

il CUOCO

MAGAZINE UFFICIALE DELLA FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI

N. 321

Gennaio - Febbraio 2015



PROFESSIONE CUOCO

Luigi Diotaiuti: i sapori Lucani conquistano Washington



*Onore ai Cuochi
in Campidoglio*



... 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!

La professione del cuoco

in un'istantanea



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

Chi sono i Cuochi italiani? Dove lavorano e quali competenze professionali possono vantare oggettivamente? La risposta è in un'indagine condotta recentemente dalla CNA (Confederazione nazionale dell'artigianato), che ha 'fotografato' la situazione della professione di cuoco in Italia e che offre interessanti spunti di riflessione.

La nostra professione resta ancor oggi, a causa degli orari e della disponibilità al servizio, un mestiere in prevalenza maschile con percentuali di quasi il 90%. Il 54% di noi si concentra nella fascia che va **dai 35 ai 55 anni d'età**, mentre un dato significativo e in controtendenza rispetto ad altre professioni è quello che registra **un accesso giovanile (dai 19 ai 25 anni) alla professione molto alto**. La distribuzione geografica **vede una percentuale del 50% di professionisti nelle aree del mezzogiorno**, a dimostrazione di come il mestiere di cuoco continui a rappresentare uno sbocco occupazionale effettivo.

Sebbene la forma giuridica dell'attività resti ancor oggi in larga misura quella del **lavoro dipendente (72%)**, questa casistica spesso non fa riferimento in modo diretto ai profili contrattuali riportati nel CCNL del turismo o nelle normative regionali che regolano il lavoro stagionale nel comparto ristorativo alberghiero.

L'indagine evidenzia inoltre **l'esigenza di criteri oggettivi che misurino il livello di qualificazione professionale delle prestazioni di un cuoco: il 91,4 % degli intervistati dalla CNA ritiene utile l'introduzione di norme che prevedano l'attestazione di una certificazione volontaria**

(l'82,2% crede che tale certificazione costituisca un vantaggio per il professionista adeguatamente formato e aggiornato e il 9,2% pensa che possa costituire un vantaggio perché apprezzata dalla clientela).

In questo contesto, la Federcuochi auspica che si possa dar corso ad una regolamentazione che, anche nella forma di una certificazione volontaria, permetta di individuare stabilmente il livello di qualità delle prestazioni professionali garantendo al consumatore e ad un comparto nazionale così importante la garanzia di adeguati standard professionali nel servizio.

Riguardo ad una specifica norma tecnico specialistica UNI sulla professione del Cuoco, dopo la richiesta formulata alla CNA dalla F.I.C. e la fase dell'iter pre-normativo, è stato avviato il lavoro della commissione UNI per la stesura della stessa e il processo di redazione è attualmente in corso. 

IL PROSSIMO NUMERO 322

della rivista "Il Cuoco" sarà un'edizione digitale multimediale, che potrai visualizzare su pc e tablet, collegandoti a www.fic.it oppure direttamente dalla tua casella di posta. Comunica l'indirizzo e-mail al quale desideri che ti sia inviata, scrivendo a: fic@fic.it





COOKING MASTER CHEF

LA COLLEZIONE
PIÙ VENDUTA
IN ESCLUSIVA SU
WWW.CARINE.IT

**Cooking Master Chef
Cappello Classico Nero**

Velcro regolazione
35% cotone 65% pol.

Taglia unica**€ 28,00****Cooking Master Chef
Cappello Classico Bianco**

Velcro regolazione
35% cotone 65% pol.

Taglia unica**€ 6,10****Cooking Master Chef
Giacca Classica Bianco**

Taschino lato cuore
100% cotone

Taglie S M L XL XXL 3XL**€ 21,20****Cooking Master Chef
Falda Vita**

Lacci cinture in tessuto
Misura 110 x 70cm

Taglia unica**€ 6,00**

Chef
COOKING MASTER

il CUOCO

MAGAZINE UFFICIALE DELLA FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI

In copertina: I cuochi della F.I.C. insigniti del collare del Collegium Cocorum posano sulla scalinata del Campidoglio.

IL CUOCO n. 321
Rivista ufficiale della Federazione
Italiana Cuochi - Anno di fondazione 1960

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

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

Direttore Responsabile
EUGENIO MEDAGLIANI

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

Coordinamento redazionale
CHIARA MOJANA

Collaboratori:
Andrea Bertolino, Stefano Bonetto, Claudia Caci,
Sara Corno, Michele D'Agostino, Luigi Diotaiuti,
Marcello Ferrarini, Giuseppe Giuliano, Giovanni
Guadagno, Antonio Iacona, Luca Laffi, Francesco
Lopopolo, Eugenio Medagliani, Chiara Mojana,
Pietro R. Montone, Lorenzo Pace, Cosimo
Pasqualino, Stefano Potorti, Gianfranco Riccato,
Luca Santini, Maria Luisa Sechi, Giulio Tepedino,
Valentina Tepedino, Massimiliano Zolesi

Grafica e stampa
GIERRE PRINT SERVICE 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



in questo

Editoriale

3 La professione del cuoco in un'istantanea

Eventi

8 Collegium Cocorum: onore ai Cuochi F.I.C. in Campidoglio

Concorsi

12 La grande cucina protagonista a RistorExpo

Saperi e sapori

14 Ludovico il Moro e le oche degli Zudei

Buono a sapersi

16 Alimenti bilanciati e a basso costo

Cucina senza glutine

18 Buono per tutti: il filetto di vitello

La pasticceria

20 La ricetta del Maestro Giuseppe Giuliano

Spazio giovani

22 Luca Laffi: anche a Parigi il gusto è italiano!

Professione cuoco

24 Luigi Diotaiuti: vi racconto il mio sogno americano

Mercato ittico

30 Sfatiamo il mito del pesce selvaggio

Ateneo della Cucina Italiana

34 Frutta e verdura: valorizziamole in tavola

Didàsko

36 Costruiamo insieme la buona scuola





22



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

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 Andreello 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

La F.I.C. nel mondo

- 38 Come aprire un ristorante di successo a Londra
- Nazionale Italiana Cuochi**
- 42 Gli chef N.I.C. inaugurano Metro Academy a Milano
- 44 Al via le selezioni per entrare in Nazionale
- Il racconto dei racconti**
- 46 Della cucina come espressione di cultura

English text

- 70 **Gli inserzionisti**

Vita associativa

- 54
- | | |
|-----------|-----------------|
| Abruzzo | Pescara |
| Agrigento | Reggio Calabria |
| Ancona | Savona |
| Cagliari | Teramo |
| Catania | Udine |
| Cuneo | Umbria |

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
Per ogni altra informazione:
Federazione Italiana Cuochi
Piazza delle crociate 15/16, 00162 Roma
Tel. 06.4402178 / 06.44202209
e-mail: info@fic.it



Cuochi in Campidoglio

for english text see page 75

per il Collegium Cocorum

di **Pietro Roberto Montone**

GRANDE EMOZIONE E SOLENNITÀ
IL 17 FEBBRAIO PER LA CONSEGNA
DELLE INSEGNE DI ONORIFICENZA
AL MERITO PROFESSIONALE PER 250
CUOCHI CHE DA OLTRE 25 ANNI
OPERANO NELL'ARTE CULINARIA

Una Roma più radiosa del solito, grazie ad una splendida giornata di sole, ha accolto i 250 cuochi che dovevano ricevere le insegne del prestigioso *Collegium Cocorum*. Nella sontuosa sala del Campidoglio, con tanti familiari a fare da degna cornice, il presidente della Federazione Italiana Cuochi, Paolo Caldana, il segretario Salvatore Bruno e tanti componenti della giunta esecutiva, hanno provveduto alla consegna dell'onorificenza al merito professionale che viene rilasciata dalla Federcuochi agli chef che hanno operato o operano da oltre 25 anni nell'arte culinaria. Come recita la formula *"onorando sempre ed ovunque la tradizione e il prestigio della millenaria cucina"*



italiana". Ed i presenti hanno compreso appieno, in questa solenne cerimonia, l'importanza di tagliare un traguardo che definire ambito è semplicemente riduttivo. Portare le insegne del *Collegium Cocorum* è motivo di vanto ed orgoglio e lo dimostrano le lacrime di commozione che hanno segnato i volti di molti dei premiati. Nella sala capitolina, infatti, era evidente la tensione dovuta alla solennità del momento voluto dalla Federazione Italiana Cuochi nei decenni scorsi. Ma questo evento è stato un modo anche per incontrare e rivedersi. Tanti gli abbracci, le

foto ricordo e gli scambi di opinione che si sono trasmessi i cuochi provenienti da ogni regione d'Italia. Una festa che, certamente, rimarrà nel cuore dei partecipanti e che, dobbiamo dirlo con forza, ha colpito anche le migliaia di turisti che si sono trovati in quelle ore a circolare intorno al Campidoglio.

Nella foto a destra, Rocco Pozzulo presidente dei Cuochi Lucani e responsabile del dipartimento Eventi della F.I.C., Seby Sorbello presidente dei Cuochi Etnei e di Fic Promotion, Salvatore Bruno segretario generale della F.I.C. Nella foto in basso e nella pagina accanto, i cuochi con le insegne del Collegium Cocorum posano sulla scala di accesso al Campidoglio.



Come sempre, è stata spettacolare la foto di gruppo realizzata sulla scala di accesso alla sala più solenne del prestigioso edificio romano. Ammirare tante giacche bianche con al collo il *Collegium Cocorum* è un qualcosa che solo vedendolo dal vivo si può descrivere nel migliore dei modi. Noi ci abbiamo provato con queste poche righe, che vogliono essere l'augurio sincero di tutti i cuochi italiani ai 250 colleghi che hanno ricevuto questo prestigioso riconoscimento. 🇮🇹

Nella foto in basso, il presidente della F.I.C. Paolo Caldana e, accanto, i collari rossi con i medaglioni del Collegium Cocorum.



La grande cucina protagonista *a RistorExpo 2015*

di **Sara Corno**

CALA IL SIPARIO SULLA 18^A EDIZIONE
DI RISTOREXPO: REGISTRATI 20.600
VISITATORI. PREMIATI I VINCITORI DEI
CONCORSI F.I.C. "CUP HOSPITALITY
TEAM" E "ARTE IN CUCINA"

Si è conclusa mercoledì 18 febbraio, con 20.600 ingressi registrati in quattro giorni, la diciottesima edizione di RistorExpo, il Salone della ristorazione professionale di Erba (CO) finalizzato a promuovere le eccellenze agroalimentari locali e nazionali e a favorire gli scambi business to business fra gli operatori di settore. Con 185 aziende espositrici e oltre 350 marchi rappresentati, la manifestazione dedicata ai professionisti della ristorazione e dell'enogastronomia si è rivelata ancora una volta una formula di successo, in grado di proporre un'offerta "food and wine" all'avanguardia ed estremamente diversificata.

Notevole attenzione è stata rivolta, come nelle scorse edizioni, alla formazione dei ragazzi delle scuole alberghiere e dei Centri di Formazione Professionale, che si sono cimentati in numerosi concorsi, fra i quali la "Cup Hospitality Team", organizzata dall'**Associazione Provinciale Cuochi di Como** e dall'**Associazione Cuochi Brianza**. Nei quattro giorni di RistorExpo, team composti da sei concorrenti (tre per la cucina e tre per la sala) si sono sfidati nella preparazione di menu originali, assecondando le richieste della giuria nella valorizzazione dei prodotti agroalimentari a denominazione di origine protetta e nell'estrema cura dedicata alla presentazione delle pietanze.

Nella "Cup Hospitality Team", anche grazie alla collaborazione di **Amira (Associazione Maîtres Italiani Ristoranti ed Alberghi)**, è stato riconosciuto il giusto valore al servizio in sala, riconoscendogli pari dignità rispetto alla cucina.

Ad aggiudicarsi l'**oro assoluto** in questa gara a squadre sono stati gli studenti del **CFP di Casargo**, in provincia di Lecco, e precisamente il team composto da Giorgio Ferrari, Lorenzo Ferrari, Stefano Longhi, Luca Negri, Alessandra Formisano e Tamara Ratti; medaglia d'**argento** e Premio Speciale della Giuria "**Coppa Diego Farina**" con la motivazione "Affiatamento fra sala e cucina", invece, per i ragazzi dell'**ISG Falcone di Gallarate** **Andrea Caimi, Davide Algisi, James Ambrosino,**



Nella foto, Giovanni Guadagno presidente dell'Associazione Cuochi Brianza, tra gli organizzatori della Cup Hospitality Team.

Mattia Piotto, Valentina Pirri e Andrea Schiesaro; il terzo posto assoluto con menzione speciale della giuria per la **"Miglior brigata di sala"** va all'Agenzia Formativa della provincia di Varese (Hajiba Bouraya, Cristian Castiglione, Davide Gasparini, Alessandro Burattinello, Simone Cannata e Andrea Sferrazza), mentre il premio **"Miglior brigata cucina"** se lo aggiudica l'ABF di Bergamo con il quintetto formato da Roberto Beretta, Ilhan Chaikhaoui, Kumar Bhupinder, Alessandro Ferraro, Giada Benaglia e Beatrice Spedalieri.

Il CFP di Casargo vince anche il **Premio Speciale della giuria** popolare, seguito a ruota da Fondazione ENAIP Lombardia - CSF Como (secondo posto) e dal CFP di Como Monte Olimpino (terzo posto). Stilate le classifiche definitive anche del concorso interregionale **"Arte in cucina"**, giunto alla sua **14ª edizione**:

Trofeo Arturo Della Torre chef'ART

1. Marco Zugliani
Composizione artistica in pasta di mais "Africa"
2. Maurizio Bosetti
Figura in margarina "Leone d'Africa"
3. Federico Audisio
Composizione in vegetale

Artistico Chef'ART Pastry

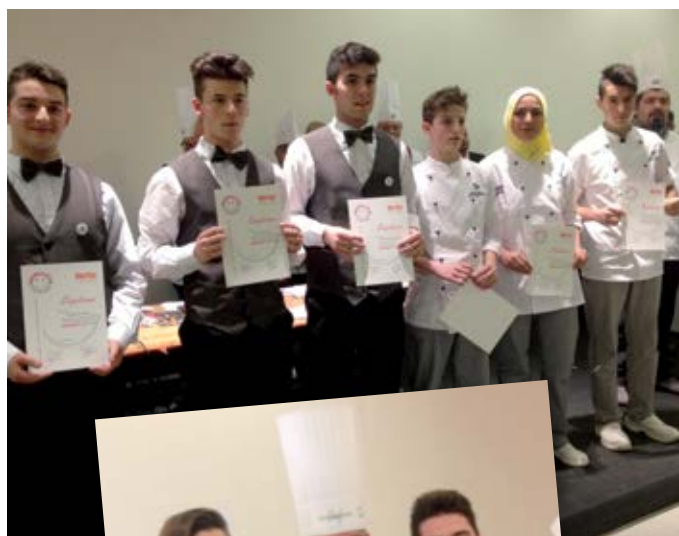
1. Andrea Savino
Scorcio della piazza di Vigevano in pastigliaccio
2. Andrea Giussani
Il pasticcere pasticciere
3. Elisabetta Corneo
Gotham City in pasta frolla

Trofeo Boton d'oro

1. Riccardo Baraglia
Centro Formazione Sondrio
2. Elena Brunati
Istituto Romagnosi di Erba
3. Alessandro Fossati
CFP In-Presa Carate Brianza

Le sei mani d'oro – Trofeo Bosetti

1. Lodovico Ermolli- Alessio Limonta – Stefano Spreafico
(Istituto Alberghiero Casargo)
2. Matteo Barile – Cannavacciuolo – Andrea Filippo Mognoni (CFP Como Monte Olimpino)
3. Samuele Bebber – Luca Agostini – Davide Marasca
(Istituto Formazione Alberghiera Rovato)



Le sei mani d'oro pastry – Trofeo Forgrim Zanussi

1. Michela Repossi – Andrea Combi
(Istituto Professionale Ciro Pollini)
2. Monica Patruno – Gabriela Lopez – Sara Belingheri
(Centro Formazione Paidera)
3. Rosa Miranda – Mirko Negri – Alessio Longhi
(Centro Formazione La Nostra Famiglia di Bosisio)

Ludovico il Moro

e le oche degli "Zudei"



di **Eugenio Medagliani**
Calderaio umanista

DOCUMENTI ATTESTANO CHE PER TUTTO IL MEDIOEVO
E IN TALUNI CASI SINO A FINE '800, NEI GHETTI EBRAICI
ABITASSERO I PIÙ IMPORTANTI ALLEVATORI
E COMMERCianti DI PRODOTTI DERIVATI DALL'OCA

14 **F** Este era una piccola contea data in feudo verso la fine del 900 dall'imperatore Ottone I a un conte, Azzo di Canossa, antenato della famosa Matilde di Toscana. Ferrara era allora poco più di un borgo. Ma la geografia la favoriva, e gli Estensi seppero sfruttare con molta accortezza questo privilegio. Come tutti i signori del loro tempo, non erano afflitti da molti scrupoli, ma più che avidi di sangue erano avidi di soldi. Con i danari accumulati, 500 anni dopo (nel 1441 il marchese Borso, signore di Ferrara, comprò dall'Imperatore la promozione a Duca di Modena e Reggio e nel 1452, con una manovra costosa, lunga e complicata, Borso fu riconosciuto Duca anche di Ferrara. Nel 1471 a Borso successe fratello Ercole, munifico e magnifico, colto, brillante e raffinato, grazie al quale Ferrara diventò, in pochi anni, una delle città più moderne, funzionali e razionali d'Europa.

Questa introduzione è utile per spiegare ai lettori i **rapporti allora esistenti tra il signore di Ferrara (Ercole I) e gli Sforza di Milano.**

Nel carteggio degli Ambasciatori, conservato nell'Archivio di Stato di Modena, vi sono due missive inviate da Jacopo Trotti, ambasciatore estense alla Corte milanese, che rappresentano una golosità per coloro che

si sono tramandati **l'arte culinaria dei salami d'oca.**

Dalla prima di queste lettere, inserita tra complesse questioni di Stato, di dote, di precedenze, di trasferimento della comitiva da Ferrara a Milano, lungo il Po e il Ticino, per partecipare alle nozze di Ludovico il Moro con la quattordicenne Beatrice d'Este nell'anno 1491, uno degli avvenimenti mondani più clamorosi del secolo, **risulta che**

Ludovico ha avuto sentore più volte (più fiate) di certe magnifiche oche che a Ferrara si allevano maxime par li zudei (soprattutto dagli ebrei) le quali hanno un bellissimo, grasso figato (cioè fegato, dal latino *figatum*, farcito di fichi). Ottime da mangiarsi secondo il modo di ammannirle

(*conzarle*) che si usa a Ferrara. Ne ha specialmente riferito a Ludovico il suo messaggero, un Visconti, che le ha mangiate in loco e trovate deliziose. Voglia dunque il Duca di Ferrara fargliene avere le più belle che può, con l'indicazione di come Sua Signoria le prepara e le cucina (*denotando come epsa li fa conzare per manzare*). La richiesta è datata da Milano, 9 dicembre 1490.

La seconda lettera è di undici giorni più tardi: le oche e i fegati sono giunti, e *ve scio dire che* (posso dirvi che), l'Illustrissimo Ludovico ha gradito in modo superlativo il dono, accompagnato dalle istruzioni per la cottura; e ha mostrato oche e fegati, perché li ammirassero (*per uno miraculo*) al Duca Gian Galeazzo in nome del quale Ludovico governava. "Vedete - ha detto





15

il Moro - con quanta dimestichezza il mio signor suocero mi manda doni degnissimi”.

L'ambasciatore Trotti ha predisposto il tutto secondo le istruzioni del Duca di Ferrara e ne riceve in cambio un barilotto di *Moscatello de taglio zenovese* (forse un vino delle Cinque Terre). La lettera del Trotti, che continua con notizie di ben diverso genere, è datata da Vigevano 20 dicembre 1490.

Si trattava forse del primo *foie gras*? O solo di salame di fegato?

