

# il CUOCO

MAGAZINE UFFICIALE DELLA FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI

N. 317

Maggio - Giugno 2014

## L'ALTA CUCINA

con lo chef William Zonfa

## PESCE SURGELATO:

come indicarlo in menu

## CUCINA ARTISTICA:

le pièce in zucchero

## VITA ASSOCIATIVA:

eventi e corsi F.I.C.  
in tutta Italia



*Global Chef Challenge:  
l'Italia in finale!*

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



Scopri il valore



Cirio Alta Cucina è pomodoro per eccellenza.

Verace, come la cucina italiana. Leader, per tradizione e prestazioni.

Un valore che i tuoi clienti riconoscono da sempre, oggi nel tuo ristorante.

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

Numero Verde  
800.885.030

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



TRADIZIONE DI ECCELLENZA

# Surgelati: oltre i pregiudizi, *la qualità*



di **Paolo Caldana**  
Presidente Nazionale F.I.C.

Lo sapevate che l'Italia, insieme a Cipro, è rimasta l'unico Paese nell'Unione europea dove i ristoratori sono obbligati per legge a tutelare i consumatori contrassegnando con un asterisco gli ingredienti surgelati? Se non lo fanno incappano in un tentativo di frode in commercio. Così, nonostante il freddo sia il conservante più naturale che ci sia, nell'immaginario comune il surgelato continua ad essere percepito come un ingrediente qualitativamente inferiore rispetto non solo al fresco ma anche ai prodotti conservati con altri metodi e additivi che, seppur dannosi per la salute, non è obbligatorio segnalare sulla Carta.

Ritenendo tutto questo ormai anacronistico, la Federazione Italiana Cuochi vi invita allora a comunicare ai vostri Clienti che usare un prodotto surgelato non è solo una scelta di convenienza, ma anche di qualità. Oggi, infatti, partendo da materie prime eccellenti e grazie alla qualità dei processi di abbattimento rapido della temperatura, i surgelati non hanno proprio nulla da invidiare al fresco e preservano al massimo i loro contenuti nutrizionali fino al momento dell'utilizzo. Oltretutto, la surgelazione è indispensabile anche per garantire una corretta prassi igienica, che è obbligatoria per somministrare il pesce crudo per esempio, come spiega la nostra collaboratrice e veterinaria Valentina Tepedino a pagina 20.

Stando ad una recente ricerca (Host, convegno "Il surgelato nei consumi fuori casa"), in cucina

il surgelato è ormai considerato indispensabile dal 60 per cento dei ristoratori che ne apprezza la disponibilità costante, la sicurezza, la facilità di gestione delle scorte e per quanto riguarda l'Haccp, oltre a un considerevole risparmio di tempo nella lavorazione della materia prima che si traduce in un taglio di costi fissi.

Inoltre, guardando ai grandi temi di Expo 2015, il surgelato permette anche di non avere scarti in cucina perché non deperisce: solo il 2% finisce nei rifiuti, contro il 39% del fresco! Ben vengano quindi i surgelati nella ristorazione, purché si scelgano di qualità! 🇮🇹

3



**IL PROSSIMO NUMERO 318**  
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)

GIACCA € 42.70  
MANUEL FIC iva inclusa

CAPPELLO ROY FIC € 9.15  
FALDA BRYAN FIC € 15.86  
PANTALONE ROGER FIC € 31.72



*Chef*  
**carine**

[www.carine.it](http://www.carine.it)

**SPEDIZIONE GRATUITA**  
SU TUTTI GLI ACQUISTI ONLINE  
CON CARTA DI CREDITO  
Ordine minimo € 30.00

[Info@carine.it](mailto:Info@carine.it)



GIACCA € 31.51  
BASIC FIC iva inclusa

---

CAPPELLO TNT FIC € 4.88  
FALDA BALZA FIC € 14.64  
PANTALONE DANNY FIC € 24.40

carine

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

In copertina: Gli chef Giovanni Lorusso e Francesco Gotti, finalisti al Global Chef Challenge 2014. Foto @lucagiuliani.net

IL CUOCO n. 317  
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, Stefano Bonetto,  
Barbara Castiglione, Alessandro Circiello,  
Michele D'Agostino, Andrea Di Felice,  
Valentina Galli, Mariano Giaconia,  
Giuseppe Giuliano, Giovanni Guadagno,  
Tosca Leboroni, Francesco Lopopolo,  
Vito Mastrosimini, Eugenio Medagliani,  
Chiara Mojana, Lorenzo Pace, Stefano Pepe,  
Gianluca Pienzi, Maria Luisa Sechi,  
Valentina Tepedino, William Zonfa

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 (uninominale)**

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

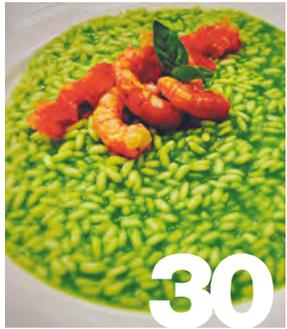
Associata all'USPI  
Unione Stampa Periodica Italiana



# in questo

- 3 **Editoriale**  
Surgelati: oltre i pregiudizi, la qualità
- 8 **Eventi**  
L'Italia della Cucina al Global Chef Challenge
- 12 **Saperi e sapori**  
Un utensile antico: il setaccio
- 14 **Buono a sapersi**  
Professione o competenze certificate
- 18 **Didàsko**  
Verso una mentalità più tecnica e razionale
- 20 **Mercato ittico**  
Come segnalare in menu il pesce congelato?
- 22 **Cucina artistica**  
Spettacolare zucchero artistico
- 24 **La pasticceria**  
Dessert al piatto per l'estate!
- 30 **Spazio giovani**  
In equilibrio tra ricercatezza e semplicità
- 36 **Professione cuoco**  
William Zonfa: anche l'alta cucina può avere uno stile semplice e diretto





30



36



**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
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

- 46 **Nazionale Italiana Cuochi**  
La N.I.C. presenta allenamento in tour  
**Ateneo della Cucina Italiana**
- 48 Formaggi: così si fanno anche senza caglio
- 50 I menu della banchettistica  
**Se ne parla**
- 52 Fuochi, fornelli e... affetti familiari  
**Il racconto dei racconti**
- 54 Del tango e del pane  
che incontra il pomodoro
- 56 **News**
- 72 **English text**
- 53 **Gli inserzionisti**
- 59 **Vita associativa**  
Macerata  
Pescara  
Provincia Granda  
Trapani  
Varese  
Venezia

**CONSIGLIO NAZIONALE** - Gianluca Masullo, 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, Macri Antonio, Pasqualino Cosimo, Corapi Francesco, Fabbricatore Carmelo, Montemaggiore Giovanni Lorenzo, Gambuzza Salvatore, Privitera Domenico, Saba Elia, Veclani Cleto, Passaseo Antonio, Russo Nino, Stippe Andrelo Bruno

**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

#### 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 - *Dipartimento Emergenze:* Rosati Roberto

**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

**INCARICO SPECIALE** - *Project manager:* Pozzulo Rocco

**SENATORI A VITA (MEMBRI ONORARI)** - Cicolini Bruno, Rossi Egidio, Antifora Pasquale, Cascino Salvatore, Di Cristo Benito, Caprio Nono, Morvillo Antonino, Mungo Francesco, Consentino Mario, Maulini Giovanni

**COLLEGIO SINDACI REVISORI** - *Effettivi:* Seidita Rosario, Pillon Mirka, Bartoli Alvaro.  
*Supplenti:* Bacherini Leo, Gaeta Guido

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

**FIC PROMOTION srl** (uninomiale) - *Presidente:* Seby Sorbello - *Amministratori:* Paolo Caldana, Maria Antonietta Miracolo, Vittorio Sallustio, Fabio Tacchella

7

numero



# L'Italia della cucina al Global Chef Challenge

di Chiara Mojana

IL 17 GIUGNO GLI CHEF ITALIANI  
FINALISTI HANNO AFFRONTATO  
LA PROVA MENU CONCLUSIVA IN VISTA  
DELLA COMPETIZIONE MONDIALE CHE  
AVRÀ LUOGO DAL 3 AL 5 LUGLIO A  
STAVANGER, IN NORVEGIA

L'Europa del Sud al Global Chef Challenge 2014 è rappresentata dagli chef Giovanni Lorusso e Francesco Gotti: i due campioni della Federazione Italiana Cuochi che, dopo numerose ed estenuanti prove, sono giunti all'ultimo training che si è tenuto, a porte aperte, presso Saps Cooking Lab, il Centro Ricerca e Formazione Baldassare Agnelli a Lallio (BG).

In questa intensa giornata gli chef, che concorrono nelle diverse categorie junior e senior, hanno realizzato e presentato al pubblico e ad una selezionata giuria i loro piatti per la competizione internazionale, creati e messi a punto con la collaborazione e dei due coach Fabio Tacchella e Fernando Bassi. "I due nostri concorrenti

**Gli chef Giovanni Lorusso e Francesco Gotti con i loro assistant Stefano Dominoni e Marco Tomasi e Baldassare Agnelli e Paolo Caldana presidente F.I.C.**



**Francesco Gotti e i coach Fabio Tacchella e Fernando Bassi. A fianco, Giovanni Lorusso nella cucina di Saps Cooking Lab a Lallio (BG).**



norvegese non consente di portare neppure le patate e dovremo quindi cercare molti prodotti sul posto, mentre altri saranno forniti dagli organizzatori perché ingredienti imposti di gara. Il mio menu è caratterizzato da gusti saporiti, acidi, piccanti. Ho 25 anni e come giovane cuoco ritengo di non avere uno stile mio, formato e originale, quindi preferisco adottare uno stile attuale, che segue le forme naturali e che privilegia i gusti forti italiani. Una caratteristica è che non uso sale, ma marinate e acqua di mare. Il piatto che sento più

è da mesi che si impegnano al massimo”, commenta Bassi, “e la prova è stressante perché oltre ai piatti vengono valutati il lavoro in cucina (igiene e sprechi) e anche i tempi: è consentito uscire prima di 3’ o dopo di 5’, altrimenti scatta la penalità. Inoltre, bisogna tenere conto che il gusto di una giuria internazionale è diverso da quello italiano per quanto riguarda il salato, il dolce o l’acido e a giudicare i piatti dei nostri chef non ci saranno italiani”.

I piatti dei due chef, studiati e perfezionati più volte, rispettano le regole approvate dalla Wacs (World Association of Chefs Societies), ma soprattutto rispecchiano la creatività italiana. Francesco Gotti si è ispirato a opere d’arte pittorica da Dalì a Picasso, da Mondrian a Kandinskji: “I piatti li ho fatti come li sentivo io e li ho poi perfezionati con i suggerimenti tecnici e di regolamento dei coach”, spiega lo chef bergamasco Francesco Gotti, “e ci alleniamo simulando quella che sarà la cucina in Norvegia. In finale la tensione sarà altissima e ci stiamo preparando a sostenerla. Per esempio, stresso il mio assistente magari nascondendo uno strumento o chiedendogli dove si trova un altro, perché lui mentalmente deve sapere dove si trova ogni cosa che può servire”.

Per Giovanni Lorusso, ai sacrifici degli allenamenti si aggiungono anche quelli per gli spostamenti: per partecipare alla prova finale del 17 giugno ha impiegato 8 ore in automobile per raggiungere Bergamo dalla sua Puglia e senza mostrare la fatica si è messo ai fornelli: determinato, organizzato, rigoroso. “Il mio menu è perfettamente definito, ma mi resta l’incognita sugli ingredienti che avremo a disposizione in gara e sulla difficoltà di reperirne alcuni, come i gamberi rossi che uso in un mio piatto. La dogana

mio (e più vicino alla vittoria!) è lo starter”.

Il presidente F.I.C. Paolo Caldana si è detto soddisfatto della prova del 17 giugno: “Ho visto i due colleghi sicuri di sé, convinti di quello che fanno e capaci di tenere a bada l’emotività. E questo è molto importante, sono degli ottimi professionisti, al di là del risultato che raggiungeranno in Norvegia, dove avranno l’onore di rappresentare non solo l’Italia ma tutta l’Europa del Sud in una

**Francesco Gotti con il 19enne assistant Marco Tomasi.**





competizione che vedrà gareggiare i migliori chef di 7 continenti, visto che l'Europa è stata divisa in Nord, Centro e Sud".

L'allenamento di Francesco e Giovanni è iniziato un anno fa e ad oggi sono una decina gli allenamenti fatti, mentre quotidiane sono state le prove. "Non stacchi mai quando hai un obiettivo così importante", spiega il coach Bassi, "e i nostri chef hanno continuato a lavorare nei loro ristoranti e non si sono dedicati solo al concorso come invece fanno tanti colleghi stranieri. Il mio ruolo per tutti questi mesi è stato quello di osservare, criticare, fin nei minimi particolari". Ora restano gli ultimi tocchi finali. Si parte il 30 giugno e il 6 luglio conosceremo i nomi dei vincitori del Global Chef Challenge 2014. Ma loro, Francesco e Giovanni, la loro prova l'hanno già superata e la Federazione Italiana Cuochi li abbraccia con gratitudine. 🇮🇹



10



## IL MENU DI FRANCESCO GOTTI

(nella pagina di sinistra, foto in senso orario):

### AMUSE-BOUCHE:

Uovo poché ripieno al balsamico con crostone ai cereali, zucca in crema, pop corn alla barbabietola e parmigiano reggiano.

### STARTER:

Trancio di Sterling halibut cotto in panna al porro e Martini Dry, crema di topinambur e verdure di stagione, frittella al mais ripiena di scampi, capesante e zenzero con soffice di bisque e olio del Garda al nero di seppia.

### MAIN COURSE:

Kobe beef scottato nel suo grasso con crumble al parmigiano reggiano, pan di spugna alla birra e prezzemolo, tortino di riso giallo, kobe beef e foie gras con tartufo nero, funghi misti e pancetta affumicata.

### DESSERT:

Cremoso al cioccolato Valrhona grand cru 64% Madagascar e wasabi con sablé al dilmah tea, crudo di rabarbaro, mela verde e mirtillo in purea croccante al lampone, neve al lime, ravioli alla gelée di mango e il suo gelato in sfera di zucchero. Latte vanigliato solido con frutti di bosco e salsa al passion fruit.



La F.I.C. ringrazia le aziende che sostengono i nostri chef finalisti al Global Chef Challenge: Bonat Parmigiano Reggiano, Pentole Agnelli, Riseria Ferron, Olio Gold Star, Monte Zovo, olio Turri, Base Protection, Toollio-Tre Spade, stampi Pavoni, Decorfood Italy.



# Un utensile antico: *il setaccio*



**di Eugenio Medagliani**  
Calderaio umanista

NEI SECOLI LA SUA FORMA È RIMASTA PRESSOCHÉ UGUALE. L'UNICA INNOVAZIONE STA NELLA RETE FILTRANTE: OGGI È METALLICA INOSSIDABILE, UN TEMPO ERA TESSUTA CON CRINI DI CAPRE, ASINI O CAVALLI

**O**ccorre stare attenti a non confondere i colini con i setacci che, pur essendo tra loro simili - utilizzando entrambi una rete metallica - hanno un impiego assai diverso.

I primi separano i liquidi dai solidi, i secondi hanno invece la funzione di raffinare una preparazione culinaria. Il setaccio, che ha l'aspetto di un tamburo, era costituito, anni fa, da due fasce di legno, una alta 8 cm e l'altra di 4 cm e di circa 8 mm di spessore, che si sovrapponevano ed incastravano serrando tra di loro la rete di crine o di metallo zincato; attualmente il legno è stato sostituito da lamiera d'acciaio inossidabile.

**La maglia della rete di crine, che era tessuta a telaio come una qualsiasi stoffa, era di una sola misura;** quelle di metallo, oggi come una volta, hanno invece una foratura diversa dovendosi adattare ai vari impieghi a cui i setacci sono destinati.

**Le reti metalliche a maglia grossa (5x5 mm) sono adatte per infarinare il pesce,** quelle a maglia media (3x3 mm) per setacciare pane e formaggio grattugiati, quelle a maglia fine (1,5x1,5 mm) per setacciare farina, per

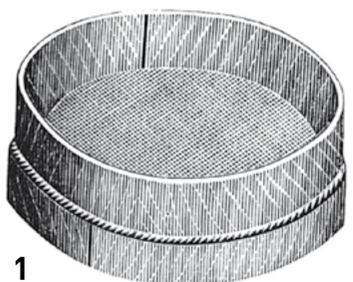
passare frutta e verdure cotte e farce di vario genere.

Qualora la setacciatura avvenga per mezzo di una rete finissima di metallo (1x1 mm) o addirittura con **una rete di seta o di nylon, si ottiene un prodotto molto fine detto "al velo"**. Quando ancora non esistevano reti in metallo inossidabile, per la preparazione di confetture, marmellate, sorbetti e così via erano indispensabili i setacci di crine animale poiché queste reti naturali risultavano inattaccabili dai componenti acidi contenuti nella frutta.

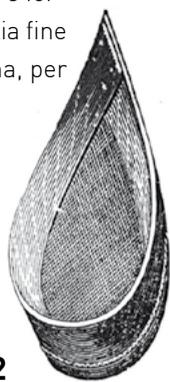
Quando il setaccio deve essere utilizzato per passare farine, pane e formaggio grattugiati, deve essere afferrato con le mani, tenuto con la parte più capiente verso l'alto ed agitato parallelamente al piano del tavolo.

Quando invece si debbano passare composti alimentari semidensi o abbastanza compatti, il setaccio va appoggiato capovolto sul piano di lavoro e gli impasti saranno pressati contro la rete, utilizzando una apposita spatola o un fungo di legno.

Fanno sempre parte della famiglia dei setacci anche **i quadrotti di tessuto-filtro di puro cotone, chiamati étamines**, molto utili ed adatti per filtrare brodi, coli, sal-



1



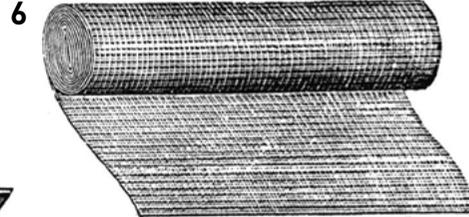
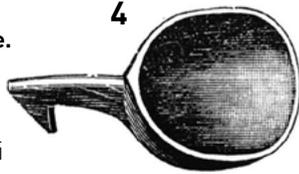
2



3

1. Stacci in crine, spiga e seta cm 20-25-30-35-40-45.
2. Barchette in crine, spiga, seta e ottone.
3. Passatoia completa trasportabile.

4. Spatola di legno per stacci.  
5. Fungo di legno per stacci. 6. Étamine.



se, fondi di cottura. Questi alimenti, versati al centro del quadretto, si strizzano afferrando la tela alle estremità e girando le mani in senso tra loro contrario.

Per passare salse delicate e poco consistenti, si utilizza una tela di trama molto fine, detta mussola o mussolina. **Una soluzione intelligente per chiarificare in modo perfetto brodi e ristretti, è quella di inumidire l'étamine e di porla per un tempo breve in frigorifero.** La tela fredda farà coagulare le parti grasse mescolate al brodo che colerà così perfettamente limpido.

La versione moderna del setaccio è il **passaverdura, utensile adatto a passare alimenti non liquidi per separarne le parti più dure o grosse.** I passaverdura, manuali od elettrici, sono forniti di uno o più dischi, con forature diverse, contro i quali

gli alimenti sono pressati per mezzo di una spatola metallica, caricata da una molla a spirale o a balestra. Il movimento rotatorio è fornito da una manovella girata manualmente o da un motore elettrico a rotazione molto lenta.

Concludo ricordando che il setaccio si può anche chiamare, stamigna o stamina, dal latino staminens, cioè "coperto di fili". Con questo vocabolo deformato in "stamegna", si suole definire in Lombardia colui che lascia passare a fatica qualcosa, ossia il tirchio e l'avaro. 🇮🇹



**WÜSTHOF**

**200**  
years of knives

Made in Germany  
Solingen



**CLASSIC IKON**

[www.wuesthof.com](http://www.wuesthof.com)

**Quality - Made in Germany/Solingen**

Per informazioni: POSATE VALSODO · Karl-August Gaedt · Tel.: 335 6535883 · Fax: 055 8825624 · e-mail: [valsodo@iol.it](mailto:valsodo@iol.it)

# Professione o competenze *certificate*



di **Stefano Bonetto**  
esperto di Normazione Tecnica  
con il supporto di **Maria Lucia Sechi**  
Auditor

L'ARGOMENTO È COMPLESSO, UN PO' TECNICO E UN PO' POLITICO, E PURTROPPO UTILIZZATO IN MODO NON SEMPRE TRASPARENTE DAI NOSTRI LOBBYISTI. L'OBIETTIVO DELL'ARTICOLO È FARE QUINDI UN PO' DI CHIAREZZA

**14** **P** Prima di tutto dobbiamo ricollegarci alla Legge 4 del 2013 che si occupa delle professioni non regolamentate (anche se il termine utilizzato è non organizzate), ossia quelle che non hanno ad esempio ordini o collegi, come i "cuochi" (per dettagli leggi il box in questa pagina).

