a questi livelli, ma li hanno condotti al giusto livello di concentrazione.** Alle 22.00 tutti a dormire. Domani alle 4.30 si comincia. Il risultato che verrà sarà solo il frutto del nostro talento, della nostra fatica, della nostra passione. Grande, Italia!

25 novembre 2013

È bronzo il cielo sopra Basilea. Stremati, al termine di una gara estenuante, si analizzano tutte le fasi della prova. Quello che è andato per il verso giusto e quello che non è andato come si voleva. **Il giudice, uno dei due italiani in giuria, nella riunione di feedback, divide la nostra prestazione in due parti distinte.** La prima parte, **quella della preparazione**, la definisce "stratosferica, perfetta in questa fase, silenziosa, concentrata, professionale". **Poi quella del servizio, non impeccabile.** Qualche problema di cottura, dovuto anche all'impossibilità di usare la macchina

per la cottura del salmone a bassa temperatura a bagnomaria.

Ma per gli azzurri, galvanizzati dall'eccellente prima fase, diventano importanti anche i tempi del servizio. Vogliamo fare passare solo qualche minuto tra la comanda e il servizio. Pensiamo che questo sia importante per la nostra prestazione. Ma nella prima fase, per la sanificazione eccellente di tutto, abbiamo perso una decina di minuti preziosissimi, che paghiamo a caro prezzo. Col senno di poi, avremmo rallentato il servizio per presentare piatti perfetti. Invece, la corsa contro il tempo ci fa uscire i primi piatti in maniera non perfetta. Ma poi tutto si sistema, e andiamo avanti spediti. Attendiamo il risultato per l'indomani. Siamo tutti certi che meritiamo almeno l'argento. Ma lo speaker, invece, interrompe la nostra analisi, e annuncia: "Risultati del caldo, Repubblica Ceca, bronzo. Italia, bronzo." Non capiamo. Non vogliamo capire, speriamo di aver capito male. Invece è bronzo. È solo bronzo.

Riceviamo anche tanti complimenti dagli altri giudici e commissari che hanno presenziato alla competizione. Ma i complimenti non bastano a farci passare la delusione. I nostri hanno dato veramente tutto. Il capitano Francesco Di Benedetto, una "macchina da guerra" in cucina. Raffaele De Giuseppe che -per la prima volta da che lo conosciamo - non ha fatto battute durante le 8 ore della gara. Felice La Forgia e Cristian Spagnoli, concentrati e tesi. I cugini Palmisano, Giuseppe senior e junior, perfetti nella preparazione del dessert, sicuramente da oro, con il "piccolo" all'esordio in una competizione. E poi l'assistenza esterna perfetta di Giovanni Curri.

Analisi, pensieri, errori. Adesso bisogna ritrovare la forze di dare il massimo nella gara del freddo. Ci si richiude in cucina. La delusione è già alle spalle. Mercoledì ce la metteremo tutta. Si lavora senza sosta, per la gara del "freddo".



26 novembre 2013

Ieri è stata una mattinata difficile per gli azzurri della N.I.C. Bisognava ritrovare la concentrazione e la motivazione necessaria per dare il massimo nella gara del freddo. Sveglia tranquilla e poi alle 9.00 partenza per la sede dell'allenamento, la cucina del "Parkresort an Rhein" di Rheinfelden, 20 km a sud di Basilea.

Il medagliere ha visto sinora sei nazioni gareggiare. Per il caldo: oro alla Svizzera, argento a Singapore e Canada, bronzo a Italia, Repubblica Ceca e Malesia. Invece per il "freddo": oro a Svizzera e Canada e Honk Kong, argento a Olanda e Germania e bronzo al Sud Africa.

La cosa che comunque fa ben sperare per il futuro è che **la nostra Nazionale è nel gotha delle 10 migliori nazionali al mondo.** ▶





Adesso aspettiamo l'ultimo risultato e poi si riparte. Con la voglia di fare meglio.

Dicevamo delle difficoltà, nelle prime ore della mattinata, a ritrovare la tensione giusta. Poi con il passare delle ore, la delusione del giorno prima si è trasformata in tensione creativa, alta concentrazione per dare il massimo della seconda parte della gara. Si è andati avanti sino all'una di notte. Alle 7.00 di nuovo in cucina. Domani alle 7.00 siamo in gara!

L'ultima giornata della Salon Culinaire Mondial di Basilea ci vede protagonisti nella **gara del freddo, l'esposizione di arte culinaria, con una serie di tematiche indicate nel regolamento. Si passa dal finger food, al menu festivo, dai dessert agli antipasti, dal menù vegetariano alla scultura d'arte in cioccolato.**

Arriviamo puntuali alle 6.00 del mattino. La giornata era iniziata 24 ore prima, tutte dedicate a mettere a punto tutto i piatti del concorso. Fuori, Basilea ci accoglie a -6°C, dandoci qualche problema con la gelatinatura dei piatti. Ma il lavoro che mettiamo in mostra è bellissimo, e ci fa ben sperare sul risultato. Siamo distrutti e vorremmo solo andare a dormire, ma l'organizzazione ci impone la foto ufficiale alle 9.30. Lasciamo le stanze e ritorniamo in fiera. Non si dorme. **Alle 14.00 arriva il feedback dei giudici. Puntiglioso quello del pasticciere, che analizza tutto quello che è da migliorare. Più lusinghiero quello della cucina, che si complimenta in particolar modo sulla destrutturazione della italcia caprese, interpretata magistralmente da Francesco Di Benedetto.** Sui social network, pubblichiamo

le foto del nostro tavolo e veniamo inondati di apprezzamenti, calore, auguri, che ci inorgolisce e ci fa sentire **la responsabilità di rappresentare la nostra Nazione e tutta una categoria professionale, quella degli chef**, che ha fatto dell'amore per la nostra cultura la propria missione nel mondo. Senza pensare mai ai sacrifici, al duro lavoro che dobbiamo affrontare per donare emozioni e momenti di felicità.

La cerimonia di premiazione è fissata alle 18.00. Pian piano, gli azzurri crollano dalla stanchezza.

Alle 17.00 arriva la notizia dell'argento al tavolo del freddo. Il risultato ce l'aspettavamo e ce lo meritavamo. Ma rimane ancora un po' di rammarico per l'argento mancato al "caldo". Siamo sicuri che la "silver medal" era nelle nostre corde e ce la meritavamo tutta. Ma così non è stato.

Adesso è il momento della premiazioni. Molte altre Nazioni hanno avuto risultati migliori dei nostri. Ma sono squadre rodate e specializzate in questo tipo di concorsi.

Comunque, notiamo l'emozione che si legge nel volto dei nostri ragazzi, quando i giudici infilano al collo le due medaglie conquistate. Quella emozione, come sottolinea Raffaele De Giuseppe, risalito sul palco mondiale dopo 13 anni, ci dà la certezza che questo è solo l'inizio. **Un progetto che vedrà alla guida della N.I.C. per i prossimi 4 anni il nuovo team manager Daniele Caldarulo.**

Un progetto che è stato reso possibile, sentiamo di doverlo sottolineare, **dal senso di responsabilità e capacità organizzative e motivazionali di Domenico Maggi, che ha accettato una sfida che sembrava impossibile: preparare in tre mesi, una competizione per la quale le altre Nazioni si allenano per anni.** Ci è riuscito. Ci siamo riusciti!. Siamo qui, all'ottavo posto del ranking mondiale, da dove già da domani dobbiamo riprendere. Vogliamo portare la Nazionale Italiana Cuochi là dove l'opinione pubblica mondiale la

SALON CULINAIRE MONDIAL 2013 TEAM REGIONALI - CLASSIFICA				
		Culinary Art	Pastry Art	TOTAL
1	Aargauer Kochgilde AKG	90,850	86,750	88,800
2	Team British Columbia	90,600	80,500	85,550
3	Swiss Armed Forces SACT	85,550	82,875	84,213
4	Cercle des Chefs de Cuisine Luzern	78,100	87,375	82,738
5	Belvedere Restaurant Brasov	78,000	85,000	81,500
6	Köche Berlin Brandenburg	81,500	78,625	80,063
7	Team Venezia	82,200	77,625	79,913
8	Culinary Team Palermo	80,300	78,500	79,400
9	Vatel Club Luxemburg	81,600	75,000	78,300
10	Team Costa del Cilento	78,350	77,375	77,863
11	SKV Südtirol	77,000	78,125	77,563
12	Bidvest Gastro Team	77,550	76,375	76,963
13	German Junior Team	78,000	75,000	76,500
14	Associazione Cuochi Savona	69,300	77,625	73,463
15	Gourmet Club Slovakia	74,200	66,875	70,538
16	Culinary Team Zeeland	69,150	68,000	68,575

SALON CULINAIRE MONDIAL 2013 CULINARY WORLD MASTERS - CLASSIFICA					
	Culinary Art	Pastry Art	TOTAL COLD TABLE	Hot Kitchen	TOTAL
Hong Kong	91,040	91,500	91,270	94,000	185,270
Switzerland	91,920	92,667	92,293	91,667	183,960
Singapore	93,760	97,500	95,630	86,333	181,963
Netherlands	91,200	75,333	83,267	90,000	173,267
Canada	91,720	89,167	90,443	81,500	171,943
Malaysia	90,000	90,000	90,000	74,667	164,667
Germany	88,640	78,917	83,778	77,917	161,695
Italia	84,320	77,167	80,743	75,083	155,827
Czech Rep.	77,800	71,750	74,775	73,500	148,275
South Africa	77,400	73,333	75,367	59,583	134,950

pone. Sarà dura, sarà difficile, ma Daniele Caldarulo ha la certezza, oggi, di avere un grande gruppo su cui poter contare.

Appuntamento il 22 novembre 2014 alla Coppa del mondo in Lussemburgo. Noi ci saremo. E sarà un'altra storia!

Ringraziamo chi ci ha dato l'opportunità di essere stati a Basilea: la Federazione Italiana Cuochi, la Camera di Commercio Industria Artigianato Agricoltura di Bari, i nostri partner Staff Ice, Pentole Agnelli-Fasa, Sirmann, Selecta, Carine, Vittorio Cavaliere, Masseria Montalbano, Royale porcellana, Base Protection, Istituto Eccelsa, Frantoio Galantino. 



VENETO D'ARGENTO AL SALON CULINAIRE MONDIAL

SONO RIENTRATI CON UNA MEDAGLIA AL COLLO
I CUOCHI DEL TEAM VENEZIA CHEF CHE ALL'IGEHO
HANNO OTTENUTO UN OTTIMO RISULTATO,
ANCHE GRAZIE A INGREDIENTI STRAORDINARI



di Stefano Pepe

Una *mise en place* eccezionale, con portate preparate a caldo ma poi servite fredde secondo i dettami delle nuove tendenze in cucina. Estetica curata nel dettaglio, ma poi al cuore della lavorazione meticolosa, ingredienti genuini e distintivi per una squadra andata a rappresentare la propria regione in uno dei massimi concorsi gastronomici mondiali.

Il Team Venezia Chef ha tenuto alta la bandiera del "Made in Veneto" al Salon Culinaire Mondial 2013, svoltosi a Basilea dal 23 al 27 novembre. Al fianco della squadra di premiati cuochi veneti, orgogliosa di aver contribuito alla conquista della Medaglia d'Argento, anche Latteria Soligo che ha fornito la Casatella Trevigiana Dop, protagonista del tavolo dedicato alla pasticceria e intitolato *Armonia di Frutta*, dove ha spiccato la *Millefoglie*

di Tuille con crema alla Casatella Trevigiana Dop, lamponi e salsa allo sciroppo d'acero. Un piatto ideato da Carlo Inama, uno dei pasticceri del Team: 39 anni, veneziano, ma già un'esperienza internazionale all'attivo in grandi alberghi.

La spedizione svizzera del Team Venezia Chef all'Igeho 2013 (manifestazione riconosciuta dalla Wacs-Società Mondiale dei Cuochi cui accedono solo le Nazionali e i Team Regionali che si sono maggiormente distinti nel panorama internazionale) ha visto schierati: Alessandro Silvestri, Moreno Ruggeri, Carlo Inama, Damiano Molin, Mauro Ballarin e Renato Cattapan (FIC Venezia); Michele Nobile, Massimiliano De Candido, Massimo Alverà, Maurizio Aluotto, Michele Milan, Matteo Franchino e Luca Bertolini (FIC Belluno); Marco Salin, Francesco Benetton (FIC Treviso). 





Scopri il valore



Cirio Alta Cucina è pomodoro per eccellenza.

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

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

Numero Verde
800.088.212

cirioaltacucina.it



TRADIZIONE DI ECCELLENZA

3 PIÈCES, 3 ORI PER IL TEAM DI COMO

Grande successo per il team dell'Associazione Cuochi di Como "Arte in Cucina", che ha partecipato in novembre al *Salone Culinario Mondiale* di

Basilea con due suoi esponenti: Elisabetta Corneo, campionessa italiana 2013 di pasticceria artistica che, alla sua prima esperienza oltreconfine, ha presentato Santa Maria del Fiore ed il Campanile di Giotto interamente in pasta frolla. L'altro concorrente lariano, Maurizio Bosetti, secondo chef del Palace di St. Moritz, ha gareggiato con due sculture di margarina: un totem e gli ineguali gemelli, splendidi esempi di come un'idolatria artistica provocatoria possa varicare il già visto materialismo culinario.

La prestigiosa giuria internazionale WACS ha voluto premiare la bravura e l'innovazione dei partecipanti comaschi con un trio di medaglie d'oro che fanno onore a tutto il Team. Il presidente e lo chef Roberto Molteni, manager del Team, si congratulano per il prestigioso successo e ringraziano i nostri sostenitori Cifa Lomazzo, Forgrim Como, Ervigel Lipomo e Moda Lavoro Como. 🇮🇹



Elisabetta Corneo con il Duomo di Firenze realizzato in pasta frolla. In basso, con Maurizio Bosetti e le sue sculture in margarina.



SAMSUNG 3OVEN, 3 FORNI NELLO SPAZIO DI UNO

Samsung porta ancora una volta le migliori tecnologie professionali in cucina con la **nuova linea di forni da incasso 3oven** che combinano l'esclusivo sistema



a doppia multifunzione, cinque sorgenti di calore e due ventole separate controllabili indipendentemente. I forni Samsung sfruttano due ventole per una distribuzione uniforme e rapida del calore; questo è il segreto per avere cibi sempre cotti alla perfezione. Il calore si



distribuisce omogeneamente nel vano cottura mentre le **due ventole ripartiscono il flusso di calore** tra i ripiani assicurando cotture multiple ottimali e garantendo risultati da veri chef.



Con **3oven** è possibile scegliere se utilizzare il forno in tutta la sua capacità o se inserire l'elemento separatore per **ottenere due forni autonomi, utilizzabili anche contemporaneamente con modalità e tempi di cottura diversi.**



Combinando i due elementi riscaldanti offerti dalla tecnologia **3oven** con il doppio grill superiore e la resistenza inferiore, si hanno a disposizione molteplici funzioni di cottura per cuocere al meglio ogni pietanza. L'utilizzo dei diversi vani del forno garantisce una flessibilità ottimale e consente di realizzare cibi sani e gustosi, **risparmiando**



fino al 25% di energia e fino al 40% di tempo. Grazie alla funzione Turbo Start, il vano superiore dei **3oven** raggiunge velocemente la temperatura impostata e gli sprechi energetici sono neutralizzati. A tutto questo, il forno **3oven** integra la funzione vapore, combinando quindi tutti i vantaggi della cottura a vapore – quali umidità e salute – a quelli delle cotture tradizionali, come croccantezza e doratura.



Studiati per soddisfare le esigenze dei consumatori, sempre di più alla ricerca di dispositivi flessibili e che consentano di condurre uno stile di vita sano, i nuovi forni della linea **3oven** garantiscono anche la **massima semplicità di utilizzo** grazie all'ampio display digitale a doppia linea consentendo un controllo immediato di tutte le funzioni e i programmi attivati. Grazie al confortevole **sistema Soft Door**, è possibile aprire e chiudere ermeticamente la porta del forno in tutta sicurezza e senza sforzi. Inoltre, la struttura della porta, composta da tre strati di vetro, è pensata per mantenere la temperatura del vetro esterno estremamente bassa e sicura. **La linea 3oven è nata anche per tutti coloro che sono attenti ai consumi e all'ambiente.** Ognuno dei tre spazi indipendenti del forno (vano superiore, vano inferiore, vano totale) ha ricevuto la classe A di efficienza energetica. Inoltre, da oggi, pulire il forno sarà semplice come versare un bicchier d'acqua! Infatti, con l'innovativo **programma automatico di autopulizia a vapore**, bastano 15 minuti per eliminare efficacemente macchie, incrostazioni e cattivi odori.

MEDAGLIA DI BRONZO PER IL TEAM DI PALERMO

Il Culinary Team Palermo dell'Associazione Provinciale Cuochi e Pasticceri Palermo, con la collaborazione dell'Ipsseoa "P.Piazza" ha partecipato al Salon Culinaire Mondial di Basilea presentando un tavolo da esposizione comprendente: un piatto da buffet festivo, tre antipasti caldi, un menu festivo

di 5 portate comprendente il dessert, due finger food freddi e due finger food caldi per 6 persone più il piatto per ogni tipologia di finger food per l'esame dei giudici.

Inoltre, per la pasticceria è stato realizzato il programma comprendente quattro dessert al piatto, in uno dei quali si doveva utilizzare come ingrediente base il cioccolato, in un altro la frutta e gli altri a discrezione del partecipante; quattro tipologie di friandises per 6 persone più uno per tipologia per l'esame della giuria.

Il team Palermo ha realizzato un tavolo da esposizione ottenendo la medaglia di bronzo.

Adesso si pensa a preparare il programma per la partecipazione alla Culinary World Cup, che si svolgerà in Lussemburgo e dove il team nel 2010 aveva ottenuto la medaglia d'argento. 🇸🇮





MOSTRA CONVEGNO
Tirreno C.T.

INTERNAZIONALI D'ITALIA Marina di Carrara
ESPOSIZIONE CULINARIA 23-26 Febbraio 2014



CAMPIONATI NAZIONALI NATIONAL CHAMPIONSHIP



-  SQUADRA CAMPIONE NAZIONALE 2014
NATIONAL CHAMPION TEAM 2014
-  SQUADRA CAMPIONE NAZIONALE CUCINA MEDITERRANEA 2014
NATIONAL CHAMPION TEAM IN MEDITERRANEAN HOT COOKING 2014
-  SQUADRA CAMPIONE NAZIONALE CUCINA ARTISTICA 2014
NATIONAL CHAMPION TEAM IN ARTISTIC COLD COOKING 2014
-  CAMPIONE NAZIONALE CUCINA MEDITERRANEA INDIVIDUALE 2014
NATIONAL CHAMPION OF INDIVIDUAL MEDITERRANEAN HOT COOKING 2014
-  CAMPIONE NAZIONALE CUCINA FREDDA INDIVIDUALE 2014
NATIONAL CHAMPION OF INDIVIDUAL COLD COOKING 2014
-  CAMPIONE NAZIONALE CUCINA ARTISTICA INDIVIDUALE 2014
NATIONAL CHAMPION OF INDIVIDUAL ARTISTIC COOKING 2014
-  CAMPIONE NAZIONALE PASTICCERIA INDIVIDUALE 2014
NATIONAL CHAMPION OF INDIVIDUAL PASTRY 2014
-  CAMPIONE NAZIONALE UNDER 23 CUCINA MEDITERRANEA INDIVIDUALE 2014
UNDER 23 NATIONAL CHAMPION OF INDIVIDUAL MEDITERRANEAN HOT COOKING 2014
-  CAMPIONE NAZIONALE UNDER 23 CUCINA ARTISTICA INDIVIDUALE 2014
UNDER 23 NATIONAL CHAMPION OF INDIVIDUAL ARTISTIC COOKING 2014
-  SQUADRA CAMPIONE NAZIONALE CUCINA REGIONALE 2014
NATIONAL CHAMPION TEAM IN REGIONAL HOT COOKING 2014

REGOLAMENTO GENERAL PARTICIPATION CONDITIONS

1 - NORME GENERALI

1) La XIV^a edizione della manifestazione "Internazionali d'Italia - Esposizione Culinaria" è aperta a cuochi e professionisti operanti in Italia e/o all'estero.

2) La manifestazione è valida anche come XII^a edizione dei Campionati Nazionali FIC.

3) 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.

2 - GIORNI ED ORARI DI APERTURA

4) La manifestazione, si svolgerà dal giorno 23 al giorno 26 Febbraio 2014 in occasione della 34^a edizione della "Mostra Convegno Tirreno CT - Ospitalità Italia" presso il complesso fieristico "Carrara Fiere", sito in viale Galileo Galilei, 133 - 54036 Marina di Carrara (MS).

5) La manifestazione avrà i seguenti orari:

- per i visitatori apertura ore 10:00, chiusura ore 19:00;
- per i concorrenti, ingresso riservato, apertura ore 06:00.

6) L'organizzazione si riserva il diritto di cancellare la manifestazione, di posticipare o di modificare la durata o gli orari di apertura.

3 - CONDIZIONI PER PARTECIPANTI

7) 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).

Il giorno dell'esposizione sarà deciso dall'organizzazione, tenuto conto delle esigenze dei partecipanti, e comunicato 10 gg prima dell'inizio del Concorso.

4 - Iscrizione

8) L'ISCRIZIONE, redatta sullo stampato ufficiale deve essere inviata al seguente recapito:

INTERNAZIONALI D'ITALIA c/o TIRRENO TRADE S.R.L. CENTRO DIREZIONALE OLIDOR

via Dorsale,9 - scala 9/c - Int.29 54100 MASSA (MS)

TEL. +39-(0)585/79.17.70 - FAX. +39-(0)585/79.17.81

e-mail: info@internazionaliditalia.eu-info@tirrenotrade.it

9) La QUOTA DI PARTECIPAZIONE è stabilita nel seguente modo:

SQUADRE

a) concorso caldo + concorso freddo: € 350,00 a squadra;

b) solo concorso caldo: € 300,00 a squadra;

c) solo concorso freddo: € 300,00 a squadra;

TERMINE ULTIMO PER LA REGISTRAZIONE IL 15 FEBBRAIO 2014

INDIVIDUALI

d) concorso caldo: € 80,00 a partecipante (senior e junior)

e) concorso freddo ed artistico: € 80,00 a programma (senior e junior);

TERMINE ULTIMO PER LA REGISTRAZIONE IL 15 FEBBRAIO 2014.

La quota di partecipazione deve pervenire all'organizzazione a

mezzo vaglia postale ordinario, all'indirizzo:

Tirreno Trade S.R.L. via Dorsale, 9 - Scala 9/c - Int.29 54100 MASSA ITALY.

Una copia della ricevuta del versamento deve essere allegata alla domanda d'iscrizione. Le domande prive della prova del versamento della quota d'iscrizione o di cauzione, vengono considerate come non pervenute e non potranno concorrere

10) La quota di partecipazione comprende: area di parcheggio all'interno della fiera per un mezzo; ingresso in fiera; diploma di partecipazione.

11) L'organizzazione confermerà, a tutti i concorrenti, l'ammissione al concorso e la data di partecipazione loro assegnata.

12) Nel caso di cancellazione della manifestazione, o di mancata accettazione della domanda d'iscrizione, la quota di partecipazione versata, sarà restituita per intero ai concorrenti.

13) All'organizzazione vanno tutti i diritti derivanti dall'uso delle ricette, delle foto e dei filmati, delle preparazioni in concorso.

14) L'organizzazione declina ogni responsabilità per eventuali danni o smarrimenti di piatti, argenteria ed ogni altro oggetto di valore utilizzato nel concorso.

5 - CONCORSO CALDO

15) Il concorso caldo è aperto alle SQUADRE ed ai CONCORRENTI INDIVIDUALI.

16) L'organizzazione mette a disposizione dei partecipanti al Concorso Caldo (Squadre e Singoli) un "laboratorio a vista" provvisto di impianti ed attrezzature convenzionali. Tutto il restante materiale dovrà essere portato dai concorrenti. Le attrezzature dovranno essere riconsegnate al responsabile preposto al termine della dimostrazione. Eventuali ammanchi saranno addebitati ai concorrenti responsabili.

17) I laboratori non sono dotati di attrezzature minuite e particolari (stampi, cornetti per le glasse, bocchette da pasticceria, grembiuli, canovacci, ecc.), né sono provvisti di piatti speciali, o di porcellane particolari, per le quali ogni "squadra" o "concorrente singolo", deve provvedere autonomamente.

Sarà cura dell'organizzazione far pervenire l'elenco del materiale messo a disposizione dei concorrenti

18) Ogni Squadra ed ogni Concorrente Individuale, devono consegnare, prima della gara al Capo della Giuria, una copia delle ricette presentate in Concorso, redatta per quattro o per sei porzioni, (corredata da eventuale foto).

SQUADRA

19) Hanno precedenza di accoglienza le squadre che parteciperanno sia al concorso caldo sia al concorso freddo. Le squadre regionali hanno la precedenza sulle squadre provinciali e queste ultime sulle squadre locali. Sarà giudizio dell'organizzazione, tenuto conto delle proprie esigenze, aumentare o diminuire il numero dei team che potranno essere accolti. Verrà confermata la partecipazione del Team solamente dopo il 15 Febbraio 2014 a chiusura delle iscrizioni avvenuta.

20) Ogni Squadra deve presentare un menù composto da tre portate, compreso il dessert e realizzato per 50 (cinquanta) persone, più 10 (dieci) per la giuria, più 1 (una) per l'esposizione e è fatto obbligo inserire all'interno del menù almeno in una preparazione un "pesce dimenticato o povero" come ingrediente. La presentazione deve avvenire "al piatto" ed in porzioni singole.

21) I tre piatti da esporre in vetrina (uno per ogni portata), hanno scopo puramente pubblicitario e pertanto possono essere anche realizzati in anticipo.

22) Nel Concorso caldo a squadre tutte le preparazioni devono essere effettuate nei laboratori all'interno del Centro Fieristico. È ammesso l'uso di materie prime già pulite e porzionate, ma non cotte o confezionate. È altresì ammesso l'uso di prodotti preconfezionati che richiedono lunghi tempi di lavorazione (brodi, fondi di cucina, alimenti già marinati).

23) Le squadre partecipanti al concorso caldo devono provvedere in modo autonomo a tutti gli approvvigionamenti loro necessari, compresi i vini. L'organizzazione riconosce per le spese sostenute per l'acquisto delle derrate alimentari, un rimborso forfetario stabilito in € 12,00 a pasto venduto, con un rimborso minimo garantito di 50 pasti (esclusa la Giura) ed un rimborso massimo fissato in € 600,00 per singola squadra.

