

# il CUOCO

MAGAZINE UFFICIALE DELLA FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI

N. 320

Novembre - Dicembre 2014

## **ETICHETTATURA U.E.**

nuovi obblighi per i ristoratori

## **MERCATO ITTICO**

come riconoscere  
il vero baccalà



*Culinary World Cup:  
una Nazionale d'argento!*

# QUALE MATERIALE STATE METTENDO SUL FUOCO?

	Conducibilità W / m <sup>2</sup> K	Peso specifico kg/dm <sup>3</sup>
Argento	420	10,5
Rame	392	8,9
Copper 3*	320	8,9 / 2,7 / 7,8
Oro	295	16,7
Alluminio	225	2,7
Aluinox*	190	7,8 / 2,7
Ferro	60	7,8
Ghisa	50	7,3
Acciaio Inox	16	7,8
Pietra ollare	6,4	2,98

www.spiveitalia.com



\*Marchio registrato Baldessare Agnelli

Ogni materiale fa da tramite tra il fuoco e l'alimento. Tre le caratteristiche fondamentali: impermeabilità, resistenza alle alte temperature, conduttività termica. Quest'ultima è essenziale: più un materiale ha una elevata conduttività (esempio: oro e argento, rame e alluminio), minore è il tempo impiegato per raggiungere la temperatura desiderata e migliore è la distribuzione uniforme del calore su tutte le superfici, ciò è fondamentale per ogni cottura e questo **Agnelli lo sa dal 1907**.



**PENTOLE AGNELLI**  
PROFESSIONAL COOKWARE

MADE IN ITALY

Numero Verde  
**800-233040**

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

# La Federazione Italiana Cuochi augura un *Buon 2015!*

Cari Colleghi,  
in questo inizio d'anno nuovo il nostro pensiero non può che correre a tutti Voi, che con la vostra collaborazione, confronto e iniziativa contribuite giorno dopo giorno a rendere grande la nostra Federazione. Grazie dunque a voi Soci e alla vostre Famiglie, ma anche alle aziende e ai partner che credono in noi cuochi italiani e che rendono possibile realizzare i nostri piccoli e grandi sogni. Come la partecipazione ai recenti Mondiali in Lussemburgo, dove la nostra Nazionale Italiana Cuochi è stata premiata con due medaglie d'argento (leggi a pag. 8), e come l'organizzazione delle tante iniziative e corsi che ogni giorno le no-

stre Associazioni territoriali organizzano in tante località italiane (da pag. 51).

Infine, un grazie va anche a tutti i collaboratori della nostra rivista *Il Cuoco*, che in questo numero ci guidano alla scoperta delle nuove normative europee in fatto di alimentazione ed etichettatura (a pag. 24), ci insegnano a riconoscere il vero baccalà, ossia il protagonista di tante ricette della nostra tradizione regionale (a pag. 36), ci invitano a riflettere sulla cultura del cibo e sulle tematiche d'interesse per i cuochi di oggi e per quelli di domani. Grazie Colleghi e che questo 2015 sia un anno tutto da gustare! 🇮🇹

3

## 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":  
**rivistailecuoco@gmail.com**

*Per i sei numeri del 2015, le scadenze per la consegna dei materiali sono: 19 gennaio (n. 321), 16 marzo (n. 322), 18 maggio (n. 323), 20 luglio (n. 324), 21 settembre (n. 325), 16 novembre (n. 326).*

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.





# COOKING MASTER CHEF

LA COLLEZIONE  
PIÙ VENDUTA  
IN ESCLUSIVA SU  
[WWW.CARINE.IT](http://WWW.CARINE.IT)

## Cooking Master Chef Super Cap

Tessuto lavabile

Altezza 30cm

**Taglie M L**

**€ 28,00**

## Cooking Master Chef Giacca Nera

Tessuto lavabile

Altezza 30cm

**Taglie S M L XL XXL 3XL**

**€ 29,00**

## Cooking Master Chef Falda Indiana

Raso

Lacci cinture in tessuto

Due bottoni automatici

Tascone

Taschino penna

40% cotone 60% pol.

Misura 95 x 93cm

**Taglia unica**

**€ 18,00**

## Cooking Master Chef Falda Vita

Lacci cinture in tessuto

Misura 110 x 70cm

**Taglia unica**

**€ 6,00**



carine

In copertina: la Nazionale Italiana Cuochi ai Mondiali di Lussemburgo 2014

IL CUOCO n. 320  
Rivista ufficiale della Federazione Italiana Cuochi - Anno di fondazione 1960

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

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

Direttore Responsabile  
EUGENIO MEDAGLIANI

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

Coordinamento redazionale  
CHIARA MOJANA

Collaboratori:

Gabriele Becciolini, Salvatore Bruno,  
Giuseppe Casale, Michele D'Agostino,  
Giovanna De Crescenzo, Marcello Ferrarini,  
Sonia Ferretti, Mariano Giaconia, Giuseppe Giuliano,  
Giovanni Guadagno, Domenico Iobbi,  
Pasquale Ladogana, Francesco Lopopolo,  
Eugenio Medagliani, Pietro R. Montone,  
Giuseppe Porpora, Veronica Satalino,  
Vittorio A. Sironi, Alberto Somaschini,  
Giulio Tepedino, Valentina Tepedino,  
Anna E. Viggiano, Piera Zagone, Katia Zanghi

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

Traduzioni Hispania - Milano

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

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

Abbonamento annuo  
Italia € 35 - Europa € 45 - Extra Europa € 60

**PER PUBBLICITÀ, MARKETING  
E PROMOZIONE CON LA FEDERAZIONE  
ITALIANA CUOCHI RIVOLGERSI A:  
FIC PROMOTION srl (uninominale)**

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

Associata all'USPI  
Unione Stampa Periodica Italiana



8

12

18

# in questo

## Editoriale

3 La F.I.C. augura un Buon 2015 insieme!

## Concorsi: Culinary World Cup 2014

8 Mondiali di Lussemburgo: argento per la NIC

12 Le pièces mondiali del Team comasco "Arte in Cucina"

14 Culinary Team Palermo d'argento a Expogast

15 Team Urcc Campania: argento mondiale

16 Team Venezia Chef: l'oro nell'artistico

## Eventi

18 Artistica 2014: il resoconto

20 Agorà: un evento dedicato ai giovani cuochi

## Saperi e sapori

22 I recipienti di cottura per brasati e stufati

## Buono a sapersi

24 Alimenti ed etichettatura: la nuova normativa U.E.

## Gli inserzionisti

### Se ne parla

26 Nutraceutica: il cibo è come un farmaco

## Cucina senza glutine

28 Due bionde per un risotto

## La pasticceria

30 La ricetta del Maestro Giuseppe Giuliano

## Professione cuoco

34 Stefano Padoan: nella cucina del seminario di Vicenza



6



28



38



**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

- Mercato ittico**
- 36 Come riconoscere se è un vero baccalà
- Didàsko**
- 38 Ridiamo prestigio ai mestieri artigiani
- Nazionale Italiana Cuochi**
- 40 Lussemburgo: Cucina Italiana in festa
- Ateneo della Cucina Italiana**
- 42 Tutto quello che devi sapere sulle uova
- Il racconto dei racconti**
- 46 Del vino e dei cuochi, che devono studiare sempre!
- 48 **Cibo per la mente**
- 72 **English text**

- 51 **Vita associativa**
- |            |                 |
|------------|-----------------|
| Basilicata | Trapani         |
| Bergamo    | Trulli e Grotte |
| Campania   | Pavia           |
| Enna       | Valle d'Aosta   |
| Messina    | Varese          |
| Teramo     | Vulture Melfese |

**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, 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** (uninominale) - *Presidente:* Seby Sorbello - *Amministratori:* Paolo Caldana, Maria Antonietta Miracolo, Vittorio Sallustio

#### ISCRIVERSI ALLA F.I.C. È FACILE:

rivolgiti alle Associazioni provinciali e regionali  
o alle Delegazioni estere. L'elenco è pubblicato  
sul sito [www.fic.it](http://www.fic.it)

Per ogni altra informazione:

**Federazione Italiana Cuochi**  
**Piazza delle crociate 15/16, 00162 Roma**  
**Tel 06.4402178/ 06.44202209**  
**e-mail: [info@fic.it](mailto:info@fic.it)**

7

numero

# Culinary World Cup 2014: *due argenti per la N.I.C.*

di **Veronica Satalino**, foto di **Pasquale Ladogana**

DAL 22 AL 26 NOVEMBRE SI È SVOLTA  
LA COPPA DEL MONDO DI  
LUSSEMBURGO, CHE HA VISTO  
LA NAZIONALE ITALIANA CUOCHI  
SCALARE LA CLASSIFICA MONDIALE  
FINO AL 12° POSTO. PROSSIMO  
OBIETTIVO: LA CONQUISTA DEL PODIO  
ALLE OLIMPIADI DI CUCINA DI ERFURT!

È terminata da poco a Lussemburgo la **Villeroy & Boch Culinary World Cup 2014**, una delle più prestigiose competizioni mondiali, e la Nazionale Italiana Cuochi ha portato a casa risultati importanti e soddisfacenti: **due argenti** – i più alti ottenuti fra tutti i team nazionali partecipanti – nella gara di cucina calda e fredda e la scalata del ranking mondiale con la **conquista del dodicesimo posto**, su 30 nazioni.

Un importante traguardo raggiunto con **impegno, passione e determinazione**. Sono questi gli ingredienti che hanno unito e

Foto ricordo della NIC a Expogast 2014 insieme a ragazzi della nazionale junior. In piedi, da sin.: Pietro Pezzolla, Gaetano Raguni, Felice La Forgia, Lorenzo Alessio, Domenico Lampedecchia, Pierluca Ardito, Francesco Dibenedetto, Debora Fantini, Giuseppe Palmisano, Daniele Caldarulo, Michelangelo Sparapano. In basso: Giuseppe Palmisano jr, Nicholas Capicci, Enrico Lavernier, Salvatore Canargiu, Aldo Scollo e Andrea Votta.



La nazionale senior di Singapore festeggia la vittoria ai Mondiali 2014 di Lussemburgo.



affiatato la nuova Nazionale, formatasi solo 10 mesi fa e che a Lussemburgo ha gareggiato per la prima volta insieme. Mesi di allenamento sono serviti a creare quell'atmosfera magica sempre presente in cucina, **affilare le tecniche e unire la squadra**. «Ogni chef nella propria cucina è un leader – racconta il team coach Pierluca Ardito – quando entra nella Nazionale si sveste di questa autorità ed entra in un contesto in cui l'individualismo non ha spazio, ma hanno spazio l'unione, il sacrificio, lo spirito di gruppo».

Alla *Culinary World Cup*, la formazione italiana, guidata dal **team manager Daniele Caldarulo**, dal **team coach Pierluca Ardito** e dal **capitano Francesco Dibenedetto**, ha gareggiato in due competizioni, quella di cucina calda e quella di cucina fredda. Per l'occasione ha presentato un menu studiato con grande attenzione e cura dei dettagli, il cui filo conduttore è nel concetto di cucina "glocale": ritrovare nei piatti **prodotti territoriali in un'anima internazionale**. È questa la linea guida che ha condotto alla sperimentazione e alla preparazione dei piatti presentati.

Sul campo di gara, domenica 23 novembre la Nazionale Italiana Cuochi ha gareggiato nella **prova del caldo**, preparando un menu di tre portate – starter, main course e dessert – per 110 persone e completando la *mise en place* in anticipo rispetto alle sei ore previste. Punteggio finale **87,550** a soli 2,450 dall'oro. Mercoledì 26 novembre è stato il giorno dell'**allestimento del tavolo del freddo**, al quale gli chef hanno lavorato per due giorni interi preparando con precisione, concentrazione e attenzione ai dettagli tutti i piatti presentati. Argento altissimo anche quello conquistato in questa prova, in cui la squadra ha ottenuto il punteggio di 89,016, a meno di un punto dall'oro.

LA CLASSIFICA MONDIALE

Villeroy & Boch Culinary World Cup – Senior National Teams

	HOT	COLD	Culinary World Cup
<b>Singapore</b>	<b>GOLD</b>	<b>GOLD</b>	<b>WINNER</b>
<b>Sweden</b>	<b>GOLD</b>	<b>GOLD</b>	<b>SECOND</b>
<b>USA</b>	<b>GOLD</b>	<b>GOLD</b>	<b>THIRD</b>
Norway	GOLD	GOLD	
Iceland	GOLD	GOLD	
Germany	GOLD	GOLD	
Hong Kong	GOLD	SILVER	
Canada	GOLD	SILVER	
Finland	GOLD	SILVER	
Denmark	GOLD	SILVER	
Switzerland	SILVER	GOLD	
<b>Italy</b>	<b>SILVER</b>	<b>SILVER</b>	
Netherlands	SILVER	SILVER	
Cyprus	SILVER	SILVER	
England	BRONZE	SILVER	
Arab Emirates	SILVER	SILVER	
Luxembourg	SILVER	BRONZE	
Slovenia	SILVER	BRONZE	
Czech Republic	SILVER	BRONZE	
Malta	BRONZE	BRONZE	
Hungary	BRONZE	BRONZE	
Wales	BRONZE	BRONZE	
Croatia	SILVER	BRONZE	
South Korea	BRONZE	SILVER	
Lithuania	SILVER	BRONZE	
Portugal	BRONZE	BRONZE	
Slovakia	BRONZE	BRONZE	
Romania	BRONZE	BRONZE	
Mexico	SILVER	BRONZE	
Spain	BRONZE	DIPLOMA	

Un risultato di cui essere orgogliosi, come dichiara anche il **team manager della Nazionale Italiana Cuochi Daniele Caldarulo**: «Siamo fieri di quanto fatto in Lussemburgo, abbiamo invertito la rotta ed era la cosa che davvero contava. Sono convinto che gli chef italiani possano crescere tantissimo e che nelle prossime

**Gli chef della squadra del Caldo: Lampedecchia, Alessio, Ardito, Dibenedetto, Fantini e Palmisano.**



Olimpiadi del 2016 potremo schierare una Nazionale da primi posti». È la conquista del podio alle Olimpiadi di Cucina di Erfurt, infatti, il prossimo obiettivo del nuovo team nazionale. «I giochi sono ancora aperti – continua **Daniele Caldarulo** – la competizione è appena iniziata. La Culinary World Cup è stata un trampolino di lancio verso Erfurt. È proprio lì che ci giocheremo tutto. L'avventura lussemburghese appena terminata ha portato un **ottimo piazzamento della nostra amata Italia tra le prime 12 nazioni al mondo** e questo ci fa onore. Abbiamo dato un forte segnale al globo intero che l'Italia c'è e sta crescendo giorno dopo giorno».

Un importante traguardo raggiunto grazie al sostegno di tutti coloro che hanno creduto e affiancato la Nazionale Italiana Cuochi in questa avventura: **main sponsor** METRO, **sponsor ufficiali** KitchenAid, Base Protection, Staff Ice System, Assogi, Faboss, Camera di Commercio, Industria, Agricoltura e Artigianato di Bari, Orogel, Pentole Baldassarre Agnelli, Miss Freschezza, Fasa, Istituto Eccelsa, **partner tecnici** Carine, Pavoni, Figgjo, Matarrese, Sirman e I.I.S.S. Majorana Bari.

**Villeroy & Boch Culinary World Cup – Junior National Teams**

	HOT	COLD	Culinary World Cup
Wales	SILVER	BRONZE	
Luxembourg	SILVER	BRONZE	
Denmark	SILVER	SILVER	
England	SILVER	BRONZE	
Slovenia	SILVER	SILVER	
<b>Sweden</b>	<b>GOLD</b>	<b>GOLD</b>	<b>SECOND</b>
Mexico	SILVER	BRONZE	
Canada	GOLD	SILVER	
<b>Norway</b>	<b>GOLD</b>	<b>GOLD</b>	<b>THIRD</b>
Czech Republic	SILVER	BRONZE	
<b>Switzerland</b>	<b>GOLD</b>	<b>GOLD</b>	<b>WINNER</b>
Poland	BRONZE	BRONZE	
Thailand	GOLD	SILVER	
Austria	SILVER	SILVER	
Germany	BRONZE	SILVER	

Il **team della Nazionale Italiana Cuochi**, presente a Lussemburgo, è formato dagli chef Daniele Caldarulo, team manager, Pierluca Ardito, team coach, Francesco Dibenedetto capitano e responsabile cucina calda, Felice Laforgia, responsabile cucina fredda, Giuseppe Palmisano, responsabile pasticceria, e Gaetano Ragunì, junior team manager, che compongono il consiglio direttivo. Completano la squadra gli chef Piero Pezzolla, Lorenzo Alessio, Debora fantini, Domenico Lampedecchia, Giuseppe Palmisano, Fabio Potenzano e Michelangelo Sparapano, componenti del team senior, e Salvatore Canargiu, Nicholas Capucci, Enrico Lavernier, Paolo Lotito, Aldo Emanuele Scollo e Andrea Votta, membri del team junior. 🇮🇹

**Da sinistra: un particolare del piatto da festa del programma del Freddo, lo starter e il main course del programma del Caldo.**

10





*Segni particolari: qualità a 360°  
da oggi i nostri prodotti hanno la carta d'identità*

SCOPRI CHI SONO

Utilizza il  
codice QR  
o collegati  
al sito:



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

Troverai tante informazioni utili  
su tutta la filiera produttiva oltre  
a gustose ricette, suggerimenti  
golosi e novità.

I nostri prodotti sono raccolti seguendo il ritmo delle stagioni e surgelati entro poche ore per mantenere intatta tutta la loro freschezza.

Scopri subito tutte le informazioni, le zone di coltivazione, i consigli di utilizzo, le invitanti ricette e videoricette che ti aiutano ad esaltare la tua cucina.



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

# Como protagonista *all'evento dell'anno*

ALLA CULINARY WORLD CUP 2014  
IN LUSSEMBURGO, SI SONO DISTINTI  
I MEMBRI DELL'ASSOCIAZIONE CUOCHI  
DI COMO "ARTE IN CUCINA"

sponsor (Cifa, Ervigel, Cantaluppi, Forgrim Zanussi, Moda Lavoro) per il loro sostegno che ha contribuito, assieme all'appassionata dedizione del team, all'ottenimento di questi eccezionali risultati. 🇮🇹

12 **A**lla dodicesima edizione mondiale di Expogast – dedicata all'eccellenza dell'arte culinaria nonché luogo di incontro e di condivisione internazionale della cultura gastronomica –, sono state presenti ben 35 nazioni, con una partecipazione di 1500 tra chef e pasticceri tra i migliori al mondo.

Alla grande kermesse ha partecipato anche il team dell'Associazione Cuochi di Como "Arte in Cucina" con ben cinque programmi, ottenendo ottimi risultati. Vediamoli nel dettaglio.

Maurizio Bosetti, secondo chef del "Palace Hotel" di St Moritz, ha presentato due figure in margarina: **Asia Lion** (foto 1) e **Four Dimension** (foto 2).

Luigi Gandola, chef patron del "Salice blu" di Bellagio, ha realizzato un'opera in pasta dal titolo **Il mulino che vorrei**.

La pasticceria Elisabetta Corneo ha proposto l'opera in pasta frolla **Gotham City** (foto 3).

Gli chef Giuseppe Vinci e Angelo Re si sono provati con ricette finger food e due menu festivi.

Il direttivo del team "Arte in Cucina", il presidente e il consiglio dell'Associazione Cuochi di Como rinnovano i complimenti per il grande, strepitoso, successo ottenuto, e ringraziano tutti gli





# RUMMO

MAESTRI PASTAI  
IN BENEVENTO DAL 1846

.....  
**SCELTA DAI MIGLIORI CHEF**  
.....

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



# Argento mondiale per il *Culinary Team Palermo*

di **Piera Zagone**

GLI CHEF DEL CULINARY TEAM  
PALERMO DELL'ASSOCIAZIONE  
PROVINCIALE CUOCHI E PASTICCERI DI  
PALERMO CONQUISTANO LA MEDAGLIA  
D'ARGENTO ALLA CULINARY WORLD  
CUP 2014 SVOLTASI IN LUSSEMBURGO

Un gruppo di 44 persone, fra componenti dell'Associazione e allievi dell'Istituto Ipsseoa Pietro Piazza, che hanno supportato gli chef nella preparazione **del tavolo da esposizione tutto dedicato alle donne e intitolato "Women"**.

Una competizione importante alla quale hanno partecipato oltre 30 nazioni e più di 100 Team provenienti da ogni angolo del mondo. Il tavolo del Team che ha esposto nella categoria dei "Regional Team", sottoposto ad una giuria designata dall'associazione mondiale WACS (World Association of Chefs Societies), era composto da **un menu festivo di 5 portate**, composto da 3 antipasti caldi e presentati freddi, un piatto da buffet per 8 persone, 4 tipologie di *finger food* di cui 2 caldi e presentati freddi e 2 freddi.



Il tavolo della pasticceria era composto da **4 dessert al piatto**, di cui uno doveva essere composto con ingrediente principale a base di cioccolato, uno a base di frutta, uno *gluten free* ed uno a piacere. Sono state esposte, inoltre, 4 tipologie di praline. Il tavolo è stato abbellito grazie alla collaborazione del Culinary Team Decorators and Pastry Palermo.

Per la competizione individuale si è distinto lo **chef Giovanni Speciale** (nella foto qui sotto), ex allievo dell'Ipsseoa P.Piazza di Palermo e componente del Culinary Team Palermo conquistando la **medaglia d'oro con la sua scultura di zucca** nella categoria D1 ("Culinary Artistry").

"Voglio ringraziare tutti i componenti del team per i grandi sforzi degli ultimi mesi e per l'impegno con il quale si sono dedicati a questa impresa - ha dichiarato il coach del team, maestro Giuseppe Giuliano - Importante si è rivelato anche l'aiuto degli aspiranti chef dell'Ipsseoa Piazza, che sono stati entusiasti di fare questa esperienza formativa all'estero. Ringrazio anche il dirigente scolastico prof. Gaspare Marano e gli insegnanti che hanno reso possibile questa esperienza di crescita che ha dato un supporto importantissimo al team". 🇮🇹



# Campania: un team *che brilla d'argento*

di **Pietro Roberto Montone**

**È D'ARGENTO LA MEDAGLIA  
CHE LA CAMPANIA HA CONQUISTATO  
NELLA COPPA DEL MONDO DI CUCINA  
SVOLTASI IN LUSSEMBURGO**

**J** Il **Team** dell'**Unione Regionale Cuochi** della **Campania**, organismo che riunisce i nove sodalizi presenti sul territorio regionale, presieduti dal prof. Luigi Vitiello, ha mancato l'alloro più alto per pochi centesimi di punto. Ma per il "**Team URCC Campania**" presente alla **Culinary World Cup 2014** in Lussemburgo, è comunque stato un mondiale di grande livello visto che il bottino conquistato è stato di tutto rispetto. Sul podio a squadre, pertanto, sono saliti a ritirare l'argento, il team manager Giuseppe Spina, **Ciro De Marino**, **Luigi Ferrara**, **Giovanni Ripa** e **Federico Sorrentino** e i supplenti **Antonio Garofalo**, **Angelo Borrelli** e **Raimondo Di Cristo**. "Per noi - commentano felici - si tratta di una grande soddisfazione. Eravamo all'esordio con il team. Abbiamo lavorato tanto duramente nei mesi scorsi per preparare un tavolo con piatti di grande impatto visivo. Lo stesso pubblico ci ha rivolto complimenti a ripetizione quando si fermava

ad osservare le nostre preparazioni. Peccato per quel pizzico di inesperienza che ci ha privato dell'oro. Ma tutto sommato la trasferta della Campania e dei suoi prodotti alla Culinary World Cup 2014 è stata molto positiva viste anche le medaglie conquistate nei singoli da **Pietro Sparago** che si è messo al collo un bell'oro per il suo spettacolare lavoro di zucchero artistico, da **Francesco Grieco** con il suo argento grazie al piatto freddo, da **Emanuele Mariano** l'altro argento per le sculture vegetali **Tai** e da **Giuseppe Saraceno** bronzo nel freddo". Molto soddisfatti anche i vertici dell'Unione Regionale Cuochi della Campania che rivolgono un sentito grazie a tutti i componenti del Team e alle aziende campane che hanno deciso di scommettere su una vetrina internazionale come il mondiale. "In Lussemburgo abbiamo portato il meglio della Campania sia come team che come prodotti agroalimentari. Rivolgiamo il sentito grazie a tutti i componenti del nostro fantastico team - spiega Luigi Vitiello - e ai nostri amici sponsor che hanno voluto affiancare i ragazzi.. L'argento è un ottimo risultato e va salutato con l'enfasi che merita. Fino al dicembre 2012 non avevamo neanche una squadra stabile ed organizzata. E' stato fatto un buon lavoro grazie a tutto il Consiglio Direttivo Regionale e al team. Ora apriamo ulteriormente a chi vuole mettersi in gioco. Rivolgiamo, ma non per ultimo, un sentito ringraziamento a tutte le aziende che hanno creduto in noi e nei nostri ragazzi. Speriamo di continuare il percorso intrapreso con loro e con quanti hanno veramente a cuore la valorizzazione della Campania, la sua cultura gastronomica e il suo settore agroalimentare".

#### **Il team Urcc Campania alla Culinary World Cup 2014**

Team manager, **Spina Giuseppe**; responsabile della cucina calda, **Giovanni Ripa**; responsabile della cucina fredda, **Ciro De Marino**; responsabile pasticceria, **Federico Sorrentino**; segretario, **Giuseppe Saraceno**; **Luigi Ferrara**; **Raimondo Di Cristo**; **Angelo Borrelli**; **Antonio Garofalo**; **Francesco Grieco**; **Pietro Sparago**; **Ferdinando Esposito**; **Raimondo Esposito**; **Emanuele Mariani**; coordinatore attività team, **Gaetano Cerciello**.

