

# il CUOCO

MAGAZINE UFFICIALE DELLA FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI

N. 315

Gennaio - Febbraio 2014

*Gli eventi  
e i concorsi  
F.I.C.  
in tutta Italia*

**CUCINA ARTISTICA:**

La tecnica Thai

**MERCATO ITTICO:**

guida all'acquisto del tonno

**MARKETING:**

i social media per la ristorazione



Sua eccellenza la pizza.



Dal pomodoro in busta.

La pizza, il piatto simbolo dell'Italia, merita una qualità sovrana: Cirio Alta Cucina, il meglio del pomodoro 100% italiano nella pratica busta da 5 kg.



CUORI DI POMODORO - Densa, cremosa, generosa: per gli amanti della veracità.



POLPADORO - Fresca, polposa, genuina: per chi vuole la freschezza.



CUORI DI PELATO - Nuova, fresca, densa: tutto il gusto unico del vero pelato italiano.

Polpe in busta Cirio Alta Cucina: il pomodoro pronto per eccellenza.

Numero Verde  
800-088.212

[cirioaltacucina.it](http://cirioaltacucina.it)



TRADIZIONE DI ECCELLENZA

# Così la vostra rivista *diventa multimediale*



di **Paolo Caldana**  
Presidente Nazionale FIC

Il 2014 è iniziato con fiducia per i Cuochi della F.I.C. che, seppur nelle difficoltà che stanno vivendo il settore e il nostro Paese in generale, sanno di avere un punto di riferimento professionale e un sostegno speciale che è dato dall'opportunità unica di condivisione, di aggregazione e di confronto con 18mila colleghi che operano a tutti i livelli e in tutta Italia.

Così, per compensare una ripresa economica che tarda ad arrivare, la FIC si fa più forte e consapevole del suo ruolo di guida nei confronti dei Cuochi italiani ed è vicina a Voi soci offrendo nuovi servizi, come quelli collegati alla campagna di tesseramento 2014, e facendosi parte attiva nell'organizzazione di corsi di aggiornamento professionale e di rilevanti concorsi, come quelli appena conclusi a RistorExpo o agli Internazionali d'Italia.

Infine, anche questo primo numero del 2014 della Vostra rivista "Il Cuoco" dimostra la volontà della FIC di rinnovarsi con un nuovo formato e una nuova veste grafica e con l'obiettivo di sempre di renderVi protagonisti e di fare in modo che le vostre Associazioni, Unioni, esperienze ed eventi abbiano una "piazza" dove possano essere pubblicizzati e condivisi. Ma la novità non è tutta qui: in questo 2014 la vostra

rivista avrà anche due innovativi numeri multimediali, che permetteranno una maggiore integrazione con il sito web e i social network, strumenti d'informazione e di socializzazione che la gran parte di Voi soci sta dimostrando di apprezzare.

Arrivederci al prossimo numero e non mancate di farci avere i vostri preziosi suggerimenti e idee, perché la rivista è prima di tutto la "Vostra" rivista.

Scrivete a:  
rivistailcuoco@gmail.com 🇮🇹

**IL PROSSIMO NUMERO 316**  
della rivista "Il Cuoco"  
sarà un'edizione digitale  
multimediale, che potrai  
visualizzare su pc e tablet,  
collegandoti a [www.fic.it](http://www.fic.it)  
oppure direttamente  
dalla tua **casella di posta**.  
Comunica l'indirizzo e-mail  
al quale desideri che  
ti sia inviata, scrivendo a:  
[fic@fic.it](mailto:fic@fic.it)







LA NUOVA COLLEZIONE  
PROSSIMAMENTE ONLINE  
[WWW.CARINE.IT](http://WWW.CARINE.IT)

**carine**

**il CUOCO**  
MAGAZINE UFFICIALE DELLA FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI

In copertina: foto di Pietro Roberto Montone.

IL CUOCO n. 315  
Rivista ufficiale della Federazione  
Italiana Cuochi - Anno di fondazione 1960

Direzione - Redazione - Pubblicità  
Sede nazionale Fic  
Piazzale delle Crociate, 15 - 00162 Roma  
Tel. 06.4402178 - 06.44202209  
Fax 06.44246203 - e-mail: fic@fic.it

Tribunale di Varese aut. n.148  
dell'8-12-1960 - Iscritto al ROC. N. 18609

Direttore Responsabile  
EUGENIO MEDAGLIANI

Comitato di Redazione  
SALVATORE BRUNO  
PAOLO CALDANA  
GIOVANNI GUADAGNO  
PIETRO ROBERTO MONTONE  
STEFANO PEPE

Coordinamento redazionale  
CHIARA MOJANA

Collaboratori:  
Andrea Bertolino, Claudia Caci, Iginia Carducci,  
Riccardo Carnevali, Alessandro Circiello,  
Gustavo Congi, Michele D'Agostino,  
Sebastiano D'Onghia, Giovanni Frijia,  
Mariano Giaconia, Giacomo Giancaspro,  
Giuseppe Giuliano, Giovanni Guadagno,  
Antonio Iacona, Francesco Lopopolo,  
Domenico Lucignano, Antonio Macri,  
Alessandro Marras, Vito Mastrosimini,  
Eugenio Medagliani, Pietro Roberto Montone,  
Lorenzo Pace, Stefano Pepe,  
Alessandra Prizzon, Alberto Somaschini,  
Valentina Tepedino, Katia Zanghi

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

Traduzioni Hispania - Milano

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

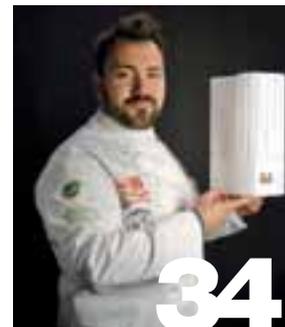
Banca Popolare Commercio & Industria  
Viale delle Province, 34/46 - 00162 - Roma  
C/C 000000000339 - Filiale 2095  
IBAN IT45T0504803207000000000339  
SWIFT BLOPIT22

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

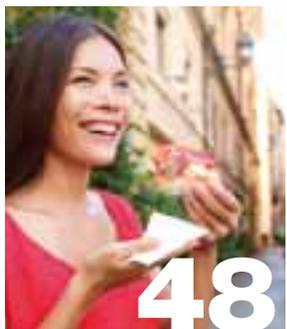
Associata all'USPI   
Unione Stampa Periodica Italiana



# 18 34 42 in questo

- 3 **Editoriale**  
La Vostra rivista diventa multimediale
- 8 **Eventi & concorsi**  
Calendario eventi
- 10 Primo raduno gastronomico del Sud Italia
- 14 XVI Concorso "Calabria, cultura gastronomica mediterranea"
- 16 **Saperi e sapori**  
L'apricatole
- 18 **Buono a sapersi**  
Web marketing per la ristorazione
- 20 **Didàsko**  
Esame di qualifica: ridiamogli prestigio
- 22 **Mercato ittico**  
Tonno: guida all'acquisto
- 24 **Cucina artistica**  
Intaglio in stile Thai
- 26 **La pasticceria**  
Filosofia del dessert al piatto
- 30 **Spazio giovani**  
La Sardegna di Alessandro Marras
- 34 **Professione cuoco**  
Riccardo Carnevali: la rivincita dell'Alberghiero
- 42 **Nazionale Italiana Cuochi**  
Selezioni 2014: il team prende forma





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



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

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

- 44 **Ateneo della Cucina Italiana**  
Senza piacere, che cibo è?  
**Se ne parla**
- 46 Il cuoco in tv: una falsa chimera  
**Il racconto dei racconti**
- 48 Apoteosi del cibo di strada
- 50 **News**
- 52 **Aziende informano**
- 74 **English text**
- 82 **Gli inserzionisti**

55 **Vita associativa**

Abruzzo  
Agrigento  
Catania  
Cuneo  
Macerata  
Messina  
Padova e Terme Euganee  
Romagna  
Trapani  
Trulli e Grotte

**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, Zazzerini Antonio, Macrì Antonio, Pasqualino Cosimo, Corapi Francesco, Fabbricatore Carmelo, Montemaggiore Giovanni Lorenzo, Gambuzza Salvatore, Privitera Domenico, Saba Elia, Veclani Cleto, Passaseo Antonio, Russo Nino, Stippe Andrello Bruno

**MEMBRI ONORARI (SENATORI A VITA)**

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

**COLLEGIO SINDACI REVISORI**

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

**COLLEGIO ARBITRALE**

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

**FIC PROMOTION srl (uninominale)**

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

numero





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

## Venezia - Gusto in scena 2014

Dal 16 al 18 marzo, nella splendida cornice della Scuola Grande di San Giovanni Evangelista di Venezia, torna il congresso "Gusto in Scena": sul palco saliranno chef e pasticceri di fama internazionale sarà chiesto di realizzare studi di piatti "senza grassi o senza chero". L'obiettivo è quello di sostituire, attraverso la ricerca e la creatività, alcuni ingredienti di cui generalmente si abusa in cucina. Una risposta concreta alle richieste dei gourmet più esigenti.

Per informazioni e iscrizionale: [www.gustoinscena.it](http://www.gustoinscena.it)

8

# Calendario

L	M	M	G	V	S	D	
					1	2	<b>MARZO:</b>
3	4	5	6	7	8	9	<b>16-18</b> Gusto in scena, Venezia
10	11	12	13	14	15	16	<a href="http://www.gustoinscena.it">www.gustoinscena.it</a>
17	18	19	20	21	22	23	<b>23-26</b> PA.BO.GEL., Roma
24	25	26	27	28	29	30	<a href="http://www.dmpsrl.eu">www.dmpsrl.eu</a>
31							
	1	2	3	4	5	6	<b>APRILE:</b>
7	8	9	10	11	12	13	<b>7-9</b> Pizza World Show, Parma
14	15	16	17	18	19	20	<a href="http://www.pizzaworldshow.com">www.pizzaworldshow.com</a>
21	22	23	24	25	26	27	
28	29	30					
			1	2	3	4	<b>MAGGIO:</b>
5	6	7	8	9	10	11	<b>21-25</b> ThaiFex, Bangkok, Thailandia
12	13	14	15	16	17	18	<a href="http://www.worldoffoodasia.com">www.worldoffoodasia.com</a>
19	20	21	22	23	24	25	
26	27	28	29	30	31		

Chi cerca, ritrova.

ALTA TRADIZIONE

  
**Laboratorio  
Tortellini®**

ANTICHE PASTE D'ITALIA



Il vero gusto di una volta.

solo  
**2/3**  
minuti di  
cottura

SPAGHETTI  
DI PASTA FRESCA  
TRAFILATI  
AL BRONZO

TAGLIATELLE  
RUSTICHE  
ALL'UOVO

  
Sfoglia  
ruvida



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.

Il cibo giusto. Tipicità e



# sostenibilità a tavola

SONO APERTE LE ISCRIZIONI  
AL 1° RADUNO GASTRONOMICO  
INTERREGIONALE DEL SUD ITALIA  
DELLA FIC CHE SI TERRÀ  
A CROTONE DAL 15 AL 17 MARZO

**10** **N** Nell'ambito delle iniziative di preparazione promosse dalla Federazione Italiana Cuochi in occasione di EXPO 2015, abbiamo ritenuto dover soffermare la nostra attenzione sulle problematiche globali legate alla fame e alla povertà, sui temi della sicurezza alimentare, sulla crisi dei prezzi degli alimenti e sul diritto al cibo, favorendo la condivisione e la diffusione delle informazioni e promuovendo la partecipazione collettiva dei professionisti di settore.

Pertanto, sotto il titolo di "Il Cibo giusto" abbiamo voluto dare vita al 2° raduno gastronomico interregionale con l'obiettivo di offrire a tanti colleghi **un doppio evento: culturale e professionale.**

Siamo certi che oltre a far luce sugli aspetti legati all'identità territoriale e nazionale del cibo si potranno intravedere punti in comune e nuovi scenari operativi. Sono grato, pertanto, agli amici dell'**Associazione Provinciale Cuochi di Cosenza e Cuochi di San Giovanni in Fiore che hanno voluto organizzare questo evento insieme con tutti i cuochi del Sud Italia aderenti alla Federazione Italiana Cuochi** e che, malgrado i tanti impegni, spero veda la partecipazione calorosa di tante associazioni.

Durante queste giornate, visto il nutrito palinsesto di iniziative organizzate, ci sarà l'occasione per informarsi e confrontarsi sulle problematiche legate all'alimentazione, sulle loro conseguenze a livello internazionale, nazionale e locale e sulle possibili soluzioni, affinché sia possibile imparare ad

adottare stili di vita, anche individuali, sostenibili dal punto di vista alimentare e ambientale.

La spesso vituperata cucina mediterranea ha oggi un ruolo importante nel panorama gastronomico italiano ed internazionale. Da sempre essa è stata considerata un qualcosa da imitare per il suo equilibrio nutrizionale e per la capacità di mettere in evidenza la cultura delle popolazioni che hanno abitato nei suoi territori. **Siamo consapevoli di dover difendere il grande valore del patrimonio gastronomico mediterraneo** di cui - nella modestia delle nostre persone - siamo eredi e quindi della responsabilità che ci spetta di esserne custodi e continuatori. Oggi in Italia il modo di alimentarsi è profondamente cambiato, a noi dunque la capacità di andare oltre i localismi e di proiettare la nostra storia culinaria verso nuovi e più ambiti traguardi. Siamo passati da un territorio a forte vocazione migratoria ad un territorio che ospita immigrati, segno della profonda trasformazione che l'economia e la società hanno conosciuto. Non vanno sottaciute, però, le nuove sfide a

*Carissimi Colleghi,  
organizzare questo evento nell'ambito delle iniziative di preparazione ad EXPO 2015 non è stato casuale. L'obiettivo è quello di creare una felice occasione di incontro, di scambi professionali e culturali, di unità di intenti proprio qui nel Sud Italia, patria della dieta mediterranea e salutistica, ma non solo, patria anche della buona amicizia, dei buoni rapporti interpersonali, della buona accoglienza. Essere nati e cresciuti protetti e temprati dalla nostra "madre terra", e dal calore del sole calabrese, ha accentuato, il nostro grande senso dell'ospitalità, che sapremo, con gioia, trasmettervi durante questo raduno. Siamo, quindi, certi della vostra gradita e numerosa partecipazione. Con amicizia,*

**Gustavo Congi,**  
presidente Associazione Cuochi San Giovanni in Fiore  
**Carmelo Fabbriatore,**  
presidente Associazione Cuochi Cosentini

cui siamo chiamati: **tutelare e difendere il grande patrimonio enogastronomico dei nostri territori**. In un'epoca di radicale e incessante cambiamento della realtà culturale ed economica mondiale i cuochi sono chiamati a recitare la loro parte.

L'arte culinaria è il ritratto segreto di un popolo che va di-

feso e salvaguardato. Sono certo che, pur nelle difficoltà del momento, la vostra presenza al raduno testimonierà l'amicizia e la fiducia nella Federazione Italiana Cuochi.

**Prof. Giacomo Giancaspro,  
vice presidente FIC Area Sud**

## IL PROGRAMMA

### Sabato 15 marzo

ore 14-17 Arrivo e sistemazione presso il complesso alberghiero Baia degli Dei (cocktail di benvenuto)

ore 18.00 Visita al Castello Aragonese - Le Castella (Kr) con aperitivo e degustazione di prodotti tipici

ore 19.00 Incontro fra le delegazioni regionali per la presentazione dei piatti che verranno preparati e serviti in occasione della cena di gala. Ogni regione avrà a disposizione 10 minuti per esporre il proprio piatto avvalendosi di slide o altro materiale informativo.

ore 19.00 Concorso di intaglio su zucca - Premio "Città di Pitagora".

ore 21.00 Cena e intrattenimento.

### Domenica 16 marzo

ore 8.00 colazione

ore 9.00 Partenza per San Giovanni in Fiore - Visita Abbazia Fiorentina.

ore 11.00 Partenza - Camigliatello Silano - percorso naturalistico in cabinovia - Monte Curcio (mt 1800 s.l.m.)

ore 13.00 Pranzo a buffet.

ore 15.30 Rientro nella struttura.

ore 17.30 Conferenza Area Sud FIC.

ore 20.30 Cena e visita alla città di Pitagora.

### Lunedì 17 marzo

ore 7-9.00 Colazione.

ore 9.30 Workshop - esposizione delle eccellenze agroalimentari calabresi.

**ore 10.00 Convegno "Calabria: cultura della Dieta Mediterranea".** Introduzione a cura del vice presidente FIC Area sud prof. Giacomo Giancaspro; interventi da parte di un giornalista di settore,USR Regione Calabria, Dirigente Scolastico IIS "Mancini" (CS), prof. Università e presidente Coldiretti Calabria.

ore 13.00 Pranzo a buffet "Calabria un posto... da tavola".

ore 15.00 Foto ufficiale di gruppo (in divisa completa FIC)

### "Le vie del gusto". Agroalimentare di qualità per lo sviluppo del turismo enogastronomico

#### ore 15.30 Laboratorio del gusto - lezione tecnica con esperti di settore "I prodotti d'eccellenza del territorio calabrese".

Consorzio fico dottato del Cosentino, Associazione Olivicola Cosentina, Ais Calabria, Consorzio suino nero di Calabria, Consorzio pecorino Crotonese e caciocavallo silano, Consorzio della patata silana Dop.

#### ore 20.30 Cena di Gala "La cucina mediterranea a confronto"

Gli chef delle 7 regioni si confronteranno attraverso la preparazione di piatti che avranno come base le eccellenze dei prodotti dei rispettivi territori. I diversi piatti verranno degustati durante la cena di gala.

Durante la cena verranno consegnati dei premi di riconoscimento alle autorità ed ai professionisti che sono intervenuti alla manifestazione.

ore 22.30 Spettacolo d'intrattenimento

### Martedì 18 marzo

ore 8.00 Colazione e partenza per le rispettive sedi.

## QUOTA DI PARTECIPAZIONE

La quota di partecipazione (iva compresa) a persona da versare il giorno stesso del convegno:

**A** - tariffe per 4 giorni e 3 notti € 120,00 a pax.

**B** - tariffe per 3 giorni 2 notti € 90,00 a pax

*Riduzioni:* 0-3 anni gratuità (si richiede documento di riconoscimento); 4-12 anni in 3° letto gratis; 4-12 anni in 4° letto 60%; 13-17 anni in 3° letto 50%; adulto in 3° 4° letto 30%.

### Le adesioni devono pervenire entro e non oltre il 05/03/2014.

La quota di partecipazione comprende:

- Pacchetto A o B; pranzi e cene compresa la cena di gala e spettacoli d'intrattenimento; partecipazione ai lavori compresa la degustazione; ingresso spazio fieristico ed eventuale degustazione prodotti in esposizione.

La quota non comprende tutto ciò che non è espressamente specificato

**HOTEL BAIA DEGLI DEI**

Ad ospitare il grande Raduno dei Cuochi della FIC sarà l'Hotel Villaggio Baia degli

Dei, immerso nella meravigliosa macchia mediterranea, in splendida posizione panoramica. Un'oasi affacciata sul mare cristallino della Costa Ionica, a due passi dal

centro di Le Castella, antico borgo di pescatori. Da ogni angolo spicca in mezzo al mare il Castello Aragonese, icona della Calabria ed orgoglio di un popolo ricco di tradizione. Il resort dispone di 3 piscine, centro benessere con piscina coperta riscaldata, idromassaggio, sauna, bagno turco e con la possibilità di effettuare massaggi e trattamenti estetici; anfiteatro per spettacoli di animazione, campo da calcetto, bocce, ping pong e palestra; 1 bar principale in piscina e 1 chiosco in spiaggia, internet point, bazar con rivendita giornali e tabacchi, parrucchiere, servizio medico, parcheggio privato. [www.baiadegliidei.it](http://www.baiadegliidei.it)



**SCHEDA DI ADESIONE**

Per una migliore organizzazione del Convegno si invitano cortesemente i partecipanti a compilare la scheda di adesione e inviarla entro il 05/03/2014 al Centro prenotazioni Baia degli Dei: E-mail [booking@baiadegliidei.com](mailto:booking@baiadegliidei.com); fax +39 0962.795643

Nome: \_\_\_\_\_

Cognome: \_\_\_\_\_

Associazione di Appartenenza: \_\_\_\_\_

Ruolo: \_\_\_\_\_

Via: \_\_\_\_\_ n°: \_\_\_\_\_

Città: \_\_\_\_\_ Cap: \_\_\_\_\_ Prov: \_\_\_\_\_

Telefono: \_\_\_\_\_ Fax: \_\_\_\_\_

E- Mail: \_\_\_\_\_

Pacchetto prenotato A  B  persone n°: \_\_\_\_\_

**Tipologia di camera**

- Doppia letto matrimoniale
- Doppia 2 letti
- Singola
- Tripla
- Quadrupla

Firma \_\_\_\_\_

Si autorizza l'utilizzo dei dati contenuti nel presente documento ai sensi del D.lgs. 196/2003.

Data \_\_\_\_\_ Firma \_\_\_\_\_

**SCHEDA DI PARTECIPAZIONE  
CONCORSO INTAGLIO SU ZUCCA**

Per una migliore organizzazione del Concorso si invitano cortesemente i partecipanti a voler compilare la presente scheda di partecipazione e inviarla entro il 10/03/2014 ai seguenti indirizzi: [cmfabbricatore@gmail.com](mailto:cmfabbricatore@gmail.com) e [congust@virgilio.it](mailto:congust@virgilio.it)

Nome: \_\_\_\_\_

Cognome: \_\_\_\_\_

Associazione di Appartenenza: \_\_\_\_\_

Regione: \_\_\_\_\_

Socio: Professionista  Allievo

Via: \_\_\_\_\_ n°: \_\_\_\_\_

Città: \_\_\_\_\_ Cap: \_\_\_\_\_ Prov: \_\_\_\_\_

Telefono: \_\_\_\_\_ Fax: \_\_\_\_\_

E- Mail: \_\_\_\_\_

Firma \_\_\_\_\_

Si autorizza l'utilizzo dei dati contenuti nel presente documento ai sensi del D.lgs. 196/2003.

Data \_\_\_\_\_ Firma \_\_\_\_\_

# Gli ingredienti giusti per il comfort dei tuoi piedi.

---

**tpu-SKIN®** SUOLA DEFATICANTE

---

**SmellStop** FODERA ANTIODORE

---

**Sticking** SUOLA ANTISCIVOLO

---



Base Protection approvato dalla FIC



Partner Ufficiale della Nazionale Italiana Cuochi

 **BASE**  
comfortable safety shoes



BASE iTech Available on the App Store | Android

T +39 0883 334815 [www.baseprotection.com](http://www.baseprotection.com)

# Il pesce nei secondi della *Gastronomia calabrese*

## AL VIA IL XVI CONCORSO ENO-GASTRONOMICO REGIONALE "CALABRIA, CULTURA GASTRONOMICA MEDITERRANEA"

14 L'Unione Regionale Cuochi Calabria, intende promuovere la conoscenza e la valorizzazione della nostra tradizione gastronomica tra tutti gli studenti dei corsi di cucina degli istituti alberghieri Statali e dei C.F.P. In particolare si intende:

- Riscoprire e valorizzare la cultura gastronomica del passato con le sue semplici e genuine preparazioni;
- Far conoscere ai giovani d'oggi, aspetti storico-culturali sugli usi e costumi della tradizione contadina, tutelando il territorio e le economie della filiera agricola che sempre più risultano essere apprezzate dal turista attento alla conoscenza del prodotto tipico e della sua storia;

Motivare gli allievi ad acquisire maggiore consapevolezza sull'evoluzione della cucina che diviene arte ancor più nobile quando alla manualità si aggiunge la passione e la capacità di saper promuovere il prodotto gastronomico anche sotto l'aspetto antropologico.