24) I tempi sono stabiliti nei modi seguenti:

- Ingresso ai laboratori: ore 07:00
- Incontro con la giuria, ed inizio prova: ore 07:30-08:00
- Esposizione dei piatti in vetrina: ore 11:00
- Inizio servizio: ore 12:30
- Termine servizio :ore 14:30

Attenzione: non sono ammessi collaboratori che in qualsiasi modo possano interferire allo svolgimento della competizione.

La Giuria decurerà il 5% di ogni singolo programma se ci sono collaboratori durante lo svolgimento della competizione.

INDIVIDUALI SENIOR

25) Il Concorso Caldo Individuale prevede i seguenti programmi:

Il PROGRAMMA K1 Destinato al tema piatto unico della cucina mediterranea (ricetta anche rivisitata) all'interno del quale deve essere inserito come ingrediente un "pesce dimenticato-povero".

Il PROGRAMMA K2 Destinato al tema ricetta originale della tradizione italiana (ricetta autentica) all'interno del quale deve essere inserito come ingrediente un "pesce dimenticato-povero".

26) Ogni Concorrente partecipante in questa categoria può presentare il piatto già realizzato e gelatinato secondo i criteri internazionali, oltre a realizzare in loco 2 porzioni calde accompagnando la presentazione con ricetta dattiloscritta e o formato digitale.

27) La presentazione è "al piatto" ed in porzioni singole.

28) Nel Concorso caldo individuale le preparazioni devono essere eseguite nei laboratori preposti all'interno del Complesso Fieristico negli orari previsti. È ammesso l'uso di materie prime già pulite e porzionate ma non di materie prime già cotte o confezionate; è ammesso l'utilizzo di prodotti confezionati che richiedono lunghi tempi di preparazione (brodi, fondi di cucina, alimenti marinati).

29) I tempi sono stabiliti nei modi seguenti:
ore 07,00 ingresso ai laboratori sistemazione delle derrate e delle attrezzature all'interno della zona concorsi.

ore 08,00 incontro con la giuria, definizione del programma della giornata ed assegnazione dei tempi di lavorazione a ciascun concorrente, ogni concorrente ha a disposizione 45 minuti (compresa la preparazione).

30) Ogni concorrente deve provvedere in modo autonomo agli approvvigionamenti necessari per la realizzazione della ricetta

INDIVIDUALI JUNIOR

31) Stesse regole di partecipazione del concorso caldo individuale senior.

32) Ogni concorrente iscritto a questa categoria deve esibire un documento di riconoscimento valido comprovante l'età anagrafica, su richiesta del Capo Giuria, pena l'esclusione dal concorso.

33) CRITERI VALUTAZIONE DEL "CONCORSO CALDO" - programma K

- ➔ **Mise-en-place e pulizia, punti 0-25** Capacità di organizzare il proprio lavoro, rispetto dei tempi d'esecuzione, capacità di predisporre e riordinare le attrezzature; rispetto dei programmi e degli orari stabiliti; pulizia ed ordine durante le fasi di lavorazione; efficacia delle tecniche impiegate.
- ➔ **Preparazione professionale, punti 0-25** Corretta manipolazione e conservazione degli alimenti, rispetto delle norme igieniche; corretta cottura degli alimenti (carni, pesci, verdure, ecc.); corretto uso delle grammature e delle porzioni; corretta impostazione del menù per le squadre; corretta impostazione della ricetta (per i concorrenti singoli).
- ➔ **Disposizione e presentazione, punti 0-25** disposizione pulita ed ordinata dei cibi nel piatto senza guarnizioni artificiali; uso di tecniche di confezionamento efficaci che non comportino inutili perdite di tempo; uso di piatti e porcellane sobri ed adatti ad esaltare il cibo in essi contenuto.
- ➔ **Aspetto estetico e sapore, punti 0-25** aspetto estetico ed impatto cromatico piacevole ed elegante; sapore gradevole ed in armonia con il tipo di alimento impiegato; uso corretto dei condimenti; corretta elaborazione delle tre preparazioni esposte in vetrina.
 - non sono ammessi mezzi punti.

6 - CONCORSO FREDDO

34) Il concorso freddo è aperto alle SQUADRE ed ai CONCORRENTI INDIVIDUALI.

35) Il concorso freddo prevede i seguenti programmi: programma A (cucina); programma B (cucina); programma C (pasticceria)

36) Le preparazioni in concorso, in questa categoria, devono essere esposte dai Concorrenti, nel giorno loro assegnato, entro le ore 08,00 e ritirate alle ore 18,00.

SQUADRE

37) Le preparazioni in concorso, in questa categoria, devono pervenire in fiera già approntate e qui, sciolamente montate ed esposte

38) Ogni Squadra, iscritta deve presentare almeno quattro programmi (uno per ognuno dei quattro componenti della squadra; è ammessa anche l'iscrizione di un eventuale quinto programma). I programmi possono essere scelti tra quelli del "Concorso di Cucina Fredda" (prog. A; B; C;) e quelli del "Concorso Artistico" (prog. D1 e D2). I programmi del "Concorso di Cucina Fredda" possono essere anche ripetuti due volte; è quindi possibile presentare due differenti programmi del "prog. A", o due differenti programmi del "prog. B".

39) Ad ogni squadra in concorso viene concesso, per l'esposizione dei programmi, un tavolo singolo delle dimensioni di: mt. 3,00 x 3,00; i tavoli sono provvisti di "gonnellino", non sono provvisti di tovaglia.

40) Il "PROGRAMMA A" prevede:

- Piatti di Finger food TEMA CALDO (cibo che va mangiato esclusivamente con le dita): 2 Finger Food caldi per 6 persone.
- Piatti di Finger food TEMA FREDDO (cibo che va mangiato esclusivamente con le dita): 2 Finger Food freddi per 6 persone più un piatto singolo per la presentazione. Il peso singolo di 1 Finger Food può variare da 10-20 grammi.
- 1 Piatto Festivo preparato per 8 persone
- 4 Antipasti diversi in porzione singola (2 caldi e 2 freddi)

In questa categoria gli iscritti devono realizzare 2 programmi a scelta fra i 3 previsti

41) Il "PROGRAMMA B" prevede:

- 1 Menu' vegetariano -ovo lacto a tre portate compreso di dessert
- 1 Menu' festivo a 5 portate per una persona compreso di dessert
- 4 piatti unici innovativi e diversi per una persona, pensati caldi ma presentati freddi

In questa categoria gli iscritti devono realizzare 2 programmi a scelta dei tre previsti

42) Il PROGRAMMA C Prevede:

- Un soggetto da esposizione alto almeno 60 cm., il tema e il materiale sono di libera scelta.
 - 4 diversi dessert individuali per una persona, caldi o freddi ma presentati freddi
 - 1 piatto di fine biscotteria, pralineria, Petit Fours o Friandises per 6 persone di 4 pezzi con pezzatura da 6-14 gr cadauno (totale 24 pezzi)
- In questa categoria gli iscritti devono realizzare 2 programmi a scelta dei tre previsti

Attenzione: non sono ammessi collaboratori che in qualsiasi maniera possano interferire al regolare svolgimento della competizione, la giuria decurerà il 5% da ogni singolo programma se ci sono collaboratori oltre i componenti del team

INDIVIDUALI SENIOR INDIVIDUALI JUNIOR

43) Ad ogni programma iscritto viene concesso uno spazio espositivo delle dimensioni di mt 1,00x1,50; i tavoli sono provvisti di gonnellino ma non sono provvisti di tovaglia.

Il concorso freddo prevede i seguenti programmi: programma A (cucina); programma B (cucina); programma C (pasticceria)

44) Il programma A prevede:

- 1 piatto festivo preparato per 8 persona più una porzione al piatto individuale
- 6 diversi antipasti completi serviti individualmente per una persona.

45) Il programma B prevede:

- 1 piatto da ristorazione per due persone (pietanze calde ma presentate fredde)
 - 1 menu' a tre portate compreso di dessert(caldo ma presentato freddo)
 - 4 secondi piatti unici innovativi e diversi per una persona, caldi ma presentati freddi
- In questa categoria si può evitare l'uso del pesce e della carne.

46) Il programma C prevede:

- 1 piatto di fine biscotteria, pralineria, Petit Fours o Fours al formaggio o Friandises
- 5 tipi diversi per 6 persone (totale 30 pezzi) con pezzo artistico
- 4 diversi dessert individuali per una persona caldi o freddi ma presentati freddi.

47) CRITERI VALUTAZIONE DEL "CONCORSO FREDDO" - prog.ma A:

- Presentazione ed innovazione, punti 0-25: comprende una raffinata, gustosa ed elegante presentazione in stile moderno.
- Composizione, punti 0-25: che sia armonizzata nel colore e gusto, pratica e digeribile.
- Corretta preparazione professionale, punti 0-25: corretta preparazione di base degli alimenti, secondo la moderna ed attuale arte culinaria.
- Presentazione e servizio, punti 0-25: presentazione pulita e ordinata, esemplare, disposta nei piatti in modo da garantire un servizio pratico.
- Non sono ammessi mezzi punti.

48) CRITERI VALUTAZIONE DEL "concorso FREDDO" - prog.ma B:

- Presentazione ed innovazione, punti 0-25: comprende una raffinata, gustosa ed elegante presentazione in stile moderno.
- Composizione, punti 0-25: alimenti ben equilibrati - con una giusta proporzione di vitamine, carboidrati, grassi e fibre, che siano armonizzati nel colore, nel sapore e risultino pratici e digeribili.
- Corretta preparazione professionale, punti 0-25: corretta preparazione di base degli alimenti, secondo la moderna ed attuale arte culinaria.
- Presentazione e servizio, punti 0-25: presentazione pulita e ordinata, esemplare, disposta nei piatti in modo da garantire un servizio pratico

49) CRITERI VALUTAZIONE DEL Concorso FREDDO Prog.ma C

- Presentazione ed innovazione, punti 0-25: comprende una raffinata, gustosa ed elegante presentazione in stile moderno.
- Composizione, punti 0-25: Alimenti ben equilibrati - con una giusta proporzione di vitamine, carboidrati, grassi e fibre, che siano armonizzati nel colore, nel sapore e risultino pratici e digeribili.
- Corretta preparazione professionale, punti 0-25: corretta preparazione di base degli alimenti, secondo la moderna ed attuale arte culinaria.
- Presentazione e servizio, punti 0-25: presentazione pulita e ordinata, esemplare, disposta nei piatti in modo da garantire un servizio pratico.
- Non sono ammessi mezzi punti.

7 - CONCORSO ARTISTICO

50) Il concorso artistico è aperto alle SQUADRE ed ai CONCORRENTI INDIVIDUALI.

51) Il concorso artistico prevede i seguenti programmi: programma D1 (artistico di cucina); categoria D2 (artistico di pasticceria). N.B. se nelle categorie A, B e C la parte puramente gastronomica, nutrizionale ed economica, rappresenta l'aspetto qualificante delle preparazioni in concorso, nella categoria D è l'effetto scenico ed artistico a costituire l'elemento qualificante delle preparazioni. Sono ammessi al "concorso ARTISTICO" solo i soggetti realizzati con materiale commestibile. Vernici, spray ed altri prodotti artificiali non sono ammessi, ad eccezione di quelli destinati a sostenere le sculture. Non è ammesso, inoltre l'uso di stampi.

52) Le preparazioni in concorso, in questa categoria, devono essere esposte dai Concorrenti, nel giorno loro assegnato, entro le ore 08,00 e ritirate alle ore 18,00.

53) Le preparazioni in concorso, in questa categoria, devono pervenire in fiera già approntate e qui, solamente montate ed esposte

54) Il "PROGRAMMA D1"

• Decorazioni ornamentali (sculture e soggetti da esposizione, di cucina), realizzati con: vegetali, sale, burro, impasto base di pane, frutta, ghiaccio, grasso spezie

55) Il "PROGRAMMA D2" prevede:

• Decorazioni ornamentali (sculture, soggetti da esposizione, di pasticceria), realizzati con: zucchero (differenti tecniche - tirato-soffiato-colato), impasti di base, croccanti, torte, torrone, marzapane, cioccolato, decorazioni con cacao.

Squadre

56) Ogni pezzo artistico (cat. D1 e D2) iscritto da ogni singola squadra deve essere esposto sul tavolo a questa assegnato.

Individuali senior

57) Ogni concorrente iscritto nel concorso artistico, può presentare uno o più programmi, purché iscritti e registrati individualmente ed esposti singolarmente.

58) Ad ogni programma iscritto viene concesso uno spazio espositivo delle dimensioni di: mt. 1,00 x 1,50 i tavoli sono provvisti di "gonnellino", non sono provvisti di tovaglia.

Individuali junior

59) Stesse regole di partecipazione del concorso artistico individuale senior.

60) Ogni concorrente iscritto a questa categoria deve esibire un documento di riconoscimento valido comprovante l'età anagrafica, su richiesta del Capo Giuria, pena l'esclusione dal concorso.

61) CRITERI VALUTAZIONE DEL "CONCORSO ARTISTICO" - prog.mi D1 - D2:

- Livello di difficoltà punti 0-25: abilità professionale, originalità, tempo e cura dedicati alla realizzazione dell'opera.
- Esecuzione, punti 0-25: padronanza dell'uso dei materiali impiegati, tipo di tecnica utilizzata, realizzazione finale.
- Creatività d'effetto artistico, punti 0-25: effetto scenico, equilibrio generale e buon gusto.
- Effetto promozionale, punti 0-25: soggetto artistico realizzato attraverso l'uso di materiali commestibili, concreta possibilità di utilizzare il soggetto presentato, come elemento decorativo di buffet e di vetrine, ecc.
- Non sono ammessi mezzi punti.

8 - GIURIA

62) I membri della Giuria sono esperti internazionali designati dalla FIC.

63) La Giuria è composta da una commissione, formata da più Giudici.

64) La Giuria opera ogni giorno con il seguente orario:

ore 08,00 - 14,30	analisi e valutazioni dei programmi in concorso
ore 14,30 - 15,00	riunione e delibera dei verdetti
ore 16,00 - 18,30	comunicazione risultati e premiazioni
ore 16,30 - 17,00	giurati a disposizione dei concorrenti

9 - PREMI E RICONOSCIMENTI

65) Il Concorso prevede i seguenti premi:

**TITOLO DI CAMPIONE NAZIONALE - 2014
TROFEO INTERNAZIONALI D'ITALIA - 2014**
assegnati secondo i criteri qui descritti:

TITOLO A SQUADRE 2014		
	CAMPIONE NAZIONALE "ASSOLUTO" + TROFEO INTERNAZIONALI D'ITALIA	Alla squadra che ottiene il punteggio più alto nella classifica combinata (concorso caldo + concorso freddo).
	CAMPIONE NAZIONALE "CUCINA MEDITERRANEA" + TROFEO INTERNAZIONALI D'ITALIA	Alla squadra che ottiene il punteggio più alto nella classifica del concorso caldo.
	CAMPIONE NAZIONALE "CUCINA ARTISTICA" + TROFEO INTERNAZIONALI D'ITALIA	Alla squadra che ottiene il punteggio più alto nella classifica del concorso freddo.
TITOLI INDIVIDUALI 2014		
	CAMPIONE NAZIONALE "CUCINA MEDITERRANEA" + TROFEO INTERNAZIONALI D'ITALIA	Al concorrente individuale senior che ottiene il punteggio più alto nei programmi K.
	CAMPIONE NAZIONALE "CUCINA FREDDA" + TROFEO INTERNAZIONALI D'ITALIA	Al concorrente individuale senior che ottiene il punteggio più alto nei programmi A e B.
	CAMPIONE NAZIONALE "CUCINA ARTISTICA" + TROFEO INTERNAZIONALI D'ITALIA	Al concorrente individuale senior che ottiene il punteggio più alto nel programma D1.
	CAMPIONE NAZIONALE "PASTICCERIA" + TROFEO INTERNAZIONALI D'ITALIA	Al concorrente individuale senior che ottiene il punteggio più alto nei programmi C e D2.
	CAMPIONE NAZIONALE UNDER 21 "CUCINA MEDITERRANEA" + TROFEO INTERNAZIONALI D'ITALIA	Al concorrente individuale junior che ottiene il punteggio più alto nei programmi K.
	CAMPIONE NAZIONALE UNDER 21 "CUCINA ARTISTICA" + TROFEO INTERNAZIONALI D'ITALIA	Al concorrente individuale junior che ottiene il punteggio più alto tra i programmi A-B-C-01-02.

MEDAGLIA e DIPLOMA INTERNAZIONALI D'ITALIA

assegnati secondo i criteri qui descritti:

punti 100	medaglia d'oro con Menzione
punti 90-99	medaglia d'oro
punti 80-89	medaglia d'argento
punti 70-79	medaglia di bronzo
punti 01-69	diploma

66) I premi e le medaglie sono assegnati ai concorrenti sulla base delle valutazioni e dei verdetti espressi dalla Giuria.

67) Le premiazioni hanno luogo dalle ore 16,00, al termine di ogni giornata espositiva; i concorrenti devono partecipare in divisa ufficiale.

68) TITOLO DI CAMPIONE NAZIONALE 2014 ED IL TROFEO INTERNAZIONALI D'ITALIA 2014 verranno assegnati al termine della manifestazione, solo dopo aver preso visione e valutato tutte le preparazioni in concorso.

10 - DISPOSIZIONI INTERNAZIONALI

69) I criteri di valutazione e le tecniche di giudizio utilizzati per valutare le preparazioni in concorso, rispettano quelle fissate per i "Concorsi Internazionali" analoghi. Tali regole stabiliscono quanto segue:

- Tutte le preparazioni presentate nei "concorsi FREDDO ed ARTISTICO" devono essere espilate con il nome esatto indicato a fianco. Il nome attribuito ad ogni singola preparazione in concorso, non può essere completamente astratto, ma deve riassumere il tipo di ingredienti in esso contenuti, la tecnica di cottura e/o di confezionamento utilizzate, ecc.
- Gli ingredienti, le guarnizioni, i condimenti, devono essere in armonia con i elementi principali, sia per quanto riguarda il sapore, sia il colore, sia il valore nutritivo che deve rispettare le attuali norme dietetiche.
- Tutte le preparazioni devono risultare confezionate in modo imitabile e non essere digeribili. Anche le preparazioni presentate nei "concorsi FREDDO ed ARTISTICO", possono essere sezionate ed assaggiate dalla giuria. Le dimensioni del piatto usato devono risultare proporzionate alla quantità di cibo ed al numero di porzioni in esso contenute.
- Il "piatto festivo", presentato nel "concorso FREDDO" - programma A, deve avere almeno tre elementi principali con due condimenti appropriati.
- Nel "concorso CALDO" non è ammesso presentare cibi su piatti da buffet.
- Le preparazioni "presentate freddi, ma pensate calde" devono essere gelatinati, per conservarne l'aspetto e la fragranza.
- Non è ammesso l'uso di "zoccoli" realizzati in materiali non commestibili; i crostini e crostini di pane sono ammessi.
- Non è ammesso l'uso di tovaglioli in stoffa o in carta, tabelle che per accompagnare le "preparazioni fritte".
- I bordi dei piatti e dei vassoi, non devono essere ingombri da cibi, per evitare il senso di disordine e di scarsa considerazione dell'igiene, che ne dovrebbe.
- La preparazione deve risultare corretta e confezionata con le tecniche culinarie più appropriate.
- I cibi devono avere un aspetto naturale e gustoso.
- L'uso di addensanti artificiali è consentito solo per le "creme", le "salse emulsionate".
- I vegetali devono risultare tagliati o lami in modo uniforme.
- I sughi di carne o di verdure devono caratterizzare il piatto.
- La frutta utilizzata come guarnizione, deve risultare piccola, o tagliata finemente.
- La carne deve risultare tagliata correttamente, in modo pulito e regolare; le carni rosse devono risultare cotte "al punto".
- Le fette di carne devono essere disposte e/o sovrapposte ordinatamente, davanti al pezzo principale (nel caso di montature) e comunque in modo da facilitare sempre il servizio o il consumo.
- Per le preparazioni presentate nei "concorsi FREDDO ed ARTISTICO" è ammesso l'uso di gelatina più consistente del normale.
- Coni "pisci" deve essere utilizzati "gelatina chiara di pesce", con le "carni bianche, rosse e le selvaggina" deve essere utilizzata "gelatina di carne".
- I vegetali presenti nei piatti dei "concorsi FREDDO ed ARTISTICO", possono risultare anche poco cotti, per essere meglio conservati.
- I piatti presentati in gelatina, devono risultare privi di sporcizie e di sbavature.
- Le sode presentate nei piatti, dei "concorsi FREDDO ed ARTISTICO", devono essere presentate solo su vetro, o su porcellana o su specchi di gelatina.
- I cibi devono essere confezionati e depositati con cura e precisione in modo da rendere il servizio, o il consumo, il più agevole possibile.
- La Giuria tiene in considerazione le tradizioni culturali ed i costumi dei partecipanti.
- Tutte le preparazioni devono ripetere pienamente il tema della categoria per la quale sono in concorso.
- Le dimensioni dei "soggetti da esposizione" che accompagnano la "piccola pasticceria" (paine, pasticceria da tè, pasticceria minori, ecc.) presentati nel "concorso FREDDO" - programma C, devono risultare proporzionati alle dimensioni dei podotti contenuti nel piatto. Tali soggetti devono risultare posizionati, preferibilmente, all'interno del piatto medesimo ed essere realizzati in materiale naturale (zucchero, copertura, macapane, cocco, ecc.). In alcuni casi è ammesso l'uso di sostegni (un piccolo filo di ferro per sostenere il manico di un cestino di zucchero fritto; dei piccoli stecchini per sostenere le montature dei fiori in pasticcaggio; ecc.) anche se è preferibile evitare tali soluzioni. Tali soggetti vengono giudicati e valutati con il medesimo criterio utilizzato per i "dessert festivi" e devono risultare ben abbinati ai prodotti presenti nel piatto, come: paine; abbinati con un soggetto da esposizione in cioccolato, o cocco, ecc.; piccole pasticceria da forno salate (o snacks) abbinati con un soggetto da esposizione in pasta salata, pasta di pane, ecc.; pasticceria minori; abbinati con soggetto da esposizione in zucchero, copertura, ecc.; biscotti; abbinati con soggetto da esposizione in macapane, ecc. ecc.
- Le "creme" (come la bavarese) presentate nel "concorso FREDDO" - programma C, devono essere preparate secondo la ricetta originale, tuttavia per conservarne meglio l'aspetto estetico, è consentito l'uso di gelatina supplementare, o la gelatinata esterna con gelatina chiara (come la gelatina di vino). Non è ammessa l'esposizione di preparazioni confezionate semplicemente con latte, zucchero, gelatina e coloranti.
- Le "mousse" (mousse di cioccolato, mousse alla frutta) presentate nel "concorso FREDDO" - programma C, devono essere preparate secondo la ricetta originale, tuttavia per conservarne meglio l'aspetto estetico, è consentito l'uso supplementare di cioccolato, di zucchero, di gelatina, ecc. Non è ammessa l'esposizione di preparazioni confezionate semplicemente con latte, zucchero, gelatina e coloranti.
- I "dessert caldi presentati freddi" (come soufflé, budini, ecc.) presentati nel "concorso FREDDO" - programma C, devono essere confezionati nel modo più simile possibile a quello della ricetta originale, tuttavia per conservarne meglio l'aspetto estetico, è consentito aggiungere zucchero supplementare, biscotti sbiscottati, mandorle, nocchie, ecc. La frutta eventualmente presente deve essere pasticcata (per esempio secca, o candita). Le paste per bigné, quelle alla birra, al vino, ecc., possono essere stabilizzate con l'aggiunta di farina o di zucchero supplementare. In nessun caso comunque, i "dessert caldi, presentati freddi", possono essere completamente dalla ricetta originale.
- I "gelati, sobolli, semifreddi" presentati nel "concorso FREDDO" - programma C, devono essere riprodotti nel modo più naturale possibile. Per i gelati, è consigliabile utilizzare una crema a base di latte, uova, zucchero e matassa grassa; mentre per i sobolli ed i semifreddi alla frutta è consigliabile una crema vegetale, senza uova.
- Le "torte e le preparazioni in gelatina" presentate nel "concorso FREDDO" - programma C, devono essere preparate secondo la ricetta originale, tuttavia per conservarne meglio l'aspetto estetico, è consentito l'uso supplementare di gelatina, di zucchero, ecc. La frutta eventualmente presente deve essere pasticcata con zucchero. Non è ammessa l'esposizione di preparazioni confezionate semplicemente con un impasto a base di uova, zucchero, coloranti e gelatina.
- Le "salse emulsionate e gli zabaroni" presentati nel "concorso FREDDO" - programma C, devono ricordare l'aspetto originale, tuttavia per favorire la conservazione e la stabilità, è consentito l'uso supplementare di addensanti e stabilizzanti (come la liscia di soia).
- Le "salse alla frutta" presentate nel "concorso FREDDO" - programma C, devono contenere almeno 10 di polpa di frutta e per conservarne meglio l'aspetto estetico, possono essere addizionate con glucosio, gelatina, ecc. In alcuni casi sono ammesse salse alla frutta prive di polpa di frutta. -Le "salse crema" presentate nel "concorso FREDDO" - programma C, devono essere confezionate nel modo più simile possibile a quello della ricetta originale, tuttavia per conservarne meglio l'aspetto estetico, è consentito aggiungere zucchero supplementare, glucosio, gelatina, ecc.
- La presentazione di "paine" del "concorso FREDDO" - programma C, deve comprendere un assortimento di paine confezionate con tecniche diverse; per cui non soltanto paine ricavate con stampi ma anche paine glassate, o segritate, o tagliate, ecc. -La "piccola pasticceria" presentata nel "concorso FREDDO" - programma C, deve comprendere un assortimento di cinque preparazioni differenti, o di cinque tinte differenti. I biscotti devono essere confezionati con cinque differenti paste. Anche la "piccola pasticceria salata" deve comprendere un assortimento di cinque preparazioni differenti a base di pasta per bigné, pasta sfoglia, pasta sabbia, ecc.
- Le "torte" presentate nel "concorso FREDDO" - programma C, devono rispettare il tema scelto (matrimonio, anniversario, ecc...) e devono essere presentate con il trancio di una porzione. Le paste, i biscotti e le creme, non devono differire dalla ricetta originale ad eccezione delle "torte gelate", per le quali valgono le regole dei gelati, dei sobolli, dei semifreddi, sopra menzionate. Le decorazioni devono essere realizzate esclusivamente in materiale commestibile, per cui non è ammesso il pasticcaggio.