15



# Trasferta d'oro per *il Team Venezia Chef*

IN LUSSEMBURGO IL “BELLEROFONTE”  
DI MARGARINA E CIOCCOLATO DELLO  
CHEF VENEZIANO CATTAPAN REGALA  
AL TEAM LA PRIMA MEDAGLIA D'ORO  
NELLA KERMESSE INTERNAZIONALE

**16**  
Mancava solo il metallo più prezioso, ma anche questa “lacuna” è stata colmata. La trasferta in Lussemburgo per l'Expogast 2014, la prestigiosa Culinary World Cup, ha regalato infatti al Team Venezia Chef la prima medaglia d'oro in assoluto dopo l'argento conquistato nel 2010 e i tre bronzi del 2002, 2004 e 2006 dai membri della squadra che all'epoca partecipavano con il Team Veneto Chef.

Una grande soddisfazione regalata dallo chef veneziano Renato Cattapan, il cui “Bellerofonte e la Chimera” realizzato in margarina e cioccolato è stato premiato dai giudici col primo posto nella categoria artistica D1: una creazione spettacolare e suggestiva fin dal nome con un richiamo alla mitologia greca, al personaggio di Ipponoo, ribattezzato Bellerofonte dopo aver ucciso Bellerofonte re di Corinto, la cui impresa più grande fu quella di uccidere la Chimera, un mostro che il poeta Omero aveva immaginato con la testa di un leone, il corpo di una capra e la coda di serpente. Un plauso particolare anche per il giovane scultore Matteo Zeni (anch'egli iscritto nella circoscrizione veneziana) il quale, alla

sua prima apparizione, ha conseguito il diploma nella categoria artistica D2 con l'opera “L'alpinista delle Dolomiti” scolpito in un blocco di cioccolato.

“Due riconoscimenti che ci rendono a dir poco orgogliosi - il commento di Alessandro Silvestri, in Lussemburgo alla guida del Team Venezia con Renato Cattapan, Matteo Zeni e Moreno Ruggeri - e che premiano tutti noi, considerato il livello molto alto della competizione con concorrenti preparatissimi giunti da tutto il mondo. Ovviamente ringraziamo tutte le aziende partner che hanno contribuito al raggiungimento di questo successo”.

Da sempre “Mecca” della gastronomia mondiale, forum dell'eccellenza e culla della cucina moderna, l'Expogast ha riscosso un enorme successo popolare. Cinque giorni durante i quali il centro congressi Luxexpo si è trasformato in una formidabile piattaforma gastronomica, un vero campo di battaglia in cui si sono sfidati oltre 1.000 chef provenienti da 56 paesi e da tutti i 5 continenti. Prove di squadra e individuali, regionali e nazionali, junior e senior: i più grandi talenti della gastronomia hanno presentato delle creazioni culinarie di altissimo livello. Un evento che, nel suo complesso, ha rappresentato le più elevate esigenze in materia di qualità, know-how, creatività e innovazione. Al lavoro e alle doti degli chef partecipanti hanno reso merito, in sede di bilancio, tutti gli organizzatori: «riconoscenza doverosa verso tutti i partecipanti che hanno contribuito alla riuscita della kermesse. La gioia più grande è vedere gli chef ripartire per i vari angoli del pianeta con ricordi

indimenticabili dell'atmosfera respirata in Lussemburgo».



GRANDE CONCORSO

SURGITAL®

*Ripieni  
in cerca d'autore*



Vinci  
**2000€**  
e la tua firma  
sulla pasta!

**Crea un ripieno originale per una pasta fresca**  
e partecipa al concorso che Surgital ha indetto per gli chef professionisti di tutto il mondo.

**Scatena la tua creatività:**

sono in palio 2000€ e la tua fama: il tuo nome sulla pasta  
e la premiazione al Tuttofood 2015, evento di inaugurazione dell'EXPO di Milano.

**Hai tempo fino e non oltre il 30 marzo 2015!**

Per partecipare accedi al sito [www.surgital.it](http://www.surgital.it), seleziona l'area "Ripieni in cerca d'autore"  
nella home page ([www.surgital.it/concorsoripieni](http://www.surgital.it/concorsoripieni)) e segui le istruzioni.

Numero Verde  
Servizio Clienti  
**800 - 733525**

SURGITAL s.p.a. - via Bastia 16/1 - 48017 Lavezzola (Ra) - Emilia Romagna - Italy - tel. +39 0545 80328 - fax +39 0545 80121 - [www.surgital.it](http://www.surgital.it)

# Competizione internazionale *Artistica 2014*

SI È SVOLTO IN NOVEMBRE A ROMA IL CONCORSO DEDICATO AGLI CHEF E PASTICCIERI ARTISTI. È STATA UN'OCCASIONE UNICA PER QUANTI SI APPLICANO A LIVELLO PROFESSIONALE O COMPETITIVO ALLA MANIPOLAZIONE DI MATERIE ALIMENTARI ESCLUSIVAMENTE A SCOPO PLASTICO O ESPRESSIVO PER LA CREAZIONE DI OPERE DA AMMIRARE

In Novembre, durante la Fiera di Roma "Tirreno CT Roma da Gustare", la FIC in collaborazione con la FIP (Federazione Italiana Pasticcieri) ha presentato, grazie all'impegno del Dipartimento Eventi, una nuova edizione del Concorso "Artistica 2014" rilanciando così nella capitale una delle più importanti competizioni sulla cucina e pasticceria artistica, iniziativa che si era interrotta nel 2007. In questa grande vetrina di opere alimentari con finalità puramente estetiche, una giuria qualificata ha individuato fra opere distinte con la medaglia d'Oro, due opere di ecce-

zionale fattura che hanno totalizzato i punteggi assoluti più alti nelle categorie "opere esposte" e "lavorazioni dal vivo", alle quali è stato aggiudicato il premio "Gianpaolo Cangì", in memoria dello scomparso Segretario che fu ideatore del concorso.

**Il vincitore del premio per la categoria Opere dal Vivo è stato assegnato a Domenico Lucignano**, socio FIC di Napoli. La sua opera, intitolata "Vento d'Oriente", è un esempio di grande maestria



**Nelle foto i premiati: lo chef Domenico Lucignano e, in alto, la pièce di Rocco Fusaro**

nell'intaglio dei vegetali con tecnica thai. "Oltre al risultato raggiunto ed al confronto con persone altamente qualificate in varie discipline artistiche è stata un'emozione indescrivibile ricevere i complimenti da maestri di cucina come il presidente FIC Paolo Caldana, il presidente FIP Roberto Lestani, il presidente della

giuria Michele D'Agostino, Nico Scalora e Fabrizio Venditti. Una marcia in più per spingermi sempre oltre in questa splendida arte".

**Il vincitore assoluto per la categoria *Opere Pronte* è stato assegnato al concorrente Rocco Fusaro.** Guarda la classifica completa per scoprire tutti i vincitori. 🏆

## CLASSIFICA FINALE

	Medaglia	Punteggio	ID.	Cognome e Nome	Cat.	Disciplina	Nome Opera
1	ORO	96,20	A03	ROCCO FUSARO	A	Pasta di pane	Navigando
2	ORO	94,80	A27	VITUCCI GINA	A	Cake design	La Magia del Natale
3	ORO	94,00	B08	LUCIGNANO DOMENICO	B	Intaglio vegetali	Vento d'oriente
4	ORO	93,60	A02	MALVASI GIUSEPPE	A	Pasta di pane	A spasso nel tempo
5	ORO	92,80	A07	TAMBURRI ROSSELLA	A	Cake design	Pinocchio
6	ORO	92,60	A25	DE SIMONE GIOVANNI	A	Intaglio vegetali	L'Incantesimo
7	ORO	90,80	A01	RUSSI GIUSEPPE	A	Zucchero artistico	Madagascar
8	ARGENTO	89,00	A26	RIDOLFO ALESSANDRA	A	Cake design	Frozen
9	ARGENTO	88,60	A17	VITUCCI GINA	A	Cake design	Essenze d'oriente
10	ARGENTO	86,40	A28	RIDOLFO ALESSANDRA	A	Cake design	Cenerentola
11	ARGENTO	85,00	A06	GIACOMELLO STEFANO	A	Intarsio con pasta	"Il Cristo" del Mantegna
12	ARGENTO	85,00	A10	DELLA PASQUA FABRIZIO	A	Intaglio vegetali	Composizione floreale
13	ARGENTO	84,80	B10	DELLA PASQUA FABRIZIO	B	Intaglio vegetali	Arte thai
14	ARGENTO	84,40	B13	DE VITA MASSIMO	B	Intaglio vegetali	Fiori "thailandesi"
15	ARGENTO	80,40	A30	MARTINI KATIA	A	Cake design	Orsetto dottore
16	ARGENTO	80,00	A18	CASANTINI KATIA - CARDINALI JENNI'	A	Zucchero artistico	I mercenari
17	BRONZO	78,00	A05	GIACOMELLO MICHELE	A	Scultura Formaggi	Il regno perduto
18	BRONZO	77,40	A15	GIARRE' MARILU	A	Cake design	Belle Epoque
19	BRONZO	77,40	A29	MARTINI KATIA	A	Cake design	Renna Natalizia
20	BRONZO	74,60	B14	DE VITA ANTONIO	B	Intaglio vegetali	Intaglio floreale
21	BRONZO	74,40	A22	CAPUTI MIRIAM	A	Cake design	Basilicata ... Terra mia
22	BRONZO	72,00	A09	DONATONE AMEDEO	A	Cake design	La torta di Sponge ball
23	BRONZO	71,60	A12	ASTA SALVATRICE	A	Cake design	Preludio cake
24	BRONZO	71,20	A11	MANIACI MARCO	A	Zucchero Artistico	Laguna blu
25	BRONZO	70,20	A04	D'ANDREA SILVESTRO	A	Scultura Formaggi	Donne in cammino
25	BRONZO	70,00	B24	D'URSO LUDOVICO	B	Scultura Margherina	Creatura Marina
27	DIPLOMA	66,40	A23	DI PIETRO MARCO	A	Pasta di pane	Artistica pasta di pane
28	DIPLOMA	64,00	A16	CERRONI RICCARDO	A	Pasta di pane	Bouquet
29	DIPLOMA	63,20	A20	CAYCHO BARRIGA DANIEL	A	Pasta di pane	Il passato si fa presente
30	DIPLOMA	58,00	A21	BELTRAME LORENZO	A	Zucchero artistico	La mente

# Nuova edizione, nuovo successo per *l'Agorà dei giovani cuochi*

di **Salvatore Bruno**. Foto **Mauro Di Leva**.

DURANTE LA FIERA DI ROMA “TIRRENO  
CT ROMA DA GUSTARE”, NELLA  
GIORNATA DI MARTEDÌ 11 NOVEMBRE,  
LA FIC HA ORGANIZZATO UNA NUOVA  
EDIZIONE DELL'AGORÀ DEI GIOVANI,  
INIZIATIVA CURATA DAL DIPARTIMENTO  
TECNICO PROFESSIONALE E DAL  
COMPARTIMENTO GIOVANI E DEDICATA  
AGLI ALLIEVI DEGLI ISTITUTI  
ALBERGHIERI E GIOVANI CHEF

grandi professionisti dei nostri compartimenti. Un produttivo dialogo fra generazioni che, come in precedenti edizioni, si è rivelato un eccezionale strumento per trasmettere preziose esperienze ed orientare i percorsi di tanti giovani che stanno per avviarsi alla professione.

L'Agorà dei giovani chef, nel pieno rispetto del suo spirito originario, non vuole essere una vetrina di grandi chef che danno asettiche dimostrazioni delle loro competenze o abilità professionali. Ma piuttosto, uno spazio condiviso ed un vero forum di discussione nel quale **grandi professionisti condividono con alunni e giovani una personale visione della loro professione** e soprattutto le esperienze fondamentali che hanno loro permesso di maturarla. Inutile dire che in determinati settori, nei quali è fondamentale il possesso dell'arte, dell'intelligenza tecnica e dell'interpretazione creativa di competenze tradizionali, ciò che più conta è l'esempio.

Oltre alle abilità dimostrate dal sous chef

La nutrita partecipazione degli istituti alberghieri romani e quella di scuole provenienti dalle Marche e dalla Puglia ha prodotto per questa iniziativa **un pubblico di quasi 300 allievi** che, durante la giornata, hanno potuto confrontarsi e seguire dal vivo le lezioni magistrali di importanti maestri della nostra cucina e



**1. Enrico Derflingher con il Presidente Nazionale FIC Paolo Caldana. 2. Alessandro Circiello intervista Gianluca Tomasi. 3. Da sinistra: Salvatore Bruno, Roberto Rosati, Rocco Pozzulo, Alessandro Circiello, Paolo Caldana, Enrico Derflingher e Alex Revelli.**



5

**4. Alessandro Buffolino** sous chef de "La Terrazza dell'Eden".  
**5. Sebastiano Sorbello** Presidente FIC Promotion, nonché Presidente dell'Associazione Cuochi Etnei.

**6. Enrico Derflinger** executive chef del Ristorante Armani di Tokio e Presidente Eurotoque. **7. Marco Graziosi** Presidente Unione Cuochi Ciociari.



6

cina si è fatta mezzo per restituire attraverso il gusto un significato alla propria ed altrui esperienza, un senso dell'esperienza che tutti noi abbiamo il dovere di comunicare o mettere in comune.

Ma altrettanto ha fatto

**Enrico Derflinger**, executive chef del Ristorante Armani di Tokio e presidente Eurotoque, raccontando una lunga esperienza internazionale e mostrando attraverso un suo famoso piatto di "risotto agli scampi" come la semplicità ed i profumi della cucina italiana abbiano saputo conquistare, durante alcuni ricevimenti, i reali d'Inghilterra e i gusti della Corona.

Sotto la sapiente conduzione di Carolina Rei (RAI Gulp) e Alex Revelli che hanno stimolato il dibattito e commentato le dimostrazioni, insieme ai tanti altri interventi fra i quali quelli dei nostri chef **Alessandro Circiello** e **Sebastiano Sorbello**, protagonisti della giornata non sono stati i riflettori o le stelle che i grandi chef si appuntano alla giacca, ma il radicale impegno di professionisti - o come si è definito Salvatore Tassa "cucinieri" - che con l'amore per il proprio lavoro e i propri mezzi hanno provato a comunicare un'esperienza viva ed esemplare dei loro percorsi.

loro percorsi.

Questo crediamo abbiano compreso i giovani presenti. La vera lezione è data infatti da esempi che, attraverso il loro amore per la cucina e il loro operare, hanno saputo trasformare questo lavoro in una compiuta esperienza di vita e un peculiare modo di raccontarla. 



8



9

del ristorante "Le Terrazze dell'Eden" di Roma **Alessandro Buffolino**, con un complesso primo piatto a base di ravioli il cui ripieno vedeva protagonista l'olio extravergine di oliva, i giovani presenti all'Agorà sono stati incantati dalla vera e propria narrazione della lunga esperienza in cucina di **Salvatore Tassa** (Le Colline Ciociare), che molti anni ha intrapreso fra i fornelli un discorso vocato alla peculiarità del territorio e ad una cucina che sia specchio delle più profonde differenze territoriali, della reinterpretazione personale di specifici profumi della terra ed humus del bosco. Fra le pieghe dell'esecuzione di una ricetta a base vegetale, egli ha trasmesso le peculiarità di una passione che, attraverso i mezzi propri della cucina, lo ha portato a reinterpretare i propri luoghi d'origine, il profumo conosciuto dei suoi boschi e delle terre di casa sua. La cu-

**8-9. Il piatto presentato da Salvatore Tassa, ritratto nella foto in basso, del ristorante "Le Colline Ciociare".**

# I recipienti di cottura per *brasati e stufati*



**di Eugenio Medagliani**  
Calderaio umanista

BRASATO, STUFATO, STRACOTTO INDICANO PROCEDIMENTI DI COTTURA SIMILI MA NON EQUIVALENTI. IL PRIMO RICHIEDE UNA PRE-ROSOLATURA, IL SECONDO LA ESCLUDE, IL TERZO È UNO STUFATO DALLA COTTURA PROLUNGATA

La brasatura è un sistema di cottura basato sullo scambio aromatico tra il liquido (vino, brodo, sugo di pomodoro ed altro ancora come i ragù nel senso napoletano o siciliano del termine). La brasatura si applica principalmente alla carne e ai volatili ma si estende anche a certe preparazioni di pesce e di verdura anche se preparate con metodi e tecniche piuttosto diversi.

I recipienti più conosciuti e utilizzati per le cotture in umido sono noti come: *conserva* - *stufatore* - *brasiera* - *doux feu* - *stù* (in Lombardia) - *stufaturu* (in Sardegna) - *stufur* o *ola* (in Veneto) - *stuardura* (in Toscana) - *stufarola* (in Umbria) - *tupin* (in Piemonte) e così via.

Nel libro primo dell'Opera (1570) di Bartolomeo Scappi, cuoco segreto (ossia, privato) di Pio V, tra le varie "masserizie di rame stagnato dentro, pertinenti alla cucina" insieme a caldari, bastardelle, pignatte, navicelle (pesciere) e molti altri recipienti di cottura sono indicate "conserva tonde & larghe con li lor coperchi".

Scappi indica con il termine "conserva" e "stufatore" il contenitore che, grazie al particolare coperchio sovrapponibile e

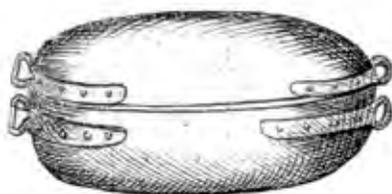
combaciabile, può essere sigillato con pasta o serrato per mezzo di un "chiavistello" o "battirolo", conservando al suo interno aromi fragranti, appetitosi e stuzzicanti che si sprigioneranno scopercchiando il recipiente. La trasmissione del calore avviene principalmente per *conduzione* dalla superficie del recipiente all'alimento e per *convezione* (dai liquidi di cottura all'alimento).

Leggiamo infatti nel secondo libro dell'Opera al cap.XII "... per stufare il lombo di bue alla tedesca... pongasi il lombo nella pignata (conserva)... la si turi con il coperchio sigillandola con la pasta.

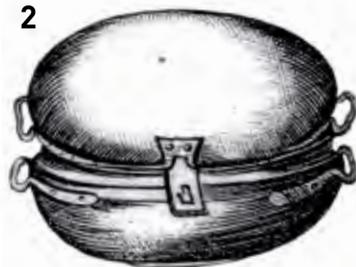
Nel capitolo XXVI "... per alessare o stufare la testa della vitella mongana ripiena", Scappi raccomanda di "turare il vaso (conserva) che non possa fiatare, e si farà cuocere su le bracie lontano dalla fiamma, et cotta che sarà, si servirà così calda...".

Il termine *brasiera* (in uso già nel XVIII secolo) che deriva da brace, si riferisce all'epoca in cui la cucina aveva come strumento principale per cucinare il camino: le cotture in umido, anche quelle più lente, avvenivano sempre sulle braci più o meno vive o mescolate con la cenere, braci che talvolta erano

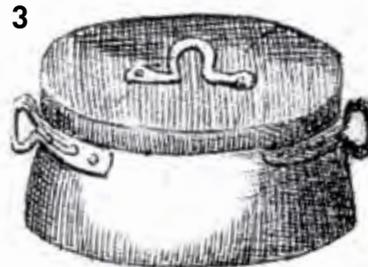
1



2

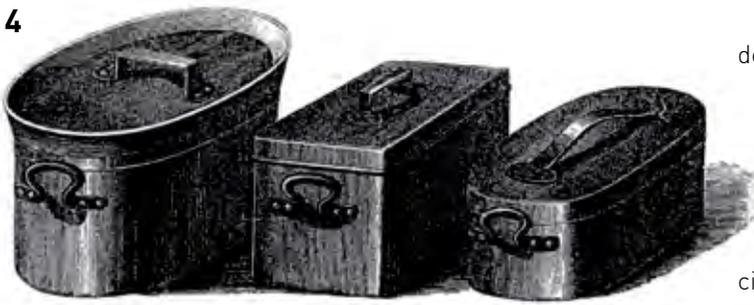


3



1. Conserva mezana.  
2. Conserva tonda.  
3. Stufatore largo.

4



4. Brasiera ovale con coperchio sopra-sotto e brasiera rettangolare e ovale con coperchio a scatola



deposte sopra un particolare coperchio adatto a contenerle.

**Perché nella conserva sia la forma del recipiente come quella del coperchio era originariamente bombata?** Perché

questa sua forma ne facilitava la lavorazione, il calderaiolo poteva così ricavare questo recipiente martellando la lastra di rame sino ad ottenere due pezzi eguali e combacianti (tegame e coperchio) e grazie alla forma tondeggiante (imbottitura) non doveva ricorrere a laboriose saldature con ottone fuso e borace.

Le brasiere furono create e utilizzate assai prima dei cucinieri dai carbonai; costoro ponevano all'interno di simili recipienti le braci che erano poi soffocate con un coperchio a chiusura

pressoché ermetica; con

questo procedimento

la quasi totale assenza

di ossigeno

evitava alle braci di

consumarsi favorendo

la loro trasformazione in carbone di legna. 🇮🇹

Non ci limitiamo a lavare, il nostro è un pulito igienico!



www.mewa.it



Lo sapevate che il vero pulito non si riconosce ad occhio nudo? Noi della MEWA, con un procedimento speciale ci preoccupiamo di ridurre praticamente a zero la contaminazione del vostro abbigliamento professionale e di tenere lontani i batteri dal vostro ambiente di lavoro. In questo modo, con la certificazione RABC, garantiamo la pulizia dei vostri capi da lavoro e la soddisfazione dei clienti.

**MEWA**  
TEXTIL-MANAGEMENT

# Alimenti ed etichettatura: la nuova normativa UE



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

DAL DICEMBRE 2014 È IN VIGORE IL NUOVO REGOLAMENTO COMUNITARIO SU ALIMENTI, ETICHETTATURA E INDICAZIONI OBBLIGATORIE. SCATTANO COSÌ NUOVI OBBLIGHI ANCHE PER I RISTORATORI

**J** In questa rubrica abbiamo già trattato, in passato, alcuni aspetti normativi riguardanti **le indicazioni obbligatorie, da inserire in menu o da aggiungere ad un'etichetta; indicazioni necessarie per una comunicazione trasparente con la clientela.** A partire dal mese di dicembre 2014, con la piena entrata in vigore del Regolamento Comunitario n°1169 del 25 ottobre 2011, diverse novità in materia coinvolgono nuovamente il settore della ristorazione.

Lo scopo della recente normativa rimane quello di garantire un passaggio d'informazioni sempre più efficace fra i produttori di alimenti e i consumatori finali. Il tutto a garanzia di una miglior salvaguardia delle qualità commerciali, igieniche e nutrizionali dei cibi venduti o somministrati.

## QUALE NOVITÀ SOSTANZIALE PER LA RISTORAZIONE?

Il nuovo Regolamento Comunitario estende molti obblighi, previsti sino ad oggi solo per le industrie alimentari, a tutti gli attori della filiera agroalimentare che elaborano prodotti destinati al consumo finale. Pertanto **anche i ristoratori rientrano pienamente fra i destinatari degli effetti di questa normativa.**

Fra le principali altre novità introdotte dalla normativa è opportuno sottolineare:

- l'obbligo per tutti i prodotti preconfezionati di presentare in etichetta le sette informazioni nutrizionali fondamentali (contenuto energetico, grassi, acidi grassi saturi, carboidrati, proteine, zuccheri e sale);
- la garanzia di una miglior leggibilità delle informazioni in etichetta, mediante un controllo della grafica e della dimensione dei caratteri utilizzati;

- l'obbligo dell'indicazione di provenienza esteso, dalle sole carni bovine, alle carni ovine, caprine, suine e avicole;
- la tutela della filiera di produzione, quindi anche del Made in Italy, grazie all'obbligo d'indicazione in etichetta della provenienza degli ingredienti agricoli che compongono un alimento;
- l'introduzione di nuove denominazioni di prodotto: prodotto decongelato, carne o pesce ricomposto, acqua aggiunta a carne o pesce, ingrediente sostitutivo, involucro non edibile (per gli insaccati);
- l'estensione del campo di responsabilità a tutti i produttori all'interno dell'Unione Europea (fra cui, come dicevamo sopra, anche i ristoratori) e a tutti gli importatori europei di prodotti con origine diversa.

## GLI ALLERGENI

Il Regolamento Comunitario estende l'obbligo dell'indicazione delle sostanze alimentari causa di allergie a tutti gli attori della filiera agroalimentare. Anche i prodotti non pre-imballati o venduti sfusi devono recare in evidenza gli ingredienti che rientrano nell'elenco degli allergeni definito dall'Unione Europea. L'indicazione deve essere supportata da una grafica differente (stile, carattere, colore) in modo da rendere ancor più comprensibile la presenza di questi alimenti. Ricordiamo che l'elenco degli allergeni comprende i seguenti alimenti:

- cereali contenenti glutine (ad esempio grano, segale, orzo, avena, farro, kamut) e prodotti derivati;
- soia e prodotti derivati;
- frutta secca in guscio (ad esempio mandorla, nocciola, noce,

anacardo, noce pecan, noce brasiliana, pistacchio) e prodotti derivati;

- arachidi e prodotti derivati;
- semi di sesamo e prodotti derivati;
- latte e prodotti derivati (incluso il lattosio);
- uova e derivati;
- pesce e prodotti derivati;
- crostacei e prodotti derivati;
- sedano, sedano-rapa e prodotti derivati;
- senape e prodotti derivati;
- lupini e prodotti derivati;
- anidride solforosa in concentrazioni superiori a 10 mg/litri.