“Molto si è scritto sulle strette relazioni tra l’oca e il mondo ebraico, dove questo palmipede ha sicuramente ricoperto un ruolo simile a quello del maiale nella cultura cristiana”. Così scrive Rossano Nistri nella prefazione del libro “L’oca”, edito Bibliotheca Culinaria, con 34 ricette di Germano Pontoni. Ed aggiunge: “Molti documenti attestano che per tutto il Medioevo e in taluni casi sino alla fine del XIX secolo, nei ghetti abitassero i più importanti allevatori e commercianti di carne e di prodotti derivati dall’oca. Se non è facile attribuire con certezza alla cultura ebraica, la paternità del *foie gras*, dei salumi d’oca e della *cassoeula* d’oca, alcuni documenti storici portano a ritenere che gli ebrei fossero i soli a conoscere il segreto per ingrassare le oche da fegato, il che non significa che fossero i soli ad ingrassarle, ma che le ingrassavano meglio degli altri.

Ciò che nel XVI secolo per i francesi cominciava ad essere *foie gras*, in Italia si chiamava soltanto fegato, ma si trattava sostanzialmente dello stesso prodotto e lo si ritrova ancora oggi, assieme al paté da esso ricavato, nella cucina giudaica novarese, mantovana, veneta, triestina, livornese e romana”.



Alimenti bilanciati e *a basso costo*



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

UNA RICERCA EUROPEA HA TROVATO LA RISPOSTA GIUSTA
ALLA CRITICITÀ DATA DALLA CORRELAZIONE TRA
LA RIDUZIONE DEL LIVELLO DI REDDITO E LA QUALITÀ,
ANCHE NUTRIZIONALE, DELLA DIETA

16 *S*i tratta dei lavori di un gruppo di esperti in forma di workshop dell'Ente normatore europeo, il CEN che, fondato nel **1961**, lavora in accordo alle politiche dell'**Unione europea** e dell'**EFTA** (Associazione europea di libero scambio) per favorire il libero scambio, la sicurezza dei lavoratori e dei consumatori, la protezione dell'ambiente. Si tratta di un ente dove siedono tutti i rappresentanti della standardizzazione nazionale e gli esperti di riferimento, e quando parliamo di questo settore ci riferiamo sempre a rappresentanti del mondo delle imprese e non ai classici "burocrati" che solitamente immaginiamo a Bruxelles

che discutono dei vari argomenti con poca conoscenza del mondo reale. **I lavori sono iniziati nell'aprile del 2013, da parte di un gruppo denominato Healthy food for people at risk of poverty – CHANCE, e si sono conclusi con la pubblicazione datata ottobre 2014 di un documento tecnico** (denominato CEN Workshop Agreement) identificato come *CWA 16814 "Alimenti nutrizionalmente corretti per persone a rischio povertà – Requisiti generali e specifici, ed etichettatura degli alimenti CHANCE"*.

L'aspetto più importante da sottolineare è quello che il progetto europeo CHANCE, è nato all'Università di Bologna, ed il documento europeo appena pubblicato ha utilizzato i risultati delle ricerche svolte dal gruppo coordinato dai nostri universitari bolognesi e nell'ambito di metodologie di lavoro e ricerca veramente innovative, soprattutto per l'approccio multidisciplinare, che in questo settore può essere il vero punto di svolta.

Ma veniamo all'idea e al valore del documento. **Le due dimensioni da comprendere sono: il carattere nutrizionale degli alimenti (spesso scarso o non coerente con lo stile di vita) e le persone a rischio povertà** (vedere i dati nel BOX).

Tutto nasce da una criticità, che trova riscontro in parecchie ricerche valide e attendibili. Questa criticità prevede un indice di correlazione significativo tra livello di reddito e qualità (anche nutrizionale) della dieta. La regola di tale correlazione è la seguente: alla riduzione del livello di reddito conseguito, per esempio per l'abbassamento della situazione culturale ed economica della famiglia, la dieta e le abitudini alimentari tendono a diventare sempre più squilibrate dal punto di vista nutrizionale. Questo comporta ovviamente un aumento non trascurabile dei





rischi per la salute delle persone e delle famiglie, ad esempio di patologie quali il diabete, l'obesità e i disturbi cardiaci. Ne consegue anche l'evidente aumento dei costi sociali e sanitari.

L'idea di fondo è quindi invertire il modello, **cercando la produzione di alimenti a basso costo attraverso l'innovazione e con contenuti nutrizionali proporzionalmente e significativamente più che elevati** e che permettano una dieta più bilanciata e quindi più sana.

Il documento europeo fornisce una serie di indicazioni relative alle caratteristiche che gli alimenti "ottimizzati" devono avere per essere considerati tali, è quindi una guida per gli esperti per progettare nuovi corsi, finanziamenti, ricerche, normative tecniche, eventi o reti di imprese. Soprattutto creando uno stimolo all'utilizzo dei sottoprodotti della lavorazione alimentare. Offre indicazioni per la tipologia d'imballaggio da utilizzare in termini di costo/prestazione e riutilizzo. Infine crede fermamente in un'etichettatura dei prodotti che superi le regole di legge per fornire informazioni sui valori nutrizionali del prodotto (collegate per esempio ai valori RDA Recommended Daily Allowance – Dose giornaliera consigliata).

Il documento europeo di recente pubblicazione è uno strumento per divulgare e trasferire il carattere innovativo delle

DATI DI APPROFONDIMENTO - FONTE ISTAT

Nel 2013 il 28,4% dei residenti in Italia è a rischio povertà o esclusione sociale, con il Sud a più elevato rischio povertà (46,2%), il rischio è più alto soprattutto tra i componenti di famiglie numerose (39,8%), con tre o più figli (43,7%), soprattutto se minori (45,4%) o con un solo reddito (46,1%). Nel 2013 il 12,6% delle famiglie è in povertà relativa e il 7,9% è in povertà assoluta. Consumi delle famiglie: la spesa media mensile per famiglia nel 2013 è di 2.359 euro in valori correnti (-2,5% rispetto al 2012).

Approfondimenti

- UNI www.uni.com Ente di unificazione Italiano
- CEN www.cen.eu Ente europeo di normazione

ricerche fatte, sperando che siano utilizzate come fonte di riflessione ed azione per chi può indirizzare il mercato del "food" in senso ampio (inclusi i consumatori oggi spesso più attenti alla forma che alla sostanza).

Il "manuale" deve essere uno stimolo a valutare nuovi percorsi formativi anche per tutto il settore della ristorazione, sia per quanto riguarda la formazione formale (contenuti essenziali per il settore istruzione), sia per la parte di formazione permanente, che in questo ambito diventa essenziale, impostando "altri e alternativi" modelli di creazione di valore per il cliente: dieta e costo. Pensiamoci. 🇪🇺

17



Buono per tutti

il filetto di vitello

di **Marcello Ferrarini**

ADATTARE O CREARE UNA RICETTA PER I CLIENTI CELIACI
È SEMPRE POSSIBILE. ANZI, CI SONO RICETTE
CHE NASCONO PER QUESTI ULTIMI E CHE INCONTRANO
POI IL GUSTO DI TUTTI, INDISTINTAMENTE

18 Occorrono davvero pochi accorgimenti tecnici, da seguire durante la preparazione e la cottura, per rendere un filetto buono ma, soprattutto, accessibile a tutti, celiaci o intolleranti al glutine compresi. Infatti, basta sostituire alla normale e comune farina glutinosa quella di riso, nella prima fase della cottura per sigillare i succhi della carne e formare quella

classica crosticina, quindi utilizzare con attenzione ingredienti e materie naturalmente prive di glutine, adatte a chi deve necessariamente seguire una rigida dieta alimentare.

Provare per credere, con questo filetto di facile realizzazione e di grande gusto e consenso! 🇬🇧



Attraverso questa rubrica, lo chef emiliano Marcello Ferrarini ci guida alla scoperta di ricette 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 di glutine e, per finire, i dessert.

www.marcelloferrarini.it

Filetto di vitello in composta di albicocche alla birra, scamorza affumicata e pinoli**Ingredienti per 6 persone**

750 gr filetto di vitello, 2-3 scalogni, 4 albicocche, 150 gr composta di albicocche, 6 fettine scamorza affumicata, 50 gr pinoli, q.b. farina di riso, 1 birra Gluten free, q.b. brodo vegetale, q.b. burro, q.b. olio extravergine d'oliva, q.b. sale, q.b. pepe.

Procedimento

Passare leggermente i filetti, già porzionati e legati, nella farina facendola aderire su tutti i lati.

In una padella antiaderente, caramellare la carne nel burro per alcuni minuti, quindi scolare il burro in eccesso. Proseguire la cottura dei filetti con un filo d'olio e scalogno, quindi aggiungere, se necessario, brodo vegetale.

A parte, cuocere la composta di albicocche con la birra e farla ridurre, aggiustando di sale e pepe.

A metà cottura del filetto, unire la composta e terminare la cottura. Infine, adagiare una fetta sottile di scamorza affumicata sui filetti e coprire con un coperchio per farla sciogliere rapidamente. Impiattare i filetti, con un filo d'olio extravergine d'oliva, alcune fette di albicocche, scalogno e pinoli tostati.



19

**WÜSTHOF****200**
years of knivesMade in Germany
Solingenwww.wuesthof.com**Quality - Made in Germany/Solingen**

Un dessert chiamato *Natura*



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

IL DESSERT QUI PRESENTATO È STATO CREATO
PER LA CULINARY WORLD CUP E POI “TRADOTTO”
IN UNA RICETTA PER IL SERVIZIO AL PIATTO

20 Ho dato a questo dessert da ristorazione il titolo di “Natura” e l’ho composto con: *crumble* all’ananas, *mousse* allo yogurt vanigliato e fragola, perfetto al kiwi e semifreddo all’ananas. Si tratta di un dessert prevalentemente alla frutta e che offre varie consistenze: la croccantezza è data dalla frutta disidratata, da due piccoli macaron e dal *crumble* sbriciolato che ha anche l’utilità di evitare, durante il servizio, che i “pezzi” sferici possano scivolare.

Come già scritto sulle pagine della nostra rivista *Il Cuoco*, un dessert può essere realizzato usando come base la meringa italiana che, bilanciata con gli altri ingredienti, riesce a dare consistenze diverse. Infatti, le mousse e i perfetti alla frutta vengono

spesso realizzati usando come base la meringa italiana, anche se a volte si può decidere di realizzarli con la “base semifreddo”.

In questo dessert ho realizzato con la meringa italiana anche la mousse allo yogurt, ottenendo come risultato finale una mousse a base di crema, leggerissima e che rispetta il colore dello yogurt (che avrebbe invece assunto una tonalità giallo uovo se avessi usato la base semifreddo).

Guardando la foto del dessert, si nota la decorazione con un filo di zucchero colato sottilissimo: è mia abitudine evitare di guarnire dessert con zuccheri lavorati (tirato, soffiato, colato ecc.). A mio avviso, infatti, è preferibile non eccedere con tali decorazioni in zucchero per evitare che possano “coprire” i sapori degli ingredienti che compongono l’elaborato dolciario proposto.

Spesso ho riscontrato da parte del cliente una nota positiva nel gradire decorazioni in cioccolato o biscotti o cialde varie. Infatti, se consideriamo che la decorazione è un elemento integrante dell’elaborato e che il cliente assaggia, sarebbe opportuno decorare con elementi che possano contribuire ad esaltare il gusto del dessert proposto, come in questo caso il filo sottilissimo di zucchero colato. 🇬🇧

“NATURA”

**Crumble profumato all’ananas,
Mousse allo yogurt vanigliata e**



COMPOSIZIONE:

- Sfera con mousse allo yogurt vanigliato e fragola
- Piccola sfera con “perfetto” di kiwi
- Piccolo cubo con semifreddo all'ananas
- Crumble profumato all'ananas
- Frutta disidratata
- Salsa di fragole
- Banane saltate con rosolio di arancia
- Glassatura al cacao lucida profumata al cardamomo
- Decorazioni e guarnizioni

Mousse alla fragola

Ingredienti: g 365 polpa di fragola, g 25 succo di limone, g 460 meringa italiana, g 890 panna semimontata, g 24 gelatina.

Procedimento: unire delicatamente alla meringa italiana la polpa di fragola che è stata precedentemente unita alla gelatina ammollata in acqua fredda e sciolta a microonde. Per ultimo, incorporare la panna semimontata, colare su delle forme a sfera e abbattere di temperatura.

Mousse allo yogurt vanigliato

Ingredienti: g 440 meringa italiana, g 480 yogurt intero, n. 2 bacche di vaniglia, g 980 panna semimontata con g 85 di zucchero, g 22 gelatina.

Procedimento: unire delicatamente alla meringa italiana lo yogurt e l'interno delle due bacche di vaniglia, unire la gelatina precedentemente ammollata in acqua fredda e sciolta a microonde e la panna semimontata con lo zucchero. Mettere il composto ad un quarto della forma, inserire la sfera alla fragola precedentemente preparata e coprire con la rimanente mousse. Abbattere di temperatura, sformare e se si vuole mentre ancora la mousse è congelata tagliare a metà per fare notare l'inserimento.

Meringa italiana

Ingredienti: g 334 zucchero semolato, g 184 albume d'uovo, g 38 acqua, g 68 rosolio o liquore o acqua, g 3 succo di limone

Procedimento: cuocere lo zucchero con l'acqua e/o con il rosolio e/o con liquore a 122°C. Versare a pioggia sugli albumi messi precedentemente in planetaria, aggiungere il succo di limone e montare fino a raffreddamento.

Nota: facoltativamente si può usare liquore o rosolio dello stesso gusto della crema che si vuole realizzare. Esempio: per una mousse di arancia, usare un rosolio di arancia. Se non si volesse usare alcol si può sostituire quest'ultimo con la stessa quantità di acqua.

Piccola sfera con “perfetto” di kiwi

Ingredienti: g 420 polpa di kiwi, g 520 meringa italiana, kg 1,050 panna semimontata

Procedimento: unire delicatamente alla meringa italiana la polpa di fragola. Per ultimo incorporare la panna semimontata. Colare su delle forme a sfera e abbattere di temperatura.

Semifreddo di ananas

Ingredienti: g 185 crema base, g 265 meringa italiana, g 145 polpa di ananas, g 580 panna semi montata.

Procedimento: unire alla crema base la polpa di ananas, aggiungere la meringa italiana e per ultima la panna semi montata. Mettere in forma e abbattere di temperatura.

Crema base

Ingredienti: g 240 latte; g 260 panna pastorizzata al 35% di grassi; g 145 zucchero semolato; g 60 tuorli d'uovo; g 25 farina 00; g 35 amido di grano; g 3 gelatina

Procedimento: cuocere come una crema pasticciera, aggiungere per ultimo la gelatina precedentemente ammollata in acqua fredda e sciolta a microonde.

Crumble profumato all'ananas

Ingredienti: g 125 burro; g 6 polvere di ananas disidratato; g 75 farina 00; g 65 farina di mandorla; g 95 zucchero; g 25 zucchero di canna

Procedimento: impastare come una pasta frolla, raffreddare e dopo passare a setaccio a maglie larghe, facendo cadere l'impasto direttamente in una teglia con carta forno. Cuocere a 155°C, raffreddare e sbriciolare.

Salsa di fragola

Ingredienti: g 100 polpa di fragola pastorizzata; g 12 zucchero; g 100 gelatina neutra adoperabile a freddo

Procedimento: unire la polpa di fragola pastorizzata con lo zucchero alla gelatina neutra adoperabile a freddo.

Composizione del piatto

Posizionare sul piatto a semicerchio il crumble sbriciolato e miscelato con la frutta disidratata (fragola, kiwi e ananas). Posizionare i “pezzi” che compongono il dessert come nella foto, guarnire con un filo sottile di zucchero colato, colare la salsa e posizionare il tubicino di mousse di fragola (è possibile realizzarlo con una cannuccia lunga 50-60 cm che deve essere sformata prima che la mousse rinvenga a temperatura ideale per il servizio) sul dessert. Guarnire con due piccoli macaron.

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 Byron 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 77

consigliere del ristorante “La Magnolia” del Byron, 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 Byoron, 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 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.

23





24

 for english text see page 77

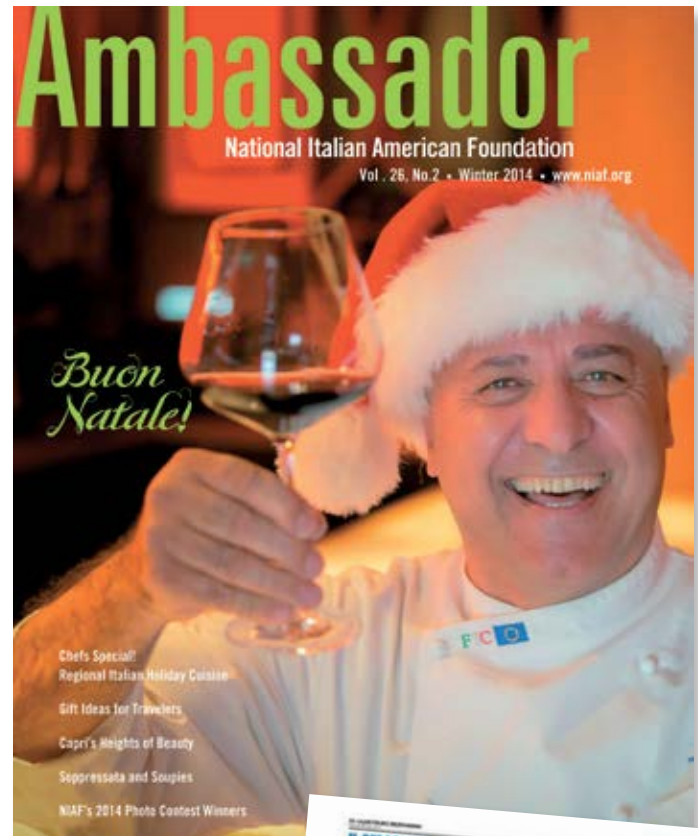
Luigi Diotaiuti

Vi racconto il mio sogno americano

a cura di **Chiara Mojana**

LO CHEF LUCANO È TITOLARE
DEL RISTORANTE “AL TIRAMISU”,
UNA VERA E PROPRIA ISTITUZIONE
IN FATTO DI CUCINA A WASHINGTON.
A POCHI PASSI DALLA CASA BIANCA,
È FREQUENTATO DAI VIP DELLA
POLITICA AMERICANA COME HILLARY
CLINTON E DA ATTORI COME
HARRISON FORD E GEORGE CLOONEY

Lo chef Luigi Diotaiuti da 40 anni propone una cucina italiana autentica ed è oggi un'autorità a livello internazionale per quanto riguarda il cucinare e lo stile di vita italiani. Nato in una fattoria vicino a Lagonegro (PZ) nelle montagne della Basilicata, si è diplomato all'Istituto alberghiero di Maratea ed è da qui che ha fatto i primi passi in una fortunata carriera che lo ha portato a lavorare in locali famosi, come l'Hotel Georges V a Parigi, il Grand Hotel Bauer Grunwald a Venezia, il Gourmet restaurant and Hotel Bellavista a Montecatini e Forte Village in Sardegna,



prima di stabilirsi nella città di Washington e diventare un membro dell'*American Chefs Corp*, network di chef nei diversi stati americani che mettono la loro arte al servizio della diplomazia del Paese.

Il suo background, la sua formazione e il talento hanno determinato il successo di Al Tiramisu, dove Luigi propone una cucina coinvolgente, in equilibrio tra autenticità e rinnovamento. È per questo motivo che Luigi ha ricevuto l'*Insegna di Ristorante Italiano* da parte della presidenza della Repubblica Italiana e nel 2013 anche il riconoscimento da parte di Slow Food per l'autenticità e la so-





stenibilità della sua cucina. Luigi fa ritorno in Italia più volte all'anno per contribuire a "recuperare" le ricette, le tecniche di coltivazione e le pratiche culinarie vicine all'estinzione. Nel 2013 lo chef ha anche pubblicato il suo primo libro di ricette, *The Al Tiramisu Restaurant Cookbook: An Elevated Approach to Authentic Italian Cuisine*.

Come sei arrivato ad aprire Al Tiramisu a Washington? Come è nato il tuo progetto di ristorante e come è stato possibile realizzarlo?

"Sono arrivato negli Stati Uniti senza avere un piano. Avevo in mente di rimanere solo per un paio di mesi, invece è cambiata la mia vita! Era il mio sogno quello di avere un ristorante ed ho deciso che dovevo realizzarlo e che non volevo lavorare sempre per altri. Così ho cominciato a visitare i vari locali disponibili e a mettere insieme un piano. Ho aperto Al Tiramisu il 3 marzo 1996, davvero pochi anni dopo essere arrivato in America. A quella data avevo già lavorato in più di 40 cucine, tra le migliori nel mondo. Non ho avuto soci, ma l'aiuto e l'appoggio di tanti amici e anche di mio fratello che mi ha aiutato in cucina".