70) Consigli e suggerimenti:

- a) Sono considerati aspetti pregevoli e perciò elementi qualificanti:
 - Originalità ed innovazione;
 - Quantità e numero di alimenti e di condimenti, coretto;
 - Porzioni adeguate;
 - Colori e sapori, combinati correttamente;
 - Aspetto naturale ed appetitoso;
 - Alimenti presentati nel "concorso FREDDO", correttamente gelatinati o comunque correttamente arrangiati per l'esposizione.
- Nome correttamente indicato a fianco di ogni preparazione presentata nei "concorsi FREDDO ed ARTISTICO". A tal fine è consigliabile controllare sul posto che numeri di riferimento e cartellini siano posizionati correttamente.
- Anche se le decorazioni presenti sul tavolo da esposizione, non sono elemento di valutazione, da parte della giuria, è bene ricordare che un tavolo ben presentato, migliora l'aspetto e la qualità delle preparazioni in esso posizionate e quindi può contribuire a qualificare la valutazione finale.
- Presentazione ed esposizione dei piatti nei tempi accordati.
- b) Sono considerati aspetti sgradevoli e perciò elementi penalizzanti:
 - Utilizzo di ingredienti non commestibili;
 - Piatti e vassoi sovraccarichi;
 - Sculture realizzate con l'uso di forme o stampi;
 - Marchiare, o pubblicizzare, o identificare il proprio piatto, presentato nei "concorsi FREDDO ed ARTISTICO", prima del passaggio della giuria;
 - Utilizzare fiori o ornamenti in plastica;
 - Utilizzare stoviglie, o porcellane danneggiate, argenteria ossidata, ecc.;
 - Utilizzare piatti e vassoi non indicati per quel tipo di servizio;
 - Decorare in modo ordinato, con foglie di prosciutto o di lattuga;
 - Evitare che eventuali penne, o eventuali peli, presenti nei piatti contenenti selvaggina non spennate o non spellate, stiano a contatto del cibo;
 - Posizionare il cibo sui bordi del piatto o del vassoio;
 - Utilizzare coloranti alimentari in modo eccessivo;
 - Presentare alimenti caldi su specchi.

L'ORGANIZZAZIONE E' SOLLEVRATA DA QUALSIASI RESPONSABILITA' NEI CONFRONTI DEI PARTECIPANTI PRIMA, DURANTE E DOPO LA MANIFESTAZIONE

ISCRIZIONE - APPLICATION FORM - INSCRIPTION - ANMELDUNGSFORMULAR

INVIARE A • LES DEMANDES DE PARTECIPATION SONT A' ADRESSER A' • SEND THIS APPLICATION FORM TO • DAS FORMULAR SENDEN SIE AN

INTERNAZIONALI D'ITALIA ESPOSIZIONE CULINARIA

2014

INTERNAZIONALI D'ITALIA c/o TIRRENO TRADE s.r.l. Centro Direzionale Olidor

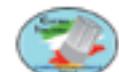
Tirreno Trade
Organizzazione fiera

Via Donale 9 - scala 9/c - Int. 29 - 54100 Massa (MS)
tel. 0585 791770 - fax 0585 791701
Pezzica Marco +39 338 6917799
www.timenoc.it e-mail: info@tirrenotrade.it



FIC +39 (0)5 4402178 - +39 (0)5 44202209
www.fic.it - e-mail: fic@fic.it
www.internazionaliitalia.eu

THE INTERNATIONAL ITALIAN CULINARY EXPO - INTERNATIONALE ETABLI EXPOSITION CULINAIRE
INTERNAZIONALE ITALIENSKE KUCHNERSAETTELUNG - INTERNACIONAL DE ITALIA/EXPOSICION CULINARIA



SQUADRA - TEAM - EQUIPE - MANNSCHAFT

Nome della squadra • Team name _____

- Desideriamo partecipare al concorso di cucina calda - We would like to take part in the hot cooking competition
Nous désirons participer à la compétition de cuisine chaude - Wir möchten am Wettbewerb für warme Küche teilnehmen
- Desideriamo partecipare al concorso di cucina fredda - We would like to take part in the cold cooking competition
Nous désirons participer à la compétition de cuisine froide - Wir möchten am Wettbewerb für kalte Küche teilnehmen
- Desideriamo partecipare al regional teams live-cooking - We would like to take part in the regional teams live-cooking
Nous désirons participer à la compétition junior regional teams live-cooking - Wir möchten am junior regional teams live-cooking teilnehmen

	Nome • First Name • Prénom • Vorname	Cognome • Last Name • Nom • Nachname	Categoria • Category • Catégorie • Kategorie				
Capo Squadra • Team Leader Chef de l'équipe • Team Chef			A	B	C	D1	D2
1. Chef			A	B	C	D1	D2
2. Chef			A	B	C	D1	D2
Chef pasticciere • Chef pâtissier - Der Konditor			A	B	C	D1	D2
Team manager			A	B	C	D1	D2

INDIRIZZO • ADDRESS • ADRESSE

Via • Street Rue - Straße	Città • Place Ville - Stadt
telefono e fax telephone and fax	e-mail

Desideriamo esporre nei giorni indicati - We'd like to exhibit on the following days - Nous désirons exposer les jours suivants - Wir möchten an folgenden Tagen ausstellen

ESPOSITORE SINGOLO - SINGLE EXHIBITOR - EXPOSANT INDIVIDUEL - INDIVIDUELLER TEILNEHMER

Desidero partecipare al concorso senior [over 23] - I would like to take part in the senior competition [over 23]
Je désire participer à la compétition senior [over 23] - Ich möchte am Wettbewerb senior [over 23] teilnehmen

Desidero partecipare al concorso junior [under 23] - I would like to take part in the junior competition [under 23]
Je désire participer à la compétition junior [under 23] - Ich möchte am Wettbewerb junior [under 23] teilnehmen

	Nome • First Name • Prénom • Vorname	Cognome • Last Name • Nom • Nachname
Chef		

Categoria • Category • Catégorie • Kategorie

	A	B	C	D1	D2
comp. cucina fredda ed artistica cold cooking and artistic comp. comp. de cuisine froide et artistique wettbewerb für kalte und künstler. Küche					
comp. cucina calda mediterranea mediterranean hot cooking comp. comp. de cuisine chaude méditerranéenne wettbewerb für warme u. Mittelmeer Küche		k1	k2		

INDIRIZZO • ADDRESS • ADRESSE

Via • Street Rue - Straße	Città • Place Ville - Stadt
telefono e fax telephone and fax	e-mail

Desidero esporre nei giorni indicati • I'd like to exhibit on the following days • Je désire exposer les jours suivants • Ich möchte an folgenden Tagen ausstellen

TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

PERSONAL DATA PROTECTION

DATENSCHUTZERKLÄRUNG

TRAITEMENT DES ÉTATS PERSONNELS

Gentile Concorrente ai sensi dell'art. 13 del D.Lgs. 30 giugno 2003 n. 196 Vi informiamo che i dati personali da Voi comunicati verranno trattati dal titolare del trattamento per permetterVi di partecipare alle prossime edizioni del concorso culinario "Internazionali d'Italia". Il trattamento avrà luogo con modalità sia automatizzate che non automatizzate e nel rispetto delle regole di riservatezza e di sicurezza previste dalla legge. I dati non saranno comunicati né diffusi al Vs indirizzo email al solo fine di rintracciarVi in modo più agevole, il conferimento di questo dato è facoltativo. Relativamente ai dati medesimi potete esercitare i diritti previsti dall'art. 7 del citato Decreto: accesso, aggiornamento, rettifica, integrazione, cancellazione e opposizione al trattamento) nei limiti ed alle condizioni previste dagli articoli 8, 9 e 10. Per esercitare i suddetti diritti potete scrivere a: info@tirrenotrade.it. Titolare del trattamento dei dati è la Tirreno Trade srl avente sede c/o Centro Direzionale Olidor, Via Donale n. 9 - scala 9/c Int. 29 - 54100 Massa.

Dear Participant, According to article 13 of the decree of 30 June 2003 no.196, we inform you that your personal data will be kept by the holder of the data in order to allow you to participate in the next edition of the cookery competition "The Italian Internationals (Internazionali d'Italia)". The data will be treated both in automated and non-automated mode and, in accordance with the privacy laws, it will neither be communicated nor circulated. An e-mail address is required so as to facilitate contacting you, but it is not considered optional. Regarding this data, you have the right, according to art. 7 of the aforementioned decree (to access, update, rectify, integrate, cancel and oppose holdings) within the limits and in conformity with the conditions provided for in articles 8, 9 and 10. To access this right, write to: info@tirrenotrade.it. The holder of your data is Tirreno Trade srl, whose registered office is c/o Centro Direzionale Olidor, Via Donale n. 9 - scala 9/c Int. 29 - 54100 Massa.

Lebster Teilnehmerin, laut Art. 13 des Stellvertretenden Decreto Nr. 196 vom 30. Juni 2003 geben wir Ihnen bekannt, dass die personenbezogenen Daten vom Datenschutzbeauftragten nur zu Zwecken Ihrer Teilnahme an den nächsten Veranstaltungen des Kochwettbewerbs "Internazionali d'Italia" erhoben werden. Alle personenbezogenen Daten werden entweder durch automatisierte oder nicht automatisierte Verfahren gespeichert, sowie in Übereinstimmung mit den gesetzlichen Vorschriften über Vertraulichkeit und Sicherheit genutzt. Gespeicherte Daten werden nicht weitergedreht. Die freiwillige Angabe der E-Mail-Adresse hat den Zweck, Sie leichter zu erreichen. Laut dem genannten Stellvertretenden Decret, Art. 7, und unter Rücksichtnahme der vom Art. 8, 9 u. 10 vorgesehenen Einschränkungen und Bedingungen, haben Sie freien Zugang zu den gespeicherten Daten.

Con la presente accetto/accettiamo le condizioni di partecipazione - By signing this form I/we agree with the conditions of participation
Par la présente J'accepte/nous acceptons les conditions de participation - Mit diesem Anmeldeformular akzeptiere ich/akzeptieren wir die Teilnahmebedingungen

Data • Date • Datum

Firma • Signature • Unterschrift



INTERNAZIONALI D'ITALIA IN COLLABORAZIONE CON TIRRENO TRADE PRESENTANO IL CONCORSO "SAPIENZE E SAPORI REGIONALI REGIONAL TEAM-LIVE COOKING" SUGGERZIONE DI TERRA-SUGGERZIONE D'ACQUA



1 - PRESENTAZIONE

La FEDERAZIONE ITALIA CUOCHI in collaborazione con TIRRENO TRADE e INTERNAZIONALI D'ITALIA presenta il nuovo concorso per team **SAPIENZE E SAPORI REGIONALI-REGIONAL TEAM-LIVE COOKING**.
Ogni regione potrà delegare una o più squadre regionali rappresentative formate da concorrenti iscritti alla F.I.C.
Ogni Team regionale ammesso al concorso dovrà rappresentare la propria **TIPICITA' REGIONALE** mediante l'esecuzione dei temi previsti in concorso. Il Team che meglio si distinguerà nella competizione assumerà il titolo di **CAMPIONE NAZIONALE CUCINA REGIONALE ITALIANA 2014**.

2 - GIORNI ED ORARI DI APERTURA

La manifestazione, si svolgerà dal giorno 23 al giorno 26 Febbraio 2014, in occasione della 34ª edizione della "Mostra Convegno Tirreno CT - Ospitalità Italia" presso il complesso fieristico "Carrara Fiere", sito in viale Galileo Galilei, 133 - 54036 Marina di Carrara (MS).
La manifestazione avrà i seguenti orari:
- per i visitatori apertura ore 10:00, chiusura ore 19:00;
- per i concorrenti, ingresso riservato, apertura ore 06:00.
L'organizzazione si riserva il diritto di cancellare la manifestazione, di posticipare o di modificarne la durata o gli orari di apertura.

3 - CONDIZIONI PER PARTECIPANTI

Alla manifestazione è ammessa la partecipazione di **SQUADRE** in rappresentanza regionale composte da 3 persone.
Saranno ammessi a partecipare un massimo di 12 squadre in rappresentanza delle regioni di appartenenza.
Sarà compito dell'organizzazione accogliere le iscrizioni delle squadre in modo che in concorso sia possibile che vengano rappresentate tutte le aree geografiche italiane secondo il seguente criterio: verranno selezionate rispettivamente 3 squadre per il Nord, 3 per il Centro e 3 per il Sud Italia, 2 squadre per le Isole e una per la Toscana.
Sarà obbligo delle squadre partecipanti far pervenire all'organizzazione almeno 15 giorni prima del concorso il menù completo con abbinamento dei vini scelti.

4 - ISCRIZIONI

L'iscrizione, redatta sullo stampato ufficiale dovrà essere recapitata a mezzo fax, e-mail o posta, completa di copia della ricevuta del versamento effettuato al seguente indirizzo:

INTERNAZIONALI D'ITALIA C/O TIRRENO TRADE S.R.L.
CENTRO DIREZIONALE OLIDOR -via Dorsale 9 int.29 scala 9/c
54100 Massa(MS)
tel. +39-0585791770 fax +39-0585791781
info@internazionaliitalia.eu info@tirrenotrade.it

La quota di partecipazione è stabilita in € 300,00 e dovrà pervenire a mezzo vaglia postale ordinario intestato a: Tirreno Trade s.r.l via Dorsale 9 int.29 scala 9/c - 54100 Massa (MS).

Termine ultimo per le iscrizioni è fissato per il giorno 15 FEBBRAIO 2014, PRIMA DI TALE DATA L'ORGANIZZAZIONE SI RISERVA DI DARE CONFERMA SULL'EFFETTIVA PARTECIPAZIONE DEL TEAM ALLA COMPETIZIONE.

5 - PROGRAMMA RICHIESTO

E' richiesta a tutti i Team ammessi al concorso la preparazione di un menù completo composto da tre portate compreso il dolce, nel rispetto dei temi stabiliti dall'organizzazione che rappresenti a pieno la tipicità della regione di provenienza.
Il menù regionale dovrà essere realizzato per 30 persone più la 10 per la Giuria, presentato al piatto e così composto:

-UNA PASTA REALIZZATA CON FARINE DI ALTRI TEMPI E CHE ABBAIA COME INGREDIENTE ANCHE UN "PESCE DIMENTICATO"
-UN SECONDO PIATTO DI CARNE ROSSA CON DUE CONTORNI
-UN DESSERT DELLA TRADIZIONE REGIONALE

6- PREPARAZIONI

Tutte le preparazioni dovranno essere servite al piatto individuale, eseguite nei laboratori preposti dall'organizzazione all'interno del Complesso Fieristico; le squadre dovranno provvedere in modo autonomo a tutti gli approvvigionamenti necessari, portando tutta la mis-en-place completa all'interno dei laboratori assegnati dall'organizzazione, nel rispetto delle norme HACCP.
L'organizzazione, d'accordo con il Presidente della Giuria, si riserva il diritto di penalizzare o escludere un Team in caso di inosservanze delle norme igieniche standard.

L'organizzazione mette a disposizione dei partecipanti un "laboratorio a vista" provvisto di impianti ed attrezzature convenzionali. Tutto il restante materiale dovrà essere portato dai concorrenti. Le attrezzature dovranno essere riconsegnate al responsabile preposto al termine della dimostrazione. Eventuali ammanchi saranno addebitati ai concorrenti responsabili.

I laboratori non sono dotati di attrezzature minute e particolari (stampi, cornetti per le glasse, boccchette da pasticceria, grembiuli, canovacci, ecc...) né sono provvisti di piatti speciali o porcellane particolari, per le quali ogni team deve provvedere in modo autonomo.
Sarà cura dell'organizzazione far pervenire l'elenco del materiale messo a disposizione dei concorrenti.

Ogni Squadra dovrà consegnare, prima della gara al Capo della Giuria, una copia delle ricette presentate in Concorso, redatta per quattro o sei porzioni.
E' ammesso l'uso di materie prime già pulite e porzionate, ma non cotte o confezionate. E' altresì ammesso l'uso di prodotti preconfezionati che richiederebbero lunghi tempi di lavorazione (brodi, fondi di cucina, alimenti già marinati).
Il menù da esporre in vetrina potrà essere già portato fatto ma dovrà essere gelatinato come in tutte le altre Competizioni Internazionali.

I Team partecipanti al concorso dovranno provvedere in modo autonomo a tutti gli approvvigionamenti necessari. Per questo l'organizzazione riconosce, a fronte delle spese sostenute per le derrate alimentari, un rimborso forfetario stabilito in €10,00 a pasto venduto, con un rimborso minimo garantito di 30 pasti più 10 per la Giuria, e un rimborso massimo stabilito in €300,00.

7-TEMPI STABILITI

I tempi sono stabiliti nei seguenti modi:

ore 7:00 ingresso ai laboratori
ore 7:30-8:00 incontro con la giuria e presentazione delle ricette
ore 11:00 esposizione dei piatti in vetrina
ore 12:30 inizio del servizio
ore 14:30 termine del servizio

8-PUNTEGGI E VALUTAZIONI

Le valutazioni saranno redatte secondo le norme internazionali stabilite dalla WACS, da giudici delegati dalla F.I.C., per un punteggio massimo totale stabilito in 100 punti così suddivisi:

-Organizzazione, ordine e rispetto delle norme igienico-sanitarie 0-15 punti
-Preparazione corretta, professionale nel rispetto dell'originalità e tipicità 0-30 punti
-Rispetto dei tempi di cottura, del gusto e del sapore 0-40 punti
-Aspetto estetico, precisione e equilibrio nell'abbinamento 0-15 punti

I premi e le medaglie sono assegnati ai concorrenti in base alle valutazioni espresse dalla Giuria e saranno assegnati secondo i criteri qui descritti

punti 100	medaglia d'oro con Menzione
punti 90-99	medaglia d'oro
punti 80-89	medaglia d'argento
punti 70-79	medaglia di bronzo
punti 01-69	diploma

Le decisioni della Giuria sono definitive e inappellabili; non sono ammessi ricorsi.

Le premiazioni si terranno ogni giorno dopo le ore 16:00 e i concorrenti dovranno partecipare in divisa ufficiale (giacca bianca, pantaloni neri e cappello).

ISCRIZIONE - APPLICATION FORM - INSCRIPTION - ANMELDUNGSFORMULAR

INVIARE A - LES DEMANDES DE PARTICIPATION SONT A' ADDRESSER A
SEND THIS APPLICATION FORM TO - DAS FORMULAR SENDEN SIE AN

Tirreno Trade
Organizzatore fieri

ITALIA o/c TIRRENO TRADE s.r.l. Centro Direzionale Oltico
Via Donatello 9 - scala 9/c - Int. 29 - 54100 Massa (MS)
tel. 0585 791770 - fax 0585 791781
Pezzo Marco +39 338 6917799
www.tirretrade.it e-mail: info@tirretrade.it



FIC +39 (-0)6.4402178 - +39 (-0)6.44202209
www.fic.it - e-mail: fic@fic.it
www.internazionalditalia.eu

INTERNAZIONALI D'ITALIA ESPOSIZIONE CULINARIA

2014

THE INTERNATIONAL ITALIAN CULINARY EXPO - INTERNATIONALE OTTALE EXPOSITION CULINAIRE
INTERNAZIONALE ITALIENISCHE KUCHENKUNST AUSSTELLUNG - INTERNACIONAL DE ITALIA EXPOSICION CULINARIA



Tirreno Trade
Organizzatore fieri
#TIFFB C.T



SQUADRA - TEAM - EQUIPE - MANNSCHAFT

Nome della squadra • Team name

Desideriamo partecipare al regional teams live-cooking - We would like to take part in the regional teams live-cooking

Nous désirons participer à la compétition regional teams live-cooking - Wir möchten am regional teams live-cooking teilnehmen

	Nome • First Name • Prénom • Vorname	Cognome • Last Name • Nom • Nachname
1. Chef		
2. Chef		
3. Chef		

INDIRIZZO • ADDRESS • ADRESSE

Via • Street Rue • Straße	Città • Place Ville • Stadt
telefono e fax telephone and fax	e-mail

Desideriamo esporre nei giorni indicati - We'd like to exhibit on the following days - Nous désirons exposer les jours suivants - Wir möchten an folgenden Tagen ausstellen

Gentile Concorrente ai sensi dell'art. 13 del D.Lgs. 30 giugno 2003 n.196 Vi informiamo che i dati personali da Voi comunicati verranno trattati dal Titolare del trattamento per permetterVi di partecipare alle prossime edizioni del concorso culinario "Internazionali d'Italia". Il trattamento avrà luogo con modalità sia automatizzate che non automatizzate e nel rispetto delle regole di riservatezza e di sicurezza previste dalla legge. I dati non saranno comunicati né diffusi e l'indirizzo email è richiesto al solo fine di retrocederVi in modo più agevole, il conferimento di questo dato è facoltativo. Riserviamoci ai dati medesimi potremo esercitare i diritti previsti dall'art. 7 del citato Decreto: accesso, aggiornamenti, rettificazione, integrazione, cancellazione e opposizione al trattamento) nei limiti ed alle condizioni previste dagli articoli 8, 9 e 10. Per esercitare i suddetti diritti potete scrivere a: info@tirretrade.it. Titolare del trattamento dei dati è la Tirreno Trade of events sede o/c Centro Direzionale Oltico, Via Donatello n. 9 - scala 9/c Int. 29 - 54100 Massa.

Dear Participant, According to article 13 of the decree of 30 June 2003 no.196, we inform you that your personal data will be kept by the holder of the data in order to allow you to participate in the next edition of the culinary competition "The Italian Internazionali (Internazionali d'Italia)". The data will be treated both in automated and non-automated mode and, in accordance with the privacy laws, it will neither be communicated nor circulated. An e-mail address is required so as to facilitate contacting you, but it is not considered optional. Regarding this data, you have the right, according to art. 7 of the aforementioned decree (to access, update, rectify, integrate, cancel and oppose holding) within the limits and in conformity with the conditions provided for in articles 8, 9 and 10. To access this right, write to: info@tirretrade.it. The holder of your data is Tirreno Trade srl, whose registered office is o/c Centro Direzionale Oltico, Via Donatello n. 9 - scala 9/c Int. 29 - 54100 Massa.

Lieber Teilnehmer, laut Art. 13 des Datenschutzbundesgesetzes Nr. 196 vom 30. Juni 2003 geben wir Ihnen bekannt, dass die personenbezogenen Daten vom Datenverantwortlichen - nur zu Zwecken Ihrer Teilnahme an den nächsten Veranstaltungen des Kochwettbewerbs "Internazionali d'Italia" erhoben werden. Alle personenbezogenen Daten werden entweder durch automatisierte oder nicht automatisierte Verfahren gespeichert, sowie in Übereinstimmung mit den gesetzlichen Vorschriften über Vertraulichkeit und Sicherheit genutzt. Gespeicherte Daten werden nicht weitergegeben. Die freiwillige Angabe der E-Mail-Adresse hat den Zweck, Sie leichter zu erreichen. Laut dem genannten Selbstverordnen Bundesgesetz, Art. 7, und unter Rückkehrverfahren der vom Art. 8, 9 u. 10 vorgeschriebenen Einschränkungen und Bedingungen, haben Sie freien Zugang zu den gespeicherten Daten.

Con la presente accetto/accettiamo le condizioni di partecipazione - By signing this form I/we agree with the conditions of participation
Par la présente J'accepte/nous acceptons les conditions de participation - Mit diesem Anmeldeformular akzeptiere ich/akzeptieren wir die Teilnahmebedingungen

Data • Date • Datum

Firma • Signature • Unterschrift

CUOCO DELL'ANNO

RITORNO ALLA PASTA ALL'UOVO

SONO APERTE LE ISCRIZIONI ALLA 10ª EDIZIONE DELLA COMPETIZIONE NAZIONALE ORGANIZZATA DALL'UNIONE CUOCHI DELLA LOMBARDIA E CHE SI SVOLGERÀ DAL 16 AL 19 FEBBRAIO AD ERBA (CO)

Organizzata come sempre dall'Unione Cuochi Regione Lombardia (UCRLo), il "Cuoco dell'anno" è una competizione calda singola e prevede la preparazione di anteprima del piatto gelatinata, mezze porzioni per la giuria e una mezza porzione, che il concorrente stesso assaggerà per capire meglio che cosa ha preparato in gara e accogliere i consigli e le riflessioni della giuria. La manifestazione si svolgerà presso la fiera di Erba (CO) in occasione della manifestazione fieristica RISTOREXPO. Da quest'anno è istituito anche il "Trofeo Baldassare Agnelli-Saps" che verrà assegnato allo chef che più di tutti si distinguerà nel corretto utilizzo degli strumenti di cottura.

**BANDO DI PARTECIPAZIONE
CUOCO DELL'ANNO 2014
10° Concorso nazionale di cucina calda
individuale, 16-19 febbraio 2014**

1. NORME GENERALI

1.1. La manifestazione è aperta ai cuochi professionisti operanti in Italia e all'estero iscritti alla Federazione Italiana Cuochi o ad una associazione cuochi aderente alla WACS. Età minima anni diciotto.

1.2. La manifestazione prevede una categoria unica. Il concorso di cucina CALDA è rivolto a concorrenti singoli.

2. Tema del Concorso 2014

Primo piatto con realizzazione in pasta all'uovo.

2.1 Si richiede di elaborare un primo piatto a base di pasta all'uovo con la libertà di scegliere se realizzare pasta asciutta, pasta in brodo, pasta ripiena, pasta gratinata ecc. il food cost inferiore a 5 € a porzione.

2.2 Si richiede una redazione precisa della ricetta in grammi per 4 persone usando i verbi al tempo infinito (ad es. pulire i funghi, spadellare gli asparagi, tirare la pasta) Si prega di suddividere gli ingredienti per preparazione.

2.3 Verrà preso particolarmente in considerazione il rapporto qualità/prezzo del piatto.

2.4 Per la realizzazione del piatto si dovrà utilizzare il pentolame messo a disposizione dal partner UCRLo Pentole Agnelli. Il piatto si presenterà nelle stoviglie fornite da CIFA.

2.5 Il mancato rispetto di questi criteri impedirà l'accesso alla competizione.

2. REGISTRAZIONE

3.1. Due (2) i possibili metodi per far pervenire la domanda d'iscrizione:

a) redatta sullo stampato ufficiale (scaricabile dal sito www.cuochilombardiafic.it) e inserita in una busta con la scritta: "Cuoco dell'anno 2014", deve pervenire entro e non oltre il 31.01.2014 al seguente recapito:

Cinzia Fumagalli, pres. vicario UCRL0, c/o Via Gradisca n. 3, 23900 Lecco (LC), cell. 335.6657942

b) tramite modulo compilato in ogni sua parte e inviato via mail, assieme alla scheda tecnica (ricetta) al seguente indirizzo unione.cuochi.regione.lombardia@gmail.com

3.2. La quota di partecipazione è di € 50,00 e deve essere versata, con bonifico bancario, entro la data del 31 gennaio 2013 alle seguenti coordinate: iban IT40B061755094000000048880, Banca CARIGE, filiale di Bellagio (CO), CAUSALE "Nome e Cognome del concorrente e dicitura iscrizione al concorso Cuoco dell'anno 2014".