### COME FARE?

In concreto per la ristorazione commerciale, collettiva o d'asporto diviene più stringente l'obbligo di segnalare, per tutte le preparazioni vendute, quali allergeni possono essere presenti fra gli ingredienti (con attenzione anche ai semilavorati o ai prodotti delle varie gamme alimentari che potrebbero prevedere diversi allergeni "nascosti" fra gli ingredienti). **La documentazione scritta, attraverso la quale comunicare tutte queste informazioni, può essere rappresentata dal menu, dall'etichetta, da un cartello unico reso ben visibile ai clienti** oppure dalla documentazione commerciale che accompagna

i pasti veicolati. Resta, nonostante le recenti polemiche, per ora esclusa la possibilità di affidare l'incarico di questa comunicazione direttamente al personale di sala, appositamente formato sulla normativa e sulle preparazioni in menu.

### UNA CONSIDERAZIONE FINALE

Senza alcun dubbio questa normativa tende forzatamente a paragonare l'industria alimentare, dotata di forti mezzi economici e tecnici, al ristoratore di bottega, prescindendo da considerazioni di qualità, tipicità, tradizione e professionalità. In un periodo in cui la sostenibilità in cucina è divenuta un'esigenza anche economica, al ristoratore questa normativa non può che suggerire di perseverare nella proposta di piatti semplici, con pochi ingredienti naturali e di stagione. Così facendo anche l'elenco degli allergeni da indicare in menu sarà di facile elaborazione e garantirà in controllo qualitativo migliore. 🍴

### FONTI NORMATIVE

- Regolamento Comunitario n°1169 del 25 ottobre 2011
- Direttiva 2007/68/CE
- Decreto Legislativo n.114 del 2006

# 25

## GLI INSERZIONISTI

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



AZIENDA	RESPONSABILE DA CONTATTARE	TELEFONO - MAIL	SITO WEB	A PAG.
Baldassare Agnelli		035.204711 - info@agnelli.net	www.pentoleagnelli.it	2
Bayernland		0472.723111 - info@bayernland.it	www.bayernland.it	45, 63
Base Protection	Giuseppe Diterlizzi	0883.334830	www.baseprotection.com	25, 61
Carine	Anna Boteon	0438.411584	www.carine.it	4, 83
Conserve Italia	Giorgio Mazzoli - Sandra Sangiuolo	051.62283111	www.conserveitalia.it	84
Medagliani	Eugenio Medagliani	02.45485571	www.medagliani.com	49
Mewa	Bettina Rath-Addari	0331/896004 - bettina.rath-addari@mewa.it	www.mewa.it	23
Orogel	Marco Dall'Ara (Responsabile ufficio gestione vendite)	0547.377260 - mdallara@orogel.it	www.orogelfoodservice.it	11
Rummo Lenta Lavorazione	Fernando D'Aviero (Direttore Vendite Italia NT & FS)	342.8668230 fernando.daviero@pastarummo.it	www.pastarummo.it	13
Surgital	Valerio M. Manco	Numero Verde 800.733525	www.surgital.it	17
Valsodo	Karl August Gaedt	335.6535883	www.wuesthof.de	39

# Il cibo come sostentamento e come farmaco



di **Vittorio A. Sironi**,  
Direttore del Centro studi  
sulla storia del pensiero biomedico  
Università di Milano Bicocca

UNA NUOVA SCIENZA, LA NUTRACEUTICA,  
ANALIZZA IL “RUOLO FARMACEUTICO” E LA VALENZA  
CURATIVA DEGLI ALIMENTI, CONSIDERATI  
NON SOLO SOSTENTAMENTO E ANCHE TERAPIA

**J**l cibo ha condizionato la vita e la salute dell'uomo sin dalle sue origini. I cambiamenti più importanti avvenuti durante il cammino dell'umanità sono stati fortemente segnati da “tappe alimentari”. Il passaggio da una vita nomade a un'esistenza stanziale è avvenuto quando l'uomo, per procurarsi il cibo, si è trasformato da cacciatore in allevatore-agricoltore. La scoperta della possibilità di cucinare gli alimenti ha portato all'assunzione di cibi non solo crudi ma anche cotti, innescando un processo che, attraverso la modificazione della natura selvaggia, ha dato inizio alla cultura alimentare. Una nutrizione adeguata, più varia e bilanciata, a sua volta, ha influito grandemente sulle condizioni di malattia e di salute dell'umanità.

**Il rapporto tra cibo e medicina ha dunque una lunga storia** e in tutto questo cammino sovente il cibo è stato assimilato a un farmaco. Il più importante medico dell'antichità, Ippocrate, vissuto in Grecia tra il IV e il V secolo a. C., ipotizzando che la malattia fosse dovuta a un eccesso o viceversa a una carenza di uno dei quattro umori corporei dell'uomo (sangue, flegma, bile gialla e bile nera), utilizzava sapientemente la dieta come strumento di cura: l'assunzione di cibi ristoratori (caldi o freddi) e di bevande particolari

(vino, olio, latte) in funzione medicinali era uno dei pochi strumenti che la medicina aveva allora a disposizione per curare le malattie. In epoca medioevale l'alimentazione venne considerata uno dei sei elementi fondamentali in grado di agire sullo stato di salute.

I precetti medici dettati dalle regole della Scuola Medica Salernitana (XIII secolo d.C.) indicavano con precisione l'abbinamento e le modalità di assunzione di cibi e bevande per preservare la salute e guarire dalle malattie. In tempi a noi più vicini il rapporto tra alimentazione e salute ha assunto un valore crescente: nell'Ottocento la scoperta del valore nutrizionale degli alimenti e nel Novecento la constatazione dell'importanza delle vitamine poneva nuovi rapporti tra cibo e medicina. Oggi infine i moderni precetti dietetici sono alla base della prevenzione di molte patologie: si pensi alle malattie cardiovascolari indotte da un'eccessiva assunzione di grassi o al diabete facilitato nella sua insorgenza da un'esagerato uso di dolci e di zuccheri.

La storia dell'alimentazione dimostra come al drammatico binomio “fame-morte” dei secoli passati, negli ultimi due secoli si è rapidamente passati dalla non meno triste realtà “carestia-malattia” alla presa di coscienza, in questi ultimi decenni, del pa-



rallelismo “nutrizione-salute”, preludio del concetto “dieta-prevenzione” oggi dominante. Tutto questo sembra avvalorare ciò che sosteneva più 150 anni fa il filosofo tedesco Ludwig Feuerbach: “L'uomo è ciò che mangia”.

Il cibo diventa dunque sempre di più un elemento importante per la salute, così come importante per superare le malattie lo è il farmaco. Se quest'ultimo, entrato nel corpo del malato, per essere efficace deve interagire positivamente con l'organismo vivente esplicando una precisa e mirata azione terapeutica, anche il cibo ingerito, per essere utile ai fini salutari, deve svolgere un'adeguata funzione alimentare senza recare un “danno collaterale” all'organismo che l'ha assunto. E, ancora meglio, se possibile, svolgendo un'azione protettiva o una “funzione riparatrice” nei confronti di questo stesso organismo.

In questo senso si può legittimamente parlare di cibo come



farmaco. Ecco la ragione per la quale è fondamentale avere **una buona cultura alimentare che possa aiutare a mantenere la nostra salute e anche a preservarci dalle malattie. Da poco è nata una nuova scienza, la nutraceutica (un nome che nasce dalla sintesi tra le parole nutrizione e farmaceutica),**

che analizza il “ruolo farmaceutico” e la valenza curativa degli alimenti, considerati non solo elementi necessari per rispondere al bisogno di sostentamento biologico, ma sostanze in grado di esercitare una vera azione terapeutica sull'individuo.

Le gustose abitudini culinarie del passato, se unite alle moderne conoscenze sul valore nutritivo degli alimenti e sui fattori di rischio per molte patologie, consentono oggi di definire percorsi alimentari sicuri per mangiare bene, apprezzando le caratteristiche gastronomiche del cibo, ma per mangiare sano, mantenendo e migliorando la nostra salute. 🇪🇺

Foto © mikekev - 123rf.com



## AZIENDE INFORMANO

Comode, traspiranti, antiscivolo. Le calzature professionali Base, approvate dalla FIC e scelte dalla NIC, con le quali hanno vissuto l'esaltante esperienza dei mondiali di Lussemburgo, sono ideate attorno alle esigenze dei cuochi.

I piedi sono la prima parte del corpo ad essere sollecitata in un lavoro che richiede molte ore di attività. La comodità che racchiude in sé leggerezza, flessibilità e morbidezza è il primo ingrediente da cercare in una scarpa per essere sempre al top della forma. Nelle scarpe Base il comfort è il risultato della suola defaticante Tpu-Skin®. La tecnologia brevettata da Base permette di ridurre lo spessore rigido del battistrada per dedicare più spazio all'intersuola soffice ed elastica. Il sopraggiungere della stanchezza può essere più rapido in un ambiente caldo come le cucine. La traspirabilità delle scarpe Base è

garantita dal sistema piede asciutto Dry'n Air®: un plantare dotato di un circuito di canalizzazioni e fori che genera un costante ricircolo di aria all'interno della scarpa eliminando calore ed umidità, favorendo l'ingresso di aria fresca.

Comfort e traspirabilità aiutano a lavorare meglio, farlo tutelando la propria salute è una buona pratica che deve essere sempre attivata. In ogni contesto. Anche nelle cucine. Come scrive l'Agenzia Europea per la Sicurezza, in cucina gli infortuni sono provocati principalmente “da superfici rese scivolose dall'acqua, dai residui di cibo o dall'olio”. Le soles Base garantiscono un grip elevato, testato, con risultati che vanno oltre gli standard previsti dalla legge. L'obbligo di indossare calzature antinfortunistiche in cucina è previsto dal Decreto Legislativo 81/80. Una scarpa a marchio Base unisce sicurezza e comfort, trasformando in un piacere il rispetto di un obbligo.



**Agli chef tesserati FIC Base Protection offre uno sconto del 25% acquistando online su [www.baseprotection.com](http://www.baseprotection.com)**

# Due bionde per un risotto



di **Marcello Ferrarini**  
www.marcelloferrarini.it

SONO BIRRA E CAMOMILLA I DORATI INGREDIENTI CHE RENDONO SPECIALE LA RICETTA PROPOSTA DA MARCELLO FERRARINI. CHE CI INTRODUCE ANCHE AL MONDO DELLE “LAGER” PRIVE DI GLUTINE

Lo chef gluten free Marcello Ferrarini, ci propone un risotto al limone e semi di papavero, con birra gluten free ed un brodo alla camomilla ed alloro. Particolarità della ricetta è quella di utilizzare al posto di un classico brodo di cottura, un'infusione di camomilla ed alloro, che si sposerà alla perfezione con l'acidità della birra ed il tono aspro del limone. Insomma un risotto alternativo, fantasioso ed originale, da proporre a tutti, celiaci e non! 🍷

## Risotto alla birra, limone e semi di papavero con brodo di camomilla e alloro

### Ingredienti per 6 persone

480 gr	riso carnaroli
2	bottiglie birra Tennent's Gluten Free
2/3	scalogno
2	limoni
12	bustine di camomilla
6	foglie alloro
q.b.	parmigiano reggiano
q.b.	burro
q.b.	semi di papavero
q.b.	olio e.v.o.
q.b.	sale e pepe

### Procedimento

Tagliare finemente lo scalogno e farlo imbiondire in padella con olio d'oliva extra vergine, quindi aggiungete il riso e tostarlo per alcuni minuti. Preparare un brodo alternativo utilizzando la camomilla in bustine, le foglie d'alloro, sale e poco pepe. Sfumare il riso con una birra in bottiglia intera, lasciare evaporare, quindi bagnare il risotto con alcuni mestoli di brodo alla camomilla. Continuare la cottura unendo poco alla volta il brodo caldo e, verso fine cottura, aggiungere la restante birra unitamente al succo di limone. A fine cottura, a fuoco spento, mantecate il riso con il parmigiano ed il burro, per renderlo cremoso. Servite il risotto con una julienne di scorza di limone, semi di papavero, sale grosso al pepe rosa, alcuni fiori di camomilla interi ed una foglia d'alloro.

### SENZA GLUTINE, ANCHE IN TV!

Si chiama “Senza glutine con gusto” e dal 15 settembre è in onda su Gambero Rosso Channel - Sky 411, dal lunedì al venerdì alle ore 11.30, 17.30 e alle 23.00. È la prima trasmissione interamente dedicata a ricette *gluten free*. A condurla, ovviamente, Marcello Ferrarini. Ventiquattro le proposte dello chef emiliano per

12 puntate, pensate per celiaci ma adatte a tutti: dall'antipasto al dessert, passando dalla pasta fresca a quella secca ai risotti, alle pietanze realizzate con l'utilizzo di birra *gluten free*, dagli pseudocereali alle farine naturalmente prive glutine e, per finire, i dessert.

www.marcelloferrarini.it



In commercio attualmente esistono diverse birre senza glutine, sia artigianali che non, indicate appunto a chi deve seguire una dieta priva di glutine e per intolleranti. Tra le maggiormente note ed apprezzate, oltre alla Tennent's Lager 1885 Gluten free, neo vincitrice della Medaglia d'Oro all'ultimo World Beer Championship 2014 di Chicago, sono in commercio anche la Estrella Daura, la Ridedenburger Brauhaus, la Glutenberg e la St. Peter's, tutte con indice di glutine <20 ppm (20 parti per milione).



# Omaggio ai dolci frutti *dell'inverno*



di **Giuseppe Giuliano**  
Maestro di cucina e pasticcere  
foto di **Giovanni Vernengo**

QUESTA TORTA RACCHIUDE IN SÉ TUTTO IL BUONO DELLA STAGIONE FREDDA: MANDORLE, ARANCE, MARRONI... LA SOSTANZA DELLA BANANA E L'ELEGANZA DELLA GLASSA AL CIOCCOLATO COMPLETANO L'OPERA

30 La torta presentata è una preparazione con prodotti che vengono molto usati nel periodo freddo dell'anno ma spesso vengono consumati anche nelle festività di fine anno come marroni, frutta disidratata, frutta secca, cioccolato e arance. I sapori e le consistenze che la compongono ne fanno una torta da potere presentare anche per Natale, naturalmente senza tralasciare altre preparazioni della tradizione. 🍪

## COMPOSIZIONE:

- **Base morbida al cacao con croccantino di frutta secca pralinata, banane disidratate e crema di marroni**
- **Crema leggera al cioccolato fondente**
- **Gelatina alle arance rosse**
- **Crema leggera di banane**
- **Banane saltate con rosolio di arancia**
- **Glassatura al cacao lucida profumata al cardamomo**
- **Decorazioni e guarnizioni**

**Base morbida al cacao con frutta secca e arachidi croccanti, banane disidratate e crema di marroni**

### Ingredienti

580 gr	uova
65	tuorli d'uovo
405 gr	zucchero
30 gr	zucchero di canna grezzo
210 gr	cioccolato fondente al 72% di massa cacao
165 gr	fecola
55 gr	farina
75 gr	amido di grano
70 gr	passata di marroni
18 gr	banane disidratate
45 gr	fogliame di pistacchio e mandorle tostate
25 gr	granella di arachidi semisalati tostate
205 gr	cacao



**Procedimento**

Montare le uova e i tuorli con lo zucchero, unire delicatamente le farine con il cacao setacciato, aggiungere il burro morbido incorporato precedentemente al cioccolato sciolto e per ultimo mescolare delicatamente la granella di arachidi, le banane disidratate, lo zucchero di canna, la crema di marroni e il fogliame di mandorle e pistacchio tostatati.

Stendere il composto in un foglio siliconato per uso alimentare ad un'altezza di 0,5 cm. Infornare a 200°C per circa 5 minuti (non cuocere troppo per evitare di biscottare).

**Gelatina alle arance rosse****Ingredienti**

200 gr *succo di arancia rossa pastorizzata al 10% di zucchero*  
 13 gr *colla di pesce*  
 35 gr *filetti di arancia allo sciroppo in cottura sottovuoto*

**Procedimento**

Pastorizzare a 80°C per 25 minuti il succo di arancia con 20 gr di zucchero, raffreddare e unire la colla di pesce precedentemente ammollata e sciolta a microonde. Unire i filetti di scorza di arancia privi di sciroppo e colare in un cerchio alto 0,5 cm con alla base un foglio di carta acetato per uso alimentare. Abbattere di temperatura.

**Per i filetti di scorza di arance in cottura sottovuoto****Ingredienti**

100 gr *filetti di bucce d'arance (privi di polpa bianca)*  
 30 gr *succo di arancia*  
 65 gr *zucchero*  
 55 gr *farina*  
 35 gr *amido di grano*  
 5 gr *colla di pesce*  
 1 *baccello di vaniglia*

**Procedimento**

Unire all'acqua lo zucchero e mescolare, aggiungere i filetti di scorza di arance fresche ottenute con l'ausilio di un rigalimoni, mettere sottovuoto e cuocere in forno, modalità vapore, ad una gradazione in camera di 65°C per 45 minuti. Raffreddare il sacchetto sottovuoto con le bucce dell'arancia in acqua e ghiaccio, aprire il sacchetto, scolare il liquido conservandolo in frigo ermeticamente.

**Nota:** le bucce delle arance (prive di polpa bianca) cotte sottovuoto a 65°C per 1 ora e 45 minuti utilizzando lo stesso procedimento e grammatura dei filetti di bucce d'arancia, passate al cutter e poi al setaccio, si possono adoperare per colorare e insaporire il pan di Spagna, creme, salse o mousse.

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. Inoltre le bucce possono essere servite a "julienne" per accompagnare un dessert.

**Crema leggera di banane****Ingredienti crema base**

700 gr *latte intero*  
 300 gr *panna al 35% di grassi*  
 300 gr *zucchero*  
 1 *bacca di vaniglia*  
 55 gr *amido di grano*  
 65 gr *farina 00*  
 5 gr *colla di pesce*

**Ingredienti per la definizione**

500 gr *crema base*  
 550 gr *panna montata*  
 375 gr *di polpa di banane mature*  
 16 gr *colla di pesce*

**Procedimento**

Realizzare la crema base come se si volesse realizzare una crema pasticciera, abbattere di temperatura in positivo, passare a setaccio e incorporare, evitando di creare grumi, prima la polpa di banane e poi la colla di pesce precedentemente ammollata in acqua fredda e sciolta a microonde.

Unire delicatamente la panna montata con lo zucchero. Mettere la crema e livellare in un cerchio del diametro di 16 cm, alto 1 cm, chiudere con un disco di base morbida al cacao con frutta secca e arachidi croccanti, banane disidratate e crema di marroni. Abbattere di temperatura.

**Crema al cioccolato fondente****Ingredienti**

265 gr *cioccolato fondente al 72%*  
 315 gr *crema base*  
 685 gr *panna montata*

**Procedimento**

Unire la copertura fusa alla crema base e, per ultimo, la panna non troppo montata, senza zucchero.

**Banane saltate con rosolio di arancia****Ingredienti**

150 gr *banane tagliate a cubetti* ▶

35 gr burro  
 1 buccia di arancia  
 35 gr zucchero  
 35 gr rosolio alle arance

### Procedimento

Sciogliere il burro a fuoco moderato facendolo insaporire con una buccia di arancia, versare le banane e saltarle a fuoco vivace, fiammeggiare con il rosolio di arance, mettere lo zucchero e togliere dal fuoco. Abbattere di temperatura in positivo.

### Glassatura al cacao lucida profumata al cardamomo

#### Ingredienti

133 gr zucchero  
 170 gr acqua  
 1 gr cardamomo  
 880 gr gelatina neutra da utilizzare a caldo  
 125 gr glucosio  
 35 gr miele di zagara  
 155 gr cacao in polvere  
 275 gr acqua  
 7 gr colla di pesce

### Procedimento

Portare l'acqua ad ebollizione con il glucosio, lo zucchero e il miele. Mettere nella miscela zuccherina il cardamomo in infusione. A parte sciogliere a microonde la gelatina neutra. Unire in un cutter la gelatina neutra sciolta e calda con la miscela di zucchero, acqua, miele e glucosio e versare il cacao miscelato precedentemente con 275 gr di acqua. Mixare, aggiungere la colla di pesce sciolta a microonde e

passare a colino per eliminare eventuali grumi. Riscaldare nuovamente se dovesse occorrere e utilizzare ad una temperatura di 33°C circa.

**Nota:** alla miscela si può aggiungere o diminuire la quantità di colla di pesce, a seconda della necessità.

### Decorazione al rosolio di arance

#### Ingredienti

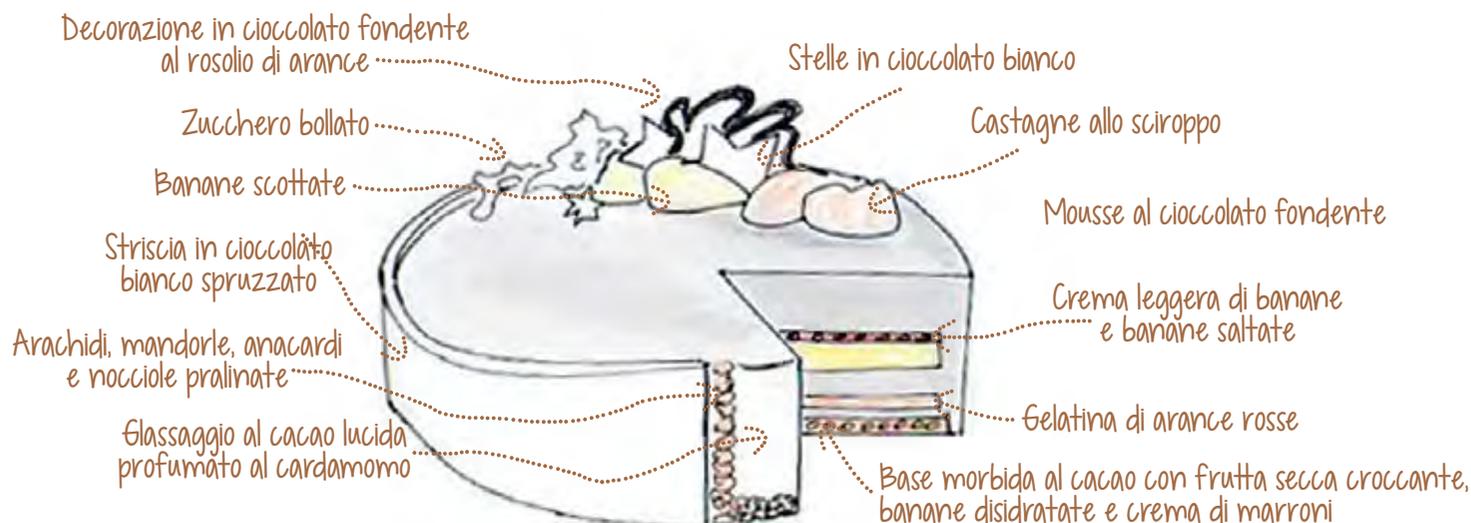
q.b. cioccolato  
 q.b. rosolio di arancia

### Procedimento

Sciogliere il cioccolato, temperare e aggiungere a filo un po' di rosolio di arance fino a densità voluta. Realizzare delle forme con un cornetto.

### Composizione del dessert

In un cerchio del diametro di 18 cm, alto 4 cm, mettere sul fondo la base morbida al cacao con croccantino di frutta secca pralinata, banane disidratate e crema di marroni. Colare circa 1 cm di mousse al cioccolato fondente, inserire la gelatina di arance rosse precedentemente preparata, abbattuta e colata in un cerchio del diametro di 16 cm, alto 0,5 cm, coprire con uno strato sottile di mousse al cioccolato, inserire la crema di banana, coprire con uno strato sottile di crema leggera al cioccolato, cospargere con le banane saltate e finire con la crema cioccolato, livellare e abbattere di temperatura. Sformare e glassare con la glassa al cacao lucida profumata al cardamomo. Per metà della base della torta fare aderire un sottile strato di mix di arachidi, nocciole e mandorle pralinate, e per metà della torta coprire con un semicerchio di cioccolato bianco spruzzato con una miscela di burro cacao e cioccolato bianco. Decorare con delle banane gelatinate, dei marroni scottati in sciroppo, decorazioni di cioccolato al rosolio di arancia e stelle in cioccolato bianco.