Lo spirito di questa legge, ben impostata come struttura ma lacunosa sulla parte implementativa, è tutelare e proteggere il consumatore attraverso la trasparenza del mercato e il ruolo delle associazioni di settore.

Per la parte implementativa invece è possibile trovare qualche debolezza: la prima è sicuramente quella di generalizzare il concetto di professione, dimenticandoci che molto spesso quello che consideriamo professioni in realtà sono competenze (spesso anche specialistiche); il secondo è il ruolo della normazione tecnica UNI, che deve essere un'opportunità e non la regola.

Le norme tecniche funzionano bene in mercati maturi ed evoluti, dove gli attori sono consapevoli della potenzialità di questo strumento e hanno capacità di usarlo contrattualmente e nella comunicazione,

come vero e proprio strumento di gestione del rischio: aspetto praticamente impossibile per le professioni.

#### **Legge n. 4/2013:**

#### **Normazione e professioni non regolamentate**

*In un mercato globale dove i lavoratori sono in continuo movimento è diventato essenziale caratterizzare quanto più possibile ogni attività professionale, sia per un motivo di qualifiche necessarie allo svolgimento della professione, sia in ottica di offrire al cliente maggiori garanzie. Questa necessità si è concretizzata con l'approvazione della **Legge 4 del 14 gennaio 2013 "Disposizioni in materia di professioni non organizzate"** che introduce le regole per tutti coloro che svolgono una professione che non prevede **iscrizioni in albi o elenchi, o che sia disciplinata da specifiche normative** (come ad esempio professioni sanitarie e attività e mestieri artigianali, commerciali e di pubblico esercizio). Per maggiore tutela sia di essi stessi che dei loro clienti, la legge **invita** i professionisti ad aderire o costituire associazioni di categoria, le quali sono chiamate a collaborare con UNI (Ente Nazionale Italiano) per la definizione di norme specifiche che stabiliscano i criteri per la certificazione. Il professionista può certificarsi ed esercitare la professione anche se non iscritto ad una associazione.*





I due aspetti sono emblematici nel settore del "cuoco" professionista, in cui le competenze specifiche oggi sono richieste dal mercato, oppure sono quelle professionali di ingresso nel mondo del lavoro ossia quelle post scuole professionali o professionalizzanti.

Inoltre, è un contesto dove la parte contrattuale è scarsa, se non quella del lavoro (rispetto al servizio) e la parte di comunicazione tecnica (per esempio conformità o certificazione) molto poco utilizzata. Non per questo non sono possibili aree di miglioramento, anzi sono auspicabili, considerando anche il lavoro che deve essere fatto per utilizzare al meglio gli strumenti "social" come i vari *trip advisor*, oppure per integrare le qualifiche delle società che si certificano come il catering e la ristorazione collettiva.

Riprendiamo invece le due prospettive "obiettivo" della norma. L'approccio utilizzato dalla Legge 4 del 2013 è quello di responsabilizzare le associazioni del settore - questa è la vera chiave di applicazione - che devono produrre tre documenti essenziali:

- **la terminologia di settore** (professioni, competenze, specialismi il tutto considerando le regole europee come EQF o i sistemi di codifica come ESCO);
- **le regole etiche della categoria** su standard moderni

### **Uni, Accredia e certificazione**

La legge n.4/2013 introduce il concetto di certificazione del professionista in accordo alle norme internazionali in materia di accreditamento (in particolare la **ISO 17024**) che definiscono le regole che gli stessi enti devono rispettare per l'attività di certificazione delle persone.

La legge stabilisce che l'ente di certificazione sia accreditato da ACCREDIA, l'organismo nazionale di riferimento, che si fa garante del corretto operare degli enti di certificazione.

L'UNI è l'ente normatore italiano, il luogo previsto dal nostro Stato dove sono discusse e prodotte le norme tecniche, organo che rappresenta l'Italia in sede di normazione europea (CEN) ed internazionale (ISO). L'organo tecnico di riferimento per il settore "food" è la Commissione Agroalimentare, che lavora

nel campo di attività delle analisi chimica, microbiologica e sensoriale, norme di prodotto, norme di buona fabbricazione e di processo, requisiti di sicurezza e di igiene. [www.uni.com](http://www.uni.com)

Accredia un'è una delle "authority" italiane, si occupa di qualificare (accreditare) i soggetti che operano nel mercato inclusi i laboratori e vigilare il mercato della certificazione obbligatoria e volontaria. [www.accredia.it](http://www.accredia.it)

e che prevedano anche una chiara dimensione sanzionatoria;

- **i profili professionali minimi** e la mappatura delle qualifiche e certificazioni esistenti sulla base di una griglia di confronto condivisa (per esempio indipendenza, gestione ricorsi, pubblicità dello schema, sorveglianza, standard di riferimento ISO).

Questo è quello che auspichiamo, perché è ciò che il mercato ci sta già chiedendo, come è evidente dalla ricerca del *Competence Institute* che dichiara essere commissionata da un importante ente del settore alimentare.

Nella sintesi della ricerca, disponibile al pubblico, si ricorda che tutta l'attività di qualifica e attestazione delle competenze per il nostro settore deve essere basata sull'assetto organizzativo della "cucina come impresa", mantenendo il concetto culturale della brigata. Il collegamento con le professioni non regolamentate (Legge 4 del 2013) è possibile solo per pochissime figure (probabilmente chef e pasticceri) valutabili esclusivamente attraverso standardizzazione delle conoscenze e competenze in ottica di crediti da raggiungere, il modello EQF risulta applicabile senza particolari criticità.

Esistono parecchi schemi preesistenti alla suddetta legge, già diffusi e che necessitano solo di classificazione su modelli condivisi. Sono invece determinanti le competenze certificabili, propedeutiche o complementari ad una eventuale qualifica di figura professionale, ma essenziali per l'inserimento all'interno delle organizzazioni, e quindi essenziali per i soggetti che fanno ricerca e selezione del personale soprattutto in ottica Gdo e ristorazione organizzata.

In particolare, in questo settore, sono state evidenziate **due figure determinati: capi partita e aiuto cuoco**, questi devono essere classificati per competenze base e specialistiche, inoltre in ottica organizzativa questi soggetti devono avere conoscenze standardizzate sul mondo dei sistemi di gestione (recuperabili anche dal settore della formazione formale o istruzione) in materia di sicurezza sul lavoro, qualità, igiene ed organizzazione, ruolo del lavoratore. Sono inoltre ipotizzabili competenze specialistiche (per esempio legate al territorio, tecniche di preparazione o tipologie di prodotti), queste possono essere anche in ottica "istanti" per essere tempestivi sul mercato. La classificazione ESCO e la relativa tassonomia per tali soggetti risulta la più adeguata. Ricordiamo che si è inserito da poco nel discorso anche il Decreto legislativo 13 del 2013 sul repertorio delle competenze.

Ma questa è un'altra storia! 🇮🇹

### Decreto Legislativo 13 del 2013

Il Decreto legislativo n. 13 del 2013 riguarda la "Definizione delle norme generali e dei livelli essenziali delle prestazioni per l'individuazione e validazione degli apprendimenti non formali e informali e degli standard minimi di servizio del sistema nazionale di certificazione delle competenze".

Attraverso criteri oggettivi e strumenti condivisi a livello nazionale, il decreto definisce una serie di standard minimi di riferimento per la regolamentazione e l'erogazione dei servizi di validazione e certificazione delle competenze e **istituisce un repertorio nazionale dei titoli di istruzione e formazione e delle qualificazioni professionali**. Il suo scopo è quello di riconoscere ufficialmente l'apprendimento permanente e l'acquisizione di competenze avvenuta nei contesti più diversi (lavoro, vita quotidiana, tempo libero) promuovendo quindi la mobilità delle persone sia in termini geografici sia professionali, e ampliando la spendibilità dei propri profili certificati in ambito nazionale ed europeo.

### Uni e F.I.C. insieme per regolamentare la professione di cuoco

La Federazione Italiana Cuochi ha proposto all'interno dell'UNI la redazione della Norma Tecnica per la "Professione di Cuoco". Sono ormai terminate le fasi di esame pre-normativo ed è oggi attiva la commissione UNI che dovrà pervenire alla strutturazione della norma.

La F.I.C. è stata all'interno del CNA sostenitrice della norma e propugnatrice dell'importanza di uno strumento come la Norma UNI per la professione del Cuoco. Sebbene infatti siano tanti gli interrogativi da chiarire, insieme ad altri strumenti come ad esempio la "certificazione delle competenze", l'informazione sui servizi presso il consumatore o il committente o la pubblicazione di elenchi di "professionisti certificati" presso le liste del Ministero dello Sviluppo Economico, è fondamentale, considerata la trasformazione della professione di cuoco, avviare un percorso di gestione delle competenze e delle abilità anche distinguendo fra diversi profili che sono presenti all'interno dello stesso settore professionale. Oggi infatti, anche alla luce della nuova riforma dell'istruzione, è sempre più viva la percezione di una profonda separazione dell'ambito dell'Istruzione o formazione professionale da quello specifico della professione vera e propria. Una professione che in futuro avrà bisogno sempre più di adeguata regolamentazione, offrendo inoltre le opportune garanzie per i suoi servizi presso il committente o l'utente finale.

Chi cerca, ritrova.

ALTA TRADIZIONE

  
**Laboratorio  
Tortellini®**

ANTICHE PASTE D'ITALIA

con  
**Semola  
Kronos®**

100% Italiana

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.

# Verso una mentalità più *tecnica e razionale*



di **Giovanni Guadagno**  
www.abcuoco.it

ACQUISIRE UNA MENTALITÀ PROGETTUALE  
È FONDAMENTALE PER CHI SI OCCUPA DI RISTORAZIONE.  
ECCO COME COSTRUIRE UN PROPRIO “MODUS  
OPERANDI” E RAZIONALIZZARE IL LAVORO

**18** La base culturale della nostra scuola è fondamentalmente umanistica. Tentativi di aggiornare i percorsi scolastici con dosi massicce di cultura scientifica sono in atto da alcuni decenni con risultati a volte buoni e con picchi di eccellenza, ma è con la riforma della scuola superiore che il processo ha aumentato il ritmo incalzato anche dalle mutate condizioni economiche del mondo globalizzato.

Nella scuola professionale la riforma ha portato un calo delle ore di laboratorio e ha prolungato il percorso da 3 a 5 anni. Si rende quindi ancora più necessario elaborare percorsi culturali che aiutino a costruire una *forma mentis* nuova, aggiornata ai tempi e frutto di una sintesi culturale non più solo umanistica o scientifica ma soprattutto squisitamente tecnica.

Una delle colonne nella costruzione di una mentalità tecnica è l'acquisizione di una mentalità progettuale. Il lavoro in ambito ristorativo è considerato, spesso a ragione, imprevedibile ed irrazionale. È certo complesso dare razionalità organizzativa alla cucina perché, è il caso dei ristoranti di passaggio, quasi mai è possibile prevedere con sufficiente certezza il numero dei coperti che si eseguiranno per ogni servizio. Si possono tuttavia applicare alcuni accorgimenti per razionalizzare il lavoro e soprattutto è importante procedere alla costruzione di un *modus operandi* che divenga poco a poco identità e segno distintivo di un'intera categoria. In altre parole, **la costante applicazione del metodo progettuale porta ad una riduzione ai minimi termini dell'improvvisazione e della superficialità operativa anche nella quotidiana esecuzione di singole operazioni.**

#### LE FASI DEL PROGETTO

- fase concettuale
- budget (analisi dei costi e fattibilità)
- stesura
- realizzazione
- prima fase operativa
- aggiustamenti



**La fase concettuale:** lasciare libero spazio alla fantasia. Qui liberamente si può esprimere il meglio di sé senza problemi e vincoli particolari. Ci possiamo sbizzarrire nel progettare il locale dei nostri sogni e il piatto o la cottura impossibile. Questo passaggio è indispensabile per tracciare le linee generali e per puntare in alto pur senza perdere di vista la soddisfazione del cliente, vero e unico obiettivo del nostro lavoro.

**Il budget:** qui si scende subito con i piedi per terra. Il preventivo deve essere sviluppato tenendo conto di quanto stabilito nella fase precedente. Si renderanno necessari aggiustamenti che dovranno indirizzare le scelte senza stravolgere le intuizioni della prima fase pena il fallimento del progetto. Potremmo definire il budget come un setaccio che lascia passare solo le spese di una certa misura fermando quelle di eccessiva entità.

**La stesura del progetto:** la progettazione e la realizzazione di un progetto (di un locale, come di una ricetta o di un banchetto) coinvolge specialisti diversi (chef, maître o altri consulenti esterni quali tecnici o designer) con l'obiettivo di garantire la perfetta e funzionale riuscita del lavoro. In questa fase è indispensabile scrivere anche per fotografare la situazione e rendere visibile l'idea definitiva.

**La realizzazione:** si passa all'esecuzione del lavoro ponendo particolare attenzione al contenimento dei costi preventivati e al rispetto dei tempi previsti.

**La prima fase operativa:** ogni giorno di lavoro può essere considerato una fase operativa e su questo possono essere fatti aggiustamenti. È importante tuttavia non perdere la visione d'insieme attenendosi ai criteri generali d'impostazione del locale stabiliti nella fase stesura del progetto.

**Gli aggiustamenti:** dopo un periodo ragionevole di applicazione della procedura è bene verificare i risultati ottenuti per assestare poi, con leggere modifiche, l'operatività della struttura. Con il passare del tempo gli aggiustamenti diventeranno sempre più importanti fino ad arrivare alla reinterpretazione di tutto il lavoro e alla riprogettazione complessiva.

Ogni cuoco cucinando e ricucinando le proprie ricette, scrivendo e riscrivendo il proprio personale ricettario altro non fa che costantemente applicare la metodologia progettuale, puntando ad evitare lo spreco di materie prime e di tempo lavorativo e offrendo un servizio e un prodotto migliore. 🇮🇹

**IPSE DIXIT**

Ezra Pound

“Credo nelle idee che diventano azioni”



# Come segnalare in menu *il pesce congelato?*



di **Valentina Tepedino**  
con **Valentina Galli**  
Eurofishmarket  
(www.eurofishmarket.it)

DIFFERENZE TRA L'ABBATTIMENTO PREVENTIVO E  
QUELLO UTILE ALLA CONSERVAZIONE DEI PRODOTTI  
DELLA PESCA: COME COMUNICARLE AI CLIENTI?

**20** Lo scopo del presente lavoro è quello di fare chiarezza su un aspetto complicato e controverso che interessa fortemente il mondo della ristorazione: come deve essere stabilito il confine tra l'abbattimento/congelamento mirato all'uccisione di eventuali parassiti nel prodotto da consumarsi crudo o praticamente tale, e la stessa operazione svolta a fini conservativi?

Ed essendo prassi comune il congelamento a scopo di conservazione (del prodotto rapidamente deperibile, o delle preparazioni laboriose), non sarebbe opportuno che il legislatore

accordasse una deroga rispetto all'obbligo di indicare lo stato fisico della materia prima nel caso in cui questa sia stata sottoposta a tale "congelamento a breve termine"?

Va premesso che **in certi casi è la legge stessa ad imporre l'abbattimento o congelamento del prodotto** per questioni di sicurezza sanitaria. È il caso dei pesci pinnati e dei molluschi cefalopodi destinati ad essere consumati crudi praticamente tali, oppure sottoposti a trasformazioni che non garantiscano l'uccisione di eventuali parassiti. Per i prodotti ittici in questione la legge richiede che siano sottoposti ad un congelamento consistente in un abbassamento della temperatura in ogni parte della massa del prodotto fino ad almeno:

**-20°C, per almeno 24 ore, oppure -35°C, per almeno 15 ore.**

In questi casi la legge concorda una deroga al generale obbligo di indicare sul menu se l'alimento servito sia preparato con materia prima congelata o surgelata. Il problema sorge quando si tratta di distinguere il prodotto che sia stato abbattuto/congelato per le suddette ragioni, da quello che abbia subito lo stesso trattamento per essere conservato più a lungo. Infatti, non esiste una norma che stabilisca entro quanto tempo il prodotto trattato con il freddo, secondo le modalità descritte, debba essere smaltito.

La seconda questione riguarda l'opportunità di richiedere una deroga rispetto all'obbligo di indicare sul menu "congelato" a fianco del prodotto (materia prima o preparazione) che sia stato congelato per essere sì conservato, ma per lo stretto tempo indispensabile affinché l'alimento possa essere somministrato alla clientela conservando integre le sue proprietà



organolettiche originarie.

Occorre far comprendere, al legislatore come al consumatore comune, che **non sempre “congelamento” è sinonimo di “scarsa qualità”**. Al contrario, il congelamento, se effettuato secondo le corrette modalità, può essere un mezzo utile a garantire la “freschezza” degli alimenti, ad impedirne il deperimento per il tempo utile alla somministrazione.

Probabilmente la strada per raggiungere questi traguardi non può non iniziare da campagne informative nei confronti della collettività dei consumatori, e l’informazione in questione deve vertere innanzitutto sugli elementi che realmente contraddistinguono un alimento di qualità.

### **SCHEMA DEGLI ADEMPIMENTI A CARICO DEL RISTORATORE CHE INTENDE PRATICARE L'ABBATTIMENTO**

- Comunicazione preventiva all’ASL;
- Dotarsi di idonea e proporzionata apparecchiatura per l’abbattimento della temperatura ad almeno  $-20^{\circ}\text{C}$  (tale attrezzatura non deve essere utilizzata promiscuamente per la conservazione di pesce o altri prodotti congelati);
- Predisporre ed adottare apposita procedura scritta finalizzata al controllo dei parassiti, basata sui principi del sistema HAC-CP, tenendo in considerazione almeno i seguenti elementi:
  - 1.** apparecchiatura/tecnologia in uso
  - 2.** pezzatura dei prodotti che si intendono trattare e tempi previsti per il raggiungimento e mantenimento della temperatura di  $-20^{\circ}\text{C}$  a cuore del prodotto



- 3.** specie di parassita e tempi di trattamento necessari per garantirne l’uccisione mediante congelamento a temperatura non superiore a  $-20^{\circ}\text{C}$ 
  - Identificazione del/dei CCP di processo e modalità;
  - Effettuare e conservare le registrazioni dei dati per il monitoraggio del/dei CCP (es: quantità e pezzatura del pesce sottoposto a trattamento incluse temperature e tempi di congelamento) e la data di somministrazione; in modo da poterle esibire su richiesta degli organi di controllo.
  - Il prodotto abbattuto non può più essere ricongelato una volta che è stato scongelato.

### **COSA SCRIVERE SUL MENU: INFORMAZIONI OBBLIGATORIE E FACOLTATIVE**

Il ristoratore è tenuto ad informare il cliente, attraverso il menu, anche mediante il sistema degli asterischi, di quali piatti siano stati preparati con ingredienti conservati congelati o surgelati. Al contrario, per quanto riguarda le preparazioni che non garantiscono l’uccisione del parassita, e che quindi necessitano del trattamento di bonifica preventiva mediante abbattimento, l’operatore non è obbligato ad indicare l’avvenuto congelamento. Tuttavia è facoltà dell’operatore informare i clienti dell’avvenuto trattamento per questa categoria di prodotti garantendogli così la salubrità dell’alimento (ad esempio segnalando in fondo al menu che “I prodotti ittici serviti crudi o praticamente tali sono preventivamente abbattuti ai sensi della normativa vigente”). 