La quota di partecipazione comprende: area di parcheggio all'interno della fiera per un mezzo; ingresso in fiera; diploma di partecipazione. Chi necessita di pernottamento può contattare l'organizzazione per l'hotel a prezzo convenzionato. I concorrenti devono procurare in modo autonomo tutte le materie prime necessarie per la realizzazione del piatto in concorso, non è previsto alcun rimborso spese. Nel caso di cancellazione della manifestazione, o di mancata accettazione della domanda d'iscrizione, la quota di partecipazione versata, sarà restituita per intero ai concorrenti.

3.3. L'iscrizione sarà ritenuta valida se completa di: 1. domanda d'iscrizione compilata in tutte le sue parti e completa di data e firma; 2. copia della ricevuta del versamento o del bonifico; 3. ricetta in formato digitale inviata via mail o dattiloscritta per quattro persone. Le domande incomplete verranno considerate come non pervenute. L'organizzazione comunicherà, ad ogni concorrente, l'ammissione al concorso e la data assegnata.

3.4. All'organizzazione vanno tutti i diritti derivanti dall'uso delle ricette, delle foto e dei filmati realizzati in occasione del concorso.

3.5. L'organizzazione declina ogni responsabilità per eventuali danni o smarrimenti di attrezzatura o vasellame e di ogni altro oggetto utilizzato nel concorso.

4. ORGANIZZAZIONE E LOGISTICA

4.1. L'organizzazione allestirà quattro cucine a vista provviste di impianti ed attrezzature convenzionali (forno, piastre, abbattitore, lavandini, frigorifero).

4.2. Il kit di pentolame Pentole Agnelli e i piatti

di Cifa saranno gli unici strumenti di lavoro forniti dall'organizzazione (delucidazioni su materiali e formati disponibili si avranno all'atto dell'iscrizione), le cucine non saranno in alcun modo dotate di altro tipo di attrezzatura, che dovrà essere portata dai concorrenti.

4.3. La cucina dovrà essere riconsegnata, al termine del proprio turno di lavoro, in ottimo stato di manutenzione e pulizia. Il commissario di cucina verificherà eventuali ammanchi, o danneggiamenti, che saranno addebitati ai concorrenti responsabili.

5. SPECIFICHE DEI CONTENUTI

5.1. Ogni concorrente dovrà predisporre: a) Una porzione da esporre, gelatinata di regola, che dovrà essere realizzata obbligatoriamente in anticipo, portata in fiera già pronta, e collocata al mattino sul piatto fornito dall'organizzazione e porlo nell'apposita vetrinetta per la realizzazione delle fotografie. In fiera è consentito esclusivamente di assemblare il piatto da esposizione ma non di realizzarlo. b) Una copia della ricetta completa. c) Sei mezze porzioni (5 per l'assaggio dei giudici, 1 per il concorrente). La presentazione deve avvenire "al piatto" ed in porzioni singole. I piatti per l'assaggio devono essere approntati nei laboratori predisposti all'interno del centro fieristico negli orari previsti.

5.2. È ammesso l'uso di materie prime già pulite ma non porzionate (es: verdure lavate, pollame eviscerato carni disossate ma non rifilate). Sono ammesse le marinature ma non le cotture. Non è ammesso l'uso di materie prime già cotte o lavorate (es: verdure tornite, filetti spadellati), è altresì ammesso l'uso di prodotti preconfezionati, che richiedono lunghi tempi di lavorazione (es: brodi e fondi di cucina). Si sottolinea che il tempo a disposizione di ogni concorrente è di un'ora, pertanto sono da escludere le cotture a bassa temperatura. Tuttavia per garantire l'imparzialità i commissari di cucina verificheranno che i materiali siano conformi al bando di concorso e non già completamente elaborati. I commissari hanno facoltà di impedire l'utilizzo di materiale non idoneo da parte dei concorrenti.

6. TEMPI

6.1. I tempi sono stabiliti nei modi seguenti: un'ora ►

per la preparazione, cottura e l'allestimento del piatto. Quindici minuti per la pulizia e il riordino della cucina. In partenza di batteria si consegnerà il modulo con la lista di pentolame necessario alla propria prestazione, e al termine della prestazione il concorrente riconsegnerà il materiale pulito.

6.2. Ore 9.00 i commissari di cucina provvederanno all'estrazione dell'ordine di uscita dei concorrenti, fotografia dei partecipanti e presentazione del piatto gelatinato.

6.3. Ore 10.00 il primo concorrente potrà accedere alla cucina assegnata e così, a scalare con un margine di quindici minuti, tutti gli altri.

6.4. Ore 17.00 premiazione di giornata.

7. CRITERI VALUTAZIONE DEL CONCORSO CALDO

Pertinenza al tema: punti 0-10: corretta composizione del piatto dal punto di vista nutrizionale e della sostenibilità ambientale; corretto calcolo delle grammature e delle porzioni, calcolo food cost.

Mise-en-place e pulizia - punti 0-15: capacità di organizzare il proprio lavoro, rispetto dei tempi di esecuzione, capacità di predisporre e riordinare le attrezzature; rispetto dei programmi e degli orari stabiliti; pulizia e ordine durante le fasi di lavorazione; corretta manipolazione e conservazione degli alimenti; rispetto delle norme igieniche;

Preparazione professionale - punti 0-25 corretta manipolazione e cottura degli alimenti; efficacia delle tecniche impiegate.

Disposizione e presentazione - punti 0-20: disposizione pulita ed ordinata dei cibi nel piatto, senza guarnizioni non alimentari; uso di tecniche di confezionamento efficaci che non comportino perdita di tempo; uso di piatti e porcellane igienicamente corretti ed adatti ad esaltare il cibo in essi contenuto.

Aspetto estetico e sapore - punti 0-30: aspetto estetico ed impatto cromatico piacevole ed elegante; sapore gradevole ed in armonia con il tipo di alimento impiegato; uso adeguato dei condimenti e delle salse e corretta elaborazione del piatto di presentazione esposto in vetrina.

8. GIURIA

8.1. I cinque membri della Giuria sono esperti designati dall'UNIONE CUOCHI REGIONE

LOMBARDIA e da LARIOFIERE RISTOREXPO.

8.2. La giuria opera ogni giorno con il seguente orario: - ore 08.00 - 16.45: analisi e valutazione delle ricette in concorso; - ore 16.45: riunione e delibera dei verdetti; - ore 17.00: premiazione.

8.3. Le decisioni della giuria sono definitive ed inappellabili; non sono ammessi ricorsi.

9. RICONOSCIMENTI

9.1. I premi e le medaglie sono assegnati ai concorrenti sulla base delle valutazioni e dei verdetti espressi dalla Giuria secondo i criteri previsti in tabella.

9.2. La consegna dei "diplomi" e delle "medaglie" si effettua, al termine di ogni giornata di gara, alle ore 17.00, i concorrenti devono intervenire in DIVISA PERFETTA: cappello (no bandana, ecc), giacca bianca e pantalone nero.

9.3. Il TITOLO "Cuoco dell'anno 2014" ed il TROFEO RISTOREXPO verranno assegnati al termine della manifestazione, mercoledì 19 febbraio alle ore 17.00, previa ulteriore analisi da parte della giuria, al concorrente che otterrà il maggior punteggio assoluto sui quattro giorni del concorso. I primi classificati di ogni giornata sono tenuti a partecipare alla premiazione del giorno 19 febbraio 2014 pena la non assegnazione del titolo e dei premi.

10. PREMI

10.1. Premio primo assoluto di tutta la manifestazione: Tegamino d'oro offerto da SAPS AGNELLI, 1000 € offerti da LARIOFIERE, medaglia in cristallo e targa miglior CUOCO dell'ANNO 2014 RISTOREXPO

10.2. Premio secondo assoluto di tutta la manifestazione: Diploma, trofeo RISTOREXPO, Padella di rame offerta da SAPS AGNELLI, 700 € offerti da LARIOFIERE

10.3. Premio terzo assoluto di tutta la manifestazione: Diploma, trofeo RISTOREXPO, Padella di rame offerta da SAPS AGNELLI, 500 € offerti da LARIOFIERE

10.4. Premi speciali a discrezione della giuria. Coppe alla memoria: "Gian Paolo Cangini", "Enzo Dellea", "Fiorenzo Baroni", "Aldo Sacchi"

10.5. Trofeo Baldassare Agnelli-Saps per il corretto utilizzo degli strumenti di cottura. 

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



Bianco
Rosso



Marrone
Beige



Bianco
Nero



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

*Acquisto minimo €30,00

Giacca Jack

13CG131 - € 48,40

Cotone doppio ritorto, facile
stiro, taschino manica, taschino
cuore, bottoni automatici, inser-
to rete traspirante, 100% cotone



carine

NELLA SCUOLA PROFESSIONALE NON VOGLIAMO “SOPRAMMOBILI” MA RAGAZZI VIVI, DINAMICI E DISCIPLINATI. OFFRIAMO LORO TANTO LAVORO, RIGORE MA SOPRATTUTTO UN PRESENTE E UN FUTURO!

DIS-ORIENTAMENTO OLTRE I LUOGHI COMUNI



di Giovanni Guadagno
www.abcuoco.it

Ricordo, come fosse ieri, lo stupore dei miei professori delle medie quando annunciai di voler frequentare un corso professionale di due anni per aiuto cuoco. Per loro, e anche per quelli che dopo di loro hanno cercato di farmi cambiare indirizzo scolastico suggerendomi nell'ordine il liceo, ragioneria e l'università, deve essere stato duro accettare che un allievo modello (!?), secchione e licenziato dalla scuola media con ottimo si sia ridotto a scegliere il mestiere di cuoco.

Nella loro cultura “classica” il cuoco rimane pur sempre uno schiavo. Un uomo di fiducia ma pur sempre un lavoratore subordinato. Le cose poi si sono sviluppate bene; oggi non porto rancore per la sottile derisione che spesso ha marcato la mia scelta professionale. Quando incontro i giovani ragazzi della scuola media per l'orientamento colgo, con rammarico, che **dopo quasi quarant'anni i pregiudizi sul lavoro manuale non sono decaduti se non in minima parte.** Frasi del tipo: “non hai voglia di studiare vai all'alberghiero” oppure “per te il liceo è una scuola troppo difficile scegli ragioneria”, o ancora “se vuoi fare carriera e comandare devi fare il classico” imperversano ancora almeno nei corridoi delle sale professori della scuola media. Si offendono così le intelligenze dei nostri figli, negando le differenze si spinge la maggior parte della popolazione scolastica a rifugiarsi verso certificazioni speciali: i B.E.S. (bisogni educativi speciali) o anche D.S.A. (disturbi specifici apprendimento). È classificare gli allievi con l'antico parametro: bravo chi studia, monello perché vivace. In una parola è discriminare e ancor più togliere la speranza del futuro

ai giovani. Nella scuola professionale gli animali da banco (in dialetto lombardo i “ciapapulver” cioè i soprammobili) non sono graditi. Vogliamo ragazzi vivi, dinamici e disciplinati.

Mi permetto di suggerire alcuni spunti di lavoro:

1. Eliminare, anche dal proprio pensiero, i luoghi comuni di cui sopra. Combatterli sempre: in classe, nei colloqui con i genitori e nei consigli di classe.
2. Valorizzare, sin dalla scuola materna, le intelligenze diverse con percorsi strutturati utilizzando la didattica del progetto. Nella scuola media e superiore fare in modo di poter ottenere risultati leggibili in termini di orientamento.
3. Far emergere la vera natura dell'allievo (educare dal latino educere cioè “tirar fuori”) rispetto al lavoro di gruppo, la propensione all'astrazione, alla ricerca, al lavoro manuale, ecc... al fine di tracciarne un profilo.
4. Informarsi sui cambiamenti che la riforma della scuola ha apportato. Infatti uno dei difetti peggiori che imperversano fra i docenti è quello di trasmettere ai propri allievi solo la sbiadita fotocopia della scuola ricavata dalla matrice della propria esperienza come studenti.

Considerare seriamente la necessità di una svolta culturale che ponga al centro del tessuto sociale il lavoro e non le chiacchiere. È indispensabile quindi procedere per obiettivi e non divagare sia nella produzione intellettuale che in quella manuale. È indispensabile rimuovere distrazioni, orpelli e divagazioni che appesantiscono il nostro sistema economico e sociale rendendolo poco efficace. 🇮🇹

IPSE DIXIT

**Ernest Abbé,
Dell'educazione, 1996**

In una classe, l'insegnante si aspetta di essere ascoltato. Lo studente pure.

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

ERBE E SPEZIE PERMETTONO DI PERSONALIZZARE IL SALE A PROPRIO GRADIMENTO E DI ESALTARE LE PIETANZE UNENDO ALLA Sapidità ANCHE AROMI NUOVI

SALE E SALI

LE AROMATIZZAZIONI



di Eugenio Medagliani
calderaio umanista

Sul pianeta Terra esistono tre grandi categorie di sali, due naturali - salgemma e sale marino - e uno creato dall'essere umano, definito sale aromatizzato.

Il salgemma (anche chiamato Halite, sale minerale o sale di pietra) si è formato nelle miniere nel corso di diversi millenni dalla scomparsa progressiva dei mari e dei laghi. Si presenta in forma solida cristallina.

Il sale marino proviene invece dall'evaporazione dell'acqua marina.

Il salgemma e il sale marino, a seconda della loro provenienza, possono presentarsi in colori naturali diversi, dal bianco classico al nero, grigio, marrone, rosa e altri e con sapori altrettanto diversi dal classico gusto salato. Questi diversi sali naturalmente colorati e diversamente saporiti, non sono però definibili sali aromatizzati.

I SALI AROMATIZZATI

Come si può ottenere un sale aromatizzato impossibile da trovarsi in natura? Come realizzare, ad

esempio, un salgemma al rosmarino o al ginepro, come se un antico mare si fosse coricato su campi di rosmarini e ginepri e poi ritirato lasciando miniere di sale fossile del loro sapore?

È facile dare profumo ad un sale qualsiasi, meno facile dargli anche un sapore, una vera e propria identità organolettica. Queste sono le principali caratteristiche di un sale aromatizzato:

- 1) miscelazione di sale con uno o più componenti predefiniti.
- 2) il componente/i deve essere una spezia e/o un'erba aromatica naturale.
- 3) il sale ottenuto deve profumare e deve avere il sapore della spezia di riferimento.
- 4) sapori e profumi devono essere stabili nel tempo.
- 5) oltre che insaporire prima, durante e dopo la cottura, il sale aromatizzato permette di ottenere infusioni per conservare cibi diversi: insalate, carni, pesci, mitili, crostacei, verdure, pinzimonio, bruschette, pizze, riso, cous cous e molti altri prodotti alimentari per realizzare anche oli aromatizzati e burri salati speciali.

LE MISCELE STORICHE

Cajun. Miscela originale dell'America Settentrionale, sviluppatasi sulla costa dell'oceano Atlantico, che si mescola e si intreccia con quella creola nella Louisiana. Ingredienti dominanti: paprika, aglio, cipolla, sale, origano, pepi vari. Si caratterizza per il profumo tagliente, ricco e gustoso, il sapore aggressivo e persistente con base piccante. Si adatta particolarmente a tutti i piatti di carne rossa e alla selvaggina, così come a salsicce, arrostiti, stufati e grigliate.



Xocoatl: miscela che affonda le proprie origini nelle zone del centro America e comprende la parte meridionale del Messico, il Guatemala, l'Honduras, il Nicaragua e il Costa Rica. I suoi componenti sono il cacao tostato, macinato e mescolato con acqua calda, poi aromatizzato con vaniglia, peperoncino e pepe nero, sbattuti sino a diventare un liquido schiumoso. Era una bevanda venerata dai Maja in maniera quasi religiosa, il suo consumo era riservato solo ad alcune classi sociali: sovrani, sacerdoti, nobili e guerrieri. La versione azteca solida è ancora oggi realizzata in Sicilia, a Modica, con cacao, vaniglia e insaporita con peperoncino, pepe nero e resa compatta con cristalli di zucchero: ha un gusto ed aroma speciali ed insoliti, e da un tocco di classe a piatti di pesce, carne, pollame, pasta, verdure, minestre.

Tempero Baiano. Originario dello stato di Bahia, è diffusissimo anche in tutto il Brasile. È una miscela principalmente a base di cumino, origano, curcuma e pepe bianco, dal profumo intenso e sapore forte, con gusto vivo e piccante. Si accompagna a piatti di pesce, pollame, zuppe e brodi, nonché alle verdure. Può trasformare un piatto anche semplice in una pietanza appetitosa e nuova.

Lemmon Pepper. È una miscela tipicamente britannica, in seguito diffusasi anche negli Stati Uniti. Si tratta di una mescolanza semplice, ma altrettanto originale, di due soli ingredienti, scorza di limone e pepe nero. Ha profumo delicato ma incisivo, grazie al contrasto/unione di due elementi naturali, apparentemente lontanissimi, agro e piccante. si sposa bene con il pesce, pollame e tutti i vegetali.

Pepe Creola. Miscela di tutti i pepi, bianco, nero, verde, rosa e pimento (pepe Jamaicano

garofanato). Profumo inimitabile, profondo ed armonioso, sapore unico per intensità ed identità di gusto. Tranne che con i dolci questa miscela si abbina a tutti i cibi.

Herbe de la Garrigue. La Garriga (Garrigua) è una formazione cespugliosa molto diffusa sulle coste mediterranee, derivata dalla degradazione della macchia per aridità eccessiva, erosione del suolo a causa di incendi. È una miscela di erbe aromatiche (rosmarino, santoreggia, origano, timo, basilico), arricchita di menta, finocchio, alloro ed altri aromi il cui risultato, ricco di odori e di sapori, risulta un insieme intenso, crudo e penetrante. È perfetta con carne, pane, verdura, pesce. 🍷



OLTRE L'80% DEI POLPI SONO IMPORTATI CONGELATI ED È DIFFICILE PER I RISTORANTI DISPORRE DEL PREGIATO POLPO FRESCO NAZIONALE. E LE FRODI NON SI CONTANO!

IL POLPO

TUTTE LE VERITÀ



di Valentina Tepedino
medico veterinario
direttore di Eurofishmarket
(www.eurofishmarket.it)



for english text
see page 78



Il polpo è uno solo, ossia quello che riporta la denominazione scientifica di *Octopus vulgaris*. Così ha stabilito la normativa che dal 2002 obbliga chi produce e vende prodotti ittici a dichiararne la denominazione obbligatoria in lingua italiana e quella in lingua latina, la provenienza ed il metodo di produzione.

Questa premessa per chiarire che il termine **“polipo”** spesso usato in sostituzione di polpo non è corretto per questo mollusco cefalopode, poiché indicativo di uno stadio vitale della medusa. Allo stesso modo anche il termine di **“piovra”** non trova una corrispondenza nella terminologia legale di questi prodotti anche se spesso è utilizzata, a livello commerciale, per intendere un polpo di grosse dimensioni. Così come spesso i moscardini di grosse dimensioni vengono confusi con i polpi o, al contrario, i polpi di piccole dimensioni vengono confusi con i **moscardini**. Fortunatamente distinguere le suddette specie tra loro, tralasciando le loro dimensioni, che possono trarre in inganno, è molto semplice se vengono **osservate le ventose presenti sulle loro braccia, che sono precisamente due file nel polpo ed una sola nel moscardino**.

Oltre l'80% è importato congelato

Il polpo è uno dei molluschi cefalopodi più richiesti sul mercato europeo. Negli ultimi anni la domanda ha di gran lunga superato l'offerta anche per il mercato italiano. Per dare un po' di cifre basti pensare che dal 2000 ad oggi c'è

stato un netto calo del polpo pescato a livello nazionale ed un importante incremento delle importazioni da tutto il mondo. Sono infatti oltre 50mila circa le tonnellate di polpo importate rispetto alle circa 5mila tonnellate prodotte nel nostro Paese. Del prodotto importato oltre l'80 per cento arriva congelato (dati Ismea).

Questi numeri fanno intuire quanta realmente è la disponibilità di polpo fresco nazionale e dunque **quanto sia difficile che tale minima quantità possa soddisfare pescherie, ristoranti ed aziende dedicate alla trasformazione che pure lo ricercano e che spesso lo dichiarano come tale** consapevolmente od inconsapevolmente. Infatti, in numerose delle indagini condotte dagli Organi di controllo su tutto il territorio nazionale, si sono evidenziate numerose frodi per la vendita di polpi differenti da quelli dichiarati in etichetta per specie, per provenienza e per stato fisico di conservazione, come la vendita di polpo scongelato come fresco.

Come riconoscere le specie

Il riconoscimento delle specie appartenenti alla famiglia degli ottopodi non è semplice, poiché i vari esemplari si assomigliano molto tra loro, pur avendo caratteristiche sensoriali e valore commerciale notevolmente differenti. Il polpo, dunque, *l'octopus vulgaris*, non ha segni distintivi particolarmente evidenti a livello macroscopico e questo rende in generale più complicata la differenziazione con altre specie e più semplice con quelle che hanno dei segni distintivi evidenti come il polpo messicano, **il polpo indopacifico ed il polpo atlantico che negli**

Polpo
(*Octopus vulgaris*)

ultimi anni stanno abbondando sui nostri banchi e nei ristoranti italiani.

Infatti, il polpo messicano ha un intenso colore nero internamente alle braccia, quello indopacifico (*octopus membranaceus*) ha due macchie scure caratteristiche subito sotto la testa mentre il polpo atlantico (*octopus dofusii*) ha come un disegno simile ad una reticolatura diffusa su tutto il corpo. Sono ormai oltre una decina le specie di polpo che vengono importate in Italia quotidianamente e per acquistarle con consapevolezza sarebbe utile fare riferimento a pescivendoli di fiducia e **verificarne il nome latino riportato nei documenti di accompagnamento** e magari, quando si hanno dubbi sul suo aspetto macroscopico, ricercarne le caratteristiche su internet (sul sito di Eurofishmarket alla voce "Enciclopedia multimediale on-line"). Chiaramente lo stesso suggerimento vale anche per la provenienza che raramente, come suddetto, è italiana. Dunque per i ristoratori che vogliono essere sicuri di vantare polpo italiano nei loro menù si consigliano fornitori che siano in grado di ben dimostrare la tracciabilità dei loro prodotti magari attraverso la documentazione allegata agli stessi tra i quali quella della barca che ha effettuato la pesca. Da alcuni mesi è obbligatorio per legge, tra le altre cose, dimostrare infatti, la reale provenienza italiana per potere segnalare un prodotto ittico come tale acquistandolo esclusivamente e direttamente dal produttore.

Scegliere i fornitori

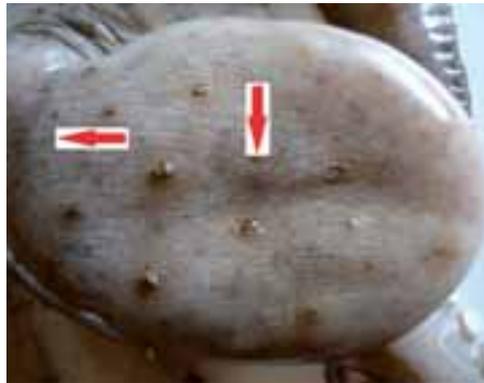
Oltre che per evitare le frodi **è importante distinguere le varie specie di polpo anche per meglio comprenderne il loro utilizzo in cucina.** Ci sono infatti specie di ottopodi di importazione interessanti dal punto di vista sensoriale ma che hanno necessità di cotture differenti in cucina rispetto alla ►



Polpo indopacifico
(*Octopus membranaceus*)



Polpo atlantico
(*Octopus dofusii*)



Polpo messicano (Octopus maya)



Moscardino (Eledone moschata)

nostra specie. Vale lo stesso discorso per quanto riguarda la vendita di polpo congelato per fresco. Il polpo fresco ha un valore commerciale normalmente superiore del polpo congelato. Premesso però che quasi tutto il polpo di importazione arriva in Italia congelato/decongelato, anche per potere subire il processo di lavorazione utile al suo intenerimento è importante che chi lo compra sappia il suo reale stato fisico al fine di gestirlo nel modo più corretto possibile. A tal fine si consiglia sempre il suo acquisto da fornitori di fiducia anche per evitare prodotti eventualmente trattati con additivi. **Il riconoscimento macroscopico tra prodotto fresco e congelato non è semplice** soprattutto per i meno esperti (occhio, pelle e sua pigmentazione, elasticità delle braccia sono solo alcuni dei caratteri da tenere in considerazione).

Insomma, come tutte le specie ittiche più richieste, il polpo è una di quelle che richiede maggiore attenzione nella scelta per acquistare il prodotto desiderato in modo consapevole e al giusto prezzo, che sia italiano od estero, fresco o congelato. 🇮🇹



Toollio, l'universatile.

Un unico utensile, infinite funzioni per moltiplicare la tua creatività in cucina.

Christian Milone, Chef



toollio[®]

Toollio dà un nuovo significato ai concetti di versatilità e praticità in cucina. È un robot modulare che unisce più funzioni in un unico utensile: una soluzione perfetta per ottimizzare lo spazio di lavoro, un concreto vantaggio economico per chi vuole avere a disposizione tutte le principali funzioni professionali.



design by **adriano design**[®]



Tritacarne
Tritapomodoro
Insacchitrice



Grattugia



Tagliaverdura
Tagliamozzarella



Inteneritrice

**IL MAESTRO SERGIO BOTTONE SVELA
LA TECNICA STENCIL DELLE SUE SORPRENDENTI
OPERE CHE ABBELLISCONO I TAVOLI DEI BUFFET**

LE DIVE DEL CINEMA RITRATTE SULL'ANGURIA



a cura di Pietro Roberto Montone



for english text
see page 79

Docente dal 2004 presso l'Istituto Alberghiero di Avellino, ha iniziato la sua carriera frequentando il Cavalcanti di Napoli. Consulente di prestigiose aziende del settore ristorativo campano, Sergio Bottone ha scoperto l'arte dell'intaglio dei vegetali per caso. Aveva necessità di decorare dei bicchieri e dei piatti; così coltellino alla mano si mette all'opera. Fu subito un successo.

Oggi è un affermato professionista che della passione per l'intaglio, perché è questa che lo sprona, ne ha fatto arte vera e propria. Al suo attivo la partecipazione e la vittoria in decine di gare nazionali. Il suo esordio fu ad "Artistica 2004" ove si aggiudicò la medaglia d'argento. A settembre l'ultima sua vittoria nel premio "Anna Giordano" a Piano di Sorrento.