### IL REGOLAMENTO

#### Art.1 Partecipazione

1. Il concorso si svolgerà mercoledì 9 aprile 2014 presso l'Istituto Alberghiero di Le Castella (Crotone).
2. La partecipazione al concorso è riservata agli allievi degli Istituti Alberghieri Statali ed ai C.F.P., che riceveranno l'invito.
3. Ogni istituto parteciperà al concorso con N. 2 allievi di Eno-gastronomia settore Cucina o TSR a scelta tra le classi III, IV o V purché non superino il 19° anno di età.
4. Accompagneranno gli allievi: un docente tecnico/pratico di

cucina, unitamente al Dirigente Scolastico o suo delegato.

5. Le spese di trasporto dei vini e quelle relative alle materie prime, occorrenti per la preparazione e degustazione del piatto in concorso, sono a carico delle scuole partecipanti.

6. Oggetto del concorso sarà la preparazione/presentazione di un Secondo piatto, preparato nel rispetto del titolo sopra specificato, preferendo quello che riesce meglio a rappresentare: tipicità, cultura e tradizione, facendo rivivere profumi e sapori antichi, nonché tenendo conto dei prodotti della filiera corta "Km 0".

7. Parteciperà (fuori concorso) la scuola ospitante.

#### Art.2 Modalità di adesione

Le scuole partecipanti dovranno fare pervenire alla segreteria del concorso a mezzo raccomandata A.R. o via mail richiedendo conferma di ricezione, non oltre il 15 marzo 2014, le due schede di partecipazione che si possono scaricare dal sito [www.fic.it](http://www.fic.it) e il certificato di frequenza (o sostitutivo) degli allievi partecipanti al concorso.

La mail dovrà essere inviata a: [avv.emilio@alice.it](mailto:avv.emilio@alice.it). La raccomandata a: Associazione Cuochi San Giovanni in Fiore - Segreteria; Avv. Emilio Vaccai, via XXV aprile n. 187 - 88055 San Giovanni In Fiore (CS).

**Giovanni Frijia e Antonio Macri**

#### IL PROGRAMMA

- Ore 8.00 - arrivo e registrazione dei partecipanti
- Ore 8.30 - saluti delle autorità e illustrazione del programma relativo al Concorso
- Ore 9.00 - inizio del Concorso (i concorrenti si recheranno nei laboratori in ordine di estrazione)
- Ore 12.00 - presentazione alla giuria dei piatti - opere in concorso
- Ore 13.00 - inizio pranzo a buffet presso l'istituto
- Ore 16.00 - visita guidata al castello aragonese
- Ore 18.00 - fine dei lavori
- Ore 19.30 - cena di gala presso il complesso alberghiero "Baia degli Dei"

Per il regolamento completo e per ogni altra informazione si rimanda al sito [www.fic.it](http://www.fic.it)

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 trafileata al bronzo, ruvida e porosa, ma al tempo stesso con una eccezionale tenuta alla cottura.



  
**RUMMO**

MAESTRI PASTAI  
IN BENEVENTO DAL 1846

[pastarummo.it](http://pastarummo.it)



# I ferri del mestiere

## *l'apriscatole*



**di Eugenio Medagliani**  
Calderaio umanista

UN PICCOLO UTENSILE INDISPENSABILE IN OGNI CUCINA. NE ESISTONO DI DIVERSI TIPI, DA QUELLO CLASSICO FORMATO DA UNA GROSSA PUNTA TAGLIANTE AD ALTRI A PINZA, A FARFALLA, A BANCO MANUALI ED ELETTRICI

Sembrerebbe logico datare la nascita dell'apriscatole contemporaneamente a quella dei cibi in scatola, invece l'invenzione di questo attrezzo avvenne circa 50 anni dopo l'applicazione del sistema di sterilizzazione, inventato nel 1812 dal francese Nicolas Appert, da parte di una ditta inglese.

Per alcuni decenni, le fabbriche di cibi conservati in scatola non ebbero grande sviluppo, essendo le lavorazioni effettuate con sistemi manuali. Le scatole erano di ferro stagnato all'interno, pesavano vuote circa mezzo chilo e per aprirle si ricorreva a scalpello e martello. Queste erano infatti le istruzioni applicate sulle scatole di carene che l'esploratore Parry portò con sé nelle spedizioni artistiche. I primi apriscatole dovettero essere di uso assai difficile, se infatti era il negoziante ad usarli, aprendo le scatole prima che i clienti le portassero a casa.

Solo dopo il 1860, col diffondersi della frutticoltura negli Stati Uniti, e con l'invenzione di nuove macchine per l'inscatolamento,

nacque la grande industria delle conserve alimentari, prima negli Stati Uniti ed in Inghilterra e poi nell'Europa Occidentale. L'uso dei cibi in scatola si diffuse rapidamente, ed è curioso notare come in un primo tempo, nessuno si preoccupasse di come la gente avrebbe potuto levare il cibo dai barattoli che, nel frattempo, si erano alleggeriti adottando per la loro costruzione, latta in luogo del ferro. Enorme utilizzo dei prodotti conservati fu fatto negli esercizi di tutto il mondo, l'alimentazione dei soldati era basata soprattutto sulla carne in scatola, sebbene quasi nessuno di loro possedesse un apriscatole. Usavano la punta della baionetta.

Anche se oggi l'importanza del sottovuoto è andata un poco calando con il diffondersi dei cibi surgelati, che conservano meglio le proprietà nutritive, tuttavia nelle grandi cucine, per la necessità di servirsi di cibi semi-preparati e di prodotti di base l'apriscatole è ancora oggetto indispensabile. L'attualità degli apriscatole è poi sempre viva in campeggio, in roulotte, in gita, se ne trovano infatti di piccoli e corti da tenere tra le dita, e in quegli speciali coltelli tascabili multilame che il campeggiatore custodisce gelosamente e porta sempre con sé. 🇮🇹

**1. Apriscatole, modello francese. 2. Apriscatole da banco. 3. Apriscatole da tasca. 4. Apriscatole a farfalla. 5. Apriscatole a pinza.**





*Il top dei condimenti  
racchiuso in pratiche  
bustine monodose!*

*sapore pieno  
con tuorlo  
d'uovo pastorizzato  
consistenza stabile*



*sapore gustoso e  
fruttato di pomodoro  
consistenza liscia e cremosa*

*sapore gustoso e piccante  
ideale come condimento*

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

*Questa è la passione  
gastronomica e pasticceria!*

# Promozione con il Web marketing



di **Alberto Somaschini**  
Food and Beverage Consultant  
e socio FIC

PER GESTIRE CON SUCCESSO UN'IMPRESA  
RISTORATIVA OGGI NON SI PUÒ PRESCINDERE  
DAL CONOSCERE (E USARE) ANCHE GLI STRUMENTI  
E LE APPLICAZIONI DIGITALI DI PROMOZIONE

**18** Incrementare la visibilità della propria attività è una necessità sostenuta dalle attuali tendenze del mercato, in cui i consumatori mostrano un approccio più selettivo nella scelta fra ristoranti concorrenti. Molti sono gli elementi che i potenziali clienti tendono a verificare: prezzi, menu, qualità, ambiente, servizio. Per questo, rispetto al passato, si sono diffusi numerosi strumenti digitali, come siti internet, social network, blog, applicazioni per smartphone e tablet, che sono costantemente aggiornati e consultati dagli utenti. Una moderna gestione di un'attività di settore deve considerare la creazione di profili che presentino le proprie caratteristiche ai consumatori, entrando in una dinamica di web marketing.

Una doverosa premessa: gestire questi applicativi richiede costanza e necessita con regolarità di tempo. Tuttavia i vantaggi che nel breve e medio periodo si generano ripagano ampiamente dell'investimento.

## QUALI STRUMENTI ESISTONO E QUALI SCEGLIERE?

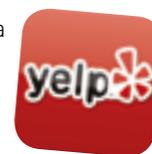
**Facebook e Twitter.** I due social network più diffusi nel web si presentano come vetrine online di un'impresa ristorativa. Vetrine utili alla condivisione di informazioni e novità. Tuttavia esistono delle sostanziali differenze fra questi due strumenti:

1. Facebook guarda al passato e raccoglie fotografie, video, opinioni di quanto realizzato, garantendo una visibilità nel tempo. Twitter guarda al presente e le informazioni lanciate nel web (tweet) hanno un forte scopo informativo, ma assolvono il loro compito rapidamente divenendo presto superate.
2. Facebook consente di costruire un gruppo di

utenti meglio determinato e conosciuto, con la possibilità di realizzare un consolidamento nel tempo, mentre Twitter raccoglie persone che hanno interessi comuni, ma con origini e provenienze spesso molto differenziate.

3. Facebook consente di creare una forte rete sociale attraverso la quale diffondere e consolidare nel tempo informazioni, eventi, proposte, mantenendo a lungo una traccia di quanto svolto. Twitter svolge una miglior funzione di "news media": pertanto è molto utile per diffondere una novità rapidamente e in modo informale. I Tweet sono il "passaparola" digitale.

**Yelp.** Questa applicazione si presenta come una guida online su varie città che aiuta i clienti a trovare i posti migliori dove consumare una colazione, un pranzo o fare acquisti. L'indice di gradimento delle imprese presentate da Yelp è delineato dalle recensioni della comunità di clienti di ogni città - gli Yelper- che condividono le esperienze di consumo. Un'impresa ristorativa può costruire una scheda di presentazione ufficiale alla quale riferire le recensioni degli utenti. Un vantaggio: Yelp è un applicativo collegato direttamente a mappe e cartine dei principali tablet e smartphone in commercio. La visibilità garantita ai clienti è, per questo, molto elevata.



**FourSquare.** Questa applicazione propone molte funzionalità di Yelp, ma aggiunge una nuova tecnologia: la geolocalizzazione. Consente infatti di monitorare il posizionamento geografico dei clienti indicando gli stili di consumo e le abitudini. Il tutto sug-



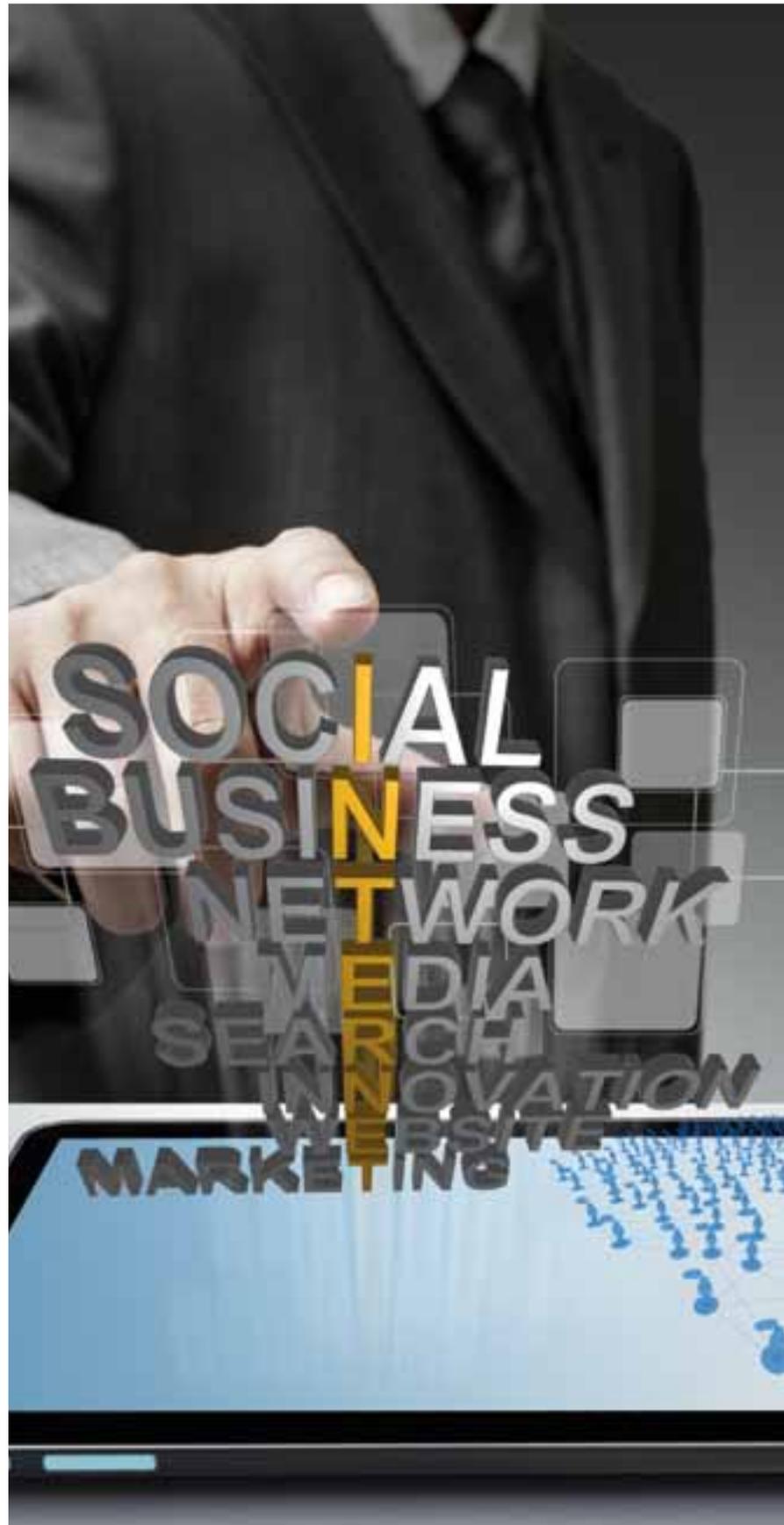
gerendo ai potenziali clienti quale attività nelle vicinanze scegliere per soddisfare un bisogno. Fondamentali per la visibilità di un'impresa ristorativa sono i "tip" ossia i consigli che i clienti associano alla propria esperienza: incrementeranno il grado di valutazione dell'attività e, quindi, la sua visibilità. Come per gli altri servizi, anche in questo caso è possibile creare una pagina ufficiale per un'impresa: questo consentirà di avere un miglior monitoraggio delle clientela nel proprio territorio.

**MyTable.** I primi applicativi illustrati sono molto utili per incrementare la visibilità della propria attività. Raggiunto il cliente, lo si può agevolare nella prenotazione con MyTable, consentendogli di riservare direttamente online un tavolo, con conferma in tempo reale. Questa piattaforma mantiene aggiornata la disponibilità residua di tavoli, prevedendo anche l'inserimento delle prenotazioni ricevute telefonicamente. La prenotazione inserita da un cliente compare istantaneamente sul gestionale MyTable del ristorante, che riceve anche una notifica via email e un sms con tutti i dettagli. Fra le possibilità di questo servizio è da segnalare il collegamento con la piattaforma di buoni sconto Groupon che si possono associare direttamente alla prenotazione.



**TripAdvisor.** Concludendo la panoramica sugli strumenti digitali, TripAdvisor rappresenta il più grande applicativo al mondo per la raccolta di recensioni dei clienti. Anche in questo caso il gestore dell'attività ristorativa può definire una pagina di presentazione della propria attività con immagini e altri contenuti a scelta. A questa pagina si riferiranno le valutazioni dei clienti opportunamente commentate. Il ristorante ha la facoltà di controbattere le recensioni che si reputano poco corrette. Dalla sintesi delle recensioni (il cui numero elevato garantisce una miglior veridicità), TripAdvisor crea una vera e propria classifica delle attività meglio valutate dalla clientela di ogni città.

In conclusione. All'inizio è opportuno focalizzarsi su alcuni degli strumenti illustrati, non tutti. Questo consentirà di concentrare gli sforzi e misurare al meglio il ritorno e l'efficacia di quanto realizzato. Comunicare alla clientela, anche con un classico cartello o con volantini cartacei la presenza della propria attività su una piattaforma specifica, garantirà un maggior numero di contatti e utilizzi. Ultima indicazione: leggere attentamente le policy per le imprese che si affacciano su queste piattaforme online. Spesso vi sono regole diverse rispetto ai privati, limiti nell'utilizzo, servizi gratuiti e altri a pagamento. 



# Restituiamo prestigio a *l'esame di qualifica*



L'ESAME DI STATO DEGLI ISTITUTI PROFESSIONALI  
DALL'ANNO SCOLASTICO 2014-2015  
DOVRÀ PREVEDERE SOSTANZIALI NOVITÀ

di **Giovanni Guadagno**  
[www.abcuoco.it](http://www.abcuoco.it)

**20** L'abolizione dell'esame di qualifica che dallo scorso anno scolastico ha dato piena dignità di istituto quinquennale ai professionali, ha lasciato un vuoto nella formazione specifica dei futuri operatori della ristorazione: le prove professionalizzanti, almeno pro tempore, non sono più previste.

A tal proposito **è opportuno non rinunciare agli aspetti specifici che rendevano unico l'esame di qualifica. In particolare:**

1. la presenza, nella commissione d'esame, di un cuoco professionista a garanzia di un collegamento con la realtà del mondo del lavoro;
2. l'abilitazione, conseguita contestualmente al diploma, all'esercizio dell'attività commerciale nel settore alimentare anche per la somministrazione di alimenti e bevande;
3. il peso, equilibrato negli anni dall'introduzione delle materie classiche dell'area comune, delle materie professionalizzanti (cucina e sala in primo piano ma anche la seconda lingua straniera e alimenti e alimentazione);
4. la centralità, fra le prove d'esame, di un caso pratico e progettuale con caratteristiche interdisciplinari e la conseguente prova pratica per la realizzazione del progetto o di parte dello stesso;
5. una modalità di valutazione e di attribuzione del punteggio accuratamente studiata che, superate le perplessità legate all'applicazione di uno schema alla valutazione dell'esaminando, ha rivelato negli anni una precisione e un'obiettività del tutto sconosciuta ad altri schemi di valutazione.

L'esame di Stato ha come fine l'analisi e la verifica della preparazione di ciascun candidato in relazione agli obiettivi generali

e specifici propri di ciascun indirizzo di studi. E **il nostro obiettivo è quello di restituire prestigio e credibilità all'esame** come strumento per la costruzione di una consapevole progettualità individuale, recuperando la tradizione che un tempo apparteneva anche ad altre categorie di lavoratori (geometri, ragionieri, maestre) nell'epoca nella quale il diploma di scuola superiore era il massimo titolo raggiungibile. Di fatto, per il nostro settore, il diploma è ancora il titolo di studio superiore di un tempo perché non esistono ulteriori sviluppi di carattere universitario.



Per i discenti l'esame è un momento di tensione e di impegno ben preciso. La tensione e l'impegno sono accentuati dal fatto che le prove si svolgono su tematiche di carattere professionale con risvolti direttamente collegati alla scelta professionale di qualifica già effettuata all'inizio del terzo di corso. In altre parole, un ragazzo che ha scelto cucina dovrebbe sentirsi particolarmente attratto dalle tematiche connesse alla sua scelta e appassionarsi ad esse lasciandosi coinvolgere maggiormente.

**Punto di forza dell'esame è di avere tratti interdisciplinari;** il discente è quindi costretto a giocare tutte le abilità e le competenze acquisite negli anni.

Nel paragrafo che segue ripercorriamo i punti qualificanti dell'esame di qualifica da adottare come base di lavoro per lo sviluppo dell'esame che sarà.

## L'ESAME CHE FU

“La struttura d'esame è particolarmente tecnica e presenta notevoli spunti d'interesse. L'esame si articola in alcuni punti-chiave:

- **Punto uno.** Nel mese di maggio **il Consiglio di classe definisce i tratti essenziali e le tipologie delle prove**, nonché la struttura generale dell'esame, effettuando una verifica del lavoro svolto in classe e del livello di preparazione raggiunto. Così facendo si evita di fare sempre lo stesso esame cadendo nella ripetitività.

- **Punto due.** A fine maggio, **per ogni disciplina del curriculum, si provvede ad effettuare una prova semistrutturata (un test scritto)**. La prova concorre alla formulazione del giudizio e del voto di ammissione all'esame. Il voto si esprime in centesimi; per essere ammessi all'esame il voto deve essere almeno 50/centesimi e non devono essere presenti più di due insufficienze gravi (due 4 o voto inferiore). Il meccanismo vuole evitare situazioni disastrose all'esame impedendo a chi non ha i requisiti di sostenere la prova.

- **Punto tre.** L'esame di qualifica è strutturato su **due prove articolate ed interdisciplinari**: la prima prova è **di tipo relazionale** (italiano e lingue straniere), mentre la seconda prova d'esame è **di tipo tecnico**. Può essere articolata in vari modi. Ha caratteristica interdisciplinare e consiste nella soluzione di un caso pratico. Un modello rodato di prova, utilizzato se pur con differenze sostanziali per oltre cinque anni, consiste nel coinvolgere quattro materie: laboratorio di cucina, alimenti ed alimentazione, informatica, elementi di gestione aziendale. La prova viene strutturata su due giorni.

*Primo giorno:* in aula di informatica viene estratto un ingrediente fra quelli utilizzati nel corso dell'anno (ingrediente parti-

colare e non di base) e il candidato deve scrivere subito, utilizzando il pc e programmi quali foglio di calcolo e videoscrittura, la ricetta che intende sviluppare seguendo il classico schema: ingredienti, dosi, metodo e disegno di allestimento. Nella stessa mattinata, sempre con l'ausilio dell'elaboratore elettronico, il candidato deve sviluppare:

- il food cost, non il prezzo di vendita del piatto che verrà ripreso in quarta e in quinta,

- considerando la percentuale di scarto di ogni ingrediente;

- l'apporto nutrizionale del piatto e il suo bilanciamento applicando i L.A.R.N.;

- la fattura per l'acquisto della merce necessaria.

Per la prova vengono concesse 4 o 5 ore. La stessa si conclude con la stampa e la consegna di un fascicolo per ogni candidato.

*Secondo giorno:* in laboratorio di cucina si procede alla preparazione e al servizio (a buffet o in collaborazione con la classe di sala bar) dei piatti progettati il giorno precedente. Il candidato può elaborare la strategia che preferisce (portando anche un piatto di servizio o un ingrediente particolare da casa), ma dovrà rispettare quando scritto nel suo progetto.

## LE PROBLEMATICHE DELLA VALUTAZIONE D'ESAME

Nella fase di ammissione il Consiglio di classe decide sia il peso di punti spettante ad ogni singola materia e prova nonché il peso ponderato di alcune materie. Se, per esempio, si vogliono considerare professionalizzanti alcune materie (certamente una di queste è laboratorio di cucina) è possibile fare una media ponderata facendo pesare il voto di laboratorio di cucina per 3-4 volte e dividendo poi, per ottenere la media in centesimi, per il numero delle materie più tre o quattro volte laboratorio di cucina. Nella fase d'esame la valutazione consta in un punteggio massimo di 10/centesimi. Il punteggio è ripartito sulle singole materie e può essere aggiunto o sottratto alla media di ammissione. Pertanto un candidato ammesso con 70/centesimi all'esame potrebbe uscire con un punteggio minimo di 60/centesimi, perdendo all'esame il massimo del punteggio, oppure 80/centesimi prendendo di fatto 10 all'esame. Solitamente l'esame conferma la media dell'anno e quindi il nostro candidato facilmente prenderà circa 7 punti attestandosi su circa 77/centesimi.” 🇮🇹

### IPSE DIXIT

Sergio Solmi, *La scuola serale*, 1968

“È ben difficile la soluzione dei problemi, se ogni volta ce ne cambiano i dati”.

# Guida all'acquisto del *Tonno del Mediterraneo*



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

È UNO DEI PESCI PIÙ RICHIESTI NEI RISTORANTI.  
MA CHE COSA SI INTENDE DAVVERO PER TONNO  
E QUALI SONO GLI ASPETTI DA CONSIDERARE  
PER ACQUISTARLO IN MODO CONSAPEVOLE?

L'unica specie ittica che per legge può avere la denominazione obbligatoria di Tonno rosso o Tonno è la specie ittica con la denominazione scientifica di *Thunnus Thynnus*. Dunque, la prima regola da seguire per fare una spesa consapevole, se si desidera acquistare il vero tonno, è quella di **verificarne la denominazione scientifica** che i fornitori in qualche modo sono comunque obbligati a segnalare in etichetta o su un documento di accompagnamento.