# Spettacolare zucchero artistico

BARBARA CASTIGLIONE, DOCENTE  
DI ZUCCHERO ARTISTICO E CAKE  
DESIGN E SOCIA DELL'ASSOCIAZIONE  
CUOCHI SAVONA FIC, PRESENTA LE  
PIÈCE CHE LE SONO VALSE DUE ORI  
AGLI INTERNAZIONALI D'ITALIA 2014

*La mia passione per la decorazione in zucchero nasce alcuni anni fa, dopo essermi imbattuta nei programmi di Eric Lanlard e nei libri di Colette Peters" - racconta Barbara Castiglione, Lady Chef FIC e docente di zucchero artistico e cake design - "da allora ho approfondito le mie conoscenze principalmente come autodidatta e poi frequentando alcuni corsi di base in Liguria, dove vivo, e approfondendo costantemente la tecnica dello zucchero artistico come allieva dei campioni mondiali Stephane Klein e Davide Malizia".*

Delegata regionale per la Liguria per la Federazione Italiana Pasticceria e membro Équipe Eccellenze Italiane Pasticceria, Barbara è reduce dagli Internazionali d'Italia 2014 (Massa Carrara), dove ha raggiunto il massimo riconoscimento con **due piéce di zucchero artistico (nelle foto) che le hanno permesso di conquistare due medaglie d'oro e il secondo posto assoluto nazionale nella categoria artistica.** Anche nel 2013 è stata insignita della medaglia d'oro, con 92,50 punti su 100

e terza assoluta nella graduatoria generale nazionale. Al Salone Culinario Mondiale di Basilea ha invece conquistato l'argento.

Barbara Castiglione è socia dell'Associazione Cuochi Savona, con cui ha partecipato alle Olimpiadi della Cucina di Erfurt, in Germania, riportando un diploma di merito. Nominata Lady Chef ad honorem, si occupa inoltre dei corsi di formazione in zucchero artistico e cake design presso la stessa Associazione Cuochi.

Ha pubblicato i suoi primi tutorial su "Torte Spettacolari" e "My Cake". Attualmente collabora inoltre con "Cake Design Magazine", per cui cura una serie di tutorial di base sulle tecniche dello zucchero artistico, con "Cake Design Italia", per cui cura una serie di articoli sui fondamenti dello zucchero artistico e con "wedding and cake tv", per il settore video tutorial.

Il 26 maggio 2013 si è aggiudicata il primo premio al "Creative Sugar Competition", tenutosi durante il Cake Design Italian Festival. Tiene corsi di zucchero artistico su tutto il territorio nazionale, comprese alcune scuole di cucina internazionale ed ha intrapreso il percorso formativo per diventare giudice di concorsi internazionali Wacs.





*L'arte di lavorare lo zucchero*

# Dessert al piatto

## per l'estate!



QUANDO FA CALDO, NON C'È NIENTE DI MEGLIO DI PROPORRE  
AI NOSTRI CLIENTI DOLCI DOVE GLI ELEMENTI PRINCIPALI  
POSSANO ESSERE A BASE DI RINFRESCANTE FRUTTA

**di Giuseppe Giuliano**  
Maestro di cucina e pasticcere  
**foto di Giovanni Vernengo**  
assistente **Gabriele Abbate**

**P**er diversi numeri tratteremo il dessert al piatto da ristorazione, spiegando le ricette inerenti le foto pubblicate e volendo condividere con tutti voi il mio pensiero nell'interpretarli, assieme ad alcune nozioni sui bilanciamenti usati per le salse, mousses, creme, bavaresi, biscuit, guarnizioni ed altre preparazioni che serviranno per realizzare la portata abituale di chiusura di un menu.

In questo numero desidero presentare una metodologia di comporre dessert molto in uso nella ristorazione negli ultimi tempi e che mi affascina sempre di più, tanto da ave-

re creato un mio stile innovativo, che comunque si basa su nozioni classiche.

I dessert presentati sono due modi di interpretare il dessert al piatto da ristorazione; il primo dal titolo "Armonia" in cui noterete metodologie di realizzazione e di impiattamento direi "schematico", mentre il secondo dal titolo "Freschezza" in cui noterete che è scomposto nella realizzazione e nell'impiattamento ma si basa su un gusto principale e al massimo altri due o tre che lo completino, proponendo diverse consistenze e temperature. 🍷

### COMPOSIZIONE:

- Chicche al limone Lunario
- Granellona profumata al limone
- Salsa di limone "verdello"
- Spumoncini di mousse al limone composte con "anelli" di pasta frolla al frutto della passione
- Semifreddo al frutto della passione
- Quadrati di gelatina al frutto della passione
- Salsa di fragole
- Mousse di fragole



Il limone Lunario deve il suo nome dal fatto che si dice fiorisca con la luna nuova. È chiamato anche il limone delle "quattro stagioni" perché è possibile assaporare i suoi frutti durante tutto l'arco dell'anno.



se passate a setaccio.

La polpa servirà per colorare e insaporire il pan di Spagna ma può essere usata anche per aromatizzare creme o salse o altre preparazioni dolciarie. Nel caso in cui si volesse realizzare una salsa con la gelatina neutra, le bucce vanno passate a cutter con il liquido di cottura e il composto ottenuto va passato in un setaccio finissimo.

#### **Ingredienti per la buccia di limone disidratata in polvere**

100 gr buccia di limone Lunario fresca  
e priva della parte bianca spugnosa detta "albedo"  
15 gr succo di limone

#### **Procedimento**

Mettere sottovuoto la buccia di limone con il succo, scottare per 5 minuti in forno a vapore a 85°C in camera. Raffreddare il sacchetto con le bucce in acqua e ghiaccio, aprire il sacchetto, asciugare e posizionare nel disidratatore per il tempo dovuto. Passare al cutter fino ad ottenere una polvere sottile

#### **"Granelлона" profumata al limone**

##### **Ingredienti**

115 gr burro  
80 gr zucchero a velo  
10 gr zucchero semolato  
20 gr farina di mandorla  
15 gr arachidi semi salati in polvere  
110 gr farina 00  
50 gr fecola  
q.b. "polvere" di limone disidratato

#### **Procedimento**

Ammorbidire il burro, unire lo zucchero, incorporare le farine con la polvere di limone disidratata. Impastare velocemente. Mettere in frigo, appena il composto sarà ben freddo, passare a setaccio a maglia larga e cuocere al forno ad una temperatura di 160°C.

#### **Salsa al limone "Verdello"**

##### **Ingredienti**

40 gr gelatina neutra a freddo  
60 gr polpa di bucce di limone "Verdello" (per realizzare  
utilizzare le stesse grammature e  
procedimento della polpa di bucce di  
limone "Lunario" sopra descritta)

#### **Procedimento**

Unire alla gelatina neutra il succo ristretto ricavato dalla polpa di

bucce di limone verdello. Mescolare e servire.

#### **Mousse di limone**

##### **Ingredienti**

110 gr succo di limone  
225 gr meringa italiana profumata al limone  
9 gr colla di pesce  
350 gr panna semi montata

#### **Procedimento**

Unire al succo di limone la colla di pesce precedentemente ammollata in acqua fredda, strizzata e sciolta a microonde, incorporare delicatamente la meringa italiana e per ultimo unire la panna semi montata.

#### **Meringa italiana profumata al limone**

(per un prodotto finito di circa kg 1,4)

##### **Ingredienti**

900 gr zucchero  
150 gr acqua  
140 gr rosolio al limone  
500 gr albumi

#### **Procedimento**

Cuocere l'acqua, il rosolio di limone e lo zucchero a 122°C e versare a pioggia sugli albumi. Montare fino a raffreddamento.

#### **Anelli di pasta frolla al frutto della passione**

##### **Ingredienti**

510 gr farina 00  
90 gr polvere di arachide semi salata (setacciata a maglia  
fine)  
230 gr strutto  
230 gr zucchero  
150 gr di succo di frutto della passione  
n. 1 bacca di vaniglia

#### **Procedimento**

Impastare come una normale pasta frolla, formare e infornare a 165°C.

#### **Semifreddo al frutto della passione**

##### **Ingredienti**

145 gr succo di frutto della passione  
215 gr meringa italiana  
380 gr panna semi montata

**Procedimento**

Unire delicatamente la meringa italiana al succo del frutto della passione e per ultimo unire la panna semi montata, abbattere di temperatura.

**Meringa italiana**

(per un prodotto finito di circa kg 1,4)

**Ingredienti**

900 gr zucchero

250 gr acqua

500 gr albumi

**Procedimento**

Cuocere l'acqua con lo zucchero a 122°C e versare a pioggia sugli albumi. Montare fino a raffreddamento.

**Quadrati di gelatina al frutto della passione****Ingredienti**

200 gr di succo del frutto della passione

20 gr zucchero

11 gr colla di pesce

**Procedimento**

Unire lo zucchero al succo del frutto della passione eliminando i semi e conservandoli in un contenitore in frigo ermeticamente. Mettere sottovuoto e cuocere al forno a vapore ad una gradazione di 75°C per circa 25 minuti.

Aprire il sacchetto, abbassare la temperatura a 35°C circa, unire la colla di pesce ammollata precedentemente in acqua fredda e sciolta a microonde, unire i semi tolti precedentemente dal frutto della passione, mescolare delicatamente evitando di formare delle bolle d'aria, versare il succo in un contenitore, posizionare quest'ultimo dentro una macchina sottovuoto a campana e azionare per 2 volte il sottovuoto (evitare che il liquido fuoriesca dal contenitore). Grazie a questa operazione vanno eliminate le bolle in eccedenza. A questo punto versare il liquido su una base inox foderata con carta acetato per uso alimentare (congelata precedentemente), abbattere di temperatura e prima di posizionare sul piatto tagliare a piacere.



**Salsa di fragole****Ingredienti**

200 gr fragoline  
 10 gr succo di limone  
 20 gr zucchero  
 200 gr gelatina neutra

**Procedimento**

Unire lo zucchero alle fragole e al succo di limone, mettere sottovuoto, cuocere al forno a vapore ad una gradazione di 75°C per circa 45 minuti.

Raffreddare in acqua e ghiaccio, e passare al setaccio fine, unire la gelatina e servire.

**Mousse di fragole****Ingredienti**

165 gr polpa di fragoline  
 15 gr succo di limone  
 225 gr meringa italiana profumata al limone

12 gr colla di pesce  
 50 gr panna semi montata

**Procedimento**

Unire alla polpa di fragole il succo di limone e la colla di pesce precedentemente ammollata in acqua fredda, strizzata e sciolta a microonde. Incorporare delicatamente la meringa italiana e per ultimo unire la panna semi montata. Mettere in forma e abbattere di temperatura.

**Composizione del piatto**

Colare con un "dosatore" la salsa al verdello, sbriciolare sul fondo la "granellona" e posizionarvi una pallina di semifreddo, a parte sistemare i tubicini di mousse alle fragole, poggiare sul fondo "quadrati" di varie misure di gelatina al frutto della passione, posizionare "gli anelli" di pasta frolla al frutto della passione con spumoni di mousse a limone, definire con della salsa di fragola. Consigliabile servire insieme al dessert le salse a parte.





# In equilibrio tra *ricercatezza e semplicità*

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.

## *Gianluca Pienzi*

Già da bambino avevo passione per la cucina e i miei ricordi vanno a quando andavo a prendere frutta e verdura dal mercato di zona insieme a mia nonna per poi inventare e provare piatti sempre nuovi.

Il mio sogno era di frequentare la scuola alberghiera e l'ho realizzato: il percorso scolastico non è stato dei migliori poiché non amavo studiare ma nelle materie di indirizzo me la cavavo bene!

Ho 19 anni e mi sono diplomato l'anno scorso; il diploma è stato per me una rivincita nei confronti di tutte quelle persone che non credevano in me e che ce l'avrei fatta. Non tutti, ma la maggior parte delle persone, pensano che frequentare l'istituto alberghiero sia per quanti non vogliono studiare; ma dopo il mio percorso scolastico ora posso dire che se una persona ci sa fare e vale qualcosa può andare avanti.

Durante la scuola alberghiera ho svolto alcuni stage: sono stato due volte all'Uliveto, il ristorante dell'Hilton e una volta al California catering, entrambi nella mia città, Roma. Nel 2011 ho partecipato ad un concorso culinario a Nepi risultando vincitore della giuria internazionale, premiato per la semplicità e la presentazione dei piatti. Da tre anni faccio parte dello staff del ristorante A Modo Mio, con cucina a base di pesce.

30



## Antipasto

### BACCALÀ COTTO A BASSA TEMPERATURA CON SEDANO, ARANCIA E TIMO

#### Ingredienti per 4 persone

- 1 baffa di baccalà dissalato (800 gr circa)
- q.b. olio extra vergine di oliva
- q.b. timo fresco
- 4 coste di sedano
- 2 arance naturali
- sale

#### Procedimento

Tagliare la baffa di baccalà in tranci e inserirli nelle buste per il sottovuoto con un filo di olio, timo la scorza delle arance.

Chiudere ermeticamente le buste e infornare a 65°C per 40 minuti a vapore.

Nel frattempo, pulire le coste di sedano e tagliarle a strisce con l'aiuto di un pelapatate. Una volta pronte tutte le

#### 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

strisce di sedano, metterle in un recipiente con acqua e ghiaccio in modo che si arriccino.

Infine, pelare a vivo le arance.

A cottura ultimata del baccalà, aprire i sacchetti comporre il piatto con una base di sedano condito con olio e sale, il baccalà, le arance pelate a vivo, un filo di olio e aromatizzate con del timo fresco.



### Primo piatto

## RISOTTO CON GAMBERI ROSSI, CONCASSEA DI POMODORO E CLOROFILLA DI RUCOLA

### Ingredienti per 2 persone

300 ml *bisque di crostacei*

180 gr *riso Carnaroli*

10 *gamberi rossi di Mazara del Vallo*

200 gr *rucola*

2 *pomodori a grappolo*

q.b. *basilico*

1 *scalogno*

1 *bicchiere di vino*

q.b. *olio extra vergine di oliva*

q.b. *sale*

### Procedimento

In una padella fare un soffritto con lo scalogno tritato e olio extra vergine di oliva. Fare tostare il riso e sfumare con del vino bianco, procedere con la cottura irrorando il riso con la bisque di crostacei.

Nel frattempo, scottare i gamberi in una padella con un filo di olio e un pizzico di sale e preparare una concassea di pomodoro.

Infine, frullare la rucola con dell'acqua e filtrare il liquido.

A cottura ultimata del riso togliere dal fuoco e mantecare con olio extra vergine di oliva e la clorofilla di rucola.

Comporre il piatto adagiando il riso, la concassea di pomodoro, i gamberi scottati e guarnire con una foglia di basilico.





33

**Secondo piatto**
**SALMONE MARINATO AL SALE SU CONFETTURA  
DI PEPERONI E FRAGOLE CON QUENELLE  
DI RICOTTA AL PEPE ROSA**
**Ingredienti per 6 persone**

Per la marinatura

600 gr salmone

1 kg sale

750 gr zucchero

2 arance

erbe aromatiche

pepe rosa e nero

Per le quenelle

300 gr ricotta di pecora

pepe rosa q.b.

Per la confettura

300 gr fragole

170 gr peperoni rossi

150 gr zucchero semolato

Per completare il piatto

erbe aromatiche

olio extra vergine di oliva

**Procedimento**

Per prima cosa prendere la bafra di salmone precedentemente pulita e privata delle spine e disporla in una placca da forno con erbe aromatiche a piacere, sale, zucchero, pepe rosa e nero e le arance tagliate a fette sottili. Coprire e lasciare marinare in frigorifero per un giorno. Infine, sciacquarlo per eliminare la marinatura.

Nel frattempo preparare la confettura, tagliando le fragole e i peperoni in modo grossolano, mettere il tutto in una casseruola con lo zucchero e portare ad ebollizione fino a completa cottura circa 20 minuti. A fine cottura, frullare con l'aiuto di un frullatore a immersione e fare raffreddare. Infine, speziare la ricotta con il pepe rosa e lasciare riposare in frigorifero.

Comporre il piatto adagiando la confettura a specchio sul piatto da portata, tagliare il salmone in modo fine e adagiarlo sulla confettura. Completare con le quenelle di ricotta speziata, aneto e un filo di olio extra vergine di oliva.



## Dessert

### SEMIFREDDO AL MELONE CON GELÉE

#### Ingredienti per 4 persone

1 melone  
250 gr panna da montare  
500 gr meringa italiana  
4 fogli di gelatina  
menta fresca  
uva rossa

#### Procedimento

Tagliare e pulire il melone privandolo dei semi interni e frullare la polpa. Con l'aiuto di una planetaria montare la panna e incorporare la meringa ita-

liana precedentemente preparata; aggiungere metà del melone e mescolare dal basso verso l'alto con l'aiuto di una spatola per non smontare il composto.

Nel frattempo, ammolare la gelatina in acqua fredda e successivamente strizzarla e farla sciogliere a bagno maria e aggiungerla alla restante parte del melone.

Mettere il composto per la gelée di melone all'interno di una coppa e farlo freddare in frigorifero. Una volta fredda, aggiungere il composto di panna, melone e meringa italiana. Mettere il tutto nell'abbattitore per 49 minuti o in congelatore per due ore. Al momento di servire decorare, a piacere, con acini d'uva, foglie di menta e purea di melone fresca.



IMPRESA STORICA D'ITALIA



PER COTTURA  
A GAS



PER COTTURA  
ELETTRICA



PER COTTURA  
RADIANTE



www.spiwebitalia.com

# RAME STAGNATO. DOVE REGNA LA NOBILTÀ DEL FUOCO.

Baldassare Agnelli presenta con il rame stagnato le più belle e antiche pentole della tradizione. Frutto di una grande maestria artigiana, il rame è particolarmente indicato per le cotture più lunghe ed accurate, per le lavorazioni anche pasticciere a temperature precise e per chi sa governare a dovere calore e colpi di fiamma. Dal moderno design e dal fascino antico, le pentole in rame Agnelli conservano il culto e la nobiltà della tradizione.



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

MADE IN ITALY

[www.pentoleagnelli.it](http://www.pentoleagnelli.it)

Numero Verde  
**800-233040**



UNIONE ITALIANA RISTORATORI



William Zonfa

# Anche l'alta cucina può avere uno stile semplice e diretto

INTERVISTA ALLO CHEF SOCIO FIG  
DELL'ASSOCIAZIONE CUOCHI  
DI PESCARA ALLA GUIDA  
DELLA CUCINA DEL RISTORANTE  
STELLATO MICHELIN DEL "RELAIS  
MAGIONE PAPAIE" A L'AQUILA

A cura della redazione

Lo chef aquilano William Zonfa, classe 1981, è uno degli chef abruzzesi che gode della maggiore considerazione da parte della critica gastronomica. Nel 2012 è stato incoronato "cuoco emergente" dalla Guida ristoranti d'Italia del Gambero Rosso e dal 2011 la cucina del ristorante gourmet da lui diretto all'interno del Relais di campagna "Magione Papale" ([www.magionepapale.it](http://www.magionepapale.it)) è stata insignita di una stella sulla Guida Rossa Michelin.

La sua carriera nel mondo della ristorazione professionale è iniziata nel 2001, con il conseguimento del diploma all'alberghiero di Roccaraso (AQ) e l'esperienza negli anni seguenti in diversi ristoranti in Italia e all'estero. Di fondamentale importanza per William sono state le esperienze nelle cucine di ristoranti stellati, come "Il Pellicano" a Monte Argentario (GR) nel 2005, il "Mirazur" di Mentone (Francia) nel 2007 e "Il Mosaico" del Manzi Terme Hotel di Isola d'Ischia (NA).

## Quanti coperti fa il ristorante gourmet da te diretto?

"Siamo aperti solo alla sera e facciamo circa 10 coperti al giorno".

## Quanti siete in cucina?

"Il mio staff in cucina è formato da un gruppo di 10 persone, che lavorano anche per l'altro ristorante del Relais, il Salone dei granai, che fa 200 coperti".

## Che tipo di menu proponi?

"Menu tendenzialmente legati al territorio, dove cerco di dare soggettività ad una mia personale filosofia".

## Che importanza hanno i prodotti e le ricette del territorio nella tua cucina?

"I prodotti del territorio sono sicuramente importanti, perché danno vita a quelle che erano le ricette di tanti anni fa. Ricette che oggi cerco di reinterpretare concentrandole a livello di gusto e salute".

## Quale chef ha influito maggiormente sulla definizione del tuo stile di cucina e perché?

"Ho lavorato con molti chef importanti, come Antonio Guida del Pellicano e Nino Di Costanzo del Mosaico di Ischia, che sicuramente mi hanno dato modo di capire tanti lati della cucina. Ma oggi penso che il tiro della mia sia frutto di una condivisione assoluta e di una filosofia abbastanza personale".

## Come definiresti il tuo stile?

"Semplice e diretto".

## La ricetta che meglio esprime il tuo stile di cucina oggi?

È un piatto presente attualmente in carta: "Ad occhi chiusi" Parmigiana di melanzane".

## La ricetta abruzzese tradizionale che più ami?

"Uovo, patate e peperoni".

## Un tuo sogno per gli anni a venire?

"Riuscire un giorno a cucinare per il Papa".