"La mia tecnica - ci spiega - è diversa dal solito. Io non amo fare le solite sculture trite e ritrite. Oggi uso la tecnica stencil. In pratica, mi ispiro alle dive del cinema".

Ci può spiegare come si procede?

Bottone. "Scolpendo solo la buccia verde dell'anguria, ma se non trovo quella uso la zucca, ne ricavo un negativo. Un po' come avviene nelle foto. Il risultato finale è sorprendente poiché la precisione nel taglio ne fa un'immagine fortemente somigliante al soggetto".

Quali emozioni suscitano le sue opere?

Bottone. "Chi si avvicina a guardare l'opera sul buffet ne rimane sorpreso e meraviglia-



Angurie intagliate con
la tecnica dello stencil.

to. Ovviamente, in tanti mi chiedono come faccio ed io cerco di dare qualche spiegazione sulla tecnica. C'è, poi, sempre chi mi chiede se può avere l'opera per portarla a casa. Cose che ti fanno, ovviamente, molto piacere".

Quali sono le difficoltà di questa tecnica?

Bottono. "È un tipo di taglio molto delicato, infatti basta un piccolo errore e la somiglianza del soggetto scelto non rispecchia più quella reale. Ad esempio, basta che durante il taglio non fai il neo sullo zigomo della Marilyn Monroe e non è più lei! Ci vuole attenzione e chiaramente precisione".



SERGIO BOTTONE

Lo chef tiene regolarmente corsi gratuiti di aggiornamento professionale per i soci dell'Associazione Cuochi Avellinesi FIC, a cui è iscritto da molti anni. Una disponibilità che è ricambiata dall'affetto che, in ogni occasione, i soci gli dimostrano. "Amo il mio lavoro e questo vale tantissimo. Ai miei alunni dell'istituto alberghiero di Avellino - spiega il maestro - cerco proprio di trasmettere questa passione. Adotto sempre metodologie semplici e chiare. Ovviamente, le mie competenze organizzative e relazionali, sono state acquisite grazie alle molteplici esperienze lavorative svolte in Italia e all'estero, presso importanti aziende turistiche ricettive, prima ancora dell'inserimento nel mondo della scuola".



La pasta fillo di Toni Kaiser

LA CLASSICA - PASTA FILLO TIRATA ORIGINALE VIENNESE:

- ✓ Tirata sottilissima (quasi trasparente) ed elastica
- ✓ Solo il 5% di grasso (per una alimentazione sana)
- ✓ Preparazione semplice e lavorazione sicura con successo
- ✓ Per ogni Chef de Cuisine un prodotto innovativo di base
- ✓ Allo Chef de Cuisine per la Sua creatività non ci sono limiti
- ✓ Da Toni Kaiser la copertura, da Lei il ripieno!



INCONTRO CON UN PROFESSIONISTA, AMBASCIATORE DELLA CUCINA ITALIANA AD HONG KONG, DOVE CREA PIATTI CHE FONDONO GLI INGREDIENTI DELLA SUA PUGLIA CON QUELLI ORIENTALI

PINO LAVARRA

CHEF SENZA CONFINI



a cura di Pietro Roberto Montone



for english text
see page 79

In occasione del 27 Congresso nazionale Fic, svoltosi in ottobre a Metaponto (MT), abbiamo incontrato lo chef Pino Lavarra, che ha tenuto un interessante show cooking rivolto ai colleghi e congressisti.

La sua è una bella storia professionale, che merita di essere raccontata e che lo ha portato dalla Puglia ai grattacieli di Hong Kong, dove dal 2013 è direttore del ristorante italiano Tosca, che si trova all'interno del Ritz-Carlton, l'hotel più in alto del mondo. Qui lo chef Lavarra propone

una cucina che ha le radici nel Sud Italia, ma arricchita con gli ingredienti e le tecniche di cottura tipiche orientali.

Hai scelto una meta lontana, dopo aver portato la cucina della tua terra ad alti successi. Come mai?

Lavarra. "Hong Kong è una tappa della mia vita. Un posto dove in questo momento riesco ad esprimermi agli stessi livelli di quando ero in Italia. Ci sto benissimo e potrei starci per pros-



simi dieci anni o i prossimi venti; però so che è una tappa”.

La tua carriera è costellata da successi. Nelle strutture in cui hai lavorato hai portato grande notorietà. Puoi dire ai giovani come si fa a costruire un percorso come il tuo?

Lavarra. “Guarda, bisogna lavorare, dedicarsi, avere passione e talento. Senza di queste non si va da nessuna parte. E poi non si deve dimenticare che il talento non viene insegnato. Certe volte questo lavoro da tanto, ma toglie anche tanto. Bisogna perseverare; avere voglia, porsi degli obiettivi e sapere dove si vuole arrivare. Non si parte all'avventura. Io non vado ad Hong Kong all'avventura. Io non sono rientrato 12 anni fa in Italia così, perché non avevo un altro posto di lavoro. Bisogna avere degli obiettivi ben precisi. Ai giovani dico, se dovete farlo è perché volete farlo, non perché dovete farlo!”

Questa tua esperienza ad Hong Kong è già un successo. Lo leggiamo dalle recensioni delle riviste e dai commenti sulle guide internazionali. Ci puoi, però, dire le difficoltà che hai incontrato all'inizio?

Lavarra. “La barriera della lingua è stata la principale difficoltà da superare. Lo è tutt'ora perché a me piace comunicare, trasmettere la mia passione, il mio modo di vedere e interpretare la cucina, ai miei collaboratori. È difficile perché mi trovo davanti a ragazzi che capiscono il 10% di quello che io gli voglio trasmettere. Questo è il mio più grande problema. Per il resto non ci

sono difficoltà perché io riesco ad ottenere tutto quello che chiedo come prodotti: il mio olio dall'Italia, il mio pesce, la mia carne, la mia melanzana e mi arriva tutto quello che desidero”.

Come è accolta la cucina italiana dagli asiatici e quali aggiustamenti alle tue ricette devi fare per andare incontro ai loro gusti?

Lavarra. “Un piccolo aggiustamento va sempre fatto, anche tra regione e regione in Italia! Qui ad Hong Kong la cucina italiana è molto amata e tutti i ristoranti di concetto italiano lavorano tantissimo. Io ho dovuto aggiustare il livello di sale (per loro era sempre salato) e le temperature di cottura delle carni che è di qualche grado più alto. Non ho avuto grandi grattacapi, visto che in Italia, la mia clientela è sempre stata per il 90% straniera”.

Il tuo staff come è composto?

Lavarra. “Noi siamo 15 in cucina, di cui 3 sono nella cucina produzione che è situata a ben 100 piani più sotto alla mia. A loro spetta lavorare il prodotto come arriva in albergo. Da qui tutto passa sopra dove provvediamo a cucinarla e trasformarla. In più ho 22 persone in sala. Da direttore mi occupo sia della cucina che della sala”.

Chiaramente hai portato al “Tosca” anche il vino italiano.

Lavarra. “Sì. C'era qualche lacuna sulla carta dei vini che abbiamo cercato di colmare. Nella carta vi erano infatti tanti vini francesi. Adesso abbiamo colmato la disparità!”. 🇫🇷



PINO LAVARRA

Nato a Putignano (BA), lo chef ha frequentato la scuola di catering a Castellana Grotte e l'interesse per le culture culinarie del mondo lo spinge all'età di 20 anni a volare in Malesia al Penang Mutiara Beach Resort. Nel 1997 rientra in Italia e ad accoglierlo è l'hotel 5 stelle lusso nello storico Palazzo Sasso (oggi Palazzo Avino) a Ravello (SA) che gli chiede d'inaugurare il suo ristorante Rossellinis, che brilla di due stelle Michelin.

MOZZARELLA E POMO D'ORO

INGREDIENTI

- 10 pomodori pelati
- 1 scalogno confit
- 1 aglio confit
- 10 foglie di basilico
- 3 g sale
- 2 g zucchero di canna

per la tartare di pomodoro

Preparazione. Passare al cutter tutti gli ingredienti tranne il basilico che verrà aggiunto dopo il trito. Mettere in un étamine a scolare.

per il tarallo al finocchietto

Preparazione. Ammorbidire il burro, lavorarlo a crema con il philadelphia, aggiungere il sale, il rosmarino e i pomodorini a piccoli pezzi, quando il composto è omogeneo, unire la farina e aggiungere la panna

per la sfera di latte e oro

INGREDIENTI

- 500 g mozzarella
- 500 g panna
- 250 g siero di mozzarella
- ½ g pepe bianco

Preparazione. Frullare insieme nel termomix a 35°C tutti gli ingredienti e passare allo chinoise étamine. Ottenere 500 g di liquido, portare a 45°C e montare con 4 fogli di colla di pesce. Montare al Kitchen Aid sino al completo

INGREDIENTI

- 90 g burro
- 80 g philadelphia
- 15 g sale
- 10 g olio di pomodori secchi
- 20 finocchietto
- 30 ml panna
- 250 g farina frolla

fresca, finché l'impasto non sarà morbido e avrà incorporato tutti gli ingredienti.

Dividere l'impasto in due e ricavare due cilindretti, avvolgere nella pellicola e abbattere.

Tagliarlo a fette di circa 1 cm di spessore, cospargere la superficie con un po' di sale, infornare per 10 minuti a 170°C.

raffreddamento, colare nelle semi sfere ed abbattere. Unire le sfere e prima di servire coprire con una foglia d'oro.

per la neve di mozzarella

Preparazione. Utilizzare il composto che resta della sfera e abbattere a -22°C e pacossare (Pacojet).



SPAGHETTI ALLA CHITARRA AL SENTORE DI CLOROFILLA DI BASILICO CON RAGÙ DI CALAMARETTI AVVOLTI IN FOGLIE DI SPADA E SALSA AL NERO DI SEPPIA

per il ragù bianco di spada

Preparazione. Saltare i bocconcini di spada con olio, vino bianco, gli spicchi d'aglio e il rametto di timo. Aggiungere un mestolo di fumetto ed emulsionare con olio e burro.

per la clorofilla di basilico

Preparazione. Frullare il tutto e assicurarsi che l'acqua sia ben fredda, filtrare e strizzare il più possibile. Portare il liquido a 55°C e alzare la clorofilla che coagulerà in affioramento su di un'etamine posizionata su ghiaccio.

per l'olio alle olive nere

Preparazione. Disidratare le olive nere a 80°C per una notte. Mixare 75 g di olive disidratate con l'olio. Frullare sino ad ottenere un olio totalmente nero.

per la salsa di calamaretti

Preparazione. Saltare i calamaretti con olio e vino bianco, aggiungere un mestolino di fumetto e legare con olio e burro, pomodoro e prezzemolo.

INGREDIENTI

per la pasta degli spaghetti:

700 g farina di semola
300 g farina
180 g acqua
2 uova
olio
sale

per la clorofilla:

1.800 g acqua
400 g basilico
200 g prezzemolo

per la salsa di calamaretti:

calamaretti
olio
vino bianco
fumetto
burro
pomodoro concassé
foglioline di prezzemolo

per il ragù bianco di spada:

bocconcini di spada
olio
vino bianco
2 spicchi d'aglio
1 rametto di timo
fumetto di spada
olio extravergine di oliva
1 noce di burro

per l'olio alle olive nere:

250 g olive nere
75 g olio d'oliva



AGNELLO, MOSTARDA E FIORI DI CAMPO CON ASPARAGO BIANCO, CUORE DI LATTUGA E ALBICOCCA ALLA LAVANDA

per l'agnello

Preparazione. Arrostire un carré d'agnello intero in padella con timo, aglio, rosmarino e una noce di burro; portare a 48°C, cospargere con semi di mostarda e ricoprire il tutto con un battuto di basilico genovese, basilico rosso, prezzemolo, timo, rosmarino, dragoncello e fiori eduli.

per gli asparagi bianchi

Preparazione. Cuocere gli asparagi bianchi con pane, pancetta erbe aromatiche per 6 minuti e abbattere.

Rigenerare nel nello stesso sciroppo, tagliare in 3 pezzi ad altezze diverse e servire sul piatto.

per la lattuga

Preparazione. Cuocere in padella 2 cuori di lattuga con olio di nocciole, timo, aglio sale e pepe.

per la pancetta d'agnello

Preparazione. Sovrapporre 2 pancette d'agnello, condirle con sale e pepe e mettere sottovuoto.

Cottura a 65°C per 4 ore. Abbattere e al momento di servire, rigenerare e arrostire in padella con erbe, burro spumeggiante e sale mignonnette.

per l'albicocca alla lavanda

Preparazione. Rimuovere il nocciolo all'albicocca e farcire con un crumble alla lavanda, chiudere a cartoccio e cuocere per 12 minuti in forno a 200°C.

La composizione del crumble: pane, pomodoro secco 400 g, burro pomata 300 g, timo sfogliato 5 g, zesta di limone 10 g, aglio confit 2 pz, lavanda 10 g, sale, pepe.





L'Alberghiera Medagliani vi presenta i prodotti della **Sale & Sali**, 7 linee di specialità in preparato secco e a macina fine.

Non solo sali particolari e aromi, ma anche miscele aromatiche storiche: ricette tradizionali ed anche antichissime, provenienti da tutte le aree geografiche del pianeta, che permetteranno di dare un tocco di originalità e di esclusività ai vostri piatti.

Le potete reperire sul nostro sito e nel nostro punto vendita: sono disponibili confezionate sia in eleganti contenitori in vetro (g 100 da degustazione) che in buste (uso professionale) da g. 500 e da kg 1.

Sale & Sali
IL SALE DELLA VITA

IL MAESTRO GIUSEPPE GIULIANO ILLUSTR LA RICETTA DELLA PASTA DI MANDORLE, USATA PER MODELLARE DIVERSI SOGGETTI, CONFEZIONARE PRALINE, TORTE E ALTRE PREPARAZIONI

MARZAPANE

DOLCI FRUTTI D'INVERNO



di Giuseppe Giuliano
Maestro di cucina e pasticciere



for english text
see page 80

Il marzapane è un delizioso e prezioso impasto di pasticceria preparato miscelando zucchero e mandorle ed è in uso in molte regioni d'Italia oltre che in altri Paesi del mondo.

La metodologia di preparazione può essere a caldo oppure a freddo, mentre l'impasto si può realizzare con due parti di zucchero e una di mandorla, oppure con una parte di mandorla e una di zucchero.

Inoltre, in base alla preparazione che si vuole realizzare, si può dividere la quantità di mandorla al 50% usando farina di altra frutta secca a guscio, come il pistacchio, le noci o le nocciole in modo da personalizzare il prodotto.

In questa rubrica desidero condividere con voi colleghi la mia ricetta del marzapane preparato con un rapporto di mandorle e

zucchero pari a uno a uno e con la metodologia di preparazione a freddo. L'impasto così ottenuto può ben essere utilizzato modellare della frutta, ma lo anche per realizzare altre preparazioni. 🇮🇹

LA FRUTTA DI MARTORANA

In Sicilia la frutta modellata di marzapane viene chiamata "Martorana", perché prende il nome del convento della Martorana nel centro di Palermo, dove le monache la modellavano soprattutto per la festa di Ognissanti e, si racconta, che dopo averle dato la forma di frutti artisticamente colorati, la usarono per addobbare gli alberi del convento, spogli in quella stagione, in occasione dell'arrivo di una personalità ecclesiastica.



GIUSEPPE GIULIANO

Dal 1999 fa parte dell'Ordine dei Maestri di Cucina ed Executive Chef della F.I.C. È stato dal 2007 al 2010 presidente dell'Associazione provinciale Cuochi e Pasticceri di Palermo e coach del Culinary Team Palermo alla cui formazione lo stesso ha attivamente contribuito. Giudice in diversi concorsi di cucina e pasticceria e docente in diversi corsi rivolti a professionisti, con attenzione alle innovazioni tecnologiche, gastronomiche e pasticciere.





LA RICETTA DEL MARZAPANE

In questa ricetta ho voluto personalizzare il marzapane con il profumo di cannella:

Procedimento: miscelare la farina di mandorle setacciata con lo zucchero a velo setacciato.

Mettere in planetaria, unire lo sciroppo, il glucosio e il miele di zagara e impastare. Fare attenzione a non impastare troppo per evitare che l'impasto si surriscaldi e possa espellere l'olio della frutta secca.

Utilizzare l'impasto per formare della "frutta" a proprio piacimento. Fare asciugare per 24 ore e dipingere le forme con colori alimentari naturali.

Per lo sciroppo: riunire 150 g di acqua, 1 piccola stecca di cannella e 100 g zucchero semolato. Al primo bollore, togliere dal fuoco e lasciare fino a raffreddamento la stecca di cannella in infusione. Passare a colino.

INGREDIENTI

2,5 kg	farina di mandorle setacciata
2,4 kg	zucchero a velo senza aggiunta di amido
250 g	sciroppo di zucchero freddo (leggi più sotto)
250 g	glucosio
250 g	miele di zagara (fiori d'arancio)



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

DEL CIBO E DEL SIMBOLO



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

Definire in maniera univoca qualcosa è sempre problematico poiché tutto, anche le parole, sono in simbiosi con qualcos'altro. Basta aprire un dizionario per scoprire che quasi ogni lemma ha più significati, spesso in relazione all'utilizzo pratico che si fa di quella specifica parola.

La parola *cibo* non fa eccezione e quindi parlarne non significa riferirsi solo ad alimenti ma vi invito, una volta tanto, ad allontanarvi dalla materialità del dizionario culinario e immergervi nell'immagine figurata o traslata che quella parola evoca.

Questa operazione che è più difficile da spiegare che realizzare, è del tutto intuitiva e avviene in un istante nella nostra mente **trasformando in una sorta di simbolo la parola cibo che perde così il suo significato primario per acquistarne altri vari e talvolta impensabili.**

Il cibo che diventa simbolo ha prodotto capolavori cinematografici come *Riso amaro* in cui l'ambientazione rurale e la drammaticità delle vicende denunciano la faticosa vita delle mondine; oppure *La grande abbuffata* che narra in maniera grottesca di quattro uomini i quali, delusi dalla tragicità della vita, decidono di suicidarsi ingozzandosi fino alla morte.

Un grande racconto letterario trasforma il cibo in luogo ideale di **riappacificazione dell'uomo con se stesso** infatti nel *Il pranzo di Babette*, la protagonista, una famosa cuoca parigina, organizza un pranzo che seduce e inebria i bigotti abitanti di uno sperduto villaggio norvegese conducendoli così

alla serenità dei rapporti interpersonali.

Anche le grandi rappresentazioni pittoriche de *L'ultima cena* passano dal *cibo* per giungere alla **salvezza dello spirito** e che dire poi delle norme igienico-religiose di tante confessioni che fanno del cibo strumento di benessere del corpo e dell'anima?

Ovviamente non tutto ciò che luccica è oro: *Ha da passà 'a nuttata!* esclama Edoardo De Filippo nella commedia *Napoli milionaria* di fronte al degrado dei valori sociali del dopoguerra che ha costretto la sua famiglia al mercato nero di derrate alimentari. E di degrado di valori si parla quando si indaga sul **cibo spazzatura che non utilizza ingredienti salutari** e traveste per naturale ciò che è tossico oppure su quello *assassino* che si fa guidare da mafie e camorre per confezionare cibi dagli ingredienti contaminati; quando si parla di *quello criminale* che si serve dei colletti bianchi delle grandi multinazionali per creare artifici chemiobiologici e lucrare sui brevetti; oppure quando si indaga sul *cibo che degrada la dignità umana* con monoculture estensive controllate da poche centrali del cibo che decidono le sorti di popoli interi o peggio di tutta l'Umanità.

Ebbene, esiste anche il cibo che riflette la sapienza di *civiltà contadine* in cui non si getta nemmeno una briciola di pane, esiste quello *socializzante* che pone al centro della tavola il grande piatto a cui tutti i commensali attingono quasi cibandosi dalla stessa madre, quello della *sopravvivenza* in cui si mangia ciò che gli altri scartano.

Un mare di significati e simboli a cui ogni cuoco dovrebbe pensare ogni volta che indossa la sua berretta bianca e prende in mano del cibo. 🍴



FISKARS®

No.1

World's
No.1 Scissors
Brand™

Functional Form

Smart Everyday Functionality



Fiskars Italy s.r.l.

23862 Civate (Lecco) - Italia



+39 0341 215 111



www.fiskars.com



civ-mailbox@fiskars.com



ATENEO DELLA CUCINA ITALIANA

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

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



for english text see page 81

Crudismo: nuove tendenze alimentari

IL RAW FOOD È MOLTO PIÙ DI UNA DIETA, È UNA FILOSOFIA ALIMENTARE CHE NASCE DAL REGIME VEGETARIANO E SI BASA SUL CONSUMO DI FRUTTA, VERDURA E ALTRI CIBI CRUDI



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

Arriva dagli Stati Uniti ed ha conquistato il cuore di molte star internazionali. Ma a differenza di quanto si possa credere, il "Raw Food" (crudismo) non è una semplice moda, ma un modo di interpretare il benessere: mangiare cibo crudo vuol dire rispettare l'ambiente, non inquinare e possibilmente acquisire tutti i nutrienti contenuti nel cibo.

È ovvio che, nonostante i buoni propositi, anche questo tipo di alimentazione ha i suoi limiti. La prima considerazione da fare è di tipo storico: l'uomo, prima scoprire il fuoco, aveva già un'alimentazione crudista. Si nutriva, infatti, di frutta e bacche, ovviamente consumate in modo crudo. È successivamente alla scoperta del fuoco che diventa onnivoro, inizia a consumare carne e cambia totalmente la sua alimentazione. Il fuoco, infatti, rende il cibo più morbido e saporito, ma ne altera anche le proprietà. Infatti, si sa che la cottura

può danneggiare la struttura dell'alimento: spesso si disperdono le vitamine,

si distrugge il contenuto enzimatico oppure si sviluppano sostanze dannose (vedi il classico annerimento durante la griglia, dagli esperti considerato cancerogeno).

I crudisti sono convinti che i cibi non debbano essere mai cotti sopra ai 40°C perché gli alimenti sono vivi e a temperature diverse li "uccideremo". È stato dimostrato, per esempio, che l'uso del microonde provoca una riduzione del 30-40 per cento del contenuto di vitamina B12 del latte. È tanto comodo la mattina mettere la nostra tazza nel fornetto e questo è il risultato.

Di base hanno rivalutato la composizione dei piatti: siamo abituati a considerare la frutta e la verdura come un semplice contorno o uno spuntino. I crudisti, invece, pongono proprio al centro dei loro piatti questi due ingredienti.

Il crudismo fa bene?

La dieta crudista fa bene e non è dannosa per la salute, ma deve essere seguita con un po' di attenzione. Esattamente come per la dieta vegetariana, il consiglio è di andare da un esperto, un nutrizionista vegetariano e/o vegano, per evitare pericolose carenze nutrizionali: il corpo ha bisogno anche di proteine ed è importante che quelle animali siano sostituite con quelle vegetali, ma con consapevolezza. Il rischio più grave è poi



Foto © Serghei Veluscaev - Fotolia.com

la mancanza di ferro, calcio, vitamina B12 e D. Va ricordato che gli alimenti crudi sono molto più ricchi di antiossidanti, che aiutano a tenere a bada i radicali liberi colpevoli dell'invecchiamento. Addio però a pasta, riso, pane, farina e derivati ed è molto ridotto il consumo di amidi e di condimenti grassi. Diverse persone stanno abbracciando la pratica dell'alimentazione vegana-crudista. Alcuni anni fa mi trovavo a San Francisco, in California, e rimasi piacevolmente sorpreso di poter pranzare in un ristorante dove venivano serviti piatti vegani a base di cibi esclusivamente crudi. In America sono sempre più avanti, pensai, riescono a sperimentare il peggio e il meglio prima di tutti gli altri.

Un po' di storia

Il crudismo è una pratica alimentare antichissima. È la prima alimentazione dell'uomo che, prima della scoperta del fuoco, raccoglieva e consumava crudo il cibo, come tutti gli altri animali del pianeta. Con l'uso del fuoco il cibo è diventato, non più solo un mezzo per nutrirsi, ma la materia prima per esercitare l'arte di cucinare e quindi un fatto soprattutto culturale. In tutte le epoche della storia sono però esistiti uomini che hanno mantenuto viva l'abitudine del mangiare crudo, consapevoli della sua importanza vitale.

Oggi in Italia, patria della cucina mediterranea a base di frutta e verdura spesso mangiata cruda, è paradossalmente difficile trovare un ristorante tradizionale o anche vegetariano che proponga piatti di verdure crude miste e abbondanti degne della nostra tradizione, mentre è più facile che presenti nei suoi menu pietanze a base di tofu, seitan e soprattutto di cibi cotti. Il recente ritorno del crudismo è il segno dei tempi che cambiano e, una volta tanto, nella direzione giusta.

Motivazione al crudismo

La scelta crudista richiede sempre una forte motivazione, una riflessione profonda e la capacità di superare vecchi schemi mentali sul cibo. C'è chi adotta questa scelta per controllare meglio il proprio peso corporeo e chi la pratica nella convinzione che mangiare il cibo per cui si è stati "programmati" porti a far funzionare la macchina biologica al meglio delle sue possibilità e quindi a

conquistare e mantenere una salute esemplare. Questa visione mi trova d'accordo per una buona parte, anche se con l'esperienza ho potuto verificare che in certi casi si è dimostrato più utile reinserire una quota di cibo cotto per migliorare la situazione invece di perseverare col "tutto crudo". L'alimentazione crudista è particolarmente indicata come dieta per disintossicarsi da farmaci, droghe, fumo, alcol, per guarire da alcune intolleranze e allergie, per rinvigorire il corpo e uscire da un precario stato di salute.

Conoscere il crudismo è importante anche per noi cuochi, che siamo sempre più presi dal creare piatti salutistici, adottando tecniche di cottura che non logorino gli alimenti e non ne alterino i valori nutritivi ed organici.

Tutto ciò non si può inventare, ma lo si deve studiare e per questo motivo ogni volta che apro un corso di aggiornamento il primo monito che rivolgo alla platea è "Solo se conosciamo il prodotto che stiamo trasformando faremo un gran piatto".

Noi cuochi siamo chiamati ad assolvere il nostro compito in maniera consona alle esigenze che i nuovi stili di vita richiedono e dobbiamo aggiornarci continuamente. Il futuro ci riserva delle grandi novità e noi dobbiamo essere pronti a rispondere con preparazione professionali. Altrimenti saremo tagliati fuori da ogni crescita che sia culturale o tecnologica. 