Infatti, ad oggi su oltre il 90 per cento dei banchi dei supermercati, degli ingrossi, delle pescherie e degli ambulanti **viene commercializzato per lo più tonno a pinne gialle (*Thunnus albacares*)** seguito da Tonno obeso (*Thunnus obesus*). Raramente viene offerto, poiché poco conosciuto e dunque poco richiesto, anche il Tonno Alalunga (*Thunnus alalunga*). La denominazione

obbligatoria in lingua italiana deve essere rispettata sia se i prodotti ittici sono posti in vendita al dettaglio sia se su un menu del ristorante anche se, in quest'ultimo caso, l'informazione può essere fornita anche a voce al cliente.

La seconda regola è quella di **verificare la provenienza del tonno** poiché delle suddette specie solo il tonno rosso ed il tonno alalunga possono vivere nel Mediterraneo che bagna l'Italia e dunque **sia il Tonno a pinne Gialle che l'Obeso non possono essere specie nostrane** e dunque questo dato è obbligatorio precisarlo in etichetta ed allo stesso tempo non nascondere al commensale se di suo interesse. Ma soprattutto è fondamentale che il cuoco abbia coscienza di dove arriva il prodotto, soprattutto se lo acquista nei

1. *Thunnus albacares* - Tonno a pinne gialle. 2. *Thunnus obesus* - Tonno obeso. 3. *Thunnus thynnus* - Tonno rosso



così detti “filoni” o tranci poiché, in questi casi è ancora più difficile identificarne correttamente la freschezza.

La terza regola impone di **verificare lo stato del prodotto, ossia se fresco o congelato**. Improbabile riuscire a fare questa operazione su un esemplare di tonno intero poiché la maggioranza dei ristoratori acquista il prodotto già lavorato in filoni. Evidentemente l'unica cosa sui cui si può contare è l'affidabilità del fornitore e i documenti di accompagnamento che dovrebbero confermare lo stato fisico del prodotto.

La quarta regola prevede la consapevolezza nella scelta di un tonno allevato da uno pescato. Se davvero tutti i dati mi confermano che si tratta di tonno rosso devo poterne verificare il metodo di produzione. A tale riguardo va detto che la maggioranza del tonno rosso che arriva oggi in Italia (ossia quel poco che arriva) è prevalentemente di provenienza da allevamenti spagnoli. Il tonno di allevamento è, in generale, un ottimo prodotto ed ha anche un importante prezzo. Il sistema di produzione va però indicato per legge sui documenti del prodotto.

Quinta regola è **sapere se si vuole un tonno naturale o additivato**. Nei prodotti ittici sono ammessi numerosi additivi sia nel prodotto fresco che in quello congelato che trasformato. L'importante è che questi additivi vengano comunicati in etichetta nel modo che richiede la norma e comunque che chi acquista il prodotto ne sia a conoscenza.

In un recente dossier **Eurofishmarket ha verificato che oltre il 50 per cento del tonno a pinne gialle in commercio contiene additivi con lo scopo principale di mantenere innaturalmente il colore rosso vivo del prodotto**. Dopo una breve esposizione all'aria il colore rosso vira naturalmente sempre più verso lo scuro fino a tendere al marrone senza compromettere la qualità sensoriale del prodotto. Ma acquistare o mangiare con gli occhi, se non si hanno altri strumenti, diventa l'unico metro di confronto e purtroppo non sufficiente a verificare la validità del prodotto.

Nel libro *Il Gusto del Mare*, primo prodotto editoriale del progetto L'AMO Italiano non poteva mancare una scheda con il tonno rosso poiché credo fortemente nel mantenimento della memoria di questo prodotto e che questa missione sia proprio a portata di chef, nel senso che i cuochi possono permettersi di avere ogni tanto in menu questo prodotto senza metterne a repentaglio la risorsa nel rispetto della norma e delle quote e nello stesso tempo sono sicuramente i migliori comunicatori dei sapori e dei valori dei nostri prodotti.

A proposito del tonno a pinne gialle va detto che, dal momento che **la maggioranza dei filoni arrivano decongelati allora tanto vale optare, per quelli congelati, magari a bassissime temperature** (i così detti super frozen) che normalmente sono di ottima qualità e che sono anche già conformi per l'aspetto relativo alla gestione del parassita *Anisakis*, per il quale appunto la normativa obbliga al congelamento se da somministrare crudi.

**Purtroppo la maggioranza degli italiani ha smesso di mangiare tonno rosso**, una minoranza mangia tonno rosso di importazione e di allevamento. L'appello ai cuochi sarebbe quello di recuperare, per quanto reperibile dalla pesca italiana, la cucina di questo importantissimo prodotto per riportarne la memoria ai propri clienti ed alle nuove generazioni.

L'importante è fare gli acquisti rispettando la norma, il buon senso e la reale natura del prodotto per qualsiasi specie di “tonno” che si intenda acquistare. Ai cuochi che riscommetteranno sul vero tonno rosso suggeriamo dunque di **acquistare solo da chi fornisce una tracciabilità certa e documentata** - ci deve sempre essere un documento firmato dalle autorità di controllo chiamato BCD - nei periodi e nelle taglie consentite trasmettendo al vostro cliente attraverso il menu, il sito e la vostra professionalità tutto il sapere su questo prodotto unico al mondo. 🇮🇹



# La raffinatezza della *Tecnica thai*

DOMENICO LUCIGNANO  
COLLEGA E SOCIO FIC DI NAPOLI  
PRESENTA ALCUNE  
DELLE SUE MIGLIORI PIÈCE  
REALIZZATE INTAGLIANDO  
AD ARTE ANGURIE E MELONI

La tecnica usata da Domenico Lucignano - maestro di intaglio presso la scuola di cucina e pasticceria Dolce Salato di Caserta - è prettamente thailandese, basata sulla rappresentazione di soggetti floreali e animali e realizzata con l'utilizzo di un solo coltello chiamato appunto "stiletto thai".

"Dato che sono sempre stato amante della precisione, quella dell'intaglio dei vegetali è un'arte che mi ha sempre colpito - racconta Domenico - perché si basa soprattutto sui principi di precisione, simmetria, finezza e cromatura del taglio, tenendo conto anche dell'obliquità e profondità dello stesso".

La soddisfazione più grande per Domenico è stata quella di ritrovarsi ad essere richiesto come insegnante presso lo stesso istituto dove appena tre anni prima aveva svolto il corso base di intaglio, ossia la scuola Dolce & Salato dello chef Giuseppe Daddio. "Oggi svolgo dimostrazioni sia presso gli istituti alberghieri regionali sia presso l'Associazione dei Cuochi di Napoli della Fic - spiega Domenico - oltre che nell'ambito delle varie fiere gastronomiche, come la Fiera Vesuviana, al cui rettore chef e amico Antonio Nunziata rivolgo i miei più sentiti ringraziamenti".

24





*L'arte dell'intaglio*



# La filosofia del

# Dessert al piatto



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

I DESSERT AL PIATTO PRESENTATI IN QUESTA RUBRICA, SONO STATI REALIZZATI E PROGETTATI DA CHI SCRIVE E SONO STATI ESPOSTI DAL CULINARY TEAM PALERMO IN OCCASIONE DEL SALON CULINAIRE MONDIAL SVOLTOSI DAL 23 AL 27 NOVEMBRE A BASILEA

La ragione di condividere in questo numero la mia esperienza sui dessert al piatto da ristorazione o da competizioni, è quella di fare conoscere la mia filosofia che senz'altro non rappresenta la perfezione ma è un mio stile nell'interpretazione del dessert.

**Il "mio" dessert al piatto deve avere delle essenze e consistenze diverse, meglio se composito anche con temperature diverse.** Deve "sciogliersi in bocca" e quindi essere preparato con creme leggere, con una tessitura ben bilanciata, e nello stesso tempo deve contenere la parte croccante e masticabile.

Se la composizione del dessert dovesse contenere elementi contrastanti è importante che essi facciano risaltare il sapore principale che avete scelto.

## FRUTTA, SPEZIE ED ERBE AROMATICHE

L'inserimento nel dessert al piatto di frutta fresca, composte, gelée o altre preparazioni a base di frutta, a mio parere, è utile per "pulire" il palato.

Spezie, aromi o erbe aromatiche se usate con parsimonia devono servire a bilanciare il gusto o a farlo risaltare e non a coprirlo, possono dare un senso di freschezza, di piccante. **Per esempio, il sale sul cioccolato bianco può renderlo gradevole** o il peperoncino o il pepe in una crema al cioccolato fondente la rende più "intrigante", e tanti altri accorgimenti che possono rendere una preparazione più completa.

## ATTENZIONE ALLE CONSISTENZE

Un altro accorgimento è quello di fare attenzione alle con-

sistenze delle creme: se un "pezzo" del dessert al piatto è formato da più strati, al momento dell'assaggio, nell'affondare il cucchiaino o la forchetta, lo strato superiore non deve essere più resistente della parte inferiore e il dessert deve essere perfetto al taglio.

## IL DESSERT DA COMPETIZIONE

Adesso esaminiamo il dessert nella foto: è lucido perché è stato gelatinato in occasione dell'esposizione a Basilea e la crema che fuoriesce dal tortino è stata accentuata con della gelatina. Il dessert è stato realizzato rendendo le creme più stabili visto che doveva resistere per l'intera giornata di esposizione.

**La mia filosofia sul dessert al piatto da concorso è stata sempre quella di mostrare un dessert fattibile e realizzabile nella vita lavorativa di tutti i giorni.** Il dessert va progettato, quindi disegnato, pensato e sviluppato anche nelle grammature.

La decorazione e la guarnizione non devono essere elementi a se stanti, ma devono essere correlati al dessert. Per esempio, non si inserisce una frutta come guarnizione o una decorazione completamente diversa dagli ingredienti usati per il dessert, ma si cercherà di utilizzare gli stessi elementi.

Ad esempio nel dessert riportato nella foto, potrete notare che la base delle creme è il cioccolato e quindi la decorazione è una striscia in cioccolato sottile con dei pistacchi (elemento anch'esso incluso nelle creme), dietro un merletto in zucchero ai lamponi e la salsa e una composta di more e lamponi elementi della mousse e del ripieno del tortino.

Secondo me, chi vede il dessert servito sia al ristorante sia in una competizione, dovrebbe alla vista percepire gli ingredienti che lo compongono.

Colgo l'occasione per ringraziare per la collaborazione il gruppo della sezione pasticceria del Culinary Team Palermo da me coordinato durante la competizione e rappresentato da: Pietro Pupillo, Gabriele Abbate e Girolamo Orlando. Mentre per l'abbellimento (non valutati) del tavolo del programma dei Friandises ringrazio Ivana Guddo per la realizzazione dei raffinati soggetti in pasta di zucchero, Orlando Girolamo per le basi dove sono stati poggiati i Friandises e Sarah Cucchiara per la realizzazione del fiore della stella di Natale posizionato nel menu di Natale. 🇮🇹

**STRATIFICAZIONE DI CREMA CIOCCOLATO AL PISTACCHIO E LAMPONI SU BASE DI "BISCOTTO CACAO AL BURRO E PISTACCHIO" E GANACHE MONTATA AL CIOCCOLATO BIANCO E VANIGLIA. TORTINO CALDO "FONDENTE" CON CUORE MORBIDO ALLE MORE. COMPOSTA DI LAMPONI E MORE.**

**Stratificazione di crema cioccolato al pistacchio e lamponi**

**Per la crema di cioccolato ai lamponi**

**Ingredienti**

348 g cioccolato bianco al 36-38% di burro di cacao

114 g panna fresca pastorizzata al 35% di grassi

100 g polpa di lamponi

124 g panna semimontata senza zucchero

**Procedimento**

Riscaldare la panna con la polpa di lamponi a 85°C, unire il cioccolato ed emulsionare. Per ultimo unire la panna semimontata, lisciare e stendere in un riquadro alto cm 0,5. Abbattere di temperatura.

**Per la crema di cioccolato al pistacchio**

**Ingredienti**

342 g cioccolato bianco al 36-38% di burro di cacao

98 g panna fresca pastorizzata al 35% di grassi

63 g pasta di pistacchio

124 g panna semimontata senza zucchero

**Procedimento**

Sciogliere il cioccolato bianco, unire la pasta di pistacchio ed emulsionare. Aggiungere la panna calda, lisciare e per ultimo unire la panna semimontata senza zucchero. Stendere in uno strato di ▶



ganache montata al cioccolato bianco e vaniglia

composta di lamponi e more



0,5 cm la crema di cioccolato al pistacchio sopra alla crema al cioccolato e lamponi precedentemente preparata. Abbattere di temperatura.

#### **Definizione**

Procedere ad intercalare un altro strato di crema al cioccolato ai lamponi e un altro ancora al pistacchio di 0,5 cm cadauno. Abbattere di temperatura. Estrarre i riquadri e tagliare una forma a piacere (il dessert nella foto è stato tagliato con una forma costruita appositamente per la realizzazione dell'elaborato).

#### **Per il biscotto al burro e cacao e pistacchio tostato**

##### **Ingredienti**

385 g albumi montati a neve

355 g tuorli

365 g zucchero

64 g zucchero di canna

225 g cioccolato fondente al 72% di massa cacao

410 g burro

15 g miele

110 g fecola

55 g amido di mais

45 g farina di pistacchio

125 g farina

165 g cacao

75 g fogliame di pistacchio tostato

##### **Procedimento**

Montare gli albumi con 150 g di zucchero; a parte montare i tuorli con lo zucchero rimanente, lo zucchero di canna e il miele. Unire le due "montate" e le farine, il fogliame di pistacchio tostato e per ultimo il cioccolato fondente sciolto ed emulsionato con il burro. Stendere in un telaio alto cm 0,5 e infornare a 220°C per circa 7-8 minuti. Il biscuit deve risultare morbido a fine cottura.

#### **Per la ganache montata al cioccolato bianco e vaniglia**

##### **Ingredienti**

135 g burro

225 g cioccolato bianco

75 g crema base alla vaniglia

n. 1 bacca di vaniglia

##### **Procedimento**

Montare il burro, unire il cioccolato temperato e continuare a montare, per ultimo unire la crema base alla vaniglia e la bacca di vaniglia. Stendere la ganache montata in un riquadro alto cm 0,2 e abbattere di temperatura. Sformare e tagliare un rettangolo dove posizionare sopra il dessert.

#### **Per la crema base profumata alla vaniglia**

##### **Ingredienti**

750 g latte Uht intero

250 g panna fresca pastorizzata al 35% di grassi

165 g tuorli pastorizzati

225 g zucchero

65 g farina

25 g di fecola

20 g di amido di mais

n. 1 bacca di vaniglia

##### **Procedimento**

Cuocere come una normale crema pasticciera.

#### **Tortino caldo "fondente" con cuore morbido alle more**

##### **Ingredienti per il cuore morbido**

175 g cioccolato bianco

58 g panna fresca pastorizzata al 38% di grassi

55 g more nere e rosse tritate grossolanamente

60 g panna semimontata senza zucchero

##### **Procedimento**

Riscaldare la panna con more tritate a 85°C, unire il cioccolato ed emulsionare, unire la panna semimontata, lisciare e riempire forme di piccole mezze sfere che andranno inserite nel tortino. Abbattere di temperatura.

##### **Ingredienti per il tortino**

295 g uova intere

25 g tuorli

168 g di cioccolato fondente al 70% di massa cacao

25 g massa di cacao

385 g burro

90 g farina

115 g fecola di patate

90 g amido di grano

180 g cacao

##### **Procedimento**

Montare le uova con i tuorli e lo zucchero, unire delicatamente le farine e il cacao setacciati e per ultimo unire il cioccolato, la massa di cacao sciolta ed emulsionata con il burro. Lisciare il composto e fare riposare per circa 2 ore in frigorifero.

Ungere le formine dedicate per il tortino, inserire il composto a metà della formina e inserire la ganache alle more abbattuta di temperatura in modo da lasciare lo spazio all'interno della forma per essere ricoperta totalmente dalla restante massa del tortino. Infornare a 180°C per circa 4-5 minuti (se forme piccole, mignon). Sformare e posizionare sul piatto di servizio.

**Per il merletto di lamponi e cacao****Ingredienti per il cuore morbido**

45 g succo di arancia  
 70 g succo di lamponi  
 35 g farina  
 10 g amido di grano  
 18 g cacao  
 95 g zucchero a velo  
 105 g zucchero di canna  
 120 g burro

**Procedimento**

Con gli ingredienti sopra descritti realizzare una miscela, fare riposare per 6 ore circa in frigorifero, stendere uno strato sottile in un foglio siliconato per uso alimentare e cuocere a microonde. Il composto sarà pronto per l'uso quando finirà di bollire. Conservare in luogo asciutto.

**“Spighetta” in cioccolato fondente**

Tagliare una striscia lanceolata di carta acetato per uso alimentare, stendere sulla spighetta di carta acetato un sottilissimo strato di cioccolato fondente temperato, poggiare su una forma ondulata, spolverare sopra con qualche foglia di pistacchio tostato. Fare cristallizzare e prima di servire togliere la carta acetato.

**Salsa di more e lamponi****Ingredienti**

300 g lamponi  
 300 g more nere  
 100 g glucosio  
 250 g zucchero  
 150 g circa di gelatina neutra

**Procedimento**

Mettere sottovuoto la frutta, lo zucchero e il glucosio, pastorizzare per circa 35 minuti in un forno a vapore a 85°C. Raffreddare, aprire il sottovuoto poco prima del servizio e unire la gelatina neutra liscia e passata precedentemente a setaccio a maglia fine.

**Definizione**

Posizionare sul fondo di un piatto a destra rettangolare della ganache montata alla vaniglia, sopra poggiare un rettangolo più piccolo di biscuit al burro, cacao e pistacchio, mettere sopra la stratificazione di crema cioccolato al pistacchio e lamponi, sopra ancora collocare una “spighetta” di cioccolato fondente spolverata di fogliame di pistacchio tostato. Dietro al dessert disporre il merletto ai lamponi e cacao. Alla sinistra posizionare il tortino, incidere in modo da fare fuoriuscire il ripieno, accompagnare con la salsa di lamponi e more.



# Un omaggio ai sapori e tradizioni *di Sardegna*

LA F.I.C. SOSTIENE I GIOVANI CUOCHI,  
CHE ATTRAVERSO QUESTA RUBRICA  
POSSONO PRESENTARE I LORO PIATTI  
E CONDIVIDERE CON I COLLEGHI  
ESPERIENZE E PROGETTI

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

## *Alessandro Marras*

Mi chiamo Alessandro Marras, sono nato a Olbia (SS) il 24 marzo 1995, vivo ad Arzachena (SS) e frequento l'ultimo anno dell'Istituto Alberghiero dell'omonima città. Ho fatto le mie prime esperienze lavorative grazie al progetto "alternanza scuola/lavoro" propositami dal professore di cucina Tomaso Fruianu. Sono stato mandato negli hotels più importanti della Costa Smeralda, tra cui l'Hotel Cala di Volpe, dove ho iniziato ad apprezzare il mestiere che, mi auguro, possa diventare la professione della mia vita. Grazie alla partecipazione ad alcuni concorsi, a livello sia regionale che nazionale, ho iniziato a migliorare le mie tecniche e soprattutto la conoscenza di nuovi prodotti.

**Sono un appassionato di tradizioni, e ciò mi spinge a riscoprire i prodotti "poveri" e ormai quasi dimenticati della tradizione Sarda, ma gli stessi che identificano maggiormente le origini culinarie della mia terra.**

Mi piace rivisitare e scoprire come l'evoluzione delle "vecchie" tecniche non siano così lontane e diverse da quelle tutt'ora utilizzate. La cucina sta diventando lentamente un ambito fondamentale della mia vita, sono un tipo di "buona forchetta", anche se soggetto ad alcune limitazioni dovute ad un aspetto della mia salute: sono un giovane diabetico che cerca di conciliare, anche con particolare fantasia, la buona cucina con una dieta alimentare piuttosto leggera, ma allo stesso tempo gustosa.

Un mio desiderio sarebbe quello di dare una mano in questo campo: i limiti dovuti a particolari patologie mediche non possono e non devono essere degli ostacoli al mangiare buono e sano.

30



**COMPARTIMENTO GIOVANI F.I.C.**

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

 for english text see page 78


**Antipasto  
TARTARE DI BUE ROSSO  
DEL MONTIFERRU,  
CASIZOLU E ZUCCHINE  
MARINATE**
**Ingredienti per 4 persone**

800 g polpa di bue rosso  
200 g casizolu  
80 g capperi di Selargius  
1 aglio  
1 cipolla  
2 limone di Muravera  
q.b. prezzemolo  
q.b. olio evo, sale, pepe  
q.b. erbe aromatiche  
q.b. miele di corbezzolo

**Procedimento**

- Parare la carne e tagliarla a cubetti. A parte tritare i capperi, l'aglio e la cipolla. Mescolare il tutto con prezzemolo trito e un pizzico di sale e pepe. Posizionare con un coppa pasta al centro del piatto.
- Creare una salsa con il miele, l'olio, le erbe aromatiche, il succo di limone, il sale e il pepe.
- Tagliare la parte esterna della zuccina a julienne. Preparare una salsa con olio, succo di limone, sale, pepe e far marinare le zucchine in precedenza tagliate per consentire la marinatura.
- Presentare il tutto con la tartare al centro del piatto, un nido di zucchine al di sopra e le scaglie di Casizolu. La salsa per contorno.



**Primo piatto****GOCCE DI GRANO SERIGRAFATE DI DOLCE SARDO E BOTTARGA SU BISQUE DI GAMBERETTI E POMODORINI****Ingredienti per 4 persone**

300 g *farina 00*  
 200 g *rimacinato di semola*  
 2 *uova*  
 q.b. *acqua*  
 q.b. *sale*  
 q.b. *basilico*  
 300 g *formaggio Dolce sardo arborea*  
 40 g *latte*  
 40 g *bottarga di muggine*  
 200 g *gamberi*  
 50 g *vernaccia*  
 30 g *sedano*  
 40 g *carote*  
 30 g *cipolle*  
 q.b. *pepe*  
 100 g *pomodorini*

**Procedimento**

- Disporre la farina e il rimacinato di semola a fontana, unire le uova, un pizzico di sale e se necessario aggiungere l'acqua. Far riposare per circa 30 minuti.
- Nel frattempo tagliare a cubetti il Dolce sardo e scioglierlo a bagnomaria con del latte. Sciolto il tutto, aggiungere la bottarga in polvere e aggiustare di sale e di pepe. Mettere in un sac à poche.
- Stendere la pasta in maniera omogenea e fine. Sistemarvi le foglie in precedenza lavate e asciugate. Adagiarvi un'altra sfoglia di pasta e riportare ad uno spessore fine. Adagiare il ripieno e finire come per un raviolo. Coppapastare e cuocere in abbondante acqua calda e salata.
- Tagliare i granchietti a metà. Metterli in una padella con un filo d'olio e farli rosolare. Sfumare con della Vernaccia (tenere da parte dei granchietti per decorazione) e aggiungervi le verdure. Infine coprire il tutto con dei pomodori pelati e acqua. A fine preparazione, frullare il tutto con un frullatore ad immersione. Filtrare e far ridurre il tutto.
- Quando i ravioli sono pronti, finire la cottura nella salsa aggiungendo i pomodorini freschi.

**Secondo piatto****TURBANTE DI MUGGINE CON GRANELLA DI PANE GUTTIAU E MANDORLE, RIDUZIONE DI CANNONAU E MIELE ABBATU, NIDO DI SPINACI E PATATE AROMATIZZATE ALL'ERBETTE SPONTANEE****Ingredienti per 4 persone**

1 kg *muggine*  
 200 g *pane carasau*  
 200 *vino rosso cannonau*  
 40-80 g *miele abbatu*  
 400 g *spinaci freschi*  
 5 *patate medie*  
 q.b. *timo*  
 q.b. *olio evo*  
 q.b. *sale*  
 q.b. *pepe*  
 2 *uova*  
 q.b. *burro*  
 q.b. *rosmarino*  
 q.b. *maggiorana*  
 q.b. *vermentino di gallura*  
 100 g *mandorle tostate*

**Procedimento**

- Parare il filetto di muggine e marinarlo con olio, vermentino e aromi. A parte sbattere l'albume d'uovo per poter "panare" il filetto. Tritare il pane carasau e fare una miscela con le mandorle e i profumi per poi panare il filetto di pesce. Avvolgere il filetto su se stesso e fermare con degli stecconi. Mettere in forno a 180°C.
- Per la riduzione mettere il vino in un padellino con degli aromi (alloro, scalogno, pepe in grani) e far bollire. Prima di aggiungere il miele Abbatu, levare gli aromi e fare addensare fin quando la salsa vela il cucchiaino.
- Pulire gli spinaci e tagliare la parte del gambo. Tagliare a julienne lo scalogno e far rosolare, aggiungere gli spinaci e padellare il tutto.
- Pelare le patate, cuocerle a vapore e preparare una purea aggiungendo le erbe spontanee.