## Le ricette di William Zonfa

### Antipasto

#### UOVO PATATE E PEPERONI

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

n. 4 uova freschissime da 65 gr l'una, n. 4 peperoni rossi, n. 5-6 patate da 80 gr circa (possibilmente pasta gialla e consistenza asciutta), olio extravergine d'oliva, sale e pepe, germogli di porro.

##### **Procedimento**

Arrostire i peperoni sulla brace in maniera violenta, in modo che la pelle bruci, si riesca a staccare e il colore rosso del peperone resti vivo.

Mettere i peperoni in una busta di plastica e lasciarli raffreddare.

Spellare i peperoni e tagliare finemente come se stessi facendo delle tagliatelle. Asciugare i peperoni al forno a 55°C per 24-28 ore. Quando sono abbastanza asciutti bisogna frullare e setacciare i peperoni per ottenere una

polvere di peperone arrosto.

Lavare e sbucciare le patate. Con le bucce delle patate realizzare un brodo. Tagliare le patate a cubetti tenendone una intera da parte e farle bollire nel brodo appena fatto.

Portare il tutto a concentrazione, ovvero le patate devono essere bollite e il brodo deve essersi ritirato del tutto. A questo punto si può frullare, salare e pepare il preparato.

Cuocere l'uovo a bassa temperatura per 38 minuti a 66°C.

Sfogliare la patata rimasta e realizzare delle tagliatelle lunghe 20 cm e spesse 1,5 cm.

Avvolgere attorno ad un coppa pasta e friggere fino a doratura ottenendo così anelli di patate.

##### **Composizione del piatto**

In un piatto del tipo cappello di prete mettere la crema di patate, l'anello di patate ed infine l'uovo salato sopra in modo da reggere il tutto, spolverizzare con la polvere di peperone arrosto, decorare con i germogli e infine con un filo di olio a crudo.



**Bayernland**



# ... consigliato dalle mucche felici!



Da oltre 40 anni Bayernland garantisce un vasto assortimento di prodotti sani e naturali con un ottimo rapporto qualità prezzo. Una ricca gamma di specialità prodotte in latterie modernissime, impiegando latte dal gusto corposo ed aromatico, proveniente dai verdi pascoli Bavaresi. Il risultato è un'ampia scelta di prodotti dal sapore delicato e dalla freschezza garantita.

**Richiedi i nostri prodotti dal rivenditore di fiducia della tua zona o contattaci via mail - sarà nostro impegno raggiungere anche TE!**



**Primo piatto**  
**ESTRATTO DI RAPA ROSSA, TORTELLO**  
**AL PARMIGIANO E POLPETTINE CROCCANTI**  
**DI POLLO AL ROSMARINO**

**Ingredienti per 4 persone**

*Per l'estratto di rapa rossa:*

2 rape rosse fresche da 200 gr l'una, sale.

*Per la pasta all'uovo:*

250 gr di semola, 250 gr di farina 00, 20 gr di olio d'oliva, n. 8 rossi d'uovo.

*Per le polpettine croccanti al rosmarino:*

100 gr di pollo macinato, 10 gr di rosmarino fresco, sale, pepe, vino bianco, aglio, 500 gr di farina da polenta, olio d'oliva.

*Per il ripieno del tortello:*

200 gr di Parmigiano reggiano 24 mesi, 30 gr di panna fresca.

**Procedimento**

*Per l'estratto di rapa rossa:* cucinare le rape rosse a 100°C vapore per 90 minuti. Spellare, frullare ed infine premere in un panno di lino per ottenere il liquido. Salare.

Sfogliare la patata rimasta e realizzare delle tagliatelle lunghe 20 cm e spesse 1,5 cm.

Avvolgere attorno ad un coppa pasta e friggere fino a doratura ottenendo così anelli di patate.

*Per la pasta all'uovo:* mettere le due farine a fontana, aggiungere tutti gli ingredienti, impastare energicamente e lasciar riposare 1 ora in frigo.

Stendere la pasta e ricavare dei bottoncini (1 cm di diametro) ripieni di Parmigiano.

*Per le polpettine croccanti al rosmarino:* rosolare in maniera violenta il pollo con lo spicchio d'aglio, sfumare col vino bianco, salare e pepare.

Frullare tutto il composto nel cutter ed aggiungere il rosmarino fresco finemente tritato.

Ricavare delle piccole polpettine ed infarinare con la polenta e poi friggere in olio bollente.

*Per il ripieno del tortello:* Mescolare il Parmigiano finemente grattugiato con la panna e mettere tutto nel sac à poche.

**Composizione del piatto**

In un piatto fondo mettere i tortelli (precedentemente bolliti in abbondante acqua salata), versare l'estratto caldo di rape rosse e terminare aggiungendo le polpettine croccanti in modo da farle rimanere leggermente fuori dal liquido. Completare con un filo d'olio a crudo.

## Secondo piatto CASTRATISSIMO

### Ingredienti per 4 persone

*Per i rettangolini di carne:*

1 coscio di castrato, olio extravergine di oliva, rosmarino, sale, pepe, timo.

*Per i fogli di sugo di castrato:*

1 kg di spuntature di castrato, 2 lt di passata di pomodoro, 1 costa di sedano, 1 carota, 1 cipolla dorata, sale, pepe.

*Per l'aria d'arancia:*

100 ml di brodo vegetale, 2 arance, 1 noce di burro, sale.

*Per l'insalatina di puntarelle:*

100 gr di puntarelle fresche, aceto balsamico invecchiato 25 anni, olio extravergine d'oliva, sale, pepe bianco.

### Procedimento

*Per i rettangolini di carne:* pulire il coscio eliminando il grasso in eccesso, salare, pepare e cuocere in un sacco sottovuoto, mettendo al suo interno timo, rosmarino e olio. Cuocere ad una temperatura di 66°C vapore per circa 24 ore. A cottura ultimata, sfilacciare la carne aggiungendo il suo fondo di cottura filtrato e sgrassato. Controllare di sale e pepe se necessario. Compattare il tutto in una teglia alta circa 2,5 cm. Una volta raffreddato ritagliare dei rettangoli di 5 cm per 1 cm.

*Per i fogli di sugo di castrato:* cuocere le spuntature sottovuoto insieme a sedano, carota, cipolla e la passata di pomodoro

a 85°C vapore per circa 8 ore. Filtrare e lasciare raffreddare in modo che il grasso di cottura affiori in superficie. Sgrassare. Riportare il sugo sul fuoco lento e farlo concentrare. Raffreddare.

Tra due fogli di carta da forno mettere un paio di mestoli di sugo e con l'aiuto di un peso che abbia una base liscia e piatta (teglia d'acciaio o tegame) esercitare la giusta pressione in modo da ottenere uno strato uniforme di circa 1 mm. Infornare a 50°C per 3 ore senza umidità. Ritagliare il foglio della stessa misura dei rettangoli di castrato (5 cm circa).

*Per l'aria d'arancia:* sbucciare le arance privando le bucce della parte bianca. Pressare il tutto in una pressa a freddo, ottenendo l'estratto. Con l'aiuto di un mixer ad immersione emulsionare a 60°C il brodo, l'estratto di arancia e la noce di burro creando così un'aria.

*Per l'insalatina di puntarelle:* scottare le puntarelle in acqua bollente per circa un minuto. Raffreddare in acqua e ghiaccio. Tagliare finemente e condire con un filo di aceto balsamico, sale, olio extravergine d'oliva e un pizzico di pepe bianco.

### Composizione del piatto

Scottare i rettangoli di castrato in una padella preriscaldata, su ambo i lati, coprire ed infornare a 66°C per 15 minuti. Avvolgere una striscia di sugo di castrato intorno ad ogni rettangolo di carne, lucidando con dell'olio extravergine. Posizionare al centro del piatto le puntarelle sulle quali appoggiare i rettangolini di castrato e ultimare aggiungendo l'aria e un filo di olio a crudo.





### Dessert

### CREMOSO AL CARMELLO, LAMPONE E STRAPISTACCHIO

#### Ingredienti per 8 persone

690 gr di panna, 500 gr di latte, 400 gr di zucchero,  
300 gr di tuorlo d'uovo

#### Procedimento

Riunire latte, tuorli e 200 gr di zucchero in un recipiente e a bagno-maria portare il composto a 84°C. Immergere il

recipiente in acqua e ghiaccio continuando a mescolare. Nel frattempo, realizzare un caramello con i restanti 200 gr di zucchero portandolo a 200°C. Ora deglassare con 150 gr di panna. Versare il tutto nella Pâte à bombe preparata e sempre continuando a mescolare portare il tutto ad una temperatura non superiore a 27°C. Aggiungere i restanti 540 g di panna montata e con un movimento dall'alto verso il basso farla incorporare al composto. Mettere il tutto in una teglia 30x40x3cm e abbattere a -18°C. Con l'ausilio di due coppa-pasta rotondi di diverse dimensioni, tagliare il dolce e conservarlo in freezer. ►



Salse SENNA

Gustose novità  
nel nuovo formato da 700 g!



Maionese leggera



Ketchup



Salsa al tonno



Salsa al curry



Salsa all'aglio  
Knoblauch Sauce



Salsa cocktail

Solo i migliori  
ingredienti!



Salsa ai funghi



Salsa grill



Salsa barbecue



Senape al dragoncello  
Estragon Senf



Senape di Kreams  
Kreamser Senf



Senape per grigliate  
Grill Senf



Senape alla cipolla  
Zwiebel Senf



Sour Cream

**i** **SENNA SRL**  
Via Macanno 32 - 47923 Rimini  
Telefono 0541.394966  
Internet www.senna.eu  
Mail rimini@senna.at

Questa è la passione  
gastronomica e pasticceria!

**Strapistacchio****Ingredienti**

100 gr di mascarpone, 100 gr di panna montata, 75 gr di pasta di pistacchio, 50 gr di Paté à bombe, 50 gr di meringa.

**Procedimento**

Unire in una bastardella la pasta di pistacchio e il mascarpone. Mescolare ed aggiungere la pâte à bombe e la meringa precedentemente preparate. Amalgamare il tutto aggiungendo panna montata. Mettere in un sac à poche e conservare in frigorifero.

**Meringa****Ingredienti**

100 gr di zucchero, 31 gr di acqua, 62,5 gr di albume, 25 gr di zucchero

**Procedimento**

Unire i 100 g di zucchero e l'acqua e portare a 121°C. Unire l'albume e il restante zucchero in planetaria e far girare a media velocità. Versare lo sciroppo a filo nel composto ed aumentare la velocità.

**Pâte à bombe****Ingredienti**

23 gr di latte, 27 gr di zucchero, 30 gr di tuorlo

**Procedimento**

Mescolare tutti gli ingredienti e portare il composto a 84°C in un bagno-maria. Far raffreddare in acqua e ghiaccio mescolando spesso.

**Riduzione di lamponi****Ingredienti**

200 gr di lamponi freschi, 10 gr di zucchero semolato

**Procedimento**

Frullare i lamponi riducendoli in purea insieme allo zucchero. Passare al setaccio fine. Mettere il composto in un pentolino e ridurre.

**Cialde Bicolore****Ingredienti**

200 gr di burro fuso, 200 gr di farina, 200 gr di zucchero a velo, 200 gr di albume, colorante alimentare rosso q.b.

**Procedimento**

In una bastardella unire il burro fuso con lo zucchero, la farina ed infine gli albumi. Dividere l'impasto in due ciotole. Stendere su un silpat con l'aiuto di un pettine il contenuto di una ciotola formando così delle strisce e metterle in abbattitore. Nel frattempo, colorare l'altra metà dell'impasto che a sua volta verrà passata sull'impasto abbattuto aiutandosi con una spatola, formando così un biscotto bicolore. Cuocere il biscotto in forno a 165°C. per qualche minuto. Trasferirlo su un tagliere e copparlo ancora caldo con le forme già usate per il semifreddo. Conservare in essiccatore.

**Sorbetto al lampone****Ingredienti**

325 gr di lamponi freschi, 25 gr di zucchero, 10 gr di panna, 10 gr di glucosio

**Procedimento**

Ridurre in purea i lamponi, setacciandoli. Portare ad ebollizione la panna, il glucosio e lo sciroppo e aggiungerlo alla purea di lamponi. Mettere il composto in un barattolo da Pacojet. Abbattere di temperatura.

**Composizione del piatto**

3 lamponi freschi, foglioline di menta fresca, farina di mandorle.

**Procedimento**

Posizionare nel piatto la riduzione di lamponi, lo strapistacchio e 3 lamponi freschi, in modo da formare un triangolo. Fare aderire le cialde ai lati del cremoso e posizionarlo al centro del piatto. Pacossare il sorbetto al lampone, con l'aiuto di un cucchiaino fare una quenelle e posizionarla al centro del dolce. Guarnire con una stecca di cioccolato.



# 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)

# La N.I.C. presenta

## Allenamento in tour



di Vito Mastrosimini

STA RISCOUOTENDO MOLTA ATTENZIONE IL PROGETTO “ALLENAMENTO IN TOUR” LANCIATO DALLA NAZIONALE ITALIANA CUOCHI, IN COLLABORAZIONE CON LE ASSOCIAZIONI REGIONALI DELLA FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI

**P**rima tappa di questo tour di allenamento è stato Lallio (Bg), presso il centro formazione Saps di Pentole Agnelli. Occasione, quella della presenza degli chef della nazionale, per fare anche un vero e proprio workshop conoscitivo delle tecniche di produzione delle famose pentole in alluminio.

“Il progetto della Nazionale Italiana Cuochi – spiega il Team Manager Daniele Caldarulo – è quello di far diventare la squadra patrimonio comune di tutte le Regioni d’Italia, al di là della provenienza dei componenti. Progetto che si accompagna anche

alla volontà di essere presenti assiduamente anche negli Istituti Alberghieri, per essere da stimolo per i professionisti del futuro. Ed è proprio da l’Istituto Alberghiero di Avellino che è partita la nostra avventura, con la selezione nazionale per entrare in Nic”.

**Un progetto, quello di essere presente assiduamente nelle Regioni, che in questa fase di start up del nuovo team è parecchio onerosa.**

“Certo, abbiamo stilato un programma intenso insieme al Team Coach, Pierluca Ardito e agli altri componenti del direttivo, che ad una preparazione meticolosa dei programmi che presenteremo alla Villeroy & Boch Culinary World Cup, stiamo affiancando questa attività di ambasciatori della Fic. Si tratta di un notevole dispendio di energie e risorse, ma gli apprezzamen-

### I COMPONENTI DELLA NAZIONALE ITALIANA CUOCHI

Questo l’organico della Nazionale guidata dal Team Manager **Daniele Caldarulo** e dal Team Coach, **Pierluca Ardito**: **Francesco Dibenedetto, Felice Laforgia, Giuseppe Palmisano, Piero Pezzolla, Gaetano Raguni** e **Andrea Voltolina** che completano il direttivo; i componenti della squadra senior, **Lorenzo Alessio, Debora Fantini, Domenico Lampedecchia, Giovanni Lorusso, Fabio Potenzano, Matteo Sangiovanni** e **Michelangelo Sparapano** oltre ai componenti della squadra junior **Salvatore Canargiu, Nicholas Capucci, Andrea Lavernier, Paolo Lotito, Aldo Scollo** e **Andrea Votta**.





ti che stiamo ricevendo, ci fanno capire che è questa strada da percorrere.”

**Dopo Lallio, quali sono le prossime tappe?**

“Dopo l’allenamento lo

scorso aprile in Saps, che ci ha arricchito oltremodo con la visita di Pentole Agnelli e la conoscenza personale del patron, Baldassare Agnelli, siamo stati protagonisti sia a Zafferana Etnea (CT) all’interno dell’importante evento *Cibo Nostrum*, sia presso la nostra palestra ufficiale all’Istituto Eccelsa di Alberobello, dove ci siamo allenati servendo il nostro menu agli associati del Consorzio Grandi Impianti

Assogi. I primi giorni di giugno, con il nostro chef Lorenzo Alessio siamo stati presenti in Islanda, ospiti del Consorzio baccalà islandese, riscuotendo un grande successo con le nostre ricette. Adesso, a metà luglio, torniamo nelle scuole, con l’allenamento previsto presso Istituto Majorana di Bari. Poi ci sarà la pausa estiva, e poi stiamo organizzando l’allenamento con la Regione Lazio e la Regione Emilia Romagna. A metà ottobre saremo



**GLI SPONSOR**

Un ringraziamento particolare anche alle aziende che hanno scelto di affiancare il proprio marchio e i propri prodotti alla Nazionale Italiana Cuochi: **Pentole Agnelli** **Fasa - Base Protection** Comfortable safety shoes - **Staff Ice System** Macchine per gelato - **Faboss** borse termiche - **Sirman** Attrezzature Professionali per la Ristorazione - **Matarrese srl, Istituto Eccelsa** palestra ufficiale Nic - **Pavoni Italia** stampi e accessori per la Pasticceria - **Carine** divise professionali e **Figgjo Norway** Piatti.

**LA NAZIONALE ITALIANA CUOCHI**

È nata nel 2000 come emanazione della Federazione Italiana Cuochi, che riunisce oltre 18mila cuochi italiani. È strutturata in due distinte squadre: la Nazionale Senior e la Nazionale Junior, composta da giovani chef che potranno in seguito ambire a far parte del team Nic. Entrambe le squadre, nelle rispettive categorie, partecipano alle più importanti competizioni internazionali e manifestazioni culinarie riservate agli chef. Grazie a questa attività la Nic sta contribuendo alla diffusione della cultura gastronomica italiana e del Made in Italy nel mondo.

🇬🇧 for english text see page 80

protagonisti di un evento importante a Milano, che coinciderà con un nostro allenamento. Infine, ci sarà il ritiro per preparare al meglio la partenza per Lussemburgo.”

**State anche preparando un’accoglienza particolare in Lussemburgo.**

“Grazie alla delegazione F.I.C. in Lussemburgo e allo chef Giuseppe Lestingi, stiamo organizzando un evento per il giorno successivo alla fine della competizione, per presentare la delegazione lussemburghese e per promuovere l’eccellenza del made in Italy. Ovviamente sarebbe molto bello che in quell’occasione ci presentassimo con indosso una medaglia importante. Noi ce la metteremo tutta!” 🇱🇺



# Formaggi: così si fanno anche senza caglio



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

LA LEGISLAZIONE EUROPEA NON OBBLIGA  
I PRODUTTORI A INDICARE SULL'ETICHETTA DEI  
FORMAGGI QUALE COAGULANTE O CAGLIO È STATO  
UTILIZZATO: ANIMALE, VEGETALE O SINTETICO?

**48** Chi ama i formaggi forse sa già che il latte può cagliare non solo per effetto del caglio di origine animale (un enzima estratto dallo stomaco dei mammiferi lattanti), ma anche di tre diversi coagulanti: vegetali, microbici o genetici.

**Il caglio vegetale si ottiene dai pistilli dei fiori di alcune piante** della famiglia delle Asteraceae: il *Cynara Cardunculus*, anche detto cardo o gobbo (usato ad esempio per il Caso peruto), oppure il *Silybum Marianum*, o cardo mariano, o il *Cynara Scolimus*, cioè il vero e proprio carciofo. **Si possono usare anche il lattice di alcuni tipi di *Ficus Carica*** (un tipo di fico non commestibile da crudo che in Africa si mangia candito), oppure alcune specie di *Galium Verum*, anche detto caglio zolfino.



**La coagulazione vegetale è più lenta di quella che si ottiene con il caglio animale e il formaggio assume un sapore gradevolmente amaro**, come nel caso del Caciofiore di Columella, di cui parla appunto lo scrittore latino di agronomia Columella (I secolo d.C.) nel famoso trattato *De re rustica*.

## COME AGISCE IL "CAGLIO VEGETALE"

In un commento molto interessante ho trovato il procedimento per utilizzare il "caglio vegetale" proprio nel caso del Caciofiore: *"I fiori vanno raccolti in giornate soleggiate e secche quando sono completamente fioriti e hanno una colorazione viola intenso. Devono essere tagliati con 15-20 cm di gambo per poterli legare e appendere a testa in giù, al buio, per l'essiccazione. Dopo 15-20 giorni, si sfilano gli stami stando attenti a non romperli e si conservano sottovuoto"*.

La preparazione del caglio si conclude facendo macerare gli stami essiccati in acqua (per un quintale di latte si preparano 60-80 grammi di stami messi a macerare in 800 ml di acqua per 24 ore) e filtrando il macerato che va aggiunto, in infusione, al latte. Grazie all'azione proteolitica degli enzimi del fiore, dopo circa 60-80 minuti avviene la coagulazione del latte.