Perché hai deciso di chiamarlo Tiramisu? Questo dolce è sempre in carta e piace agli americani?

"Mi piace molto il significato della parola. Credo che dovrebbe essere la missione di ogni chef e ristorante quella di "tirare su" e di fare felici i clienti. Ricordo che prima di aprire il ristorante, andai a vedere il film "Sleepless in Seattle", dove il protagonista afferma che ci vuole il tiramisù per fare una bella figura con le donne. A quel punto mi resi conto che il dolce stava diventando famoso – ed ho deciso di chiamare il ristorante così. Sì, è sempre in carta, e piace molto agli americani. Oggi è il dolce più conosciuto nel mondo".

Che tipo di clientela hai e in che fascia di prezzo si colloca la tua proposta?

"Sono conosciuto come uno dei posti preferiti da vip e politici, ma la verità è che abbiamo una clientela internazionale fatta anche di turisti, diplomatici, abitanti della zona e anche di gente famosa che apprezza la nostra discrezione e la nostra cucina. Senza i vini, è possibile gustare una cena completa per meno di 100 dollari".

I piatti "immancabili" nel tuo ristorante, quali sono?

"Ovviamente il tiramisù, ma anche i classici italiani come le linguine alle vongole, le paste fatte in casa, il prosciutto d'anatra, agnello e capra fatti in casa, i nostri liquori fatti in casa, tartu-

fi, branzini, orate, rombi: il pesce che arriva quotidianamente dall'Italia".

Che tipo di cucina proponi? Lucana al 100% o adattata al gusto americano?

"Il mio menu è lo specchio della mia vita e della mia carriera professionale. In onore ai vari posti in cui ho lavorato, offro i migliori piatti dall'Italia, come i classici toscani, romani e sardi, per esempio. Allo stesso tempo, sono della Basilicata e tutta la mia carriera la devo a questa magica regione, quindi cerco di usare i prodotti tipici lucani quando è possibile, come il caciocavallo, i peperoni di Senise, i cruschi, l'Aglianico solo per citarne alcuni. Propongo i Ravioli al Caciocavallo e vari tipi di pasta lucana tutti i giorni. Uso i peperoni di Senise macinati per curare il prosciutto. Quasi ogni sera offro una ricetta tipica lucana come "speciale" e ne ho raccolte tante nel mio libro *The Al Tiramisu Restaurant Cookbook*".

Come gestisci l'approvvigionamento delle materie prime? Importi tutto o ti affidi anche al mercato americano?

"All'inizio ho usato solo prodotti italiani. Adesso però il mondo è cambiato. È diventato importante usare i prodotti locali per avere rispetto dell'ambiente. Attualmente cerco di usare carne, verdure, frutti e i prodotti dalle masserie qui vicino il ristorante, secondo la filosofia "Slow Food". Per mantenere i vecchi sapori della tradizione e promuovere il "Made in Italy" uso materie D.O.P. come la mozzarella di bufala, il parmigiano reggiano, altri formaggi, i vini, l'olio d'oliva e così via".

Sei ambasciatore della cucina regionale italiana negli Usa, ma anche ambasciatore della cucina Usa in Italia: in che cosa consiste il tuo coinvolgimento in Expo 2015?

"Ancora stiamo confermando i dettagli. Ho in mente di assumere i due ruoli. Di solito faccio dimostrazioni della tradizione americana o italo-americana in Italia, mentre cerco di "bonificare" le ricette italiane tradizionali e regionali negli Usa. Ad Expo a Milano sarò molto orgoglioso di fare parte dell'Associazione dei Cuochi Lucani".

Che cosa pensi di Expo 2015 e della proposta del padiglione Usa?

"È l'evento culinario più importante dell'anno. Gli americani stanno organizzando un padiglione che dimostrerà tutte le specialità culinarie di ogni Stato nel Paese. La cucina americana è difficile da capire perché ci sono tante influenze diverse, ma Expo 2015 offre un'occasione a tutto il mondo per esprimere e

raccontare la sua storia".

Un sogno nel cassetto?

"Sì, ne ho più di uno. Mi rendo conto che il mio ruolo di "ambasciatore culinario" sta crescendo, e vorrei approfittarne per promuovere la mia regione di nascita, la Basilicata, insieme a tradizioni importanti che sono a rischio di estinzione. Sto lavorando su tanti progetti riguardo questo tema. Sto anche collaborando con un'altra chef italo-americana, Amy Riolo, per realizzare due programmi televisivi – uno che darà agli americani l'occasione di conoscere gli splendori nascosti dell'Italia meridionale ed un'altra che porterà gli italiani in un giro gastronomico virtuale negli Usa. E questo... è solo l'inizio!". 🇮🇹🇺🇸

Ravioli ripieni di caciocavallo (v. ricetta a pag. 29).



Le ricette di Luigi Diotaiuti

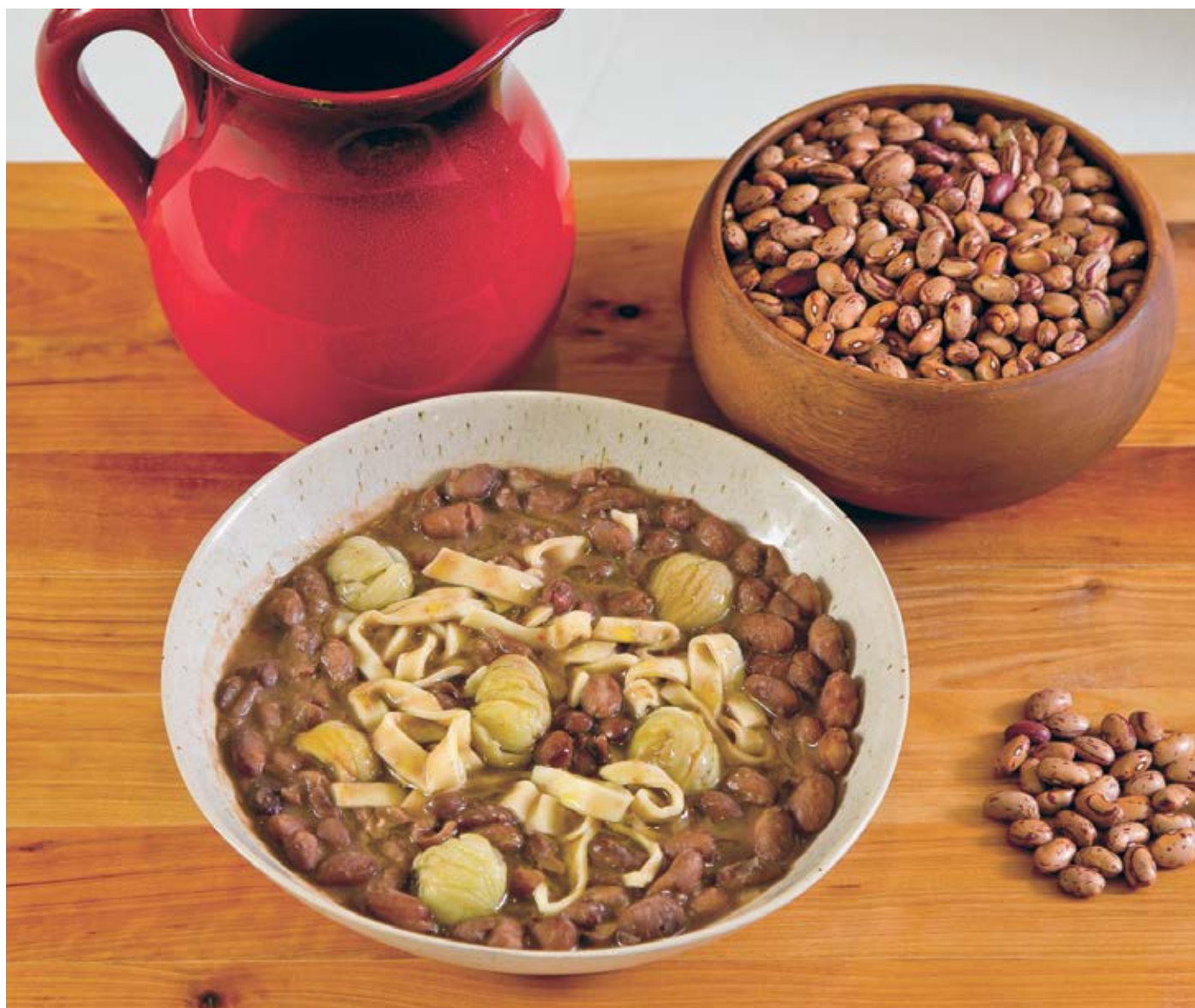
PASTA E FAGIOLI CON PISTIDDI E LAGANELLE

“Questa ricetta di pasta e fagioli per me rappresenta la mia famiglia, di sicuro è una delle più vecchie memorie per quanto riguarda la mia esperienza culinaria – racconta lo chef Diotaiuti – La ricordo sempre vicino al caminetto nella cocotta di terracotta, che da noi si chiama “u pignaturu”. Quando tornavo a piedi dalla scuola media di Lagonegro, dopo aver camminato circa 8 chilometri, ovvio che avevo fame, ma l'odore di quei fagioli era qualcosa di straordinario, non ci sarà mai qualcosa di diverso che potrà superare quel gusto!
Le castagne le raccoglievano in un posto chiamato “A fe-

lecedda”, perché sotto i grandi alberi di castagne c'erano tanti felci che venivano tagliate e disposte nella stalla delle capre d'inverno quando pioveva o quando c'era molta neve, perché servivano ad asciugare la base della stalla.

Ingredienti per 6 persone

225 g di fagioli borlotti secchi
275 g di castagne pulite intere
85 g farina 00
un rametto di salvia
1 uova
25 g prosciutto
1 spicchio d'aglio
2 cucchiaini olio d'oliva



un rametto di rosmarino
 1 cucchiaino di peperone dolce (peperoni di Senise) in polvere
 7 dl di brodo vegetale
 sale

Procedimento

Lasciare i fagioli completamente immersi di acqua per una notte. Cambiare l'acqua e mettere a bollire con abbondante acqua un po' di sale e il ramoscello di salvia. Preparare le laganelle: mescolare la farina ad un uovo, impastare, lasciar riposare in frigorifero per 10 minuti, spianare la massa a forme di fettuccine ma molto più corte (circa un terzo circa, 5 o 6 pollici molto irregolari) e non perfette, tagliarle a mano con il coltello.

Dopo circa 30 minuti, a metà cottura, aggiungere le castagne e lasciare cuocere a fuoco lento per almeno altri 30 minuti. A questo punto, passare al passaverdure circa un terzo del composto, mescolare e mettere da parte. In un casseruola, fare rosolare l'aglio tritato nell'olio, poi aggiungere il rosmarino tritato, il prosciutto tritato possibilmente con del grasso del prosciutto e il peperone di Senise in polvere.

Quando il tutto è rosolato, versare tutto il contenuto dei fagioli e mescolare, aggiungere il brodo vegetale un po' alla volta quando il composto diventa denso e appena bolle versare le laganelle, mescolare e fare cuocere per circa 4 minuti. Lasciare riposare per un paio di minuti e servire ben caldo, con sale se c'è bisogno. Se il piatto diventa troppo denso, si può aggiungere un poco di brodo per ottenere la consistenza giusta.

Vino consigliato: Montepulciano d'Abruzzo

RAVIOLI RIPIENI DI CACIOCAVALLO

“In Lucania c'è un detto che recita così: quando un estraneo arriva qua, piange due volte; quando arriva, perché tutto è diverso ed è come se si fosse fermato il tempo; quando parte, perché ci si affeziona così facilmente che si soffre ad andare via”, racconta lo chef Diotaiuti. “Il caciocavallo podolico è un monumento della mia terra, incluse Calabria e Puglia, ed è per questo che ho deciso di servirlo alla mia cena “La Bellezza della Basilicata” alla Fondazione James Beard a New York. Il caciocavallo si ottiene dalla razza di mucche podoliche, quasi scomparse

e che si trovano solamente negli appennini calabro lucani e in parte della Puglia. Questo tipo di mucca è molto particolare. Io le considero forti ma nello stesso tempo gentili, selvagge perché non hanno bisogno di stare nella stalla, ma nello stesso tempo amiche dell'uomo da millenni e capaci di sopravvivere in ardui territori, proprio come la mia terra: bella, forte, ardua e che nello stesso tempo ti apre il cuore e ti ospita”.

Ingredienti per 6 persone

Per la pasta:

250 g di farina
 56 g di burro a temperature ambiente
 2 uova
 ½ cucchiaino di sale

Per il ripieno:

125 g di caciocavallo stagionato grattugiato
 1 uova

80 g di ricotta

Per mantecare

100 g di burro
 3 cucchiaini di salvia fresca tritata
 100 g di caciocavallo stagionato grattugiato

Procedimento

Per la pasta: con la farina, il burro, le uova e il sale, preparare una pasta elastica, lavorandola almeno 10 minuti; coprirla sulla spianatoia con la pellicola per 30 minuti.

Per il ripieno: in una ciotola riunire il caciocavallo stagionato grattugiato, la ricotta e l'uovo. Mescolare con un cucchiaino molto lentamente incorporando gli ingredienti con molta delicatezza.

Per i ravioli: stendere sottilmente la pasta con un mattarello o a macchina; su metà di essa, disporre il ripieno in mucchietti distanziati tra loro e coprire con la sfoglia rimasta. Con la rotellina tagliapasta girare e attorno ai mucchietti e ottenere dei ravioli di circa 2 cm di lato. Chiudere i bordi ermeticamente e lessare i ravioli per pochi minuti in acqua bollente (devono essere al dente) e scolarli con cura.

In una padella grande, fare sciogliere il burro insieme alla salvia su fuoco lento. Aggiungere il caciocavallo, mescolando bene. Fare saltare i ravioli nella padella e servirli immediatamente.

Vino consigliato: Riesling secco

Sfatiamo il mito *del pesce selvaggio*



di **Valentina Tepedino**
con la collaborazione
di **Giulio Tepedino**

SONO ANCORA MOLTI I CONSUMATORI
E I RISTORATORI CHE CONSIDERANO IL PRODOTTO
ITTICO DI ALLEVAMENTO UNA SECONDA SCELTA
RISPETTO A QUELLO SELVAGGIO, EPPURE...

30 Il settore dell'acquacoltura è notevolmente cresciuto in questi ultimi 20 anni sia per quantità - nel 2012 rappresentava già il 47% della richiesta ittica a livello mondiale (FAO 2014) - sia per qualità con allevamenti sempre più sostenibili ed equiparabili agli habitat naturali (es. gabbie galleggianti a mare).

Difficile riuscire a dare una definizione univoca del concetto di "qualità" dei prodotti di acquacoltura. A prescindere da quello che può essere considerato come il requisito di base,

Branzini di allevamento: il fatto che siano tutti di misura uguale non è significativo del fatto che sono allevati.



ossia la freschezza, sono difatti molti i parametri che devono essere tenuti in considerazione: dalla specie ittica al metodo di allevamento a quello di uccisione al sistema di stoccaggio.

Inoltre, sarebbe interessante ed opportuno confrontare ed indagare in modo più approfondito tra quelli che sono percepiti dal consumatore come caratteri di qualità e **quelli che sono considerati dai tecnici specializzati come tali**. Una indagine dell'API (Associazione Piscicoltori Italiani) che conta circa 300 imprese di acquacoltura, dunque quasi il 90% della produzione italiana, ha evidenziato infatti che l'interesse del consumatore è rivolto essenzialmente:

- 1) alle garanzie qualitative e sanitarie di un prodotto allevato;
- 2) su come questo viene presentato sul mercato.

Per quanto riguarda il primo punto le informazioni che sono risultate essere di maggior interesse per il consumatore sono state quelle relative alla tracciabilità di filiera e al tipo di alimentazione utilizzata. Per quanto riguarda il secondo punto invece l'attenzione del consumatore si è dimostrata decisamente rivolta alla valutazione delle caratteristiche macroscopiche e di freschezza dei prodotti.

Traendo spunto da questa originale indagine dell'API e da molto del materiale ad oggi esistente relativamente alla valutazione qualitativa dei prodotti di acquacoltura vorremmo fornire al nostro lettore alcune informazioni in più e criteri utili ad effettuare una scelta il più possibile consapevole.

Una recente indagine di Eurofishmarket ha anche dimostrato che difficilmente il consumatore si rende conto della differenza tra un prodotto di pesca ed uno di allevamento ed

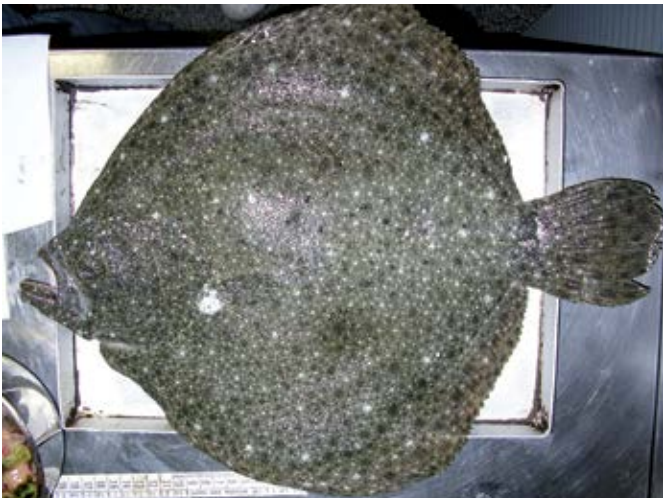
Rombo SELVAGGIO fronte



Rombo SELVAGGIO retro



Rombo ALLEVATO fronte



Rombo ALLEVATO retro



Il rombo oggi è uno dei principali prodotti allevati in commercio ed è tra quelli che hanno raggiunto i migliori standard di qualità. Solo esteriormente il rombo allevato riporta ancora sul fronte e sul retro una serie di variazioni cromatiche che lo distinguono, ad un occhio esperto, rispetto al rombo di pesca

anzi, paradossalmente, tende a preferire quest'ultimo poiché lo consuma nel suo quotidiano e si è dunque abituato al suo gusto. Molti noti chef sono riusciti invece a riconoscere come migliori i pesci selvaggi se assaggiati contemporaneamente a quelli di allevamento. Al contrario però hanno dato un punteggio molto elevato ai pesci allevati quando valutati separatamente.

Questo dimostra principalmente che **permangono dei pregiudizi nei confronti del pesce di allevamento non sempre motivati** poiché, a seconda del prodotto, oggi sia dal punto di vista sensoriale che nutrizionale, le differenze si stanno sempre di più riducendo.

Per fare un esempio tra tutti: **oggi i pesci allevati in modo**

corretto non hanno più grasso intorno ai visceri e nella pancia ed i colori della livrea ed il valore nutrizionale sono praticamente equiparabili al prodotto pescato.

IL CASO "ORATA PAZZA"

Certamente gli ultimi allarmi dati dai media in materia di allevamento non hanno aiutato la sua reputazione ed hanno ulteriormente confuso il consumatore. Tra gli allarmi di stampa più eclatanti ricordiamo quello sull'allarme "orata pazzo" ripreso da diversi servizi televisivi e da diverse testate giornalistiche. Gli "allarmi" sono stati lanciati in previsione dell'entrata in vigore di una norma che prevedeva il reinserimento di alcune farine ani-

mali (per es. avicole) per l'alimentazione dei pesci. Sono quindi co-prodotti derivanti dalla lavorazione di animali ovviamente destinati al consumo umano, sottoposti a cottura, essiccazione e macinazione così come le farine di pesce. Sono state riammesse perché si tratta di materie prime sicure e di ottima qualità nutrizionale. Dal punto di vista della sostenibilità, è necessario non sprecare risorse che possono essere utilmente impiegate per produrre alimenti per l'uomo, riducendo la pressione sulle risorse non rinnovabili come gli stock di pesce selvatico. La riammissione arriva dopo 10 anni di studio e valutazione, che hanno confermato l'assenza di rischi per la salute umana ed animale. In altri Paesi extra UE si sono sempre utilizzate queste farine. Non solo in Paesi del Mediterraneo come ad esempio la Turchia (da cui abbiamo sempre importato spigole e orate), ma anche in altre aree da cui importiamo ad esempio salmoni (Cile, Canada) come pure in USA e in Australia e naturalmente in Asia. **L'utilizzo di proteine animali trasformate nel mangime non ha alcun effetto sulla qualità del pesce allevato**, quindi non esiste metodo analitico che differenzi i prodotti alimentati in un modo o nell'altro. Le ragioni per le quali si tratta di prodotti utili nell'alimentazione dei pesci allevati sono in sintesi il valore nutrizionale, la sicurezza alimentare e la sostenibilità.