**Dessert**

**CHEESE CAKE DI RICOTTA DI PECORA, MOSTACCIOLI CON MANTECATO DI ARANCE E LIMONI DI MILIS E CROCCANTE DI MANDORLE E MIELE**

**Ingredienti per 4 persone**

- 800 g ricotta di pecora
- 400 g mostaccioli
- 4 uova
- 250 g zucchero
- 50 g farina di riso
- 180 g burro
- 250 g acqua
- 125 g arance
- 125 g limoni
- 1 albume d'uovo
- 100 g zucchero
- q.b. scorza limone e arancia
- 100 g miele
- 50 g zucchero
- 50 g mandorle tostate



**Procedimento**

- Fare tostare i mostaccioli in forno. Sbriciolarli e crearne un impasto con il burro e la farina di riso.
- Setacciare la ricotta di pecora e aggiungervi le uova e lo zucchero. Amalgamare in modo omogeneo.
- Comporre il fondo con l'impasto preparato in precedenza e finire con il ripieno di ricotta. Cuocere in forno a 180°C.
- Per il mantecato: preparare uno sciroppo con acqua, il succo degli agrumi e lo zucchero. Portare il tutto a 110°C. Montare l'albume dell'uovo a becco d'oca aggiungendovi lo sciroppo ancora caldo. Fare raffreddare in abbattitore e congelare. Concludere il processo nel Pacojet.
- Preparare il croccante facendo sciogliere lo zucchero con il miele. Aggiungervi le mandorle tostate e creare una cialda.



**WÜSTHOF**

**200**  
Years of knives

Made in Germany  
Solingen



www.wuesthof.com

**Quality - Made in Germany/Solingen**



Riccardo Carnevali

# *Dedicato a chi pensava che l'alberghiero fosse da "serie B"*

METTIAMO DA PARTE LE "SIRENE"  
DELLA TELEVISIONE, I CUOCHI  
ORA SEMBRANO "I PIÙ FIGHI  
DEL MONDO"; MENTRE FINO  
A POCO FA ERANO DEGLI SCOPPIATI  
SENZA FAMIGLIA CHE DA GIOVANI  
NON AVEVANO VOGLIA DI STUDIARE

A cura di **Riccardo Carnevali**,  
Segretario Unione Cuochi Regione Lombardia

**C**ome ogni anno, lunedì 10 febbraio ho fatto la mia solita capatina ad Identità Golose (importante congresso di cucina che si svolge da 10 anni a Milano). E, sentendo lo chef Massimo Bottura parlare di cucina e filosofia di lavoro ad una platea rapita, mi è venuto da pensare.

Ho ripensato a chi mi prendeva per matto quando, pur sconsigliato dai miei docenti di scuola media, ho deciso di andare all'alberghiero. "Sei troppo portato nello studio per fare l'alberghiero, non ti dicono niente i tuoi?". Oppure, "Che peccato, eri così studioso... vai a fare solo l'alberghiero...". E anche, "Ah, tu che ne avresti la possibilità, avresti dovuto laurearti e fare strada".

Bene. A (ormai) 15 anni da quando presi l'indirizzo alber-

ghiero, 10 anni finita scuola e dopo 4 anni di lavoro in proprio, posso dire di non avere rimpianti.

Certo, è naturale che non tutti gli studenti che vanno all'alberghiero la pensino come me. Ma questo vale per qualunque scuola, dai licei all'agraria. Questo perché si è obbligati dal ▶



sistema ad andare a scuola e chi non vuole studiare cerca la scuola meno impegnativa.

Fare l'alberghiero è sicuramente meno impegnativo di un classico o di una ragioneria, ma non per questo dev'essere preso alla leggera. Se si segue seriamente, se si aprono i libri, se si studia scienze dell'alimentazione, inglese e francese, diritto ed economia... si avranno le migliori basi, per una grande carriera.

Perché fare il cuoco è cultura. Ma non la cultura "pop" di chi sta in televisione invece che in cucina. Intendo la cultura vera. Quella che tramanda tradizioni, studia piatti gustosi per non far morire prodotti che la massa non consuma perché difficili da cucinare o sgradevoli se preparati male, o difficili da reperire. Come ha detto Massimo Bottura - lo chef Italiano più stimato internazionalmente - sul palco ad Identità: *"Opero per salvaguardare questa realtà dando lavoro ad artigiani contadini, così garantisco una memoria storica per i nostri figli, per dare loro il visibile e l'invisibile, la memoria, il passato che può essere anche criticato e contestato"*.

Io ho la fortuna col mio catering di fare piccoli numeri, quindi di lavorare con la qualità. Per me, portare a lavoro il riso della mia Lomellina, è un vanto. Usare la carne di maiale dei porcolai a me vicini, macellati con cura dal mio macellaio di fiducia, è un

piacere. E non voglio fare il facilone con la "filosofia del gusto" e coi "cuochi che ora sono tutti degli artisti". In giro c'è chi lavora male, purtroppo. Chi lavora con il peggio delle materie prime e senza seguire le giuste procedure. Sta ai clienti giudicare. Noi cuochi viviamo nel giudizio.

Quindi, perché non si vive il mestiere del cuoco in modo meno stereotipato? Non esistono solo Chef Star di Tv e cuocacci. Esistono tanti bravi professionisti, formati in alberghieri con budget risicati e che guardando meno al portafogli e più al futuro, fanno sacrifici, fanno gavetta ed imparano bene il mestiere.

Mettiamo da parte le sirene della televisione, i cuochi ora sembrano "i più fighi del mondo", ma fino a poco fa, eravamo degli scoppiati senza famiglia che non avevano voglia di studiare da giovani.

Beh, sappiate che di ragazzi in gamba, ogni anno, dall'alberghiero, ne escono in discreto numero (sempre troppo basso rispetto a chi non prosegue). Però ci siamo. E lottiamo per il bene della nostra cucina. E se non conosciamo le declinazioni in latino, ci scuserete, ma sicuramente, molti di noi sanno come preparare qualcosa di buono senza rovinarne i principi nutritivi e fare del bene non solo al vostro corpo, ma anche al vostro umore. 🇮🇹



## Le ricette di Riccardo Carnevali con ingredienti tipici lombardi

### **RAVIOLI APERTI DI RICOTTA E SPINACI SU FONDUTA DI GORGONZOLA CREMIFICATO DI PAVIA**

#### **Ingredienti per 4 persone**

500 g pasta all'uovo, 250 g ricotta vaccina,  
300 g spinaci freschi, 150 g albumi, q.b. Grana Padano,  
300 g Gorgonzola Cremificato di Pavia,  
q.b. noce moscata, q.b. aglio, q.b. sale

#### **Procedimento**

Produrre il ripieno dei ravioli scottando appena per qualche minuto gli spinaci freschi in padella (con coperchio) con 150 ml d'acqua, sale e uno spicchio d'aglio schiacciato. In questo modo gli spinaci non si bagneranno troppo. Quindi farli raffreddare.  
Frullare gli spinaci e incorporarli alla ricotta, aggiungendo

il Grana Padano a piacere, spolverando di noce moscata e aggiungendo gli albumi.

Stendere la pasta all'uovo e ridurla in strisce di 4-5 cm di altezza. Dosare un tondino di ripieno con il sac à poche al centro della striscia e inumidendo uno dei due lati della striscia di pasta richiudere "ad anello", ottenendo un lungo tondino di pasta all'uovo ripiena. Con una rotella da cucina, tagliare sezioni lunghe 2 o 3 cm. Fare riposare la pasta tagliata per 2 o 3 ore in frigorifero.

Nel frattempo, sciogliere il Gorgonzola a bagnomaria. Gettare i ravioli refrigerati in abbondante acqua bollente. Lo shock termico impedirà al ripieno, ricco di albume, di fuoriuscire dai lati aperti.

Adagiare i ravioli ben scolati col ragno in fondina sopra uno specchio di Gorgonzola fuso, coprendoli con un cucchiaino di altro Gorgonzola ed eventualmente passare in salamandra per qualche minuto.





### **RISOTTO AL CAVOLO VERZA VIOLA E BONARDA OLTREPÒ PAVESE CON RASPADURA LODIGIANA**

#### **Ingredienti per 4 persone**

300 g cavolo verza viola, 1 bicchiere di Bonarda dell'Oltrepò Pavese, 320 g riso Carnaroli, 30 g burro, q.b. olio extravergine d'oliva, q.b. brodo vegetale, 150 g formaggio Rospadura Lodigiana.

#### **Procedimento**

Cuocere a vapore il cavolo verza sfogliato e privato del tronco centrale.

Frullare il cavolo cotto con olio extravergine.

Tostare 3 minuti il Carnaroli con un filo d'olio e sfumarlo con la Bonarda. Iniziare la cottura del riso con una prima mandata abbondante di brodo caldo e un paio di cucchiari di cavolo frullato. Procedere aggiungendo un mestolone di brodo alla volta, lasciandolo sempre assorbire per evitare un risotto troppo liquido.

Quando sarà quasi al dente, rinfrescare gusto e colore del cavolo aggiungendo altre cucchiariate di crema viola. Una volta al dente e non brodoso, spegnere il risotto e mantenerlo con cubetti di burro passato in abbattitore a 0°C. Servire sul piatto ricoperto di veli di Rospadura Lodigiana.

## RISOTTO AI PISELLI MANTECATO ALLA CRESCENZA

### **Ingredienti per 4 persone**

200 g piselli freschi, 2 spicchi d'aglio, q.b. sale grosso, q.b. olio extravergine d'oliva, 320 g riso Carnaroli, 100 g crescenza

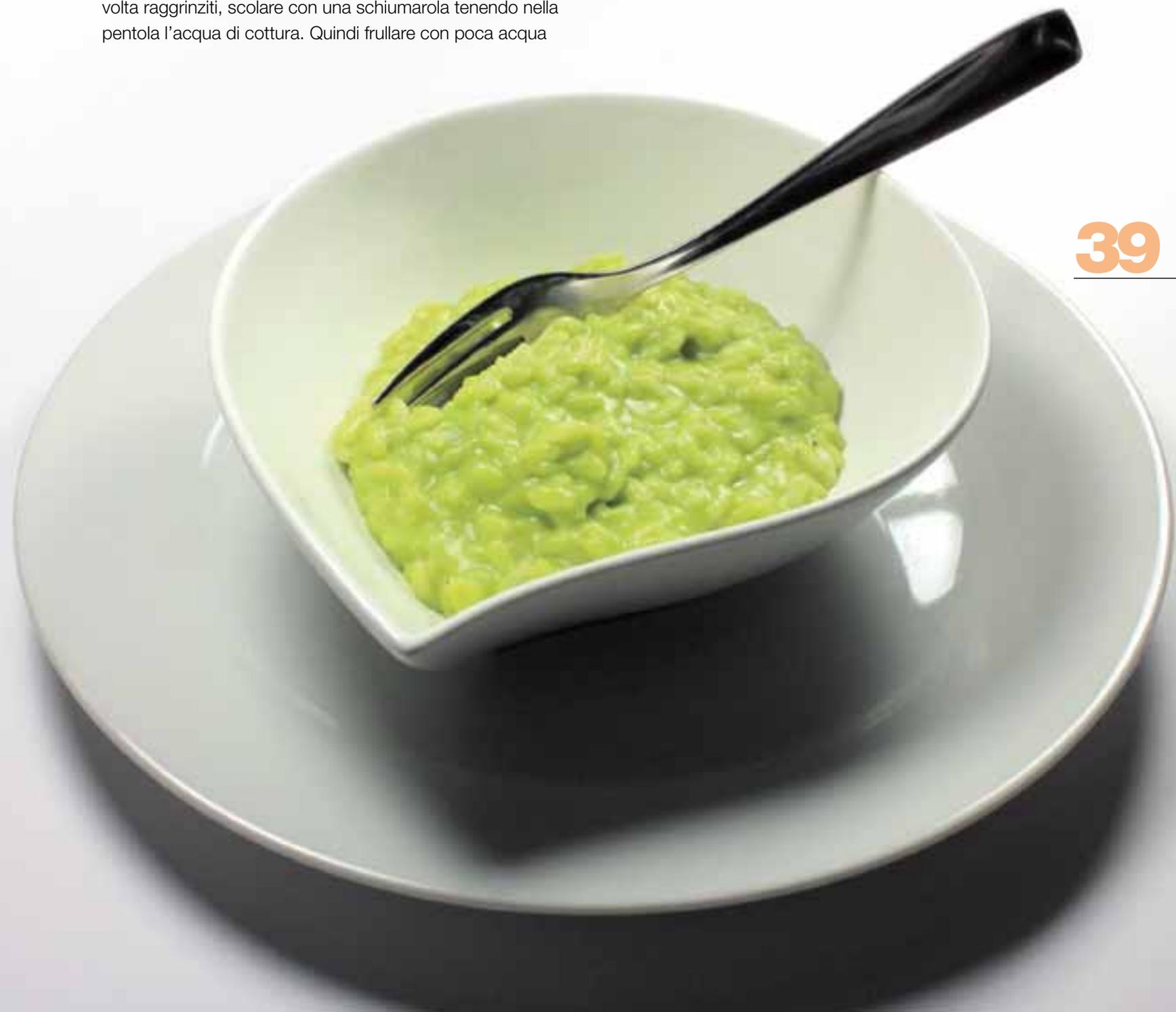
### **Procedimento**

Prima di tutto bollire con uno spicchio d'aglio i piselli e, una volta raggrinziti, scolare con una schiumarola tenendo nella pentola l'acqua di cottura. Quindi frullare con poca acqua

di cottura ed olio extravergine ottenendo una crema semi-densa ben liscia.

In una casseruola tostare il riso e partire con la cottura usando l'acqua di cottura ben saporita, iniziando a versare una dose di crema di piselli. Proseguire fino a due terzi di cottura e terminare aggiungendo la crema di piselli a poco a poco portando a fine cottura.

Spegnere il fuoco e mantecare con la crescenza freddissima da frigorifero e poco olio extravergine d'oliva a crudo per rinfrescarne il profumo vegetale.





**PIEDINI DI MAIALE SU CREMA DI CECI  
ALLO ZAFFERANO CON SPIEDINO DI LUMACHE  
AL BURRO ED ERBE**

**Ingredienti per 4 persone**

n. 8 piedini di maiale piccoli, q.b. noce moscata, q.b. cannella, 100 g ceci secchi, q.b. zafferano, q.b. olio extravergine d'oliva, n. 20 lumache Helix, 100 g burro, q.b. prezzemolo, erba cipollina, maggiorana, aglio

**Procedimento**

Pulire bene i piedini di maiale, porli in un sacchetto sottovuoto aromatizzandoli con noce moscata e cannella (o altri aromi a piacere). Cuocere sottovuoto in acqua che sobbolle per 5 o 6 ore, finché toccandoli non risulteranno tenerissimi.

Nel frattempo (previo ammollo di 12-15 ore), bollire i ceci in abbondante acqua salata. Quando saranno ben cotti, scolare l'80% dell'acqua, aggiungere ai ceci e all'acqua calda rimasta lo zafferano in infusione. Frullare, aggiungendo 0,5 dl di olio extravergine e aggiustare di sale se necessario.

Servire come da fotografia, con aggiunta di lumache bollite servite con burro fuso alle erbe aromatiche fresche e aglio tritati.

## FILETTO DI GRAN SUINO PADANO IN RETINA DI MAIALE CON PUREA DI ZUCCA MANTOVANA E CARCIOFI FRITTI

### Ingredienti per 4 persone

q.b. retina di maiale, qualche cucchiaio di vino bianco secco, 500/600 g filetto di Gran Suino Padano, q.b. sedano/carote/cipolle/aglio, q.b. brodo vegetale, 500 g zucca mantovana pulita, 80 g Grana Padano, q.b. olio extravergine d'oliva, n. 4 carciofi, q.b. sale grosso, q.b. sale fino

### Procedimento

Mettere a bagno per mezz'ora la retina di maiale in acqua e vino bianco. Quindi asciugarla e bardare con questa il filetto di maiale, arrotolandola intorno.

Cuocere in forno a 160°C la zucca a tocchetti, ancora con la buccia, adagiata in teglia su uno strato di sale grosso; il tutto ben coperto da carta forno per evitare il formarsi di croste sulla superficie della polpa della zucca.

Cuocere il filetto in teglia a 180°C fino a raggiungere 72°C al cuore.

Con un cucchiaio, separare la polpa della zucca dalle bucce. Schiacciare la polpa di zucca con lo schiacciap patate con disco fine. Mantecare, mescolando con una frusta a maglie elastiche, la polpa di zucca in una casseruola a fiamma dolce con noci di burro ghiacciate, Grana Padano grattugiato e aggiustare di sale.

Nel frattempo, friggere i carciofi tagliati a metà, sgocciolarli e saltarli.

Comporre il piatto con il filetto di maiale, aggiustato di sale, delle quenelle di purea di zucca mantovana e i carciofi fritti.



# Il team prende forma *i primi chef selezionati*

IL CONCORSO DI SELEZIONE SI È SVOLTO PRESSO  
L'IPSSAR MANLIO ROSSI-DORIA DI AVELLINO ALLA  
PRESENZA DI 26 CANDIDATI PER IL PROGRAMMA "CALDO"  
E 10 PER IL "FREDDO", PROVENIENTI DA TUTTA ITALIA

di **Vito Mastrosimini**  
e **Pietro Roberto Montone**

**P**rimi verdetti per la nuova Nazionale Italiana Cuochi. La selezione tenutasi ad Avellino, presso il locale Istituto Alberghiero, ha visto un folto parterre di concorrenti contendersi la maglia della nazionale delle berrette bianche della Federazione Italiana Cuochi. "Vogliamo cominciare l'avventura della Nazionale Italiana Cuochi dalle scuole", così ha esordito il Team Manager della N.I.C. Daniele Caldarulo, dando il benvenuto ai candidati alla selezione per entrare nel "dream team" tricolore degli chef italiani. Al via, presso l'attrezzatissimo Istituto Alberghiero "Manlio Rossi-Doria" di Avellino, si sono presentati, da tutta Italia, 26 candidati per il programma "caldo" e 10 per il programma "freddo".

Alla presenza del vice presidente per il Sud Italia, Giacomo Giancaspro, è stato prima di tutto ufficializzato il Consiglio Direttivo della NIC. Oltre al Team Manager, **Daniele Caldarulo**, ne

fanno parte gli chef: **Pierluca Ardito** (Team Coach), **Francesco Dibenedetto** (Responsabile "Caldo"), **Felice Laforgia** (Responsabile Freddo), **Gaetano Raguni** (Responsabile Team Junior), **Piero Pezzolla** (Responsabile Logistica) e il responsabile Comunicazione **Vito Mastrosimini**.

Tornando alla selezione, vi è da dire che l'orgoglio di vestire la giacca della Nazionale ha spinto tanti chef blasonati a mettersi alla prova, creando un clima emozionante. Emozione che è stata palpabile, quando, durante la prova, gli studenti dell'istituto, in perfetto silenzio, sono stati accompagnati nelle cucine della prova, ad ammirare la maestria della preparazione di piatti da competizione internazionale. In due ore i concorrenti hanno dovuto esprimere tutta la loro bravura. I sette giudici, tre nelle cucine e quattro all'assaggio, hanno tirato le somme solo in tarda serata.





### 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 79

Caldarulo, prima di svelare i primi verdetti definitivi, ha ringraziato tutti i partecipanti consegnando loro l'attestato di partecipazione, e poi, condividendo la tensione nella sala, ha comunicato che solo 5 concorrenti avevano superato la selezione per il Team Senior, 4 per il Team Junior e solo 1 per la prova del "Freddo".

Ed ecco i nomi dei primi chef senior che vestiranno la giacca della Nazionale per i prossimi quattro anni: **Michelangelo Sparapano** della Puglia (punti 80,55) e poi a seguire **Giovanni Lorusso** della Puglia (83,45), **Lorenzo Alessi** (86), **Fabio Potenzano** della Sicilia (86,25), poi l'unica rappresentante femminile, **Debora Fantini** dell'Emilia Romagna (87,75) e primo classificato lo chef **Domenico Lampedecchia** della Puglia (91,75).

Per gli junior cominciando dal quarto posto, **Paolo Lotito** della Puglia (75,20 punti), **Nicholas Capucci** dell'Emilia Romagna (79,45), **Andrea Votta** della Basilicata (84,25) e **Salvatore Canargiu** della Puglia (86,25).

Per il programma Freddo, e lì la sorpresa, unica ad essere selezionata, ancora la chef **Debora Fantini**. Per completare la rosa, infine, si è comunicato che verranno presi in considerazione i piazzamenti nei singoli agli Internazionali d'Italia. Al termine della selezione il Team Manager ha speso parole di elogio per il perfetto coordinamento del presidente dell'Unione Regionale Cuochi della Campania e dell'Associazione Cuochi Avellinesi Luigi Vitiello e per la splendida accoglienza dell'Ippisar "Manlio Rossi-Doria" di Avellino. 🇮🇹



# Senza piacere *che cibo è?*



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

IL CIBO È NUTRIMENTO, MA ANCHE PIACERE, CULTURA E CONVIVIALITÀ. UN'ESPERIENZA DEL GUSTO CHE NOI CUOCHI CREIAMO OGNI GIORNO MENTRE ALTRI VORREBBERO RIDURLA A UN BEVERONE DI LABORATORIO!

**N**avigando su internet mi sono imbattuto in un articolo che parlava di Rob Rhinehart, il ragazzo che mangia "polvere". Si tratta di un esperimento messo a punto da un 24enne programmatore di software di Atlanta, che ha creato un cocktail da bere fatto di polveri a base di tutti i principi nutritivi di cui il corpo avrebbe bisogno. Costui ha chiamato la sua bevanda "Soylent" e sostiene di poter sostituire il cibo tradizionale con questo liquido contenente nelle giuste proporzioni carboidrati, grassi, proteine, vitamine e sali minerali.

Il nome Soylent è ispirato al film di fantascienza "2022: i sopravvissuti" (Soylent Green) del 1973 e l'idea di Rob Rhinehart nasce prima di tutto dall'esigenza pratica di non perdere più tempo e soldi per cucinare, perché gli ingredienti del beverone sarebbero a basso costo e inoltre si avrebbe un grande risparmio di risorse ecologiche e alimentari.

Il visionario inventore che avrebbe studiato a fondo da manuali di chimica e biologia prima di partorire la sua idea, va oltre e immagina che la sua bevanda potrebbe nutrire anche i Paesi poveri contribuendo addirittura a risolvere i problemi della fame nel mondo!

Finora non esistono studi sul Soylent se non l'esperienza del suo inventore che sul suo blog racconta dell'esperienza "culinaria" di due mesi a base di questa bevanda da assumere 5 volte a settimana che avrebbe anche un sapore gustoso... Non è possibile dunque stabilire se questo beverone può sostituire il cibo tradizionale prima di tutto perché non conosciamo gli effetti a lungo termine sulla salute di questo tipo di "alimentazione". Ma non è questo in realtà il punto fondamentale della questione.

## IL CIBO È PIACERE E CULTURA

Tentando di capire più profondamente le motivazioni della proposta Soylent da parte dell'estroso inventore, emerge **l'idea del cibo come semplice nutrimento delle cellule**. Al di là degli ingenui e in parte ammirevoli propositi salvamondo a sostegno dell'uso di questa bevanda, concepire il cibo come somma di polveri di carboidrati, lipidi e proteine nelle perfette proporzioni, è un qualcosa che anche la scienza più integralista, riduzionista e "materialista" dovrebbe guardare con sospetto.