Si procede quindi alla prima rottura della cagliata in cubetti (di circa 5x5 cm) con una lama lunga e liscia. Si lascia riposare ancora per 15-20 minuti e si procede quindi con una seconda rottura che avviene con il mestolo forato. In questo caso, essendo la consistenza della pasta simile ad un budino, i pezzi risultano irregolari e grossolani, grandi quanto una noce. La cagliata così ottenuta si adagia nelle fuscelle di forma quadrata per fare spur-

gare il siero. Il giorno seguente, il formaggio ottenuto viene salato a secco con sale marino e trasferito nel locale di stagionatura.

### L'AFFINAMENTO DEL FORMAGGIO

La stagionatura si protrae dai 30 ai 60 giorni. Durante questo periodo le forme vanno rigirate almeno una volta al giorno per evitare un eccessivo sviluppo di muffe in superficie. Il formaggio così ottenuto ha la forma di una mattonella di circa 10 centimetri di lato, con uno scalzo convesso di 4, 5 centimetri, il peso è intorno ai 400 grammi. La crosta grinzosa e giallognola racchiude una pasta morbida e compatta con lievi occhiature e un cuore di formaggio dalla cremosità sorprendente. Il profumo è profondo e ricco con sentori di carciofo e verdure di campo, il sapore è intenso, non salato, lievemente amaro, avvolgente e con una nota grassa equilibrata. La produzione avviene solo da ottobre a giugno.

**A differenza di quelli che utilizzano caglio animale, questo tipo di formaggi è adatto anche ai (latto-ovo) vegetariani** e mi sembra un plus non indifferente. Il problema è che fare il formaggio con il cardo pare che non sia facilissimo.

### I COAGULANTI SINTETICI

**Il coagulante microbico altro non è che una molecola sintetizzata in laboratorio, uguale a quella dello stomaco animale,** ma creata a partire da una muffa lanuginosa e bianchiccia che si chiama *Rhizomucor miehei*.

Se pensate di non aver mai mangiato formaggi prodotti con questo coagulante sappiate che **il Grana che si trova sulle tavole di tutti gli italiani è fatto appunto con questo tipo di coagulante.** A volte questo coagulante viene impropriamente denominato vegetale; cosa che se vogliamo essere moderati è almeno un po' tirata per i capelli. Sarebbe più proprio chiamarlo al limite "fungino". Ovviamente **utilizzando questo tipo di coagulante ci giochiamo completamente il formaggio "pezzo unico" sempre diverso e con un sapore particolare,** ma al palato di chi è stato tirato su a prodotti industriali questa uniformità di sapore è più un pregio che un difetto.

**La Chimosina, un enzima cagliante sintetizzato in laboratorio** (i primi esperimenti furono fatti nel lontano eppur vicino 1981) a partire da un fungo OGM che si chiama *Aspergillus Niger*, prodotto dalla Pfizer nel 1988 e messo in commercio dal 1990 negli Stati Uniti e dal 1991 in Italia. Questo enzima sarebbe secondo la scienza assolutamente identico a quello che si trova nello stomaco dei cuccioli dai quali viene estratto di solito.

La Chimosina sintetica è molto economica, coagula il latte velocemente e uniformemente, e per ovi motivi è apparentemente perfetta per i vegetariani, tanto che otto anni fa era utilizzata per

### ATENEО DELLA CUCINA ITALIANA

È la scuola di aggiornamento professionale della F.I.C. nasce come espressione culturale e gastronomica volta a favorire lo sviluppo di professionisti in linea con le attuali esigenze del mondo della ristorazione, in grado di sviluppare analisi equilibrate, di progettare, di ascoltare e diffondere la cultura millenaria della cucina italiana. L'Ateneo della Cucina Italiana ha diverse sedi per i corsi in Italia (vedi sul sito [www.fic.it](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

il 90% dei formaggi inglesi, per il 70% di quelli americani e nel 30% dei formaggi francesi.

**Quali sono i problemi del coagulante genetico?** A parte quello dell'appiattimento, che vale anche per il coagulante microbico di cui sopra, **per produrre questa Chimosina si utilizza ingegneria OGM; oltretutto la legislazione Europea non prevede l'obbligo di indicare sull'etichetta dei formaggi quale caglio è stato utilizzato** ed eventualmente se è OGM.

Spero che queste informazioni sul caglio vi siano utili. E che chi è solito acquistare il caglio in farmacia la prossima volta si chieda che cosa c'è dentro. E, tanto per dire, avete notato come in questa stagione le strade di campagna sono tutte punteggiate di bellissimi capolini viola? Cardo, signori, in tutto il suo splendore. E utilità! 🇬🇧



# I menu nella *banchettistica*



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

IN MARZO SI È TENUTO PRESSO L'ISTITUTO ECCELSA DI ALBEROBELLO (BA) IL CORSO DI AGGIORNAMENTO SULLA BANCHETTISTICA: USO DI NUOVE TECNOLOGIE, COTTURE MODERNE, STOCCAGGIO, RIGENERAZIONE E SERVIZIO

**50** **A**ttacco questo articolo con queste righe che hanno aperto tutti i corsi dell'Ateneo della Cucina Italiana della FIC e che rispondono alla domanda: perché aggiornarsi?

In un mondo come quello in cui viviamo, dove le tecnologie hanno dato una spinta propulsiva alla nostra vita, restare al passo è diventato sempre più importante. Negli ultimi anni si è modificato **il concetto di cibo; non è più solo nutrizione, ma benessere psicofisico e mentale.** La ricerca di cibi naturali, salutistici e nutrizionali è una richiesta del consumatore. In

quest'ambito chi non cura l'aggiornamento e le variazioni delle nuove tendenze di mercato sugli usi e consumi alimentari degli italiani rischia di offrire un prodotto senza mercato.

Spetta al professionista curare nei minimi dettagli la freschezza, la stagionalità delle materie prime utilizzate, la provenienza e la tracciabilità per garantire la vera naturalità, Italiana e genuinità. Attualmente l'artigianalità del comparto e le materie prime di provenienza italiane sono sinonimo di sicurezza, garanzia igienico - sanitaria e tracciabilità, in un mondo di concorrenza fuori controllo e frodi alimentari di prodotti provenienti dall'Est Europa e Asia.

La differenza tra un prodotto presentato da un ristorante,



chef, panificatore, pizzaiolo, pasticcere deve essere proprio questa: la qualità nei suoi molteplici significati. Il consumatore è molto informato ed attento, compie scelte opportune ed è un suo diritto pretendere lo stesso dal professionista della ristorazione.

**Ed è per questi nobili motivi che la Federazione Italiana Cuochi tramite il compartimento Ateneo della Cucina Italiana ha fortemente voluto organizzare questi corsi di aggiornamento professionale girando fra le regioni d'Italia per dare l'opportunità a tutti i soci di aggiornarsi con Docenti altamente qualificati.**

Grande performance dello chef Seby Sorbello ad Alberobello (BA), gli iscritti FIC presenti al corso erano oltre 130, la passione, la professionalità, l'utilizzo e l'applicazione delle nuove tecnologie, sono state le armi adottate dallo chef docente per catturare l'attenzione dei corsisti.

Devo confessare che era da tempo che volevo radunare una parte nutrita dei nostri soci, per avere un confronto con loro e il corso dell'Ateneo ne è stato sicuramente il mezzo!

Bellissimo guardare la nutrita platea di giacche bianche che in ovattato silenzio pendevano dalle labbra del docente Sorbello, che con naturalezza e maestria dressava piatti meravigliosi spaziando dalla carne al pesce, dalle verdure alle salse, dalle marinature alle emulsioni, dalle frittiture al finto fritto.

Un grazie va al Consiglio Nazionale della Federcuochi



per aver sposato **questo progetto, che in tutte le Regioni dove si è tenuto - attualmente 12 - ha riscosso enormi successi e bagni di presenze.**

Continuare su questa strada che apre un confronto costruttivo con gli associati è fondamentale, abbattere le barriere fra la dirigenza e i soci è stato l'intento che

ha sostenuto questo progetto che sicuramente sarà motore trainante dei cambiamenti che in piena evoluzione stanno cambiando il nostro Ente. 🇮🇹



Fuochi, fornelli e...

*affetti familiari*

di Stefano Pepe

ELOGIO ALLE NOSTRE MOGLI E COMPAGNE, CHE CI SONO ACCANTO NONOSTANTE LA NOSTRA PROFESSIONE CHE SÌ È BELLISSIMA, MA CHE È ANCHE INGIUSTA, PIÙ CHE CON NOI CON I NOSTRI STESSI CARI

**S**embra che sia stata Virginia Woolf, la nota scrittrice inglese, ad affermare che *"Dietro ogni grande uomo c'è sempre una grande donna"*, variamente interpretabile come moglie o compagna di vita che sia. Quante volte abbiamo sentito questa frase pronunciata con sufficienza, magari scherzosamente (o anche no), per liquidare un discorso portato avanti da un uomo.

In una società in cui si dice ci sia la parità dei sessi (spesso solo apparente o per mera convenienza) la donna resta spesso circondata da un alone di pregiudizio, specie in certi settori lavorativi, accusata di luoghi comuni ormai superati, e nel peggiore dei casi, come in tante nazioni, vista come un essere inferiore al proprio corrispettivo maschile. Comunque e a seconda delle soggettive

considerazioni personali la storia ci testimonia, sia in passato come nell'attuale presente, che molti cosiddetti "grandi uomini", hanno cercato consiglio dalle loro compagne per le loro scelte, fidandosi quasi ciecamente del loro intuito, della loro lungimiranza e delle loro vedute da un'imposta posizione quasi sempre di dietro le quinte.

La donna è creatura meravigliosa, capace di usare la mente in modo sorprendente e le parole ancora di più. Una donna inoltre sa convincerci, sa motivarci, sa farci sentire un Dio, così come può farci sentire un emerito cretino. Proprio per questa loro abi-

lità, quando un uomo pensa di essere arrivato al successo da solo nei vari settori della vita, si sta sbagliando. Se un uomo arriva dove arriva, è perché qualcuno lo ha saputo motivare come dei tifosi di una curva nord in un campo di calcio, assecondandolo, istruendolo, aiutandolo nelle sue difficili e tormentate scelte di vita.

Pensiamo solo per un attimo che squallore sarebbe un mondo fatto di soli uomini o di sole donne!

Comunque e al di là di ogni considerazione a me sembra, e probabilmente lo è, che quando si cita questa famosa frase, si voglia in un certo senso corrispondere a loro una sorta di indennizzo quale risarcimento per la nostra poca "presenza" e la scarsa disponibilità ad ascoltare i loro problemi.

Ci nascondiamo dietro a retoriche e vecchie frasi fatte per non farci troppo carico o per non condividere i piccoli "drammi" vissuti dalle nostre compagne, fatti di bimbi malati, delle corse per la spesa, delle montagne di cose da stirare e della casa sempre e continuamente da riordinare. Ci eclissiamo in virtù del lavoro, degli impegni sociali o di altre realtà, ma che non celano il nostro egoismo, l'ego personale e un banale senso di maschilismo. Quante donne più o meno "grandi" sono disposte oggi a stare dietro a questi uomini? Non è facile e soprattutto non è semplice!

Come non è semplice e facile vivere a fianco di un marito "cuoco" dove la sua quotidiana presenza in ambito familiare la si può quantificare non in ore, ma in manciate di minuti.

Ultimamente questo mestiere è stato rivalutato, anche grazie al bombardamento mediatico, ma costruito e sfalsato ad hoc per fini economici ed di moda del momento. È divenuta professione ormai da mito e idealizzata da molti giovani d'oggi, quali aspiranti

52



“maghi” di pentole e padelle, magari davanti alle telecamere delle tv, ma è modello molto lontano dalla realtà, dove per i più non esistono ampie platee, ma angusti e segregati muri della propria turbolenta cucina.

Fare questa professione è pesante, lo sappiamo benissimo, è fatta di sofferenza ed amore nello stesso momento, piena di sacrifici e rinunce, non solo per chi intraprende questo mestiere, ma anche per chi ha deciso di starti accanto, con la promessa di “condividere” un’intera esistenza in un percorso di vita, che per loro non è vita.

Solo chi ci ama veramente può “sopportare” i week-end mai fatti, i “momenti belli” mai condivisi dei propri figli, quelle vacanze fuori dal normale e le nostre assenze nelle giornate di festa importanti. Noi cuochi siamo quello siamo, dediti totalmente alla professione in cui crediamo e che ci fa sentire importanti e pienamente appagati. Siamo consapevoli di lasciare alle nostre spalle molte gioie quotidiane rispetto altri “comuni” mortali, come il sapere di essere così “estremi” con



il proprio lavoro, mai proporzionato con il resto della nostra vita.

Tutto ciò può logorare il naturale equilibrio della persona e quella di coppia, poco o nulla può inesorabilmente rovinare quel clima necessario che ci fa sostenere reciprocamente, ma solo la donna, e le nostre compagne, hanno il talento, l’energia e l’intelligenza di preservarlo e di immunizzarlo da fattori esterni alla sfera personale e familiare.

Prendo spunto e voglio encomiare apertamente una grandissima donna che è (come altre del resto) una sposa unica, compagna di vita, nei momenti belli e difficili al fianco di un carissimo e grande professionista dei fornelli, il vecchio “Berto” Tomasi, nonché madre di Gianluca e nonna di Marco (ultima generazione); donna Giovanna che quest’anno festeggia, i 50 anni di matrimonio con Berto, e visto i trascorsi anche con la nostra stessa professione. Auguri Giovanna, auguri Berto anche da parte dell’intera Redazione.

A questo punto mi viene da affermare che sarebbe meglio dire che non dietro, ma “al fianco di un grande uomo c’è sempre (o almeno spesso) una grande donna”. 🍷

53

## 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	35
Bayernland		0472.723111 - info@bayernland.it	www.bayernland.it	39
Base Protection	Giuseppe Diterlizzi	0883.334830	www.baseprotection.com	45
Berto's	Lebiu Marco (dir. comm.le Italia)	049.9588700/335.7556871 - mlebiu@bertos.com	www.bertos.com	29
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	55
Medagliani	Eugenio Medagliani	02.45485571	www.medagliani.com	84
Rummo Lenta Lavorazione	Giovanni De Lucia (Food Service Italia)	Numero Verde Servizio clienti 800.883055 0824.331111 - crm@pastarummo.it	www.pastarummo.it	57
Senna	Marcello Tassinari	366.5644049 - rimini@senna.at	www.senna.at	43
Surgital	Valerio M. Manco	Numero Verde 800.733525	www.surgital.it	16
Valsodo	Karl August Gaedt	335.6535883	www.wuesthof.de	13

# Del tango e del pane *che incontra il pomodoro*



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

STORIE AMENE, LIBRI PENSIERI E BIZZARRI

RICORDI RACCONTATI A CUOCHI

CURIOSI DA CHI, AHIMÈ, CUOCO NON È

**J**In una certa età della mia vita mi ero convinto che non potessi vivere senza imparare e ballare e così ho frequentato per qualche anno una scuola di ballo.

Tango, valzer, merengue, mambo, rumba e chi più ne ha più ne metta e di ciascuno, a mano a mano che il tempo passava, imparavo passi e figurazioni sempre più ardite e complesse.

La misura della mia bravura era data al momento dell'ingresso in sala, il sabato sera, dove tutti erano ottimi ballerini e dai tavoli si additavano le coppie più brave, quelle in grado di tenere la pista con i passi più difficili e con le figurazioni più audaci.

Quando invece mi ritrovavo al matrimonio del tal cugino o del tal altro zio il problema era quello di far ballare le dame di turno semplificando tutto al massimo e mantenendo ben salde le briglie dei piedi che scalpitavano. Devo confessarvi che i più grandi successi e riconoscimenti della mia carriera di ballerino li ho raccolti quando tutto era lineare, semplice e alla portata di tutti e ancora oggi, quando capita, i passi più semplici sono gli unici che ricordo. Questo divagare mi porta a considerare una delle semplicità più semplici e saporite della nostra storia nutrizionale, uno dei matrimoni più riusciti del mondo alimentare.

Vi sto parlando del pane che incontra il pomodoro.

Esiste uno sposalizio più riuscito e duraturo? Un'apoteosi di stimolazioni gustative più goderecce? Un incontro di fragranze più inebrianti? Direi proprio di no!

Sono gesti che ritornano in ciascuna delle nostre storie e riportano alla memoria la semplicità dei valori e dell'esistenza: il sole che sorge, un campo di grano, una stretta di mano, una gran fetta di pane con pomodoro.

È irrilevante se c'è olio, origano, basilico, aglio a seconda del territorio e della tradizione; è la semplicità degli ingredienti che conduce verso la perfezione e il definitivo.

Ma la grande cucina? Le sperimentazioni gastronomiche? Le vette artistiche? Devono assolutamente esistere, ne sono fermamente convinto e fanno parte integrante della creatività e capacità dell'individuo, della voglia irrefrenabile di ciascuno

di indagare in noi stessi e nel mondo che ci circonda. Sono il bagaglio culturale e professionale del cuoco che si vuole

cimentare e spesso si tratta di meravigliose creazioni che gratificano l'autore e lo spettatore; sono espressioni di ingegno e di arte, pur se effimere, come lo è il tanghero che si esibisce sul palco.

Ma quando io ballo con la vecchia zia, il profumo che sento è quello del pane col pomodoro! 



# 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



# Novità Libri Eventi

## Premio Artusi a Padre Enzo Bianchi

Il mondo del cibo è sempre più contrassegnato dalla sovra-esposizione di pentole e cuochi-celebrità più intenti all'immagine che alla sostanza del piatto? Forlimpopoli (FC), la città artusiana attenta alla cultura del cibo, manda ancora una volta un messaggio in controtendenza e assegna il **Premio Artusi 2014** a un personaggio che

più lontano dai riflettori non si può: **Padre Enzo Bianchi (nella foto)**, perché *"la cultura del cibo, in particolare, ha trovato in lui un interprete nella duplice prospettiva del rispetto per il lavoro che l'uomo impiega a procurarlo e prepararlo, nonché della commensalità e della condivisione come dimensione specifica del gesto alimentare. Tali valori, propri anche del messaggio artusiano, sono importanti da sottolineare in un momento in cui il tema del cibo sembra talora imboccare la deriva dello star-system e dello spettacolo fine a se stesso"*.

56



## Ricette per ragazzi

Alessandro Circiello, socio Fic esperto di cucina legata alla sana alimentazione, da dicembre scorso conduce una rubrica quotidiana sul canale per ragazzi RaiGulp ed è sempre ai ragazzi (e ai loro genitori) che dedica anche questo nuovo, per aiutarli a capire che: se si mangia bene si cresce bene! Una raccolta 150 ricette per un'alimentazione sana: corredate di disegni, vivacizzate da una grafica accattivante, suddivise in base ai pasti (colazione, pranzo, merenda e cena), con alcuni consigli sugli alimenti, i loro abbinamenti e le loro proprietà, e con uno sguardo ai "falsi miti". **"Ricette per ragazzi", Ed. Rai Eri, 15 euro**

## Un pesce di nome Tinto!

Dalla creatività di Fede e Tinto, conduttori di "Decanter", programma cult per l'agricoltura e l'enogastronomia italiana in onda da 10 anni su Radio2 Rai, nasce un nuovo format tv dedicato al mondo della pesca: Un Pesce di Nome Tinto! Una trasmissione *coast to coast* che racconterà i sistemi di pesca, la filiera del prodotto, dal mare fino ai mercati ittici, per raccontarne consumi, trucchi, etichettatura obbligatoria, taglie minime, ricette, preparazioni tipiche e tanto altro per un acquisto consapevole. Alla conduzione ci saranno Tinto e Valentina Tepedino (insieme nella foto), medico veterinario già collaboratrice de *Il Cuoco*. Dal 28 giugno, ogni sabato alle 8.30 su Rai Due.



## Il cuoco del Papa

Il libro ripercorre la vita di Bartolomeo Scappi, cuoco secreto (ossia privato) al servizio dei Papi in epoca rinascimentale e autore dell'*Opera*, un florilegio di ricette storiche: teste di storione con viole paonazze, fegato di vitella con sugo di melangole, piccioni fritti con zucchero e cannella, riso alla lombarda, biscotti romaneschi, pottaggi di ombrina alla veneziana salsiccioni alla bolognese. Dopo "Il principe dei cuochi", Ketty Magni continua a stupire i suoi lettori con un nuovo, affascinante affresco sull'Italia rinascimentale e uno dei suoi protagonisti nascosti, su colui che venne detto dai contemporanei il "Michelangelo della cucina". Un libro intenso, dove l'autrice coniuga il binomio romanzo storico-arte culinaria.