Si tratta di un'ottima risorsa proteica e di elementi minerali ottenuta da scarti che potrà contribuire a ridurre la pressione esercitata dall'Acquacoltura sull'utilizzo competitivo di materie prime alimentari animali e vegetali destinate all'alimentazione umana, con ovvi benefici anche per l'ambiente.

GLI ALLEVAMENTI SONO SOSTENIBILI PER L'AMBIENTE?

Proprio in materia di ambiente molti consumatori e ristoratori considerano l'allevato poco sostenibile. Come detto più sopra, a partire dai mangimi, dalle basse densità di pesci allevati per metro cubo di acqua, dai nuovi sistemi di gestione dei parametri ossigeno e temperatura, dalla pulizia delle reti, dalle aree geografiche selezionate adibite ed autorizzate allo scopo, **oggi gli impianti di acquacoltura rappresentano sempre più dei sistemi di produzione controllata e sostenibile e la ricerca è tutta mirata ad ulteriori miglioramenti.**

Chiaramente **il ristoratore dovrà essere attento a selezionare il fornitore** in base ai parametri sopraindicati richiedendo magari anche il capitolato di produzione utile a meglio comprendere la qualità del prodotto finito anche al fine di poterlo spiegare meglio al proprio cliente e dunque tutelarlo.

Per approfondimenti: www.eurofishmarket.it 

Anche i saraghi possono essere allevati. 1. A sinistra un sarago di pesca e a destra uno di allevamento apparentemente poco distinguibili. 2. Il pacchetto viscerale mette in evidenza una maggiore quantità di grasso nel prodotto allevato poiché se gli impianti sono intensivi il pesce si muove meno



TESSERA FIC 2015

CONVENZIONI ASSO CRAL ITALIA Territorialità Nazionale

	GRUPPO BERLONI Arredamenti Sc. 30%		VOLAGRATIS Sconti sulle LINEE AEREE LOW COST		HOTELS , B&B e Villaggi Turistici Sconti fino al 50%
	EURONICS - Sc. 5% Campania - Lazio Calabria		HERTZ Nolo auto In tutto il MONDO		Catena di Hotels BEST WESTERN Sconto 10%
	TOYS CENTER Sc. 5% sui giocattoli in tutta Italia		Autonleggi MAGGIORE Sconto 5-10%		Sconto 10% su 4.000 Alberghi in tutto il mondo
	Elettrodomestici del Gr. INDESIT con sconti fino al 59%, a casa tua		Sconti TRAGHETTI e CROCIERE su oltre 25 compagnie		Alberghi Giovintù Tessera Italia gratuita
	Sconti speciali per AssoCral - N. Verde dedicato 800 918219		City SIGHTSEEING Sc. 10% Tour turistici nelle maggiori città.		Corsi di Lingua Inglese Personal e Professional Sc. 35% + 50% su iscriz.
	MERCATONE UNO Grande Distribuzione Mobili e Elettrodom.		Sconto 10% nei principali Aeroporti e Porti		Cartucce, Toner e Consumabili Sconto 30%
	Pneumatici e Servizi per l'Auto - Sconto del 47% in Italia		Ristoranti e Pizzerie Sconti 10 - 20%		MUSEI e MOSTRE nelle principali città d'arte a tariffe ridotte
	FSC - Gr. Continental Pneumatici scontati in tutta Italia		CHEF EXPRESS Sconto 10% nelle Sta- zioni, in autostrada e in Aeroporto		TEATRI E SPETTACOLI Ingresso agevolato
	PRINK - Sc. 5-10% cartucce e consumabili		Catena Pizzerie ROSSOPOMODORO Sconto 10%		PARCHI GIOCHI e ATTRAZIONI Ingresso Agevolato
	Catena di Gioiellerie e Acquisto Oro - Sconto 15% sui ns. gioielli		INTERFLORA - Sc. 10% Spedizioni Floreali in tutto il mondo		Musei Vaticani e Cappella Sistina Sconto 43% e senza fare la fila
	Tre grandi Outlet a Mantova, Valmontone e Molfetta. Sc. 5%-20%		Stampa Foto Digitali on Line Sconto 10%		Prenotazione OnLine Biglietteria Musei Italiani
	CRIOS - PANAPESCA Sc. 8% sui prodotti ittici surgelati		Autofaccine PuntoPro oltre 1.000 punti in Italia - Sconto 10-15%		Roma Pass - La card turistico - culturale a Roma - Sconto 2 €
	Il Credito dei tuoi Desideri - Condizioni speciali per Assocral		MEDICI Specialisti e Laboratori di Analisi in tutta Italia		Torino + Piemonte Card La carta turistica del Piemonte
	Servizi Finanziari a tassi agevolati		FAR EXPRESS Consegna farmaci a Domicilio		Oltre 150 Punti Vendita in Italia Sconto 10-20%
	Centro Solar Italia Sistemi Fotovoltaici e Solari Termici		Farmacie Com.li Bologna, Milano Parma, Prato		Gruppo Editoriale Espresso-Somedia Sconti fino al 71%
	Bialetti Stores Sc. 10% in tutta Italia		AMPLIFON Soluzioni per l'udito Sc. 10%		Tesseram. agevolato Ass.ne Italiana Cultura e Sport.



Consulta sul portale 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

Riscoprire e valorizzare in tavola *frutta e verdura*



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

ESISTONO PREPARAZIONI CHE PERMETTONO DI CUOCERE
LE VERDURE MANTENENDO INTATTE LE LORO PROPRIETÀ
NUTRITIVE E IL GUSTO. LA COTTURA IN PADELLA,
PER ESEMPIO, PUÒ BEN SOSTITUIRE LA BOLLITURA

B Broccoli, cavoletti, cavolo nero, cavolfiore, cavoli cappuccio, verze, cavolo rosso e tutti quegli ortaggi che siamo soliti bollire prima di condire ed assaporare potrebbero essere meglio cucinati direttamente in padella, lasciandoli croccanti con una cottura veloce. In questo modo tutte le vitamine idrosolubili non si disperdono nell'acqua di cottura, così come anche gli zuccheri e i sali minerali. Inoltre, grazie a questo tipo cottura, le verdure hanno molto più sapore e appagano il palato anche con meno condimenti e meno sale. Ecco qualche consiglio utile.

IN PADELLA

Ungete la padella e mettete gli ortaggi sminuzzati, aggiungete pochissima acqua calda giusto per non farli bruciare. Al cavolo rosso aggiungete anche del succo di limone o lime, per ravvivare il colore e rafforzare di vitamina C, e un pizzico

di zucchero di canna; alla verza della salsa di soia, zenzero fresco e miele. Poi ci sono finocchi, sedano, zucca, mele, pere, cotogne e con queste non ci fermiamo alle tante ricette seppur gustose, ma vediamo questi alimenti sotto un altro aspetto: scambiare le molecole d'acqua con quelle zuccherine per "osmosi" ed ottenere degli ottimi canditi per mostarde con un tocco personale.

LA CANDITURA

Mettete in una casseruola la verdura prescelta tagliata in pezzi piccoli, copritela con zucchero semolato (o di canna) e lasciate marinare per una notte intera. Portate a bollore per 3-4 minuti lo sciroppo che si sarà formato, mescolando.

Spegnete e lasciate riposare per 5-6 ore.

Ripetete queste operazioni per 3-4 volte,





ATENEIO DELLA CUCINA ITALIANA

È la scuola di aggiornamento professionale della F.I.C. nasce come espressione culturale e gastronomica volta a favorire lo sviluppo di professionisti in linea con le attuali esigenze del mondo della ristorazione, in grado di sviluppare analisi equilibrate, di progettare, di ascoltare e diffondere la cultura millenaria della cucina italiana. L'Ateneio della Cucina Italiana ha diverse sedi per i corsi in Italia (vedi sul sito www.fic.it) e organizza lezioni e corsi di aggiornamento anche all'estero, per le delegazioni F.I.C. e per le organizzazioni culturali che ne fanno richiesta.



🇬🇧 for english text see page 81

fino ad ottenere un prodotto traslucido ed un liquido sieroso. Importante in queste operazioni è non chiudere con coperchio, ma lasciare sempre all'aria anche durante il riposo per permettere l'evaporazione dell'acqua in eccesso ed evitare la formazione di muffe. In questo modo ci sarà stato uno scambio delle molecole zucchero con quelle acqua.

Ora potete scolare la verdura e metterla su una teglia lasciandola seccare in forno a 40°C per alcune ore o all'aria per il tempo necessario. Mettete lo sciroppo in un flacone che potete aromatizzare con essenze e spezie da aggiungere al momento ai canditi, componendo una golosa mostarda.

Gustose sono le castagne candite, ma queste dovreste avere l'accortezza di scottarle e pelarle prima del procedimento (le trovate in commercio anche già cotte sottovuoto).

LA CONSERVA

La stagione ci regala anche: trevigiana, noci, nocciole che possiamo trasformare in un'inusuale conserva. Unite in un tegame 200 g di trevigiana tagliata finemente, 2 mele a pezzetti, 2 cucchiaini di rum, 100 g di zucchero semolato, il succo di mezzo limone e cuocete per circa 30 minuti. Unite noci o nocciole sminuzzate e invasate ancora bollente e utilizzate per accompagnare carni, formaggi o semplicemente pane tostato. Con il succo di melograno fate una vinaigrette unendo olio, un poco di sale e una spolverata di pepe bianco e usatela per condire un'insalata, un carpaccio, un formaggio. 🇬🇧

35



Costruiamo insieme *la buona scuola*



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

AFFINCHÉ LA RIFONDAZIONE DELLA SCUOLA
DIVENGA VERA RISORSA PER IL SETTORE
TURISTICO ALBERGHIERO SI RENDONO
NECESSARIE SOSTANZIALI PUNTUALIZZAZIONI

"Dobbiamo tornare a vivere l'istruzione e la formazione come un investimento di tutto il Paese su se stesso. Come la leva più importante per tornare a crescere" (dall'introduzione a "La buona scuola" del Governo Renzi).

Certi corsi di formazione non sono particolarmente utili. Sono deleteri quelli che mettono in cattedra docenti che non hanno mai avuto a che fare con la realtà. Per la formazione dei giovani docenti **si rende necessario un tutoraggio dei colleghi esperti su quelli giovani** con la modalità del lavoro in staff.

DIDATTICA

La didattica laboratoriale deve essere rafforzata. No alla scuola nozionistica. Mettere in secondo piano lo scritto e in evidenza la prova orale e pratica. Lo studio delle regole, dalla grammatica alle ricette, non è l'obiettivo. **L'obiettivo deve essere quello di acquisire abilità nella produzione di testi e di manicaretti.** Affrontando problemi in modo interdisciplinare con casi pratici e soluzione di problemi applicando le nozioni di tutte le materie.

IPSE DIXIT

Paola Mastrocola – La scuola raccontata al mio cane
"La scuola deve sapere che cosa vuole che i giovani sappiano.
Deve saperlo, e quindi autorevolmente e dolcemente imporlo".

Anche l'esperienza personale dell'allievo deve essere valorizzata. Il tema della didattica Laboratoriale e delle materie di laboratorio: non si tratta di attrezzare nuovi spazi ma di modificare la modalità di lavoro. Passare cioè dalla didattica tradizionale/frontale alla didattica laboratoriale. Superare la dicotomia teoria pratica.

SCUOLA E SOCIETÀ

Un messaggio chiaro alle imprese. La funzione dell'alternanza è formativa. L'obiettivo è far crescere il discente e non altro (produrre, dimostrare cosa ha imparato a scuola, ecc...) e introdurlo al mondo del lavoro. Sgravare il datore di lavoro da adempimenti burocratici e **fare a scuola, obbligatoriamente e con valore legale, i corsi relativi alla sicurezza e all'igiene sui luoghi di lavoro.** Ridare dignità alle qualifiche professionali rilasciate dalla scuola per dare dignità al percorso scolastico e professionale del giovane. Partire dall'apprendistato ma ridurre drasticamente i tempi di chi ha già un percorso di anni di scuola alle spalle.

SCUOLA PUBBLICA

Nel piano è ignorata la presenza di soggetti privati che gestiscono il servizio scuola in modo paritario. Il tema non viene trattato perché è controverso e accende facili polemiche. Vogliamo una scuola al passo con i tempi? Vogliamo fare entrare le imprese a scuola? Vogliamo dare ossigeno al sistema formativo? Dobbiamo consentire a soggetti diversi di entrare, pur nel rispetto delle regole ferree già in vigore nel settore, nel sistema scolastico con pari dignità e pari risorse. 🇬🇧

CUOR DI POMODORO.
INSIEME PER TOCCARE LE STELLE.



*Dalla consistenza densa e cremosa e con il suo gusto deciso,
ecco il Pomodoro che va dritto al cuore delle tue ricette.
Conquistando ogni palato con quel sapore inconfondibile
della qualità 100% italiana.*

CIRIO
1856

Alta Cucina

AL SERVIZIO DEL TUO TALENTO

cirioaltacucina.it

Aprire un ristorante di successo a Londra



di **Stefano Potorti**
segretario generale Delegazione UK F.I.C.
e Managing Director Sagitter One
www.ficuk.co.uk, www.sagitterone.co.uk

MANGIAR FUORI IN UNA GRANDE METROPOLI COME LONDRA
È UN TREND CHE OFFRE OPPORTUNITÀ PER FARE BUSINESS
CON LA CUCINA ITALIANA MA L'AMBIENTE È COMPETITIVO
E IMPONE UN APPROCCIO ANALITICO E MANAGERIALE!

Ormai è ufficiale: Londra, dopo aver superato i numeri della Grande Mela, è oggi la capitale indiscussa della ristorazione mondiale. Sono ormai lontani i tempi in cui la vera cucina italiana di qualità accessibile a tutti era pressoché un miraggio; quando nella capitale inglese si mangiava abitualmente pasta scotta come contorno di un'improbabile cotoletta e spaghetti conditi con grandi polpette di dubbia bontà. Oggi a Londra è possibile trovare cibi e prodotti di altissima qualità.

UNA CITTA' IN CRESCITA

La crescita demografica londinese è attualmente inarrestabile, basti considerare che negli ultimi anni la popolazione di Londra è cresciuta due volte tanto rispetto al resto del

Regno Unito e si prevede che nella sola zona urbana si assisterà ad un ulteriore aumento del 14% da qui al 2020.

Il forte sviluppo demografico ha contribuito a fare aumentare la domanda e cambiare il trend della ristorazione nella capitale inglese grazie al lavoro di





una nuova generazione di chefs e di ristoratori che hanno fatto conoscere la cucina nostrana nei loro ristoranti, stimolando un'attenzione per il cibo sconosciuta fino a qualche lustro fa.

Il proliferare di *wine and olive oil tastings*, fiere internazionali, rassegne e programmi televisivi incentrati su attività culinarie ha sicuramente contribuito a diffondere una maggiore consapevolezza in termini di cibo ed ha posto le condizioni per lo sviluppo di una domanda che ormai può pretendere l'accessibilità dei prodotti senza rinunciare all'alto valore qualitativo.

DAL FINE AL CASUAL DINING

La crescita del *casual dining*, formula di *eating out* caratterizzata da un ambiente meno formale rispetto al *fine dining* (ma certamente non inferiore in termini di qualità delle materie prime e di professionalità degli operatori), è una conseguenza diretta di questo incremento della domanda: il fenomeno ha a sua volta generato una forte domanda per tutta una serie di prodotti italiani che prima risultavano di difficile reperibilità nei territori d'oltremarina. **Il mercato britannico ha finalmente conosciuto prodotti come la mozzarella di bufala campana, la 'Nduja calabrese, la Burrata di Andria e altre eccellenze italiane** che hanno conquistato il mercato in tempi rapidi.

Nel 2014 il settore dell'*eating out* (mangiare fuori), che coinvolge ristoranti, pub, esercizi commerciali di vendita al dettaglio, bar, *self-service*, *fast food* e *catering education* ha raggiunto un valore stimato di £50.4 miliardi, registrando un aumento di quasi il 2% rispetto ai 49.4 miliardi del 2013. Il settore del *fast food* ha conosciuto a sua volta un incremento del 4,2% negli ultimi cinque anni, anche se la crescita non è stata rapida come nel *casual dining* (pranzo/cena informale).

In ambito culinario i consumatori mostrano una curiosità sempre maggiore verso le cucine internazionali, basti considerare la crescita esponenziale della domanda di cucine etni-

che (giapponese, messicana, thailandese, caraibica, indiana) proveniente dal mercato inglese.

Mangiare fuori casa può essere considerato il nuovo trend della capitale inglese se si considera che 19 milioni di adulti

scelgono di mangiare fuori almeno una volta a settimana, ma ciò che risulta sconvolgente è che questo trend è salito di 2 mln dal 2012 ad oggi. Se poi prendiamo in considerazione il take away e le consegne a domicilio, soltanto la metà dei 14 pasti (pranzi e cene) consumati normalmente da una persona in una settimana viene preparato nella cucina di casa, tanto che i costruttori di alcuni nuovi gruppi di appartamenti destinati ai giovani professionisti di Londra hanno dichiarato di installare abitualmente solo piccole



cucine in stile "Galley", proprio perché ormai solo pochi pasti vengono preparati in casa.

L'aumento di pranzi e cene al ristorante, di pari passo con la crescita della domanda di prodotti nuovi e di qualità, ha incoraggiato sempre di più i ristoratori ad aprire nuove attività in quel paradiso ristorativo che adesso è Londra: non è certamente un caso che nella capitale si assista ogni mese all'apertura di un gran numero di nuovi ristoranti, caffè e locali di ogni sorta. Anche atmosfera e accoglienza sono oggetto di cambiamento **perché si punta ad un ambiente più rilassato ma allo stesso tempo sofisticato e a soluzioni ristorative nettamente più orientate al cibo sano e controllato.**

UN MERCATO MOLTO COMPETITIVO

Le occasioni, insomma, ci sono ma è comunque necessario muoversi il più cautamente possibile nell'avvicinarsi al mercato ristorativo più competitivo del mondo. **Ottenere successo a Londra è davvero possibile, ma è altrettanto rischioso inserirsi in un contesto di questo tipo senza un approccio sistematico e senza la professionalità che questo mercato inevitabilmente richiede.** Una scelta sbagliata, una poco approfondita conoscenza della concorrenza, così come qualsiasi altra disattenzione in tutto il processo che riguarda il lancio di un business, possono diventare errori irrecuperabili. È dunque fondamentale avere un approccio il più possibile analitico e manageriale quando si parla di business in una metropoli come Londra.

I fattori che generano il successo o l'insuccesso di una nuova iniziativa ristorativa sono molteplici e complessi, ma è possibile riassumerli con una serie di punti principali:

- concept (cosa fare, come farlo, dove farlo)
- business plan
- location
- cost control
- recruitment & training
- marketing and pr

Aprire un'attività a Londra, dunque, non è difficile ma è utile affidarsi all'esperienza di chi opera nel settore già da tempo ed è dunque in grado di aprire la strada alla comprensione di un mercato così dinamico e multiforme come è quello londinese. Un investimento di successo si basa su delle garanzie che devono partire prima di tutto dalla scelta di quei professionisti che sono in grado di offrire una consulenza altamente qualificata e che sono capaci di condividere la propria comprovata e riconosciuta esperienza manageriale in vista di un successo comune. 🇬🇧





In Cucina l'Alluminio batte l'Acciaio Inox 14 a 1*

* Capacità di condurre il calore



ALLUMINIO



ACCIAIO INOX

La capacità di condurre il calore è un requisito essenziale per gli strumenti di cottura. Un recipiente dotato di buona conduttività termica consente la regolazione efficace della temperatura nelle varie fasi di cottura, quindi una distribuzione uniforme del calore su tutte le superfici, sia sul fondo che sulle pareti, eliminando il rischio di surriscaldamenti locali e bruciature. Per questo le pentole in alluminio puro Baldassare Agnelli, la storica fabbrica delle vere pentole italiane, sono perfette per ogni tipo di preparazione in cucina: maneggevoli e versatili, costruite su corposi spessori professionali di 3 e 5 mm abbinati a perfette manicature inox o a doppia maniglia. Mettetele alla prova!