# TESSERA FIC 2015

## CONVENZIONI ASSO CRAL ITALIA Territorialità Nazionale

**BERLONI** GRUPPO BERLONI  
Arredamenti Sc. 30%

**EUROINICS** GRUPPO TUFANO  
EURONICS - Sc. 5%  
Campania - Lazio  
Calabria

**TOYS CENTER**  
Sc. 5% sui giocattoli  
in tutta Italia

**INDESIT** Elettrodomestici del  
Gr. INDESIT con sconti  
fino al 59%, a casa tua

**sky** Sconti speciali per  
AssoCral - N. Verde  
dedicato 800 918219

**Mercatone Uno**  
Grande Distribuzione  
Mobili e Elettrodom.

**SUPER SERVICE** Pneumatici e Servizi  
per l'Auto - Sconto  
del 47% in Italia

**Continental** FSC - Gr. Continental  
Pneumatici scontati  
in tutta Italia

**PRINK** PRINK - Sc. 5-10%  
cartucce e  
consumabili

**OROCASH** Catena di Gioiellerie  
e Acquisto Oro - Sconto  
15% sui ns. gioielli

**FASHION DISTRICT OUTLET** Tre grandi Outlet a  
Mantova, Valmontone  
e Molfetta. Sc. 5%-20%

**CRIOS** CRIOS - PANAPESCA  
Sc. 8% sui prodotti  
ittici surgelati

**Agos** Il Credito dei tuoi  
Desideri - Condizioni  
speciali per Assocral

**Findomestic** Servizi Finanziari  
a tassi agevolati

**CENTROSOLAR** Centro Solar Italia  
Sistemi Fotovoltaici e  
Solari Termici

**BIALETTI** Bialetti Stores  
Sc. 10% in tutta Italia

**VOLAGRATIS**  
Sconti sulle LINEE  
AEREE LOW COST

**Hertz** HERTZ Nolo auto  
In tutto il MONDO

**Maggiore** Autonoleggi  
MAGGIORE  
Sconto 5-10%

**TraghettiWeb** Sconti TRAGHETTI  
e CROCIERE su  
oltre 25 compagnie

**City SIGHTSEEING**  
Sc. 10% Tour turistici  
nelle maggiori città.

**Parkin GO** Sconto 10% nei  
principali Aeroporti  
e Porti

Ristoranti e Pizzerie  
Sconti 10 - 20%

**CHEF EXPRESS**  
Sconto 10% nelle Sta-  
zioni, in autostrada e  
in Aeroporto

**ROSSOPOMODORO** Catena Pizzerie  
ROSSOPOMODORO  
Sconto 10%

**INTERFLORA** - Sc. 10%  
Spedizioni Floreali  
in tutto il mondo

**digitalpix** Stampa Foto Digitali  
on Line Sconto 10%

**PuntoPro** Autofficine PuntoPro  
oltre 1.000 punti in  
Italia - Sconto 10-15%

**MEDICI Specialisti**  
e Laboratori di Analisi  
in tutta Italia

**FAR EXPRESS**  
Consegna farmaci  
a Domicilio

**Farmacia Comunale** Farmacie Com.li  
Bologna, Milano  
Parma, Prato

**AMPLIFON** AMPLIFON  
Soluzioni per  
l'udito Sc. 10%

**HOTELS, B&B e Villaggi Turistici**  
Sconti fino al 50%

**Best Western** Catena di Hotels  
BEST WESTERN  
Sconto 10%

**ACCOR Hospitality** Sconto 10% su  
4.000 Alberghi in  
tutto il mondo

**Alberghi Gioventù**  
Tessera Italia  
gratuita

**Wall Street INSTITUTE** Corsi di Lingua Inglese  
Personal e Professional  
Sc. 35% + 50% su iscriz.

**inkbazar** Cartucce, Toner e  
Consumabili  
Sconto 30%

**MUSEI e MOSTRE**  
nelle principali  
città d'arte a tariffe  
ridotte

**TEATRI E SPETTACOLI**  
Ingresso agevolato

**PARCHI GIOCHI e ATTRAZIONI**  
Ingresso Agevolato

**Musei Vaticani e Cappella Sistina**  
Sconto 43% e  
senza fare la fila

**Prenotazione OnLine**  
Biglietteria Musei  
Italiani

**ROMA PASS** Roma Pass - La card  
turistico - culturale  
a Roma - Sconto 2 €

**Torino + Piemonte Card**  
La carta turistica del  
Piemonte

**librerie GIUNTI al Punto** Oltre 150 Punti  
Vendita in Italia  
Sconto 10-20%

**Gruppo Editoriale Espresso-Somedia**  
Sconti fino al 71%

**ACS** Tesseram. agevolato  
Ass.ne Italiana  
Cultura e Sport.



Consulta sul portale [www.assocral.org](http://www.assocral.org)  
le modalità per ottenere gli sconti.

Asso Cral soc. Coop. - Via S. Stefano in Pane 23/D/11 50134 FIRENZE - info@assocral.org  
Tel. 055 7189490 r.a. - Fax 055 7189493 - skype: assocral - Cod. Fisc. e P.Iva . 05152820485

# Stefano Padoan

## *Tutto per il sorriso di un bambino*

QUANDO CUCINA PER GLI OSPITI  
DEL SEMINARIO DI VICENZA,  
STEFANO PADOAN, CUCINA PER  
LA SUA FAMIGLIA. IL SUO GRANDE  
SOGNO? SERVIRE UNO DEI SUOI  
RISOTTI A PAPA FRANCESCO

Ottimizzazione delle risorse e tanto amore per il proprio mestiere. Sono questi i capisaldi del lavoro di Stefano Padoan. Classe 1960, il cuoco vicentino è socio F.I.C. e lavora dal 2008 nelle cucine del Seminario Vescovile della sua città, gestendo da solo anche 250 coperti, a pranzo e a cena, fino a 7 giorni la settimana, dalle 6 del mattino alle 8 di sera. A tavola una novantina di ragazzi, fin dalle scuole medie, nonché i sacerdoti e il lunedì il Vescovo, Beniamino Pizziol. Poi ci sono le festività, i momenti conviviali, le occasioni e gli ospiti speciali (dalla sua cucina sono passati anche il Segretario di Stato di Sua Santità, Pietro Parolin, i bambini del Piccolo Coro dell'Antoniano...). Insomma, un lavoro decisamente impegnativo, che Padoan ha affrontato da subito con grande entusiasmo. "Negli anni ho cercato di alzare la qualità del servizio e abbreviare i tempi di lavoro mettendo in atto strategie quotidiane di riuso intelligente degli avanzi e degli scarti" ci spiega. "Solo in questo modo riesco a risparmiare sia in termini di soldi che di tempo, senza rinunciare alla qualità".

**Stefano Padoan all'opera mentre realizza uno dei suoi cavalli di battaglia, il risotto. Qui sotto, il Tortino di riso arcobaleno elaborato dal cuoco vicentino.**



### Come fa a conciliare gusti e esigenze alimentari di comensali così diversi tra loro?

È questo il bello del mio lavoro, trovare il modo di far condividere a bambini e anziani lo stesso cibo. Per riuscirci mi metto in una posizione particolare: quella di padre, per i bambini, e di figlio, o di nipote, nei confronti dei più anziani. Cucino per loro come cucinerei per la mia famiglia, ed è questo, ad esempio, che mi spinge a trovare il modo di far mangiare le verdure, ma anche piatti più complessi come il rognone, ai bambini; e ancora è questo che mi porta a selezionare con cura la materia prima, evitando additivi, glutammato o conservanti. Penso alla mia cucina come a quella di un piccolo albergo, non certo come a una mensa: elaboro piatti miei, come gli gnocchi di zucca o il pasticcio di pane, e penso ai menu da proporre fin dalle 5.30 del mattino, quando inizia la mia giornata. Ci metto tanto amore, tanta passione. Altrimenti niente di tutto questo sarebbe possibile.

### Qual è la soddisfazione più grande che il suo lavoro le dà?

Quando i ragazzi mi ringraziano perché hanno gradito la cena, perché li ho spinti a provare cose diverse, o quando le mamme mi ringraziano perché riesco a far mangiare ai più piccoli qualcosa di nuovo... Ecco, questa è la mia paga. La mia soddisfazione. Poi succede, come l'altra sera, che il Vescovo mi dica "grazie Stefano, sei sempre all'altezza": momenti come

**Il socio FIC Stefano Padoan in un allegro scatto in compagnia del Vescovo di Vicenza, Beniamino Pizziol, e dello staff del Seminario. Il taglio della torta per la festa in onore del 50esimo anno di sacerdozio del Vicario Generale della Diocesi di Vicenza.**



questi per me sono per la cosa più preziosa.

### Una cena che ricorda con particolare emozione?

Ce ne sono molte. Spesso il Vescovo mi chiama per cucinare in occasioni di incontri importanti, così ho avuto per esempio l'onore di preparare da mangiare per i due missionari vicentini rapiti in Camerun e liberato lo scorso Giugno.

### Come è arrivato al Seminario?

Ho sempre avuto una passione speciale per la cucina, e il mio percorso professionale è iniziato sul campo, 20 anni fa. Lavoravo in tutt'altro ambiente ma poi le cose non sono andate bene e ho deciso di fare il grande salto: ho studiato – e studio tutt'ora –, quindi ho iniziato a lavorare in realtà diverse, dalla mensa con 1500 coperti al piccolo ristorante. La vera svolta però c'è stata 7 anni fa, col mio arrivo in Seminario. È stato grazie a tutte queste esperienze che mi è stata data la possibilità di realizzare uno dei miei grandi sogni, quello di iscrivermi alla Federazione Italiana Cuochi, così come quello di entrare nella Confraternita del Baccalà.

### Il prossimo sogno da realizzare?

Preparare un risotto per Papa Francesco. Mi sto già organizzando e in realtà spero che il Santo Padre venga presto in visita a Vicenza per poter cucinare per lui nella mia città. 🇮🇹



# Come riconoscere *il vero baccalà?*



di **Valentina Tepedino**  
www.eurofishmarket.it  
con la collaborazione  
di **Giulio Tepedino**

UN'UTILE GUIDA PER EVITARE DI ESSERE TRATTI  
IN INGANNO NELLA SCELTA DI QUESTO PESCE E PER  
IDENTIFICARE IL VERO MERLUZZO NORDICO SALATO  
E VALUTARNE LA CORRETTA STAGIONATURA

**D**urante le feste di fine anno aumentano le richieste e soprattutto i menù che propongono il merluzzo nordico salato e stagionato, meglio conosciuto come baccalà ormai diventato da prodotto povero a prodotto ricco ossia abbastanza costoso. Fondamentale dunque sapere riconoscere il baccalà vero soprattutto per tutelare la propria attività ed i propri clienti dalle

imitazioni di questi ultimi anni, rappresentate soprattutto da specie sosia o da trattamenti molto simili.

“**L’invenzione**” del baccalà si deve ai baschi che, al ritorno dai lunghi viaggi verso i Grand Bank (una piattaforma continentale di ben 3.500 kmq situata nell’Atlantico Settentrionale, al largo di Terranova e delle coste del Labrador), usavano mettere i merluzzi pescati in barili ricoperti di sale a strati, per conservarli.

Secondo la normativa in vigore, è possibile chiamare con la denominazione di vendita “baccalà” solo il **Merluzzo nordico *Gadus morhua*** ed il **Merluzzo nordico *Gadus macrocephalus*** che siano stati **sia salati che stagionati**. Nel caso in cui il prodotto non sia stato stagionato, ma solo salato, non è infatti possibile definirlo baccalà ma la denominazione di vendita corretta sarà “**Merluzzo nordico salato**”.

Per potere distinguere i due prodotti è possibile applicare sulla carne una piccola pressione con un dito al fine di verificare se si evidenzia l’uscita di una soluzione acquosa. Il merluzzo fresco salato presenterà una buona quantità di umidità e dunque di soluzione acquosa che viene in superficie anche sottoponendo le carni ad una piccola pressione, mentre il prodotto stagionato (baccalà) presenta delle carni disidratate poiché il sale e la stagionatura lo hanno in qualche modo “cotto”.

Il merluzzo per la produzione del baccalà arriva alle aziende di trasformazione in blocchi congelati già decapitato ed eviscerato. La maggior parte (l’85%) del merluzzo lavorato è il *Gadus morhua* (Cod) proveniente dalla stessa Norvegia e quindi pescato nell’Atlantico; soltanto una piccola parte è *Gadus macrocephalus* (Pacific cod) pescato nel Pacifico, in Alaska.

36



SPECIE	CARATTERISTICHE E DIFFERENZE SOSTANZIALI PER IL RICONOSCIMENTO	FOTO DELLA SPECIE E PARTICOLARI
<p><b>Meluzzo nordico</b> (<i>Gadus morhua</i>)</p>	<p><b>Presenza sul mentodi un barbiglio</b></p> <p><b>PINNE:</b> tre (3) pinne dorsali. La prima pinna dorsale più corta e più alta. La terza pinna dorsale è la più lunga e più bassa.</p> <p><b>COLORAZIONE:</b> scura dorsalmente, cenerina o grigio oliva; biancastra ventralmente, con macchie rotonde giallastre o bruno-grigiastre sul dorso e sui fianchi; <b>LINEA LATERALE PIÙ CHIARA DEL COLORE DEL CORPO;</b> dorsali e anali grigie, con macchie scure.</p>	

### IL VERO BACCALÀ È IL MERLUZZO NORDICO SALATO E STAGIONATO

Dopo lo scongelamento e la pulitura, i pesci vengono posti in vasche e ricoperti da strati di sale (prima salatura). La quantità di sale rappresenta circa un terzo del peso dei pesci. Con l'aggiunta del sale i pesci cominciano a rilasciare liquidi che in un paio d'ore riempiono la vasca nella quale sono stati posti; i merluzzi vengono lasciati in questa "salamoia" minimo due/tre settimane in una cella refrigerata. Alla fine di questo periodo i pesci hanno perso circa il 20/25% del loro peso.

Il pesce viene tolto dalla salamoia, viene pulito, vengono tolti eventuali residui di sangue e viene posto su dei pallet e ricoperto da un nuovo strato di sale (seconda salatura). A questo punto il Baccalà viene posto in una cella di stoccaggio. Dopo circa 1 o 2 settimane il Baccalà può essere direttamente venduto (*salted fish*) o venire essiccato (*chip fish*).

### COME RICONOSCERLO?

Sicuramente, per riuscire a scegliere il prodotto in modo consapevole è necessario sapere riconoscere il vero baccalà che può essere ottenuto esclusivamente dal merluzzo nordico salato e stagionato e non dalle altre specie di "merluzzo" che appartengono alla stessa famiglia. Non è infrequente infatti la vendita di **molva, brosme, eglefino ed altri gadidi** in sostituzione del merluzzo nordico poiché meno pregiati dal punto di vista commerciale sia per il mercato del fresco che per quello del trasformato. Queste specie devono essere etichettate con

il loro nome e la specificazione di salato (ad esempio: molva salata). Riconoscerle non è impossibile poiché valutando alcuni particolari come la pelle (se presente), la coda o le pinne, sono numerose le differenze tra le specie. L'importante chiaramente è sapere come è fatto un vero merluzzo nordico. 🇮🇹



# La buona scuola *quotidiana*



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

LO SVILUPPO DELL'INTELLIGENZA DELLA MANO COME METODOLOGIA OBBLIGATORI: È QUESTA LA DIREZIONE NELLA QUALE DOVREBBE ANDARE L'INSEGNAMENTO PER FORMARE TECNICI E QUADRI COMPETENTI

**A** metà novembre si è chiusa la consultazione popolare sulla Buona Scuola voluta dal governo Renzi. Riuscirà la modalità della partecipazione allargata a dare voce agli operatori del settore e non ai burocrati di palazzo? Nell'intenzione di promuovere un certo tipo di scuola e di formazione professionale e lo sviluppo di una cultura del lavoro e dei mestieri ho partecipato attivamente al dibattito lanciando alcune proposte che riassumo in questo articolo. Con l'auspicio di poterci lavorare sopra ulteriormente a beneficio della formazione professionale dei cuochi.

## UNA SVOLTA CULTURALE

Molte sono le carenze formative dei giovani che si affacciano oggi in cucina. Spesso anche voi le avete evidenziate sulle schede di valutazione che la scuola vi invia con allievi, non sempre adeguatamente motivati, per esperienze di stage. È evidente che il problema non può essere risolto semplicemente "facendo più ore di pratica" o insistendo con questa o quella ricetta. Si tratta di rifondare la base culturale della nostra scuola. La proposta del governo tende a dare ampio spazio alle discipline artistiche, dalla musica alla pittura, e non menziona materie che possano addestrare i giovani alla principale pratica utile alla formazione di professionisti del settore ristorazione: l'abilità manuale. **È indispensabile dare nuovo prestigio sociale ai mestieri artigiani. Lo sviluppo dell'intelligenza della mano dovrebbe diventare metodologia obbligatoria per le scuole di ogni ordine e grado.** Sarà necessario puntare decisamente all'acquisizione di abilità diverse e accettare che ogni allievo possa raggiungere obiettivi diversi. È indispensabile inoltre modificare l'idea di orientamento alla scelta. Oggi questo delicato momento nella vita di ogni adolescente è pesantemente condizionato dall'emotività e basato

"Ci serve una buona scuola perché l'istruzione è l'unica soluzione strutturale alla disoccupazione, l'unica risposta alle nuove domande di competenza espresse dai mutamenti economico e sociali" (dall'introduzione a "La buona scuola")



sul famoso "sogno nel cassetto". Occorre puntare invece sulle effettive capacità e attitudini dimostrate dal discente.

Ovvio, questo comporta la necessità di costruire percorsi di orientamento che facciano maturare nell'allievo la coscienza delle proprie naturali capacità. Inoltre prevede la competenza e l'autorevolezza dei docenti che esprimono il parere di orientamento. Infine la maturità dei genitori che accompagnano il giovane alla scelta e non la obbligano. Non è forse per una somma di incompetenze, e di immaturità degli educatori, che i giovani rimbalzano sul mondo del lavoro? **Occorre ripensare e rilanciare la scuola delle arti e di mestieri**; attualmente il lavoro pratico/manuale è stato relegato in serie B e la scuola, negli ultimi decenni, ha sfornato generazioni di incapaci a svolgere lavori manuali. Bisogna tornare a formare tecnici e quadri competenti che sappiano come fare il lavoro e perché.

### MANUALITÀ

Manca l'attenzione allo sviluppo delle capacità manuali dei piccoli. La nostra è una scuola che ha condannato il lavoro manuale fin dai primi anni del percorso. Inserire materie scientifiche

e artistiche non è sufficiente. Serve inserire di queste materie la modalità di lavoro laboratoriale. Si tratta cioè di fare musica, fare arte, fare laboratorio di scienze e non studiare storia della musica, storia dell'arte o teoria delle scienze. Fare aiuta a capire.

Se, infine, grande spazio viene dato alla scienza e alle arti, grande potenziale del nostro paese, quasi nullo è lo spazio che nella scuola del futuro si riserva alla cultura agricola e alimentare. Il settore agroalimentare è una grande risorsa italiana che non ha mai goduto del supporto della scuola né tantomeno di investimenti e valide politiche economiche. Siamo ancora condizionati dalle fatiche dei contadini del passato e consideriamo il lavoro manuale come inferiore. 🇮🇹

### IPSE DIXIT

Václav Havel – Il potere dei senza potere

"Un buon lavoro è quindi realmente la critica di una cattiva politica"



**WÜSTHOF**

**200**  
years of knives

Made in Germany  
Solingen



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

**Quality - Made in Germany/Solingen**

# Lussemburgo: la prima Festa della Cucina Italiana

di **Veronica Satalino**

UNA SPLENDIDA SERATA PER  
PROMUOVERE IL GUSTO ITALIANO  
È STATA ORGANIZZATA IN NOVEMBRE  
DALLA NEONATA DELEGAZIONE  
DI LUSSEMBURGO DELLA FIC IN  
OCCASIONE DEI MONDIALI DI CUCINA

Luxembourg Kirchberg, ha ospitato la prima Festa della Cucina Italiana. Una serata, per condividere e assaporare i gusti tipici del Bel Paese, organizzata dalla **Nazionale Italiana Cuochi** in collaborazione con la **delegazione di Lussemburgo** della Federazione Italiana Cuochi e la Camera di Commercio Italo-Lussemburghese.

Alla prima Festa della Cucina Italiana hanno preso parte l'ambasciatore d'Italia in Lussemburgo **Stefano Maria Cacciaguerra Ranghieri**, il presidente della camera di Commercio Italo-Lussemburghese **Fabio Morvilli**, il presidente della F.I.C. **Paolo Caldana**, il presidente della F.I.C. Promotion **Seby Sorbello**, il neo presidente della F.I.C. Lussemburgo **Santo Princi** e gli chef della **Nazionale Italiana Cuochi**, impegnati nella preparazione della cena buffet,

realizzata con i prodotti tipici della cucina italiana – pasta, verdure, legumi, formaggi, salumi – sapientemente elaborati per esaltarne i sapori caratteristici.

Riconosciuta in tutto il mondo, «**la gastronomia italiana**» – ha affermato l'am-

L'occasione è stata quella della **Villeroy & Boch Culinary World Cup 2014**, la Coppa del Mondo di Cucina che si è tenuta dal 22 al 26 novembre a Lussemburgo. Durante la competizione, che ha visto l'Italia distinguersi per l'ottimo risultato conseguito nella gara di cucina calda e in quella di cucina fredda, il Ristorante Reimerwee, a





**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

basciatore d'Italia in Lussemburgo Stefano Maria Cacciaguerra Ranghieri – è **uno dei settori più dinamici**. Lussemburgo è una frontiera molto importante, caratterizzata da una cucina multietnica e segnata da diversi apporti culturali. La cucina italiana, tuttavia, rappresenta **un'eccellenza da tenere alta**, proprio come hanno fatto gli chef della Nazionale Italiana Cuochi durante la competizione lussemburghese.

Degustare le eccellenze gastronomiche italiane, quindi, ma non solo. La Festa della Cucina Italiana è stata anche l'occasione per incontrare tutto il team della **Nazionale Italiana Cuochi** e **sugellare ufficial-**

**mente la nascita della Delegazione della Federazione Italiana Cuochi in Lussemburgo**, guidata dallo chef **Santo Princi**, con la consegna dell'atto ufficiale alla delegazione da parte del **presidente della F.I.C Paolo Caldana** e il suo augurio di «continuare ad essere ambasciatori della cucina italiana in Lussemburgo e crescere ogni giorno di più».



Si ringrazia, per il supporto nella realizzazione dell'evento, l'assessorato all'Agricoltura della Regione Campania, Il consorzio della Mozzarella di Bufala Dop e le aziende Il Boccon Divino, Dimmi Sì, Bottega Italiana, Enoteca Italiana, Frutta doro, L'orto di Locullo della GMA Import Export Specialità, Autopolis, Heintz. 🇮🇹



# Ingredienti quotidiani: quello che *devi sapere sulle uova*



di **Michele D'Agostino**  
coordinatore Ateneo della  
Cucina Italiana F.I.C., Maestro  
di Cucina ed Executive Chef

NE CONSUMIAMO UNA GRANDE QUANTITÀ, DIRETTAMENTE O COME INGREDIENTI IN MOLTISSIMI CIBI CHE ENTRANO A FAR PARTE DELLA NOSTRA DIETA QUOTIDIANA. MA SIAMO PROPRIO SICURI DI CONOSCERLE COME DOVREMMO?

**N**e abbiamo sentito parlare come un cibo energetico, completo e salutare ma, a volte, affiora il pensiero che le uova possano danneggiare il cuore a causa del colesterolo in esse contenuto, o il fegato, o ancora che ci possano trasmettere la temuta salmonella. Ci chiediamo anche quali tipi di uova possano essere le migliori, se quelle di allevamento hanno le stesse proprietà di quelle provenienti da galline ruspanti, o come cucinarle in modo da non distruggere le vitamine, gli omega 3 ecc. Cercheremo quindi di approfondire gli aspetti nutrizionali soffermandoci sui rischi che corriamo a consumarle fresche, crude, cucinate, liquide pastorizzate o in polvere nei cibi industriali.

## PREGIUDIZI DA SFATARE

L'idea che le uova, come fonte di grassi saturi, siano dannose alla salute in quanto favoriscono le patologie cardiocircolatorie è errata. È vero che i grassi di origine animale contengono colesterolo, ma non necessariamente si tratta di qualcosa che possa danneggiare il nostro cuore o le nostre arterie. Al contrario, le ricerche

### SI DEVONO LAVARE LE UOVA?

Lavando le uova, si elimina la cuticola esterna, quella pellicola molto sottile, ma estremamente importante, poiché impedisce il passaggio di microbi attraverso i pori. Dunque, prima di metterle in frigo, non conviene lavarle. Se occorre, meglio pulirle con uno spazzolino o un panno leggermente umido.

### QUANDO SCADONO?

- Fino al nono giorno possono essere commercializzate con il marchio "Extra" o "Extra fresco"
- Dal nono giorno in avanti vanno conservate in un luogo fresco, asciutto e buio
- Dopo il 18° giorno, devono essere conservate in frigorifero
- Dal 22° giorno devono essere consumate velocemente e non possono più essere poste in vendita.

mostrano chiaramente che **le uova sono uno degli alimenti che possono effettivamente aiutare a prevenire le malattie, comprese quelle cardiache.**

Per esempio, uno studio del 2009 ha scoperto che le proteine nelle uova cotte vengono convertite dagli enzimi gastrointestinali in peptidi che agiscono come inibitori ACE (farmaci di comune prescrizione per abbassare la pressione sanguigna). Queste assunzioni sono in contrasto con la "saggezza convenzionale", e gli ultimi risultati delle ricerche confermano che le uova possono in realtà far parte di una dieta sana per il nostro sistema cardiocircolatorio.

Inoltre, anche se i tuorli hanno un contenuto relativamente elevato in colesterolo, numerosi studi hanno confermato che **le uova hanno praticamente nulla a che fare con l'innalzamento del colesterolo nel sangue**; per le persone che hanno livelli di colesterolo troppo bassi, mangiare tuorli d'uovo è una ottima cosa per una serie di ragioni, ma non per far aumentare il livello di colesterolo.

## IL RISCHIO SALMONELLA

Le organizzazioni di sanità pubblica consigliano di cuocere bene le uova per ridurre il rischio di salmonella ma, quando sono biologiche e provengono da galline al pascolo, il miglior modo di mangiarle, in termini di salute, è proprio crude. **Il rischio salmonella infatti aumenta quando le galline sono allevate in pessime condizioni igieniche**, il che è estremamente raro per le piccole aziende agricole biologiche, mentre è più frequente nelle uova degli allevamenti intensivi.