**"Il Cuoco del papa", ed. Cairo 2014, pp. 240, 15 euro**

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*<sup>®</sup> 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*<sup>®</sup>: il risultato è una pasta trafilata al bronzo, ruvida e porosa, ma al tempo stesso con una eccezionale tenuta alla cottura.



  
**RUMMO**  
MAESTRI PASTAI  
IN BENEVENTO DAL 1846  
[pastarummo.it](http://pastarummo.it)



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

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

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

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

Il marchio "APPROVATO DALLA F.I.C." è riservato ai produttori di derrate alimentari, attrezzature e utensili di qualità per la ri-



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

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

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



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

# LA FIC IN ITALIA

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

In questo numero:

**MACERATA**  
**PESCARA**  
**PROVINCIA GRANDA**  
**TRAPANI**  
**VARESE**  
**VENEZIA**

59

# LA FIC NEL MONDO

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



# Macerata

## *Con noi, le domeniche hanno più gusto!*

Prosegue con grande successo di pubblico e di critica l'iniziativa che i cuochi del maceratese svolgono in collaborazione con l'Ippsart di Cingoli e la Ex.it - Cciaa di Macerata presso la civica enoteca, denominata "La domenica del gusto", con l'intento di valorizzare i prodotti di eccellenza del territorio

**D**opo oltre 10 appuntamenti svolti nello scorso anno, con partecipazione gratuita, in questa seconda edizione il progetto si lega ai principali eventi che si svolgono in città e che attraggono molti visitatori, creando un'ottima sinergia. La prospettiva enogastronomica arricchisce ogni evento con grande versatilità e attraverso le sapienti preparazioni dei cuochi disponibili racconta le peculiarità dei prodotti base e le

connessioni storiche ed antropologiche dell'atto di trasformazione che l'alimento subisce per farsi cibo.

Il 6 marzo l'incontro è stato dedicato alla pièce teatrale "Il giardino delle ciliegie" per la regia di Francesco Micheli, che sarebbe andata in scena dopo pochi giorni al Teatro Lauro Rossi nell'ambito della tradizionale rassegna di prosa, liberamente ispirato al più famoso "Il giardino dei ciliegi" di Checov ed interpretata dalle Nina's Drags Queen all'insegna della trasformazione

che la primavera ed i ciliegi in particolare evocano, con riferimento al continuo divenire della vita di ciascuno e delle infinite possibilità di interpretazione di ogni tema.

L'occasione è stata utile per presentare **ricette insolite, ironiche e di grande effetto scenografico, ispirate alle erbe, frutta e fiori della stagione** e per riflettere sul valore che storicamente in cucina ha l'atto della trasformazione aldilà degli show culinari televisivi; ottime ricette che hanno saputo coniugare prodotto del territorio, gusto e presentazione a cura della chef Iginia Carducci, degustate





anche da due degli attori protagonisti della scena, da vari blogger operativi in zona, da Marco Lo Prete esperto di storia del teatro e da Luca Tombesi, promotore del territorio.

**Le preparazioni degustate intitolate alla cucina di trasformazione sono state:** *Panzanella, soffice ciauscolo e aria frita, Cestino di erbe spontanee con fiori, germogli e sapa, Cappuccino di fagioli con briciole di pane all'Olivo di Mignola, Filetto del Maiale di Marca con carciofi di Montelupone e menta selvatica e Crostata di crema alla camomilla e ciliegie croccanti al Varnelli.*

**L'11 maggio è stata poi la volta dello chef Alessandro Campetella che ha dedicato la massima attenzione alla Festa d'Europa**, celebrata in città con grande evento denominato **"aperitivi europei"** che permette da 6 anni di assaggiare le specialità dei paesi comunitari passando da un bar/ristorante all'altro per 4 giorni. La grande affluenza alla manifestazione è stata coronata dall'incontro in Enoteca e dalla degustazione guidata di pietanze dei singoli Paesi realizzate però con prodotti locali, grazie anche alla collaborazione con la prof.ssa Rosanna Foltrani e gli allievi dell'Istituto alberghiero.

**Le preparazioni degustate sono state dedicate a:** Portogallo - *Sopa de grao a*

*portuguesa* con olio piantone di Mogliano e ceci nostrani; Spagna - *Tapas* - pecorino dei Sibillini e fava, Frittatina patate e ciauscolo; Francia - *Pâté di foie blonde* con composta di cipolla rossa e fichi secchi; Germania - Maiale di marca e crauti; Inghilterra- *Apple pie* nel bicchiere con mela rosa dei Sibillini.

Gli chef dell'Associazione Cuochi Macerata "Antonio Nebbia" che si rendono disponibili a queste iniziative colgono

l'opportunità di sperimentare nuovi accostamenti affrontando temi sempre diversi ed ottengono una buona visibilità, oltre i soliti fornelli.

Gli abbinamenti al vino marchigiano sono stati curati dalla sommelier Ais Ines Laubitch ed hanno evidenziato la crescita che il settore vitivinicolo marchigiano continua ad avere, testimoniata da premi e riconoscimenti continui.

**Tosca Leboroni**



# Pescara

## *Pesce azzurro nella cucina gourmet*

Nell'ambito delle attività di formazione professionale tenute dall'Associazione Cuochi di Pescara in maggio è stata organizzata una lezione sul pesce azzurro

**N**ell'introdurre l'incontro, il presidente dell'Associazione Lorenzo Pace ha sottolineato come "in realtà il pesce azzurro non appartenga ad un vero e proprio gruppo ittico, ma sia una denominazione commerciale che identifica una serie di pesci che hanno una colorazione blu scuro sul dorso e argentata sul ventre. Oltre ai pesci più conosciuti, quali le alici, le sarde e gli sgombri, fanno parte di questa tipologia anche il pesce sciabola, la ricciola, il pesce spada, il tonno e molti altri pesci di piccola e media taglia. **La caratteristica**

**di questi pesci risiede nella delicatezza e nella freschezza delle carni** e proprio per evitarne il facile deterioramento alcuni di loro sono gli unici pesci ad avere un processo di conservazione naturale; o in olio, o in salamoia o affumicati. Spesso il pesce azzurro viene preferito per la sua economicità ma viene sottovalutato dal punto di vista nutrizionale e del gusto. In realtà **questi pesci sono ricchi di vitamine, sali minerali e acidi grassi polinsaturi (omega 3)**, oltre ad avere un potere nutrizionale simile a quello della carne.

Il pesce azzurro, possiede moltissime

qualità che lo rendono un alimento perfetto in quanto è di facile reperibilità, ha un ottimo rapporto qualità prezzo, ha un elevato valore nutrizionale e una grande versatilità gastronomica. Per tutte queste motivazioni con uno slogan si può definire il pesce azzurro "fresco, tipico e sano!". Successivamente si sono alternati ai fornelli alcuni dei migliori giovani chef abruzzesi impegnati nella cucina marinara. Ha iniziato **Nicola Rapino**, che ha preparato una "Tartare di Sgombro con melanzane e pomodoro, salsa di basilico e terra di olive". Poi è stata la volta di **Luca Mastromattei** con "Cubi di pesce spada marinati e scottati con purea di fave e uova di quaglia". La chef **Domenica Vagnarelli** che ha realizzato due piatti "Ricciola affumicata con mostarda di limone e salsa di lamponi" e un "Trancio di Ricciola in bassa temperatura con patate Turchesa e cicoriotta aglio e olio". Lo chef stellato **Nicola Fossaceca** ha preparato le "Crocchette di Suro con salse di carote, di alghe e di limone". Lo chef **Michele Ottalevi** ha realizzato "Terrina di Alici e peperoni con meringa d'aglio e tuille di olive nere" e in conclusione lo chef **Davide Pezzuto** ha preparato gli "Spaghetti aglio, olio e prezzemolo con sarde in salamoia e fresche e peperone secco".

Da destra a sinistra gli chef **D.Pezzuto, N.Fossaceca, M.Ottalevi, L.Mastromattei, L.Pace, D.Vagnarelli e N. Rapino**



Andrea Di Felice

# Pescara

## Premio “Cuoca eccellente” a Bruna Sablone

Un riconoscimento alla grande professionalità delle donne,  
che non sono le interpreti di una cucina solo casalinga ma anche “stellata”

**I**mago Corporis. Dieta salute bellezza” questo il tema del convegno organizzato dall’Istituto alberghiero di Pescara l’11 aprile e che ha visto gli interventi dell’antropologo prof. Marino Niola, del medico nutrizionista Roberto Casaccia e della sovrintendente ai beni culturali della Regione Abruzzo Lucia Arbace.

Un momento esaltante dell’incontro è stato quando l’Unione Cuochi Abruzzesi ha assegnato il quarto riconoscimento di “Cuoca eccellente” alla chef Bruna Sablone del ristorante stellato “La Bandiera” di Civitella Casanova (PE). Nel consegnare il riconoscimento il presidente regionale dell’UCA, Andrea Di Felice, ha motivato il premio facendo inno alla bellezza del cibo e legandola nell’esempio della “Bandiera” in cui Bruna è la custode della salubrità e



della delicatezza dei piatti. Di Felice ha sottolineato che “attraverso questo riconoscimento l’Unione vuole far emergere la grande professionalità delle donne cuoche, che spesso sono associate ad una cucina casalinga, ma che in molti ristoranti prestigiosi com’è la Bandiera e

diversi altri ristoranti abruzzesi, esse ne sono l’anima”. A conclusione dei lavori un sontuoso buffet preparato dagli allievi, dai docenti e dagli assistenti tecnici dell’alberghiero ha deliziato la vista e il palato dei numerosissimi ospiti.

**Lorenzo Pace**

## Vuoi scrivere su Il Cuoco?

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

Inviare con tempestività alla Redazione de “Il Cuoco”:

**[rivistailcuoco@gmail.com](mailto: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.



# Pescara

## *Gli eccellenti interpreti della cucina abruzzese*

Dal 15 al 19 marzo si è svolta la 24a edizione del concorso gastronomico regionale “Lu Carrature d’Ore” organizzato dall’Associazione Cuochi Pescara

**D**opo il confronto fra 10 allievi partecipanti al corso di formazione “Terramè” della regione Abruzzo e i 21 professionisti provenienti dalle quattro province abruzzesi, la giuria presieduta dal giornalista Massimo Di Cintio e composta dagli chef Andrea Di Felice, Michele Ottavei, Gianluca

Sergiacomo, Marcello Spadone, Giuseppe Tinari, Domenica Vagnarelli e il pasticciere Fabrizio Camplone, ha assegnato i suoi punteggi.

Al primo posto tra i corsisti di “Terramè” si è classificato **Simone del Fra** che ha preparato i *Raviolini ripieni di stracciatella con salsa di crostacei e carciofi croccanti*.

Al secondo posto Antonella D’Amico con *Semisfere di confetto di Sulmona con pane al mosto cotto, crema di Aurum e coulis di lamponi* e al terzo posto **Mania Meharabi** con *Infuso di zafferano dop dell’Aquila con ravioli di Ventricina vastese e cipolla rossa in agrodolce*.

Tra i professionisti “Lu Carrature d’Ore”

**Gli chef vincitori de “Lu Carrature d’Ore” 2014 con il presidente dell’Associazione Lorenzo Pace e il presidente della giuria Massimo Di Cintio. (Foto di Poesia e Ritratto).**



è andato ad **Andrea Marchetti**, che ha preparato la *Zuppetta tiepida dell'Adriatico con acqua di lamponi e cialda di pane di Solina*, al secondo posto si è posizionato **Nick Biasella** con *Gamberi e trota del Sangro con spuma di fagioli di montagna* e al terzo posto **Ayoub Talji** che ha realizzato la *Pallotta "cacio e ove" in camicia d'orzo su crema al pecorino e filetti di rucola selvatica*.

Il premio per il miglior dolce, "Lu Bucconotte d'Ore", è stato assegnato a **Ivan Florindi** che ha preparato un *Cremoso alla Centerba con tegolina al pistacchio*



e biscotto morbido di olio extravergine d'oliva.

Durante la premiazione sono stati assegnati anche alcuni trofei: quello alla professionalità è andato a **Angelo Ranallo Monticelli** che ha preparato il *dolce Bosco osco losco*; il Trofeo Unione Cuochi Abruzzesi al piatto più innovativo, è stato vinto da **Oscar Antonio Scarano** con la *Sfera di scampi e ricotta, in crosta di pistacchi su patate schiacciate*; il Trofeo Angelo De Victoriis - Medori al miglior piatto tradizionale della cucina abruzzese è stato assegnato a **Maurizio Petrucci** che ha realizzato *Le granitte*; il Trofeo Consorzio Tutela Vini d'Abruzzo per il miglior abbinamento cibo/vino è stato vinto da **Giovanni Modesto e Giacomo Intra-nuovo** che hanno preparato i *Raviolini di borragine in brodo di "mazzuline"* con i suoi filetti croccanti e grissino di *"pizza imperiale"*. Infine, il Trofeo Centerba Toro al piatto che meglio ha saputo valorizzare questo tipico liquore abruzzese: i *Ravioli di gamberi e panocchie dell'Adriatico con ortaggi al profumo di Centerba Toro* preparati da **Aldo D'Ostilio**.

Lorenzo Pace

Nelle foto, dall'alto: *Zuppetta tiepida dell'Adriatico con acqua di lamponi e cialda di pane di Solina* di **Andrea Marchetti**, primo classificato. *Gamberi e trota del Sangro con spuma di fagioli di montagna* di **Nick Biasella**. *Pallotta "cacio e ove" in camicia d'orzo su crema al pecorino e filetti di rucola selvatica* di **Ayoub Talji**.

# Provincia Granda

## *Dessert al piatto e torte di credenza: una "storia" dolce*

È stato un successo il seminario di pasticceria del maestro Giuseppe Sacchero di Canale d'Alba (CN). Un'iniziativa dedicata all'aggiornamento degli associati promossa dall'Associazione Cuochi Cuneo

**U**na giornata formativa per un lavoro professionale valido. Si ha sempre bisogno di stare al passo

con i tempi e in questi ultimi anni la novità in pasticceria non è tanto un'altra moda ma la ricerca di scoprire come fare

mangiare in modo gustoso le persone, senza dimenticare la cosa più importante, ossia di farla sentire bene soprattutto dopo aver finito il pranzo. Questo si può ottenere solo in un modo, dando la possibilità agli addetti al lavoro di conoscere e applicare anche delle nozioni scientifiche

e dietetiche, che si affidano alla loro arte culinaria.

Sono stati questi alcuni degli argomenti trattati nella giornata di formazione svoltasi nell'azienda di Borgo San Dalmazzo "Astec" dei F.lli Vercellone e dedicata al "dessert" torte tradizionali riviste, come quella alle fragole e mirtilli, pesca e gianduia oppure quella friabile alle nocciole con accostamenti di cannella e limone per un'esigenza estiva, il tiramisù in versione moderna, tecniche di pasticceria normale in comparazione con quelle dietetiche.

Nella seconda parte della giornata il maestro Giuseppe ha guidato i corsisti alla cura delle sue "creazioni" presentate monoporzione, servite con salse calde, guarnizioni e decorazioni eleganti.

I sapori del dessert servito alla fine di un pasto devono essere in armonia con quelli dei piatti che lo hanno preceduto.

Nell'ottica di un continuo miglioramento della professionalità, il nostro presidente Loris Macario pensa ad un nuovo corso il prossimo autunno vista la possibilità di non poter ospitare tutte le richieste e ringrazia i ben 25 partecipanti alla giornata di aggiornamento, il docente e l'azienda Astec che ci accoglie sempre con entusiasmo.

**Andrea Bertolino**



# Trapani

## Aggiornarsi è crescere

Sono state tante le attività e i corsi che l'Apct ha organizzato nel corso dell'anno per i soci allievi e i professionisti. Ora l'appuntamento è dopo l'estate, con un nuovo interessante calendario

**C**on l'imminente arrivo della stagione estiva, l'Associazione provinciale dei Cuochi di Trapani ha concluso il calendario delle attività programmate, ottenendo dei risultati eccezionali. Si sono svolti corsi di aggiornamento in tutte le scuole alberghiere della provincia di Trapani. Sono stati coinvolti allievi e professionisti che hanno apprezzato e lodato le nostre iniziative.

Si vuole approfittare pertanto per ringraziare tutti coloro che con il loro impegno e spirito di sacrificio si sono adoperati affinché le manifestazioni e gli eventi potessero ottenere i risultati sperati. I

dirigenti scolastici degli Ipseo di Erice, Castelvetro e Marsala, che con la loro disponibilità ci hanno permesso di svolgere tutti i corsi rivolti agli allievi e anche ai professionisti. Tutti i soci che hanno messo a disposizione la loro professionalità per diffonderla al servizio degli allievi.

Le foto in questa pagina vogliono essere un modo per diffondere le

ultime manifestazioni svoltesi prima della pausa estiva: "Cake designer" ad Erice e "Intaglio dei vegetali" a Castelvetro.

**Mariano Giaconia**



# Varese

## Giovani cuochi in concorso

L'Associazione Cuochi Varesini, in collaborazione con il ristorante Montelago di Ternate, Vircol di Sesto Calende e Ristorazione Oggi ha organizzato il 1° concorso interregionale di cucina calda riservato agli allievi delle scuole alberghiere e ai cuochi under 40, intitolato a Matteo Restelli

**N**ei giorni 10 e 11 marzo presso il ristorante Montelago di Ternate (VA), gli allievi delle scuole alberghiere del nord Italia e brillanti cuochi under 40, si sono contesi i trofei nelle rispettive categorie.

Questo importante momento ha dato la possibilità di confrontarsi permettendo sia ai futuri chef che agli chef già affermati di crescere prendendo spunti da sapori e colori dei rispettivi territori di provenienza, approfondendo la conoscenza delle materie prime e delle tecniche di lavoro in un ambiente molto stimolante.

Al cospetto di giudici di fama internazionale e del fiduciario della condotta varesina di Slow Food, hanno presentato i loro capolavori valorizzando appieno i prodotti dei rispettivi territori.

Numerose le scuole alberghiere prove-

nienti dalle principali regioni del nord Italia che hanno preparato, nell'arco di tre ore, un piatto per sei persone restando in un budget predeterminato; gli chef under 40 hanno invece confezionato un menu di tre portate per tre persone sempre in tre ore.

Al termine della manifestazione, in video conferenza con Emiliano Bernasconi, è stato consegnato ai familiari una targa in qualità di ambasciatore del Varesotto nel Mondo. Partito da Varese al termine della scuola alberghiera ora è chef executive dei ristoranti Armani a Dubai, nella torre più alta del mondo: Burj Khalifa. Particolarmente toccante è stato il momento in cui i genitori di Matteo Restelli, giovane e promettente chef, scomparso prematuramente in un incidente stradale, hanno consegnato il trofeo alla scuola professionale A.F.O.L. di Como. La

piazza d'onore è andata al Cfp Manfredini di Este mentre si sono aggiudicati la terza posizione gli allievi dell'ENAIP di Como.

Questa invece la classifica dei professionisti: **1° Roberto Zanca; 2° Marco Della Rossa; 3° Marco Bresciani.**

Molte le personalità che sono intervenute, a partire dal sindaco di Ternate, al direttore della Confesercenti, rappresentanti delle istituzioni fino ad arrivare a diversi maestri di cucina della provincia. Un ringraziamento particolare è poi stato fatto dal presidente Girolamo Elisir ai proprietari del ristorante Montelago, che hanno messo a disposizione gratuitamente la struttura; allo chef Giordano Ricevuti che si è prodigato in modo esemplare, gli sponsor e a tutti coloro che hanno reso possibile questa importante manifestazione.