Ma da dove vengono ricavati tutti questi nutrienti? E in che maniera? Sintetizzati in laboratorio? Mhmm, che bontà... Penso che è da un po' di tempo che varie ricerche dicono che nem-



meno le vitamine in pastiglia sono abbastanza “buone” come quelle che otteniamo direttamente da un alimento perché le varie sostanze chimiche hanno bisogno di lavorare in sinergia. Comunque, ridurre il mangiare e il cibo, un piacere e un atto di convivialità, a questo livello mi sembra proprio triste e significa perdere la cultura umana. Viva la gastronomia e il buon cibo! Sempre pensando anche alla sostenibilità.

Prima di tutto perché nutrirsi è un processo complesso che vede l'equilibrio tra il desiderio del cibo, l'intervento di strutture fisiologiche altamente specializzate e coordinate tra loro (organi dell'apparato gastrointestinale), meccanismi di controllo ormonali e nervosi.

Gli organi di senso deputati alla vista, all'odore e al sapore hanno un ruolo fondamentale nel nutrimento. Noi mangiamo non solo perché dobbiamo sostenere il metabolismo anabolico e catabolico dell'organismo. Mangiamo perché, come tutti gli animali, desideriamo il cibo, ne apprezziamo il colore, l'odore, il sapore. Mangiamo perché sentiamo l'istinto della fame e quindi cerchiamo il cibo e lo “sentiamo” masticandolo. E già masticandolo comincia la digestione. **Quando mangiamo viviamo un piacere** che dipende da una regolazione interna biologico-ormonale-nervosa. Il nostro organismo e quello degli altri animali si è evoluto con una serie di strutture corporee, organiche e fisiologiche per far sì che possiamo ricercare il cibo e nutrirci: “svilire”, svuotare di senso tutto questo “armamentario” che gli animali hanno messo su nel corso di milioni di anni di evoluzione riducendo il cibo a liquido *beige* e inodore che sostiene il metabolismo delle cellule è forse un approccio “antiscientifico” e molto povero.

Anche se fosse dimostrato (e per ora non lo è) che il Soylent fornisce in maniera equilibrata tutti i nutrienti necessari per la biochimica delle cellule, uno scienziato dovrebbe guardare la questione in un'ottica più olistica puntando l'accento più sul benessere dell'intero organismo che sulla cura delle singole cellule.

## IL CIBO È SOCIALIZZAZIONE

Se poi vogliamo fare un discorso ancora più ampio che tiene in considerazione le altre discipline umane della conoscenza come la psicologia e le scienze umane, la questione diventa ancora più complessa. **Il cibo è anche un'esperienza psichica**, è una forma di gratificazione, è un nutrimento per l'“anima”, è convivialità, è socializzazione. Il cibo è qualcosa di “spirituale”. Nelle culture antiche e in alcune religioni attuali come l'Induismo, il cibo viene offerto agli dei. In Giappone al cimitero si portano ciotole di riso cotto. Nel racconto evan-

## ATENEIO 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'Ateneio della Cucina Italiana ha diverse sedi per i corsi in Italia (vedi sul sito [www.fic.it](http://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

gelico Gesù spezza il pane e chiede ai suoi discepoli di farsi pane per gli altri...

In mancanza di evidenze scientifiche non possiamo fare altro che riferirci ai significati biologici, psicologici, filosofici e spirituali del cibo, con la conseguenza di preferire il nutrimento “tradizionale”...

## LA POSIZIONE DI NOI CUOCHI

Dopo questa profonda analisi, **noi Cuochi che continuiamo a ricercare nuovi orizzonti culinari** mirati al gusto e alla creatività espositiva utilizzando spesso ultime tecnologie atte non solo a esaltare il prodotto che trasformiamo ma anche a renderlo meno dannoso per l'organismo, **dovremmo opporci a queste ambiziose ma quanto inutili sperimentazioni** che inducono a fare terra bruciata intorno al nostro lavoro che con il tempo ha affinato studi, tecniche e metodi spesso anche rivoluzionari che hanno per priorità l'appagare il corpo nei suoi istinti naturali.

A fronte di quanto narrato mi chiedo perché si va in cerca sempre dell'impossibile? Le ultime tendenze come tutti sappiamo portano alla riscoperta degli antichi sapori, alla rivisitazione dei piatti della tradizione, a migliorare i metodi di cottura atti a conservare tutto ciò che di nutritivo e di beneficio corporeo ogni cibo ci può dare, di conseguenza ritengo che anche usando le nuove tecnologie e varie tecniche di cottura e quanto di innovazione ci possa essere, bisogna fare una cucina a dimensione d'uomo che sia nel suo complesso semplice ed esaustiva e non solo per palati affinati che sono chiaramente nettamente inferiori a coloro che amano la cucina vera, la cucina che non ha necessità di fare voli pindarici per essere apprezzata, ma che nella semplicità racchiude il segreto del gusto. 

# False chimere tra i fornelli *il cuoco in tv*



di Stefano Pepe

MOLTI GIOVANI FORVIATI DALLE TRASMISSIONI TELEVISIVE IDEALIZZANO IL LAVORO IN CUCINA ED IL MESTIERE DI CUOCO SENZA REALIZZARE L'IMPORTANZA E IL SACRIFICIO DELLA "GAVETTA"

**46** **A** Anche quest'anno una miriade di nostri quotati colleghi (e non) hanno invaso i piccoli schermi di tutti i canali televisivi, di stato, tv private, digitali e satellitari, in una sorta di "bagarre televisiva" alla rincorsa di qualche cosa che gli esperti del settore chiamano "share" o indici di ascolto.

Non c'è canale che non abbia nei suoi "contenitori mediatici" una bella rubricchetta di cucina o che non abbia come ospite il suo bel e bravo cuoco. Hanno messo in onda addirittura un "reality" qualche anno fa, ambientato in un ristorante dove attori, contesse e

personaggi pubblici, tra litigi e dispetti, si cimentavano con padelle e fornelli, il tutto con la complicità di quel gran professionista di Igles Corelli, noto chef dalle indiscusse capacità. Ormai si è ben capito che la cucina e il cibo sono divenuti un fattore di gran moda e un grosso business specie per i "non addetti ai lavori".

Sulla scia emotiva e mediatica di ciò, il modello tra molti giovani d'oggi è lo chef; ieri, pochi o quasi avevano questa forte attrazione per pentole e padelle. Bottura, Cracco, Oldani, Cannavacciuolo ed altri hanno preso il posto delle rock star, dei calciatori e dei



tronisti nelle aspirazioni giovanili, dove *Masterchef* è ambito al pari di *X Factor*.

Costruito dal bombardamento mediatico, lo chef è ormai un mito a cui rifarsi, sognando le prodezze mandate in onda del vulcanico Gordon Ramsey, o di quel simpaticone dell'italo-americano Buddy, re delle torte, o da quel Anthony Bourdain trasgressivo al pari di una rock star o di un artista di pop art.

A supporto di ciò, questi nuovi divi, italiani e stranieri, occupano grande spazio sui quotidiani e riviste, come mai in passato, soppiantando le pagine di ricette destinate alle casalinghe e non, con gossip e curiosità dei nuovi beniamini televisivi.

**Un modello molto lontano dalla realtà dove è necessaria la gavetta: sbucciare le patate,** pulire le verdure, sfornare il pane, impastare, sfilare il pesce e restare per molto, molto tempo sempre nell'ombra e lontano dai cosiddetti "riflettori" delle scene. Molti di quegli chef oggi sulla cresta dell'onda hanno vissuto sulla loro pelle questo duro e lungo apprendistato di cucina.

Il pericolo dello stereotipo, oggi idealizzato da molti giovani aspiranti per diventare "maghi" di pentole e padelle in tv, è di non avere coscienza e la consapevolezza del primo passo: saper fare il cuoco, ossia vivere le difficoltà quotidiane di questo mestiere, dove si è letteralmente segregati nella propria cucina, magari in località sperdute e lontane dagli affetti, a sperimentare piatti su piatti e, spesso, dover rinunciare alla professione forse **perché per diventare chef di successo, oltre alla gavetta, ci vogliono altre cose che il più delle volte non si impara: amore, passione, abnegazione per questo mestiere ed anche talento.**

C'è il reale pericolo inoltre, vedendo tutte queste trasmissioni, fucine e laboratori di piatti dagli effetti speciali, che in molti perdano



quelle che sono anche le basi e nozioni più classiche della cucina, come per esempio, la differenza tra una crema o una vellutata, tra una salsa "bigarade" e quella all'arancia, tra un "jus de viande" e una "demi-glace".

Dopo tutto questo viene da chiedersi: se è vera cucina e se il messaggio che si vuole trasmettere è reale o scorretto. Non si vuole con questo affermare che tutte le trasmissioni siano delle burlate e che tutti i cuochi che vediamo nei nostri schermi siano degli incapaci. Anzi ce ne sono di validi, preparati, quotati e di alto profilo. Ma è come viene proposta la cucina che si dovrebbe mettere in discussione, perché provoca disorientamento tra i giovani e chi si avvicina per le prime volte a questo nostro mestiere.

Condivido appieno le affermazioni del collega Gianluca Tomasi in una sua recente intervista in cui esortava i giovani ad iniziare con i lavori più umili e faticosi della cucina, come era in uso un tempo fa, per provare subito che cosa siano la fatica ed il sacrificio di questo mestiere, con l'intento di assaporare pienamente, scalino dopo scalino, la propria "ascesa" in un percorso progressivo di responsabilità e competenze. Solo e dopo questo tragitto fatto di impegno e volontà di imparare, il nuovo "cuoco" sarà in grado di affrontare e superare situazioni e momenti duri di questo lavoro e della vita quotidiana stessa.

Il mestiere del cuoco, come moltissimi possono affermare, è bello, anzi bellissimo ed è anche pieno di soddisfazioni; ma non facciamo ammalare i nostri giovani da false chimere e tanto meno non facciamo credere che questa professione possa sempre generare notorietà, viaggi e una vita agiata in un modello vissuto che le Tv ci vorrebbero propinare. 🇮🇹

# Apoteosi della nobiltà del cibo di strada



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

QUOTIDIANAMENTE SU TUTTO IL PIANETA DUE MILIARDI  
E MEZZO DI UOMINI E DONNE ASSUMONO CIBO  
PER STRADA. LO STREET FOOD È TORNATO IN VOGA  
E CONQUISTA I FAVORI ANCHE DEI GOURMET!

**48** **J** Il cibo di strada è un fenomeno non secondario a cui la FAO presta particolare interesse e che lei stessa ha definito, dandone i parametri, come: *alimento pronto per il consumo preparato e/o venduto per strada da commercianti ambulanti*. Il fenomeno è tanto antico, eppure tanto attuale, da aver dato vita ad un **festival internazionale del cibo di strada a Cesena** ([www.cibodistrada.com](http://www.cibodistrada.com)) dove è possibile degustare preparazioni alimentari originarie di tutto il mondo; inoltre sul web e in televisione, oltre che in radio, molte sono le trasmissioni che trattano un argomento che suscita tanto interesse da indurre il mercato editoriale a pubblicare riviste e guide monotematiche che si cimentano sull'argomento.

Storicamente il fenomeno rientra nella quotidianità dell'alimentazione fin dalla notte dei tempi, poiché **solo in tempi relativamente recenti il cibo è stato assunto dalle classi sociali medio alte** utilizzando tavoli, stoviglie e strumenti collegati mentre la norma prevedeva, soprattutto a mezza giornata, un pranzo veloce lì dove ci si trovava per affari o per lavoro e questa abitudine non l'abbiamo perduta poiché ancora oggi lo stesso fenomeno si ripete nelle città d'affari di tutto il mondo

o nelle campagne di tutto il mondo, ironia di una storia che si ripete all'infinito!

Insomma si tratta di un sistema alimentare socialmente trasversale che ha origini antichissime, che è stato utilizzato in tempi lontani, che oggi vive in buona salute e che sembra abbia un futuro con ampie prospettive pur operando in contesti temporali, geografici e sociali diversi.

In questo sistema alimentare potremmo addirittura individuarvi connotazioni etiche, sociali economiche, culturali e antropologiche quando ne osserviamo i legami con il territorio, quello che oggi chiamiamo chilometro zero; i legami con la tradizione quando inconsapevolmente ci riporta in mente il cibo della nonna, della mamma o di un certo luogo e un certo ambiente; quando ci richiama al rapporto sociale, all'incontro, allo scambio e alla condivisione, quando infine ci costringe a meditare, per contrasto, sulla ristorazione rapida, quella globalizzata, portatrice di problematiche legate agli squilibri nutrizionali, alla omogeneizzazione dei sapori, al consumo non sostenibile di risorse nutrizionali, alla eccessiva dipendenza dalle influenze politiche ed economiche.

In quanto alle prospettive bisogna sottolineare come la maggiore consapevolezza dei consumatori nei confronti dei non-luoghi della non-ristorazione in cui si vende un non-cibo che risponde solo ai principi dell'industrializzazione, della globalizzazione e della serialità, aggiunta alla crescente abitudine al pasto fuori casa, lasciano poi prevedere non una semplice sopravvivenza, ma addirittura una crescita nell'ambito del mangiare di strada tradizionale, ai danni delle forme più scadenti di fast-food.



È quindi un fenomeno molto più complesso di quanto può apparire e la FAO ha riconosciuto non soltanto la difficoltà di studiarlo ma soprattutto la impossibilità di regolamentarlo facendo molto affidamento sulle legislazioni nazionali e sulle leggi di mercato che regolano il rapporto tra artigiano/produttore e consumatore/controllore.

### I PRINCIPI DELLO STREET FOOD

**Gli ingredienti vincenti che favoriscono il cibo di strada sono principalmente tre.** Il primo è il **principio della prevedibilità** che è cosa diversa dalla ripetitività. Il consumatore sa che in ogni parte del globo, se si accosta al cibo di strada, probabilmente trova, fatte le dovute eccezioni, alimenti poco manipolati, semplici, tradizionali, portatori di valori e che probabilmente avranno in comune l'utilizzo di farine e cereali locali, di carni saporite di quinto quarto e di pesci economici ma sani e proteici, cotti nel modo più semplice possibile in relazione agli usi e alle tradizioni locali.

È appena il caso di ricordare il cibo di strada più antico, più economico, più tradizionale e prevedibile di tutti; quello che ancora oggi, coniugato in tutti i suoi modi di essere, continua ad emozionarci alla sola vista: parlo del pane, re di tutti gli alimenti e principe di tutti i cibi di strada insieme a companatico di tutti i tipi.

Il secondo è il **principio di territorialità**; su questo argomento basta solo elencare per capirci e i limiti sono dati solo dalla mia ignoranza in quanto non ci sono confini né geografici né temporali. Focacce e torte di verdura in Liguria e Piemonte; lampredotto e trippa in Toscana, piadina e pesce fritto in cono in Romagna, paste fritte farcite di salumi in Emilia, brezel e weiswurst in Trentino; musso di maiale, pizza, carciofi e pannocchie



arrostate in Campania, focacce, friselle, panzerotti, gnummeredde, bombette, scagliozze in Puglia, arancine, panelle, sfincione, pani ca' meusa in Sicilia... e qui mi fermo chiedendo perdono alle centinaia di pietanze di strada che non so e non posso citare!

Il terzo è sicuramente il **principio del ricordo**; sul rapporto cibo - ricordo si sono spesi fiumi d'inchiostro; gli artisti spesso hanno evocato il fenomeno. Famose sono le madeleine di Proust; chi può dire di non aver mai provato la sensazione di aver già vissuto un evento alla vista di un alimento, al profumo di un piatto, al rimestio di una cucchiaino?

A me basta assopirmi in un affuocato pomeriggio estivo per risentire, nel silenzio tombale delle strade della mia infanzia, il richiamo cantilenante del venditore di grattamarianna, quello che a Roma chiamano grattachecca e in Sicilia ghiaccio pistatu o grattarella.

Risento il ritmico graffio dello strumento a forma di pialla che scorre sulla sbarra di ghiaccio per ricavarne scaglie grattate a neve, compresse in un bicchiere di stagno per dargli la classica forma a tronco di cono e poi imbevute di essenze multicolori al profumo di limone, amarena, menta.

Dovevi scendere per strada e aspettare il tuo turno, con una modesta monetina stretta fra le mani; lì assistere al rito acrobatico del venditore; poi succhiare con una certa tecnica e una certa velocità quel cono di ghiaccio compresso per godere finalmente del refrigerio sulle labbra e dei brividi di frescura che ti attraversavano il corpo.

Naturalmente il risultato era di grande goduria e di sbrodolatura generale fra le gioiose risate di noi bambini. Oggi pagherei per rivivere quelle emozioni! 🍷



# Novità Libri Eventi

## Il mondo ai fornelli Saps

Si è svolto in SAPS il primo Work-Shop Italian Culinary, ciclo di formazione internazionale riservato a operatori stranieri del settore Horeca che hanno voluto apprendere i fondamentali della cucina italiana grazie al seminario di formazione condotto dallo chef docente socio Fic Francesco Gotti, finalista per il Sud Europa del prossimo Concorso Internazionale Global Chef che si terrà a luglio in Norvegia. Il Centro di Ricerca e Formazione dell'Arte Culinaria Saps, fondato in seno all'azienda Pentole Agnelli, ha come principio la promozione delle tradizioni della cucina italiana, dell'enogastronomia e dei prodotti agro-alimentari, attraverso la realizzazione di corsi di formazione in cucina e manifestazioni promozionali. "Abbiamo dimostrato - ha detto Angelo Agnelli - di essere un punto di riferimento per il settore ristorativo del nostro Paese. Gli operatori giunti qui da tutto il mondo hanno potuto apprendere il gusto e la tradizione agroalimentare italiana per poi "esportare" questi sapori nei loro Paesi d'origine e diffondere e promuovere la nostra vera cucina".

**Claudia Barale**

## Il vino nell'Antico Egitto

Dal 22 marzo al 19 maggio la Chiesa di S. Domenico di Alba (CN) ospita una mostra archeologica, inedita e innovativa, che attraverso la storia del vino indaga il forte legame tra l'antica cultura egizia e quella della nostra penisola. La mostra approfondisce il tema del vino nei suoi diversi aspetti e significati: la coltivazione delle viti, la vendemmia, la messa in anfora, la vinificazione, l'invecchiamento e la successiva commercializzazione. Il tema viene sviluppato anche in ambito religioso con i suoi significati simbolici e le divinità ad esso legate. Il percorso è illustrato da circa 50 reperti tra questi vi sono vasellame in terracotta e Anfore, risalenti al VI-VII secolo d.C. e al I-III secolo d.C., impermeabilizzate all'interno per contenere il vino.

[www.mummyproject.wix.com/eventi](http://www.mummyproject.wix.com/eventi)

## A cena con Diabolik

Aperto a Ravenna il Diabolik Restaurant Cafè, che negli arredi, nel gusto, nello stile fa rivivere l'eroe dei fumetti. Il locale è aperto per aperitivo, cena e post-cena, dal martedì alla domenica; si possono gustare pizze con ingredienti originari della Campania, spiedoni di 10 qualità differenti, hamburger con verdure di stagione cotte al forno. Il tutto accompagnato da birre alla spina artigianali dedicate a Diabolik, Eva Kant e Ginko!

[www.mariani-ravenna.it/diabolik-restaurant](http://www.mariani-ravenna.it/diabolik-restaurant)

## Oli essenziali in cucina

Che cosa ci fa scegliere un profumo piuttosto che un altro? Ciò che quel profumo è capace di evocare alla nostra mente. Perché non applicare tutto ciò alla cucina? Questo è il concetto alla base del libro di Milly Callegari, laureata in Farmacia, profonda conoscitrice degli oli essenziali e appassionata gourmet. Leggendo si scopre che bastano poche gocce di olio essenziale in una ricetta per esaltarne le suggestioni e trasformare la cucina in un delizioso viaggio fatto di sapori ma anche di evocazioni olfattive. Milly Callegari non solo insegna ad usare gli oli essenziali ma anche a estrarli dai fiori e dalla frutta, dalle radici e dalle foglie o dalle spezie. Succhi, estratti, confetture, canditi, polveri, sciroppi... un caleidoscopio di preparazioni diventano gli ingredienti di una cucina nuovissima e inedita, che passa dalla chimica per arrivare al nostro cuore.

**"Essenzialmente la mia cucina. Fiori, essenze, erbe, aromi: le ricette di una farmacista gourmet", ed. Ponte alle Grazie 2014, pp. 200, 16 euro**



# 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 ristora-



zione 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." trademark. 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." trademark is reserved for producers of

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

The companies which obtain the "APPROVED BY F.I.C." quality trade-mark can reproduce it on the packs of their products and use it in any type of communication or advertising venture, aimed at promoting the product. Numerous companies have already achieved a good position in the restaurant sector and a special credit in the area of large-scale organised distribution thanks to the "APPROVED BY F.I.C." trade-mark.

## Le aziende che vantano il Marchio di Approvazione della Fic



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

## CON SAMSUNG LA CUCINA “SANA” DIVENTA VELOCE E SEMPRE GUSTOSA

Sempre più gli Italiani cercano soluzioni per mantenersi in forma e tra diete, percorsi di allenamento e trattamenti estetici fare la giusta scelta alimentare a volte sembra difficile perché il tempo per cucinare è sempre troppo poco. **Samsung**, da sempre attenta a cogliere le ultime tendenze e a rispondere alle necessità dei consumatori, ha risposto a questa esigenza con il **microonde Smart Oven**, creato per andare incontro a coloro che cercano il giusto compromesso tra un'alimentazione sana ed equilibrata, senza rinunciare a piatti gustosi da realizzare facilmente.



I forni a microonde Smart Oven rappresentano l'alleato indispensabile in cucina per chi è sempre di corsa e ha poco tempo per cucinare: un combinato di tecnologia e design per cucinare in modo salutare, semplice e veloce. L'innovativo sistema Slim Fry permette, infatti, di friggere senza olio aggiuntivo, riducendo al minimo i grassi, senza rinunciare però a gusto e croccantezza; la funzione lievitazione è un valido aiuto per la preparazione di impasti per pizza, pane e biscotti; mentre con la funzione Fermentation si prepara facilmente yogurt fresco in casa per un pasto leggero. I forni Smart Oven assicurano le migliori performance grazie alla tecnologia Smart Multi Sensor, che rileva automaticamente la temperatura del cibo così da cuocere sempre in modo uniforme, e alle funzioni di scongelamento/riscaldamento rapido che regolano automaticamente i tempi a seconda della temperatura del cibo.

L'anima tecnologica di questo microonde è racchiusa in un elegante design in inox con apertura tradizionale e rivestimento interno in ceramica progettato per essere pulito più facilmente e durare nel tempo. Per Samsung benessere fa da sempre rima con qualità e salute, l'esclusivo vano interno in ceramica previene la proliferazione batterica e favorisce l'adozione di un'alimentazione più sana. Inoltre, questa speciale finitura è più resistente alla ruggine e ai graffi rispetto ai normali interni verniciati e anti-macchia d'acciaio, consente di ridurre lo scolorimento delle pareti nel tempo dovuto al calore e di rimuovere facilmente le gocce e gli spruzzi dopo ogni utilizzo.



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



**Medagliani**  
l'alberghiera dal 1860

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

# 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  
Insacatrice



Grattugia



Tagliaverdura  
Tagliamozzarella



Inteneritrice

FACEM S.p.a. - TRE SPADE - [www.trespade.it](http://www.trespade.it)



Made in Italy  
Since 1894



# LA FIC IN ITALIA

Le notizie dalle associazioni,  
unioni e delegazioni F.I.C.