PENTOLE AGNELLI
PROFESSIONAL COOKWARE

MADE IN ITALY

www.pentoleagnelli.it

Numero Verde
800-233040



Gli chef della N.I.C. inaugurano *METRO Academy*

LUOGO D'INCONTRO DEI PROFESSIONISTI
DELL'HO.RE.CA., METRO ACADEMY
DI MILANO È STATA INAUGURATA
LO SCORSO NOVEMBRE DAGLI CHEF
DELLA NAZIONALE, GUIDATI DAL TEAM
MANAGER DANIELE CALDARULO

Una giornata dedicata ai profumi, ai sapori e ai colori della cucina italiana, che ha visto la formazione della N.I.C. esibirsi in un *cooking show* preparando e presentando in anteprima

il menu caldo con il quale, qualche giorno dopo, ha concorso alla Culinary World Cup di Lussemburgo.

A presentare il team azzurro, lo chef Alessandro Circiello, responsabile del Dipartimento Giovani della Federazione Italiana Cuochi, opinion leader ed esperto di alimentazione, volto noto di trasmissioni televisive. Presente all'appuntamento, in rappresentanza della Nazionale Italiana Cuochi, anche il presidente della F.I.C. Paolo Caldana.

L'inaugurazione della nuova realtà - nata con l'obiettivo di **proiettare l'HO.RE.CA. italiano nel futuro, favorendo l'aggiornamento continuo, il confronto e la crescita professionale** - è stata occasione per sancire l'inizio della **collaborazione tra la Nazionale Italiana Cuochi e METRO Italia**. Gruppo leader del Cash & Carry, con una consolidata rete distributiva di 48 punti vendita su tutto il territorio italiano, METRO Italia affianca il proprio marchio a quello del team azzurro in qualità di Main Sponsor e Fornitore Ufficiale. Una collaborazione che nasce





dalla condivisione di valori quali l'importanza dell'innovazione nel rispetto delle tradizioni, del confronto, dell'aggiornamento e della condivisione di buone pratiche.

Negli spazi della METRO di San Donato Milanese, la METRO Academy si mostra nella sua veste di scuola di cucina e mixology, "piazza" reale e virtuale per ospitare eventi, testare nuovi prodotti e nuove tecniche, **fare cultura e, soprattutto, formazione, come dichiara il direttore scientifico, lo chef Claudio Sadler**: «Ho sempre voluto mettermi a disposizione dei professionisti più giovani nella convinzione che la formazione sia fondamentale. Dagli istituti alberghieri alla creazione di centri per professionisti e appassionati. È per questo che ho accettato con entusiasmo di diventare direttore scientifico della METRO Academy», per **preparare gli "atleti" dell'HO. RE.CA. a fare fronte alle sfide del mercato**, caratterizzate, oggi in particolare, dal rischio stagnazione e globalizzazione.

Per saperne di più: www.metroacademy.it 

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 82



Vuoi scrivere su Il Cuoco?

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

Inviare con tempestività alla Redazione de "Il Cuoco": rivistailcuoco@gmail.com

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.



Cerchiamo semplicemente *i migliori cuochi d'Italia*

AL VIA LE SELEZIONI PER ENTRARE
A FARE PARTE DELLA SQUADRA
NAZIONALE ITALIANA CUOCHI

La Nazionale Italiana Cuochi e la Federazione Italiana Cuochi indicano la **SELEZIONE NAZIONALE** per individuare i professionisti idonei a far parte dei Team Senior e Junior della Nazionale Italiana Cuochi.

Alla **SELEZIONE NAZIONALE**, con prova pratica, potranno accedere coloro che saranno **ritenuti idonei nella fase di pre-selezione**.

MODALITÀ DI ACCESSO ALLE PRE-SELEZIONE E ALLA SELEZIONE NAZIONALE

- 1) Per accedere alla **pre-selezione**, i candidati – in regola con l'iscrizione alla Federazione Italia Cuochi – dovranno spedire tramite e-mail, in un unico invio (con allegati max 10 Mb complessivi) all'indirizzo selezioni@nazionaleitalianacuochi.it i seguenti materiali:
 - Curriculum professionale e in formato europeo con foto, e autorizzato al trattamento dei dati personali
 - Curriculum relativo alle competizioni culinarie nazionali e internazionali
 - Foto in divisa da chef
 - Max 10 foto di piatti da concorso già realizzati o progettati dal candidato.
- 2) I candidati che non hanno compiuto alla data del 30 marzo i 23 anni, saranno selezionati per la Nazionale Junior, gli altri per la Nazionale Senior
- 3) **IMPORTANTE:** nell'oggetto della mail deve essere indicata:
L'ASSOCIAZIONE DI APPARTENENZA
REGIONE DI APPARTENENZA
CATEGORIA (JUNIOR/SENIOR)

PROGRAMMA (CUCINA/PASTICCERIA)

NOME COGNOME DEL CANDIDATO

(ad es. ASS. CUOCHI MILANO - LOMBARDIA – SENIOR – CUCINA – NOME COGNOME)

- 4) Appena possibile, da parte della segretaria della NIC, sarà inviata all'indirizzo mail dell'invio della candidatura una conferma di ricezione della documentazione.
- 5) Le candidature valide ricevute, verranno valutate dal Direttivo della Nazionale Italiana Cuochi. Verranno ammessi alla selezione nazionali i candidati ritenuti idonei per **curriculum** e **risultati** ottenuti in competizioni nazionali ed internazionali.
- 6) L'elenco dei partecipanti alle Selezioni Nazionali sarà reso pubblico attraverso il www.nazionaleitalianacuochi.it e comunicato ai candidati.
- 7) La SELEZIONE NAZIONALE si svolgerà il **30 e 31 marzo 2015** presso Metro Academy, all'interno dei Magazzini Metro, in via XXV Aprile, n. 25 San Donato Milanese (Mi).
- 8) **Entreranno a far parte della Nazionale Italiana Cuochi i candidati che avranno meritato la medaglia d'oro, secondo i parametri delle competizioni internazionali della W.A.C.S.**



(World Associations Chef Society)

9) Programma della selezione

9.1) **Selezione Programma Cucina**

- a) I candidati dovranno, all'atto della registrazione fissata alle ore 10 del giorno **30 marzo 2015**, consegnare a propria scelta: un **menu da 5 portate da concorso** pronto e gelatinato oppure un **piatto da festa da concorso** per 8 persone. A seguire ci sarà il brief sullo svolgimento della selezione e successivamente sarà loro consegnata una lista di ingredienti secondari, per la preparazione di un **main course da concorso** in tre porzioni. L'**ingrediente principale**, rimarrà segreto e sarà consegnato al concorrente al momento della prova pratica.
- b) Il giorno **31 marzo 2015**, con orario stabilito, i candidati cominceranno la prova pratica che consisterà:
- nell'apertura del box con l'ingrediente principale segreto
 - nel progetto del main course
 - nell'approvvigionamento all'interno del magazzino Metro, in spazi dedicati, degli ingredienti secondari freschi nelle quantità necessarie alla propria ricetta. Mentre le altre materie prime comuni saranno messi disposizione di tutti i candidati. Dall'inizio della prova, i candidati avranno a disposizione 90 minuti per la consegna delle tre porzioni.
- c) I candidati avranno a disposizione tutte le grandi attrezzature

necessarie alla preparazione, mentre dovranno portarsi tutte le piccole attrezzature (es. soft cooker, mini pimer, sifoni, coltelleria, stampi, ecc.ecc.).

9.2) Selezione Programma Pasticceria

- a) I candidati dovranno, all'atto della registrazione fissata alle ore 10 del giorno **30 marzo 2015**, consegnare **due dessert al piatto** da concorso, rifiniti e gelatinati e 4 tipologie di **petit four** o **praline** per 4 persone con possibilità di assaggio da parte della giuria. A seguire ci sarà il brief sullo svolgimento della selezione e successivamente sarà loro consegnata una lista di materie prime da utilizzare per la preparazione di un **dessert** da competizione, per tre porzioni.
- b) Il giorno **31 marzo 2015**, con orario stabilito, inizieranno la prova utilizzando le materie prime comuni. Dal momento dell'inizio della prova, i candidati avranno a disposizione **120 minuti** per la consegna delle tre porzioni di dessert.
- c) I candidati avranno a disposizione tutte le grandi attrezzature necessarie alla preparazione, mentre dovranno portarsi tutte le piccole attrezzature (es. soft cooker, mini pimer, sifoni, coltelleria, stampi, ecc.ecc.).
- 10) Termine perentorio entro il quale dovrà essere inviata all'indirizzo selezioni@nazionaleitalianacuochi.it la mail di candidatura è fissato entro le ore **24,00** del **15 MARZO 2015**. 🇮🇹

**METRO**

Official sponsor

KitchenAidPENTOLE AGNELLI
PROFESSIONAL COOKWARE**STAFF**
ICE SYSTEM**FABOSS****BASE**
SISTEMI A RULLI E CORDA**FASA**
FARMACIA ITALIANA

Technical partners

MATARRESE
PANELLI, ATTREZZATURE E SUPPLEMENTI PER LA RISTORAZIONE**SIRMAN**

Della cucina come *espressione di cultura*



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

46 *H*

Ho sentito in varie situazioni, dall'intervista al dibattito, dal discorso fra amici al colloquio di lavoro, persone di varia levatura, ma sempre in ambito culinario, definire la cucina e i suoi annessi come "espressione di cultura".

Chi ne parlava lo faceva con apparente proprietà di linguaggio e sicurezza espositiva; quando poi si trattava di praticare quella "cultura", cioè mettere in pratica quanto si era precedentemente affermato, l'asino incominciava ad inciampare o magari cadere rovinosamente in un mondo di tecnicismo, nell'universo del nozionismo, nella trita ripetizione, nell'evidente duplicato se non nello scontato luogo comune.

Forse è il caso a questo punto di chiarire un po' a tutti il significato della parola e le sue ricadute nella pratica quotidiana della culinaria, se non della gastronomia, e lo facciamo consultando un semplice vocabolario, magari anche di quelli appena decenti acquistati a pochi soldi su una bancarella o quello squinternato dall'uso di generazioni di studenti che non dovrebbe mancare in nessuna casa, anche se oggi è molto più pratico consultare un vocabolario on line che ha il vantaggio di essere aggiornato in tempo reale.

Orbene alla consultazione della parola "cultura" ci verranno proposti almeno due significati nella lingua italiana moderna corrente:

- il primo si riferisce alla capacità che ha l'individuo di *coordinare* e *organizzare* le nozioni apprese tanto da renderle utilizzabili proficuamente. Es.: ha tanto approfondito i suoi studi sull'argomento da avere una vasta conoscenza delle tecniche e un'approfondita cultura culinaria che gli permettono di elaborare ogni tipo di alimento;

- il secondo si riferisce all'insieme delle tradizioni, del sapere tecnico, scientifico, letterario e artistico di un popolo o dell'intera umanità. Es.: il risotto è la tipica preparazione espressione della cultura culinaria vercellese.

Non basta dunque essere capaci di riprodurre chimicamente o fisicamente un fenomeno utilizzando alimenti di varia natura; è essenziale saper coordinare il tutto in una presentazione di volta in volta elegante, rustica, familiare che ben aderisca al contesto di presentazione e fruizione e che ben si armonizzi con il tempo, il luogo e il momento del consumo.

Come d'altra parte non è il caso di insistere in maniera esasperata con il pesce fresco in alta montagna o con la cacciagione in riva al mare a meno che il contesto non lo richieda. Infatti, usciremmo fuori degli schemi culturali del luogo in cui ci troviamo ad operare o della cultura gastronomica dei fruitori dell'opera culinaria (so di ristoranti di successo che servono pesce freschissimo in montagna e viceversa ma si tratta di filosofie di vendita che esulano da quanto stiamo trattando).

Come si può vedere, pochi concetti e buoni che ci guidano sia nell'attività quotidiana sia nel momento di maggiore espressività artistica che cova in ogni cuoco.

Concludo prendendo in prestito le parole che spesso dice un mio carissimo amico cuoco: *"Un buon cuoco deve saper anche cucinare gli spaghetti in piedi, ma forse è il caso di mantenere i piedi per terra e servirli come sempre coricati"*.

Se proprio ne abbiamo la voglia e la capacità, ci sono momenti che ci permettono di uscire fuori dai limiti culturali personali e territoriali e osare l'inosabile nel campo della *sperimentazione*



WORLD
ASSOCIATION
OF CHEFS
SOCIETIES



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



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

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

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

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

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

Per informazioni: Tel. 06/4402178 - 06/44202209 | Fax 06/44246203 | fic@ficpromotion.it - www.ficpromotion.it



Come valorizzare il Gusto dei vostri prodotti e incrementare le vendite?

Grazie al Superior Taste Award in collaborazione con la F.I.C.

L'**International Taste & Quality Institute [iTQi]** di Bruxelles, si dedica da anni con grande successo alla degustazione e promozione di cibi e bevande a largo consumo. Per la valutazione, iTQi lavora con una giuria prestigiosa composta da 120 Chef e Sommelier Stellati Michelin di 13 nazionalità differenti e selezionati in partenariato con le principali associazioni culinarie Europee (tra le quali la **Federazione Italiana Cuochi**) e di Sommelierie. La certificazione "**Superior Taste Award**" (Premio del Gusto Superiore) rappresenta un riconoscimento internazionale unico, basato sulla valutazione alla cieca di Chef e Sommelier, leader di opinione ed esperti in gusto. I prodotti sono valutati nella loro categoria esclusivamente in base ai propri meriti, seguendo le norme internazionali di degustazioni e non competono gli uni contro gli altri. Ogni assaggiatore dà un voto e scrive un Report di Analisi Sensoriale, basandosi principalmente sull'intensità del piacere gustativo, dando anche commenti/suggerimenti per il miglioramento del prodotto.



L'Award aggiunge valore ai prodotti, alle aziende e i loro team:

- ✓ **Facilitando i negoziati commerciali** con i distributori al livello locale e all'esporto
- ✓ **Differenziando e incrementando la visibilità dei brands** nella comunicazione, sugli imballaggi e su Internet
- ✓ **Aiutando i dipartimenti di Qualità e Sviluppo** con i Report di Analisi Sensoriali elaborati dalle giurie
- ✓ **Aumentando i Google ranking** e la presenza sulle reti sociali.

Questa **Certificazione Gustativa** attribuita da una Giuria Stellata Europea darà ai prodotti un gusto unico riconosciuto in tutto il mondo. Centinaia di aziende piccole e grandi in più di 150 paesi utilizzano già Superior Taste Award.

In Italia, aziende dolciarie come Bistefani, Bauli, Loison e Borsari, Acque come San Benedetto, San Martino e Ferrarelle, Grappe Carlsberg Italia, Bolton Rio Mare, Acetaie di Modena come Giusti, Leonardi, Malpighi, Giacobazzi, Compagnia del Montale, Birre Moretti e Peroni, Amaro Lucano, Limoncello Pallini, Negroni, Brunelli, ecc...



Le modalità di partecipazione sono consultabili sul sito www.itqi.com

**Iscrizione dei prodotti : fine Marzo (per le Bevande) e fine Aprile (per i Cibi).
Email : calogero.zicari@itqi.com**



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.



via privata Oslavia 17, Milano

tel. 02 4548.5571/72 fax 02 9139.0463

info@spaziomedagliani.com | www.spaziomedagliani.com



COOKING MASTER *Chef*

Veste una nuova generazione di professionisti della cucina

Professionale, pratica, di tendenza. E' **COOKING MASTER Chef**, una linea completa di abbigliamento tecnico studiata e realizzata da Carine, leader nella produzione di indumenti e accessori da lavoro, per una nuova generazione di chef protagonisti di una cucina d'eccellenza. **Una collezione top quality uomo-donna in chiave new style** che coniuga funzionalità, fashion e comfort per esprimere, con energia e carattere, un'identità professionale in continua evoluzione, sempre in sintonia con le più evolute tendenze del mondo della ristorazione e del bartending internazionale. Giacche, pantaloni, parananze e **tutto ciò che è indispensabile alla quotidianità del professionista della cucina e alla cura e valorizzazione della sua immagine**, presentano un taglio sartoriale contemporaneo e son state realizzate esclusivamente con materiali innovativi, selezionati secondo criteri di massima soddisfazione delle peculiarità dell'ambiente cucina. Un ambiente 'estremo' che esige la massima attenzione in fatto di standard qualitativi di performance, sicurezza, igiene e che richiede **grande flessibilità, carattere, sguardo rivolto al futuro.** Tutte caratteristiche che identificano **COOKING MASTER Chef**, sempre un passo in avanti.

Scopri tutta la collezione su Carine.it

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

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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

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

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



LA FIC IN ITALIA

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

In questo numero:

ABRUZZO
AGRIGENTO
ANCONA
CAGLIARI
CATANIA
CUNEO
PESCARA
REGGIO CALABRIA
SAVONA
TERAMO
UDINE
UMBRIA

53

LA FIC NEL MONDO

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



Abruzzo *Grande successo per MEETinCUCINA*

Il primo congresso dedicato ai cuochi d'Abruzzo si è svolto a Chieti lo scorso dicembre con le relazioni e testimonianze di sette grandi cuochi abruzzesi e di un ospite d'onore

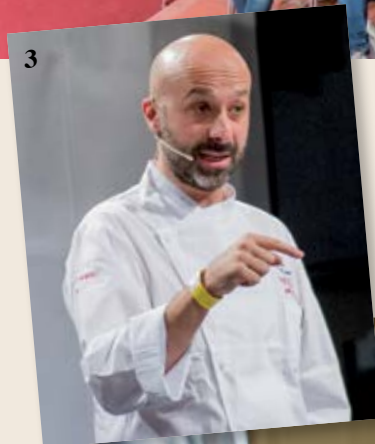
Oltre 500 partecipanti provenienti anche da Marche, Molise, Puglia e Umbria, 20 aziende espositori, 7 chef, oltre 20 ricette, 10 firme del giornalismo di settore, 30 studenti degli istituti alberghieri coinvolti nelle

cucine e nel servizio e altri 70 che hanno preso parte al congresso. Sono questi i numeri della prima edizione di "Meet in Cucina" (www.meetincucina.it), il primo meeting dei cuochi d'Abruzzo svoltosi lunedì 1 dicembre, ideato dal giornalista

Massimo Di Cintio con Andrea Di Felice dell'Unione Cuochi Abruzzesi e Lorenzo Pace dell'Associazione Cuochi Pescara. L'iniziativa è stata ospitata negli spazi del Centro Espositivo della Camera di Commercio di Chieti, l'ente che insieme

1. Foto di gruppo sul palcoscenico del congresso





2. La platea gremita di spettatori. 3. Niko Romito, chef tre stelle Michelin del Reale Casadonna.

4. Gli chef Nicola Fossaceca e Marcello Spadone.
5. Lo chef Pino Cuttaia de La Madia di Licata (AG)
6. Lo chef William Zonfa della Magione Papale.



al Comune di Chieti ha patrocinato l'iniziativa insieme a Regione Abruzzo, Padiglione Italia Expo 2015 e Anci-Res Tipica, in partnership con alcune importanti realtà del settore come Cucine Angelo Po, Pentole Agnelli, Acqua Panna-S. Pellegrino, Bragard, Cantina Tollo, Codice Citra, Quartiglia, Verrigni, Umami Banqueting, Slow Food Abruzzo, TerraMè, Banca Popolare dell'Emilia Romagna. *“Siamo molto soddisfatti della partecipazione, ben oltre le previsioni e degli attestati di stima che continuano ad arrivare – commenta Massimo Di Cintio – segno che il nostro obiettivo ha evidentemente coinciso con l'esigenza degli operatori di confrontarsi e condividere esperienze di una professione in continua evoluzione culturale, un percorso che riteniamo necessario per aumentare la qualità e l'ampiezza dell'intera offerta della ristorazione e fare dell'Abruzzo una delle mete gastronomiche più attraenti”.*

Una giornata intensa e spettacolare che ha visto alternarsi le testimonianze e le relazioni di altissimo livello di sette cuochi abruzzesi e di un ospite d'onore, a cominciare da **Niko Romito**, lo chef tre stelle Michelin del **Reale**

Casadonna (Castel di Sangro) che ha presentato la sua idea di cucina minimalista alla ricerca dell'assoluto nel gusto, utilizzando semplici materie prime esaltandone il sapore e l'identità.

Matteo Iannaccone (Cafè Les Pailloles, Pescara) ha affrontato il tema della tradizione pastaia abruzzese e mediterranea presentando due ricette che hanno unito le sue origini campane e il lungo lavoro in Abruzzo, mentre **William Zonfa (Magione Papale, L'Aquila)** ha ripercorso in chiave contemporanea la cucina della memoria, attraverso la sua interpretazione della "carne cruda, cotta e concentrata".