# Venezia

## La crociera del baccalà

Dall'1 all'8 novembre 2014, il Team Venezia Chef con Confesercenti Venezia salirà sulla MSC Preziosa per esaltare i prodotti veneti



Venezia, Bari, Katakolon, Izmir, Istanbul, Dubrovnik e di nuovo Venezia. Queste le tappe “geografiche”, invece per scoprire quelle “del gusto” l’unica soluzione è fare la valigia, imbarcarsi e lasciare che a deliziare il palato sia la maestria dei cuochi del Team Venezia Chef. Infatti la “Crociera del baccalà”, dal 1° all’8 novembre 2014 nel Mar Adriatico, sarà un vero e proprio tuffo tra i sapori della cucina veneta e veneziana, a bordo di MSC Preziosa che è una delle navi di punta della flotta MSC Crociere. Il pranzo di domenica 30 marzo, che ha ospitato una settantina di persone nelle splendide sale del ristorante Ca’ delle Anfore di Quarto d’Altino (Venezia),

è servito ad illustrare nei dettagli una ghiotta, in tutti i sensi, opportunità per un turismo enogastronomico di qualità. Una “mano tesa” soprattutto ai buongustai veneti che aspettano solo di farsi rapire dalla suggestione suscitata da luoghi ricchi di storia. Nomi indissolubilmente legati alla storia della Repubblica Serenissima di Venezia, come la perla croata Dubrovnik (l’antica Ragusa), i porti turchi di Istanbul e Izmir, da sempre terre dei traffici commerciali con il Levante. A bordo di MSC Preziosa viaggerà, come secoli fa, uno dei prodotti più tipici della cucina veneta, lo stoccafisso, prelibatezza riconosciuta a tutte le latitudini. Il legame con la storia

sarà il “leit motiv” della crociera, perché proprio da questi stessi mari la “caracca Querina” con a bordo 800 barili di Malvasia partì il 25 aprile 1431 facendo rotta verso le Fiandre: la storia ci insegna che non arrivò mai a destinazione, ma il tragico naufragio portò alla scoperta dell’arcipelago delle isole Lofoten dove fu così scoperto, per la gioia di tutti i golosi, il baccalà. Il Team Venezia Chef organizza la “Crociera del baccalà” in collaborazione con MSC Crociere e Confesercenti di Venezia, evento patrocinato dalla Provincia di Venezia: chi aderirà all’iniziativa, oltre a tutti i servizi forniti da MSC, potrà godere di alcune degustazioni e di una cena di gala dove l’ingrediente principale sarà il baccalà.

«E’ la terza crociera cui partecipiamo e stavolta il filo conduttore sarà un prodotto a noi particolarmente caro. Da sempre il Team Venezia Chef promuove i prodotti del territorio veneto e il baccalà ne è un’eccellenza – sottolinea Alessandro Silvestri, team manager del Team Venezia Chef – stiamo già studiando il menu, ma durante la crociera spiegheremo anche le differenze fra baccalà e stoccafisso, entrambi prodotti del merluzzo che si ricavano però da diverse lavorazioni». «MSC Crociere è felice di ospitare eventi che esaltano i prodotti del

territorio, soprattutto in un contesto che richiama la storia – spiega Marco Vedovato, Sales Promoter MSC –. Preziosa è l'ultima nata in casa MSC, la nave ammiraglia varata nel marzo 2013 dalla portata di 4.500 passeggeri. Durante il viaggio saranno presenti circa cinquanta nazionalità diverse, un'ottima vetrina per le eccellenze

enogastronomiche del Veneto». «Da dieci anni Confesercenti Venezia organizza la “Crociera dei Sapori” e quest'anno volevamo trovare un filo conduttore per esaltare il territorio – dichiara Tiziano Scandagliato, membro presidenza Confesercenti provinciale –. Da anni collaboriamo col Team Venezia Chef, di cui apprezziamo lo spirito e

la passione che mette nel rendere unici i prodotti veneti». Un ringraziamento particolare al sostenitore “H. Sverdrup As” ([www.sverdrup.no](http://www.sverdrup.no)) che fornirà il baccalà proveniente direttamente dalle Isole Lofoten (Norvegia) tramite l'importatore per l'Italia “Tagliapietra e figli srl” di Venezia-Mestre ([www.tagliapietrasrl.com](http://www.tagliapietrasrl.com)).



70

### CHIUSURA TESSERAMENTO 2014

**Nel mese di giugno la Federazione Italiana Cuochi ha chiuso la campagna di tesseramento per l'anno 2014. Sono centinaia i nuovi Colleghi che sono entrati a far parte della grande famiglia dei Cuochi Italiani. La F.I.C., con oltre 16.000 iscritti è oggi l'unico ente di categoria dei cuochi riconosciuto ufficialmente dalla Wacs, la Società mondiale dei cuochi.**





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)

**EDITORIAL**Frozen foods:  
*beyond prejudices,  
quality*by **Paolo Caldana** see page 3 for the italian text

Did you know that Italy, together with Cyprus, is the only country in the European Union where restaurants are obliged by law to protect the consumer by indicating frozen ingredients with an asterisk? If they don't they risk prosecution for attempted fraud. So, although freezing is the most natural way of preserving food, it is commonly believed that frozen foods contain ingredients of a lower quality than not only fresh ones but also products preserved with other methods and additives which, although harmful for the health, do not have to be indicated on the Menu.

Believing this to be anachronistic, the Federazione Italiana Cuochi now invites you to inform your Clients that using a frozen product is not only a choice of convenience, but also of quality. In fact, today, starting from excellent raw materials and thanks to the quality of rapid temperature blast-chilling processes, frozen foods are every bit as good as fresh products and totally preserve their nutritional contents until the time they are used. Moreover, freezing is also indispensable in order to guarantee correct hygiene procedure, which is obligatory in order to serve raw fish for example, as our collaborator and veterinary surgeon Valentina Tepedino explains on page 20. According to recent research (Host, conference "Frozen foods in food eaten outside the home"), in cooking, frozen foods are now considered indispensable by 60 per cent of restaurants that appreciate their constant availability, safety, easiness in managing supplies and for everything concerning the HACCP, as well as a considerable saving in the time necessary for processing the raw material which translates into a cutting of fixed costs.

Also, if we look at the great topics of Expo 2015, frozen foods also make it possible to avoid wastage in the kitchen because they do not go off: only 2% of frozen foods end up in the rubbish, compared with 35% of fresh food! So frozen foods are very welcome in the kitchens of restaurants, as long as quality ones are chosen!

**EVENTS***Italy at The Global Chef  
Challenge Competition*by **Chiara Mojana** see page 8 for the italian text

ON 17 JUNE THE ITALIAN CHEF FINALISTS FACED THE FINAL MENU TEST IN VIEW OF THE WORLD COMPETITION THAT WILL TAKE PLACE FROM 3 TO 5 JULY IN STAVANGER, NORWAY

Southern Europe at the Global Chef Challenge 2014 is represented by chefs Giovanni Lorusso and Francesco Gotti: the two champions of the Federazione Italiana Cuochi who, after numerous exhausting tests, have reached the last training which is being held, behind closed doors, at Saps Cooking Lab, the Baldassare Agnelli Research and Training Centre at Lallio (BG). In this intense day, the chefs, who will compete in the various junior and senior categories, created and presented to the public and to a select jury, their dishes for the international competition, created and perfected with the collaboration of their two coaches Fabio Tacchella and Fernando Bassi. "Our two competitors have been giving their all for months" comments Bassi, "and the test is stressful because in addition to their dishes, their work in the kitchen (hygiene and waste) and also timescales, are also assessed: they are allowed to finish 3 minutes before or 5 minutes after, otherwise a penalty is enforced. Also, you have to take into account that the taste of an international jury is different from that of an Italian one as far as saltiness, sweetness or acidity are concerned and that the dishes of our chefs will not be judged by Italians".

The dishes of the two chefs, studied and perfected over and over again, respect the rules approved by the Wacs (World Association of Chefs Societies), but above all they reflect Italian creativity. Francesco Gotti takes his inspiration from works of art from Dalì to Picasso and from Mondrian to Kandinskij: "I made my dishes as I felt them and I then perfected them with the technical suggestions and regulations of the coaches", explains the chef from Bergamo Francesco Gotti, "and we train simulating what the kitchen in Norway will be like. At the finals, tension will be very high and we are preparing ourselves to be able to stand it. For example, I stress my assistant perhaps by hiding a tool or asking him where I can find another one, because mentally he must know where everything I may need is".

For Giovanni Lorusso, not only does he have to put up with the sacrifices that training entails, but he also has to deal with travelling: to take part in the final test of 17th June he took 8 hours by car to get to Bergamo from his Puglia and he got in front of his stove without showing how tired he was: determined, organised and rigorous. "My menu is perfectly defined, but I still won't know what ingredients we will have at the competition and how difficult it will be to find some of them, such as the red shrimps I use in one of my dishes. The Norwegian customs will not allow us even to bring in potatoes and so we will have to look for many products there, while others will be supplied by the organisers because they are ingredients established by the competition. My menu is characterised by tasty, spicy, acidic flavours. I am 25 years of age and as a young chef I believe I don't have my own formed and original style, so I prefer to adopt a current style that follows natural forms and prefers strong Italian flavours. A characteristic is that I do not use salt, but marinades and sea water. The dish I most feel as mine (and closer to victory!) is the starter".

The F.I.C. President Paolo Caldana said he was satisfied with the test of 17 June: "I saw that the two colleagues were confident, convinced of what they are doing and able to keep their emotions at bay. And this is very important, they are excellent professionals, irrespective of the result they will achieve in Norway, where they will have the honour of representing not only Italy but the whole of Southern Europe in a competition in which the best chefs of 7 continents will compete, seeing that Europe has been divided into North, Centre and South".

The training of Francesco and Giovanni started a year ago and to date he has had a dozen or so training period and daily tests. "When you have such an important goal, you never get away from it", explains the coach Bassi, "and our chefs continued to work in their restaurants and didn't dedicate themselves to the competition alone as, on the other hand, many of our foreign colleagues do". During all these months, my role has been that of observing, criticising, up to the most minimum details". Now just the last final touches remain to be done. We leave on 30th June and on 6th July we will know the names of the winners of the Global Chef Challenge 2014. But Francesco and Giovanni have already passed their test and the Federazione Italiana Cuochi embraces them with gratitude.

*F.I.C. thanks the companies that support our finalists at the Global Chef Challenge: Bonat Parmigiano Reggiano Pentole Agnelli, Riseria Ferron, Olio Gold Star, Monte Zovo, olio Turri, Base Protection, Toollio-Tre Spade, stampi Pavoni, Decorfood Italy.*

#### FRANCESCO GOTTI'S MENU:

**Amuse-bouche:** Poached egg with balsamic vinegar with crouton made from grains, creamed pumpkin, beetroot popcorn and Parmesan.

**Starter:** Slice of Sterling halibut cooked in creamed leeks and Martini Dry, creamed topinambur and seasonal greens, corn fritter stuffed with scampi, scallops and ginger with bisque and olive oil from Lake Gard with cuttle-fish ink.

**Main Course:** Kobe beef cooked in its fat with Parmesan crumble, beer and parsley foam, yellow rice, Kobe beef and foie gras flan with black truffle, mixed mushroom and smoked bacon.

**Dessert:** Cream made from Valrhona grand cru 64% Madagascar chocolate and wasabi with dilmah tea, raw rhubarb, green tea and blueberry biscuits in crunchy raspberry purée, lime snow, mango jelly ravioli and mango ice-cream in sugar ball. Solid vanilla milk with mixed berries and passion fruit sauce.



#### SAPERI E SAPORI

### *The sieve family*

by **Eugenio Medagliani**, Humanist coppersmith  
 🇮🇹 see page 12 for the Italian text

EVEN IF THE SIEVE HAS BEEN USED FOR CENTURIES, ITS SHAPE HAS REMAINED ALMOST THE SAME. THE ONLY INNOVATION IS IN THE FILTERING MESH: TODAY A MESH OR A STAINLESS STEEL PERFORATED METAL SHEET IS USED, WHILE YEARS AGO THE MESH WAS OBTAINED BY WEAVING THE HAIR OF GOATS, MULES OR HORSES.

You must be careful not to mix up strainers with sieves because although they are similar – both use a metal mesh – they have quite different usages. The former separates liquids from solids while the latter have, instead, the function of refining a culinary

preparation. The sieve, which looks like a drum, years ago was composed of two bands of wood, one 8 cm wide and the other 4 and about 8 mm deep, overlapping and fitting into each other to hold the hair or galvanised metal mesh; today, wood has been replaced by stainless steel sheeting.

**The hair mesh which was woven on a loom like any other fabric was of only one size;** metal meshes, today as years ago, instead have different sized holes since they have to adapt to the sieves' various usages.

**The metal meshes with large holes (5x5 mm) are suitable for coating fish in flour,** those with medium size holes (3x3 mm) for sieving bread-crumbs and grated cheese, and those with small holes (1.5x1.5 mm) for sieving flour and for sieving cooked fruit and vegetables and stuffings of various kinds. If sieving is carried out using a fine meshed sieve (1x1 mm) or even **a silk or nylon mesh, a very fine product called a "veil"** is obtained. Before stainless steel meshes existed, animal hair sieves were indispensable for preparing jams, sorbets and so forth because their natural meshes could not be attacked by the acidic components contained in the fruit. When the sieve has to be used for sieving flours, bread-crumbs and grated cheese, it must be gripped with the hands, holding the widest part upwards and shaking parallel to the surface of the table. When, on the other hand, semi-dense or quite compact foods have to be sieved, the sieve must be rested upside down on the work surface and the mixtures will be pressed against the mesh, using a special spatula or wooden spoon. The sieve family also includes **squares of pure cotton fabric-filters, called étamines,** very useful and suitable for filtering broths, sauces and contents of the bottom of the pan. These foods are poured into the centre of the square of material which is squeezed, holding it at the edges and turning each hand in a different direction. To sieve delicate and thin sauces, a very fine fabric called muslin is used.

**An intelligent solution for clarifying broths and soups perfectly is to dampen the étamine and place it in the fridge for a short time.** The cold fabric will make the fat contained in the broth coagulate and the broth will become perfectly clear.

The modern version of the sieve is the **vegetable mill, a utensil used to mill non-liquid foods to separate the hard or large parts.** Manual or electric vegetable mills are fitted with one or more disks, with different sized holes, against which the goods are pressed using a metal spatula, loaded with a spiral or leaf spring. The rotary movement is supplied by a handle turned manually or by a very slowly rotating electric motor.

I finish by pointing out that the sieve can also be called stamigna or stamina in Italian from the Latin staminens, i.e. "wire blanket".

With this word which wrongly became "stamegna", we used to define in Lombardy a person who never lets anything pass him by, in other words a miser or a skin-flint.

## DIDÁSKO – SCHOOL AND TRAINING

### *The rational chef*

by **Giovanni Guadagno**, [www.abcuoco.it](http://www.abcuoco.it)  
 see page 18 for the Italian text

ACQUIRING A PROJECTUAL MENTALITY IS FUNDAMENTAL FOR ANY ONE WORKING IN THE CATERING TRADE. HERE IS HOW TO CONSTRUCT YOUR OWN "MODUS OPERANDI" WHICH MAKES IT POSSIBLE TO REDUCE IMPROVISATION TO THE MINIMUM AND OFFER A SERVICE AND A BETTER PRODUCT.

#### THE PHASES OF THE PRODUCT

The cultural basis of our school is fundamentally humanist. Attempts to update the scholastic programs with huge doses of scientific culture have been underway for several decades with results which are sometimes good and with peaks of excellence, but it was with the reform of the high school that the process increased speed, even on the heels of the changed economic conditions of the globalised world.

In the professional school the reform brought a reduction in laboratory hours and extended the program from 3 to 5 years. Therefore it has become even more necessary to create cultural programs that help build a *forma mentis*, in line with the times and the result of a cultural synthesis no longer only humanist or scientific but above all exquisitely technical.

One of the main steps in the construction of a technical mentality is the acquisition of a projectual mentality. Working in the catering area is considered, often rightly so, unpredictable and irrational. It is certainly complex to give organisational rationality to cooking because, and this is the case of pop-up restaurants, it is almost never possible to predict with sufficient accuracy the number of covers for each service. Some stratagems can however be applied to rationalise the work and above all it is important to proceed with the construction of a *modus operandi* that may become little by little the identity and distinctive mark of an entire category. In a few words, the constant application of the projectual method leads to a reduction to the minimum of improvisation and operating superficiality even in the daily execution of individual operations.

## THE PHASES OF THE PROJECT

- conceptual phase
- budget (analysis of costs and feasibility)
- drafting
- implementation
- initial operating phase
- adjustments

**The conceptual phase:** letting your imagination fly. Here you can freely express the best of yourself without problems and particular constraints. You can run riot in designing the restaurant of your dreams and the impossible dish or cooking method. This phase is indispensable in drawing general lines and for aiming high without losing sight of satisfying the customer, the true aim of our job.

**The budget:** here we come down to earth with a jolt. The estimate must be developed bearing in mind what was established in the previous phase. Adjustments will be necessary to direct our decisions without changing too much our intuitions of the first phase which could result in failure of the project. We will be able to define the budget like a sieve that only allows expenses of a certain size to pass through stopping all those excessive ones.

**Drafting the project:** designing and implementing a project (a restaurant, like a recipe or a banquet) involves various specialists (chefs, maîtres or other external consultants such as technicians or designers) with the aim of guaranteeing the perfect and functional success of the job. In this phase it is also indispensable to write in order to photograph the situation and make the final idea visible.

**Implementation:** we move on to execution of the work paying particular attention to limiting estimated costs and observing the planned timescales.

**The initial operating phase:** every work day may be considered as an operating phase and adjustments can be made to this. However it is important not to lose sight of the overall vision sticking to the general criteria for the layout of the restaurant established in the project drafting phase.

**Adjustments:** after a reasonable period of applying the procedure, it is a good idea to check the obtained results in order to balance the operations of the structure with slight modifications. As time goes by, the adjustments will become more and more important until arriving at the reinterpretation of the whole job and the overall re-designing.

Every chef, by cooking and re-cooking his own recipes, writing and rewriting his own personal recipe book is doing nothing other than constantly applying the projectual methodology, focusing on avoiding wasting raw materials and working time

and offering a better service and product.

IPSE DIXIT

*"I believe in ideas that become actions" - Ezra Pound*

## MERCATO ITTICO

How to indicate

*frozen fish on the menu*

by **Valentina Tepedino**, veterinary surgeon director of Eurofishmarket ([www.eurofishmarket.it](http://www.eurofishmarket.it))

🇮🇹 see page 20 for the Italian text

### DIFFERENCES BETWEEN PREVENTIVE BLAST-CHILLING AND BLAST-CHILLING FOR THE SOLE PURPOSE OF PRESERVING FISH PRODUCTS

The purpose of this article is to clear up any uncertainties about a complicated and controversial aspect which is of considerable interest to the restaurant sector: how to establish the border between blast chilling/freezing aimed at killing any parasites in products to be eaten raw or almost raw, and the same operation aimed at preservation?

And since freezing is a common practice for preservation purposes (of products that perish quickly, or laborious preparations), isn't it about time the legislator derogated the obligation of indicating the physical state of the raw material if it has undergone such a "short term freezing process"?

It should be said that **in certain cases it is the law itself that imposes blast chilling or freezing of the product** due to health safety. This is the case of types of fish and cephalopod shell fish destined to be eaten raw or almost, or that undergo transformations that do not guarantee that any parasites are killed. For the fish products in question, the law requires that they undergo deep-freezing consisting in a lowering of the temperature in every part of the product's mass to at least:

**-20°C, for at least 24 hours, or -35°C, for at least 15 hours.**

In these cases, the law agrees a derogation of the general obligation to indicate on the menu if the food served has been prepared with material that has first of all been frozen or deep-frozen. The problem arises when it is necessary to distinguish between the product that has been blast-chilled/frozen for said reasons, from the one that has undergone the same treatment in order to be kept for a longer time. In fact, a provision does not exist which establishes within which period of time the product,

cold-treated as described above, must be used up.

The second question concerns whether a derogation should be requested concerning the obligation to indicate on the menu “deep-frozen” at the side of the product (raw material or preparation) that has been deep-frozen in order to be preserved, but for a time indispensable so that the food can be served to clients keeping all of its original organoleptic properties whole. It must be explained to the legislator and to the consumer that **“deep-freezing” is not always synonymous with “poor quality”**. On the contrary, if carried out correctly, it can be a useful means for guaranteeing the “freshness” of foodstuff and preventing them from going off so that they can be served to customers. Probably the best way for achieving these goals is information campaigns with the consumers, and the information in question must above all focus on the elements that really characterise a food of quality.

#### LIST OF OBLIGATIONS FOR RESTAURANTS THAT INTEND BLAST-CHILLING:

- Prior notification to the ASL;
- Equip the restaurant with equipment of suitable size and proportions for blast-chilling to a temperature of at least -20°C (such equipment must not be used promiscuously for preserving fish or other frozen products);
- Draft and adopt a special written procedure for monitoring parasites, based on the principles of the HACCP system, taking into consideration the following elements at least:
  - 1.the equipment/technology in use
  - 2.the size of the products you intend treating and the times envisaged for reaching and maintaining the temperature of -20°C at the centre of the product
  - 3.type of parasite and treatment times necessary for guaranteeing that it will be killed by freezing at a temperature that does not exceed -20°C
- identification of the process CCPs and procedures;
- Take and keep records of data for monitoring the CCPs (e.g. quantity and size of fish undergoing treatment including temperatures and freezing times) and the date when the product is used so that such records can be shown if requested by the control bodies.
- the blast-chilling product can no longer be re-frozen one it has been defrosted.