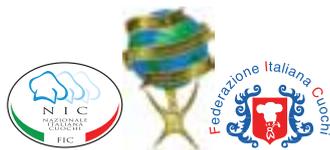


ESEMPIO DI DIETA "RAW" PER IL WEEK END:

Colazione: al risveglio bere 2 bicchieri d'acqua, 200 ml di centrifugato di carote o di mele con 1 cucchiaino di miele vergine integrale, un tè verde dolcificato con miele, una spremuta d'agrumi e un centrifugato di frutti verdi

Pranzo: 1 centrifugato a scelta, 100 g di frutta di stagione, 300 g di verdure crude miste in insalata condite con succo di limone, 2 bicchieri di acqua oligominerale.

Cena: crema fredda di verdure crude (si frullano 2 cetrioli sbucciati, mezzo vasetto di yogurt, mezzo spicchio d'aglio, prezzemolo, succo di limone oppure in alternativa: frullare mezzo cespo di lattuga, mezzo vasetto di yogurt freddo, 2 cubetti di ghiaccio, qualche foglia di crescione, 3 anelli di cipollone), 300 g di verdure bollite condite con un cucchiaino d'olio e succo di limone, 2 bicchieri di acqua.



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 81

N.I.C. 2014-2017: aperte le selezioni

LA NAZIONALE ITALIANA CUOCHI E LA FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI INDICANO LA SELEZIONE NAZIONALE PER INDIVIDUARE I COMPONENTI DELLA NAZIONALE JUNIORES E NAZIONALE SENIORES PER IL QUADRIENNIO 2014-2017

Alla selezione nazionale, con prova pratica, potranno accedere coloro che saranno ritenuti idonei nella fase di Preselezione Regionale.

Modalità di accesso alle Preselezione Regionale

1) Per accedere alla Preselezione Regionale, i candidati – in regola con l’iscrizione alla Federazione Italiana Cuochi – dovranno spedire tramite e-mail, in un unico invio (con allegati max 20 Mb complessivi) all’indirizzo selezioni@nazionaleitalianacuochi.it i seguenti materiali:

a) Documenti da inviare comuni a tutti i programmi a cui si vuole partecipare

- Curriculum professionale in formato europeo con foto e autorizzazione al trattamento dei dati personali;
- Foto in divisa da chef;
- Copia di attestati di partecipazione e diplomi di qualificazioni a concorsi.

b) Per candidarsi al programma “CALDO”

- N. 5 foto di piatti da concorso già realizzati o progettati dal candidato.

c) Per candidarsi al programma “FREDDO”

- N. 5 foto di piatti da concorso già realizzati o progettati dal candidato.

d) Per candidarsi alla selezione “PASTICCIERI”

- Foto di pezzi artistici da concorso già realizzati o progettati dal candidato.
- Foto di 4 dessert da ristorazione già realizzati o progettati dal candidato;
- Foto di praline da concorso già realizzati o progettati dal candidato.

- Foto di petit four da concorso già realizzati o progettati dal candidato;

2) I candidati che non hanno compiuto alla data del 15 gennaio i 21 anni, saranno selezionati per la Nazionale Junior; gli altri per la Nazionale Senior

3) **IMPORTANTE:** nell’oggetto della mail deve essere indicata: **l’associazione di appartenenza - regione di appartenenza - categoria junior/senior - programma al quale si intende partecipare - nome cognome del candidato** (ad es. ass. cuochi Milano - Lombardia – Senior - Caldo – nome cognome)

4) Appena possibile, da parte della segretaria della NIC, sarà inviata all’indirizzo mail dell’invio della candidatura una conferma di ricezione della documentazione.

5) Le candidature valide ricevute, verranno inoltrate ai rispettivi presidenti delle Associazione Regionali della Federazione Italiana Cuochi di appartenenza, che provvederanno a validare la documentazione ricevuta ed inviare al Team Manager i nominativi di coloro che saranno ritenuti idonei a partecipare alla Selezione Nazionale.

6) Luoghi, modalità di partecipazione e regolamento delle prove pratiche della Selezione Nazionale saranno comunicate successivamente.

7) L’elenco dei partecipanti alle Selezioni Nazionali sarà reso pubblico attraverso il sito www.nazionaleitalianacuochi.it

8) La candidatura dovrà essere inviata all’indirizzo selezioni@nazionaleitalianacuochi.it entro le ore **12.00 del 15 gennaio 2014**.

Per ulteriori informazioni: www.nazionaleitalianacuochi.it, www.fic.it



Una cottura esperta per ogni ricetta

www.fasapentole.com



Pentole Professionali

Made in Italy





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

MAURO SCIANCALEPORE il senso del buon gusto



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



for english text see page 82

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



La passione culinaria per lo chef Mauro Sciancalepore (nella foto), classe 1982, è nata durante gli anni della scuola alberghiera e si è perfezionata poi negli anni, grazie alla frequenza di vari stage e alla partecipazione a concorsi e gare gastronomiche, che lo hanno visto conquistare nell'ultimo anno la Medaglia d'oro, argento e bronzo agli Internazionali d'Italia a Massa Carrara e il secondo posto assoluto alla "Coppa delle Regioni" all'Host di Milano.

Pur essendo un giovane chef, Mauro ha al suo attivo oltre 15 anni di carriera ed ha avuto la fortuna nel suo percorso di poter collaborare con chef importanti, come lo "stellato" Paolo Lopriore, Daniele Caldarulo oggi Team Manager della Nazionale Italiana Cuochi e, ultimamente, con il maestro Michele D'agostino coordinatore didattico e gastronomico dell'Ateneo della Cucina Italiana della F.I.C.

L'unione tra l'amore per l'arte, la passione per la cucina e l'esperienza professionale danno vita ad una cucina di alta qualità, in un ambiente elegante come la struttura dove Mauro attualmente ricopre il ruolo di chef, ovvero la "New Lions Ricevimenti" a Molfetta (BA).

L'intento di Mauro è quello di valorizzare i prodotti tipici pugliesi, rivisitandoli con creatività e gusto, esaltandone le classiche sensazioni, rendendoli alla vista raffinati, al gusto altamente saporiti e all'olfatto squisitamente profumati. Una così alta esaltazione dei tre sensi, classicamente appagati nelle solite cucine, porterebbe a voler utilizzare le "posate del povero", cioè le mani, per poter allietare anche il senso del tatto. E, a conclusione del semplice ma raffinato pasto, esaltare l'udito ascoltando i graditi commenti degli altri commensali.

Tutto ciò spinge lo chef ad una continua innovazione, ad una costante ricerca di prodotti freschi e genuini, ad un'instancabile sperimentazione delle insolite ma perfette unioni tra vari alimenti.

Punto di forza della cucina dello chef Sciancalepore è quello di proporre in una nuova veste le pietanze della tradizione popolare che vanno via via scomparendo. È per questo che il piatto eseguito non è estroso né troppo elaborato, dalle combinazioni fantasiose realisticamente unite tra loro, ma che non si scosta molto dalle tradizioni, dalla stagionalità del prodotto e dalla semplicità degli ingredienti.

Per Mauro essere commensali significa ogni giorno che nostalgicamente e inconsciamente ancora sapientemente esaltare il senso del buon gusto e ricerciamo e che ci adopriamo per introdurre farsi avvolgere in quell'atmosfera dei tempi antichi nella nuova ideologia di cucina. 🍴

Antipasto

MOSAICO DI BRANZINO, SALMONE E BIETOLE CON SFERA DI GAMBERI E STRACCIATELLA, MELAGRANA ED EMULSIONE AL BASILICO



Preparazione. Scaloppare il filetto di branzino nel senso della lunghezza, così da avere delle fette molto lunghe. Fare lo stesso con il salmone (preferibile usare la parte della coda del salmone) e mettere il tutto in una placca e condire con sale, pepe e aromi a piacere.

Per le bietole: pulirle, lavarle e scegliere le foglie più grandi, quindi sbollentarle, raffreddarle in acqua e ghiaccio e asciugarle sopra un canovaccio.

Stendere la pellicola sopra un banco d'acciaio e con i filetti di branzino comporre un rettangolo senza lasciare fessure (aiutarsi con un batticarne), quindi procedere nella stessa maniera con le bietole e, infine, con il salmone. Arrotolare il tutto formando un salamino (pressare bene con la pellicola) e terminare abbattendo la temperatura e tagliandolo leggermente da congelato.

Per la sfera: prendere 4 sferette, imburrarle legger-

mente e mettere - facendola aderire bene - uno strato di pellicola. Sgusciare i gamberi rossi, effettuare un'incisione aprendoli a metà senza staccarli e adagiarli uno accanto all'altro nella sferetta, quindi inserire la stracciatella dopo averla lasciata scolare bene e chiudere il tutto aiutandosi con la pellicola.

Per l'emulsione al basilico: sbollentare il basilico e fermare la clorofilla, quindi emulsionare il tutto con ghiaccio a scaglie ed olio e.v.o.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

2 filetti 400/600 di branzino fresco
300 g di salmone fresco
300 g di bietole

Per la sfera di gamberi e stracciatella:
n. 24 gamberi rossi
100 g di stracciatella di Andria

Per l'emulsione di basilico:

300 g di basilico
q.b. ghiaccio
q.b. olio e.v.o.

Primo piatto

ORECCHIETTE CON CARDONCELLI, FILETTI DI TRIGLIA AL CROCCANTE DI BACON E POLPETTINE DI MOSTACCIOLI SU CREMA DI FAGIOLI NERI, POMODORINI GRIGLIATI E TOCCHETTI DI PANE D'ALTAMURA



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

350 g di orecchiette
300 g di funghi cardoncelli murgiani
n. 4 filetti di triglia
n. 4 fette di bacon
150 g di pasta di mandorle
150 g di petto di pollo
50 g di pan grattato
2 uova
300 g di fagioli neri
100 g di pomodori ciliegini
100 g di pane d'Altamura

Preparazione. *Per le polpette:* passare al tritacarne il pollo due volte e condirlo con sale e pepe; incorporare la pasta di mandorla, il pan grattato e con le uova formare l'impasto che deve risultare molto compatto; quindi formare le polpette e passarle nel pangrattato e procedere con la frittura.

Per i fagioli: metterli per 24 ore in acqua, poi cambiare l'acqua e cucinarli con i vari aromi portandoli a stracuocere per poterli poi frullare e formare una crema densa e liscia. Tagliare i pomodori datterini, grigliarli a fuoco vivo e porli in forno a 50°C per 2 ore. Trifolare i funghi cardoncelli con il classico metodo. Squamare e filettare le triglie e bardarle con il bacon e marcare in padella.

INGREDIENTI

PER 4 PERSONE

400 g di baccalà fresco
5 bustine di the alla melissa
300 g di trucioli di ciliegio q.b. aromi per l'affumicatura (arance, limoni, foglie di ulivo, pepe rosa)
300 g di orzo perlato
300 g di patate viola
200 g di patata gialla
300 g di broccoletti
100 g di carote
100 g di pomodori ciliegini
300 g di olive noliche di Puglia

Preparazione. *Per il baccalà:* procedere con l'infuso classico fatto con il the alla melissa e tutti gli aromi per un ottimo fondo di pesce e portarlo a 53-54°C

Dessert

SINFONIE DI MOUSSE IN CANNE DI CIOCCOLATO CON GELATO ALLA MELA VERDE E NOTE DI FRUTTI ROSSI

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Per la bavarese all'arancia:

120 g di tuorli
100 g di zucchero semolato
600 g di purea di arancia
30 g di gelatina in fogli
1200 g di panna montata

Per la bavarese alla fragola:

120 g di tuorli
100 g di zucchero semolato

600 g di purea di fragole
30 g di gelatina in fogli
1200 g di panna montata

Per la bavarese al latte di mandorla:

100 g di zucchero semolato
120 g di tuorli
600 g di latte di mandorla
30 g di gelatina in fogli
1200 g di panna montata

Per il gelato alla menta:

500 ml di latte
100 ml di panna
120 g di zucchero semolato
25 g di destrosio
25 g di latte in polvere
3 g di farina di carrube
100 g di polpa di mela verde

per 2-3 ore, coprire con la pellicola e dopo filtrare il tutto.

Per l'affumicatura: creare una camera all'interno del forno facendo non bruciare completamente gli ingredienti, ma portandoli solo alla fuoriuscita di fumo che deve rimanere per almeno un'ora all'interno del forno.

Per il baccalà: cuocerlo nell'infuso, asciugarlo e adagiarlo in una teglia. Estrarre i trucioli e ciò che è rimasto all'interno della camera del forno e inserire il pesce e lasciarlo per almeno 2 ore all'interno.

Per la crema di olive: saltarle in padella, aggiungere un mestolo di brodo vegetale e portarle a sfaldarsi; eliminare i noccioli, frullare il tutto, regolare di sale e passare al setaccio sottile.

Per la purea di patata viola: cuocere le patate con brodo vegetale e 100 ml di latte, portare il tutto a crema e poi frullare con il mixer.

Secondo piatto

TAGLIATA DI BACCALÀ COTTO IN INFUSO DI THE E AFFUMICATO CON TORTINO DI PATATA VIOLA E ORZO PERLATO, VERDURE NOVELLE E CREMA DI OLIVE



Per la bavarese al latte di mandorla: lavorare lo zucchero con i tuorli senza farli montare, aggiungere il latte di mandorla e portare a 82°C, quindi aggiungere la gelatina precedentemente ammollata in acqua, portare il composto a 28°C e incorporare la panna. Procedere con l'assemblaggio.

Procedere con la stessa tecnica per le altre bavaresi.

Per il gelato alla mela verde: riunire in una pentola il latte, lo zucchero, il destrosio e il latte in polvere. Scaldare il latte fino a raggiungere 85°C. Togliere la base al latte dal fuoco, trasferire il composto in una ciotola fredda a bagnomaria in acqua e ghiaccio e unirvi la panna e la farina di carrube. Frullare il composto con un frullatore a immersione e riporlo in frigorifero per almeno 3 ore. Unire alla base per gelato lo sciroppo alla menta. Lasciare mantecare fino ad ottenere una consistenza piuttosto compatta per circa 40 minuti (la tempistica varia a seconda del modello di gelatiera utilizzata). Una volta ben mantecato, servire il gelato immediatamente oppure conservarlo in freezer in un contenitore di plastica. Trasferire la base del gelato alla menta nei cestelli della gelatiera ed azionarla.

IN LIBRERIA

FANTASIE GASTRONOMICHE

Egidio Longo, chef del prestigioso Circolo Canottieri Roma, in questo libro a cura della giornalista Michela Rossi svela i segreti di una cucina di derivazione classica rivisitata e snellita per aderire alla crescente domanda di piatti sani e leggeri che non rinuncino alla ricchezza di gusto e siano accessibili nella preparazione anche ai non addetti ai lavori. Frutto di lunga esperienza ed elaborazione, mediazione continua tra la più genuina tradizione culinaria italiana e l'eclettismo derivato dalle esperienze esterofile, ogni ricetta è stata modellata dallo chef per rispondere appieno agli elevati standard del Circolo sportivo in cui opera. Attraverso la scelta di materie prime eccellenti, l'estrema cura nella presentazione, la riduzione dei grassi di cottura e l'adozione di preparazioni rapide che lascino inalterate le proprietà nutritive ed organolettiche degli alimenti, ogni pietanza diventa una gioia per gli occhi e per il palato senza per questo gravare sulla bilancia.



POLPETTE DA CHEF

S'intitola "Una polpetta di salverà" il libro edito da Giunti (192 pp., 12 euro) e attraverso con cui Giancarlo Roversi e Anna Scafuri invitano a un viaggio intorno alla preparazione più antica del mondo in compagnia di illustri italiani che la osservano da ogni punto di vista - culinario, sociologico, storico... - e ci portano alla scoperta delle polpette d'autore servite ai quattro angoli della penisola. Ne emerge un *elogio della polpetta* che si rivela filosofia del nuovo millennio, coniugazione del nostro sguardo rivolto al passato artusiano, al presente del risparmio e del riuso, al futuro della tradizione rivisitata. E chi vuol proseguire la meditazione mettendosi ai fornelli trova 120 ricette selezionate con riguardo a leggerezza, facilità e stagionalità.

IN CANTINA



SAUVIGNON LISON PRAMAGGIORE DOC TENUTA S. ANNA

Aromatico e sapido, è ideale come aperitivo, sposa magnificamente i formaggi e i salumi saporiti e anche i piatti di pesce di "buon carattere". È ottenuto da uve 100% sauvignon, vendemmiate a mano e selezionate in

vigna. Dopo la pressatura, i mosti vengono lasciati criomacerare a contatto con le bucce, in modo che gli aromi presenti in queste ultime si trasferiscano al vino. Va servito fresco, ad una temperatura intorno ai 10-12°C.

CONCORSI

Giunge alla 23° edizione il Campionato Mondiale della Pizza, che si svolgerà dal 7 al 9 aprile alla Fiera di Parma. Ogni anno oltre 500 concorrenti provenienti da tutto il globo si sfidano in 11 categorie di cottura e abilità, giudicati da attente e competenti giurie che decretano ogni anno i Campioni del Mondo. La manifestazione oltre ad essere teatro di gara è anche il punto di riferimento per tutti gli operatori e gli specialisti del comparto pizza. Per informazioni e modalità d'iscrizione: www.campionatomondiale della pizza.it

LA FIC IN ITALIA



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

CAGLIARI

LAZIO

MACERATA

OLBIA

PAVIA

PESCARA

PROVINCIA GRANDA

ROMAGNA

TERAMO

TORRE DEL GRECO

TRAPANI

UMBRIA

VARESE

VENEZIA

LA FIC NEL MONDO

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

VENEZIA

LA BIENNALE DEI SAPORI E DEI TERRITORI

Una prestigiosa vetrina per le più qualificate produzioni enogastronomiche italiane, evento per i professionisti, produttori e venditori selezionati e di qualità, dove il food è stato protagonista incontrastato, identificando territori e

un cibo tradizionale, sostenibile e di qualità.

Testimonial d'eccezione dell'evento Gian Marco Tognazzi che con la sua presenza ha dato lustro aggiuntivo e mediatico alla manifestazione e che ha voluto ricordare il padre, il grande Ugo Tognazzi in versione cultore enogastronomico, con letture, video, foto e inediti di carattere culinario.

La rassegna dei grandi chef

Nella splendida cucina professionale messa a disposizione da Zanussi Professional per la "Biennale del Gusto" di Venezia si sono alternati ben 23 tra chef ed esperti di altissimo profilo professionale, provenienti da tutta Italia e con esperienze in prestigiose catene alberghiere e ristorative, sia a livello nazionale sia internazionale. La catena Orient Express ha deliziato gli occhi ed i palati

del pubblico presente, attraverso quattro chef di punta della sua squadra, Corrado Corti, Alessandro Cozzolino, Attilio Di Fabrizio e Renato Piccolotto in un tour gastronomico del Bel Paese partendo dalla Sicilia (Taormina) passando per la Toscana (Firenze) e la Liguria (Rapallo), per arrivare dulcis in fundo a Venezia con il prestigioso Hotel Cipriani.

L'estrosità e la meraviglia gastronomica è stata affidata invece ad altri 16 chef ed esperti: Giuliano Baldessari, Marco Bergamasco, Fabio Campoli, Paolo Capuccio, Lorenzo Cogo, Samantha Cornaviera, Carlo Crobeddu, i fratelli Damini, Salvatore Gambuzza, Alfio Ghezzi, Pierluigi Lovisa, Mara Zanetti Martin, Piergiorgio Siviero, Gianluca Tomasi e Roberto Toro.

Premio Città di Venezia per la gastronomia

Non solo showcooking, ma anche un Premio al suo debutto e intitolato al grande Ugo Tognazzi, attore di fama, ma anche gastronomo e appassionato di cucina. Il "Premio Città di Venezia per la gastronomia" vuole sì omaggiare la città della antica Serenissima, dalla pregiata storia culinaria, ma senza concentrarsi esclusivamente sui localismi territoriali; difatti si è voluto premiare i migliori Chef e le migliori Lady Chef, nelle categorie senior e junior,

DAL 26 AL 29 OTTOBRE VENEZIA SI È TRASFORMATA NELLA CAPITALE DELL'ENOGASTRONOMIA CON LA MANIFESTAZIONE "GUSTO. BIENNALE DEI SAPORI E DEI TERRITORI", SVOLTASI PRESSO IL TERMINAL MARITTIMO PASSEGGIERI AL PORTO

percorsi culturali a garanzia della loro riconosciuta qualità. L'evento ha ospitato inoltre anche un mix di iniziative, come convegni e conferenze, showcooking di prestigiosi chef, la cui organizzazione è stata affidata al vulcanico presidente dell'Unione Cuochi del Veneto Graziano Manzatto. Main partner della manifestazione è stato Slow Food, impegnato come sempre alla salvaguardia di

Nella foto:
Il presidente Fic del Veneto Graziano Manzatto, il presidente dell'Associazione Venezia Cultura Natura Gianni Gobbato, Gian Marco Tognazzi e l'Assessore al Commercio e Attività Produttive del Comune di Venezia Carla Rey.



a livello nazionale che si sono particolarmente distinti in ambito professionale.

Il Veneto ha fatto la parte da leone, portando a casa i riconoscimenti migliori in ambito senior e junior e di migliore lady junior chef. Ad aggiudicarsi quest'ultimo titolo è stata **Antonia Klugmann** che dalla primavera scorsa ha preso in mano la cucina di Venissa, il ristorante stellato di Mazzorbo nella laguna veneziana della famiglia Bisiol.

Sono andati a Vicenza i premi per il settore maschile, miglior junior chef a **Alessandro Dal Degan** (La Tana di Asiago), già miglior giovane chef dell'anno per le guide de "L'Espresso". Miglior chef senior è stato designato **Corrado Fasolato**, titolare da nemmeno un anno dello Spinechile ristorante resort di Schio. Fasolato è stato premiato, secondo citazione, per la "promozione e rivisitazione delle

ricette tradizionali del territorio".

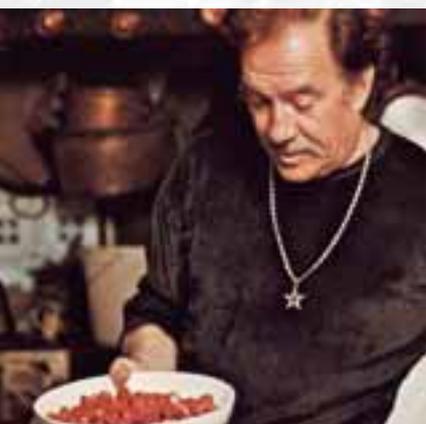
Il presidente Fic del Veneto Graziano Manzatto e lo stesso Gian Marco Tognazzi hanno consegnato inoltre riconoscimenti a 30 chef "punte di diamante" del panorama dell'alta ristorazione nazionale. La giuria, suffragata da un pool di esperti e giornalisti del settore eno-gastronomico, era presieduta da una Lady Chef d'eccezione, Luisa Valazza, due stelle Michelin e titolare del Ristorante Al Sorriso e dal già citato chef tv Fabio Campoli.

Quest'ultimo assieme all'amico Tognazzi sono stati protagonisti e padroni di casa allo stand "La Tognazza", spazio in cui sono stati presentati tutti i prodotti dell'azienda tenuta a battesimo dal grande Ugo, dall'olio al vino (il celebre Tapioco e Antani), dalle creme alle confetture, tutto secondo tradizione, ed hanno allietato in più giorni tutti i presenti in una "gustosa" kermesse duettando ai fornelli in una serie di speciali showcooking dedicati alla cucina del mitico Tognazzi, in un percorso e spettacolo gastronomico e culturale definito dai presenti semplicemente unico. Presenti alla cena di gala a fine premiazione autorità, giornalisti ed esponenti di spicco della Fic, e i membri di giuria, quali il rettore dei Maestri di Cucina Giorgio Nardelli, il presidente

di Solidus Carlo Romito, la responsabile delle Lady Chef (Area Sud-Europa Gabriella Bugari), e l'amico dei cuochi (come lui stesso ama definirsi) Ferruccio Ruzzante, editore e responsabile della rivista *Zafferano Magazine*. La realizzazione dei premi, vere opere d'arte raffiguranti il leone di San Marco in vetro di Murano, sono state realizzate a cura della Scuola del Vetro Abate Zanetti di Murano.



Nelle foto:
l'attore e regista
Ugo Tognazzi.
Gian Marco
Tognazzi con un
omaggio della
Scuola del Vetro
Zanetti di Murano.



PROVINCIA GRANDA A TAVOLA SENZA SPRECHI

Tra le molteplici attività svolte nel 2013 dall'Associazione Cuochi della Provincia Granda ci piace segnalare l'evento "Tutti a tavola... senza sprechi. Cena degli avanzi", cui abbiamo partecipato su invito

grande sentimento cristiano e di solidarietà umana che ci contraddistinguono.

La cena solidale si è svolta mercoledì 23 ottobre presso Palazzo Bertello a Borgo San Dalmazzo (CN), in coda al seminario sul tema dello "Spreco alimentare e street food", focalizzato sulla necessità di ridurre i nostri sprechi alimentari e contribuire ad un uso più sostenibile delle risorse e inserito nell'ambito più generale delle attività organizzate da L.v.i.a. insieme ad un comitato di nove enti attivi sul territorio cuneese - Caritas Diocesana, Pro Natura, Coldiretti, Pastorale sociale e del lavoro, Confcooperative, Ascom-Confcommercio, Centro Migranti-Cooperativa l'Arca e Cooperativa Colibri - con l'intento di

dell'associazione L.v.i.a. di Cuneo e che ci ha fatti sentire onorati di appartenere ad una categoria di grandi lavoratori, che sanno conciliare l'operosità con l'amore per la vita e per quegli aspetti di

LA CENA DEGLI AVANZI
 Insalata di pollo
 Flan di verdure
 Maccheroni gratinati al forno
 Polpettone e macedonia di verdure
 Semifreddo al torrone
 Gelato e dolcetto

sensibilizzare l'opinione pubblica sui temi della fame, della nutrizione, della solidarietà internazionale e raccogliere fondi a favore dell'accesso al cibo in Africa dove L.v.i.a. opera. Alcuni chef dell'Associazione Cuochi Provincia Granda, fra i quali A. Bertolino, A. Macario, L. Alimandi, A. Aimale, G. Canavese, A. Pasqualino, D. Sebastiano, P. Carle, A. Canale, coordinati dal presidente Loris Macario, si sono occupati interamente delle attività di cucina preparando un menu con ingredienti offerti da alcune aziende della zona. La cena ha visto anche la collaborazione degli studenti dell'Istituto Alberghiero "I.I.S. Virginio e Donadio" di Dronero, che hanno curato, sotto la supervisione dei professori C. Beccaria e C. Orsi, la preparazione e il servizio ai tavoli. L'evento ha registrato una risposta positiva con la partecipazione di oltre 200 persone.

Loris Macario

OLTRE 200 PERSONE HANNO PARTECIPATO ALLA CENA SOLIDALE PREPARATA DAGLI CHEF DELL'ACPG AL FINE DI DIMOSTRARE COME EVITARE GLI SPRECHI A TAVOLA E DI RACCOGLIERE FONDI PER INIZIATIVE DELL'ASSOCIAZIONE L.V.I.A. DI CUNEO



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.