In questo numero:

**ABRUZZO**  
**AGRIGENTO**  
**CATANIA**  
**CUNEO**  
**MACERATA**  
**MESSINA**  
**PADOVA e TERME EUGANEE**  
**ROMAGNA**  
**TRAPANI**  
**TRULLI e GROTTE**

55

## LA FIC NEL MONDO

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



# Abruzzo

## *La cucina calda nella ristorazione*



Primo posto sul podio per la squadra giovanile al XVII concorso gastronomico interregionale, svoltosi in gennaio a Matera

**L**il 28 gennaio a Matera si è svolto il XVII concorso gastronomico interregionale "La cucina calda nella ristorazione". La squadra giovanile dell'Associazione Cuochi di Pescara, composta da Yuri Talji, Angelo Monticelli, Valentina Tacconelli, Luca Spinosi e coordinata dal responsabile Oscar Scarano, si è classificata al primo posto. Alla competizione hanno partecipato 13 squadre in rappresentanza di Basilicata, Campania, Puglia, Calabria e Sicilia e il team dell'Associazione pescarese ha ottenuto anche una menzione speciale

per l'organizzazione e la gestione della cucina.

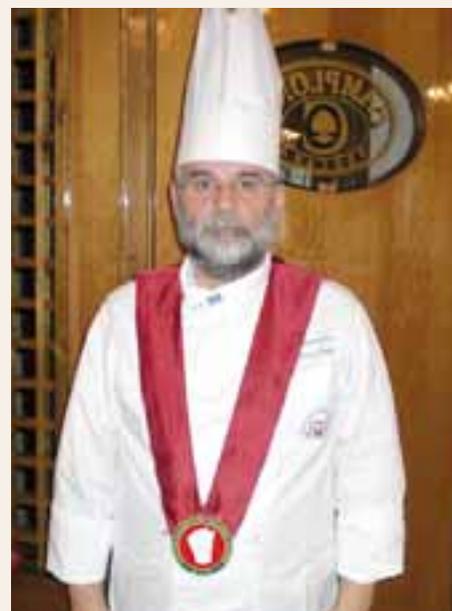
Il concorso consisteva nell'elaborazione di un menu di 4 portate composto da antipasto, primo, secondo e dolce, per 4 persone e da realizzare in 30 minuti. La squadra ha anche presentato 5 soggetti artistici in margarina: "Il guerriero di Capistrano", "La trota del Sangro" e "La contadina abruzzese" e in zucchero soffiato "Capitan uncino", che hanno ottenuto le medaglie di bronzo. Mentre una zucca a tema floreale scolpita dallo chef Alessandro Mazzocchetti ha conquistato

la medaglia d'oro (nelle foto).

I giovani cuochi under 30 hanno realizzato un menu creativo con prodotti tipici abruzzesi composto da: Baccalà con peperoni e crema d'aglio rosso di Sulmona; Uovo in crosta di olive e orzo con crema di patate di Pizzoferrato e pecorino di Atri; Lombetto di maiale nero abruzzese con purea di topinambur e cicoria selvatica; Cilindro di tre cioccolati con crema chiboust di liquirizia, coulis di lamponi e cialda di cantucci e arance della costa dei Trabocchi.

**Lorenzo Pace**

**Da sinistra, Oscar Scarano, Yuri Talji, Luca Spinosi, Valentina Tacconelli e Angelo Monticelli.**



# Abruzzo

## *I primi Cavalieri dei Maccheroni alla chitarra*

Il 17 febbraio 12 personalità, tra cuochi e studiosi che si sono distinti per la promozione e la sensibilizzazione della cultura enogastronomica abruzzese, hanno ricevuto il significativo riconoscimento

L'evento è stato aperto con un convegno dal titolo "I maccheroni alla chitarra verso la certificazione di filiera", tra il pubblico erano presenti cuochi, gastronomi, ristoratori e alcuni studenti dell'Istituto alberghiero di Pescara, accompagnati dal dirigente scolastico Alfredina Trivelli e dal professor Narciso Cicchitti. Ha aperto i lavori del convegno lo chef Peppino Tinari, presidente Ordine CMC, che ha spiegato le motivazioni della nascita dell'Ordine che si prefigge di valorizzare, attraverso il piatto simbolo della cucina abruzzese, i maccheroni

alla chitarra, appunto, la gastronomia regionale a livello nazionale e internazionale. L'enogastronomo Leonardo Seghetti, ha informato che è intenzione dell'Ordine tutelare "I maccheroni alla chitarra" attraverso una certificazione di filiera e un marchio regionale e europeo, e che per fare ciò l'Ordine è disponibile al contributo di chiunque voglia lavorare alla ricerca e allo studio storico della ricetta e dei prodotti che la compongono. Il professor Gabriele Di Francesco, sociologo dell'alimentazione, ha tracciato la storia antropologica, rituale e culturale dei maccheroni alla chitarra nella

tradizione abruzzese e ha mostrato i dati di un'inchiesta dove si evince che il 60% delle donne abruzzesi nei giorni di festa prepara ancora i maccheroni alla chitarra. Lo chef Andrea Di Felice, presidente dell'UCA, ha annunciato che i fondatori dell'Ordine hanno fatto una ricerca storica sulla ricetta dei maccheroni alla chitarra e che da quel risultato hanno lavorato alla codifica della ricetta base dei maccheroni alla chitarra, che prima della divulgazione sarà oggetto di approfondimento insieme ai nuovi cavalieri. Dopo il dibattito si è passati alla nomina dei primi Cavalieri (nella foto) da parte dei fondatori dell'Ordine il presidente Peppino Tinari ha nominato lo chef Nicola Vizzari, il segretario Cristina Mosca la chef Nadia Moscardi, Lorenzo Pace ha nominato lo chef William Zonfa, Marcello Spadone lo chef Gianluca Sergiacomo, Andrea di Felice lo chef Pino Finamore e Domenico Di Nucci la chef Alessandra Speranza. Leonardo Seghetti ha nominato il giornalista enogastronomico Massimo Di Cintio, Lorenzo Ferretti la giornalista Jolanda Ferrara, Leo Giacomucci l'accademico della cucina Mimmo D'Alessio, Antonio De Sanctis il ricercatore Nicola Tantimonaco e Cristina Mosca l'accademico della cucina Mimmo Russi.



# Agrigento

## Allievi in concorso per il Trofeo Schifano

Sette squadre e sei istituti alberghieri hanno partecipato alla settima edizione della competizione, che ha visto primi sul podio i rappresentanti della scuola di Caltanissetta

**S**ono in tutto sette le squadre, per sei scuole siciliane, che hanno partecipato alla settima edizione del Trofeo "Totò Schifano". Ad aggiudicarsi il primo posto è stata la scuola alberghiera di Caltanissetta, rappresentata dal professore Giovanni Chianetta e dal collaboratore Antonino di Carlo, che per l'occasione ha

visto competere gli allievi **Claudia Amico** e **Chiara Costa** con due portate, una main course (piatto principale) composto da una stratificazione di mandorle, arance e spigola su letto di caponata di arance, con cuore di carciofo, fave, piselli, mandorle e pomodorini confit con salsa all'arancia ed un dessert comprendente una sfera di

bavarese all'arancia con cuore morbido e croccante alle mandorle.

A salire sul secondo gradino del podio l'istituto alberghiero di Sciacca, rappresentato dal professore Giovanni Lorenzo Montemaggiore, che ha visto gareggiare gli allievi **Luca Rizzo** e **Vincenzo Scior-tino** con due portate, una main course formata da un muffin mandorlato, ripieno di fave e gamberoni su salsa d'arancia, accompagnato da triglia a forno con cuore morbido al profumo d'arancia, su cipolla e borragine croccante e un dolce dal nome: Sembra ma non è!

A meritare il terzo posto invece è stata la scuola alberghiera di Castelvetro, rappresentata dai professori Ciaccio e Munasteri, che ha visto competere gli alunni **Francesco Paolo Armata** e **Rosario Capizzo**, con il piatto principale costituito da casarecce al nero di seppia e crema di mandorle e gambero rosso del mediterraneo e con il dessert spuma fredda di torroncino alle mandorle belicine con velata di tempera al cioccolato puro in salsa di arance caramellate.

Al Trofeo Schifano hanno preso parte anche una rappresentanza degli allievi delle scuole alberghiere di Mazara del Vallo, Gela ed Enna. Come di consueto il Trofeo regionale si è tenuto all'interno dell'istituto alberghiero di Favara "G. Ambrosini" presieduto dal dott. Giuseppe Salamone,



affiancato dai docenti Giuseppe Vitello e Giovanni Zambito per un'organizzazione curata dall'associazione cuochi Agrigento con il presidente Salvatore Gambuzza, con il vice presidente vicario Antonino Butera

e con il segretario Alfonso Vella. La Giuria era stata composta dallo chef Raffaele Soldati (Electrolux), Salvatore Arancio (giornalista), Giuseppe Salamone (dirigente istituto alberghiero "G. Ambro-

sini"), chef Mario Consentino (presidente onorario dell'Associazione Cuochi Agrigento) e da Calogero Vetro (presidente onorario dell'ACA).

Claudia Caci

# Agrigento

## *L'importanza del pane nella ristorazione*

Grande interesse per il corso dedicato ad un particolare gastronomico sempre più curato da parte degli operatori gastronomici e apprezzato dai clienti

**N**asce dalla necessità di personalizzare l'offerta e il servizio ristorativo per palati sempre più esigenti e allenati al buon gusto, l'idea dell'Associazione Cuochi di Agrigento FIC "S. Schifano", in collaborazione con l'Ipssarc "G. Ambrosini" di Favara, di organizzare per gli addetti ai lavori e non solo una dimostrazione sul tema del Pane nella ristorazione.

A tenere il corso, avvenuto all'inter-

no dei laboratori dello stesso istituto alberghiero di Favara, il professionista Sergio Sinagra affiancato da Angelo Piro. Durante la dimostrazione, che ha visto interagire anche alcuni allievi dell'istituto, il relatore Antonino Butera ha discusso sulla **necessità di proporre al cliente nuove forme di cucina anche nell'ambito della panificazione**, i vari tipi di farina adoperati, i diversi grassi, gli agenti lievitanti, gli aromi, i diversi

tipi di lievitazione e cottura del pane. "È pregevole - sostiene il dirigente scolastico dell'istituto alberghiero di Favara, Giuseppe Salamone - avvalersi delle figure professionali dell'Associazione Cuochi Agrigento che da anni, attraverso una fitta collaborazione, hanno sempre curato, se pur in maniera collaterale, la crescita umana e professionale degli allievi dell'istituto".

Claudia Caci



# Catania

## *Menu d'eccellenza e cucina senza glutine*

Oltre 200 colleghi hanno partecipato al corso di alta specializzazione organizzato a Zafferana Etnea e dedicato agli chef siciliani. Docenti d'eccezione, Ciccio Sultano e Seby Sorbello

**S**ono stati tre giorni di lavoro intenso e soprattutto di arricchimento culinario e culturale, secondo le più belle tradizioni mediterranee della tavola, quelli appena conclusi, dal 17 al 19 febbraio, a Zafferana, nel cuore dell'Etna, nei locali dell'Esperia Palace Hotel.

L'appuntamento che si sono dati gli oltre 200 chef partecipanti provenienti da tutta la Sicilia, infatti, è stato un'occasione eccezionale, con un fitto programma che ha visto nella prima giornata il corso di aggiornamento che l'Associazione provinciale dei Cuochi Etnei della FIC, guidata

da Seby Sorbello, ha organizzato con un docente d'eccezione, lo chef stellato Michelin Ciccio Sultano, giunto direttamente dal suo ristorante "Il Duomo" di Ragusa Ibla e che si è alternato ai fornelli con lo stesso Sorbello.

Un evento che si è poi allargato, nelle due giornate successive, alla cucina senza glutine e che ha visto la stretta collaborazione con l'Associazione Italiana Celiachia (AIC) Sicilia per l'allestimento del corso di alta specializzazione con le strutture per Alimentazione fuori casa (AFC), rivolto a quei ristoratori soci dell'AIC Sicilia che

hanno sviluppato e continuano a seguire le regole dettate dalla stessa Associazione in merito alla cucina senza glutine. Un momento di confronto importante, lo hanno definito gli organizzatori e che ha svelato ai partecipanti numerosi segreti per una cucina fantasiosa, anche senza glutine.

I due chef siciliani Sultano e Sorbello hanno così proposto due ricettari interessanti e ricchi di tradizioni del Mediterraneo: casata di ricotta, croccante di nocciola, sorbetto al cioccolato, grissini al sale Maldon e sesamo biondo, paninetti con la cipollotta stufata, pandispagna senza glutine, pasta





con il salmoriglio rosso, pasta frolla, raviolo di ricotta e maggiorana, torta di crema e frutta: queste alcune delle ricette proposte da Ciccio Sultano. Trancetto di tonno marinato caldo su puré di sedano rapa con asparagi selvatici e vitello salinato, capperi di Pantelleria e salsa d'acciughe; risotto all'Etna rosso con quenelle di topinambur, polvere di crudo di suino nero dei Nebrodi e porro croccante; pesce in panella con cupoletta di cozze, verdure di campo e riso multicolor, millefoglie di patate vitelotte e zucca gialla; filetto di dentice con "mud-dica atturrata", con fumetto di pesce al datterino e zafferano, cialdina alle olive, fettuccine d'orto e rotolino di cozze e lardo steccato all'alloro; cubotto di guancia di vitellina da latte, con vastedda del Belice grigliata, salsa agli agrumi e chips di patate e carciofi: alcune delle ricette, invece, proposte da Seby Sorbello.

"La sperimentazione nel solco della tradizione", ecco il segreto per Ciccio Sultano, "riscoprire e riportare alla luce i sapori perduti del territorio e rinnovarli".

"Sono lieto che un numero così importante di cuochi e di ristoratori abbia aderito alla tre giorni- ha aggiunto il presidente e chef Seby Sorbello - "significa che nella nostra categoria c'è una forte e sensibile attenzione al continuo aggiornamento, a

non fermarsi mai pur guardando al nostro glorioso passato di cucina siciliana". Le ricette hanno rafforzato l'idea di eccellenza per i ristoratori, che vogliono proporre ai propri clienti una cucina senza glutine ma senza rinunciare al gusto. Proprio come sostiene lo chef Sorbello quando dichiara: "Togliere il glutine ma non togliere l'opportunità!". La celiachia, oggi, viene diagnosticata ad un numero sempre crescente di persone. Secondo le statistiche più recenti, infatti, in Sicilia

i celiaci sono oltre 12 mila, 120 mila in tutta Italia. In realtà, è solo la punta dell'iceberg, perché ogni anno si registra un incremento dei dati di almeno il 10%. A rivelare le statistiche sono stati i rappresentanti dell'Associazione italiana celiachia intervenuti al Corso: il presidente regionale, Leone Fabio, il vicepresidente e referente di Palermo, Giuseppe Girgenti, la referente regionale nonché ideatrice del progetto, Giuseppina Costa, e le dirigenti nazionali Filomena Rotunno e Michela Noli. "Accessibilità al gusto", "Innovazione e tradizione", "Sana alimentazione e valori nutrizionali", "Approfondimenti e dibattito" sono state le quattro sessioni affrontate nelle due giornate, con il supporto della dietista Noemi Vacirca, che ha illustrato ai partecipanti i conteggi calorici e i valori nutrizionali dei vari alimenti. Il corso di Zafferana Etnea ha avuto valenza nazionale come "progetto pilota". Da qui, infatti, anche la presenza della componente nazionale AIC, che darà la propria valutazione per avviare il progetto nel resto d'Italia.

**Antonio Iacona**



# Cuneo

## *Premiati i cuochi della Provincia Granda*

Il 16 dicembre presso il ristorante Hotel "Sanremo" di Ceva Vittorio Stellini ha ricevuto l'onorificenza "Testimonial dell'arte culinaria nella Granda"

**A**d essere premiati sono stati i colleghi: Palmira Boggione Lady chef Locanda in Cannubi di Barolo, Alberto Canale della Trattoria della Ripa di Spinetta, Sebastiano Dho del Ristorante Corsaglia di Corsaglia Montaldo Mondovì. La motivazione: "per aver dedicato buona parte della loro esistenza a divulgare attraverso l'attività quotidianamente espletata la nobile professione di cuoco, le tradizioni, la cultura di un popolo, la creatività e l'impegno dell'uomo applicati all'arte". Come ogni anno - siamo arrivati alla 15a edizione - la più ambita onorificenza è quella della scelta del "Testimonial

Onorario" che viene assegnata ad un personaggio della politica, dell'economia o del giornalismo o, meglio ancora, un personaggio di rilievo nel nostro settore. Questa edizione ha scelto lo chef Vittorio Claudio Stellini, presidente Regionale Cuochi Piemonte e vice presidente Area Nord per la F.I.C.

Durante la serata è stato consegnato il collare del Collegium Cocorum a Giovanni Adamo della pizzeria Scugnizzo di Cuneo, premiato dal consigliere nazionale Badale Adamo di Novara.

A conclusione, il presidente A.C.P.G. Loris Macario ha voluto ricordare la prematura scomparsa di Piero Milano e a tal proposito ha consegnato una targa

ricordo alla moglie Lizy presente in sala con la sua famiglia. Tutto questo accompagnato con una "cena di gala" dove si sono degustate ricette tipiche curate dallo chef Ferrero e dai fratelli Trinello titolari dell'azienda ristorativa.

**Andrea Bertolino**



# Padova e Terme Euganee

## *Il premio Montegrande*

Divenuto negli anni un appuntamento importante, è giunto alla sua IX edizione con una grossa novità, l'Azienda Nonno Nanni, a fianco del Ristorante Montegrande per premiare i più talentuosi Junior Chef del Veneto

**I**n questi ultimi anni, grazie alla forte spinta mediatica verso il mondo della cucina, lo chef è diventato il "protagonista" della ristorazione, colui che conosce

le materie prime, che le sa presentare e "vestire" con vena artistica e personalità. Grazie alle loro mani talentuose, molti prodotti diventano sempre più protagonisti





dell'enogastronomia in Italia e all'estero. Per promuovere le materie prime di qualità e la cultura enogastronomica di un territorio ricco e variegato come il Veneto, l'azienda Nonno Nanni ha voluto sostenere il Premio Montegrande per poter incoraggiare, ancora una volta, quel cammino intrapreso nel ricercare giovani cuochi entusiasti del loro lavoro e capaci di confrontarsi per dire la loro sull'arte culinaria.

Seguendo la filosofia del concorso che vuole valorizzare le qualità alimentari del territorio e la creatività degli chef, in questa nona edizione è stato richiesto l'impegno da parte dei concorrenti nell'utilizzo dello Stracchino e della Robiola messi a disposizione da Nonno Nanni per l'elaborazione di un antipasto, caldo o freddo, prevedendo l'uso di almeno un frutto o di un ortaggio della stagione autunnale. Numerosissime le ricette giunte all'organizzazione da tutto il Veneto, 16 le selezionate per la fase finale del concorso.

La giuria - composta dai giornalisti Marina Grasso, Alfredo Pelle, Ferruccio Ruzzante e Alessandra Prizzon, dagli chef Fabrizio Trevisanato, Fabio Momolo, Marco Valletta, Claudio Crivellaro, Stefano Pepe, dal presidente del Parco Colli Euganei Gianni Biasetto, da Silvia Lazzarin, membro di proprietà dell'azienda Nonno Nanni e il suo responsabile commerciale Nicolò Venier - ha assegnato:

**1° premio: Masiero Giulio**, giovane chef dell'Osteria 3/quarti del centro

storico di Padova.

**2° premio: Minute Raffaele** di Belluno e chef all'hotel Bellariva di Gardone (BS).

**3° premio: Galtarossa Marco**, sous chef all'hotel Mioni Royal San di Abano Terme (PD).

Premio speciale assegnato a **Ferrante Davide**, primo pasticciere al Kofler di Padova, per il piatto che dal punto di vista visivo è risultato essere quello più appetibile per cromia, per disposizione e per originalità. Il **Premio Memorial "Franco Valentini"** è stato assegnato allo chef **Campaner Marco** di Treviso, tutor tecnico all'istituto alberghiero di Tione (TN), per essersi particolarmente distinto per la sua professionalità, passione e abilità in cucina.

Presenti alla serata di gala nella quale si è svolta la premiazione, numerose autorità locali e istituzionali locali, nonché i referenti locali FIC, il presidente UCdV Graziano Manzatto ed il presidente patavino Claudio Crivellaro. *"Deus ex machina"* dell'intera organizzazione del Premio e della serata della Cena di Gala, **Elena Cristofanon**. L'evento è stato possibile grazie alla collaborazione con l'azienda Nonno Nanni main sponsor, ma anche grazie a

più realtà del territorio quali: Action, az. Agricola Casa Plave, az. Agricola Montegrande, GB Thermae Hotels, Minotto Fabrizio abbigliamento alberghiero, Paladin, Polazzo Grandimpianti, Polo, Profi-Line, Radio Company, Orved di Musile di Piave (VE), Rogi forniture alberghiere e Dever, e il supporto tecnico dello studio grafico O Zone. L'evento si è avvalso del patrocinio dell'Appe (Associazione Provinciale Pubblici Esercizi), dell'Unione Cuochi del Veneto (FIC) e dell'Associazione Cuochi Padova e Terme Euganee (FIC).

Alessandra Prizzon

Foto di "O Zone" di Federico Zattarin



# Macerata

## *Chef Paciaroni: argento a RistorExpo*

Al concorso “Il cuoco dell’anno”, svoltosi alla fiera RistorExpo, uno dei giovani cuochi maceratesi ha giocato la sfida tra i migliori professionisti italiani, ottenendo lodevoli risultati

**L**il 34enne Paolo Paciaroni (nella foto), titolare dell’omonimo ristorante di Tolentino, unico rappresentante per la nostra regione, il 19 febbraio ha gareggiato alla decima edizione del concorso “Il cuoco dell’anno”, nell’ambito della Fiera RistorExpo di Erba (CO), proponendo nell’ambito della cucina mediterranea, oggetto del concorso gastronomico, un piatto fedele al nostro territorio ed ai prodotti di eccellenza che ci contraddistinguono: *Ravioli con ricotta di pecora e patata di Colfiorito al profumo di porro stufato e pistacchi, con salsa marinara e zenzero, vongole veraci e sardoncini al sesamo*. Una ricetta che già nella premessa la dice lunga sul ricercato accostamento di ingre-

dienti e sullo studio attento delle materie prime, per una vetrina così importante sul panorama nazionale; un concentrato dei sapori della nostra terra che ha ottenuto alla degustazione di una giuria molto qualificata, un ottimo piazzamento, l’argento. L’associazione provinciale dei cuochi, intitolata ad Antonio Nebbia (“Il cuoco maceratese” - 1789), che da anni si adopera per l’aggiornamento professionale della categoria e la valorizzazione della locale enogastronomia, veicolo privilegiato del turismo di qualità, plaude ai risultati ottenuti e sprona le giovani leve a mettersi in gioco, certa che il confronto sia fonte continua di arricchimento. L’emozione provata durante lo svolgimento della

competizione, per il cuoco tolentino ed i suoi sostenitori, è quella dei grandi.

Mentre la cucina tiene banco in ogni rete televisiva, nei momenti di maggior ascolto e si moltiplicano le pubblicazioni di settore, la ricerca, la creatività e manualità di chi spesso rimane dietro le quinte, testimoniano la capacità tutta maceratese di coniugare l’antica sapienza orale delle nostre Nonne e la riduzione degli sprechi (una condizione del concorso era che il costo per porzione non superasse i 5 euro) con l’inventiva e la possibilità di valorizzare prodotti che spesso devono uscire fuori della zona di produzione per ricevere adeguato apprezzamento. Ogni ingrediente ha giocato la sua parte spendendo un nome ed un cognome: la ricotta di pecora di Deloni Mario, il Verdicchio usato nella preparazione di Andrea Felici, l’olio di Coroncina di Caldarola, ma il cuoco ha orchestrato prove e debutto di un piatto che forse potremo assaggiare di persona a breve.

L’edizione del concorso nazionale appena concluso, intitolato “In cibo veritas”, ha registrato un gran numero di visitatori, tra esperti ed operatori del settore e appassionati gourmet e induce per l’ennesima volta una riflessione costruttiva sulle opportunità che la migliore gastronomia può ancora rivendicare, per ogni territorio.