Occorre ricordare che solo le galline malate depongono uova contaminate da salmonella. **Se si scelgono uova di alta qualità, non allevate in gabbia, alimentate organicamente in buone condizioni igieniche, il rischio virtualmente scompare.**

## FONTE DELLA SALUTE

I tuorli d'uovo contengono aminoacidi con potenti proprietà antiossidanti (triptofano e tirosina), importanti per la prevenzione di malattie cardiovascolari e cancro. Le proprietà antiossidanti però si riducono di circa il 50% quando le uova vengono fritte o bollite e, ancora peggio, se cotte nel forno a microonde. I tuorli d'uovo sono anche una ricca fonte di luteina e zeaxantina, potenti elementi di prevenzione della degenerazione maculare, la causa più comune di cecità che colpisce soprattutto gli anziani. Inoltre, l'aminoacido triptofano è anche un importante precursore della serotonina del cervello che aiuta a regolare l'umore, mentre la tirosina sintetizza due neurotrasmettitori fondamentali, la dopamina e la noradrenalina, che migliorano la capacità di attenzione e l'attività mentale. Le uova sono poi una fonte incredibile di nutrienti di alta qualità come proteine e grassi di cui spesso siamo carenti e forniscono il combustibile ideale per la maggior parte delle persone.

**Occorre tuttavia ribadire che le uova biologiche da galline ruspanti sono di gran lunga superiori per quanto riguarda le sostanze nutritive, e che la cottura distrugge molti di questi nutrienti.**

Un uovo è considerato biologico se la gallina è stata nutrita solo con alimenti biologici, il che significa che non avrà accumulato alti livelli di pesticidi provenienti dai grani (soprattutto mais OGM) usati normalmente negli allevamenti intensivi.

## COSA CI RACCONTANO I CODICI?

Ogni uovo è caratterizzato da un codice, ad esempio "0 IT 573 FC 001", dove 0 sta per il tipo di allevamento; IT per lo Stato di produzione; 573 è il codice del comune di produzione; FC quello della provincia e lo 001 identifica l'allevamento.

Particolarmente interessante il codice relativo al tipo di allevamento:

## ATENE0 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 82

cod. 0 - **Uova da agricoltura biologica**: sono soggette alle principali caratteristiche e normative degli allevamenti biologici, mangimi biologici e allevamento per lo più in un terreno naturale e all'aperto. Provengono da allevamento estensivo vale a dire che hanno a disposizione fino a 10 mq per gallina.

cod. 1 - **Allevamento all'aperto intensivo**: le uova provengono da galline che per alcune ore al giorno possono razzolare in un ambiente esterno. Il mangime è convenzionale e lo spazio a disposizione per ogni gallina è di soli 2,5 mq.

cod. 2 - **Allevamento a terra**: le galline vengono allevate in un capannone ad alte concentrazioni e, ad esclusione dell'allevamento verticale, le condizioni sono le stesse dell'allevamento in gabbia, a partire dalle luci sempre accese. Questo significa che la produzione di uova è stimolata modificando il bioritmo delle ovaiole attraverso la regolazione della luce e del riscaldamento: per le galline allevate a terra, proprio come per le loro colleghe ingabbiate, il giorno dura molto di più, e così la stagione calda. In questo modo sono spinte a produrre molte più uova di quelle che produrrebbero in modo naturale. Inoltre si possono allevare, secondo la normativa, fino a sette 7 galline in un metro quadro! Significa che ogni gallina può stare in un quadrato di appena 37 cm di lato. Le galline sguazzano nei loro escrementi, si ammalano facilmente e diventano aggressive proprio come le loro infelici compagne ingabbiate.

cod. 3 - **Allevamento in gabbia (batteria)**: le galline sono allevate in un ambiente confinato. Secondo la direttiva europea, ogni gallina può avere a disposizione uno spazio di 550 cmq, che in virtù delle frequenti violazioni possono diventare anche 450. Questo significa che si trovano oltre 20 galline in un metro quadro. Accalcate come sono, le une sulle altre, impazziscono e diventano

aggressive: si beccano tra loro, si spennano e si cannibalizzano. Si trasmettono infezioni. La direttiva CE 99/74 mette di fatto al bando questo sistema di allevamento dal 2012. Per l'allevamento in batteria oggi si devono allestire gabbie modificate o arricchite con una superficie di 750 cmq per capo, un'altezza di almeno 45 cm, con almeno 15 cm disponibili per capo, 12 cm di mangiatoia disponibile, almeno 2 abbeveratoi, un nido per gabbia, una lettiera per razzolare e dispositivi per il taglio delle unghie che non possono usurarsi da sole senza il sufficiente razzolamento. Le gabbie devono essere separate da corridoi larghi almeno 90 cm. Viene inoltre vietata ogni tipo di mutilazione ad eccezione del debecaggio per prevenire il cannibalismo nelle gabbie affollate. La maggior parte delle uova (86%) destinate al consumo umano diretto in Italia, provengono da un allevamento di tipo 3 (allevamento in gabbia).

## OVOPRODOTTI

Si chiamano così i prodotti ottenuti a partire dalle uova, dai loro diversi componenti o da loro miscele dopo la rimozione del guscio e della membrana. Si presentano sotto forma di liquidi, concentrati, disidratati, cristallizzati, congelati, ecc. e possono essere destinati al consumo umano diretto oppure alla fabbricazione di altri prodotti alimentari.

Gli ovoprodotti possono essere ottenuti da uova di gallina, anatra, oca, tacchina, gallina faraona o quaglia, omogeneizzate, pastorizzate e refrigerate. Agli ovoprodotti possono essere aggiunte anche altre sostanze alimentari ed alcuni additivi chimici.

In seguito alle crescenti esigenze dell'industria delle trasformazioni alimentari, gli ovoprodotti assumono un'importanza sempre

## LE CLASSIFICAZIONI DELLE UOVA

Sulle confezioni troviamo anche la dicitura "categoria A" che si riferisce alle uova denominate "uova fresche". Le uova di categoria B, denominate di "seconda qualità", sono destinate all'industria alimentare.

Le uova fresche, sono anche classificate secondo il peso, con i seguenti criteri:

XL – Grandissime: 73 gr e più

L – Grandi: di 63 gr e più ma inferiori a 73 gr

M – Medie: di 53 gr e più ma inferiori a 63 gr

S – Piccole: meno di 52 gr

maggior, sia per la loro praticità che per un minor costo: vengono utilizzati nei pasticci e nell'industria dolciaria per la produzione di merendine, pasta, gelati e dolci. Il Ministero delle attività produttive stabilisce però che denominazioni come "pandoro", "panettone", "colomba" e "savoiaro" siano riservate ai prodotti ottenuti con uova di gallina di categoria A. Se si utilizzano ovoprodotti, allora si devono usare altre denominazioni di vendita (come "dolce natalizio", "prodotto dolciario da forno" o altre denominazioni analoghe). L'obbligo di utilizzare uova fresche non vale per eventuali farciture.

Alcuni produttori hanno iniziato a commercializzare gli albumi pastorizzati, un prodotto ottenuto da uova sgusciate e pastorizzate a una temperatura inferiore a quella di coagulazione dell'albuma (che avviene intorno ai 70°).

**La pastorizzazione e il confezionamento in tetrapak o in brick monoporzioe presenta diversi vantaggi:**

- consente l'utilizzo a crudo in tutta sicurezza poiché la pastorizzazione garantisce l'uccisione dei principali agenti patogeni (Salmonella in primis);
- rende più pratico l'uso degli albumi, che assumono una tessitura liquida e omogenea con la pastorizzazione (non collosi come quelli crudi), quindi è semplicissimo versarli e pesarli.

Per quanto riguarda gli albumi, quando si tratta di prodotto ottenuto dalla pastorizzazione di materia fresca, non si riscontrano perdite delle proprietà nutritive. L'accortezza è di farne un uso moderato soprattutto quando il consumo avviene senza i tuorli (vi è il problema dell'Avidina che si lega alla Biotina creando una potenziale carenza nel corpo umano della stessa).

Quando viene pastorizzato anche il tuorlo, come avviene per la cottura, si perdono parzialmente alcune proprietà nutrizionali ma soprattutto viene ossidato il colesterolo. Coloro che hanno valori ematici elevati di colesterolo dovrebbero evitare questi tipi di ovoprodotti. 

	<b>Uovo intero</b> (per 100 gr)	<b>Albuma</b> (per 100 gr)	<b>Tuorlo</b> (per 100 gr)
<b>Acqua</b> (gr)	75.1	88.3	51.0
<b>Proteine</b> (gr)	12.5	9.0	16.1
<b>Grassi</b> (gr)	11.2	Tracce	30.5
<b>Vitamina A</b> (µg)	190	0	535
<b>Vitamina D</b> (µg)	1.8	0	4.9
<b>Niacina equivalenti</b> (mg) <sup>a</sup>	3.8	2.7	4.8
<b>Vitamina B<sub>12</sub></b> (µg)	2.5	0.1	6.9
<b>Folati</b> (µg)	50	13	130
<b>Selenio</b> (µg)	11	6	20
<b>Zinco</b> (mg)	1.3	0.1	3.1
<b>Iodio</b> (µg)	53	3	140
<b>Magnesio</b> (mg)	12	11	15

**Bayernland**



APPROVATO DALLA FIC

# ... 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!**

# Del vino e dei cuochi che devono *studiare... sempre!*



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

STORIE AMENE, LIBERI PENSIERI

E BIZZARRI RICORDI RACCONTATI A CUOCHI

CURIOSI DA CHI, AHIMÈ, CUOCO NON È

**S**e è vero che i cuochi sono gli interpreti degli alimenti e che il vino è un alimento, ne consegue che trattare di cuochi e di vino significa trattare degli stessi argomenti senza far finta che quello sia un altro mondo separato da questo e che anzi, come talvolta succede, l'un mondo sia contro l'altro armato.

Montare scuse e pregiudizi sembra veramente una stupida guerra in quanto i due mondi non si integrano ma sono

semplicemente lo stesso mondo ed è impossibile che uno viva senza l'altro.

Qualcuno potrebbe obiettare che non tutti bevono vino; che alcuni bevono sake e altri birra, altri ancora bevono distillati o fermentati di agave o di coriandolo ma il discorso non cambia di una virgola: si tratta comunque di alimenti che convivono fin dalla notte dei tempi con altri alimenti di origine diversa sia animale che vegetale.

Sarebbe offensivo ricordare ai cuochi quanto sia importante in tantissime preparazioni sfumare o accompagnare in cottura, con vino o alcolici di ogni tipo, carni, pesci, cereali e frutta; quanto siano gradevoli le variazioni alcoliche dei vari formaggi *'mbriachi*; quanto aroma sprigiona una gelatina alcolica; che profumi esali da un solenne salame toscano classico impastato col vino.

Si tratta dei frutti dell'esperienza di chi ci ha preceduto e che ci ha consegnato il tutto facendo affidamento sulla capacità che ha l'uomo di ricercare e progredire attraverso uno studio continuo e non sempre soddisfacente.

Ne consegue che il cuoco è, oltre che un tecnico e un creativo, soprattutto uno studente a vita in quanto tutto ciò che riguarda l'alimentazione, dal punto di vista tecnico, salutistico, commerciale, produttivo, etico, religioso, sociale... e potrei continuare con una lunga lista, lo riguarda in prima persona e quanto più il cuoco sarà colto e curioso di sapere e ricercare, tanto più la sua arte sarà densa dei significati che egli stesso vi avrà introdotto.

Questa sì che è una bella soddisfazione! 🇬🇧





Federazione Italiana Cuochi



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



Federazione Italiana Cuochi  
**FIC** Promotion S.r.l.

**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)

Scopri i libri

## più "gustosi" del 2014

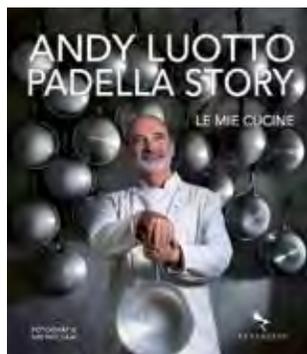
SONO STATI PROCLAMATI IN DICEMBRE A TORINO I VINCITORI DELLA XVIII EDIZIONE DI "LIBRI DA GUSTARE" (WWW.LIBRIDAGUSTARE.IT), MANIFESTAZIONE DEDICATA ALL'EDITORIA ENOGASTRONOMICA. SUDDIVISI IN QUATTRO CATEGORIE, SONO STATI PREMIATI TRA VENTI TITOLI SELEZIONATI TRA I PIÙ GUSTOSI DELL'EDITORIA NAZIONALE:

## CULTURA DEL CIBO

*Padella story. Le mie cucine***Andy Luotto. Ed. Reverdito.**

"Cosa spinge un uomo di spettacolo in cucina? Sono entrato nella gastronomia per gradi e con la testa altrove", spiega André Paul "Andy" Luotto, attore, conduttore televisivo, doppiatore e cuoco italo-statunitense - "Mangiavo per necessità e lasciavo padelle e pentole agli altri. Poi ho avuto la fortuna di essere spedito per punizione in Italia all'età di quindici anni. Venivo dal pianeta del franchising, del marketing, del tecnologicamente super avanzato, e sono approdato nella vecchia, stanca, risibile e folkloristica Italia. Dal paese dell'efficienza sono approdato nel paese dell'Amore, che predilige i dettagli: manualità, freschezza, preparazione, rapporto con la terra e con le altre persone. Finendo in cucina, ho cambiato filosofia di vita. Ora trasformo mentalità e politiche in pietanze e mi chiedo se sono salutari, nutrienti, deliziose. E così ho scritto un libro di cucina fatto di piccole storie di vita vissuta. Ricette, storie e pensieri...".

48



## PRIME PAGINE PER BAMBINI E RAGAZZI

*Chiara pasticceria. 54 ricette da preparare senza l'aiuto degli adulti***Alessandro Corallo. Falzea editore.**

La Mattonella matta, le Rosette del deserto, le Paline di neve... Sono dei dolci? Eh sì... perché Chiara, la protagonista di questo libro, ha dieci anni ed è già appassionata di cucina: le sue ricette preferite sono i dolci. Chiara prepara i suoi dolci senza utilizzare elettrodomestici, forno e fornelli, aggiunge gli ingredienti che le occorrono alla lista della spesa della mamma e poi fa tutto da sola.



## CULTURA DEL VINO E DEL BERE

*L'acino fuggente. Sulle strade del vino tra Monferrato Langhe e Roero***Enrico Remmert e Luca Ragagnin. Laterza editori.**

Questo libro è un'avventura in cui la terra natia è un'Atlantide e l'acqua che la sommerge è il mare delle cantine sociali, i fiumi delle enoteche, i laghi dei piccoli produttori, i rigagnoli delle voci di chi sosta nelle taverne e nei bar di piazza dei paesini. Un viaggio con i finestrini abbassati che racconta tutto quanto si vede, si ascolta, si beve in quella terra colta e schiva.

## IL CIBO IN LETTERATURA

*La cucina dell'anima. 99 ricette sapienziali***Giuseppe Conte e Maria Rosa Teodori. Ponte alle Grazie.**

Da sempre e a tutte le latitudini, attorno al cibo l'umanità ha costruito una quantità di gesti e significati: offerta e ricevimento, piacere, trasformazione, esplorazione, tabù, condivisione, astinenza, terapia, rito... In questo libro Maria Rosa Teodori e Giuseppe Conte ci riportano in contatto con la ricchezza di tutte queste dimensioni, guidandoci - lei dalla cucina, lui, per così dire, dalla

biblioteca - in sei percorsi alla ricerca delle ricette in cui esse prendono forma e sapore: dall'India al Profondo Nord, dai Nativi americani all'estremo Oriente, dal deserto alle cucine dei nostri monasteri e del nostro mare.

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

# 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.



# LA FIC IN ITALIA

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

In questo numero:

**BASILICATA**  
**BERGAMO**  
**CAMPANIA**  
**ENNA**  
**MESSINA**  
**TERAMO**  
**TRAPANI**  
**TRULLI e GROTTI**  
**PAVIA**  
**VALLE D'AOSTA**  
**VARESE**  
**VULTURE MELFES**

51

## LA FIC NEL MONDO

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



# Basilicata

## *Il mondo ama il Made in Basilicata*

Tra le varie mete raggiunte dal team URCL durante i suoi viaggi di presentazione delle eccellenze lucane, particolarmente significative le esperienze vissute a Bucarest e a San Pietroburgo

**C**ontinua il tour dell'Unione Regionale Cuochi Lucani, allo scopo di divulgare al meglio, con impegno e professionalità, i prodotti tipici della nostra amata terra lucana in ogni parte del globo. Basti ricordare alcune delle mete raggiunte negli ultimi anni, come Stati Uniti d'America, Argen-

tina, Paraguay, Cile, Russia, Svizzera... E che dire poi dell'Italia? Sarà sufficiente ricordare l'ultimo Congresso Nazionale della Federazione Italiana Cuochi, celebratosi proprio in Basilicata! Tutto questo è stato possibile grazie all'impegno competente e costante del **presidente Rocco Pozzulo** che ha

instaurato un'importante rete di collaborazione soprattutto con la Regione Basilicata attraverso la Presidenza della Giunta e dei vari assessorati, con i loro dirigenti e in particolare con l'Assessore alle politiche agricole, dottor Michele Ottati. Ma torniamo al tema del viaggio, che

### **Il team URCL a Bucarest**



questa volta ha portato l'Unione Cuochi Lucani nei Balcani, e più precisamente a **Bucarest**, in occasione della festa della Repubblica Italiana, il 2 giugno.

**Il team URCL, capitanato da Rocco Pozzulo, era composto dagli Chef Pinuccio Sciaraffa, Tonino Stigliani e Giuseppe Casale.**

Il primo evento si è svolto presso **Palazzo Italia, sede dell'Associazione dei Lucani nei Balcani**, dove il presidente Baldantoni si è adoperato in modo encomiabile per la riuscita delle varie attività e per fornirci un supporto straordinario per la parte gastronomica.

Nella stessa location si è tenuta una conferenza stampa alla presenza dell'**Ambasciatore italiano a Bucarest S.E. Diego Brasioli**, della Regione Basilicata con l'Assessore Ottati e dei dirigenti, dei giornalisti italiani e stranieri di varie testate nonché di alcuni dei nostri produttori; la conferenza si è conclusa con un encomio particolare dell'Ambasciatore ai cuochi lucani.

Il secondo importantissimo evento e vetrina internazionale si è tenuto presso l'**Ambasciata italiana a Bucarest**, dove il nostro team ha magistralmente allestito un buffet a base di prodotti lucani per 600 commensali, raccogliendo applausi e apprezzamenti da tutti i partecipanti sia per la parte professionale sia per l'alta qualità dei prodotti alimentari del nostro territorio.

L'Ambasciatore Brasioli ha voluto ringraziarci di persona e pubblicamente, invitandoci a posare con Lui per una gradita foto ricordo.

Sicuri che tutto questo impegno farà in modo che i prodotti dei nostri territori, lucani ma anche italiani, possano essere più visibili e apprezzati nel mondo intero, vi diamo appuntamento al prossimo evento!

**Giuseppe Casale**

### **Rocco Pozzulo e Giuseppe Sciaraffa a San Pietroburgo con il Lucania Film Family**



#### **Terra di cucina, cinema e cultura**

Dal 14 al 21 maggio 2014 la Basilicata si è spostata nella meravigliosa **San Pietroburgo**, portando in terra russa il meglio di sé, con un folto programma di eventi per esaltare lo splendido connubio tra cultura, cinema, enogastronomia e territorio. **Basilicata come terra di interscambio tra l'Italia e la Russia**, è stato il leitmotiv che ha portato la delegazione lucana in luoghi di notevole importanza, come il Consolato d'Italia, con la gentile presenza del Console Generale Luigi Estero, l'Istituto Italiano di Cultura, il rinomato Cinema Lendoc, le sale del Museo Hermitage e i locali del Romeo's Bar. La delegazione lucana era così composta: Rocco Calandriello, curatore del format e direttore del Lucania Film Festival; le delegazioni istituzionali rappresentate dal presidente del Gal Bradanica, Leonardo Braico; il direttore della Lucania Film Commission, Paride Leporace; Alberto Giordano, Assessore alla Cultura e al Turismo di Matera, che ha avuto il grande merito di rappresentare la candidatura di Matera a Capitale della Cultura in Europa per il 2019; Rocco Cristiano Pozzulo e Giuseppe Sciaraffa, Master Chef d'eccellenza dell'Unione Regionale Cuochi Lucani che, durante gli eventi in programmazione, hanno esaltato il paniere enogastronomico lucano con cooking show, degustazioni e la presentazione dei prodotti lucani. I piatti tipici presentati coglievano in pieno la "lucanità" degli ingredienti regalando ad ogni pietanza una dimensione olfattiva, visiva e gustativa. Ottimo il feedback ottenuto da parte degli ospiti e dei giornalisti presenti durante le giornate Made in Basilicata.

**Anna Elena Viggiano**

# Basilicata

## *Sulla gastronomia tipica ci si intende bene*

Promuovere il territorio attraverso le sue produzioni agroalimentari e incrementare il ruolo dei professionisti della cucina nello sviluppo turistico lucano: sono solo alcuni dei punti nodali dell'importante Protocollo d'intesa stipulato da Regione Basilicata e Unione Cuochi Lucani

**U**n grande riconoscimento per la nostra Associazione e tutta la categoria delle berrette bianche, che va a consolidare sempre più il rapporto di fiducia con le istituzioni, premiando l'eccellente lavoro svolto da tutti i soci durante gli ultimi tempi". Lo definisce così **Rocco Pozzulo** il Protocollo d'intesa tra la Regione Basilicata e l'Unione Regionale Cuochi Lucani, da lui presieduta, recentemente approvato dalla Giunta regionale.

In sintesi, il Protocollo – che, ricorda sempre Pozzulo, era già stato stipulato con la precedente Presidenza della Giunta – ha come **obiettivo la promozione e la valorizzazione della gastronomia lucana** facilitando la collaborazione tra le parti, “promuovendo il binomio prodotto-territorio e valorizzando le giovani professionalità attraverso attività formative e seminariali”, come si legge nel testo del documento pubblicato sul sito della Regione. **“La gastronomia tipica regionale – si prosegue nel Protocollo – può rappresentare un importante veicolo di promozione delle produzioni agroalimentari tipiche e di diffusione delle consuetudini alimentari locali e della cultura rurale;** l'agroalimentare rappresenta un settore importante della vita economica e sociale della regione

Basilicata; è ritenuto indispensabile dare maggiore visibilità e diffusione ai prodotti agroalimentari tipici, prodotti ittici e prodotti della pesca regionali anche al fine di garantirne un'adeguata valorizzazione commerciale sui mercati internazionali”.

Si legge ancora al sito [www.regione.basilicata.it](http://www.regione.basilicata.it): “L'Unione Regionale Cuochi Lucani, costituita nel 1975 con sede presso l'Istituto professionale alberghiero di Stato di Potenza, si propone una serie di obiettivi che saranno al centro della programmazione delle iniziative previste dal protocollo di intesa con la Regione: raccogliere e unificare l'attività di cuochi professionisti e gli allievi di cucina degli Istituti alberghieri; costitu-

ire, nei confronti di istituzioni e enti, la rappresentanza sul territorio regionale di coloro che si dedicano all'attività culinaria professionale creando occasioni di incontro e dibattito; evidenziare mediante manifestazioni, concorsi, premi, l'eccellenza professionale e l'attività meritoria dei cuochi, al fine di far conoscere meglio in quale misura essa contribuisce allo sviluppo turistico e alla fama della cucina lucana in Italia e nel mondo; progettare, organizzare e gestire attività di formazione, di aggiornamento e di riqualificazione di giovani da immettere sul mercato del lavoro e/o di lavoratori già inseriti in aziende produttive del settore attraverso progetti specifici”.



# Bergamo

## Trofeo Baroni 2014

Presso la Fiera Campionaria di Bergamo, il 2 novembre si è svolta la quarta edizione del concorso di cucina calda individuale, organizzato dall'Associazione Cuochi Bergamaschi con il patrocinio della Camera di Commercio di Bergamo

**D**odici cuochi si sono sfidati in tre batterie da quattro concorrenti. I primi classificati di ogni batteria più un concorrente ripescato in base al punteggio, hanno gareggiato poi per la finale a quattro. Ogni batteria aveva un "paniere misterioso" ad estrazione casuale di prodotti alimentari che i concorrenti hanno usato per creare il proprio piatto. Nel piatto quest'anno si è dovuto preparare una minestra o zuppa o crema. Ingredienti comuni a tutti e obbligatori in ogni batteria, sono stati: pollo, riso, castagna, broccolo e Taleggio. Ogni concorrente ha avuto a disposizione

un'ora di tempo per pensare e realizzare il proprio piatto in 6 mezze porzioni d'assaggio e un piatto finito da porzione per la valutazione oggettiva della presentazione della ricetta.

In giuria erano: Carlo Cranchi (presidente Unione Cuochi Regione Lombardia), Francesco Gotti (chef Bobadilla, vincitore Global Chef Sud Europa 2013), Walter Dalla Pozza (chef patron Artintavola Catering, Maestro di Cucina, Giudice "B" Wacs), Sergio Mauri (chef patron stellato comense), Roberto Vital (giornalista), Fernando Bassi (dirigente dipartimento esteri Fic, presidente Cuochi Valtellina e Giudice "A", "B" e "P" Wacs). I giudici, per ogni preparazione, hanno valutato: gusto, estetica, corretta lavorazione e postazione di lavoro, scarti di lavorazione, innovazione.

I concorrenti sono stati seguiti passo a passo da commissari di cucina e giuria e si sono impegnati per dimostrare professionalità nella preparazione dei piatti.

### I cuochi vincitori

1° Classificato, Trofeo Baroni 2014 + premio di 500€: **Antonio Danise** di Napoli, docente di cucina all'alberghiero Pollini di Mortara (PV).

2° Classificato, premio di 300€:

**Alfredo Barone** di Salerno, docente di cucina all'alberghiero Cossa di Pavia.

3° Classificato, premio di 100€: **Serghei Hachi** della Moldavia, cuoco al ristorante Vinaria a Venezia.