VARESE

GUARDANDO INSIEME AL 2014

Il 2 dicembre i soci e simpatizzanti dell'Associazione Provinciale Cuochi Varesini si sono incontrati presso il ristorante "Al Vecchio Convento". Qui, in un clima festoso il presidente Girolamo Elisir ha dato il benvenuto a tutti i partecipanti e, durante la serata, hanno ricevuto un diploma di merito alcuni chef che si sono distinti nella promozione della cultura del cibo. Maurizio Soprani e Marco Maffini sono stati insigniti del collare del "Collegium Cocorum", prestigiosa onorificenza al merito professionale che viene rilasciata dalla Federazione Italiana Cuochi agli chef che operano da oltre 25 anni nell'arte culinaria, onorando

sempre ed ovunque la tradizione e il prestigio della millenaria cucina italiana.

Hanno invece ricevuto il "Cordon bleu" Renato Losego e Sergio Rebellato, per avere onorato con costanza e professionalità per oltre 15 anni la grande famiglia dei berretti bianchi.

La cena preparata con maestria dai fratelli patron del locale Luca e Stefano Perin e dallo chef Michele Mussi si è dimostrata all'altezza della situazione deliziando il palato degli chef ospiti.

Un centinaio i partecipanti che, in un clima conviviale, hanno avuto la possibilità di confrontarsi e approfondire le tematiche inerenti

COME DA TRADIZIONE, NELLA CONVIVIALITÀ DI UNA CENA, È STATO BELLO RITROVARSI PER RIPERCORRERE QUANTO FATTO NEL CORSO DELL'ANNO E PER PROGETTARE L'ANNO NUOVO

la cucina, oltre che scambiarsi gli auguri natalizi.

A fine serata il presidente, a nome di tutti i soci, ha voluto ringraziare gli sponsor che hanno permesso la realizzazione dei progetti conseguiti in questi anni e che consentiranno di preparare quelli futuri, in particolare: Global Pesca; Rb Alberghiera; Paderno; Ballarini; Fasa Pentole; Salumificio Del Zoppo; Azienda Agricola Mignone Marcello; Coltelleria Sanelli.

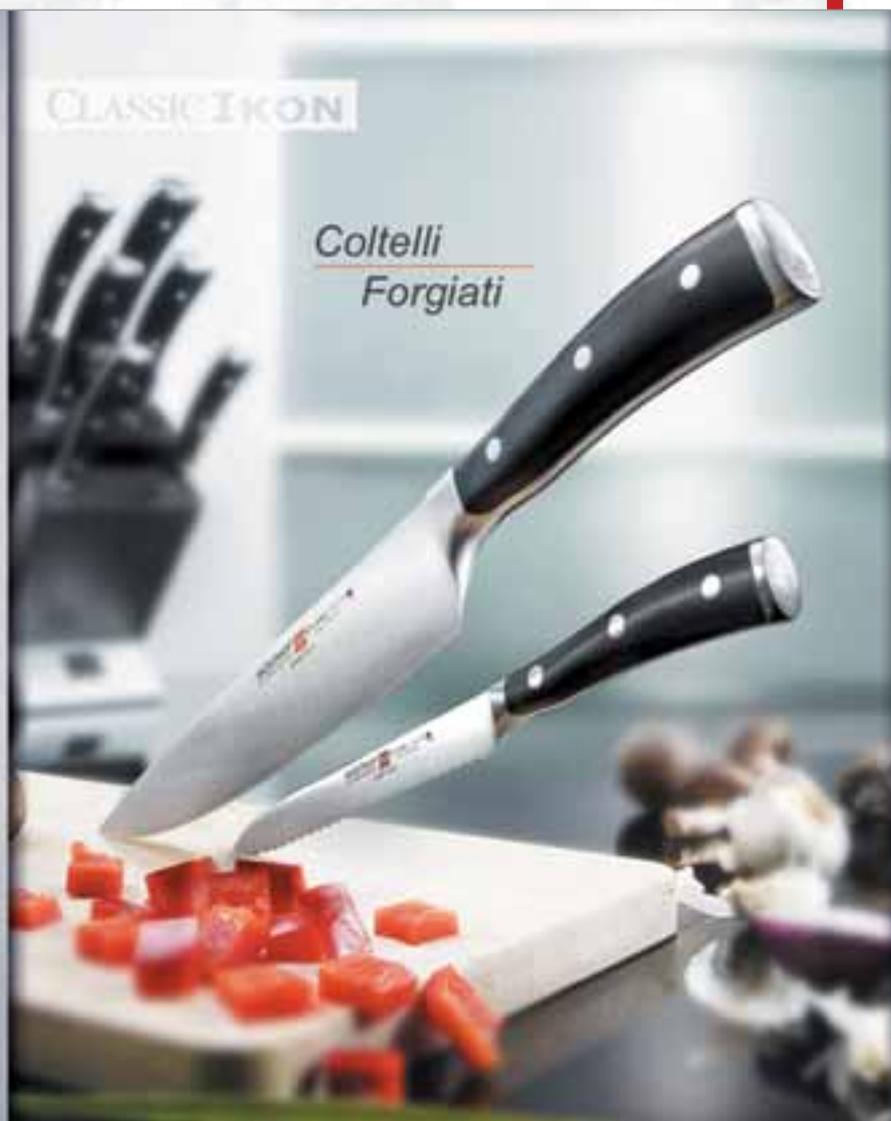
WÜSTHOF



Per informazioni:

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

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



CLASSIC IKON

Coltelli
Forgiati

Quality - Made in Solingen/Germany

PESCARA

ULIASSI, UNA LEZIONE MAGISTRALE

Lo chef Mauro Uliassi ha sottolineato quanto sia importante che un cibo evochi un ricordo e coinvolga tutti i sensi. Incentrando la lezione in un percorso che si è articolato dalla spiegazione filosofica, tecnica e gustativa dei suoi piatti. "Io parlo, ma voi fatemi domande, mettetemi in difficoltà, voglio aiutarvi a capire quello che ho scoperto

com'è la filosofia del ristorante Uliassi, così abbiamo cominciato a lavorarle, cercando di mantenerne intatto il sapore e creando contrasti con altri sapori, di consistenze diverse, evocativi, perché capaci di racchiudere un ricordo, una voglia legata al vissuto di chi mangia. Perché, questo deve fare un piatto. Ma non ci riuscivamo alla perfezione e allora lo abbiamo messo in disparte. Parlando con alcuni pescatori ho scoperto che loro sulla barca cucinavano il pesce senza pulirlo, ho provato con le seppie e la seppia sporca ha un altro sapore che ci ha travolto e cambiato il modo di cucinarla. Così è nato il piatto "Seppie giovani arrostiti sporche con granita di ricci di mare". Durante l'assaggio delle "Tagliatelle di seppie con pesto di alga Nori e quinoa soffiata" Uliassi ha spiegato che la sua pratica di cucina è quella di servire il prodotto nel modo più naturale possibile, introducendo nella spiegazione il ruolo che ha nella cucina moderna lo chef spagnolo Ferran Adrià: "Un genio, lui è per la cucina ciò che Mozart, Beethoven, Marie Curie sono stati per i loro settori: un creatore della cucina del terzo millennio. Prima

ha fatto cucina classica francese, non pago si è concentrato sulla Spagna in un momento in cui aveva capito che cucinare spagnolo significava accompagnare la sua terra nel passaggio dal fascismo franchista alla libertà e allora la cucina era il mezzo per esprimere la voglia di vivere, la felicità, le aspettative cariche di entusiasmo verso il futuro. La sua è una cucina tecnica e precisa, interamente documentata. Adrià ha cambiato consistenze e cotture a ingredienti da sempre utilizzati in cucina e ha trasformato in modo artigianale ciò che le grandi aziende preparano in modo industriale. Con l'obiettivo di creare piatti dal sapore perfetto e in cui vengono valorizzate al massimo le qualità dei prodotti. In realtà essi sono quelli che state assaggiando e non è cucina molecolare, è cucina innovativa, che guarda al futuro perché rivoluziona gli approcci con la cucina tradizionale e li rende evoluti". Facendo assaggiare la sua "Battuta di gamberi rossi con acqua di limone, cuore di melone con cardamomo e polvere di pistacchi" e spiegando che: "nel piatto c'è l'acqua di limone che rende più acidula la sapidità del gambero, guarnito con melone e cardamomo, perché questo contrasto rende indimenticabile il piatto, insieme al sapore di basilico che lo rinfresca e ai pistacchi che lo facciano sentire fra i denti". Continuando nella realizzazione dei piatti in cui si materializza la sua filosofia di cucina ha proposto "Il tonno alla moderna

IL 2 DICEMBRE LO CHEF "BISTELLATO" MAURO ULIASSI, CONSIDERATO DALLE GUIDE GASTRONOMICHE UNO DEI MIGLIORI 10 CHEF ITALIANI, HA TENUTO UNA LEZIONE GRATUITA ORGANIZZATA DALL'ASSOCIAZIONE CUOCHI PESCARA A CONCLUSIONE DEGLI EVENTI REALIZZATI PER RICORDARE IL 25° ANNO DI ATTIVITÀ

cucinando", ha detto lo chef, che attraverso le sue spiegazioni ha stimolato e approfondito aspetti tecnici dell'organizzazione e della gestione della cucina, della conservazione e della cottura del pesce. Mentre spiegava e faceva assaggiare il "Loaker con fegato grasso e crema di nocciole". Raccontando che "a febbraio abbiamo preso uno stock di seppie, perché erano buone e convenienti, dovevamo creare un piatto non buono ma ottimo,



puttanesca" realizzata con tutti gli ingredienti della salsa puttanesca tradizionali ma con prodotti di una qualità eccelsa come le alici del Cantabrico, i capperi di Pantelleria, lo scampo crudo dell'Adriatico, le olive di Gaeta e l'olio aromatizzato con l'origano fresco.

Uliassi ha spiegato che per la realizzazione dei suoi piatti parte anche dalla reinterpretazione di ricette tipiche, come il purè di patate con cui ha creato il "Fondente di patate con alzavola, radici di erbe, tartufo e nero di

seppia". La tradizionale pasta e patate il Maestro la trasformata nella "Zuppa di patate affumicate con pasta e pesce". Scampi, cozze e vongole leggermente scottati e le patate cotte in un brodo di anguilla affumicata: la sublime bontà della semplicità! E per concludere il percorso gastronomico e formativo Uliassi ha proposto il "Tiramisù scomposto con granella di gelato al cacao", un classico dolce italiano ma che nelle consistenze è stato completamente rinnovato.

Lorenzo Pace



OLBIA

DOPO IL CICLONE, LA SOLIDARIETÀ

Il passaggio del ciclone Cleopatra sulla Sardegna il 18 novembre ha provocato danni gravissimi, in particolare nelle province di Olbia e di Nuoro.

Ancora una volta le Berrette Bianche dell'Associazione Cuochi della Provincia di Gallura hanno dato dimostrazione di generosità e altruismo. Nonostante l'Associazione abbia subito alcune migliaia di euro di danni, parte degli associati si sono messi subito a disposizione nel prestare aiuto ai più sfortunati.

All'indomani del disastro alcuni colleghi si sono resi disponibili per sistemare il magazzino distrutto, altri si sono affiancati ai volontari della Protezione Civile, organizzando al meglio la cucina da campo che ha distribuito diverse centinaia di pasti giornalieri.

Altri cuochi e anche simpatizzanti della A.C.P.G. a turno si sono messi a disposizione per affiancarsi ai dipendenti della Cooperativa "La Solaria" che per oltre 10 giorni ha prodotto diverse migliaia di pasti e nei giorni più difficili circa 3.000 pasti giornalieri.

Sentiamo il dovere di ringraziare di cuore tutti coloro che si sono prodigati nell'aiutare a superare questo momento difficile. Ringraziamo anche i colleghi di tutte le Associazioni dei Cuochi della Sardegna che hanno chiesto di venire a darci una mano, ma che per questioni logistiche dovute alla situazione abbiamo dovuto rifiutare.

Per non fare torto a nessuno e con il rischio di dimenticarmi qualche persona, ometto di fare

nomi, ma chi ha fatto di più non è passato di certo inosservato.

Grazie di cuore a tutti!

Cleto Veclani

I CUOCHI DELLA SARDEGNA HANNO DATO PROVA DI GRANDE FORZA E UMANITÀ NEL METTERSÌ AL SERVIZIO DELLA POPOLAZIONE COLPITA IN NOVEMBRE DALLA VIOLENZA DI UN CICLONE



LAZIO

QUATTRO CHEF PER LA CARITAS

Ideato da Renato De Silva, presidente della Onlus Associazione Amici della Caritas, il consueto appuntamento è dedicato alla promozione delle attività sociali della Caritas Roma e della campagna "La porta è sempre aperta", intenta a sensibilizzare

che meglio rappresenta la vittoria della solidarietà sulla discriminazione, un luogo dove i cittadini del quartiere sono diventati parte attiva del volontariato, nonostante le ritrosie iniziali. Dal giorno della sua nascita nel 1988, Villa Glori è stata, infatti, il simbolo della lotta al pregiudizio e all'emarginazione, offrendo, nel residenziale quartiere Parioli, uno spazio di accoglienza, comprensione e sostegno attivo per i meno fortunati. Fondamentale alla realizzazione di "4 Chef per la Caritas", il contributo e la supervisione del giornalista e critico Luigi Cremona e della casa editrice Witaly, che hanno reso possibile l'intervento di grandi marchi e nomi dell'enogastronomia italiana. Infatti, tutti coloro che hanno partecipato alla cena hanno potuto, come di consueto, gustare la cucina d'autore di 4 grandi chef che, gratuitamente, hanno messo a disposizione il proprio tempo e la loro creatività.

una cucina salutista e portavoce del motto "il cuoco come promotore di salute", guida i giovani e talentuosi chef della Federazione Italiana Cuochi. Maurizio e Sandro Serva, 2 stelle Michelin, si alternano abilmente tra sala e cucina de La Trota, riuscendo a far convivere eleganza, tecnica, leggerezza e godibilità in ogni patto. Chef della famiglia reale inglese e alla Casa Bianca, Enrico Derflinger, presidente dell'associazione Euro Toques Italia, è a capo del ristorante Armani a Tokyo: grazie anche alle magnifiche esperienze alla Terrazza dell'Eden di Roma, dove ha ottenuto la prestigiosa stella Michelin, e al Palace Hotel di St. Moritz, Derflinger è oggi tra i più grandi chef italiani al mondo. Marco Martini, classe 1985, ex braccio destro di Antonello Colonna, è stato recentemente riconosciuto come Miglior Chef Emergente d'Italia 2013 in grado di dare vita a piatti memorabili, senza eccessi che disturbino il gusto, la vista o l'olfatto. Da fine 2012 ha intrapreso una nuova avventura in cucina presso la Stazione di Posta, all'ex mattatoio di Roma, un luogo inusuale per una cucina gourmet. Uno speciale ringraziamento va al Compartimento Giovani FIC, al Dipartimento Emergenze FIC, a Eurotoques e a tutti i partner e sponsor che hanno contribuito con il loro sostegno alla realizzazione dello speciale appuntamento, il tutto è stato cucinato con le Pentole Agnelli. Si è conclusa la serata con il dessert abbinato al vino da meditazione Sollucchero.

IN UN PERIODO DI GRAVI DIFFICOLTÀ E INCERTEZZE PER LA POPOLAZIONE, SI RINNOVA L'APPUNTAMENTO CON LA TRADIZIONALE CENA DI BENEFICENZA, SVOLTASI A ROMA IL 10 DICEMBRE PRESSO LA CASA FAMIGLIA VILLA GLORI

i cittadini circa la responsabilità e l'impegno nel tenere la porta sempre aperta al prossimo in difficoltà, per comprenderne veramente i bisogni e aiutarlo nel migliore dei modi. Ad oggi, nel 25° anniversario della sua fondazione, la casa famiglia Villa Glori è la struttura



I protagonisti di questa edizione: Heinz Beck, Alessandro Circiello e i giovani cuochi della Federazione Italiana Cuochi, i fratelli Serva, Enrico Derflinger e Marco Martini.

Universalmente riconosciuto come uno dei più noti esponenti della gastronomia mondiale, Heinz Beck è un grande interprete della cucina moderna e della migliore tradizione culinaria italiana, alla guida del ristorante "La Pergola" e detentore delle ambite tre stelle Michelin fin dal 2005. Alessandro Circiello, strenuo sostenitore delle virtù di

Roberto Rosati

MACERATA

GIOVANI CUOCHI CONTRO GLI SPRECHI

Un terzo del cibo che viene prodotto nel mondo finisce nella spazzatura. In Italia, il cibo sprecato ammonta a circa 20 milioni di tonnellate annue, per un costo a famiglia di circa 450 euro. ActionAid Italia, organizzazione internazionale indipendente, che da anni lavora per sradicare le cause della fame e della povertà, in più di 45 Paesi nel mondo, sa bene che lo spreco è un paradosso di fronte alle 870 milioni di persone che ancora oggi soffrono la fame e per questo sta lavorando per sensibilizzare i cittadini e le istituzioni e per contribuire a creare di un modello di produzione agroalimentare e di consumi più equi e sostenibili dal punto di vista ambientale, sociale ed economico.

Durante la Giornata Mondiale dell'Alimentazione, ActionAid, Ipsart G. Varnelli e Associazione Cuochi di Macerata "Antonio Nebbia", hanno lanciato un **Concorso di cucina dedicato agli allievi delle classi IV e V della locale scuola alberghiera**, conclusosi il 28 novembre con la premiazione del vincitore. Il tema era: "Ricette contro la fame e lo spreco!", per sensibilizzare quelli che saranno gli chef di domani ad una maggiore

attenzione verso il cibo, come diritto umano fondamentale e verso un uso più consapevole delle risorse, visto che anche la ristorazione ha grande responsabilità in questo senso.

Dopo il lavoro di valutazione eseguito dalla giuria e nell'ambito di una cena di solidarietà (parte del ricavato della cena è stato devoluto alla Campagna Operazione Fame di ActionAid) con menu, ideato dal prof. Marcello Stefano e basato su piatti della tradizione marchigiana a partire dal recupero di avanzi e scarti di cibo. Venti sono state le ricette selezionate a seguito di un bando che richiedeva **l'uso di alcune parti di alimenti che solitamente vengono scartati o imperfetti, ma utilizzabili con creatività e buon senso. La spesa procapite non doveva superare 1**

L'ASSOCIAZIONE CUOCHI DI MACERATA HA PRESO PARTE A UN'ATTIVITÀ DI SENSIBILIZZAZIONE SUL TEMA DELLO SPRECO ALIMENTARE

euro. L'Associazione Cuochi di Macerata "Antonio Nebbia" ha pubblicato le ricette vincitrici nel suo sito internet ed ha invitato i propri soci all'inserimento nei rispettivi menu per almeno una settimana una delle prime 3 ricette classificate, con motivazione della proposta e devoluzione del ricavato alla stessa campagna.

Iginia Carducci



I vincitori del concorso

1° classificato: "Timballetto di pasta e patate con pecorino su vellutata di cavolo" di **Giorgio Falappa** (IV CD), che spiega: "La ricetta riprende un'usanza gastronomica dei nostri nonni (nati nei primi anni '30 nella provincia di Macerata) che nel secondo dopo-guerra per sopravvivere alla carestia mangiavano

pasta e patate, un piatto unico che garantiva il raggiungimento dei carboidrati necessari giornalieri".

2° classificato: "Pita di polenta con bollito, erbe di campo ripassate in padella e salsa di yogurt greco all'erba cipollina" di Andrea Vissani, Sofia Marchegiani, Alessio Severini, Rubina Curti e Mussavar Shahad (IV CA) - Elaborazione

zione di uno *street food* multiculturale, a partire da avanzi di polenta, yogurt e carne.

3° classificato: "Tris del risparmio" di Claudio Ciarlantini, che spiega: "Un piatto destrutturato costituito da 3 elementi: Crema di patate con misticanza al burro e "muddica" con Susci della Nonna e Fritto croccante.

CAGLIARI UNA GRANDE FESTA PER SOLIDARIETÀ

L'anniversario di San Francesco Caracciolo, patrono dei Cuochi d'Italia, si è festeggiato in una calda giornata di ottobre. È stata, ancora una volta, una grande

come la Festa del Cuoco si può organizzare in assenza del contributo di sponsor privati, della Coldiretti Cagliari del contributo dell'Assessorato delle Attività Produttive della Provincia di Cagliari e del patrocinio del Comune di Cagliari e della Municipalità di Pirri, che ha messo a disposizione il grande Parco della ex Vetreria. Una location straordinaria che è stata, per due giorni, uno scrigno di partecipazione solidale e di tante performance. L'affluenza è stata notevole e la sua posizione decentrata del Parco ha favorito la massiccia partecipazione di cittadini provenienti dai centri vicini. La vendita dei biglietti abbinati alla lotteria è stata notevole quanto la preparazione di **un menu con i prodotti di Campagna Amica presentando dei**

piatti tipici preparati da un gruppo di chef e allievi della scuola alberghiera di Monserrato. Imperdibili. La maxi torta pomeridiana è stata esaurita in breve tempo, come del resto i cartocci di un sublime pesce fritto offerto poco prima del tramonto. Per l'Associazione Sinergia Femminile è stata un'occasione straordinaria per distribuire materiale informativo alle tante donne presenti sulla prevenzione oncologica del tumore alla mammella. L'Associazione ha come scopo principale proprio quello di sostenere le attività di ricerca diagnostica, di cura e assistenza alle donne colpite da tumore. Alla ASF è andato così il ricavato della beneficenza, finalizzata all'acquisto di macchinari tecnologicamente sofisticati.

IL 19 E 20 OTTOBRE PRESSO IL PARCO DELLA EX VETRERIA DI PIRRI (CA) SI È SVOLTA LA TRADIZIONALE FESTA DEL CUOCO ALL'INSEGNA DELLA BENEFICENZA, DELLA BUONA TAVOLA E DEL DIVERTIMENTO

festa, simbolo ormai consolidato dei valori della generosità e della fratellanza, sull'esempio di vita del Santo e che appartengono anche ai tanti cuochi, Chef e Lady Chef che rispondono all'appuntamento con generosità, nonostante il difficile periodo che coinvolge tutti.

Lo spirito di squadra, però, è un requisito che contraddistingue questi uomini e donne e che li spinge a raddoppiare le forze nei momenti difficili, a farsi in quattro anche per chi non può esserci. Lo ha dimostrato, ancora una volta, l'Associazione Cuochi Sud Sardegna, attraverso l'impegno anche delle Associazioni di settore (Amira, Ais, Aibes, pasticceri e le scuole alberghiere) che ha finalizzato il proprio impegno per promuovere la beneficenza pubblica a favore di chi soffre e di chi ha bisogno di aiuto. Ma niente di così complesso



Le giornate sono trascorse veloci, dal sabato sera con degustazioni ed esposizione di prodotti locali del gruppo Typicaly e Sardegna Beautiful. A seguire, il concerto di Consuelo Lallai, la partecipazione di Roberto Demelas e del tenore Andrea Pinna. Poi, si è ripreso la domenica, con un continuo alternarsi di mini spettacoli, mentre i gialli padiglioni di "Campagna Amica" della Coldiretti offrivano la qualità del raccolto, l'eccellenza di olio, grano duro, miele, legumi. Una manifestazione coinvolgente e solidale svoltasi in uno spazio piacevole che Robertino Scano ha gestito presentando con la consueta amabilità: dall'animazione per bambini con i "Baraonda", all'esibizione di danzatrici orientali con "Amar and the Iknos belly dance" guidate dalla coreografa Marina Tilocca, per passare allo

stupendo "Piccolo Coro" di S. Efsio e al ballo tradizionale del Gruppo di Quartu S.Elena, al giocoliere e trampoliere della "Ditta Vigliacci", al cabarettista Roberto Demelas per chiudere con la sfilata di moda dell'Atelier "Emma Ibba" su una scenografia di traslucide e fiammanti Harley Davidson 2014 del Gruppo Quattromori Chaper e HD Cagliari.

Naturalmente, il momento clou è arrivato con **la degustazione di piatti tradizionali preparati dagli chef dell'Associazione Cuochi**, chiusa dall'assaggio di prelibate crêpes al gusto di vaniglia, melagrana e cioccolato bianco preparate dalla squadra delle Lady Chef.

Tra i prodotti locali esposti negli stand spiccavano i trionfi di fiori intagliati in ortaggi e frutta, la

preparazione sul momento delle panadine col ripieno assortito, i culurgionis oliastrini fatti a mano dalle nostre socie Amiche di Zia Lella e il busto in margarina del Nobel Grazia Deledda a simboleggiare la presenza femminile all'interno della manifestazione. A seguire, nel pomeriggio, l'esibizione di tango argentino dei maestri Roberto Meloni e Valentina Orrù della scuola "Tango Sardinia" che hanno dato una lezione sui passi iniziali di tango. Entusiasmante performance che ha attratto numerosi presenti, di qualunque età. Infine è arrivata la tanto attesa estrazione dei biglietti che avrà reso felici e soddisfatti 70 vincitori. La chiusura della Festa era affidata alla band "A reti unificate" che ha concluso la bella serata da par suo.

Paola Piroddi



UMBRIA

CENA DEGLI AUGURI

OLTRE 90 SOCI FIC DELL'UMBRIA SI SONO RIUNITI IL 16 DICEMBRE PER UNA CENA ALL'INSEGNA DELL'AMICIZIA E PER IL TRADIZIONALE SCAMBIO DI AUGURI PER LE FESTE DI FINE ANNO

Lunedì 16 dicembre presso il ristorante Mela a Bastia Umbra (PG), si è tenuta la 46° edizione della Cena degli Auguri dell'Unio-



ne Regionale Cuochi Umbri F.I.C.

La serata, con intrattenimento musicale dal vivo, si è svolta in un'atmosfera allegra e familiare, con interventi del presidente dell'Unione regionale Alviero Bigi, del presidente dell'Associazione provincia di Perugia Eugenio Scasellati e del consigliere Giancarlo Passeri.

Tra gli ospiti, l'Assessore all'istruzione del Comune di Assisi Francesco Mignani, il presidente di UmbriaFiere di Bastia Umbra Lazzaro Bogliari e il presidente della Confcommercio di Assisi e Valfabbrica Vincenzo Di Santi, il presidente del Gal del Trasimeno Francesca Caproni.

I veri protagonisti della serata sono stati però gli chef, che con i loro piatti e le loro creatività hanno incantato gli oltre 90 soci F.I.C. intervenuti alla cena. La serata si è conclusa con la lotteria dei doni, un brindisi e un sentito scambio di Auguri di Buon Natale e Buon Anno, all'insegna di una sempre rinnovata stima, soddisfazione e amicizia, sicuri che il 2014 sarà un anno migliore, di grandi risultati e successo professionale.