**Iginia Carducci**



# 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 a un pacchetto di oltre 1.200 agevolazioni, servizi, sconti e benefici ([www.assocral.org](http://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](http://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](http://www.fic.it)

Per ogni altra informazione:

FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI

P.zza delle crociate, 15/16 - 00162 ROMA

Tel.+39.06.4402178/06.44202209

Fax 06.44246203 - e-mail: [fic@fic.it](mailto:fic@fic.it) - [info@fic.it](mailto:info@fic.it)



# Messina

## *Tutti dicono "cuscusu"*

Il piatto-simbolo della tradizione trapanese è stato protagonista di un laboratorio di cucina cui hanno partecipato con interesse tanti colleghi siciliani e allievi delle scuole alberghiere

**L'**Associazione dei Cuochi di Messina con la collaborazione dell'Associazione Cuochi di Trapani ha organizzato presso la sala ricevimenti Moonflower di Monforte Marina (ME) un laboratorio interattivo di cucina

che ha avuto come tema: "U cuscusu" alla trapanese, per imparare le tecniche di preparazione e cottura di questo antichissimo piatto della tradizione trapanese. Straordinaria e importante è stata la partecipazione dei colleghi trapanesi con

il loro presidente Matteo Giurlanda e gli chef Giuseppe Triolo, Francesco Sammartano e Davide Catalano, giunti all'appuntamento degli amici messinesi con l'automobile carica di semola, mafaradde e cuscussiere!



In men che non si dica, grazie anche alla precisa organizzazione del presidente dell'Associazione dei Cuochi di Messina, Rosaria Fiorentino, gli chef hanno allestito quello che si può definire lo scenario caratteristico della preparazione di questo importante piatto trapanese, dinanzi ad una attenta e numerosa platea di associati e con una buona presenza di allievi degli istituti alberghieri IIS Antonello di Messina e IIS Renato Guttuso di Milazzo.

Dopo un'interessante presentazione ad opera dello chef Giuseppe Triolo, incentrata sulle origini del piatto, gli ingredienti e il suo metodo di preparazione, i presenti sono stati divisi in gruppi e, sotto l'esperta guida degli chef trapanesi, si sono avvicendati prima attorno ai tavoli con le mafaradde, procedendo alla tradizionale tecnica dell'incocciatura della semola e poi direttamente in cucina per la cottura. La semola, infatti, va mescolata con la mano, aggiungendo acqua in modo da ottenere dei minuscoli granelli. Questa operazione, in dialetto siciliano, prende il nome di "incocciare" (unire, mettere insieme) e avviene in una caratteristica ciotola di terracotta chiamata "mafarad-da". I granelli vengono cotti al vapore in un semplice recipiente di terracotta chiamato "cuscussiera", posto su una pentola con brodo in ebollizione.

In breve tempo l'aria si è inebriata dei tipici profumi come quello della zuppa



di pesce, della cannella, delle mandorle e non appena completata la cottura lo si è potuto gustare in tutta la sua bontà. Un piatto povero ma completo, ricco di storia, tradizioni e cultura, un piatto che parla di noi, della nostra terra e dei nostri prodotti, come non esserne orgogliosi? "Sono soddisfatta per l'ottima riuscita della manifestazione – ha dichiarato Rosaria Fiorentino - e ringrazio gli chef trapanesi per aver accolto il nostro invito ad un prezioso scambio culturale e gastronomico fra le province siciliane dimostrando quanto la cooperazione e il fare rete possano essere fruttuosi".

Grandissimo l'entusiasmo dei presenti, che hanno partecipato attivamente a questa giornata; proprio per questo possiamo sottolineare come soltanto il confronto, unito a serietà e professionalità, facciamo più proseliti di mere lezioni ex cathedra, che spesso possono sembrare pura teoria, allontanando i giovani che si avvicinano alla cucina e che invece hanno bisogno sempre di nuovi stimoli. Ci si augura che questo sia solo l'inizio di una serie di incontri e che, oltre alle province di Messina e Trapani, possa espandersi fra tutte le sedi siciliane e, perché no, italiane.

**Katia Zanghi**

67

## 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":

**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 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.

Grazie per la collaborazione.

# Romagna

## *I cuochi rendono omaggio alla Piadina*

I vincitori del IV Trofeo Cuochi Romagnoli e del 1° Riccone Piadina Creative Contest

**S**i è conclusa il 26 Febbraio la quarta edizione del Trofeo Cuochi Romagnoli e primo Riccone Piadina Creative Contest, l'esposizione culinaria per la provincia di Rimini organizzata da Associazione Cuochi Romagnoli con il patrocinio del Comune di Riccione e della Provincia di Rimini. L'edizione 2014 si è svolta presso le cucine dell'Ippisar S.Savioli di Riccione ed ha visto sfidarsi gli chef nelle categorie

senior e junior per assegnare il titolo di campione provinciale 2014 e miglior Riccone Piadina 2014, oltre al diritto di rappresentare gli chef della provincia di Rimini nella finale regionale di cucina calda.



Entrambe le categorie dovevano presentare un piatto caldo reinterpretando la Piadina Romagnola, prodotto di eccellenza del nostro territorio e scelto quest'anno da una commissione di chef come ingrediente principale dei piatti in concorso nell'ambito di un progetto di valorizzazione dei prodotti dell'entroterra romagnolo in collaborazione fra Associazione Cuochi Romagnoli, la provincia di Rimini e le aziende della Romagna.

Tutti i piatti sono stati giudicati da una giuria di esperti chef di noti locali e aziende alimentari della riviera, rappresentanti delle istituzioni pubbliche e del mondo del giornalismo coordinati da un presidente di giuria d'eccezione come il maestro chef Giovanni Tucci.

Il podio della **categoria Junior Chef** si è colorato completamente di rosa ed ha visto trionfare la giovanissima **Elena Soldati** con il piatto "Tronchetti di piada, tartara di branzino allo zucchero di canna e bisque di pomodoro crudo"; al 2° posto si è piazzata **Ilaria Serra**, con la sua "Delizia ai frutti rossi e piadina farcita con crema la profumo d'arancio", mentre in terza posizione un'altra lady chef, la giovane chef **Elisa Bergantini** con "Scigno di piada al pomodoro, crema di latte alle zucchine, il suo fiore e porchetta".

Nella **categoria senior** ha trionfato lo chef **Simone Bertaggia**, premiato dall'Assessore al Turismo della Provincia di Rimini **Fabio Galli**, con la "Piada al nero, crudo di palamito e battuto di fassona alle nocciole, emulsione di pomodoro agro ed erbe profumate"; al 2° posto lo chef **Fulvio Politi**, già campione in carica, con il "cannellone di piadina alla clorofilla di prezzemolo, fonduta di topinambur e rapa rossa" e al 3° posto si piazza lo chef **Domenico Bartolomeo** con il "Cannolo di piadina,



pere abate e squacquerone, letto di mirtillo modenese e scaglie d'albana"

Mentre la coppa **Riccione Piadina Creative Contest** se la sono aggiudicata la coppia formata da **Elisa Bergantini** e **Ilaria Serra** nella categoria junior con "Piada classica agli amaretti, ricotta e cioccolato fondente, riduzione di sangiovese all'arancio e cannella" e ancora lo Chef **Simone Bertaggia** nella categoria Senior con "Piada, nutella e mascarpone... oggi".

Inoltre, un premio speciale al merito professionale è stato assegnato dai colleghi agli chef **Marco Frassante** e **Luca Borrelli** per gli ottimi risul-

tati conseguiti negli ultimi concorsi internazionali rappresentando i cuochi romagnoli.

Al termine della manifestazione è stato offerto da Riccione Piadina agli oltre cento partecipanti un buffet aperitivo interamente a base di piadina, realizzato dagli studenti dell'Ipssar Savioli diretti da uno chef d'eccezione quale è Luigi Sica.

L'Associazione Cuochi Romagnoli ringrazia di cuore tutti i partecipanti, la giuria, le istituzioni e i media che hanno reso possibile il grande successo della manifestazione.

**Simone Ricci**



# Trapani

## Con le mani in... Busiata!

Una lezione rivolta ai futuri chef per insegnare loro a preparare il tipico formato di pasta fresca trapanese e tramandarne così la tradizione alle nuove generazioni

**L'**Associazione provinciale dei Cuochi di Trapani FIC, nel rispetto del calendario delle attività programmate, grazie alla collaborazione dell'IPSEOA di Erice, ha organizzato la giornata della "Busiata". Questo tipico formato di pasta fresca fatta a mano, prende il nome dal bastoncino di "buso", che è ottenuto dalla spiga della disa o saracchio, pianta tipica della prateria mediterranea, per la sua conformazione perfettamente liscia si presta perfettamente alla realizzazione della pasta.

La Busiata è una pasta che caratterizza i piatti tipici della provincia di Trapani, specie se condita con il caratteristico pesto trapanese o con sughi di stufati di

carni miste e quant'altro. Non poteva quindi mancare nel calendario delle attività rivolte agli allievi!

I ragazzi, coadiuvati da esperti professionisti, si sono cimentati nella manifattura della pasta. Tirato il consistente impasto, si è passati alla torcigliatura (qui sono cominciate le difficoltà, superate brillantemente grazie ai preziosi consigli dei più "grandi"). Infatti, la buona riuscita della Busiata dipende principalmente da due fattori: la consistenza della pasta ed il corretto attorcigliare con l'ausilio del "buso". L'impegno dei ragazzi come al solito non è mancato e il risultato finale ha superato tutte le aspettative.

Ospite molto interessata e coinvolta

fattivamente, la dirigente dell'IPSEOA prof.ssa Giuseppa Mandina, che ha voluto esprimere le sue congratulazioni per quanto di buono la nostra Associazione riesce a trasmettere alle nuove generazioni. Il presidente Matteo Giurlanda si ritiene soddisfatto per la buona riuscita dell'evento e già rivolge il suo pensiero agli altri IPSEOA della provincia. Stiamo arrivando!

**Mariano Giaconia**



# Trapani *Ciocolattando*

Ospite dell'Ipseoa di Erice, l'APCT ha organizzato una dimostrazione sulle "Tecniche di lavorazione del cioccolato"

**L**a manifestazione, come da calendario, ha coinvolto oltre 80 soci tra allievi e professionisti, provenienti da tutta la nostra provincia. Il Maestro Maurizio Vinci ha spiegato agli intervenuti le varie fasi della lavorazione del cioccolato, dal prodotto base alla fusione, dal temperaggio alla realizzazione di praline e soggetti in puro fondente. Le attrezzature ed i macchinari da usare e gli utensili come spatole, stampi e quant'altro. Lo scopo della manifestazione era quello di fare conoscere ai presenti le basi per la corretta manipolazione di un prodotto che per la sua delicatezza necessita di particolari accorgimenti. Si vuole ringraziare ancora una volta la dirigente prof. Giuseppa Mandina per la preziosa disponibilità e la sensibilità che pone alla formazione professionale degli

allievi. Un vivo ringraziamento va anche allo sponsor della manifestazione la P.A. Italia che ci ha fornito la materia prima.

**Mariano Giaconia**



# Trulli e Grotte

## *Il Memorial Angelo Consoli*

Grande successo per la seconda edizione del concorso intitolato alla memoria del Cavaliere Angelo Consoli, svoltosi in Alberobello presso “La Chiusa di Chietri” lo scorso novembre

**L** ricordo del Consoli, con la sua simpatia, arte e virtù, è sempre presente nella nostra Associazione, specie per chi l’ha conosciuto. E per far sì che anche i cuochi giovani abbiano un punto di riferimento da imitare per la loro ascesa professionale, il presidente Pasquale Fatalino e il consiglio hanno sponsorizzato questa giornata organizzata con un concorso gastronomico di cucina calda per professionisti ed allievi, sul tema dei pesci alternativi così detti “poveri” dei nostri mari.

La giuria d’eccezione era composta da: Michele D’Agostino (Presidente Regione FIC Puglia), Sebastiano D’Onghia (Chef), Vitantonio Mangini (Chef), Luciano Campanella (Chef), Michele Peragine (Giornalista), Sabrina Merolla (Giornalista) e Alex Revelli Sorini (Giornalista enogastronomico).

Tra i 20 concorrenti “professionisti” si sono aggiudicati il podio: 1. Vito Giannizzi, 2. Ottavio Surico, 3. Serlenga Gianluca. Tra i concorrenti “allievi” si sono aggiudicati il podio: 1. De Giorgio Giuseppe, 2. Giacobelli Claudio-Mastronardi Gregorio, 3. Convertino Davide.

Un interessante show cooking dal titolo “la cucina senza fuochi” presentato dallo Chef della struttura Ardito, lo Chef Gianuzzi e lo Chef Casulli. In conclusione per chiudere in bellezza ed armonia, la serata del gran galà con una piccola introduzione del gruppo Folcloristico della città dei Trulli. Tutta l’intera giornata è stata presentata da

Alex Revelli Sorini ed erano presenti le istituzioni con la rappresentanza dei Sindaci del nostro comprensorio e Giacomo Giancaspro, vice presidente area Sud FIC. Fieri di aver valorizzato l’evento in memoria del Cav. Angelo Consoli e di aver valorizzato la categoria dei cuochi con la consapevolezza di aver fatto conoscere i protagonisti del nostro tempo e si propone di continuare in questa direzione per migliorare e fortificare uno spirito unitario nella nostra categoria.

Vogliamo ricordare che lo scorso maggio si è svolta la cerimonia dell’intitolazione al “Com. Cav. Angelo Consoli” per l’Istituto Alberghiero di Castellana Grotte e sede associata di Polignano a Mare. All’evento erano presenti le autorità locali, il presidente dell’istituto prof. Giuseppe Verni, il presidente nazionale FIC Paolo Caldana, il presidente della Provincia di Bari Francesco Schitulli, vice presidente area Sud FIC Giacomo Giancaspro, i presidenti delle Associazioni FIC provinciali e il presidente regionale Michele D’Agostino. La funzione religiosa è stata celebrata da Don Giuseppe Mineccia. Alla cerimonia era presente tutta la famiglia del Cav. Consoli e il direttivo della Fondazione Angelo Consoli rappresentata da Edoardo Consoli e Domenico Maggi. Si vuole ricordare che l’Istituto IPSSEO di Castellana Grotte è uno dei primi ad essere stato intitolato ad uno Chef di cucina e noi ne siamo orgogliosi.

**Sebastiano D’Onghia**

72





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**

Per informazioni: Tel. 06/4402178 - 06/44202209 | Fax 06/44246203 | [fic@ficpromotion.it](mailto:fic@ficpromotion.it) - [www.ficpromotion.it](http://www.ficpromotion.it)

**SAPERI E SAPORI**

Tools of the trade

*the tin opener*by **Eugenio Medagliani**, Humanist coppersmith  
 see page 16 for the italian text

THE TIN OPENER IS A SMALL INDISPENSABLE TOOL IN EVERY KITCHEN. VARIOUS TYPES CAN BE FOUND ON THE MARKET TODAY, FROM THE CLASSICAL SHAPE FORMED BY A LARGE SHARP TIP OVER A PIVOT THAT IS SECURED TO THE EDGE OF THE TIN, OR OTHER MANUAL OR ELECTRIC Pincer OR BUTTERFLY TYPES FOR KITCHENS IN RESTAURANTS AND COMMUNAL EATING AREAS

It would seem logical to believe that the tin opener was designed at the same time as tinned foods. Instead, this tool was invented about 50 years after the application of the sterilisation system, invented in 1812 by the Frenchman Nicolas Appert for a British company.

For several decades the manufacturers of tools preserved in tins did not develop very much, since their processes were carried out with manual systems. Tins were lined in tin-plated iron, weighed around half a kilo empty and a hammer and chisel had to be used to open them. In fact these were the instructions applied to the tins that the explorer Parry took on his artistic expeditions.

The first tin openers must have been very difficult to use, if, in fact it was the shop assistant who had to use them, opening the tins before the customers took them home.

Only after 1860, with the spread of fruit growing in the United States, and with the invention of new canning machines, did the great industry of food preservation begin, first of all in the United States and Great Britain and then in Western Europe. The use of tinned foods spread rapidly, and it is curious to note that initially nobody worried about how people would be able to remove the food from the tins which, in the meantime, had become lighter by using tin, instead of iron, to make them.

An enormous use of preserved products was made in armies all over the world. The diet of soldiers was above all based on tinned meat, even though hardly any of them owned a tin opener. They used the tip of their bayonets.

Even if today the importance of tinned food has decreased with the spread of frozen foods, which keep their nutritional properties better, in large kitchens, due to the need to use semi-prepared foods and basic products, the tin opener is still an indispensable

object. The need for tin openers is also always great when camping, in caravans, on trips. In fact we can find small short ones to be held between the fingers, and those special multi-blade pen-knives that the camper jealously guards and always carried with him.

**BUONO A SAPERSI**

Watchword

*Web marketing*by **Alberto Somaschini**,  
F.I.C. member and Food and Beverage Consultant  
 see page 18 for the italian text

IF YOU WANT TO MANAGE A RESTAURANT BUSINESS TODAY SUCCESSFULLY, HAVING SOME KNOWLEDGE OF (AND KNOWING HOW TO USE) DIGITAL PROMOTION TOOLS AND APPLICATIONS IS A MUST

Increasing the visibility of your business is a need supported by current market trends, where consumers demonstrate a more selective approach in choosing from rival restaurants. Potential customers tend to check out a wide range of elements including prices, menus, quality, environment and service. This is why, compared with the past, numerous digital tools, such as internet sites, the social network, blogs and applications for smartphone and tablet, which are constantly updated and consulted by the users, have become very popular. A modern management of a sector business must consider the creation of profiles presenting its own characteristics to the consumers, entering into a web marketing way of thinking.

One thing should be said, however: managing these applications requires perseverance and regularity in the long term.

However, the advantages achieved in the short and medium term, amply repay the investment.

**Which tools exist and which ones should I chose?**

**Facebook and Twitter.** The two most popular social networks on the web are online windows for a restaurant business and are useful for sharing information and news. However, there are substantial differences between these two tools:

1. Facebook looks at the past and collects photographs, videos, opinions of what has been done, guaranteeing a long-term visibility. Twitter looks at the present and the information put out on the web (tweet) has a strong information purpose, but it quickly

fulfils its task and is soon superseded.

2. Facebook makes it possible to construct a better established and known group of users, with the possibility of achieving a long-term consolidation, while Twitter gathers people who have interests in common, but with often very different origins and provenances.

3. Facebook makes it possible to create a strong social network through which to spread and consolidate information, events, proposals in the long term, keeping track of that carried out for a long time. Twitter carries out a better news media function: therefore it is very useful for spreading news quickly and in an informal manner. Tweets are a digital way of passing on information.

**Yelp.** This application is an online guide over various cities which helps customers to find the best places to enjoy a lunch or dinner or to shop. The popularity rating of businesses presented by Yelp consists in reviews by the community of customers in every city – the Yelpers – who share consumer experiences. A restaurant business can construct an official presentation to which the users' reviews refer. An advantage: Yelp is an application directly linked to the maps of the main tablets and smartphones on the market. For this reason, customers are guaranteed a very high level of visibility.

**FourSquare.** This application proposes many Yelp functions, but adds a new technology: geo-localisation. In fact, it makes it possible to monitor the geographic position of customers indicating consumer styles and habits. All of this by suggesting to potential customers which business they should select in the neighbourhood to satisfy a need. Fundamental for the visibility of a restaurant business are the "tips" i.e. recommendations which customers associate to their experience: they will increase the business's rating level and, therefore, its visibility. As for the other services, in this case too it is possible to create an official page for a business: this will enable better monitoring of customers in their own local area.

**MyTable.** The first illustrated applications are very useful for increasing the visibility of your business. Once you have reached the customer, you can help him book with MyTable, allowing him to book a table directly online, with real time confirmation. This platform updates the number of tables available and also enters telephone bookings. The booking made by a customer appears instantaneously on the MyTable screen of the restaurant manager, who also receives notification via e-mail and a text message with all details. One of the possibilities that this services gives is the link with the platform of Groupon discount vouchers that can be

associated directly to the booking.

**TripAdvisor.** Concluding the overview of digital tools, TripAdvisor is the largest application in the world for gathering customers' reviews. In this case too, the restaurant business manager can define a page for presenting his own business with a wide choice of images and other contents. The appropriately commented assessments of customers appear on this page. The restaurant owner has the option of contradicting the reviews he considers incorrect. From the summary of reviews (the more they are the more they can be trusted), TripAdvisor creates a veritable ranking of the business with the best customer assessments in each town.

To sum up, at the beginning it is a good idea to focus on some of the illustrated tools, not all of them. This will allow you to concentrate your efforts and to successfully measure feedback and the effectiveness of what you have been doing. Notifying customers, even with a traditional notice or with paper flyers, about the presence of your business on a specific platform, will guarantee a larger number of contacts and visits. A last remark: read the policies for businesses using these online platforms carefully. Often different rules apply compared with those for private individuals, usage limitations, free services and others subject to a charge.

## MERCATO ITTICO

### Buying Guide

## Mediterranean Tuna

by **Valentina Tepedino**, veterinary surgeon director of Eurofishmarket ([www.eurofishmarket.it](http://www.eurofishmarket.it))  
 see page 22 for the italian text

IT IS ONE OF THE MOST POPULAR FISH IN RESTAURANTS AND IN RECENT YEARS IT HAS ALSO BECOME MORE POPULAR EATEN RAW. BUT WHAT DO WE REALLY MEAN BY TUNA AND WHAT SHOULD WE BE MOST AWARE OF WHEN BUYING IT?

The only fish species that by law can have the obligatory name of red Tuna or Tuna is the fish species with the scientific name of *Thunnus Thynnus*. Therefore, the first rule to follow when shopping, if you want to buy real tuna, is to **check its scientific name** which the suppliers in one way or another are in any case obliged to indicate on the label or on the accompanying document. In fact, to date, out of more than 90 per cent of the counters of supermarkets,

wholesale establishments, fishmongers and travelling salesmen **the tuna that is sold the most is the yellow fin tuna (*Thunnus albacares*)** followed by the bigeye Tuna (*Thunnus obesus*). The Albacore Tunapoco (*Thunnus alalunga*), rarely sold, because it is little known and therefore not very popular, is another type of tuna. The obligatory name in Italian must be respected whether the fish products are retailed or on a restaurant menu even if, in this last case, the information can also be given verbally to the customer. The second rule is to **check the provenance of the tuna** because out of the species mentioned above only the red tuna and the albacore tuna can live in the Mediterranean which bathes the coasts of Italy and therefore **both Yellow fin and Bigeye Tunas cannot be local species** and therefore it is obligatory to indicate this piece of information on the label and at the same time not to hide it from the customer if he is interested in it. But above all it is fundamental that the chef should know where the product comes from, especially if he buys it in the so-called “loins” or slices since, in these cases it is even more difficult to correctly identify its freshness.

The third rule is **to check the state of the product, i.e. if it is fresh or defrosted**. It is unlikely that you will be able to carry out this operation on a whole piece of tuna since most restaurants buy the product already processed in loins. Obviously the only thing you can depend on is the reliability of the supplier and the accompanying documents which should confirm the physical state of the product. The fourth rule concerns being aware of whether you have chosen a tuna that has been fished from the sea or obtained from a fish farm. If all the information really confirms that it is a red tuna you must be able to check the production method. Regarding this it must be said that most red tuna arriving in Italy today (i.e. the small amount that arrives) comes mainly from Spanish fish farms. The tuna from fish farms is, generally, an excellent product and is also expensive. The production system, however, must by law be indicated on the product's documents.

The fifth rule is knowing **if you want a natural tuna or one that has been given additives**. Numerous additives are allowed in fish products, in the fresh, frozen and transformed product. It is important that these additives should be indicated on the label in the way required by law and, in any case, that the person who buys the product should be aware of it. In a recent dossier, **Eu-rofishmarket discovered that more than 50 per cent of yellow fin tuna on the market contains additives the main purpose of which is to keep the bright red colour of the product in an unnatural way**. After a short exposure to the air, the red colour turns darker naturally until it reaches brown without compromising the sensorial quality of the product. Buying or eating with the eyes,

if we have no other instruments, becomes the only criterion of comparison and unfortunately is not sufficient to verify the validity of the product.