Premio speciale per l'innovazione:

**Antonio Danise**

Premio Ros: **Relanta Laria**, di Cilavegna (PV), chef executive libera professionista.

Premio Ros Traveller: **Gabriele Nassar**

Tutti i partecipanti hanno ricevuto l'attestato di partecipazione all'evento, uno strumento di cottura Pentole Agnelli e il box prodotti Azienda Agricola Salera. Si ringraziano Pentole Agnelli, Azienda Agricola Salera e Casera Monaci, Ros attrezzature alberghiere, METRO di Seriate, per l'importante contributo alla manifestazione in qualità di partner dell'Associazione.



# Campania

## Oltre 400 cuochi in festa a Sorrento

Lo scorso 28 ottobre si è tenuto a Sorrento il raduno regionale dei Cuochi della Campania per celebrare la festa del Patrono della categoria, San Francesco Caracciolo

**L'**iniziativa promossa dall'Unione Regionale Cuochi della Campania, guidata da Luigi Vitiello, e organizzata sul campo dall'Associazione Cuochi Penisola Sorrentina, retta da Antonino Morvillo, ha visto una partecipazione straordinaria di berrette bianche. Alla fine si sono contati **oltre**

**quattrocento partecipanti che hanno colorato di bianco la stupenda città della costiera campana.** Accolti da una folla festante, tra cui spiccavano centinaia di turisti tutti intenti a scattare foto e video per questo spettacolo inedito per loro, i cuochi campani si sono da prima radunati in piazza Lauro per poi organizzarsi e partire alla volta della cattedrale. Accompagnati dalla banda musicale della città, con in testa i gonfaloni delle associazioni campane, **i cuochi hanno così sfilato in corteo fino alla cattedrale di Sorrento.** Come detto, lungo la strada non sono mancati gli applausi e

gli evviva indirizzati verso i cuochi. Alle 10.30 in cattedrale è stata celebrata la santa messa dall'arcivescovo Mons. Francesco Alfano coadiuvato dai parroci della penisola sorrentina e dal nostro amato padre spirituale Pierpaolo Ottone. Alla cerimonia religiosa erano presenti, a sottolineare il momento eccezionale, il sindaco di Sorrento Giuseppe Cuomo; il sindaco di Massa Lubrense Leone Gargiulo; il sindaco di Meta di Sorrento Giuseppe Tito; il sindaco di Sant'Agnelo Piergiorgio Sagristani; il sindaco di Piano di Sorrento Giovanni Ruggiero, tutti con i propri gonfaloni retti da due componenti del corpo di polizia municipale. Nell'occasione il presidente dei cuochi campani, Luigi Vitiello, ha rivolto un saluto a mons. Alfano e ai sindaci della penisola a nome di tutta la categoria. Terminata la funzione religiosa i cuochi hanno raggiunto, sempre in corteo, il palazzo municipale ove sono stati ricevuti ufficialmente dal sindaco di Sorrento, Cuomo, e dai suoi colleghi. Dopo i saluti ufficiali del primo cittadino e dei presidenti Morvillo, per i cuochi Sorrentini, e Vitiello per i cuochi campani, tutti i presenti sono stati invitati a degustare un buffet aperitivo offerto dalla città. Dal salone principale del municipio i cuochi si sono portati presso il noto e storico ristorante "Il parrucchiano" ove hanno

56





pranzato al ritmo delle note del mandolino e della chitarra. In questa cornice sono stati concessi diversi riconoscimenti a cuochi campani e sorrentini per la loro onorata carriera.

*“È stata una festa molto bella e sentita - ha commentato il presidente dell’Unione Cuochi della Campania, Luigi Vitiello - Ringrazio per l’impegno profuso tutto il consiglio regionale. Ma mi sia consentito di fare un plauso particolare al senatore FIC, Antonino Morvillo e a tutto il consiglio direttivo dell’Associazione di Sorrento per aver curato ogni minimo dettaglio di questo evento che, sono certo, resterà nella memoria dei cuochi campani per molto tempo. Non sempre le autorità locali danno il giusto merito ai cuochi; avere qui tutti i sindaci della penisola Sorrentina è stato qualcosa di veramente straordinario. Sono queste le attenzioni che la categoria merita, e non solo in occasione della Festa del Cuoco. Il sindaco di Sorrento e i suoi colleghi, a differenza di molti, hanno ben compreso quanto sia importante il ruolo che oggi riveste il cuoco per lo sviluppo turistico del proprio territorio. Da Sorrento è venuto un messaggio che in tanti farebbero bene a fare proprio”.*

**Pietro Roberto Montone**

**Foto e video XXL**



# Enna

## In cucina con l'arancia rossa

È stato il tarocco centuripino il grane protagonista della lezione tenuta dallo chef Carmelo Barberi, presidente dell'Associazione Cuochi Ennesi, in occasione della manifestazione a questo delizioso frutto dedicata

In occasione della "VI Sagra dell'arancia rossa di Sicilia", si è tenuta una lectio magistralis organizzata dall'Associazione Cuochi Ennesi in collaborazione con la F.I.C.

La dimostrazione si è tenuta presso lo stand messo a disposizione dall'amministrazione comunale centuripina nella piazza di **Centuripe (Enna)**, davanti a numerosi amanti della semplice ma ricercata cucina tradizionale rivisitata in chiave moderna.

Alla lezione fatta dallo **chef Carmelo Barberi, presidente dell'Associazione Cuochi Ennesi**, hanno collaborato **i giovani chef della Federazione e gli allievi degli Istituti alberghieri di Enna e**

**Centuripe.** Hanno partecipato all'interessante lezione, con coinvolgimento totale, gli allievi aspiranti chef e maître, operatori e dipendenti del settore dei pubblici esercizi (bar e ristoranti), ma anche casalinghe e amanti della cucina. L'incontro è stato ripreso e trasmesso in streaming sui canali web creati per promuovere la sagra. Obiettivo della dimostrazione è stato quello di **valorizzare le arance e i prodotti agroalimentari a km zero del territorio ennese.**

Dopo la lezione, lo chef Carmelo Barberi ha risposto alle domande e alle curiosità dei partecipanti. Le preparazioni hanno evidenziato le

tante ricette che si possono realizzare con il **"tarocco centuripino"**. I partecipanti hanno così ampliato le proprie conoscenze e hanno appreso come questo fantastico frutto possa diventare un piatto da ristorante stellato. Alla lezione era presente il **professor Antonio Sportaro**

**docente dell'Istituto professionale per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera**, sostenitore del progetto Km zero il quale ha dichiarato come l'arancia rossa usata in cucina con altre eccellenze agroalimentari tradizionali

locali, possa rappresentare la chiave di volta utile per proporre pietanze che rappresentino **l'identità culturale ed enogastronomica della Sicilia e della nostra Provincia in particolare.** I piatti presentati sono stati: *insalata d'arance rosse di Centuripe; tagliolini al profumo d'arancia al ragù bianco di maialino, finocchietto selvatico e pane profumato all'arancia; filetto di suino nero siciliano all'arancia rossa di Centuripe; millefoglie d'arancia cristallizzata con crema di ricotta e coulis al cioccolato.*

**Giuseppe Porpora**



# Messina

## *Dessert al piatto con il grande Luca Montersino*

Il 17 novembre presso la sala ricevimenti Moon Flower l'Associazione provinciale dei Cuochi di Messina ha organizzato per i propri associati un corso di aggiornamento sul tema dei dessert da ristorazione. Una vera lectio magistralis tenuta dal maestro Luca Montersino

**T**ante le aspettative dei soci che, numerosissimi, hanno aderito con entusiasmo, anche dalle altre province siciliane: Trapani, Caltanissetta, Agrigento e Catania.

Dopo i saluti del presidente Rosaria Fiorentino e del presidente regionale Salvatore Gambuzza agli associati, si sono aperti i lavori. L'attrezzatissima area cooking si è subito trasformata nello scenario di un teatro dove il maestro Montersino, silenziosamente e sapientemente coadiuvato da Romina Imbrescia, sua preziosa collaboratrice, insieme ai professionisti Lillo Freni e Giuseppe Maimone, ha messo in scena un vero spettacolo.

La platea, attentissima, ha potuto vedere la preparazione non solo dei dessert previsti, ma ogni singola base e decorazione dei piatti. Luca Montersino, con una velocità e perizia che solo l'esperienza, la preparazione e le capacità personali possono dare, ha infatti realizzato, e spiegato passo dopo passo, dei dessert al piatto tutti differenti

per basi e tecniche utilizzate e per consistenze, colori, decorazioni, sapori.

Si è parlato di pasta choux, di meringhe, di paste montate, di creme, di pasta babà. E ancora di cioccolato, di bagne, di cotture, di tempi di lavoro. Non dimenticando anche temi come l'organizzazione del lavoro, l'indispensabile selezione delle materie prime, lo stoccaggio, la conoscenza delle attrezzature e fino alla fase finale della presentazione al piatto.

Un corso completo, intenso, esaustivo. Perché Luca Montersino, mentre mescolava, dosava, infornava, dava informazioni e consigli; senza mai perdere il filo, rispondeva ad ogni quesito postigli, togliendo ogni dubbio a



chi gliene poneva, sempre con estrema disponibilità e professionalità.

La pausa pranzo e i graditissimi dolci siciliani di Lillo Freni hanno solo per poco distolto, seppure piacevolmente, l'attenzione dei presenti, perché già Luca Montersino riprendeva a lavorare. Il maestro ha assemblato, impiattato e decorato tutte le preparazioni, regalando ancora piccole chicche, presentazioni mai banali e sempre sorprendenti.

E finalmente, come per una composizione musicale, la sinfonia era pronta. Alla vista e, poi al palato dei presenti il buffet si è presentato come un insieme armonico, in cui ogni ingrediente, pur valorizzato, non era mai prevalente, in cui ogni dessert era equilibrio e piacere puro.

Un pubblico estasiato ha applaudito il maestro Luca Montersino, che si è dichiarato più che soddisfatto dell'esperienza e pronto a ripeterla presto, vista la precisa organizzazione e la calorosa accoglienza dell'Associazione Cuochi di Messina.

“Il successo ottenuto -sottolinea Rosaria Fiorentino- mette in rilievo come nel nostro mestiere la professionalità paghi sempre, ma anche quanto oggi sia importante saper divulgare e comunicare e come si possa crescere soltanto con il confronto costante”.

**Katia Zanghi**



# Teramo

## *Il tacchino a... San Martino!*

Tutti in divisa per preparare un menu di festa per gli ospiti della Casa di riposo di Nereto

**N**ereto è giunta con soddisfazione all'undicesima edizione de "Il tacchino a San Martino", la tradizionale giornata ricca di creatività e di solidarietà in cui i cuochi teramani donano la loro arte culinaria.

È anche grazie al notevole impegno delle berrette bianche che gli anziani della casa di riposo hanno festeggiato il santo patrono, **degustando i succulenti piatti della nobile gastronomia teramana**, sapientemente preparati dal team dell'Act.

Come ormai di piacevole consuetudine, annualmente si ripete questo incontro tra i cuochi e gli ospiti della casa di riposo neretese, sempre sensibile a questo tipo di iniziative, per far vivere agli anziani momenti di piacevole allegria e spensieratezza.

Tra le finalità dell'Act c'è anche la scelta di intraprendere iniziative di comunicazione e di sensibilizzazione nei confronti dell'opinione pubblica, affinché nel caso specifico si donino, con piccoli gesti, momenti di serenità e vicinanza alle persone più bisognose di affetto.

**È stato preparato un pranzo per gli 80 ospiti alla presenza delle autorità comunali e provinciali.**

Alla realizzazione del menu hanno partecipato gli chef: Lorenzo Ferretti, Francesco Liguori, Salvatore Mole, Maurizio Petrucci, Claudio Di Donato, Fabrizio

Pallottini, Antonio Carusi, Maria Paola Costantini, Frederik Lasso. La solidarietà ha sempre un "gusto" speciale!

**Domenico Iobbi e Sonia Ferretti**

### IL MENU

#### Antipasto

Insalata di tacchino con erbette di campo, frutta secca e salsa allo yogurt

#### Primo piatto

Lasagnette ai funghi porcini con mozzarella di bufala e limone

#### Secondo piatto

Maialino croccante con composta di cipolle e vellutata di sedano rapa

#### Dessert

Mini cheesecake con mirtillo e menta





# Trapani

## *Sulla gastronomia tipica ci si intende bene*

Materie prime di qualità e competenza artigianali: questi i segreti svelati agli studenti IPSEOA di Castelvetrano nell'ambito delle attività di formazione 2014/2015

**C**on l'apertura del nuovo anno scolastico, riprendono le attività di formazione rivolte agli allievi degli IPSEOA della provincia di Trapani. Presso l'Istituto di Castelvetrano si è svolto un corso curato dai Maestri **Michele Ciaccio** e **Antonino Segreto**, che

ha avuto come tema **“L'arte del gelato e le tecniche di preparazione”**. I numerosi allievi partecipanti hanno potuto apprezzare le eccellenti preparazioni ottenute dall'utilizzo di materie prime di ottima qualità ed ammirare e degustare il prodotto finito, un gelato artigianale

di tutto rispetto. Un doveroso ringraziamento è rivolto al dirigente scolastico **professoressa Maria Rosa Monteleone** per la disponibilità dimostrata, ai maestri ed a tutti coloro che hanno contribuito alla riuscita della manifestazione.

**Mariano Giaconia**

Alcune immagini della lezione tenuta da Michele Ciaccio e Antonino Segreto

62



## Bayernland. Un'azienda in continua crescita



L'azienda Bayernland ha la sede a Norimberga, nel cuore della Germania. È una realtà leader nel settore lattiero-caseario a livello europeo, che produce e commercializza direttamente sul mercato italiano latte, latticini, formaggi e burro, vantando un processo produttivo ultra moderno e tecnologico. Ancorata alla tradizione, da cui trae ispirazione, l'azienda guarda costantemente al futuro, soprattutto in termini di cambiamento di gusti, mode e consumi.

Il rinnovamento per l'azienda bavarese è iniziato nel 2012 con la realizzazione della nuova sede di Vipiteno, che ospita accoglienti uffici e uno spazioso magazzino, in un complesso all'avanguardia, situato vicino all'autostrada del Brennero e che esprime al meglio la vera vocazione di modernità dell'azienda.

Tra le attività di marketing intraprese di recente il ritorno del marchio Bayernland nelle emittenti televisive Rai e La7, investimenti mirati sul punto vendita, direct marketing e in store promotion, una nuova immagine coordinata, campagne affissioni, coadiuvate ad una mirata comunicazione off e on line che ha permesso al marchio di crescere in notorietà e credibilità.

In un mercato sempre più competitivo Bayernland ha saputo distinguersi cercando di far fronte a profondi cambiamenti, ideando strategie di marketing e comunicazione su misura che rispondano concretamente alla pluralità dei consumatori, sempre più esigenti e consapevoli del proprio ruolo in relazione al brand.

La strategia di marketing intrapresa nell'ultimo periodo risulta vincente, in termini di fatturato l'azienda è in costante crescita: dai 135 milioni di euro del 2012 si è passati a oltre 140,7 mln di euro nel 2013 e un previsto ulteriore aumento del 5% quest'anno.



# Trulli e Grotte *Omaggio ai profumi e ai colori di Puglia*

L'uso delle erbe aromatiche e delle spezie del territorio: questo il tema in occasione del memorial "Angelo Consoli" per festeggiare i trent'anni dell'Associazione Cuochi Trulli e Grotte

**U**na terra al plurale. Un luogo che svela anime diverse, sospese tra natura, tradizione e gusto: è la Puglia, dove **l'Associazione Cuochi Trulli e Grotte ha promosso il memorial "Commendator cavalier Angelo Consoli"** nella struttura Grandi impianti Matarrese ad Alberobello. Un nome di spicco, quello dello chef Angelo Consoli: una figura carismatica nella storia della ristorazione pugliese; fondatore e sostenitore dell'associazione Cuochi Trulli e Grotte, che quest'anno celebra trent'anni di attività.

Anche in questa edizione è stata data la possibilità a giovani leve e a cuochi professionisti di esibirsi e mostrare il proprio talento, utilizzando stavolta le erbe aromatiche e le spezie del territorio: la Puglia infatti offre ingredienti, profu-

mi e sapori unici nel loro genere! Cinque giurati hanno assaggiato e giudicato le proposte gastronomiche dei partecipanti, affiancati da due commissari tra i fornelli. Il punteggio, da 0 a 25, è stato utilizzato per valutare la preparazione del materiale, la pulizia durante la lavorazione, la disposizione e la presentazione dei piatti, in cui i condimenti dovevano esaltare i sapori senza stravolgere il gusto originario degli ingredienti. **È stata un successo l'iniziativa promossa dall'associazione presieduta dallo chef Pasquale Fatalino.** Evidente, nelle giovani leve, il profumo della curiosità, mista a una grande emozione e contrapposta alla sicurezza negli sguardi dei cuochi professionisti.

Tra sfrigolii e spadellate, i giudici hanno eletto i vincitori. Ad aggiudicarsi il pri-

mo premio del memorial Angelo Consoli, per i professionisti, **lo chef Giovanni Larocca;** per gli allievi il riconoscimento è andato ex aequo alla coppia **Antonio Fumarola – Giorgio Semeraro e a Miriana Liuzzi.**

Tramandare un'arte che deve essere interpretata dai giovani come una passione – ha rimarcato **lo chef Sebastiano D'Onghia, presidente di giuria e presidente onorario dell'Associazione "Cuochi Trulli e Grotte"** – era lo scopo dell'iniziativa: fondamentale perché consente agli chef di condividere le proprie esperienze, di crescere professionalmente ma soprattutto di incontrare i giovani che si avvicinano a quest'arte.

A concludere l'evento, presso "Il Melograno", lo show cooking con gli chef del territorio che hanno preparato in diretta

**Da destra, la presentatrice Sabrina Merolla con Pasquale Fatalino e Sebastiano. Pasquale Fatalino con i giovani protagonisti del memorial "Commendator cavalier Angelo Consoli"**



le loro specialità. Allo show è seguita la cena di gala, nel puro segno della tradizione, del gusto e della spensieratezza, il tutto condito con la maestria di Fatalino affiancato dalla presentatrice

**Sabrina Merolla**, volto noto della tv e grande estimatrice della cucina pugliese. Quando la passione incontra la cucina nasce l'eccellenza, un tripudio di sapori, di umori, e di odori che caratterizzano la

propria terra. I colori si mescolano, gli odori si intrecciano lasciando che ciascuno danzi in completa autonomia, toccano l'apoteosi del gusto.

**Giovanna De Crescenzo**

# Pavia

## *Insieme per celebrare San Francesco Caracciolo*

Non potevano che concludersi con un momento di convivialità i festeggiamenti dedicati al Santo protettore dei cuochi italiani. Un toccante momento di spiritualità e condivisione che ha visto i membri dell'Associazione Cuochi Pavesi in prima fila

**L**unedì 6 ottobre a Vigevano presso la **chiesa di San Francesco**, in continuità con i festeggiamenti del Santo Patrono d'Italia, l'Associazione Cuochi Pavesi ha presenziato alla solenne celebrazione presieduta dal Cappellano dell'Associazione, **Monsignor Paolo Bonato, in onore del protettore di tutti i cuochi d'Italia, ovvero San Francesco Caracciolo.**

Un grande momento di spiritualità e condivisione che ha visto i presenti toccare nello spirito grazie alle profonde parole che il **Vescovo di Vigevano, Sua Eminenza Monsignor Maurizio Gervasoni**, ha rivolto ai cuochi pavesi, agli studenti delle scuole alberghiere e a tutti i convenuti. Al termine della celebrazione non è mancato un conviviale momento di fraternità in cui i nostri chef, con l'aiuto degli allievi, hanno deliziato i presenti con un gustoso risotto, ottimo "toccasana" per iniziare bene la settimana e concludere al meglio una giornata di festa!

**Gabriele Becciolini**

**Cuochi pavesi e studenti delle scuole alberghiere insieme al termine della celebrazione dello scorso 6 ottobre. In ultima fila, al centro dell'immagine, il Vescovo di Vigevano, Monsignor Maurizio Gervasoni**



# Valle d'Aosta *Strategie di sostenibilità*

L'Unione Cuochi Valle d'Aosta protagonista della lotta allo spreco alimentare in occasione della Settimana Europea per la Riduzione dei Rifiuti. Una cena speciale ha festeggiato l'impegno di tutta una comunità

**N**ell'ambito della Settimana Europea di Riduzione dei Rifiuti (SERR), che si è svolta dal 22 al 30 novembre 2014, l'Assessorato Territorio e Ambiente della Valle d'Aosta ha promosso alcune iniziative coerenti con il tema della Sesta edizione, ovvero **"Lotta allo spreco alimentare"**, con un'attenzione particolare a prevenzione e riduzione del rifiuto finale, riuso e preparazione per il riutilizzo, ed infine promozione della raccolta differenziata, selezione e riciclo.

Tra le iniziative della Regione Valle d'Aosta anche il Concorso **"Non solo polpette – fantasia di ricette"**

**con avanzi nostrani per il pranzo di domani"**, volto a valorizzare la capacità di cucinare piatti i cui ingredienti siano rappresentati da cibi avanzati ma ancora utilizzabili, oltretutto di valorizzare i prodotti e i sapori del territorio regionale. I destinatari di tale concorso sono stati i cuochi professionisti, gli studenti, i cuochi provetti e le casalinghe, insomma tutti coloro che hanno pensato di essere in grado di preparare un pasto con il cibo avanzato da quello precedente. Le migliori ricette, per capacità di riutilizzare con estro e fantasia il cibo e le materie prime avanzate, sono state raccolte e pubblicate in un unico ricettario volto

a sostenere la "filosofia" della riduzione dello spreco e promuovere il riutilizzo alimentare, anche nell'ottica di creare meno rifiuti finali.

Una commissione composta da 4 membri – Gianluca Masullo, Presidente dell'Unione Cuochi Valle d'Aosta, Piero Billia, Chef associato Ucvda, Dario Massimo Carmassi, membro dello Slow Food Valle d'Aosta e Isabella Segor, componente dell'Assessorato al Territorio e Ambiente – si è riunita ed ha selezionato i piatti vincitori. I criteri di valutazione sono stati l'utilizzo di almeno un prodotto di avanzo, l'utilizzo dei prodotti del territorio valdostano e l'o-

**Lo Chef Piero Billia mentre impiatta le chicche alla fontina.**



**La Torta di pane, classica ricetta da realizzare con gli avanzi presentata durante la cena**



iginalità della ricetta. **I piatti prescelti sono stati successivamente inclusi in un menu che è stato preparato abilmente e con cura dai professionisti dell'Unione Cuochi Valle d'Aosta.**

La cena si è svolta il 28 novembre 2014 presso l'Istituto Professionale Regionale Alberghiero di Châtillon (AO), ed ha visto impegnati gli **Chef Piero Billia, Davide Ghisio e Gianluca Masullo, con il supporto di 18 allievi dell'Istituto facenti parte dell'Associazione.**

All'evento erano presenti le più alte autorità regionali, tra cui il Presidente della Regione Autonoma Valle d'Aosta Augusto Rollandin e l'Assessore al Territorio e Ambiente Luca Bianchi, i quali, al termine della cena, hanno premiato le ricette vincitrici. Il ricavato dell'evento è stato donato ad un progetto solidale.

Importante è stato l'impegno profuso dai giovani allievi frequentanti l'Istituto Professionale Regionale Alberghiero di Châtillon e tesserati dell'Unione Cuochi Valle d'Aosta, i quali hanno mostrato largo interesse durante la preparazione della serata, ed hanno espresso tutta la loro soddisfazione e gratificazione nell'aver avuto la possibilità di partecipare alla manifestazione.

**Il Presidente dell'Unione Cuochi Valle d'Aosta, Gianluca Masullo,** nonché insegnante tecnico pratico presso l'Istituto ospitante, nel suo intervento in occasione della premiazione dei vincitori, ha ringraziato tutti coloro che hanno collaborato alla realizzazione dell'evento; in particolare ha rimarcato l'importanza della collaborazione intrapresa con la Regione Valle d'Aosta e Slow Food per la promozione e lo sviluppo dei prodotti tipici del territorio valdostano, ed ha ringraziato la Fondazione per la Formazione Professionale Turistica per il suo prezioso contributo volto a favorire la

**Foto di gruppo durante la preparazione della cena**



**I bambini della quarta elementare della scuola primaria di Brusson**



crescita dei giovani allievi. Tutte le autorità presenti hanno espresso la loro soddisfazione per la buona riu-

scita dell'evento, auspicando collaborazioni future con l'Unione Cuochi Valle d'Aosta.

# Varese

## *Premiate le berrette bianche di oggi e domani*

L'anno si chiude in bellezza per l'Associazione Provinciale Cuochi Varesini. Due in particolare i momenti di festa che hanno allietato la seconda parte del 2014: il primo dedicato agli studenti delle scuole alberghiere, il secondo ai cuochi già affermati in occasione del Gran Galà

**N**ell'accogliente cornice dell'Amalfitana a Varese, in occasione della festa patronale di San Francesco Caracciolo, la serata del 13 Ottobre si è tenuta **la premiazione dei migliori allievi delle scuole alberghiere** della provincia di Varese.

L'Associazione Provinciale Cuochi varesini, ha premiato i giovani talenti che hanno dimostrato, durante i tre anni di formazione presso i rispettivi istituti, non solo di sapersi destreggiare dietro ai fornelli ma di avere anche le conoscenze tecniche e la dedizione necessaria ad

ottenere risultati positivi in una professione sempre più complessa.