E ancora, la maestria della **famiglia Tinari (Villa Maiella, Guardiagrele)** tramandata da Peppino e Angela al figlio Arcangelo, fresco di esperienze importanti in Francia, che hanno raccontato la loro esperienza legata all'azienda agricola e in particolare al recupero e all'esaltazione delle carni del maiale nero d'Abruzzo, dall'allevamento alla tavola.

A **Nicola Fossaceca (Al Metrò, San Salvo)**, connubio di perfezione e talento, il compito di condividere con l'affollata platea alcune preparazioni con il pescato

locale, in particolare con la sua nuova triglia marinata, presentata in anteprima a "Meet in Cucina", incalzato dalla **famiglia Spadone (La Bandiera, Civitella Casanova)**, che ha visto papà Marcello e il giovane Mattia convincenti nel dare il giusto e ampio respiro alla cresciuta importanza della pasticceria nella ristorazione.

Agli interventi dei sei chef stellati abruzzesi – supportati dai giornalisti Antonio Paolini, Alessandro Bocchetti, Cristina Mosca e Francesca Piccioli – si è aggiunta la straordinaria testimonianza di **Pino Cuttaia** che ha ripercorso la sua vita professionale ricca di aneddoti divertenti se letti con gli occhi di oggi, dalla formazione nei ristoranti dell'alto Piemonte al ritorno dopo vent'anni nella sua Sicilia, dove è titolare del celebrato **La Madia a Licata**: la sua sensibilità si è espressa in tre piatti "giocosi" che lo hanno reso celebre come il merluzzo all'affumicatura di pigna, il polpo sulla roccia e la nuvola caprese, e con il capocollo di maialino e fagioli tondini del Tavo, omaggio all'Abruzzo.



7. Lo chef Mattia Spadone de La Bandiera. 8. Lo chef Arcangelo Tinari di Villa Maiella. 9. Lo chef Nicola Fossaceca. 10. Matteo Iannaccone del Cafè Les Pailloles.



Salse SENNA

Gustose novità
nel nuovo formato da 700 g !



Maionese leggera



Ketchup



Salsa al tonno



Salsa al curry



Salsa all'aglio
Knoblauch Sauce



Salsa cocktail



Salsa ai funghi



Salsa grill



Salsa barbecue



Sour Cream



Senape al dragoncello
Estragon Senf



Senape di Krems
Kremser Senf



Senape per grigliate
Grill Senf



Senape alla cipolla
Zwiebel Senf

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

*Questa è la passione
gastronomica e pasticceria!*

Agrigento

Grandi onori ai Cuochi in Campidoglio

Consegnato, durante una cerimonia solenne in Campidoglio, il "Collegium Cocorum" a 12 professionisti dei fornelli agrigentini facenti parte dell'Associazione Cuochi Agrigento "Salvatore Schifano"



Si tratta della più ambita onorificenza italiana ai cuochi, che viene conferita dalla Federazione Italiana Cuochi ai professionisti che hanno lavorato per almeno 25 anni ai fornelli, con dignità e passione, capacità e prestigio, onorando così la tradizione, la millenaria cucina italiana e la grande famiglia delle berrette bianche.

I nominativi di coloro che sono risultati essere idonei nel potere indossare il collare rosso con il medaglione del Collegium Cocorum sono: Giuseppe Amplo di Sciac-

ca, Angelo Augello di Agrigento, Giovanni Ciofalo di Sciacca, Francesco Donini di Sciacca, Ugo Vittorio Ettore Giordano di Sciacca, Salvatore Graziano di Agrigento, Anna Maria La Rosa di Lampedusa, Antonino Mangiaracina di Sciacca, Maria Angela Morreale di Agrigento, Sergio Sinagra di Agrigento, Pellegrino Tornambè di Sciacca e Angelo Trupia di Favara. "È indescrivibile l'emozione che si prova - sostiene uno dei professionisti insigniti del riconoscimento, lo chef Angelo Trupia - a ritrovare e stare fra tanti colleghi;

ognuno dei quali porta tra le rughe del viso la storia di una lunga, faticosa e gratificante professione. Una sorpresa - sottolinea lo stesso Angelo Trupia - è stata quella di ritrovare un amico di vecchia data, Tonino Schillirò, cuoco agrigentino ma da anni operativo in Germania".

I cuochi agrigentini sono stati fregiati del Collegium Cocorum, tra 250 professionisti italiani, alla presenza dei vertici della Federcuochi e delle autorità civili, militari e religiose.

Claudia Caci

1. Da sinistra, in prima fila: Angelo Trupia, Mariangela Morreale, Anna Maria La Rosa, Sergio Sinagra.

2. Da sinistra: Sergio Sinagra, Anna Maria La Rosa, Mariangela Morreale, Angelo Trupia.



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 carabe su sfoglia di agrumi
- Mousse ai profumi di bosco con ragout di fragole e menta
- Tiramisù al bicchiere con grù 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 auspi-cherebbe.

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



Cagliari

L'alberghiero apre le porte all'Associazione

Ha preso il via una felice collaborazione tra l'Istituto professionale per i servizi alberghieri Antonio Gramsci e i cuochi di Cagliari, che condivideranno le loro testimonianze e tramanderanno i loro saperi ai giovani che si avvicinano alla nostra meravigliosa professione



Il nuovo dirigente scolastico dell'istituto alberghiero A. Gramsci di Monserrato (CA) ci ha aperto le porte: desidera che i docenti e gli alunni siano vicini all'Associazione Cuochi di Cagliari e auspica che si instauri una collaborazione la cui finalità sia l'accrescimento culturale e di esperienza che gli chef dell'Associazione possono trasmettere.

L'Associazione, in primis il presidente Antonello Pintus, ha risposto con entusiasmo dando vita a delle iniziative, delle lezioni che durante l'anno saranno capaci di catturare l'attenzione dei ragazzi.

Abbiamo iniziato con una dimostrazione sulla pasta fresca, con lezioni tenute dalle nostre Lady Chef e coinvolgendo il nostro socio Graziano Pranteddu, che ha portato la sua esperienza di "torronaio" tramandata al padre nella preparazione del torrone (vedi la ricetta) e della carapigna (granita al limone sarda). Queste ultime sono state 4 ore intense per 30 ragazzi che hanno partecipato con attenzione sia ascoltando la lezione sulle origini del torrone in Sardegna sia preparando con le loro mani questa specialità dolciaria e a turno si sono prodigati con entusiasmo e fatica per montare il miele con l'albume!

IL TORRONE SARDO

È il dolce delle feste sull'isola. Il suo gusto inconfondibile nasce dai migliori ingredienti e da una grande tradizione. Dai mandorleti e dagli alveari della Sardegna, solo il miele e le mandorle migliori possono creare la magia di un dolce inimitabile. Si tratta di un'attività artigianale e quella che qui pubblichiamo è una ricetta molto antica, tramandata da generazioni.

Ingredienti

Miele 10 kg, Frutta secca (mandorle, noci, nocciole, etc) 10 kg, Albume d'uovo (di 45 uova), Aromi (vaniglia, limone, etc) q.b., Ostie.

Procedimento

Fare sciogliere il miele e stando attenti che il miele sia appena tiepido aggiungere gli albumi, mescolando energicamente sempre sul fuoco vivo con un mestolo di legno a base piatta, in modo da raschiare il fondo del tegame in tutte le sue parti e in modo che non bruci e quindi possa scurire. Continuare fino a che il tutto monta e inizia a diventare denso. Provare la consistenza: versarne qualche goccia del composto su un piatto e prenderla tra due dita; se staccando le dita si formano dei piccoli filamenti il torrone è pronto per la prova di cottura. Si prende una piccola quantità di torrone e si immerge in acqua e se cristallizza è il momento giusto per introdurre la frutta secca: si mescola amalgamando il tutto, quindi si procede all'inserimento in contenitori a piacere (dai quali il torrone prenderà la forma) precedentemente ricoperti con le ostie. Si guarnisce a piacere e si lascia raffreddare avendo cura di preservarli dall'umidità in modo che il torrone non soffra; a questo punto il torrone è pronto per il taglio e per essere consumato.

Nota: il torrone con il caldo si ammorbidisce, con il freddo si indurisce (non congela) e con l'umidità si scioglie e in quest'ultima ipotesi si perde irrimediabilmente il prodotto.



RUMMO

MAESTRI PASTAI
IN BENEVENTO DAL 1846

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

pastarummo.it



Catania

Ostriche, che passione!

L'esibizione dello chef Alfio Visalli a Expo Food and Wine 2014 ha riscosso gli applausi dei presenti e la gioia dei loro palati!

Bastano semplici accorgimenti e l'ostrica può essere servita in tanti modi. E rimane uno dei più nobili protagonisti della cucina, tanto da costituire una vera e propria passione per chi la mangia e per chi la prepara. Parola dello **chef Alfio Visalli (nella foto)**, che questa passione la coltiva da quando ha iniziato a lavorare ai fornelli e che l'ha portata, durante il suo show cooking, anche alla prestigiosa manifestazione agroalimentare Expo Food and Wine 2014. L'intervento di Visalli, dell'Associazione Provinciale Cuochi Etnei, guidata da Seby Sorbello, si è inserito perfettamente nel ricco calendario di dimostrazioni pratiche dell'evento.

Tutto quello che c'è da sapere sulle ostriche, quali sono le migliori ricette che le valorizzano, quali i loro pregi

naturali e la creazione infine di un menù particolareggiato e qualificato. Questi i punti svelati, con il primo grande segreto: **sapere riconoscere la qualità delle ostriche è ciò che fa la vera differenza.**

L'Ostrea Edulis, la Crassostrea Angulata e la Crassostrea Gigas. Delle tre, l'Ostrea Edulis è detta "ostrica piatta" ed è senz'altro la più rinomata e conosciuta come la migliore, oltre che la più costosa, poiché cresce nei fondali sabbiosi e si riproduce dieci volte meno rispetto alle altre due specie citate, che vengono invece allevate in sospensione.

Nella realizzazione dei suoi piatti, il cuoco etneo ha proposto particolari accostamenti, utilizzando in parte tecniche di cottura delicate, come l'infusione a caldo in olio aromatizzato dando vita all'elegante *entrée*: "L'ostrica

e le sue perle", dove l'ostrica è accompagnata da tre sfere realizzate da icone del mare che si prestano ad essere degustate crude: tonno, gambero rosso di Mazara e dentice, così da offrire una diversa consistenza per ogni singola perla. A farla da protagonista è anche un perlage di olio extravergine di oliva di Tonda Iblea, che renderà l'ostrica un boccone perfettamente equilibrato.

Il risotto è stato, inoltre, uno dei piatti più apprezzati, con note di estrema leggerezza, arricchito dalla sapidità delle **ostriche cotte a bassa temperatura, in sottovuoto.** Ma l'accostamento sicuramente più bizzarro e tutto catanese realizzato da Visalli, e che può costituire un ricco aperitivo, è stato certamente: **"Seltz, limone e sale", bevanda dissetante etnea, a cui lo chef ha aggiunto un'ostrica e la sua dolce sapidità (Speciales de Cancale).**

Una novità che ha riscosso gli applausi dei presenti e la gioia dei loro palati. Allo show cooking, con grande spirito di partecipazione e di iniziativa, è intervenuta anche l'organizzatrice di Expo Food and Wine, Alessandra Ambra, questa volta simpaticamente in veste di cuoco! Al termine della dimostrazione, lo chef Visalli ha voluto ringraziare il Centro Surgelati di Acireale, sempre presente e partner delle iniziative dell'Associazione Provinciale Cuochi Etnei.

Antonio Iacona



Catania

La professionalità dei Cuochi Etnei per Etnapolis

Ospiti prestigiosi, show cooking, corsi di cucina e anche un pranzo di solidarietà

La cucina d'autore, l'eccellenza agroalimentare, il cibo come ponte culturale fra i popoli e le nazioni. Con protagoniste, ancora una volta, la professionalità e la fantasia degli chef. Uno dei centri commerciali più grandi del Sud Italia, Etnapolis, nell'hinterland catanese, per festeggiare il suo 9° anniversario di apertura ha scelto proprio il tema della cucina, realizzando una vera festa nei fine settimana di novembre e dicembre, fatta di incontri ai fornelli, show cooking e corsi di cucina.

Per poter dare vita a tutto questo, Etnapolis si è affidata al prezioso contributo tecnico dell'Associazione Provinciale Cuochi Etnei, guidata dallo chef Seby Sorbello. Lo stesso Sorbello e i suoi collaboratori sono stati impegnati anche ogni domenica fino al 17 febbraio con un interessante ciclo di lezioni di cucina, mentre hanno fatto gli onori di casa con gli altri ospiti prestigiosi: personaggi noti della televisione, conduttori di programmi di successo e chef che milioni di spettatori seguono ogni giorno con grande interesse. Caterina Balivo, affascinante presentatrice, ha intrattenuto il pubblico con Matteo Torretta e Tommaso Arrigoni, due tra i più acclamati chef italiani. La simpatica Antonella Clerici ha invece presentato, in un altro prestigioso appuntamento, assieme al conduttore Nino

Graziano Luca, il presidente della sezione siciliana della Federazione Italiana Pasticceri, il palermitano Giovanni Cappello, che ha preparato per l'occasione una gigantesca torta, per l'anniversario del centro commerciale. C'è stato spazio anche per i beniamini dei più piccoli, per lo chef che molti bimbi amano per i suoi programmi tv: Alessandro Circiello, che nel piccolo schermo svela i segreti per dolci e merendine "fai da te". Un altro chef "Made in Sud", sbarcato a Catania con tutta la sua competenza e bravura, è stato Antonino Cannavacciuolo, che sposa ogni giorno le tradizioni culinarie del meridione con quelle del settentrione. Infine, a concludere il ciclo di incontri molto graditi al pubblico, è stato Gennaro Esposito, che come tutti gli altri chef ha fatto delle sue dimostrazioni pratiche delle vere e proprie esibizioni artistiche. Al fianco degli amici e colleghi, sempre lo chef etneo Seby Sorbello e la sua squadra. Ma il cibo d'autore e gli ingredienti d'eccellenza a Catania hanno lasciato spazio anche alla solidarietà. In occasione del Natale 2014, infatti, la Ca-



ritas, con Etnapolis, Iperfamila e Gruppo Abate, e con il supporto tecnico dell'Associazione Provinciale Cuochi Etnei, ha allestito il Pranzo di Natale per i

più poveri nella Chiesa della Madonna del Carmine, una delle più belle e affascinanti chiese del capoluogo. Oltre seicento gli ospiti accolti da don Pietro Galvano (direttore Caritas Catania) e da Andrea Ventimiglia (direttore Caritas Carmelitana), che assieme al direttore del centro commerciale, Alfio Mosca, al presidente del Consorzio Etnapolis, Marcello Abate, e al presidente Apce, Seby Sorbello, hanno presentato l'iniziativa in conferenza stampa.

L'Associazione Provinciale Cuochi Etnei ha così cucinato con una decina di chef affiancati dai ragazzi degli istituti alberghieri della provincia di Catania, che si sono messi al servizio dei poveri della città. Questa la squadra dei cuochi che hanno lasciato le proprie famiglie per stare accanto ai più bisognosi: Fabio Fidotta, Nino Caramma, Michele Caramma, Francesco Lazzara, Filippo Galletta, Francesco Siragusa, Gaetano Orlando.

Antonio Iacona
Foto Gisella Lauria

Catania

I vertici F.I.C. a Expo Food and Wine

Il Salone siciliano è stato una grande prova di professionalità e gioco di squadra, conclusosi con il concorso nazionale degli chef del Sud Italia. Il presidente Caldana: “Un appuntamento di qualità con le eccellenze agroalimentari, senz'altro da ripetere!”

Dal 29 novembre al 1° dicembre scorsi la città di Catania ha avuto l'onore di trasformarsi nella capitale del gusto del Mediterraneo. L'occasione è stata l'allestimento della **prima edizione di “Expo Food and Wine”**, il **Salone euromediterraneo del buon cibo e del buon vino organizzato da SIEF ITALIA** (Società Italiana Eventi Fiere), al centro fieristico Le Ciminiere.

La stampa, regionale e nazionale, ha parlato di grande successo dell'evento, con oltre 10mila visitatori in tre giorni, centinaia di espositori, show cooking, convegni e seminari di approfondimento sul mondo dell'agroalimentare e la presenza di operatori esteri.

Tanti i partners dell'esposizione, prime fra tutti la Federazione Italiana Cuochi e l'Associazione Provinciale Cuochi

Etnei, che hanno assicurato un livello altissimo di professionalità e il classico stile impeccabile F.I.C. in tutte le dimostrazioni di cucina. A coordinare gli show cooking è stato il presidente dell'Associazione Provinciale Cuochi Etnei e presidente F.I.C. Promotion, chef Seby Sorbello.

“Siamo stati lieti di subito di poter dare il nostro sostegno a una manifestazione che abbiamo ritenuto ottima sotto tutti gli aspetti – ha detto Sorbello – e abbiamo riconosciuto l'alta qualità nell'organizzazione. Si tratta, infatti, di un appuntamento utile e positivo per la realtà siciliana e mediterranea, in cui la nostra isola, con le sue tradizioni gastronomiche antiche e inimitabili, può e deve tornare a rinviare la propria economia, proprio partendo dall'agroalimentare. Noi facciamo la nostra parte,

preparando il meglio in cucina”.

“Sono grata a tutta la Federazione e ai Cuochi Etnei per il contributo tecnico e culturale ricevuto – ha detto Alessandra Ambra, organizzatrice di Expo Food and Wine – e sono certa che questo gioco di squadra servirà da crescita per tutto il territorio. Il nostro obiettivo prioritario, infatti, è quello di esaltare al meglio le eccellenze enogastronomiche siciliane nel più ampio contesto mediterraneo e rilanciare i prodotti di qualità sui mercati nazionali e internazionali”.

Da qui, **la presenza di buyers da Argentina, Ghana, Turchia, Emirati Arabi e Usa**, mentre il ricco programma della tre giorni ha visto alternarsi ai fornelli chef della Federazione Italiana Cuochi e chef stellati, cuochi di lungo corso e giovani emergenti, tutti riconoscibili dall'eccellente livello qualitativo raggiunto, che ha conquistato anche il folto pubblico. **Dagli show cooking sul pesce a quelli sulla cucina calda, dalla cucina senza glutine a quella vegetariana, fino alla preparazione di primi e secondi piatti.** Variegato il calendario degli appuntamenti, presentati dai giornalisti Rai Alex Revelli Sorini e Susanna Cutini mentre i convegni si sono arricchiti degli interventi del direttore di Tg5 di Gusto di Mediaset Gioacchi-



no Bonsignore. *“La Sicilia – ha detto Bonsignore – ha tantissime potenzialità ancora da utilizzare, in particolare nel comparto dell’agroalimentare. Produzioni eccellenti che vengono apprezzate in tutto il mondo. Il messaggio che lancia questo meraviglioso Salone siciliano è certamente positivo: si deve ripartire dall’enogastronomia per rimettere in moto l’economia”*.

Al Salone protagonista è stata anche la stampa, con una decina di giornalisti che, presentati da Alex Revelli Sorini, si sono sfidati per la preparazione del “Panino Perfetto”, con ingredienti tradizionali siciliani e tutti di alta qualità. Un gioco che ha messo in luce l’interesse che suscita anche nella comunicazione il mondo della cucina.

Uno dei momenti più importanti della tre giorni, poi, è stato rappresentato dal **convegno sul tema: “Il Sud Italia come**

rilancio dell’economia in cucina”, organizzato da F.I.C. e Associazione Cuochi Etnei, in cui sono intervenuti il presidente nazionale F.I.C. **Paolo Caldana**, il vicepresidente **Giuseppe Casale**, il presidente per il Sud Italia **Giacomo Giancaspro**, il presidente Fic Promotion **Seby Sorbello**, il responsabile Eventi **Rocco Pozzulo** e la dirigente dell’istituto alberghiero “Karol Wojtyła” di Catania **Daniela Di Piazza**.

“La Federazione ha voluto sostenere questa manifestazione ed è stata ripagata con un evento di assoluta eccellenza – ha detto con soddisfazione il presidente Caldana – e dalla presenza di tanti giovani che abbracciano questa professione. Essere cuochi significa acquisire innanzitutto tanta professionalità, che si impara sul campo. Un vero chef non finisce mai di formarsi. Eccellente, infatti, anche il programma di questo Expo, con

tante dimostrazioni pratiche”.