Concerning yellow fin tuna, we should say that since **most fish loins arrive defrosted, you may just as well opt for ones that have been frozen, perhaps at a very low temperature** (the so-called super frozen). These are usually of excellent quality and in terms of the aspect concerning management of the Anisakis parasite comply with the law which states that they must be frozen if to be eaten raw.

**Unfortunately most Italians have stopped eating red tuna**; a minority eats imported red tuna from fish farms. We should encourage chefs to reintroduce, if it can be recovered from Italian fishing, the cooking of this very important product to remind our own customers and the new generations about how good it can be. It is important to shop observing the law, common sense and the real nature of the product for any species of “tuna” we want to buy. For chefs who are willing to wager again on the real red tuna we therefore suggest that **they should only buy it from those who can provide reliable, documented traceability** – there must always be a document signed by the control authorities called BCD – during the allowed periods, and in the allowed cuts, transmitting to your client through the menu, the site and your professionalism all the information available about this product which is unique in the world.

In the book *Il Gusto del Mare (The Taste of the Sea)*, first publishing product of the project L'AMO Italiano, we couldn't fail to include a page on the red tuna since I strongly believe in keeping the memory of this product and I feel that this mission is within the chef's reach, in the sense that chefs can afford every now and again to include this product in their menus without endangering the resource in respect of the law and the quotas and, at the same time, are certainly the best communicators of the flavours and values of our products.

## CUCINA ARTISTICA

### The sophistication of the *Thai technique*

 see page 24 for the Italian text

DOMENICO LUCIGNANO, A COLLEAGUE AND FIC MEMBER FROM NAPLES PRESENTS SOME OF HIS BEST PIÈCES CRE-

## ATED BY CARVING WATER MELONS AND MELONS WITH THE THAI TECHNIQUE

The technique used by Domenico Lucignano – carving maestro at the cookery and pastry-making school Dolce Salato of Caserta – is obviously Thai, based on the representation of floral and animal subjects and created using only one knife called, precisely, the “Thai stiletto”.

“Given that I have always been a lover of precision, carving vegetables is an art that has always impressed me – says Domenico – because it is based above all on principles of precision, symmetry, delicacy and colouring the cut, also taking into account its obliquity and depth”.

The greatest satisfaction for Domenico was that of being asked to teach at the college where just three years ago he had attended the basic carving course, i.e. the Dolce & Salato School of Chef Giuseppe Daddio. “Today I give demonstrations both at regional catering colleges and at the FIC Association of Chefs in Naples – explains Domenico – as well as at various food and wine fairs, such as the Fiera Vesuviana, whose rector, the chef and my friend Antonio Nunziata I thank with all my heart.

### LA PASTICCERIA

## Competition

## *spoon desserts*

by **Giuseppe Giuliano**, master chef and pastry chef  
 see page 26 for the italian text

THE DESSERTS PRESENTED IN THIS SECTION HAVE BEEN MADE AND DESIGNED BY MYSELF AND HAVE BEEN EXPOSED CULINARY TEAM IN PALERMO FOR THE SALON CULINAIRE MONDIAL HELD NOVEMBER 23 TO 27 IN BASEL

The spoon desserts presented in this article have been made and designed by the author and were displayed by the Palermo Culinary Team during the Salon Culinaire Mondial held from 23 to 27 November in Basle. The reason for sharing my restaurant or competition spoon desserts experience in this edition is that I wanted to impart my philosophy which without a doubt does not represent perfection but is my own style of interpreting desserts. “My ”spoon dessert must have various flavours and textures, better if also composed at different temperatures. It must melt in your mouth and therefore be prepared with light creams, with a

well-balanced texture, and at the same time it must contain the crunchy and chewable part.

If the dessert’s composition should contain contrasting elements it is important that they should make the main flavour you have chosen stand out.

### **Fruit, spices and aromatic herbs**

Including fresh fruit, compotes, jellies or other fruit-based preparations in the spoon dessert, in my opinion, is useful for “cleaning” the palate.

The purpose of spices, flavour or aromatic herbs, if used sparingly, must be to balance the taste or to make it stand out and not to cover it. They can give a sense of freshness or spiciness. For example, salt on white chocolate can make it pleasing or chilli pepper or black pepper in a dark chocolate cream make it more “intriguing”, and many other tricks that can make a preparation more complete.

### **Attention to textures**

Another piece of advice is to pay attention to the textures of creams: if one “piece” of the spoon dessert is formed of several layers, when it is being tasted, when the spoon or fork is plunged in to it, the top layer must not be more resistant than the lower one and the dessert must be perfect when cut.

### **The competition spoon dessert**

Now, let’s examine the dessert in the photo: it is shiny because it has been coated in jelly for the show in Basle and the cream coming out of the cake has been accentuated with gelatine. The dessert was made by making the creams more stable due to the fact that it had to last for the whole day of the show.

My philosophy about small competition desserts has always been that of showing a dessert that is feasible and can be made in our everyday working life. The dessert must be planned, therefore designed, thought out and developed including the weights of its ingredients.

The decoration and garnishes must not be elements in their own right, but must be correlated to the dessert. For example, a fruit as garnish or decoration completely different from the ingredients used for the dessert must not be used, but you must try to use the same elements.

For example, in the dessert shown in the photo, you can see that the base of the creams is chocolate and therefore the decoration is a thin strip of chocolate with some pistachios (an element also included in the creams), behind a raspberry-flavoured sugar lace and the sauce is a compote of blackberries and raspberries, ele-

ments of the mousse and cake filling.

I think anyone who sees a dessert served either in a restaurant or a competition should be able to see the ingredients that compose it. I take this opportunity to thank the group of the pastry section of the Palermo Culinary Team which I coordinated during the competition and represented by: Pietro Pupillo, Gabriele Abbate and Girolamo Orlando. While for decorating the table of the Friandises program (not assessed) I thank Ivana Guddo for her sophisticated figures in sugar paste, Orlando Girolamo for the bases used to support the Friandises and Sarah Cucchiara for creating the poinsettia flower positioned in the Christmas menu.

## SPAZIO GIOVANI

### A tribute to the flavors and traditions Sardinia

by **Alessandro Circiello**,

person in charge of F.I.C. Youth Compartment

 see page 30 for the italian text

F.I.C. SUPPORTS YOUNG CHEFS WHO THROUGH THIS ARTICLE CAN PRESENT THEIR DISHES AND SHARE EXPERIENCES AND PROJECTS

My name is Alessandro Marras. I was born in Olbia (SS) on 24 March 1995 and I live in Arzachena (SS) and am attending the last year of the Hotel and Catering College in the same town. I got my first working experiences participating in the "school/work rotation" project suggested to me by my cooking professor Tomaso Fruianu. I was sent to the most important hotels on the Costa Smeralda, including Hotel Cala di Volpe, where I started to appreciate the profession which, I hope, can become the one of my life. As a result of taking part in some regional and national competitions, I started to improve my techniques and above all knowledge of new products.

I am a great fan of traditions, and this helps me rediscover the "poor" and almost forgotten products of the Sardinian tradition, but the same which identify to a greater extent the culinary origins of my home.

I like to revisit and discover how the development of "old" techniques is not so far and different from those still used today. Cooking is slowly becoming a fundamental area of my life. I am a type who enjoys eating, even if subject to certain limitations due to an aspect of my health: I am a young diabetic who tries to

reconcile, also with particular imagination, good cooking with a diet that is rather light but tasty at the same time.

I would really like to help in this field: limits due to certain medical pathologies cannot and must not be obstacles to eating well and healthily.

## SPAZIO GIOVANI

 see page 31 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".

## PROFESSIONE CUOCO

Dedicated to those who think the hotel industry is in "League B"

by **Riccardo Carnevali**,

Secretary of the Lombardy Region Chefs Union

 see page 34 for the italian text

LET'S PUT ASIDE THE "STARS" OF THE TELEVISION, CHEFS NOW SEEM TO BE "THE COOLEST PEOPLE IN THE WORLD"; WHILE UNTIL JUST RECENTLY THEY WERE FAILURES WITHOUT A FAMILY WHO, WHEN THEY WERE YOUNG, HAD NO DESIRE TO STUDY

Just like every year, on Monday 10th February I made my usual visit to Identità Golose (an important cooking congress which has been held in Milan for 10 years). And, listening to chef Massimo Bottura talking about cooking and work philosophy to a spellbound audience, it made me think.

I thought about those who used to think I was mad when, even when advised not to do so by my middle school teachers, I decided to go to hotel and catering college. "You're too good at studying to go to catering college; don't your parents say anything to you? Or,

“What a shame, you were such a good student ... you’re only going to catering college..” And even, “Ah, you would have had such a lot of opportunities; you could have got a degree and got on in life”. Well. At this point, 15 years after having decided to study at catering college, 10 years after finishing my studies and 4 years after setting up on my own, I can say I have no regrets.

Of course, it is only natural that not all students who went to catering college agree with me. But this applies to any school, from grammar schools to agricultural college. The reason is that you are obliged by the system to go to school and those who don’t want to study seek the less demanding school.

Studying at catering college is certainly less demanding than going to a classical grammar school or studying accounting, but this is no reason why it should be taken lightly. If we follow lessons seriously, if we open our books, if we study food sciences, English and French, law and economy .... we will have the best bases for a great career.

Because being a chef is culture. But not the “pop” culture we see on the television instead of in the kitchen. I mean real culture. That which hands down traditions, tasty dishes to keep alive products that the masses do not eat because they are difficult to cook or unpleasant if prepared badly, or difficult to obtain. As Massimo Bottura – the Italian chef most esteemed internationally, said on the stage at Identità - *“I am working to protect this situation giving work to artisan farm workers in this way guaranteeing a historical memory for our children, to give them the visible and invisible, memory, the past that can also be criticised and disputed”*.

I have the good fortune with my catering to be dealing with small numbers, therefore of working with quality. For me, bringing to work the rice from my Lomellina, is something to boast about. Using pork from piggeries near me, butchered carefully by my reliable butcher, is a pleasure. And I don’t want to be superficial with the “philosophy of taste” and with “chefs who are now all artists”. Unfortunately there are people who work badly around. Those working with the worst of raw materials and without following correct procedures. It is up to the customer to judge. We chefs are always being judged.

So, why don’t we live the profession of chef in a less stereotyped way? Not only Star TV Chefs and bad chefs exist. There are a lot of good professionals out there, trained in catering colleges with scanty budgets and who pay less attention to the wallet and more to the future. They make sacrifices, work their way up the ranks and learn their trade well.

Let’s put aside the stars of the television, chefs now seem “the coolest people in the world”, but until only just recently, they were failures without a family, who, when they were young, had no

desire to study.

Well, I must tell you that a lot of smart kids come out of catering college every year (always too few compared with those who don’t go on). However, we’ve got there. And we are fighting for the good of our cuisine. And if we don’t know declensions in Latin, you will have to excuse us, but certainly a lot of us know how to prepare something good without ruining its nutritional principles and know how to do good not only for our bodies but also for our humour.

## NIC

🇮🇹 see page 43 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.

## ATENEO DELLA CUCINA ITALIANA

Without pleasure,  
*what food is it?*

by **Michele D’Agostino**,

coordinator of the Ateneo della Cucina Italiana F.I.C.

🇮🇹 see page 44 for the italian text

FOOD IS NOURISHMENT, BUT ALSO PLEASURE, CULTURE AND CONVIVIALITY. AN EXPERIENCE WHICH WE CHEFS KNOW HOW TO TRANSFORM EVERY DAY INTO RENEWED PLEASURE WHILE OTHERS BOAST ABOUT REDUCING IT TO A DRINK PREPARED IN A LABORATORY!

While surfing on the internet I discovered an article talking about Rob Rhinehart, the boy who eats “powder”. This was an experiment designed by a 24 year old software programmer from Atlanta,

who created a cocktail composed of powders containing all the nutritional principles the body needs. He called his drink "Soylent" and maintains that this liquid containing the correct proportions of carbohydrates, fats, proteins, vitamins and mineral salts can substitute traditional food. Soylent is named after the science-fiction film "2022: the survivors" (Soylent Green) of 1973 and Rob Rhinehart's idea came first of all from the practical need to stop wasting time and money for cooking, because the ingredients in the drink would be low cost and also there would be great savings of ecological and food resources.

The inventor-visionary who is supposed to have studied in depth chemistry and biology manuals before coming up with his idea, went even further and imagined that his drink would also be able to feed poor countries by contributing to solving the problems of famine in the world !

To date no studies exist on Soylent other than the experience of its inventor who, on his blog, recounts the "culinary" experience of two months based on this drink which must be taken 5 times a week and is also supposed to have a pleasant taste... So, it is not possible to establish if this drink can substitute traditional food above all because we do not know the long-term effects on the health of this type of "food". But, in actual fact, this is not the fundamental point of the matter.

### FOOD IS PLEASURE AND CULTURE

Trying to get a deeper understanding of the motives behind the Soylent product of this imaginative inventor, the **idea of food as simple nourishment of the cells** emerges. Aside from the naive and in part admirable world-saving intentions supporting the use of this drink, understanding food as the sum of carbohydrate, lipid and protein powders in perfect proportions, is something that even the most integralist, reductionist and "materialist" science should look at with suspicion.

But where do these nutrients come from? And in what way? Synthesized in the laboratory? Mhmm, how good... I think that various research projects have been telling us for a while that not even vitamins in pill form are as "good" as those we get directly from a food because the various chemical substances need to work in synergy. However, to reduce eating and food, a pleasure and an act of conviviality, to this level seems to me to be really sad and means losing human culture. Long live gastronomy and good food! Not, of course, forgetting sustainability.

Above all because eating is a complex process which balances the desire for food, the action of highly specialised and coordinated physiological structures (the organs of the gastrointestinal system) and hormonal and nervous control mechanisms.

The sense organs of sight, smell and taste have a fundamental role in nourishment. We eat not only because we must sustain the anabolic and catabolic metabolism of our organism. We eat because, like all animals, we desire food; we appreciate its colour, smell and taste. We eat because we feel the instinct of hunger and therefore we seek food and we "feel" it by chewing. And it is from chewing that digestion starts. **When we eat we experience a pleasure** that depends on internal biological-hormonal-nervous regulation. Our organism and that of other animals has developed with a series of physical, organic and physiological structures which enable us to seek food and to eat: "to debase", to take sense away from this "arsenal" that animals have created over millions of years of evolution reducing food to a beige, odourless liquid that supports the metabolism of the cells is perhaps an "antiscientific" and very poor approach.

Even if it were shown (and for now it isn't) that Soylent provides, in a balanced manner, all the nutrients necessary for the biochemistry of the cells, a scientist should look at the matter from a more holistic point of view, focusing more on the well-being of the internal organism than on care for individual cells.

### FOOD IS SOCIALISATION

If we then want to widen our discussion taking into consideration the other human disciplines of knowledge such as psychology and human sciences, the matter becomes even more complex.

**Food is also a mental experience**, it is a form of gratification, it is nourishment for the "soul", and it is conviviality and socialisation. Food is something "spiritual". In ancient cultures and in some modern religions such as Hinduism, food is offered to the gods. In Japan they take bowls of cooked rice to the cemetery. In the Bible, Jesus broke bread and asked his disciples to break bread for others.....

Without scientific evidence we can only refer to the biological, psychological, philosophical and spiritual meanings of food, with the result of preferring "traditional" food.....

### THE POSITION OF WE CHEFS

After this profound analysis, **we Chefs who continue to seek new culinary horizons**, aimed at taste and expositive creativity, often using the latest technologies designed not only to exalt the product we are transforming but also to make it less dangerous for the organism, **should oppose these ambitious and equally pointless experiments** which lead to destroying everything around our work, which, over the years, has refined often revolutionary studies, techniques and methods whose priority is to gratify the body in its natural instincts.

When I read this, I ask myself why we are always looking for the impossible? The latest trends, as we all know, lead to the rediscovery of ancient flavours, to the revisitation of traditional dishes and to improving cooking methods designed to preserve everything that is nutritional and the physical benefit every food can give us. Consequently I believe that even when using new technologies, various cooking techniques and everything that is innovative, we must cook in a human dimension which is, as a whole, simple and exhaustive and not only for sophisticated palates which are clearly and obviously inferior to those who love true cooking, cooking that does not need to take Pindaric flights in order to be appreciated, but which encloses the secret of taste in its simplicity.

### ATENEO DELLA CUCINA ITALIANA

🇮🇹 see page 45 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](http://www.fic.it)) and also organises lessons and refresher courses abroad, for FIC delegations and for cultural organisations which request them.

### IL RACCONTO DEI RACCONTI

## Apotheosis of the nobility of street food

by **Francesco Lopopolo**, Lecturer in Italian and History  
Communications technician and technologist

🇮🇹 see page 48 for the italian text

EVERY DAY ALL OVER THE WORLD TWO AND A HALF BILLION MEN AND WOMEN EAT IN THE STREET. STREET FOOD HAS BECOME FASHIONABLE AGAIN AND EVEN WINS THE PRAISE OF GOURMETS!

Street food is an important phenomenon in which the FAO is particularly interested and which it has defined, giving it parameters, as: *food ready to be eaten prepared and/or sold on the street by*

*travelling vendors*. The phenomenon is very old yet it is modern and has given rise to an international **street food festival in Cesena** ([www.cibodistrada.com](http://www.cibodistrada.com)) where food preparations from all over the world can be tasted; also on the web and on television, as well as on the radio, there are many programs about a topic which is arousing so much interest that the publishing market has published magazines and guides on the topic.

Historically the phenomenon has been part of daily food habits since the beginning of time, since **it is only relatively recently that food has been eaten by the upper-middle classes** using tables, dishes and utensils, while usually, at midday, a quick lunch was eaten in the workplace and we haven't lost this habit since still today the same phenomenon is repeated in business cities all over the world or in the countryside, the irony of history repeating itself ad infinitum!

In short, it is a socially transversal food system which has very ancient origins, which was used in distant times and which lives on in good health and seems to have a future with excellent prospects although taking place in different time, geographical and social contexts.

In this food system we will even be able to identify ethnic, social-economic, cultural and anthropological connotations when we see their links with the territory, what we call today, kilometre zero; the links with tradition when they unconsciously take us back to the food of our grandmothers and mothers, or of a certain place and a certain environment; when it reminds us of social relationships, meetings, exchanges and sharing, when, finally, it forces us to meditate, by contrast, on globalised fast food, responsible for problems linked to dietary unbalances, the homogenisation of flavours, the non-sustainable consumption of food resources, the excessive dependence on political and economic influences. As far as prospects are concerned, we must emphasise that the greater awareness of consumers of the non-places of the non-restaurants in which a non-food is sold which only responds to the principles of industrialisation, globalisation and its serial nature, added to the growing habit of eating outside the home, lead us to expect not just a survival, but a growth in the sphere of traditional street food, to the detriment of the more inferior fast-food forms. Therefore it is a much more complex phenomenon than may appear and the FAO has recognised not only the difficulty of studying it but, above all, the impossibility of regulating it, putting much trust in national legislations and the laws of the markets that govern the relationship between artisan/producer and consumer/controller.

### THE PRINCIPLES OF STREET FOOD

**There are three main winning ingredients that favour street food.**

The first is the **principle of predictability** which is a different thing from repetitiveness. The consumer knows that in every part of the world, if we are talking about street food, he can probably find, with the due exceptions, foods that have been handled very little, simple, traditional, carriers of values and which will probably have in common the use of local flours and cereals, tasty poorer cuts of meat and economic but healthy fish, full of proteins, cooked in the most simple way possible in relation to local usages and traditions. We should remember the oldest, most economical, traditional and predictable street food of all; that which, in all its ways of being, still today continues to excite us just by looking at it: I am talking about bread, the king of all foods and the prince of all street foods together with bread-related foods of all kinds.

The second is the **principle of territoriality**; to understand what I am talking about and the limits are dictated solely by my ignorance since there are no geographic or time borders, the following are just a few examples: focaccias and savoury pies in Liguria and Piedmont; *lampredotto* and tripe in Tuscany, *piadina* and fried fish in a paper cone in Romagna, fried bread dough filled with salami in Emilia, focaccias, *friselle*, *panzerotti*, *gnummeredde*, *bombette*, *scagliozze* in Puglia, *arancine*, *panelle*, *sfincione*, *pani ca' meusa* in Sicily... and here I stop, asking pardon to the hundreds of street dishes I don't know and can't mention!

The third is certainly the **principle of memory**; rivers of ink have been spent on the food – memory relationship; artists have often evoked the phenomenon. The madeleines of Proust are famous; who can say they have never experienced the sensation of having already experienced an event from the point of view of a food, the perfume of a dish, the continuous stirring of a spoon?

For me, all I need to do is to doze off on a hot summer afternoon to hear again, in the deep silence of the streets of my childhood, the singsong call of the *grattamarianna* (water ice) vendor, which in Rome they call the *grattachecca* and in Sicily, the *ghiacciu pistatu* or *grattarella*.

I hear again the rhythmic scrapping of the ball-shaped instrument running along the bar of ice to obtain flakes of grated snow, pressed into a tin-foil glass to give it its classical cone shape and then soaked in multi-coloured lemon, cherry or mint flavours.

We had to go down into the street and wait for our turn, with a modest coin in our hands; there we would watch the acrobatic rite of the vendor; then suck that pressed ice with a certain technique and a certain speed so as to finally enjoy a cooling sensation on the lips and the shivers of cold that used to run through our body. Naturally the result was highly enjoyable, while we dribbled among the joyful laughter of us children.

What would I pay today to experience those feelings again!



## GLI INSERZIONISTI

### Filo diretto con le aziende "amiche" dei cuochi

AZIENDA	RESPONSABILE DA CONTATTARE	TELEFONO - MAIL	SITO WEB	A PAG.
Baldassare Agnelli		035.204711 - info@agnelli.net	www.pentoleagnelli.it	84
Base Protection	Giuseppe Diterlizzi	0883.334830	www.baseprotection.com	13
Carine	Anna Boteon	0438.411584	www.carine.it 	4, 5, 83
Conserve Italia	Giorgio Mazzoli - Sandra Sangiuolo	051.62283111	www.conserveitalia.it	2
Facem - Tre Spade	Flavio Fascio Pecetto	011.33711	www.trespade.it	54
Medagliani	Eugenio Medagliani	02.45485571	www.medagliani.com	53
Rummo Lenta Lavorazione	Giovanni De Lucia (Food Service Italia)	Numero Verde Servizio clienti 800.883055 0824.331111 - crm@pastarummo.it	www.pastarummo.it	15
Samsung Electronics Italia Spa	Carlo Piras	02.92189725	www.samsung.com	52
Senna	Marcello Tassinari	366.5644049 - rimini@senna.at	www.senna.at	17
Surgical	Valerio M. Manco	Numero Verde 800.733525	www.surgical.it	9
Valsodo	Karl August Gaedt	335.6535883	www.wuesthof.de	33



LA NUOVA COLLEZIONE  
PROSSIMAMENTE ONLINE  
[WWW.CARINE.IT](http://WWW.CARINE.IT)

**carine**

# IL NUOVO MODO DI PRESENTARE LE VOSTRE RICETTE.

DAL 1932 LA STORICA COLLEZIONE DI BALDASSARE AGNELLI.



www.sphwebitalia.com

Collezione 1932 è una collezione di piccole pentole di pregio che segna un nuovo modo di “scrivere” e di presentare le ricette agli ospiti. La Collezione 1932 è disponibile in puro alluminio, nello speciale e resistentissimo antiaderente Whitford colore bianco ceramico e in rame stagnato.

Completa la collezione l'esclusivo tegamino a due maniglie con anima in rame rivestito in oro.

Tutto quello che serve per servire al meglio e stupire i vostri ospiti.

IN VENDITA DAI MIGLIORI DISTRIBUTORI DEL MONDO HORECA.



**PENTOLE AGNELLI**  
**PROFESSIONAL COOKWARE**

MADE IN ITALY  
[www.pentoleagnelli.it](http://www.pentoleagnelli.it)



IMPRESA STORICA D'ITALIA

Via Madonna, 20 - 24040 Lallio (BG) - Tel: +39 035 204 711

Numero Verde  
800-233040



FORNITORE  
UFFICIALE