#### WHAT TO WRITE ON THE MENU: OBLIGATORY AND OPTIONAL INFORMATION:

Restaurants are obliged to inform the client, via the menu, even

through the asterisks system, which dishes have been prepared with deep-frozen or frozen ingredients. On the other hand, as far as preparations that do not guarantee that parasites have been killed are concerned, and which therefore require previous protection treatment via blast-chilling, the operator is not obliged to indicate that deep-freezing has taken place. However it is optional for the operator to inform clients that treatment has taken place for these categories of products, in this way guaranteeing that the food is healthy (for example indicating at the bottom of the menu that “fish products served raw or almost raw are previously blast-chilled in compliance with current laws”).

#### CUCINA ARTISTICA

### Creative sugar *Spectacle*

 see page 22 for the italian text

BARBARA CASTIGLIONE, LECTURER IN CREATIVE SUGAR AND CAKE DESIGN AND A MEMBER OF THE ASSOCIAZIONE CUOCHI SAVONA FIC, PRESENTS THE PIÈCES WHICH WON HER TWO GOLD MEDALS AT THE INTERNATIONAL CUCINA 2014 COMPETITION IN MASSA CARRARA

*My passion for decorating in sugar started a few years ago, after encountering the programs of Eric Lanlard and the books of Colette Peters” - explains Barbara Castiglione, Lady Chef of the Savona Associazione Cuochi FIC and lecturer in creative sugar and cake design - “since then I have widened my knowledge mainly by teaching myself, attending some basic courses in Liguria, where I live, and constantly expanding my knowledge of the technique of creative sugar as a pupil of world champions Stephane Klein and Davide Malizia”.*

Regional delegate for Liguria for the Italian Pastry-making Federation and a member of the Eccellenze Italiane Pasticceria Team, Barbara has just returned from the Cucina 2014 International Competition at Massa Carrara where she won maximum recognition with **two creative sugar pièces** (in the photos) **which won her two gold medals and second place nationally in the artistic category**. In 2013 she also won a gold medal with 92.50 points out of 100 and third place in the national general ranking. She also won a silver medal at the World Culinary Exhibition at Basle.

Barbara Castiglione is a member of the Savona Chefs Associa-

tion with which she took part in the Cooking Olympics at Erfurt, in Germany, winning a diploma of merit. Nominated Lady Chef ad honorem, she also holds training courses in creative sugar and cake design at the same Chefs Association.

She published her first tutorials on "Torte Spettacolari" and "My Cake". Currently she also collaborates with "Cake Design Magazine", where she writes a series of basic tutorials on the techniques of creative sugar, with "Cake Design Italia", for which she writes a series of articles on the basics of creative sugar and with "wedding and cake TV", for the video tutorial sector. On 26 May 2013 she was awarded first prize in the "Creative Sugar Competition", held during the Italian Cake Design Festival. She holds creative sugar courses throughout Italy, including at some international cooking schools and has followed a training program to become a judge at Wacs international competitions.



## LA PASTICCERIA

### Summer's here!

by **Giuseppe Giuliano**, master chef and pastry chef  
 see page 24 for the italian text

IS THERE ANYTHING BETTER TO OFFER OUR CUSTOMERS THAN SPOON DESSERTS WITH REFRESHING FRUIT AS THEIR MAIN ELEMENTS?

In various numbers we will discuss the restaurant spoon dessert, explaining the recipes behind the published photographs and sharing with all of you my thoughts about how to interpret them, together with some ideas about a balanced use of sauces, mousses, creams, Bavarian creams, garnishes and other preparations used to create the usual dish to end a menu.

In this number I would like to present a method for composing desserts that has been very popular in restaurants in recent years and which interests me more and more, so much so that I have created my own innovative style which, however, is based

on classic notions.

The presented desserts are two ways of interpreting the restaurant spoon dessert; the first one, called "Armonia" (*Harmony*) in which you will note creation and plating methods that I would call "schematic", while in the second one, called, "Freschezza" (*Freshness*) you will note that it is de-constructed in its creation and plating but is based on a main taste and at the most another two or three that complete it, proposing different textures and temperatures.

## SPAZIO GIOVANI

### The recipes of Gianluca Pienzi

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

Right from when I was a child I was passionate about cooking and I can remember when I used to accompany my grand-mother to the local market to buy fruit and vegetables which I then used to try out new dishes. My dream was to go to catering college and I achieved it: I wasn't the best of pupils at school because I didn't like studying but I got on fine with the subjects in my chosen field.

I am 19 and I graduated last year; obtaining my diploma was for me a way of getting my own back on all of those people who didn't believe in me and of proving that I could do it. Not everybody, but most think that only those who don't want to study go to catering college; but after my years at college I can truly say that if a person knows how to handle himself, he can get on.

During my time at the catering college I had several training periods: I worked twice at l'Uliveto, the res-



restaurant at the Hilton and once at California catering, both in my city, Rome. In 2011 I took part in a cooking competition at Nepi where I was voted the winner by the international jury, and praised for the simplicity and the presentation of my dishes. I have been a member of staff of the restaurant A Modo Mio which specialises in cooking fish, for three years.

## 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

### In the kitchen of *William Zonfa*

 see page 36 for the italian text

INTERVIEW OF CHEF WILLIAM ZONFA, A MEMBER OF THE PESCARA BRANCH OF FIC ASSOCIAZIONE CUOCHI AND HEAD OF THE KITCHEN OF THE MICHELIN-STAR RESTAURANT RELAIS MAGIONE PAPALE AT L'AQUILA



William Zonfa the chef from L'Aquila, born in 1981, is one of the chefs in Abruzzi the most esteemed by the food and wine critics. In 2012 he was crowned "emerging chef" by the Guida ristoranti d'Italia del Gambero Rosso and in 2011 the cuisine of the gourmet restaurant he manages at

the Relais di campagna "Magione Papale" ([www.magionepapale.it](http://www.magionepapale.it)), also managed by him, was awarded a star in the Michelin

Red Guide.

His career in the professional catering world began in 2001, when he was awarded his diploma at the catering college of Roccaraso (AQ). He gained experience in the following years in various restaurants in Italy and abroad. Of fundamental importance for William was his experience in Michelin star restaurants such as "Il Pellicano" at Monte Argentario (GR) in 2005, the "Mirazur" in Menton (France) in 2007 and "Il Mosaico" in the Manzi Terme Hotel on the Isle of Ischia (NA).

### **How many covers does the gourmet restaurant you manage have?**

"We are open only in the evening and we serve about 10 covers a day".

### **How many people work in the kitchen?**

"My kitchen staff is formed by a group of 10 people who also work for the other restaurant in the Relais, the Salone dei granai, which serves around 200 covers".

### **What type of menu do you offer?**

"A menu which tends to be linked to the local area, where I try to give subjectivity to my personal philosophy".

### **What importance do local products and recipes have in your cuisine?**

"Local products are certainly important, because they give life to the recipes of many years ago. Recipes which today I try to reinterpret by focusing on the level of taste and healthiness".

### **Which chef has had the most influence on defining your cooking style and why?**

"I have worked with many important chefs, such as Antonio Guida of the Pellicano and Nino Di Costanzo of the Mosaico in Ischia, who certainly helped me understand the many aspects of cooking. But today I think that what I have achieved is the result of total sharing and a rather personal philosophy".

### **How would you define your style?**

"Simple and direct".

### **Which recipe best expresses your cooking style today?**

It is a dish which is currently on the "Eyes closed" menu: Parmigiana di melanzane".

### **Which traditional Abruzzi menu do you love the most?**

"Egg, potatoes and peppers".

### **Do you have a dream for the years to come?**

"To succeed one day in cooking for the Pope".

## NIC

## The N.I.C. presents "Training on tour"

by **Vito Mastrosimini**

see page 46 for the italian text

THE "TRAINING ON TOUR" PROJECT LAUNCHED BY THE NAZIONALE ITALIANA CUOCHI (THE ITALIAN CHEFS' TEAM), TOGETHER WITH THE REGIONAL ASSOCIATIONS OF THE ITALIAN CHEFS FEDERATION, IS ATTRACTING A LOT OF ATTENTION.

The first leg of this training tour was Lallio (Bg), at the Saps training centre of Pentole Agnelli. An opportunity for the national chefs to put on a veritable workshop regarding the production techniques of the famous aluminium pans.

"The project of the Nazionale Italiana Cuochi – explains Team Manager Daniele Caldarulo – is to allow the team to become something which all the Regions of Italy can enjoy, irrespective of where the members come from. A project which is also accompanied by the wish to be assiduously present also in Catering Colleges, in order to stimulate future chefs. And it was from the Catering College of Avellino that our adventure began, with the national selection for the NIC team".

**A project, entailing our constant presence in the Regions, which in this start-up phase of the new team is extremely difficult.**

"Certainly, we have devised an intensive program together with the Team Coach, Pierluca Ardito and the other members of the management, who are accompanying a meticulous preparation of the programs we will present at the Villeroy & Boch Culinary World Cup with this FIC activity of ambassadors. It entails a lot of energy and resources but the appreciation we are receiving tells us that this is the right path to take.

### What are the next legs, after Lallio?

"After the training period last April in Saps, from which we learned enormously from the visit of Pentole Agnelli and the personal know-how of the owner, Baldassare Agnelli, we were protagonists both at Zafferana Etnea (CT) during the important *Cibo Nostrum* event and at our official centre at the Istituto Eccelsa di Alberobello, where we trained serving our menu to the associates of the Consorzio Grandi Impianti Asso. With our chef Lorenzo Alessio, at the beginning of June,

we visited Iceland, guests of the Icelandic Dried Salted Cod Consortium, where we had a great success with our recipes. Now, in the middle of July, we will go back to schools, with training planned at the Istituto Majorana of Bari. Then there will be the summer break, and then we are organising training with the Region of Lazio and the Region of Emilia Romagna. In the middle of October we will hold an important event in Milan, which will coincide with our training. Finally, there will be our retreat to prepare for our departure for Luxembourg".

### Are you also preparing something special for Luxembourg?

"Thanks to the F.I.C. delegation in Luxembourg and to chef Giuseppe Lestingi, we are organising an event for the day after the end of the competition, to present the Luxembourg delegation and to promote made in Italy excellence. Obviously it would be wonderful if on this occasion we could introduce ourselves wearing an important medal. We will all do our very best!



### The members of the Nazionale Italiana Cuochi

The National team led by the Team Manager **Daniele Caldarulo** and the Team Coach, **Pierluca Ardito** is composed as follows: **Francesco Dibenedetto, Felice Laforgia, Giuseppe Palmisano, Piero Pezzolla, Gaetano Raguni and Andrea Voltolina** who complete the management; the senior team members are: **Lorenzo Alessio, Debora Fantini, Domenico Lampedecchia, Giovanni Lorusso, Fabio Potenzano, Matteo Sangiovanni and Michelangelo Sparapano** while the junior team members are: **Salvatore Canargiu, Nicholas Capucci, Andrea Lavernier, Paolo Lotito, Aldo Scollo and Andrea Votta.**

### The Sponsors

Special thanks also go to the companies who have decided to support the Nazionale Italiana Cuochi with their brands and products: **Pentole Agnelli Fasa - Base Protection** Comfortable safety shoes - **Staff Ice System** ice-cream machines - **Fa-**

**boss** thermal bags - **Sirman** Professional catering equipment - **Matarrese srl, Istituto Eccelsa** official NIC centre - **Pavoni Italia** moulds and accessories for pastry making - Carine professional uniforms and **Figgjo Norway** Plates.

## NIC

 see page 47 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.

## ATENE0 DELLA CUCINA ITALIANA

Cheeses:

*even without rennet*

by **Michele D'Agostino**,

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

 see page 48 for the italian text

KNOWING THE TYPE OF RENNET USED TO PREPARE CHEESES CAN BE IMPORTANT FOR VEGETARIANS WHO WANT TO AVOID ANIMAL RENNET AND ALSO FOR THOSE SUFFERING FROM DAIRY INTOLERANCES, WHICH MAY EXACERBATE THEIR SITUATION DUE TO THE PRESENCE OF ANIMAL RENNET.

Cheese-lovers perhaps already know that milk may curdle not only due to the effect of rennet of animal origin (an enzyme extracted from the stomach of suckling mammals), but also due to the effect of three different coagulants: vegetal, microbial or genetic.

**Organic rennet is obtained from the pistils of the flowers of certain plants** of the *Asteraceae* **family**: the *Cynara Car-*

*dunculus*, also called the cardoon (used for example for the *Caso peruto*), or the *Silybum Marianum*, or the milk thistle, or the *Cynara Scolimus*, i.e. the veritable artichoke. The latex of certain types of *Ficus Carica* (a type of fig that is inedible raw and which in Africa is eaten candied) or some species of *Galium Verum*, also called the Yellow bedstraw, can also be used.

**Organic coagulation is much slower than what is obtained with animal rennet and the cheese takes on a pleasantly bitter taste**, as in the case of the *Caciofiore di Columella*, which the Latin agronomy writer Columella talked about (1 century A.D.) in his famous treatise *De re rustica*.

### How does "organic rennet" work?

In a very interesting comment I actually found the procedure for using "organic rennet" in the case of *Caciofiore*: "The flowers are picked during sunny, dry days when they are completely flowered and have a dark purple colour. They must be cut with stems of 15-20 cm so as to be able to tie them together and hang them head downwards, in the dark, for drying. After 15-20 days they are untied taking care not to break them and kept under a vacuum".

Preparation of the rennet ends by steeping the dried stamens in water (for a hundred kilograms of milk 60-80 grams of stamens are steeped in 800 ml of water for 24 hours), filtering the liquid which is added, in an infusion, to the milk. Thanks to the proteolytic action of the flower enzymes, after about 60-80 minutes the milk coagulates.

Then the first process of breaking the curd into cubes (of around 5x5 cm) takes place using a long, smooth blade. It is left to rest again for 15-20 minutes before proceeding with breaking it up for a second time using a perforated ladle. In this case, since the texture of the mixture is similar to a *blancmange*, the pieces are irregular and coarse, as big as a walnut. The curd obtained in this way is placed in square moulds to allow the whey to run away. The following day, the cheese is salted with sea salt and transferred to the ripening room.

### Ripening the cheese

Ripening can take from 30 to 60 days. During this period the moulds are turned at least once a day to prevent the excess development of mould on the surface. The cheese obtained in this way has the shape of a 10-cm square brick, protruding about 4.5 centimetres. The weight is around 400 grams. The wrinkly, yellowish rind encloses a soft, compact texture with small holes and a surprisingly creaming centre. The scent is deep and rich with hints of artichoke and field greens, the flavour is intense, not salty, slightly bitter, enveloping and

with a balanced fat note. It is only produced between October and June”.

Unlike those that use animal rennet, this type of cheese is also suitable for (dairy-egg) vegetarians and I think this is quite an important advantage. The problem is that making cheese with the cardoon is not very easy.

### Synthetic coagulants

**The microbial coagulant is nothing more than a molecule that has been synthesised in the laboratory, the same as that of the stomach of an animal**, but starting from a whitish, downy mould called *Rhizomucor miehei*.

If you think you have never eaten cheeses produced with this coagulant I can tell you that the **Parmesan found on the tables of all Italians is in fact made from this type of coagulant**.

Sometimes this type of coagulant is incorrectly called vegetal; which if we want to be moderate is at the very least farfetched. It would be more correct to call it “mushroom-like”. Obviously **using this type of coagulant we can completely forget about the “unique piece” of cheese which is always different and with a particular taste**, but for the palate of someone who has grown up eating industrial products, this uniformity of taste is more a quality than a fault.

**Chimosina, a curdling enzyme synthesised in the laboratory** (the first experiments were carried out in the distant 1981) started from a genetically modified fungus *Aspergillus Niger*, produced by Pfizer in 1988 and put onto the market in 1990 in the United States and in 1991 in Italy. According to science, this enzyme is absolutely identical to the one we find in the stomachs of puppies from whom it is usually extracted.

Synthetic Chimosina is very cheap, it coagulates milk quickly and uniformly, and for obvious reasons it is apparently perfect for vegetarians. For this reason eight years ago it was used for 90% of British cheeses, 70% of American cheeses and in 30% of French cheeses.

### What are the problems connected to the genetic coagulant?

Starting from flattening, which also applies to the microbial coagulant mentioned above, **in order to produce Chimosina GM engineering is used**; above all European legislation does not envisage the obligation of indicating what rennet has been used and possibly if it is GM, on the label of cheeses.

I hope this information about rennet has been useful to you. And that those who are used to buying rennet in the pharmacy, the next time, will ask what's in it. And, have you noticed that in this season, country roads are all full of beautiful purple flowers? The thistle, ladies and gentlemen, in all its splendour. And utility!

### ATENEO DELLA CUCINA ITALIANA

🇮🇹 see page 49 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.

### TALKING ABOUT...

## Gas rings, cookers and... *family attachments*

by **Stefano Pepe**

🇮🇹 see page 52 for the italian text

It seems that it was the famous English writer Virginia Woolf who said, “Behind every great man, there is always a great woman”, whether by this she meant a wife or a life companion. How many times have we heard this said with tongue in cheek, perhaps jokingly (or maybe not), to cut off a discussion led by a man.

In a society in which it is said that the sexes are equal (often only apparently or for mere convenience) the woman often remains surrounded by an aura of prejudice, especially in certain working sectors, accused of banalities that has been overcome, and in the worst cases, as in many



nations, seen as inferior compared with her male equivalent. However and depending on subjective personal considerations, history has shown us, both in the past and in the present, that many so-called “great men” sought the advice of their companions in their decisions, almost blindly trusting in their intuition, their far-sightedness and their views from an imposed position almost always behind the scenes.

The woman is a wonderful creature, able to use her mind in a surprising way and words even more. A woman also knows how to convince us, motivate us, and make us feel Gods, just as she can make us feel an absolute idiot. It is because of these abilities that when a man thinks he has achieved success on his own in the various sectors of life, he is making a big mistake. If a man gets to where he is, it is because someone has known how to motivate him just like the fans in the stadium during a football match, supporting him, pointing him in the right direction, helping him through the difficult and tormented decisions of his life. Let us think just for one minute of how squalid the world would be if there were only men or only women in it!

## IL RACCONTO DEI RACCONTI

### About the tango *and the tomato*

by **Francesco Lopopolo**

 see page 54 for the italian text

At a certain age in my life I was convinced that I couldn't live without learning to dance and so I went to a dance school for a few years.

Tango, waltz, merengue, mambo, rumba and so on and so forth and as time went by I learnt increasingly bold and complex steps and figures.

The measure of my prowess was demonstrated when I entered the dance hall, on Saturday evening, where they were all excellent dancers and the best couples were pointed out from the tables, those who were able to show off on the dance floor with the most difficult steps and the most audacious figures. When however I went to the wedding of some cousin or other or an uncle, the problem was getting the women to dance by simplifying everything as much as possible and keeping my feet as under control as possible.

I must confess that the greatest successes and acknowledgements of my career as a dancer came when everything was linear, simple and within reach of everyone and still today, when I have the chance, the simplest steps are the only ones I remember.

This rambling leads me to consider one of the simplest and most tasty simplicities of our nutritional history, one of the most successful marriages in the food world.

I am talking about when bread meets the tomato.

Does a more successful and lasting marriage exist? A triumph of more enjoyable taste stimulations? A meeting of the most inebriating fragrances? Of course not!

They are gestures which return in the stories of each of us and remind us of the simplicity of values and existence: the rising sun, a field of wheat, a hand-shake, a huge slice of bread and tomatoes.

It doesn't matter whether there is oil, oregano, basil, garlic depending on the area and the tradition; it is the simplicity of the ingredients that lead towards perfection and the definitive. But great cuisine? Gastronomic experiments? Artistic triumphs? They absolutely must exist, I am firmly convinced of this and they are an integral part of the creativity and capacity of the individual, of the uncontrollable desire of each of us to investigate within ourselves and in the world that surrounds us. They are the cultural and professional baggage of the chef who wants to measure himself and often they are wonderful creations that gratify the author and the spectator; they are expressions of ingenuity and art, even if ephemeral, just like the dancer showing off on the stage.

But when I dance with an elderly aunt, the perfume I smell is that of bread and tomatoes!





GIACCA € 59.78  
EXECUTIVE FIC iva inclusa

---

PANTALONE ROGER FIC € 31.72

carline

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