Ecco i loro nomi: Nicolò Bonetti, Samantha Boetto, Gianluca Dessi, Enea Picaro, Ramona Puglisi, Noemi Manzè, Giulia Bordin, Alessandro Carè, Melissa Vinci, Riccardo Garbui, Manuel Tode-

### **I cuochi premiati in occasione del Gran Galà dello scorso dicembre**



L'Associazione Provinciale Cuochi Varesini in collaborazione con il Ristorante Montelago Ternate e Vircol Srl di Sesto Calende organizza il 2° concorso di cucina calda per allievi di scuole alberghiere "Matteo Restelli". La manifestazione si svolgerà presso le sale del ristorante di Via Roma 30, nelle giornate del 9 e 10 marzo 2015. Durante l'evento verrà premiato un ex allievo e cuoco varesino di fama internazionale.

schini, Angelo Bagaini, Sharon Guzzi, Roberta Giannini, Silvia Premoli, Ilaria Sudati.

Dopo avere recitato la preghiera del cuoco e ricevuto la benedizione da don Angelo intervenuto gentilmente alla cerimonia, le berrette bianche in erba hanno ricevuto i riconoscimenti e gli attestati di fronte a parenti e ad una nutrita schiera di colleghi più esperti, i quali, una volta tanto, hanno vissuto questa piacevole serata nei panni di ospiti.

L'Associazione Provinciale rivolge quindi un sentito ringraziamento a tutte le scuole alberghiere e professionali che, nonostante le palesi difficoltà dovute al periodo storico, spendono proficua-

**mente le energie disponibili per formare dei professionisti competenti.**

O come quella che si è tenuta lo scorso primo Dicembre presso la fantastica cornice di Villa Borghi a Varano Borghi: ovvero il tradizionale appuntamento con il **Gran Galà dei Cuochi Varesini** organizzato con la solita maestria dal consiglio APCV capitanato dall'inesauribile **presidente Girolamo Elisir.**

Durante la serata, alla quale hanno partecipato una nutrita schiera di berretti bianchi, sono stati premiati **per la preziosa collaborazione in iniziative che valorizzano ed onorano la categoria mantenendo alto il prestigio della Federazione Italiana Cuochi e della**

**millenaria tradizione dell'arte culinaria** i seguenti Colleghi: Anna Maria Incalza, Gianmarco Ranzoni, Roberto Vanin, Stefano Perin Bruno Todeschini, Marco De Maddalena, Gennaro Francesco, Alfonso Giorgio, Carlo Rossi, Marco Maffini e Costantino Sperotto.

La cena preparata e servita dallo staff di Villa Borghi sotto l'attenta direzione della famiglia Colombo è stata molto apprezzata dagli ospiti. Così come lo spettacolo di intrattenimento effettuato dalla bravissima Laura.

Al termine della serata il Presidente, a nome di tutto il consiglio, ha augurato Buone feste a tutti gli chef e simpatizzanti intervenuti con l'auspicio di un futuro sereno e ricco di soddisfazioni per tutti.

Per quello che riguarda entrambi gli eventi, **un ringraziamento particolare va anche a tutti gli sponsor, che accompagnano le attività dell'Associazione e rendono possibili e indimenticabili momenti di festa come questi.**

**Gli allievi più meritevoli delle scuole alberghiere della provincia di Varese festeggiati lo scorso ottobre**



# Vulture Melfese

## *Questa sì che è una festa!*

È stata organizzata in concomitanza con la Sagra della Varola, la Festa del Cuoco, che si è trasformata così in un appuntamento di comunione e svago per tutta la famiglia e per l'intera comunità del Vulture

**P**ensare ad una Festa dedicata ai colleghi è cosa difficile, viene facile invece pensarla per tutta la "famiglia". Ancora una volta il Direttivo dell'Associazione Cuochi del Vulture, che aveva il compito di organizzare l'evento, ha voluto così dedicare la Giornata del Cuoco a tutta la famiglia del cuoco! E, allora, che cosa poteva esserci di meglio che realizzare l'evento a Melfi in concomitanza con la Sagra della Varola per coinvolgere i colleghi della

regione Basilicata e vedere migliaia di persone attraversare le strade della Città Normanna, tra profumi di spezie, griglie e friggitorie? Stuzzicherie e dolci a base di castagne - precisamente del marroncino di Melfi, del quale è ricoperto il terreno vulcanico - hanno deliziato il palato degli avventori. In ogni piazza si sono tenuti concerti di musica

popolare, mentre sbandieratori, tamburini e mangia fuoco precedevano il corteo storico... insomma, mancava solo Federico secondo!

**In basso, la premiazione della signora Tiziana Sonnessa, vincitrice del concorso di Cake Design per amatori. A destra, le partecipanti al concorso di Cake Design assieme alla vincitrice, Tiziana Sonnessa.**





### Le “giacche bianche” riunite presso la cattedrale di Melfi per seguire la Santa Messa dedicata ai defunti dell’Associazione

La giornata è iniziata presto: i veterani dell’Associazione hanno allestito lo stand gastronomico, e alle dodici hanno dovuto già essere operativi perché i clienti incominciavano ad arrivare. Il servizio è stato molto gradito e ha accontentato tutti quelli che non hanno trovato posto nei ristoranti e negli agriturismi della zona,

prenotati da giorni, ma soprattutto ha soddisfatto l’esigenza di chi desiderava pranzare nella sagra.

Alle sedici, chiuso lo stand, in Piazza Duomo è stato allestito un buffet con le torte del **primo concorso di Cake Design per casalinghe e amatori**, tra un pubblico attento ed entusiasta; la giuria

ha proclamato vincitrice la signora Tiziana Sonnessa, prima classificata.

In seguito, tutti i **colleghi in giacca bianca hanno seguito la Santa Messa** dedicata ai defunti dell’Associazione, in cattedrale. Il presidente Romeo T. Palumbo, terminata la cerimonia, ha letto la preghiera dedicata a San Francesco Caracciolo, protettore dei cuochi.

Quindi, tour per le vie del centro storico, e poi... tutti a Monticchio Laghi per la Cena di Gala. Tra una portata e l’altra, il ringraziamento è stato rivolto a tutti i partecipanti, agli sponsor, a quanti hanno collaborato. Infine, il presidente regionale, Rocco Pozzulo, ha consegnato l’atteso riconoscimento di “Cuoco dell’anno” alla Lady Chef Loredana Diaso per il Vulture; a Filomena Rosa per i Cuochi Potentini, e allo chef Carlo Montano, attuale presidente dell’Associazione Cuochi Materani. 19 Ottobre 2014: questa sì che è stata una “ammazzata”... ma ce l’abbiamo fatta, e l’impegno è stato onorato!

**Antonio Zazzerini**

Foto maurodileva.it

### La premiazione dello chef Carlo Montano, presidente dell’Associazione Cuochi Materani



## COMPETITIONS

*Culinary World Cup 2014:  
two silver medals for the  
N.I.C.*by **Veronica Satalino** see page 8 for the italian text

THE CULINARY WORLD CUP TOOK PLACE IN LUXEMBURG FROM 22 TO 26 NOVEMBER AND SAW THE ITALIAN NATIONAL CHEFS TEAM WIN 12TH PLACE IN THE WORLD RANKING. NEXT TARGET: REACHING THE PODIUM AT THE CULINARY OLYMPICS IN ERFURT!

The **Villeroy & Boch Culinary World Cup 2014**, one of the most prestigious competitions in the world, has just finished and the Italian National Chefs Team succeeded in winning important, satisfying results: **two silver medals** – the most ever won by all the national teams taking part – in the hot and cold culinary competition, and climbed up the world ranking **winning twelfth place**, out of 30 nations.

An important achievement, won with **commitment, passion and determination**. These are the ingredients that united and harmonised the new National Team, which was formed only 10 months ago and which in Luxembourg competed for the first time together. Months of training served to create that magical atmosphere, always present in the kitchen, sharpening **techniques and uniting the team**. «Every chef in his own kitchen is a leader – says the team coach Pierluca Ardito – when he joins the National Team he leaves

behind this authority and joins a contest in which there is no room for individualism, but only for union, sacrifice and team spirit ». In the Culinary World Cup, the Italian formation, guided by the **team manager Daniele Caldarulo**, the **team coach Pierluca Ardito** and the **Captain Francesco Dibenedetto**, took part in two competitions, the hot culinary and cold culinary ones. For the occasion it presented a menu designed with great attention and care for detail, the main feature of which was to be found in the concept of “glocal” cuisine: finding in dishes **local products with an international spirit**. This was the guideline which led to experimentation and preparation of the presented dishes.

On Sunday 23rd, during the competition, the Italian National Chefs Team competed in the **hot competition**, preparing a menu with three dishes – starter, main course and dessert – for 110 people and completing the mise en place before the envisaged 6 hours. Final score **87,550** only 2,450 away from the gold. Wednesday 26 November was the day of the **preparation of the cold table**, on which the chefs worked for two whole days preparing with precision, concentration and attention to detail all the presented dishes. This too was a silver medal with a very high score won in this competition, in which the team achieved a score of **89,016 points**, only one away from the gold.

A result to be proud of, as the **team manager of the Italian National Chefs Team Daniele Caldarulo** also declared: «We are proud of what we did in Luxembourg. We reversed the trend and that was what really counted. I am convinced that Italian chefs can grow a lot and that in the next Olympics in 2016 we will be able to prepare a National Team capable of winning first places ». In fact, it is winning a place on the podium at the Culinary Olympics in Erfurt, which is the next target of the new national team. «Everything is still possible – continues **Daniele Caldarulo** – the competition has just started. The Culinary World Cup was a launching pad towards Erfurt. It is there that we will risk everything. The adventure in Luxembourg which just ended achieved an excellent **place for our beloved Italy in the first 12 nations in the world** and this does us great credit. We have given a strong signal to the whole world that Italy exists and is growing day after day ».

An important target achieved thanks to the support of all those who believed in and supported the Italian National Chefs Team in this adventure: **the main sponsor METRO**, **official sponsors** KitchenAid, Base Protection, Staff Ice System, Assogi, Faboss, Chamber of Commerce, Industry, Agriculture and Handicrafts of Bari, Orogel, Pentole Baldassarre Agnelli, Miss Freschezza, Fasa, Istituto Eccelsa, **technical partner** Carine, Pavoni, Figgjo, Matarrese, Sirman and I.I.S.S. Majorana Bari.

The Italian National Chefs Team, that competed in Luxembourg,



was formed by the chefs Daniele Caldarulo, team manager, Pierluca Ardito, team coach, Francesco Dibenedetto Captain and chef in charge of hot cuisine, Felice Laforgia, chef in charge of cold cuisine, Giuseppe Palmisano, chief pastry chef, and Gaetano Raguni, junior team manager, who were members of the management council. The team was completed by the chefs Piero Pezzolla, Lorenzo Alessio, Debora Fantini, Domenico Lampedecchia, Giuseppe Palmisano, Fabio Potenzano and Michelangelo Sparapano, members of the senior team, and Salvatore Canargiu, Nicholas Capucci, Enrico Lavernier, Paolo Lotito, Aldo Emanuele Scollo and Andrea Votta, members of the junior team.

## SAPERI E SAPORI

# Pans for cooking braised and stewed dishes

by **Eugenio Medagliani**, Humanist coppersmith  
 see page 22 for the italian text

BRAISED MEAT, STUFATO AND STRACOTTO (TWO TYPES OF STEWS) INDICATE SIMILAR BUT NOT EXACTLY THE SAME COOKING PROCESSES. THE FIRST ONE REQUIRES A PREPARATORY BROWNING OF THE MEAT, FOR THE SECOND THIS IS NOT NECESSARY AND INSTEAD THE THIRD IS A MEAT STEW COOKED FOR A LONG TIME.

Braising is a cooking system based on the aromatic exchange between the liquid (wine, broth, tomato sauce and ragùs in the Neapolitan or Sicilian sense of the term). Braising mainly applies to meat and poultry but also extends to certain preparations of fish and vegetables even if prepared with rather different methods and techniques.

*The most popular pans used for cooking in a sauce are known as: conserva - stufatore - brasiera - doux feu - stù (in Lombardy) - stufaturu (in Sardinia) - stufùr or ola (in the Veneto) - stuadura (in Tuscany) - stufarola (in Umbria) - tupin (in Piedmont) and so forth.*

In the first book of the Opera (1570) by Bartolomeo Scappi, the secret (or private) chef of Pope Pius V, among the various "chattels lined in copper, pertinent to the kitchen" together with cauldrons, bowls, pots, fish kettles and many other cooking pans, are indicated "round and wide conservas with their lids".

Scappi indicates with the term "conserva" and "stufatore" a container which, thanks to its particular stackable lid, can be sealed with pastry or tightened using a "chiavistello" or "batti-

rolo", preserving inside it all the appetising and good smells which are released when the lid is raised. Heat is transmitted mainly by *conduction* from the surface of the pot to the food and by *convection* (from the cooking liquids to the food).

In fact we read in the second book of the Opera in Chapter XII "...to stew a beef sirloin in the German manner ... place the sirloin in the pignata (conserva)... put the lid on sealing it with pastry.

*In chapter XXVI "... to boil or stew a stuffed veal head", Scappi recommends "close the pot (conserva) so that no steam can get out and place it over the embers far from the flames, and when cooked, serve hot..."*. The term *brasiera* (already in use in the XVIII century) which derives from *brace* (embers) refers to the period when the main tool for cooking in the kitchen was the fireplace: cooking in sauces, including the slowest processes, always took place over embers of a varying degree of heat or mixed with the ashes, embers which sometimes were placed on top of a special lid designed to hold them.

**Why in the conserva was the shape of the pot and of the lid originally rounded?** Because this shape made it easier to work with. The pot maker, in this way, could work by hammering the copper sheet until he obtained two identical parts (the pot and the lid) and thanks to the rounded shape he did not have to carry out laborious welding operations with melted copper and borax. The *brasieres* were created and used much before the *cucinieri* by charcoal-makers; they placed embers inside such pots which were then closed almost hermetically by a lid; with this procedure, the almost total absence of oxygen prevented the embers from burning out and helped them turn into charcoal.



# 73

## GOOD TO KNOW

# Foodstuffs and labelling: the new EU legislation

di **Alberto Somaschini**,  
 Food and Beverage Consultant and FIC partner  
 see page 24 for the italian text

IN DECEMBER 2014 THE NEW COMMUNITY RULES ON FOODSTUFFS, LABELLING AND OBLIGATORY INFORMATION CAME

## INTO FORCE ESTABLISHING NEW OBLIGATIONS FOR RESTAURANTS TOO.

In this column we have already discussed, in the past, certain legislative aspects regarding obligatory information, to be included in menus or to be added to a label; information necessary for transparent communication with the clientele. Starting from December 2014, when Community Regulation no. 1169 of 25 October 2011 came into force fully, the restaurant sector is again the target of various new aspects concerning this matter. The purpose of the recent legislation remains that of guaranteeing an increasingly effective communication of information between the food producers and the end consumers. The reason for this is to guarantee better protection of the commercial, hygienic and nutritional qualities of the food we sell or serve.

### WHAT DOES THIS MEAN FOR THE RESTAURANT TRADE?

The new Community Regulation extends many obligations, to date prescribed only for food industries, to all the players in the agricultural-food chain who process products destined for final consumption. Therefore, restaurants also fall within those to whom this legislation is applicable.

The following must be highlighted among the main new aspects introduced by the legislation:

- the obligation for all pre-packed products to include on their label the seven fundamental nutritional items of information (calorie content, fats, saturated fatty acids, carbohydrates, proteins, sugars and salt);
- the guarantee of improved legibility of information on the label, through control of the graphics and the size of the font used;
- the obligation of indication of provenance extended, from just beef, to lamb and mutton, goat, pork and poultry;
- protection of the production chain, therefore also of the Made in Italy, thanks to the obligation to indicate on the label the provenance of the agricultural ingredients that compose a food;
- the introduction of product denominations: defrosted product, re-composed meat or fish, water added to meat or fish, substitutive ingredient, inedible wrapping (for wrapped meats);
- extension of the field of responsibility to all producers within the European Union (including, as we said above, restaurants) and to all European importers of products with a different origin.

### ALLERGENS

The Community Regulation extends the obligation of the indication of food substances that can cause allergies to all players

in the agricultural-food chain. Also products that are not pre-packed or sold in bulk must show evidence of ingredients that fall within the list of allergens defined by the European Union. The indication must be supported by different graphics (style, font, and colour) so as to make the presence of these foodstuffs even more comprehensible. We remind you that the list of allergens must include the following foodstuffs:

- cereals containing glutens (for example wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut) and derivatives;
- nuts (for example almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, Brazil nuts, pistachios) and derivatives;
- peanuts and derivatives;
- sesame seeds and derivatives;
- milk and derivatives (including lactose);
- eggs and derivatives;
- fish and derivatives;
- shellfish and derivatives;
- celery, celeriac and derivatives;
- mustard and derivatives;
- lupins and derivatives;
- sulphur dioxide in concentrations over 10 mg/litre.

### WHAT TO DO?

In actual fact for commercial, collective or take-away restaurants, the obligation becomes stricter to indicate, for all preparations sold, which allergens may be present in the ingredients (with attention also to semi-processed products or to the products of the various food ranges that could contain various allergens "hidden" among the ingredients). The written documentation, through which all of this information must be communicated, may be represented by the menu, by the label, by one single notice made clearly visible to the customers or by the commercial documentation that accompanies fast food. In spite of recent polemics, for now, the possibility of entrusting the task of this communication directly to front-of-house personnel, trained, for the purpose, on the legislation and the preparations on the menu, has been excluded.

### A FINAL REMARK

Without a doubt this legislation seems forcedly to compare the food industry, equipped with strong economic and technical means, to the small-scale restaurant, irrespective of the considerations of quality, typicality, tradition and professionalism. In a period in which culinary sustainability has also become an economic requirement, this legislation can only suggest to the restaurateur to persevere in offering simple dishes, with just a few natural and



*nutraceuticals* (a name deriving from the synthesis between the words *nutrition* and *pharmaceuticals*), which analyses the “pharmaceutical role” and the healing power of foods, considered not only as elements necessary for satisfying the need for biological sustenance, but also as substances capable of exercising a real therapeutic action on the individual.

The tasty culinary habits of the past, if combined with modern knowhow about the nutritional value of foods and the risk factors for many pathologies, today allow us to define safe dietary paths for *eating well*, appreciating the gastronomic characteristics of food, but for *eating healthily*, maintaining and improving our health.

## GLUTEN-FREE COOKING

### *Two blondes for a risotto*

by **Marcello Ferrarini**,  
www.marcelloferrarini.it

 see page 28 for the italian text

BEER AND CAMOMILE ARE THE TWO BLONDE INGREDIENTS THAT MAKE THE RECIPE PROPOSED BY MARCELLA FERRARINI SPECIAL. WHO HERE ALSO INTRODUCES US TO THE WORLD OF GLUTEN-FREE LAGERS.

The gluten-free chef Marcello Ferrarini offers us a lemon and poppy seed risotto, with gluten-free beer and a camomile and bay-leaf broth. The particular characteristic of this recipe is that instead of a classical cooking broth he uses an infusion of camomile and bay leaf, that blends perfectly with the acidity of the beer and the bitter tone of the lemon. In short, an alternative, imaginative and original risotto, that everyone will like, whether they are coeliacs or not.

Various artisan and non-artisan gluten-free lagers are currently available on the market, suitable for those who have to follow a gluten-free diet and for those who are gluten intolerant. In addition to Tennent's Lager 1885 Gluten free, the winner of the Gold Medal at the last World Beer Championship 2014 in Chicago, some of the best known and appreciated lagers on the market include the Estrella Daura, the Ridedenburger Brauhaus, the Glutenberg and the St. Peter's, all with a gluten index of <20 ppm (20 parts per million).

## THE PASTRY-MAKER

### *The sweet fruits of winter*

by **Giuseppe Giuliano**, master chef and pastry chef  
 see page 30 for the italian text

YOU DON'T HAVE TO WAIT FOR A CELEBRATION TO RUN RIOT WITH THIS CAKE WHICH ENCOMPASSES EVERYTHING THAT IS GOOD ABOUT WINTER: ALMONDS, PEANUTS, ORANGES, CHESTNUTS... THE SUBSTANCE OF THE BANANA AND THE ELEGANCE OF CHOCOLATE ICING COMPLETE THE WORK.

The presented cake is a preparation with products that are frequently used during winter but are also often eaten during the Christmas festivities such as chestnuts, dried fruit, dehydrated fruit, chocolate and oranges. The flavours and textures that compose it make it a cake that can also be eaten at Christmas, naturally without ignoring other traditional preparations.

#### COMPOSITION:

- A soft cocoa base with a crunchy praline of dried fruit, dehydrated bananas and chestnut cream
- Light dark chocolate cream
- Red orange jelly
- Light banana-flavoured cream
- Bananas sautéed in orange oil
- Cardamom-flavoured shiny cocoa icing
- Decorations and trimmings



**PROFESSION CHEF**

*All for the smile of a child*

see page 34 for the italian text

WHEN HE COOKS FOR THE GUESTS OF THE VICENZA SEMINARY, STEFANO PADOAN COOKS FOR HIS FAMILY. HIS GREAT DREAM? TO SERVE ONE OF HIS RISOTTOS TO POPE FRANCIS.

Optimisation of resources and a lot of love for your own profession. These are the cornerstones of the work of Stefano Padoan. Born in 1960, the chef from Vicenza is a member of F.I.C. and has worked since 2008 in the kitchens of the Episcopal Seminary of his city, managing single-handed as many as 250 covers, at lunch and dinner, up to 7 days a week, from 6 in the morning to 8 in the evening. Around the table, about ninety boys, starting from the middle school, as well as priests and on Mondays, the Bishop, Beniamino Pizziol. Then there are the feast days, convivial moments, occasions and special guests (some of these include the Secretary of State of the Vatican, Pietro Parolin, the Piccolo Coro dell'Antoniano children's choir...). In short, a decidedly demanding job, which Padoan has always tackled with great enthusiasm. "Over the years I have tried to improve the quality of service and shorten work times, putting into action daily strategies of reusing leftovers and waste with intelligence" he explains. "only in this way do I manage to save both in terms of money and time, without forfeiting quality".

**How does he reconcile the very different tastes and dietary needs of those he cooks for?**

This is what I like about my job, finding a way for children and adults to enjoy the same food. To succeed in this, I put myself in a particular position: that of a father, for the children, and of a son, or nephew, for the adults. I cook for them as I would cook for my family, and it is this, for example, that encourages me to find the way of getting children to eat vegetables, but also more complex dishes such as kidneys; and again, it is this which makes me



select the raw materials with care, avoiding additives, glutamate or preservatives. I think about my kitchen as one you would find in a small hotel, and certainly not like that of a canteen: I produce my own dishes, such as pumpkin gnocchi or bread pudding, and think of the menus to propose from 5.30 in the morning, when I start my day. I put a lot of love and a lot of passion into it. Otherwise none of this would be possible.

**What is the greatest satisfaction your job gives you?**

When the boys thank me because they have enjoyed their dinner, because I have encouraged them to try different things, or when their mothers thank me because I have managed to get the youngest ones to eat something new... This is what repays me. My satisfaction. Then, it sometimes happens, like the other evening, that the Bishop says to me "thank you Stefano, we can always rely on you": moments like these are the most precious thing for me.

**Is there one particular dinner you remember?**

There are many. Often the Bishop asks me to cook for particularly important meetings, so I have had, for example, the honour of cooking for the two missionaries from Vicenza who were kidnapped in the Cameroons and liberated last June.

**How did you get to the Seminary?**

I have always had a special passion for cooking and my professional career started in the field, 20 years ago. I used to work in a completely different

environment but then things didn't go very well and I decided to take a great leap: I studied – and continue to study –, so I started working in different situations, from the canteen with 1500 covers to the small restaurant. The turning point however came 7 years ago when I arrived at the Seminary. It was thanks to all these experiences that I was given the possibility of realising one of my greatest dreams, when I became a member of the Federation and when I joined the Confraternita del Baccalà.

**The next dream you hope to realise?**

To prepare a risotto for Pope Francis. I am already getting organised for it and in actual fact I hope that the Holy Father will soon visit Vicenza so that I can cook for him in my home town.

**FISH MARKET**

# How to recognise real baccalà?

by **Valentina Tepedino**, [www.eurofishmarket.it](http://www.eurofishmarket.it)  
 see page 36 for the italian text

A SHORT GUIDE TO PREVENT YOU FROM BEING TRICKED WHEN CHOOSING THE FISH THAT IS THE PRINCE OF CHRISTMAS FESTIVITIES, TO IDENTIFY TRUE BACCALÀ FROM THE NORTH SEA AND TO ASSESS WHETHER OR NOT IT HAS BEEN AGED CORRECTLY.

As Christmas approaches, there is an increase in requests and above all menus that propose salted and aged cod from the North Sea, better known as baccalà, which, from being a “poor” product has now become a rich and rather expensive one. So, it is fundamental to know how to recognise true baccalà above all in order to protect your own businesses and your own customers from the imitations of recent years, represented above all by similar species or very similar treatments.

**We owe the “invention” of dried salted cod to the Basques who, on their return from long voyages to the Grand Banks (a continental platform of 3,500 square kilometres situated in the North Atlantic, off the coasts of Newfoundland and Labrador), used to put the fished cod into barrels covered**

**in layers of salt, to preserve them.**

According to current legislation, only the **North Sea Cod *Gadus morhua*** and the **North Sea Cod *Gadus macrocephalus*** that have been **salted and aged**, can be sold with the name “baccalà”. If the product has not been aged, but only salted, it is not in fact possible to define it as baccalà but the correct sale name will be **“Salted North Sea Cod”**.

In order to distinguish between the two products, the flesh should be pressed lightly with a finger to check if a watery solution comes out of it. Fresh salted cod will present a good quantity of humidity and therefore of watery solution that comes to the surface even when the flesh is lightly pressed, while the flesh of the aged product (baccalà) is dehydrated since the salt and aging have in some way “cooked” it.