Tra i tanti appuntamenti, infine, nell’ultima giornata anche il **Concorso nazionale a squadre per il Sud Italia** organizzato dai Cuochi Etnei e dalla F.I.C.

Questa **la classifica finale:**

1° classificato - Team Vizzarri (Molise), premio: Miglior starter.

2° classificato - Team Unione Regionale Cuochi Lucani (Basilicata), premio: Miglior main course.

3° classificato - Team Associazione Provinciale Cuochi Etnei (Sicilia), premio: Miglior dessert.

4° classificato, ex aequo - Team Acb Bari (Puglia), premio: Miglior deontologia, e Team Cuochi Cosenza (Calabria), premio: Miglior show cooking.

Team Quel curioso chef (Trulli e Grotte, Puglia), premio: Miglior interpretazione del territorio.

Antonio Iacona

65

Catania A Zafferana il 1° seminario della nuova stagione

Si è aperta ancora una volta con partner e prodotti di assoluta eccellenza la nuova stagione di formazione e informazione dell’Associazione Provinciale Cuochi Etnei, guidata dallo chef Seby Sorbello

Il primo incontro inaugurale, che ha aperto l’anno accademico 2014/2015, si è svolto negli eleganti locali dell’Esperia Palace Hotel di Zafferana Etnea con l’intervento, oltre che del presidente Seby Sorbello, di Nicola Bressan, titolare di Goldfood - Italian

Food Trading. Il seminario con l’azienda è stato un’occasione per presentare i prodotti di eccellenza e dimostrare il loro utilizzo in cucina.

“Anche quest’anno – ha affermato Sorbello, aprendo i lavori – avremo tanti appuntamenti di qualità, con protagonisti

dinamici che selezionano il meglio per i professionisti ai fornelli. Un calendario che rappresenta un importante momento formativo per noi cuochi, sempre attenti all’aggiornamento e allo studio continuo”.

Antonio Iacona

Catania

Buffet Moderni per oltre 500 cuochi



Strepitoso successo per il corso di aggiornamento organizzato dall'Associazione Cuochi Etnei e tenuto direttore dell'Ateneo della Cucina Italiana

È stato un grande successo non soltanto per l'alta qualità del tema proposto e del docente intervenuto, ma anche per il numero degli iscritti: oltre 500 partecipanti. Con questi numeri e con un totale di 30 ricette e una full immersion di due giorni tra le affascinanti proposte dei buffet, l'Associazione Cuochi Etnei, guidata dal presidente Seby Sorbello, con la F.I.C., ha inaugurato il 2015 proponendo ai propri soci e a quelli delle altre otto province siciliane il Corso di formazione e aggiornamento sul tema: "Buffet Moderni".

Il corso, svoltosi nei locali dell'Esperia Palace Hotel di Zafferana Etnea (CT)

il 20 e 21 gennaio, è stato tenuto da un docente d'eccezione: lo chef Michele D'Agostino, maestro di cucina e direttore dell'Ateneo della Cucina Italiana, il dipartimento della F.I.C. che appunto si occupa di formazione e aggiornamento.

"Anche quest'anno – ha detto Seby Sorbello ad apertura della due giorni – stiamo proponendo a tutti gli associati, etnei e non solo, un calendario davvero ricco di incontri e di approfondimenti, perché da sempre crediamo che il mestiere di cuoco sia soprattutto studio e continuo aggiornamento, per poi tradurre in esperienza tutto ciò che si apprende".

Al corso di Zafferana, infatti, erano pre-

senti anche numerosi alunni degli istituti alberghieri: "Eredia" e "Wojtyla" di Catania, ma anche da Giarre, Nicolosi, Lentini, Enna, Caltanissetta, Messina.

"Oggi – ha spiegato Michele D'Agostino prima di mettersi all'opera – sempre più i territori italiani si esprimono attraverso le tradizioni culinarie. Vi posso assicurare che viaggio spesso per tenere anche corsi all'estero e l'Italia è il primo paese più apprezzato in termini gastronomici".

Da qui la due giorni in cui il direttore **D'Agostino ha proposto tante tipologie di cottura, varie tecnologie in cucina, cotture salutistiche a bassa temperatura e ricette realizzate con carne, pesce e vegetali**, per tante proposte di buffet di prestigio, freddi e caldi.

Tortino di salmone norvegese, zucchine e ricotta; Galantina di lonzino di suino con verdure; Ricotta cotta in forma farcita con ciambotta di verdure e salsa del casaro; Terrina di coniglio e maiale; Terrina di capriolo ai funghi di bosco e semi di pistacchio in pasta brisée... Sono state solo alcune delle ricette proposte e realizzate.

Un intervento molto apprezzato dagli iscritti al corso, mentre lo stesso chef D'Agostino si è congratulato con la numerosa e vivace realtà dei cuochi etnei e siciliani.

Antonio Iacona



Cuneo

Chef e allievi premiati davanti alla conviviale bagna cauda

I cuochi e amici dell'Associazione della Provincia Granda si sono ritrovati il 15 dicembre per i consueti auguri di Natale al ristorante La Ruota 2 di Andonno (CN)

Gli chef Andrea Audisio, Raffaele Alimandi e Antonio Petronzi con la supervisione di Claudio Barisone hanno interpretato la “Bagna cauda”, piatto conviviale, in tre modi diversi: con il latte, con il burro e con il vino. Inoltre, sono stati proposti gli “Sfuoatoen fritti” e la “Minestra di castagne e riso”, ricette tratte dal libro “Per via del sale: strade, guerre, deportazioni. Il presidente dell'Associazione Loris Macario ha premiato come “Testimonial dell'Arte Culinaria nella Granda” gli chef:

- **Antonio Petronzi** del Ristorante Ruota 2 - Andonno
- **Claudio Dossetto** del Ristorante da Claudino - Gambaasca
- **Matteo Gandino** del Ristorante Da Matteo - Narzole
- **Claudio Barisone** per la *Ricerca e lo studio delle tradizioni culinarie*.

La novità proposta dai delegati alle scuole Alberghiere Maddalena Prato e Andrea Audisio è stata l'introduzione di un riconoscimento agli studenti più distinti di ogni scuola Alberghiera della Granda. I premiati sono stati:

- **Elisa Gastaldi** dell'Istituto alberghiero G. Giolitti di Mondovì
- **Giulia Primo** dell'Istituto alberghiero di Barge
- **Serena Valsania** dell'Istituto superiore

Velso Mucci di Bra

- **Aurora Chiapale** dell'Istituto Superiore Virginio Donadio di Dronero
- **Chariate Abdelilah** APRO di Alba

L'Associazione Cuochi desidera ringraziare tutto il personale docente dai dirigenti ai professori degli Istituti per la preziosa collaborazione

La serata è stata inoltre arricchita dalla partecipazione di Adriano Ravera, eminente gastronomo, scrittore e ricercatore dell'arte culinaria in Granda e non solo; già premiato come Testimonial dei cuochi nel 2012.

Dulcis in fundo (o in forno), l'amico giornalista Piero Dadone ha investito la nostra Associazione dell'insegna “Cuochi di Mondo”, scomodando addirittura il Comitato promotore dell'Albo d'Oro degli Uomini di Mondo ha consegnato al nostro benemerito presidente Loris Macario la preziosa pergamena. Prendendo in prestito la famosa battuta di Totò “Sono un uomo di mondo, ho fatto 3 anni di militare a Cuneo. Le basti questo” l'allegria combriccola Dadone &



C. ha fondato l'omonima associazione e, visto che i cuochi hanno cucinato per gli uomini di mondo, non potevano che diventarne parte come Cuochi di Mondo. Come richiesto dall'attestato consegnatoci, caro Piero, sapremo “...dimostrarci perennemente degni di fronte al genere umano sparso per l'Orbe terraqueo e nell'Universo tutto”.

Andrea Bertolino e Massimiliano Zolesi

Pescara

Il 2° Congresso e l'elezione del nuovo Direttivo

Il 26 gennaio si è tenuto il secondo Congresso dell'Associazione Cuochi di Pescara sul tema "la gestione della qualità in cucina"

Le relazioni al Congresso sono state tenute dal biologo-nutrizionista Michela Toro, che ha approfondito le tematiche inerenti la qualità dei prodotti agroalimentari, le loro caratteristiche nutrizionali e i criteri di una corretta e sana alimentazione che permettono di vivere bene.

Il secondo relatore è stato il presidente dell'Unione Cuochi Abruzzesi, Andrea Di Felice, che ha illustrato le diverse metodologie di gestione delle materie prime utilizzando tecniche e tecnologie avanzate. A conclusione del Congresso, il presidente uscente Lorenzo Pace ha tenuto una relazione che ha ripercorso le principali attività svolte dall'Associazione in otto

1. Il nuovo consiglio direttivo 2015-2018 dell'Associazione Pescarese.

2. Cuochi di Pescara al secondo congresso, svoltosi il 26 gennaio.

anni di presidenza, le quali hanno portato, tra le altre cose, **l'Associazione Pescarese ad essere al nono posto tra le 107 associazioni provinciali della F.I.C. in termini di iscritti e tra le prime per le attività svolte.**

Successivamente si è passati all'**elezione nuovo Consiglio Direttivo** che all'unanimità ha eletto: *presidente onorario Nicolò Di Garbo, presidente Narciso Cicchitti, vice presidente Lucio D'Angelo, segretario Mario Rabottini e tesoriere Giuseppe Di Malta. Mentre alla carica di consigliere sono stati eletti: Gianluca Carrozzi, Enea D'amico, Cristian Di Tillio, Francesco Guida, Enza Liberati, Michele Ottalevi, Lorenzo Pace, Enzo Piccirilli, Luca Spinosi e Domenica Vagnarelli* (insieme nella foto a sinistra).

Nel suo saluto all'assemblea, il neo presidente Cicchitti ha sottolineato: "prendo il testimone da un amico e un professionista

eccezionale, che ha saputo fare tanto per la categoria; oggi abbiamo una categoria più unita e coesa, tanto che si iscrivono alla nostra Associazione cuochi da tutta la regione; mettiamo in campo informazione, formazione, eventi e presenza sul territorio di cui siamo i primi vettori. Dobbiamo continuare così, andare avanti guardando sempre al futuro con gli occhi aperti all'innovazione, perché è l'unica via per fare bene e meglio. Un futuro che dipende da noi perché, come scrisse James Joyce se Dio ha fatto il cibo, il Diavolo ha fatto i cuochi".

Il Congresso è stato concluso da una magistrale cena realizzata da alcuni cuochi dell'Associazione diretti da Michele Ottalevi durante la quale è stato assegnato il premio alla carriera allo storico presidente dell'associazione cuochi dell'Aquila Antonio Marzoli

Lorenzo Pace



Reggio Calabria

Sull'onda della creatività

Lo scorso 16 dicembre presso l'Hotel Parco dei Principi di Roccella Ionica si è svolta la VII edizione della rassegna "Affacciati sullo Ionio" organizzata dai Cuochi Reggini in collaborazione con l'Istituto Alberghiero Dea Persefone di Locri

La gara anche quest'anno si è confermata una vetrina di assoluto prestigio capace di dare grande visibilità. I cuochi si dovevano sfidare con piatti quotidianamente utilizzati nella ristorazione, realizzati in modo da **creare un menu ad hoc** per questa occorrenza, per dare piacere ad occhi e palato e mettendo in risalto come nella ristorazione non si rinunci alla professionalità e alla fantasia di chi sta in cucina, alla qualità e al piacere dei cibi.

Il prestigioso contesto è stato impreziosito dalle sculture artistiche: cioccolato, margarina, vegetali, zucchero e pane si sono trasformati in vere e proprie opere d'arte.

La giuria del concorso, composta da esperti professionisti F.I.C. e del settore della ristorazione, ha seguito tutte le fasi della preparazione fino alla degustazione assegnando un certificato di vittoria solo dopo aver sottoposto al giudizio ogni menu e avendolo apprezzato dal punto di vista gustativo, olfattivo, nutrizionale e di estetica sobria. I criteri di valutazione, infatti, prendevano in esame vari aspetti della preparazione quali l'aspetto organizzativo, le tecniche, l'igiene, la professionalità, la velocità, l'esaltazione del gusto, la presentazione, l'aspetto estetico, l'impatto cromatico, la fedeltà dei sapori e l'abbinamento cibo-vino. La composizione del menu doveva essere un'esperienza gustativa speciale.

Con questa competizione si è cercato di elevare e divulgare la cultura alimenta-

re, enogastronomica, valorizzando le professionalità di questa sezione suscitando un paragone sul tema della "Ristorazione come arte".

Il concorso, unico nel suo genere in Italia, anno dopo anno ha confermato un numero di consensi in costante crescita che hanno reso quest'evento prestigioso non solo in campo provinciale ma anche interregionale. Questo concorso è stato realizzato per chef di alta preparazione e in grado di dar valore ai giovani che, impegnandosi con i primi, con fervore, conseguono risultati davvero meritevoli grazie al lavoro di squadra.

Particolare attenzione è stata posta anche quest'anno agli **studenti delle scuole alberghiere** dando loro la possibilità di poter partecipare a questa prestigiosa competizione, ovviamente con un regolamento diverso da quello riservato ai concorrenti professionisti.

L'iniziativa aveva un'idea ben precisa:

fare incontrare aziende, professionisti e utenti, mettere in rilievo la responsabilità professionale nel settore, dalla scelta degli alimenti fino al servizio finale.

La Rassegna è stata una preziosa occasione di confronto e crescita per tutti i protagonisti della ristorazione, che hanno preparato un piatto tipico del territorio come gusto estetico. Gli chef hanno esposto i loro **piatti da concorso di Cucina o Pasticceria**: alta ristorazione, che ha costituito un grande spettacolo e che ha messo in scena il livello delle capacità professionali

raggiunto da cuochi e pasticceri.

"Questa manifestazione - ha dichiarato Cosimo Pasqualino, presidente dell'Associazione Cuochi Reggini nonché docente dell'Istituto Alberghiero Dea Persefone - rappresenta l'esaltazione della gastronomia calabrese in modo professionale. Far partecipare gli alunni aspiranti chef è un momento di crescita anche per l'Associazione che rappresento, contemporaneamente è uno stimolo all'aggiornamento e alla valorizzazione dei prodotti tipici della Calabria in una cucina creativa al fine di riscoprirne origini e tradizioni".

"In tal modo offriamo un contributo di professionalità al settore turistico e un sostegno alle produzioni agroalimentari di qualità - sottolinea il nuovo dirigente scolastico dott.ssa Adriana Labate - auspicando un incremento da parte degli allievi dell'Istituto Alberghiero Dea Persefone di Locri per il prossimo appuntamento".

Affluente la partecipazione delle scuole alberghiere reggine ciascuna con varie squadre di allievi rappresentati dai loro Dirigenti.

A tutto questo per la manifestazione si sono resi complici gli sponsor che con la presentazione dei loro prodotti hanno avuto modo di farsi conoscere ed apprezzare sul territorio e, assieme ai soci dell'APCR e la direzione del Parco dei Principi, hanno offerto un ricco buffet durante il quale si sono susseguite le premiazioni.

Cosimo Pasqualino

Savona

I Premi in ricordo di Ferrer

Si sono svolti il 15 dicembre il premio “Una Lady per Ferrer” e il “Premio Ferrer 2014” organizzato dall’Associazione Cuochi Savona e dalle Lady Chef Savona con una grande risposta da parte degli iscritti

I vincitori 2014 sono stati premiati durante la cena di gala organizzata in collaborazione con l’istituto alberghiero di Finale Ligure e l’associazione degli albergatori, che per l’occasione ha celebrato le eccellenze del turismo legate al territorio.

Un bravo ai vincitori: l’allieva **Giulia Canneva** per le Lady, lo chef **Davide Rebaudo** di Imperia e **Flavio Bardelli** per il piatto

più innovativo.

L’Associazione Cuochi Savona ringrazia i partecipanti, i componenti la

giuria e le Lady Chef che hanno contribuito alla riuscita della manifestazione.



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	41
Bayernland		0472.723111 - info@bayernland.it	www.bayernland.it	2
Base Protection	Giuseppe Diterlizzi	0883.334830	www.baseprotection.com	51
Carine	Anna Boteon	0438.411584	www.carine.it 	4, 5, 83
Conservé Italia	Giorgio Mazzoli - Sandra Sangiuolo	051.62283111	www.conserveitalia.it	37
Medagliani	Eugenio Medagliani	02.45485571	www.medagliani.com	49
Orogei	Marco Dall'Ara (Responsabile ufficio gestione vendite)	0547.377260 - mdallara@orogei.it	www.orogeifoodsservice.it	74
Rummo Lenta Lavorazione	Fernando D'Aviero (Direttore Vendite Italia NT & FS)	342.8668230 fernando.daviero@pastarummo.it	www.pastarummo.it	61
Senna	Marcello Tassinari	366.5644049 - rimini@senna.at	www.senna.at	57
Surgital	Valerio M. Manco	Numero Verde 800.733525	www.surgital.it	84
Valsodo	Karl August Gaedt	335.6535883	www.wuesthof.de	19

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

Lunedì 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, **dottoressa Nilde Maloni**, per la disponibilità dimostrata nei confronti delle iniziative dell'Associazione.

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

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

L'insolita parmigiana di melanzane realizzata da Mattia Spadone



Udine

Juri Riccato alla presidenza



Si è riunita nella sede di Colloredo di Montalbano l'assemblea degli iscritti alla Federazione Italiana Cuochi della Provincia di Udine per rinnovare le cariche istituzionali per i prossimi quattro anni

Alla presenza del segretario regionale Germano Pontoni e del presidente uscente Silvio Di Giusto, l'assemblea ha eletto il nuovo presidente nella persona di Juri Riccato (nella foto) e con lui il nuovo direttivo della provincia che è composto da Silvio Di Giusto, Michele Zucchiatti, Sergio Di Done', Tania Bellina, Cristina Francescut, Maurizio Fantuzzi, Martino Vizzon, Lorenzo Pol, Giorgio Bullato, Fabio Cosciani e Ma-

rinella Ferrigo, revisori dei conti Maria Giovanna Molino e Gianfranco Riccato. In detta assemblea sono stati inoltre eletti i delegati che rappresenteranno la provincia di Udine all'assemblea regionale. Il nuovo presidente ha convocato il 9 febbraio la prima riunione del Direttivo per una prima valutazione sulla situazione organizzativa e per la distribuzione dei vari incarichi all'interno della stessa.

Gianfranco Riccato

Umbria

Quando lo chef... entra in carcere

L'Unione Regionale dei Cuochi Umbri ha partecipato con entusiasmo all'organizzazione di un corso di cucina presso il nuovo complesso penitenziario di Perugia

Osservano con attenzione, mimano i gesti, fanno domande. Un corso speciale quello organizzato nel laboratorio di cucina del Nuovo Complesso Penitenziario di Perugia previsto nell'ambito del progetto "Intra: azioni integrate per la transizione al lavoro delle persone detenute", finanziato dalla Provincia di Perugia e gestito dalla cooperativa sociale Frontiera Lavoro in collabo-

razione con l'Unione Regionale Cuochi Umbri, costola umbra della Federazione Italiana Cuochi.

"Mi sono subito sentito a mio agio con questi ragazzi - dichiara lo chef e docente Alviero Bigi, presidente dell'Unione Regionale Cuochi Umbri - che si sono dimostrati fin dall'inizio del corso curiosi, appassionati e umili nell'apprendere gli insegnamenti che, insieme ai miei

colleghi e associati, abbiamo potuto trasmettere loro. Per questo non ci siamo risparmiati. È stato molto gratificante. Sono stati giorni speciali anche per noi. Un'opportunità preziosa per far cadere barriere e pregiudizi, attivare uno scambio fruttuoso tra chi ha perduto temporaneamente la libertà e chi ha trasformato la passione per la cucina in una professione appassionante, raccontandolo il cibo come

identità, libertà e come “mani al lavoro”: riscatto e scommessa per il loro futuro. Ora questi ragazzi hanno un’occasione in più per rifarsi una vita una volta fuori.”

Il corso di “Addetto alla cucina” inserito all’interno del progetto “Intra” ha previsto 150 ore di lezione ed ha offerto a 15 detenuti del reparto penale dell’istituto perugino la possibilità di apprendere un mestiere. Sotto la guida degli esperti chef della Federazione Italiana Cuochi, Alviero Bigi, Eugenio Scassellati, Angelo Brunelli Felicetti, Elda Moroni e Gianna Fanfano, gli allievi hanno potuto apprendere tutti i trucchi per diventare professionisti a 360 gradi, capaci di soddisfare le richieste dei clienti più esigenti.