Il menu
Finger food, Piccole creazioni e Antipasto
A cura degli chef Massimiliano Catizzone, Antonio Falcone e Lucica Negru

Galantina di pollo, Sushi di verdure, Hummus di ceci,

Rocher di fegatini in crosta di pistacchi, pan brioche e ribes, Tartare di tonno con gelatina allo zenzero, Macaron, Carpaccio di vitello marinato con sale grosso ed erbe spuma di parmigiano e pane carasau, Canapès di nero di seppia con spuma di caprino

Primi
 Passatelli in brodo di gallina
a cura degli chef Gennaro Ferraro, Paolo Pascolini e Sergio Muru

 Saraceno alla Zucca e rosmarino e carotine filanger
a cura dello chef Giancarlo Passeri e della lady chef Gianna Fanfano

Secondo
 Tacchino farcito alle castagne
a cura dello chef Carmine Onorato

Contorno
 Parmigiana di gobbo
a cura della lady chef Elda Moroni

Dessert
 Pan di Spagna
a cura della Pasticceria Mela

Vini
 Prosecco Villa Sandi, Birra Artigianale del Monastero di San Biagio di Nocera Umbra, Bianco e Rosso dei Colli del Trasimeno Cantina Pucciarella.

LA FIC IN ITALIA E NEL MONDO

PAVIA

TRENT'ANNI DI PROFESSIONALITÀ

Un'occasione particolare per festeggiare con tutti gli iscritti, i collaboratori e gli amici dell'Associazione Cuochi di Pavia, trent'anni di elevata professionalità nel garantire sul nostro territorio una cucina sana, genuina (ma soprattutto buona!) ed atta a preservare con cura la tradizione culinaria pavese.

Pluripremiata in Italia e all'estero, l'Associazione pavese vanta tra i suoi membri i migliori chef delle nostre zone che si sono prodigati a migliorare e a far crescere il gruppo, impegnandosi nel trasmettere il loro sapere e la loro passione anche nelle scuole professionali presenti in provincia. Il presidente dell'Associazione, il maestro di cucina Mario Bec-

ciolini, il consiglio direttivo con il segretario regionale dell'Unione Cuochi della Lombardia Riccardo Carnevale, il vice presidente area nord d'Italia Vittorio Stellini e il consigliere nazionale Angelo Bedale (che hanno portato i saluti del presidente nazionale Paolo Caldana) hanno ringraziato nel corso della serata tutti coloro che hanno permesso la realizzazione di questo grande progetto, conferendo a ciascun membro del Team un riconoscimento per il loro impegno.

Sono stati inoltre consegnati i premi alla carriera "Aldo Sacchi" agli chef Piero Intini, Piero D'Oriano, Silvio Valloggia, Pinuccia Bologna, al sommelier Ambrogio Geranzani e al maestro pasticciere Angelo

LUNEDÌ 2 DICEMBRE SI È SVOLTA PRESSO IL CASTELLO DI SAN GAUDENZIO A CERVESINA, LA TRADIZIONALE SERATA DI GALA DELL'ASSOCIAZIONE PAVESE

lorino. Il "Cordon Bleu" alle lady chef Maria Pia Brambilla, Tindara Faranda, agli chef Diego Cacciatori, Marco Santi e Alberto Barosio. Il premio "Bramante" a mons. Emilio Pastormerlo per la sua attività giornalistica e per la proficua collaborazione con l'Associazione. Una serata da ricordare dunque, che incoraggia ancor di più tutti i membri a credere nell'Associazione, sempre pronta a mantenere viva la nostra storia e la nostra tradizione.

Gabriele Becciolini

TRAPANI

MANDORLA, REGINA DEI DOLCI

Nel rispetto del calendario delle attività programmate, si è svolto presso l'Ipseo di Erice (TP) un corso dimostrativo per allievi sul tema "La mandorla nei dolci della tradizione siciliana". L'evento ha coinvolto gli allievi dell'Istituto e, come già hanno fatto altri, assumerà un carattere itinerante tra gli istituti alberghieri della provincia di Trapani allo scopo di promuovere e difendere quelle che sono le nostre tradizioni gastronomiche. La manifestazione è stata curata dai maestri pasticciere Giovanbattista Grillo e Michele Mineo, che hanno attirato l'attenzione degli intervenuti sulla sapiente manipolazione della materia

prima. I maestri hanno dato forma agli impasti a base di mandorla, realizzando vari tipi di pasticcini e le sontuose torte paradiso. Immane la frutta di martorana, che spicca sempre su tutto.

L'Associazione provinciale dei Cuochi di Trapani è in procinto di presentare al dirigente scolastico dell'Ipseo di Erice, un calendario delle attività riservato agli allievi

UN INTERESSANTE CORSO DIMOSTRATIVO È STATO DEDICATO A QUESTO INGREDIENTE INDISPENSABILE DELLA PASTICCERIA TRADIZIONALE SICILIANA

per l'anno 2014, così da permettere agli stessi di potere effettuare un'integrazione al loro percorso formativo.

Mariano Giaconia



TERAMO SAN MARTINO NELLA CASA DI RIPOSO



DALLA COLLABORAZIONE TRA L'ASSOCIAZIONE CUOCHI TERAMO E LA CASA DI RIPOSO "ROSINNA ROZZI" DI NERETTO NASCE LA X EDIZIONE DELLA CONVIVIALE DI SAN MARTINO

L'11 novembre i Cuochi Teramani, coordinati dal presidente Lorenzo Ferretti, hanno donato la loro arte culinaria per una serata ricca di creatività e soprattutto di solidarietà. È anche grazie al notevole impegno delle berrette bianche

Teramane che gli anziani della casa di riposo hanno festeggiato il Santo Patrono di Neretto degustando un menu di pesce ispirato alla nobile gastronomia Teramana, sapientemente preparati dal team provinciale. Come ormai di piacevole consuetudine, annualmente si ripete questo incontro tra i cuochi e gli ospiti della casa di riposo Neretese sempre sensibile a questo tipo di iniziative per far vivere agli oltre ottanta ospiti della casa di riposo momenti di piacevole allegria e spensieratezza.

Tra le finalità dell'Associazione Cuochi Teramo c'è infatti la scelta di intraprendere iniziative di comunicazione e di sensibilizzazione nei confronti dell'opinione pubblica affinché nel caso specifico si doni con piccoli gesti momenti di serenità e vicinanza alle persone più bisognose di affetto. A conclusione della serata è stata servita la cena per i numerosi ospiti alla presenza del sindaco di Nereto Stefano Minora.

**Domenico Iobbi
e Andrea Di felice**

TORRE DEL GRECO IN RICORDO DI PIETRO MADONNA



Nato a Torre del Greco il 23/02/1965, già da piccolo esterna la sua volontà e passione per la cucina nei ristoranti di famiglia, (proviene da una famiglia di cuochi) costringendo i genitori, ad iscriverlo all'I.P.P.S.A.R di Roccaraso, la dove inizia da

allievo in vari ristoranti locali, nei periodi di ferie scolastiche lavora a Roccarevisondoli da commis di cucina, assimilando da tutti arte e mestiere.

Nel 1980 fa il suo esordio da chef di partite a Torre Normanna, nel 1985 secondo chef a Le Castelle, Isola di Caporizzuto.

Nel 1990 segue per qualche anno lo zio Benito Di Cristo (Filippo) attuale Senatore a Vita in seno alla F.I.C.

Nel 1993 apre il suo primo locale nella città di Napoli "Taverna e' Mare", che conduce per 10 anni di grandi successi e soddisfazioni, mette su famiglia assapora la gioia di diventare papà di Cristian, prima di lasciare per impedimenti fisici, lotta si riabilita e riapre nel 2005 un nuovo locale a

Torre del Greco, "La Dama dei Monti" altra conduzione di successo, ma ancora una volta impedimenti fisici lo costringono a lasciare impegni troppo pesanti. Riprende a lavorare a Bologna nella Catene della Rossopomodoro, ma dopo una trentennale carriera da cuoco, ricca di successi, il 07/02/2013 ci ha lasciati prematuramente il fraterno collega Chef Madonna Pietro.

Ho sentito, sapienti...

Gocce di acqua che attraversavano la mia pelle, mi lasciavano pensare...

Ho sentito...

Parte di voi e di me senza più distrazioni

fondersi di gioie ritenute impossibili così,

ho sentito che tutta la bellezza e la serenità che a noi erano riservate avevano placato incredulità ed esistenza,

ho sentito che la sofferenza unisce...

facendo ricordare chi siamo,

e ci allevia dall'ossessione della morte.

Dinanzi a tutto questo sapere ho sentito

che il corpo non poteva più trattenermi,

e mi ha lasciato andare via... nella mia libertà.

ROMAGNA

INSIEME PER BENEFICENZA

Il primo evento lo abbiamo realizzato il 14 e 15 dicembre in occasione della maratona nazionale di Telethon per la ricerca delle cure contro le malattie genetiche, dove i nostri Chef hanno allestito uno stand gastronomico in Viale Ceccarini, nel cuore della movida di Riccione, preparando cioccolato caldo, biscotti e mele caramellate per i bambini e i genitori e raccogliendo oltre 1.300 euro che sono stati destinati ai fondi per la ricerca.

Dopo appena 3 giorni, il 18 dicembre ci siamo recati nel ricovero per anziani Felice Pullè di Riccione per organizzare una festa di Natale anticipata agli anziani ospiti della struttura e regalare un sorriso a chi durante le feste si sente spesso troppo solo.

Ultimo appuntamento, la tradizionale consegna delle calzette della befana del 6 gennaio, per l'occasione riempite di dolciumi fatti a mano dagli Chef, ai bambini ricoverati nel reparto di Pediatria dell'Ospedale Madonna degli Infermi di Rimini. Un evento che si ripete da ormai 8 anni in collaborazione con la Federac-

cia sezione di Rimini che provvede a regalare un giocattolo ad ogni bimbo ed una rosa ad ogni mamma. La mattinata termina sempre con un buffet per la colazione dei genitori, bimbi e medici realizzato interamente dai nostri Chef.

Un grazie particolare agli Chef, all'Unione Cuochi Emilia Romagna, alla Federazione Italiana Cuochi ed a tutti coloro che rendono possibile realizzare questi eventi.

Simone Ricci



L'UNIONE DEI CUOCHI DI ROMAGNA DURANTE LE FESTIVITÀ NATALIZIE HA PRESO PARTE AD ALCUNE INIZIATIVE A SCOPO BENEFICO



FISH MARKET

THE OCTOPUS

THE WHOLE TRUTH

by **Valentina Tepedino**, veterinary surgeon director of Eurofishmarket (www.eurofishmarket.it)

 see page 38 for the Italian text

There is only one octopus, i.e. the one that carries the scientific name of *Octopus vulgaris*. This is established by the provision which since 2002 has obliged those who produce and sell fish products to declare their obligatory name in Italian and in Latin, their provenance and method of production.

This premise clarifies that the term **“polipo” (octopus)** often used instead of *polpo* is not correct for this cephalopod mollusc, since it is indicative of a vital phase of the jellyfish. In the same way, the term **“piovra”** (giant squid) does not find a match in the legal terminology of these products even if often used, at a commercial level, to mean a large *octopus*. Just as large *moscardini* are often mistaken for *octopuses* or, on the contrary, small *octopuses* are often mistaken for large **moscardini**. Fortunately it is very simple to distinguish the above-mentioned species from each other, ignoring their size, if we **observe the suckers on their tentacles of which there are two rows in the octopus and only one in the moscardino**.

More than 80% is imported frozen

The octopus is one of the most popular cephalopod molluscs on the European market. In recent years, demand has also by a long way exceeded supply for the Italian market. To give some figures, just think that since 2000 there has been a clear reduction in octopus fished nationally and an important increase in imports from all over the world. In fact, more than about 50 thousand tons of octopuses are imported compared with the 5 thousand tons produced in our country. More than 80% of the imported product arrive frozen (Ismea figures). These figures help us understand how much fresh national octopus is really available and therefore **how difficult it is for such a minimum amount to satisfy the needs of fish shops, restaurants and companies dedicated to the transformation who are looking for it and who often declare it as such**, knowingly or unknowingly. In fact, in numerous surveys carried out by control Bodies all over Italy, numerous cases of fraud were found in the sale of octopuses different from those declared on the label in terms of species, provenance and physical state of conservation, such as the sale of defrosted octopuses as fresh.

How to recognise the species

It is not simple to recognise the species belonging to the Octopods since the various examples look very alike, although their sensorial features and commercial value are extremely different. So, the octopus, the *octopus vulgaris*, does not have particularly obvious distinctive marks at a macroscopic level and this makes differentiation with other species more complicated and more simple with those that have clear distinctive signs such as the **Mexican octopus, the Indopacific octopus and the Atlantic octopus which have been plentiful on our fish stalls and Italian restaurants in recent years**. In fact, the Mexican octopus has an intense black colour inside its tentacles, the Indopacific octopus (*octopus membranaceus*) has two dark characteristic spots under its head while the Atlantic octopus (*octopus dollfusi*) has a design similar to a web all over its body. More than a dozen species of octopus are imported into Italy every day and it would be useful to refer to a reliable fishmonger when we buy them and to **check their Latin name in the accompanying documents** and perhaps, if you have any doubts about its macroscopic appearance, to search for its characteristics on the Internet (on the Eurofishmarket website under “Enciclopedia multimediale on-line”).

Clearly the same suggestion also applies for provenance which, as we mentioned above, is rarely Italian. So, for restaurateurs who want to be sure of boasting Italian octopus in their menus, we recommend suppliers who can clearly demonstrate the traceability of their products perhaps through the documentation attached to the same including that of the boat which fished the product. It has been obligatory by law for several months, to demonstrate, amongst other things, true Italian provenance in order to be able to indicate a fish product as such, by purchasing it exclusively and directly from the producer.

Selecting suppliers

It is important to distinguish the various species of octopus not only in order to avoid fraud but also in order to understand how they should be used in the kitchen. In fact there are species of imported octopods that are interesting from the sensorial point of view but which need different types of cooking compared with our own species. The same applies regarding the sale of defrosted octopus as fresh octopus. The fresh octopus usually has a higher commercial value than the defrosted octopus. If we allow however that almost all imported octopuses arrive in Italy frozen/defrosted, also in order to undergo the processing process to make it tender, it is important for those who buy it to know its



actual physical condition in order to be able to handle it in the most correct way possible. To this end, it is always advisable to buy it from reliable suppliers also to avoid products which may be treated with additives. **Macroscopic recognition of fresh and defrosted products is not simple** especially for the less expert (eye, skin and its pigmentation, elasticity of the tentacles are only some of the features to be taken into consideration).

In short, as all the most popular fish species, the octopus is one of those that requires great attention when selecting it in order to purchase the required product in an intelligent way and at the right price, whether it be Italian or foreign, fresh or defrosted.

ARTISTIC CUISINE THIS IS HOW I DEPICT STARS OF THE CINEMA

by **Pietro R. Montone**

 see page 42 for the italian text

A lecturer since 2004 at the Istituto Alberghiero di Avellino, Maestro Bottone started his career by attending the Cavalcanti in Naples. A consultant of prestigious companies in the restaurant sector in Campania, Bottone discovered the art of vegetable sculpting by chance. He needed to decorate some glasses and plates; so he got stuck in, knife in hand. And he was an immediate success.

Today he is a successful professional who has made a veritable art of his passion for sculpting, because it is this that inspires him. He has taken part and won dozens of national competitions. He started out at the "Artistica 2004" competition where he won a silver medal. In September his latest success was the "Anna Giordano" prize at Piano di Sorrento.

"My technique, he explained to me – is different from the usual. I don't enjoy doing the usual sculptures we see over and over again. Today I use the stencil technique. In actual fact, I get my inspiration from the stars of the cinema.

Can you tell us how you proceed?

Bottone. "By sculpting only the green peel of the water melon, but if I can't find that I use the pumpkin. I get a negative image from it. A bit like what happens in photography. The end result is surprising because the detail in the sculpting produces an image that closely resembles the subject".

What emotions do your works arouse in those who see them?

Bottone. "Anyone who sees the work on the buffet table is surprised and amazed. Obviously, lots of people ask me how I did it and I try to explain my technique. Then, there is always someone who asks me if they can take the work home with them. Things, which obviously, are very pleasant to hear".

What are the difficulties in this technique?

Bottone. "It is a very delicate type of engraving. In fact all it takes is a little mistake and the subject no longer resembles what it is trying to copy. For example, all it takes is for you to forget the mole on Marilyn Monroe's face, and it isn't her anymore! You have to be careful and of course precise".

Sergio Bottone regularly holds free professional refresher courses for members of the Associazione Cuochi Avellinesi FIC, to which he has belonged for many years. A service which is rewarded by the affection which the members show him at each occasion. "I love my work and that is worth a lot. I try to transmit this passion to my pupils at the catering college of Avellino – explains the maestro. I always adopt simple and clear methods. Obviously, I have gained my organisational and people skills from my many working experiences in Italy and abroad, at important hotels, before entering the teaching world".

ARTISTIC CUISINE PINO LAVARRA, CHEF WITHOUT BORDERS

by **Pietro R. Montone**

 see page 44 for the italian text

On the occasion of the 27th National FIC Congress, which took place in October in Metaponto (MT), we met the chef Pino Lavarra, who held an interesting cooking show for his colleagues and congress attendees.

He has a fine professional history which deserves to be narrated and which has taken him from Puglia to the skyscrapers of Hong Kong, where, since 2013, he has been manager of the Italian restaurant Tosca, located inside the Ritz-Carlton, the tallest hotel in the world. Here chef Lavarra proposes a cuisine that has its roots in the South of Italy, but which he enriches with typically oriental ingredients and cooking techniques.

Born in Putignano (BA), the chef attended catering school at Castellana Grotte and his interest in the culinary cultures of



the world led him, at the age of 20, to fly to Malaysia to work at the Penang Mutiara Beach Resort. In 1997 he returned to Italy to work at the 5-star luxury hotel in the historical Palazzo Sasso (today the Palazzo Avino) in Ravello (SA) which asked him to inaugurate its restaurant Rossellinis, the holder of two Michelin stars.

Why did you choose a place so far away like Hong Kong after having raised the cuisine of your home to such high levels?

Lavarra. "Hong Kong is a stage in my life. A place where at this time I can experiment at the same levels as when I was in Italy. I really like it there and I could remain there for the next ten or twenty years; however I know that it is only one stage in my life".

Your career is studded with great successes. You made the places where you have worked famous helping them to reach unthinkable levels. Can you tell the young how to build a career like yours?

Lavarra. "Look, you have to work, be dedicated and have passion and talent. Without these things you can't go anywhere. And then you mustn't forget that you can't teach talent. Sometimes this job gives a lot, but it also takes a lot out of you. You have to persevere; be enthusiastic, set yourself targets and know where you want to go. You can't go off without firm plans. I didn't go to Hong Kong like that. I didn't return to Italy 12 years ago like that, because I didn't have another job. You have to have very clear objectives. I tell the young, if you have to do it, it is because you want to do it, not because you have to!"

Your experience in Hong Kong is already a success. We read about it in magazine reviews and in comments on international guidebooks. Can you, however, tell us about the difficulties you encountered at the start?

Lavarra. "The language barrier was the main difficulty I had to overcome. It still is because I like to communicate, transmit my passion, my way of seeing things and interpreting cooking, to my co-workers. It is difficult because I work with youngsters who understand 10% of what I want to transmit. This is my greatest problem. Otherwise, there are no problems because I can get everything I ask for in terms of products. They supply everything I want and when I want it. I ask for my oil from Italy, my fish, my meat, my eggplant, and I get everything I want".

How is your staff composed, seeing that you work in the "Tosca", a gourmet restaurant?

Lavarra. "There are 15 of us working in the kitchen, 3 of whom are in the production kitchen which is located 100 floors beneath my kitchen. Their job is to process the product as it arrives in the

hotel. From there everything goes up to where we cook it and transform it. Then I have 22 people front-of-house. As manager I am responsible both for the kitchen and front-of-house.

Obviously you have also brought Italian wine to the "Tosca".

Lavarra. "Yes. There were some gaps in the wine list which we have tried to fill. In fact there were many French wines in the list. Now we have evened things out!".

PASTRY-MAKING SWEET FRUIT MADE FROM MARZIPAN

by Giuseppe Giuliano, master chef and pastry chef

 see page 50 for the italian text

Giuseppe Giuliano since 1999 has been a member of the Order of Maestri Chefs and Executive Chef of F.I.C. From 2007 to 2010 he was president of the provincial Association of Chefs and Pastry-makers of Palermo and coach of the Culinary Team Palermo having played an important role in its training. A Judge in various cooking and pastry-making competitions and a lecturer in various courses for professionals, with attention to technological, gastronomic and pastry-making innovations. Marzipan is a delicious and precious pastry-making mixture prepared by mixing sugar and almonds and is in use in many regions of Italy as well as in other countries in the world. Its preparation method can be hot or cold, while the mixture can be made with two parts sugar and one of almonds, or with one part almonds and one of sugar.

Also, according to the preparation you want to achieve, the quantity of almonds can be divided in half using other ground nuts, such as pistachios, walnuts or hazelnuts to personalise the product. In this article I would like to share with you colleagues my marzipan recipe prepared with a 1:1 ratio of almonds and sugar and with the cold preparation method. The mixture obtained in this way can be used to model fruit, but also to make other preparations.

Martorana fruit

In Sicily, fruit modelled in marzipan is called Martorana", because it takes its name from the convent of Martorana in the centre of Palermo, where the nuns used to model it above all





for the feast of All Saints and, so the story goes, after giving it the form of artistically coloured fruits, they used it to decorate the convent trees that were bare in that season, for the arrival of an important ecclesiastical personality.



THE MARZIPAN RECIPE

In this recipe I wanted to personalise the marzipan with the flavour of cinnamon.

Ingredients

- 2.5 kg sieved ground almonds
- 2.4 kg starch-free icing sugar
- 250 g cold sugar syrup (read below)
- 250 g glucose
- 250 g zagara (orange flowers) honey

Procedure

Mix the sieved ground almonds with the sieved icing sugar. Put in the blender, add the syrup, glucose and zagara honey and mix. Take care not to mix it too much to prevent the mixture from overheating as it can expel the oil from the dried nuts. Use the mixture to form the "fruit" you prefer. Dry for 24 hours and paint the shapes with natural food colouring.

For the syrup: mix together 150 g of water, 1 small cinnamon stick and 100 g of caster sugar. As soon as it comes to the boil, remove it from the heat and leave the cinnamon stick in to infuse until it cools. Sieve.

Giuseppe Giuliano since 1999 has been a member of the Order of Maestri Chefs and Executive Chef of F.I.C. From 2007 to 2010 he was president of the provincial Association of Chefs and Pastry-makers of Palermo and coach of the Culinary Team Palermo having played an important role in its training. A Judge in various cooking and pastry-making competitions and a lecturer in various courses for professionals, with attention to technological, gastronomic and pastry-making innovations.

THE ATENEO OF ITALIAN CUISINE

■ see page 54 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 NIC

■ see page 56 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.

F.I.C. YOUTH COMPARTMENT

■ see page 58 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

MAURO SCIANCALEPORE: THE SENSE OF GOOD TASTE

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

 see page 58 for the Italian text

Born in 1982, Chef Mauro Sciancalepore's passion for cooking began during his years at catering college and he perfected it over the years by attending various training courses and taking part in food and wine competitions and contests, winning in the last year the gold, silver and bronze Medal at the Italian Internationals in Massa Carrara and second place in the "Regions Cup" at Host in Milan. Although only a young chef, Mauro has been working professionally for more than 15 years and along the way has been lucky enough to be able to work with important chefs, such as the Michelin star winners Paolo Lopriore, Daniele Caldarulo currently Team Manager of the Italian National Chefs Team and last of all, with maestro Michele D'agostino, the teaching and food and wine coordinator of the Ateneo della Cucina Italiana of F.I.C.

The union between love for art, passion for cooking and professional experience give life to a high quality cuisine, in elegant surroundings

like the structure where Mauro currently works as chef, i.e. the "New Lions Ricevimenti" a Molfetta (BA).

Mauro's intention is to valorise the products typical of Puglia, revisiting them with creativity and taste, exalting their classic sensations, making them refined to look at, highly tasty and exquisitely scented. Such a high exaltation of the three senses, classically satisfied in the usual cuisines, naturally results in wanting to use "the poor man's cutlery", i.e. the hands, so that the sense of touch can also be delighted. And, at the end of the refined meal, exalting the sense of hearing by listening to the satisfied comments of the other table companions.

All of this encourages the chef to make constant innovations, constantly seeking fresh and wholesome products and to tirelessly experiment with unusual but perfect combinations of the various foods.

The strong point of chef Sciancalepore's cuisine is that of proposing in a new way the traditional popular dishes that are disappearing. This is why the dishes he makes are not fanciful or too elaborate. But they have imaginative combinations realistically used together and do not depart very much from the traditions, seasonality of the product and the simplicity of the ingredients.

For Mauro being table companions means every day to knowingly enhance the sense of good taste and surrounding oneself in that atmosphere of times gone by that we still search for nostalgically and unconsciously and that we try to introduce into the new cooking ideology.

GLI INSERZIONISTI

FILO DIRETTO CON LE AZIENDE "AMICHE" DEI CUOCHI



AZIENDA	RESPONSABILE DA CONTATTARE	TELEFONO - MAIL	SITO WEB	A PAG.
Carine	Anna Boteon	0438.411584	www.carine.it 	32,33,83
Conserve Italia	Giorgio Mazzoli - Sandra Sangiuolo	051.62283111	www.conserveitalia.it	15
Facem - Tre Spade	Flavio Fascio Pecetto	011.33711	www.trespade.it	41
Fasa	Danilo Amigoni	035.4545911	www.fasapentole.com	57
Fiskars	Alessandra Maggi	0341.215111	www.fiskars.com	53
Frisch & Frost	Manfred Sinn (ufficio Italia)	333.6388445 - info@pastafillo.it	www.pastafillo.it	43
Medagliani	Eugenio Medagliani	02.45485571	www.medagliani.com	49
Rummo Lenta Lavorazione	Giovanni De Lucia (Food Service Italia)	Numero Verde Servizio clienti 800.883055 0824.331111 - crm@pastarummo.it	www.pastarummo.it	35
Samsung Electronics Italia Spa	Carlo Piras	02.92189725	www.samsung.com	17
Surgital	Valerio M. Manco	Numero Verde 800.733525	www.surgital.it	2
Valsodo	Karl August Gaedt	335.6535883	www.wuesthof.de	67

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**