Cod used to produce baccalà reaches the transformation companies in frozen blocks already decapitated and gutted. Most (85%) of the processed cod is the *Gadus morhua* (Cod) coming from Norway and therefore fished in the Atlantic; only a small part is *Gadus macrocephalus* (Pacific cod) fished in the Pacific, in Alaska.

**True Baccalà and salted and aged North Sea Cod**

After being defrosted and cleaned, the fish is put into tanks and covered in layers of salt (first salting). The quantity of salt represents about one third of the weight of the fish. With the addition of salt the fish begins to release liquids which, in a couple of hours, fill the tank in which it has been put; the cod is left in this “brine” for a minimum of two/three weeks in a refrigeration cell.

SPECIES	ESSENTIAL CHARACTERISTICS AND DIFFERENCE FOR RECOGNISING THE FISH	PHOTO OF THE SPECIES AND DETAILS
<p><b>North Sea Cod</b> <i>(Gadus morhua)</i></p>	<p><b>Presence of a barbel on the chin</b></p> <p><b>FINS:</b> three (3) dorsal fins. The first dorsal fin is shorter and higher. The third dorsal fin is the longest and lowest.</p> <p><b>COLOURING:</b> dark along the back, ash or olive grey, whitish on the stomach, with round yellowish or brownish-grey spots on the back and sides; <b>lateral line lighter than the colour of the body</b>; grey dorsals and anals, with dark spots.</p>	

At the end of this period, the fish will have lost around 20/25% of its weight.

The fish is removed from the brine, cleaned and any residue of blood is removed. It is then put on pallets and covered, by a new layer of salt (second salting). At this point, the Baccalà is placed in a storage cell. After about 1 or 2 weeks, the Baccalà can be sold straight away (*salted fish*) or it is dried (*chip fish*).

### How to recognise it?

Certainly, in order to choose the product in an informed manner you must be able to recognise the true baccalà that can be obtained exclusively from salted and seasoned North Sea cod and not from other species of "cod" that belong to the same family. In fact the sale is not infrequent of **molva, brosmo, haddock and other gadidae** in substitution of North Sea cod since they are less valued from a commercial point of view both on the fresh fish and the transformed fish market. These species must be labelled with their name and salted specification (for example: salted molva). It is not impossible to recognise them since there are numerous differences between the species which can be discovered by assessing certain details such as the skin (if present), the tail or the fins. Clearly it is important to know what a true North Sea cod looks like.

### THE ITALIAN NATIONAL CHEFS TEAM

## Celebration of Italian cuisine in Luxembourg

by **Veronica Satalino**

see page 40 for the italian text

The occasion was that of the **Villeroy & Boch Culinary World Cup 2014**, which took place from 22 to 26 November in Luxembourg. During the competition, which saw Italy stand out for its excellent result in the hot and cold culinary competitions, the Ristorante Reimerwee, in Luxembourg Kirchberg, hosted the first Festival of Italian Cuisine. An evening to share and enjoy the typical flavours of the Beautiful Country, organised by the **Italian National Chefs Team** in collaboration with the **Luxembourg delegation** of the Italian Chefs Federation and the **Italo-Luxembourg Chamber of Commerce**.

The first Festival of Italian Cuisine was attended by the Italian Ambassador in Luxembourg **Stefano Maria Cacciaguerra Ranghieri**, the president of the Italo-Luxembourg Chamber of Commerce **Fabio**

**Morvilli**, the president of F.I.C. **Paolo Caldana**, the president of F.I.C. Promotion **Seby Sorbello**, the new president of F.I.C. Luxembourg **Santo Princi** and **the chefs of the Italian National Chefs Team**, who prepared a buffet dinner made with the typical products of Italian cuisine – pasta, vegetables, pulses, cheeses and salami – cooked with intelligence to exalt their characteristic flavours.

Recognised all over the world, «**Italian gastronomy** – the Italian Ambassador in Luxembourg Stefano Maria Cacciaguerra Ranghieri said – is **one of the most dynamic sectors**. Luxembourg is a very important frontier, characterised by a multi-ethnic cuisine and marked by various cultural contributions. However, Italian cuisine represents an **excellence to be held high**», just as the chefs of the Italian National Chefs Team did during the competition in Luxembourg.

Enjoying excellent Italian food and wine, therefore, but not just that. The Festival of Italian Cuisine was also an occasion to meet the whole **Italian National Chefs Team** and **to officially seal the birth of the Delegation of the Italian Federation of Chefs in Luxembourg**, guided by the chef **Santo Princi**, with handing over of the official deed to the delegation by the president of **F.I.C Paolo Caldana** and his wish of «continuing to be ambassadors of Italian cuisine in Luxembourg and of growing more and more each day».

We thank, for their support in carrying out the event, the Councillorship of Agriculture of the Region of Campania, the consortium of Mozzarella di Bufala Dop and the companies Il Boccon Divino, Dimmi Si, Bottega Italiana, Enoteca Italiana, Frutta doro, L'orto di Locullo della GMA Import Export Specialità, Autopolis, Heintz.



**NIC**

 see page 41 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.

**ATENEIO DELLA CUCINA ITALIANA**

## 80 *Are eggs good for us?*

by **Michele D'Agostino**, coordinator of the University of Italian Cuisine FIC, master of Kitchen and executive chef

 see page 42 for the Italian text

WE EAT A LOT OF THEM, ON THEIR OWN OR AS INGREDIENTS IN A WIDE RANGE OF FOODS THAT ARE PART OF OUR DAILY DIET. BUT ARE WE SURE WE KNOW THEM WELL ENOUGH?

We have heard about them as an energy-giving, complete and healthy food but sometimes we hear that eggs may damage the heart due to the cholesterol they contain, or the liver, or again that they can transmit the dreaded salmonella. We also wonder which types of eggs may be the best, if battery hen eggs have the same properties as those coming from free-range hens, or how to cook them so as not to destroy vitamins, omega 3, etc. Therefore we try to learn more about the nutritional aspects examining the risks we run in eating them fresh, raw or cooked and in pasteurized liquid or powdered form in industrial foods.

**PREJUDICES TO BE SHATTERED**

**The idea that eggs, as a source of saturated fats, are harmful for the health since they encourage cardio-circulatory diseases is wrong. It is true that fats of animal origin contain cholesterol, but this is not necessarily something that can damage our heart or our arteries.** On the contrary, research studies clearly show that

eggs are one of the foods that can actually help prevent diseases, including those involving the heart.

For example, a study of 2009 discovered that the proteins in cooked eggs are converted by the gastro-intestinal enzymes into peptides that act as ACE inhibitors (medicines often prescribed to lower blood pressure). These assumptions contrast with "conventional wisdom", and the latest results of research confirm that eggs can actually be part of a healthy diet for our cardio-circulatory system. Moreover, even if the yolks have a relatively high cholesterol content, numerous studies have confirmed that **eggs have practically nothing to do with the increase of cholesterol in the blood**; for people with excessively low cholesterol levels, eating egg yolks is an excellent thing for a series of reasons, but not for increasing cholesterol levels.

**THE SALMONELLA RISK**

Public health organisations recommend cooking eggs well to reduce the risk of salmonella but, when they are organic and come from free-range hens, the best way to eat them, in terms of health, is actually raw. **In fact, the risk of salmonella increases when the hens are raised in very poor hygienic conditions**, which is extremely rare for small organic farms, while it is more frequent in eggs from intensive productions.

**We must remember that only sick hens lay eggs contaminated by Salmonella.** If we choose high quality eggs, not from battery hens, fed organically in good conditions of hygiene, the risk virtually disappears.

**SOURCE OF HEALTH**

Egg yolks contain amino acids as powerful anti-oxidising properties (tryptophan and tyrosine), important for preventing cardio-vascular diseases and cancer. The anti-oxidising properties however decrease by around 50% when eggs are fried or boiled and, worse still, if cooked in the microwave oven. Egg yolks are also a rich source of Lutein and Zeaxanthin, powerful elements for the prevention of macular degeneration, the most common cause of blindness that strikes the elderly above all. Moreover, the amino acid tryptophan is also an important precursor of the serotonin of the brain that helps to regulate moods, while tyrosine synthesises two fundamental neurotransmitters, dopamine and noradrenaline, that improve the attention capacity and mental activity. So, eggs are an incredible source of top quality nutrients such as proteins and fats which we often lack and supply ideal fuel for most people.

However we must confirm that organic eggs from free-range hens are much better in terms of the nutritional substances they

contain, and that cooking destroys many of these nutrients.

An egg is considered organic if the hen has only been fed with organic feed, which means that it has not accumulated high levels of pesticides coming from grains (above all GMO corn) normally used in intensive egg production.

### WHAT DO THE CODES TELL US?

Every egg is characterised by a code, for example “0 IT 573 FC 001”, where 0 stands for the type of production plant; IT for the Country of production; 573 is the code of the production municipality; FC of the province and 001 identifies the production plant. The production plant type code is of particular interest:

cod. 0 – **Egg from organic agriculture:** they are subject to the main characteristics and legislation of organic production plants, organic feed and they must be raised mainly in the open air on natural ground. They come from extensive production plants, i.e. plants that have space available of up to 10 m<sup>2</sup> per hen.

cod. 1 – **Intensive production plant in the open air:** the eggs come from hens which for some hours a day are allowed to feed outdoors. The feed is conventional and the space available for each hen is only 2.4 m<sup>2</sup>.

cod. 2 – **Hens kept on the ground:** the hens are kept in sheds in high concentrations and, with the exclusion of vertical raising, the conditions are the same as for hens kept in cages, starting from the fact that the lights are always on. This means that egg production is stimulated by modifying the laying bio-rhythm through regulation of light and heating: for hens raised on the ground, as for their caged colleagues, the day lasts much longer, and also the hot season. In this way they are forced to produce many more eggs than they would produce naturally. According to legislation, up to seven hens can also be raised in one square meter! This means that each hen can stand in just 37 square cms. The hens lie in their own excrement, fall sick easily and become aggressive just like their unfortunate caged companions.

cod. 3 – **Keeping egg-laying hens in cages (battery):** the hens are raised in a confined space. According to the European directive, each hen may be given a space of 550 cm<sup>2</sup>, which in virtue of frequent breaches can become 450. This means that you can find more than 20 hens in one square meter. Crowded as they are, one on top of the other, they go mad and become aggressive: they peck each other, pull their feathers off and eat each other. They transmit infections. In fact, directive EC 99/74 banned this system of production in 2012. Today hens can only be kept in modified or

furnished cages with a surface area of 750 cm<sup>2</sup> per hen, a height of at least 45 cm, perches with at least 15 cm available per hen, 12 cm of food trough per hen, one nest per cage, a littered area for scratching and pecking and a device for cutting claws that do not shorten on their own due to insufficient scratching. The cages must be separated by corridors at least 90 cm wide. Any type of mutilation except for de-beaking to prevent cannibalism in crowded cages is also banned. Most of the eggs (86%) destined for human consumption in Italy come from a type 3 plant (hens kept in cages).

### EGG PRODUCTS

This is the name given to products obtained from eggs, their various components or blends after removal of the shell and membrane. They can be found in liquid, concentrated, dehydrated, crystallised, frozen, etc. forms and can be destined to direct human consumption or to the production of other food products.

Egg products can be obtained from hen, duck, goose, turkey, guinea fowl or quail eggs, homogenised, pasteurised and refrigerated. Only non-incubated eggs suitable for human consumption that are not broken and not cooked can be used to produce them. Other food substances and some chemical additives can also be added to egg products.

**Following the growing needs of the food transformation industry, egg products are becoming increasingly important both because of their practicality and because of their low cost: they are used in the pasta-making industry and confectionery industry for the production of snacks, pasta, ice-cream and cakes. The Ministry of Production Activities therefore establishes that names such as “pandoro”, “panettone”, “colomba” and “savoiaro” must be reserved for products obtained with category A hen eggs. If egg products are used, then other sale names (such as “Christmas cake”, “baked confectionery product” or other similar names) must be used. The obligation to use fresh eggs does not apply to any fillings.**

Some producers have started selling pasteurised egg whites, a product obtained from eggs shelled and pasteurised at a temperature below that of egg white coagulation (which takes place at around 70°).

Pasteurisation and wrapping in tetrapaks or in single-portion bricks has various advantages:

- it allows the raw product to be used in total safety since pasteurisation guarantees that the main pathogenic agents are killed (Salmonella first of all);
- it makes egg whites more practical to use as they assume a liquid and homogeneous texture with pasteurisation (not glue-

like as they are in their raw state), so that it is very simple to pour and weigh them.

As far as egg whites are concerned, when they are obtained from the pasteurisation of the fresh material, no losses of nutritional properties occur. It is wise to use them in moderation especially when they are consumed without their yokes (there is the problem of Avidin which is linked to Biotin creating a potential shortage of the same in the human body).

When the yolk is also pasteurised, as happens when cooked, some nutritional properties are partially lost but above all the cholesterol is oxidized. People who have high levels of cholesterol in the liver should avoid these types of egg products.

**ATENEO DELLA CUCINA ITALIANA**

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.



 see page 43 for the italian text

**IL RACCONTO DEI RACCONTI**

*About wine and chefs who must study... always!*

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

 see page 46 for the italian text

THE TALE OF TALES OR ENTERTAINING STORIES, FREE THOUGHTS AND STRANGE MEMORIES TOLD TO CURIOUS CHEFS BY SOMEONE, WHO, ALAS, IS NOT A CHEF

If it is true that chefs are the interpreters of food and that wine is a food, it follows that discussing chefs and wine means discuss-

ing the same topics without pretending that that is a separate world from this one and that above all, as sometimes happens, one world is armed against the other.

Making excuses and being prejudiced really seems to be a stupid war since the two worlds do not mix but are simply the same world and it is impossible for one to live without the other.

Someone might object that not everyone drinks wine; and that some drink sake and others beer, others again drink distilled or fermented agave or coriander-based drinks but this doesn't change anything: they are, in any case, foods which since the beginning of time live together with other foods of a different animal and vegetable origin.

It would be offensive to remind chefs how important, in many preparations, it is to use a splash of wine or alcohol of any type when cooking meat, fish, pulses and fruits or how good are the alcoholic variations of the various *'mbriachi*

cheeses; what a good aroma is released by an alcoholic gelatine and what wonderful smells come from a solemn classic Tuscan salami mixed with wine.

These are fruits of the experience of those who have gone before us and who have left us everything trusting in the ability that man has to research and progress through on-going and not always satisfying study.

The result is that the chef is, more than a technician and a creative, above all, a life-long student since everything that concerns the diet, from the technical, health, commercial productive, ethical, religious and social point of view ... and I could continue with a long list, concerns him personally and the more educated the chef is and curious to know and to research, the more his art will be full of meanings that he himself will introduce.

This is certainly extremely satisfying!



DESIGN  
MODERNO



BOTTONI  
TESSUTO

# GIACCA COOKING MASTER CHEF

LA PIÙ VENDUTA  
IN ESCLUSIVA SU  
[WWW.CARINE.IT](http://WWW.CARINE.IT)

€ 49,00  
IVA INCLUSA

SPACCHI  
SCHIENA



carine

COOKING *Chef* MASTER

PELATI CIRIO ALTA CUCINA  
INSIEME PER TOCCARE LE STELLE.



*Versatili e corposi, i nostri Pelati garantiscono ad ogni condimento una salsatura perfetta, mantenendo intatto tutto il sapore e il profumo di un pomodoro di qualità superiore, 100% italiano. Per una resa finale sempre impeccabile.*

**CIRIO**  
1856

*Alta Cucina*

AL SERVIZIO DEL TUO TALENTO

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

**V**

---

# Che spettacolo cenare in *rue Saint-Honoré*

IL MERITO È DI UNO CHEF VIAREGGINO,  
LUCA LAFFI, CHE LAVORA A PARIGI  
NELLA CUCINA DEL RISTORANTE  
ITALIANO “LA CORTE” E PROPONE UNA  
CUCINA PARTENOPEA... RIVISTA PERÒ  
CON GLI OCCHI DI UN TOSCANO!

Il mio percorso è iniziato sui banchi della prestigiosa Scuola Alberghiera Giuseppe Minuto di Marina di Massa, nel 1994. Poi il primo lavoro, alla Gargotta di Bordino a Viareggio, dove, come tutti, ho cominciato a pelare patate e pulire teglie e verdure! La svolta è arrivata nell'inverno del 1995 quando ho iniziato a fare degli extra durante il servizio catering presso La Pasticceria di Biondi Stefano a Viareggio, una passione che mi ha regalato subito importanti riscontri visto che il primo catering al quale ho partecipato è stato quello per la figlia di Marcello Lippi. L'estate successiva è la volta del mio primo vero lavoro stagionale presso l'Hotel Raffaelli a Forte dei Marmi come commis sotto la direzione dello Chef versiliese Simi Alfredo, che sarà il mio maestro per due stagioni consecutive. Gli anni passano e trascorro tre stagioni presso l'Hotel Raffaelli e presso l'Hotel Royal di Viareggio, imparando così le basi della cucina italiana e versiliese e sviluppando un amore per le paste, le salse e soprattutto i buffet. Nel 1999, dopo uno stage presso l'Hotel Bayron di Forte dei Marmi, e dopo aver partecipato alla realizzazione de “La Matilde” – risposta viareggina di Stefano Biondi al “Buccellato” lucchese – ottengo, grazie ai consigli del professore di cucina Rolando Paganini,



## 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 .....

consigliere del ristorante “La Magnolia” del Bayron, il diploma di Food & Beverage Manager con un voto di 95/100. Trascorso il servizio militare come chef di cucina di bordo presso l'arsenale militare di La Spezia, decido di partire per l'estero e di accettare la proposta del Ristorante italiano “La Corte” al 320 di rue Saint-Honoré, a Parigi. Era l'ottobre del 2000. Sono entrato come cuoco e dopo qualche anno sono stato promosso Chef di Cucina dal





titolare Enzo Barone e dalla moglie Adriana Barone, noti ristoratori della piazza parigina; la mia cultura si è aperta così alla cucina campana arricchita da un tocco personale legato

alle mie origini Toscane. Grazie alla ricerca di ricette sempre nuove e di dessert fatti in casa, ho scoperto, grazie al titolare Enzo, una cucina fatta di prodotti freschi e di alta qualità, come il tartufo bianco fornito dalla famiglia Senatore; e soprattutto una cucina la cui filosofia è "ogni padella, ogni piatto, una salsa e una preparazione personalizzata al cliente", come avevo intravisto a "La Magnolia" del Bayoron, oggi noto ristorante stellato. Negli anni ho cucinato per vip e celebrità francesi e italiane, uomini politici e imprenditori della moda che amano gustare una cucina semplice, casalinga, ma che evolve ogni giorno. Spinto dell'amore dei francesi per i dessert, ho sviluppato ricette tradizionali italiane con tocchi d'oltralpe per far concludere in bellezza ogni pranzo, e trasformarlo in un'esperienza che sappia rendere felice il cliente, di quelle che fanno desiderare anche al più celebre degli attori o al più grande dei musicisti di venire a salutare i titolari e lo Chef come se fossero amici da una vita! In questo momento sto sviluppando il progetto di un libro intitolato "Cucina e Compagnia", animo il canale youtube "The best of Luca Laffi Chef" e nascondo ancora nel cassetto il sogno di dirigere le cucine di un grande Hotel internazionale, lo stesso sogno che coltivo sin dalla più giovane età. 🍴

## FILETTO TAGLIATO E LA SUA RUCOLA E PARMIGIANO RIVISITATA

### Ingredienti per 2 persone

280 gr filetto di manzo, 20 gr insalata di rucola, 5 gr Parmigiano Reggiano stagionato 36 mesi, 25 cl olio extra vergine di oliva, 25 cl acqua, 15 cl panna da cucina, 0,25 gr agar agar, 0,35 gr xanthana gum, qb sale, pepe e rosmarino

### Procedimento

Fare una panna cotta con il Parmigiano, la panna, l'agar agar, sale e pepe; preservare in fresco.

Mettere la rucola, l'acqua e metà dell'olio in un mixer con la gomma di xanthana, sale e pepe; emulsionare il tutto e preservare al fresco in un sac a poche.

Far cuocere in padella, con il resto dell'olio, il nostro filetto bene al sangue; tagliare quindi la carne, cospargere con un filo di olio e qualche ago di rosmarino.

### Composizione del piatto

Mettere sull'ardoise la tagliata, la mini panna cotta sormontata dall'emulsione di rucola, e cospargere l'ardoise di petali di fiori alimentari, quindi decorare con il rosmarino.

K



# Ancona

## *Iniziamo dal dessert... con Giuseppe Mancini*

È stato il celebre Maestro Pasticcere ad aprire le danze degli incontri di aggiornamento professionale organizzati dall'Unione Regionale Cuochi Marche

**È** stato un bellissimo momento di confronto e aggiornamento professionale quello che si è tenuto lo scorso 29 ottobre a Loreto; ospite d'eccezione un collega disponibile e preparatissimo, il Maestro Pasticcere **Giuseppe Mancini**.

L'Unione Regionale Cuochi Marche presieduta dalla **Lady Chef Gabriella Bugari** ha esordito con il suo primo incontro di aggiornamento professionale coinvolgendo tutte le cinque province marchigiane (Ancona, Pesaro-Urbino, Macerata, Fermo e Ascoli Piceno) in una giornata di full-immersion tutta dedicata ai **"Dessert da Ristorazione"**, ottenendo il tutto esaurito già diversi giorni prima dell'evento.

Cornice dell'incontro è stato l'**I.I.S. "Antonio Nebbia"**, il quale, grazie al Dirigente scolastico professor Gabriele Torquati e al Docente Chef Walter Borsini, ha accolto tutti i partecipanti nel laboratorio di cucina, dotato di monitor e impianto sonoro all'altezza dell'evento.

Il Maestro Giuseppe Mancini, coadiu-

vato dal Pasticcere **Giuseppe Russi** ha proposto ai partecipanti i seguenti dessert al piatto:

- Semifreddo ghiacciato al torroncino con salsa al caramello
- Parfait alle nocciole e miele con spaghetti di cioccolato
- Bavarese al pralinato di frutta secca sabbia e vaniglia
- Quenelle di mousse pur carraibe su sfoglia di agrumi
- Mousse ai profumi di bosco con ragout di fragole e menta
- Tiramisù al bicchiere con grùe di cacao e croccante
- Parfait al caffè express

Tutte le proposte sono state realizzate e splendidamente presentate durante il corso, e contemporaneamente il Maestro Mancini ha tenuto banco per tutti i colleghi che lo hanno letteralmente riempito di domande, **creando un clima bello e**

**disteso proprio come sempre si auspicerebbe.**

Cogliamo l'occasione per ringraziare tutti gli altri colleghi Docenti ITP, tecnici e collaboratori che hanno reso possibile la realizzazione dell'evento nel migliore dei modi, un grazie particolare a Giuseppe e alla sua professionalità.

**Luca Santini**



**Uno scatto della giornata presso la sede dell'I.I.S. Antonio Nebbia e le dolci proposte realizzate da Giuseppe Mancini, coadiuvato dal Pasticcere Giuseppe Russi**



# Teramo

## Una storia stellata

Prosegue la fitta stagione di incontri promossi dall'Associazione Cuochi Teramo a favore degli iscritti. Protagonista questa volta Mattia Spadone che ha condiviso con i cuochi intervenuti il suo percorso e le sue competenze

**L**unedì 24 novembre si è tenuto l'atteso appuntamento con la cucina di **Mattia Spadone**, già incoronato giovane chef emergente del centro Italia, impegnato, insieme a mamma Bruna e papà Marcello, nella cucina del ristorante "La Bandiera" di Civitella Casanova (Pe), da poco premiato con la riconferma di una stella della prestigiosa guida Michelin. Mattia ha incantato la platea di circa 100 cuochi intervenuti per l'occasione presso l'**Istituto Alberghiero Venanzo Crocetti** di Giulianova (Te); con grande maestria ha plasmato un'insolita parmigiana di melanzane ed ha reinterpretato un piatto della tradizione teramana: Il tacchino alla Canzanese. Marcello Spadone ha contemporaneamente spiegato all'uditorio tutti i passaggi della realizzazione, rispondendo alle domande dei presenti, e concludendo la giornata con

una piacevole ed informale conversazione dove ha riassunto il suo percorso formativo, dalla cucina del ristorante di famiglia, agli studi artistici fino al periodo di formazione al Celler De Can Roca di Girona in Spagna, uno dei migliori ristoranti al mondo.

Alla fine della serata, gli allievi dell'Istituto Alberghiero hanno preparato una cena per circa 200 persone, sapientemente guidati dai docenti: **Massimo di Gaetano, Vito Pepe, Eustachio Cannavale, Mario Sabatini**.

L'Associazione Cuochi Teramo ringrazia la famiglia Spadone per la disponibilità e la cortesia con cui ha risposto all'invito. Un sincero ringraziamento va all'Istituto Alberghiero Crocetti, in particolare alla preside, **Dottressa Nilde Maloni**, per la disponibilità dimostrata nei confronti delle iniziative dell'Associazione.

**Lo chef Mattia Spadone in compagnia dei membri dell'Associazione Cuochi Teramo**



Tema della cena realizzata dagli allievi dell'Istituto Alberghiero Crocetti è stato "la mezza stagione del mare":

### IL MENU

Moscardini e frutti di mare su passatina di fagioli tondini del Tavo

Zuppetta con sagne di Solina, mazzancolle, calamaretti e bottarga

Tonnarelli mantecati con tonno e baccalà

Rombo lardellato con sformatino di verza e provola affumicata

Millefoglie ai frutti di bosco

**L'insolita parmigiana di melanzane realizzata da Mattia Spadone**



M