“Insegnare in carcere, sostiene lo chef Eugenio Scassellati, presidente provinciale di Perugia e di Terni dell’Unione Regionale Cuochi Umbri, è qualcosa di gratificante sotto molteplici aspetti. Ho trovato un’accoglienza positiva da parte di tutti e io conserverò per sempre nel mio cuore un bellissimo ricordo di ciascuno di loro.” E delle competenze acquisite gli allievi daranno saggio durante la cena “Le Golose Evasioni” che si svolgerà nel mese di aprile per un pubblico pagante proprio all’interno della struttura penitenziaria.

“La nostra idea, sostiene Roberta Veltrini, presidente di Frontiera Lavoro, è quella di far sentire utili queste persone ed aiutarle a reinserirsi nella società a cominciare dal mondo lavorativo, elemento imprescindibile del trattamento educativo. Ecco perché occorre favorire la partecipazione dei detenuti alle attività formative, che risultano indispensabili per l’acquisizione di qualifiche utili per la collocazione nel mercato ordinario del lavoro al momento della dimissione dall’istituto.”

Se ben organizzato, quindi, il carcere può diventare davvero un luogo di recupero.

In questo senso l’esperienza dei detenuti dell’istituto di pena di Perugia si può dire riuscita. Attualmente sono 4 gli allievi, in regime di art. 21 “lavoro all’esterno”, che al termine dell’attività formativa sono impegnati con ottimi risultati in un tirocinio formativo di sei mesi presso prestigiosi ristoranti del perugino mentre gli altri loro 11 colleghi divisi in due turni preparano ogni giorno il pranzo e la cena per la popolazione detenuta dell’istituto. “Ho imparato tante cose nuove”, è il pensiero di Angelo, 30 anni di Salerno, “specialmente riguardo gli ingredienti

base della cucina mediterranea e metodi di cottura che prima non conoscevo. Ora sto perfezionando le competenze acquisite grazie ad un tirocinio retribuito che svolgo presso un ristorante di Perugia. La mattina presto esco dall’istituto per recarmi al lavoro e rientro la sera. È un’esperienza bellissima, ricca di soddisfazioni. La mia speranza è di poter fare anche in futuro questo lavoro”.

Un circuito virtuoso capace di trasformare il tempo passato dietro le sbarre in un codice a barre che rende produttivo il tempo della pena e insegna sempre qualcosa.

Un allievo tra gli chef Alviero Bigi, presidente dell’Unione Regionale Cuochi Umbri, e Angelo Brunelli Felicetti



I corsisti e i cuochi docenti





Per trovare il benessere non serve andare lontano.



Orogel Food Service, un mondo di bontà naturale.

Orogel Food Service offre a tutto il mondo della ristorazione una vasta gamma di prodotti coltivati in Italia con metodi di agricoltura sostenibile. Altissima resa in cottura, pronti in pochi minuti, naturalmente ricchi di sostanze utili per il nostro organismo e solo da personalizzare con il tocco speciale dello chef.

www.orogelfoodservice.it



EVENTS

Chefs in the Campidoglio for the Collegium Cocorum

by **Pietro Roberto Montone**

see page 8 for the italian text

GREAT EXCITEMENT AND SOLEMNITY ON 17 FEBRUARY WHEN THE PROFESSIONAL MERIT MEDALS WERE AWARDED TO 250 CHEFS WHO HAVE BEEN WORKING IN THE CULINARY WORLD FOR MORE THAN 25 YEARS.

A Rome brighter than usual thanks to a splendid sunny day welcomed the 250 chefs who were to receive the prestigious *Collegium Cocorum* medals. In the sumptuous hall of the Campidoglio, surrounded by many family members, the president of the Italian Chefs Federation, Paolo Caldana, the secretary Salvatore Bruno and many members of the executive council, awarded the professional merit medals given by the *FederCuochi* to chefs who have worked or are working for more than 25 years in the culinary world. As the formula says "honouring always and everywhere the tradition and prestige of thousands of years of Italian cuisine". And those present fully understood, during this solemn ceremony, the importance of cutting



a milestone which defining as coveted is simply limiting. Bearing the medals of the *Collegium Cocorum* is something to be proud of and this was demonstrated by the tears of emotion that marked the faces of many of those who received them. In the hall of the Campidoglio, in fact, the tension due to the solemnity of

the occasion organised by the Federazione Italiana Cuochi in recent decades was clear. But this event was also a way of meeting and seeing each other again. Many embraces, photographs and exchanges of opinion by the chefs coming from every region of Italy. An event, which, certainly, will remain in the hearts of those taking part and which, we must emphasise, also amazed the thousands of tourists who at that time were wandering around the Campidoglio. As always, a spectacular photograph was taken of the group on the stairway to the most solemn hall of the prestigious Roman building. Admiring so many chefs with the *Collegium Cocorum* around their necks is something you can describe only if you have actually seen it for yourself. We have tried with these few lines, which we want to express the sincere best wishes of all Italian chefs to their 250 colleagues who received this prestigious award.

COMPETITIONS

Great cooking the protagonist at RistorExpo 2015

by **Sara Corno**

see page 12 for the italian text

THE CURTAIN FALLS ON THE 18TH EDITION OF RISTOREXPO: 20,600 VISITORS WERE RECORDED. PRIZES AWARDED TO THE WINNERS OF THE

FIC "CUP HOSPITALITY TEAM" AND "ARTE IN CUCINA" COMPETITIONS

The eighteenth edition of Ristorexpo, the professional catering exhibition of Erba (CO) aimed at promoting the local and national food and wine products and fostering business to business exchanges among operators in the sector, ended on Wednesday 18 February, with 20,600 visitors recorded in four days. With 185 exhibiting companies and more than 350 brands represented, the event dedicated to professionals in the catering and wine and good sectors was once again a successful formula, able to propose a cutting edge, extremely diversified food and wine offer.

Considerable attention was paid, as in the last editions, to the training of young people at catering colleges and Professional Training Centres, who took part in numerous competitions including the "Cup Hospitality Team", organised by the **Associazione Provinciale Cuochi di Como** and by the **Associazione Cuochi Brianza**. During the four days of Ristorexpo, teams composed of six competitors (three for the kitchen and three for front-of-house) competed against each other in the preparation of original menus, satisfying the requests of the jury in valorising food products with protected origin denomination and in the extreme care dedicated to presenting the dishes.

In the "Cup Hospitality Team", thanks also to the collaboration of **Amira (Associazione Maîtres Italiani Ristoranti ed Alberghil)**, the right value was acknowledged to front-of-house service, recognising that it should be given the same value as that of the kitchen.

In the teams competition the **gold medal** was won by the students of the **CFP of Casargo**, in the province of Lecco, and, precisely the team composed of Giorgio Ferrari, Lorenzo Ferrari, Stefano Longhi, Luca Negri, Alessandra Formisano and Tamara Ratti; the **silver medal** and Special Jury Prize "**Coppa Diego Farina**" with the motivation "Great team spirit between front-of-house and kitchen", instead, for the youngsters of the **ISG Falcone of Gallarate** Andrea Caimi, Davide Algisi, James Ambrosino, Mattia Piotta, Valentina Pirri and Andrea Schiesaro; **third place** with special mention of the jury for the "**Best front-of-house brigade**" went to the Agenzia Formativa of the province of Varese (Hajiba Bouraya, Cristian Castiglione, Davide Gasparini, Alessandro Burattinello, Simone Cannata and Andrea Sferazza), while the "**Best kitchen brigade**" was won by the ABF of Bergamo with the quintet formed by Roberto Beretta, Ilhan Chaikhaoui, Kumar Bhupinder, Alessandro Ferraro, Giada Benaglia and Beatrice Spedalieri. The CFP of Casargo also won the **Special Jury's Prize**, followed by Fondazione ENAIP Lombardia - CSF Como (second place) and the CFP of Como Monteolimpino (third place). The final ranking was also drafted for the **14th edition** of the inter-regional competition "**Arte in cucina**":

Arturo Della Torre chef'ART Trophy:

1. Marco Zugliani - Artistic composition in corn pastry "Africa"
2. Maurizio Bosetti - Figure in margarine "Lion of Africa"
3. Federico Audisio - Vegetable composition

Artistic Chef'ART Pastry:

1. Andrea Savino - View of the square of Vigevano in pastillage
2. Andrea Giussani - The messy pastry-cook
3. Elisabetta Corneo - Gotham City in sweet crust pastry

Boton d'oro Trophy:

1. Riccardo Baraglia - Centro Formazione Sondrio
2. Elena Brunati - Istituto Romagnosi of Erba
3. Alessandro Fossati - CFP In-Presa Carate Brianza

Six golden hands – Bosetti Trophy:

1. Lodovico Ermolli- Alessio Limonta – Stefano Spreafico
(Istituto Alberghiero Casargo)
2. Matteo Barile – Cannavacciuolo – Andrea Filippo Mognoni
(CFP Como Monte Olimpino)
3. Samuele Bebbler – Luca Agostini – Davide Marasca
(Istituto Formazione Alberghiera Rovato)

The six golden pastry hands –Forgrim Zanussi Trophy:

1. Michela Repossi – Andrea Combi
(Istituto Professionale Ciro Pollini)
2. Monica Patruno – Gabriela Lopez – Sara Belingheri
(Centro Formazione Paidera)
3. Rosa Miranda – Mirko Negri – Alessio Longhi
(Centro Formazione La Nostra Famiglia di Bosio)

GLUTEN-FREE COOKING*Good for everyone veal fillet*by **Marcello Ferrarini** see page 18 for the italian text

TO ADAPT OR CREATE A RECIPE FOR COELIAC CLIENTS IS ALWAYS POSSIBLE. IN FACT, THERE ARE RECIPES THAT ARE CREATED FOR THE LATTER AND WHICH SATISFY THE TASTE OF EVERYONE, IRRESPECTIVELY. JUST LIKE THE SECOND COURSE PRESENTED IN THESE PAGES.

Only a few technical stratagems must be followed during preparation and cooking, to make a fillet good, but, above all, accessible to everyone, including coeliacs or gluten-intolerants. In fact, all you have to do is to substitute normal, common glutinous flour with rice flour, during the first cooking phase to seal in the juices of the meat and to form that classic crust: therefore, to carefully use ingredients and materials that are naturally gluten-free, suitable for those who are forced to follow a strict diet. If you want to believe us, just try this easy-to-cook, tasty, popular fillet.

Veal fillet in an apricot compote cooked in beer with smoked scamorza cheese and pinoli nuts

Ingredients for 6 people: 750 gr veal fillet, 2-3 shallots, 4 apricots, 150 gr apricot compote, 6 slices of smoked scamorza cheese, 50 gr pinoli nuts, rice flour to taste, 1 gluten free beer, vegetable broth to taste, butter to taste, extra-virgin olive oil to taste, salt to taste, pepper to taste.

Procedure: flour the fillets, already in slices and tied, making sure the flour sticks to all sides. In a non-stick pan, caramelize the meat in the butter for a few minutes then pour off the surplus butter. Continue cooking the fillets with a drop of oil and the shallots, then, if necessary, add vegetable broth. Separately, cook the apricot compote with the beer and reduce it, adjusting the salt and pepper to taste. When the fillet is half-cooked, add the compote and finish cooking. Finally, place a thin slice of smoked scamorza cheese on the fillets and cover with a lid so that the cheese melts quickly. Plate the filets with a drop of extra-virgin olive oil, some slices of apricots, shallots and toasted pinoli nuts.



lots, then, if necessary, add vegetable broth. Separately, cook the apricot compote with the beer and reduce it, adjusting the salt and pepper to taste. When the fillet is half-cooked, add the compote and finish cooking. Finally, place a thin slice of smoked scamorza cheese on the fillets and cover with a lid so that the cheese melts quickly.

Plate the filets with a drop of extra-virgin olive oil, some slices of apricots, shallots and toasted pinoli nuts.

THE PASTRY-MAKER*A dessert called Nature*by **Giuseppe Giuliano**, master chef and pastry chef see page 20 for the italian text

THE DESSERT PRESENTED HERE WAS MADE DURING THE CULINARY WORLD CUP HELD IN LUXEMBOURG LAST NOVEMBER. ON THAT OCCASION IT WAS STABILISED MORE THAN USUAL BECAUSE IT HAD TO BE ON DISPLAY FOR ALMOST ONE WHOLE DAY. INSTEAD, ON THIS PAGE YOU WILL FIND THE RECIPE YOU CAN MAKE TO BE SERVED IN A DISH.

I have given this restaurant dessert the name of “Nature” and I composed it with: pineapple crumble, vanilla and strawberry yogurt mousse, kiwi parfait and pineapple semifreddo. This is a dessert composed prevalently of fruit which offers various textures: crunchiness is given by the dehydrated fruit, by two small macaroons and by the crumble which also helps prevent the spherical “pieces” from slipping during service. As already described on the pages of our magazine Il Cuoco, a dessert can be made using Italian meringue as a base, which, when balanced with the other ingredients, gives different textures. In fact, mousses and the fruit parfaits are often made using



Italian meringue as a base, even if sometimes you can decide to make them with the “semifreddo base”. In this dessert I also made the yogurt mousse with Italian meringue, obtaining as the final result a very light cream-based mousse which respects the colour of yogurt (which, on the other hand, would have had the colour of egg yolk had I used the semifreddo base). If you look at the photo of the dessert, you will see the decoration with a very thin thread of poured sugar: it is my habit to avoid garnishing desserts with processed sugars (pulled, blown, poured, etc. I believe, in fact, that it is better not to have too many of these sugar decorations as they may “cover” the flavours of the ingredients that compose this elaborate dessert. Often I have found that clients have a strong preference for decorations in chocolate or various biscuits or wafers. If we consider that the decoration is an integral element of the dish and that the client eats it, it would be a good idea to decorate it with elements that can help to enhance the taste of the proposed dessert, as in this case the thin thread of poured sugar.

SPAZIO GIOVANI

How wonderful to dine in rue Saint-Honoré

see page 22 for the italian text

THE CREDIT GOES TO A CHEF FROM VIAREGGIO, BORN IN 1980, WHO, FOR 15 YEARS, HAS BEEN WORKING IN THE KITCHEN OF AN ITALIAN RESTAURANT "LA CORTE" AND PROPOSES A NEOPOLITAN CUISINE TO AN ENTHUSIASTIC VIP CLIENTELE .. REVISITED, HOWEVER, WITH THE EYES OF A NATIVE OF TUSCANY!

My career started on the benches of the prestigious Giuseppe Minuto Catering College of Marina di Massa, in 1994. Then my first job, at La Gargotta di Bordino at Viareggio, where, like everyone else, I started by peeling potatoes and cleaning pans and vegetables! The turning-point arrived in the winter of 1995 when I started doing some extra duties during catering service at La Pasticceria di Biondi Stefano in Viareggio, a passion which immediately gave me important experiences seeing that the first catering event I worked on was the one for the daughter of Marcello Lippi. The following summer I had my first real seasonal job at the Hotel Raffaelli in Forte dei Marmi as commis under the management of the Chef from Versiglia Simi Alfredo, who would be my maestro for two consecutive seasons. The years went by and I spent three seasons at the Hotel Raffaelli and at the Hotel Royal in Viareggio, in this way learning the basis of Italian and Versiglia cuisine and developing a love for pastas, sauces and above all buffets. In 1999, after an internship at the Hotel Bayron in Forte dei Marmi, and after participating in the creation of "La Matilde" – the Viareggio answer of Stefano Biondi to the "Buccellato" of Lucca – thanks to the advice of the cookery professor, Rolando Paganini, director of the restaurant "La Magnolia" of Le Bayron, I obtained the diploma of Food Beverage Manager with marks of 95/100. After completing my military service as chef at the military arsenal of La Spezia, I decided to leave for foreign shores and accepted the offer from the Italian Restaurant "La Corte" at 320 di rue Saint-Honoré, in Paris. It was October of 2000. I joined the restaurant as chef and after a few years I was promoted to Chef de Cuisine by the owner Enzo Barone and his wife Adriana Barone, famous restaurateurs in Paris; in this way my culture was opened up to the cuisine of Campania enriched by a personal touch from my native Tuscany. Thanks to the research for recipes that were always new and for home-made desserts, thanks to the owner Enzo, I discovered a cuisine based on fresh, top quality products, like the white truffle supplied by the Senatore family; and above all a cuisine the philosophy of which is "every pan, every plate, a sauce and a preparation personalised for the customer", as I had glimpsed at "La Magnolia" in Le Bayron, today a famous Michelin-star restaurant. Over the years I have cooked for VIPs and French and Italian celebrities, politicians and businessmen in the world of fashion who love to eat a simple, homely cuisine but one that evolves every day. Encouraged by the love of the French for desserts, I developed traditional Italian recipes with touches from the other side of the Alps to end every meal in style, and to transform it into an experience that knows how to make the customer happy, and that makes even the most famous actors and greatest

musicians want to come into the kitchen to say hello to the owners and the Chef as if they were life-long friends! I am currently developing the project of a book entitled "Cucina e Compagnia", I appear on YouTube with "The best of Luca Laffi Chef" and I have not forgotten my dream of managing the kitchens of a great international Hotel, the same dream I have had since I was a young boy.

SPAZIO GIOVANI

This is the body responsible for fostering the development and growth of young people who are able to promote Italian Cuisine, both in its innovations and in its traditional sphere, interpreting it with professionalism and passion in light of the new demands which the modern diet imposes.

One of the most recent ventures of the Compartment is the commitment to spreading information and teaching through a series of daily appearances on the Rai3 broadcast "Cose dell'altro Geo".

see page 22 for the italian text

PROFESSION CHEF

Luigi Diotioaiuti I will tell you my American dream

by Chiara Mojana

see page 24 for the italian text

CHEF LUCANO IS THE OWNER OF THE RESTAURANT "AL TIRAMISU", A VERITABLE CULINARY INSTITUTION IN WASHINGTON. JUST A STONE'S THROW FROM THE WHITE HOUSE, IT IS FREQUENTED BY VIPS OF AMERICAN POLITICS SUCH AS HILLARY CLINTON AND ACTORS SUCH AS HARRISON FORD AND GEORGE CLOONEY

The chef Luigi Diotaiuti has been proposing authentic Italian cuisine for 40 years and is today an international authority on Italian cooking and life style. Born in a farm near Lagonegro (PZ) in the mountains of Basilicata, he graduated from the catering college of Maratea and it was from here that he took his first steps in a lucky career that brought him to work in famous establishments such as the Hotel Georges V in Paris, the Grand Hotel Bauer Grunwald in Venice, the Gourmet restaurant and Hotel Bellavista in Montecatini and Forte Village in Sardinia, before moving to Washington to become a member of American Chefs Corp, a network of chefs in various American states who put their art at the service of the country's diplomats. His background, training and talent determined the success of Al Tiramisu, where Luigi proposes an enthralling cuisine, balanced between authenticity and renewal. This is why Luigi has received the Insegna di Ristorante Italiano from the President of the Italian Republic and in 2013 he also received recognition from Slow Food for the authenticity and sustainability of his cuisine. Luigi returns to Italy several times a year to contribute to "recovering" and promoting recipes, growing

techniques and culinary practices that have almost become extinct. He is a born teacher and regularly holds courses on Italian regional cooking and wine tasting in his restaurant. In 2013 the chef also published his first book of recipes, *The Al Tiramisu Restaurant Cookbook: An Elevated Approach to Authentic Italian Cuisine*.

**How did you come to open Al Tiramisu in Washington?
How did your restaurant project come about and how was it possible to achieve it?**

"I arrived in the United States without a plan. I planned to remain on my own for a couple of months but instead, it changed my life. It was my dream to have my own restaurant and I decided I had to achieve it and that I didn't want to always work for others. So I started visiting various available premises and I put a plan together. I opened Al Tiramisu on 3 March 1996, just a few years after arriving in American. At that time I had already worked in more than 40 kitchens, among the best in the world. I had no partners, but the help and support of many friends and my brother who helped me in the kitchen".



Why did you decide to call it Tiramisu? Is this dessert always on the menu and do Americans like it?

"I really like the meaning of the word. I believe that it should be the mission of every chef and restaurant to "raise moral" and make customers happy. I remember that before I opened the restaurant, I went to see the film "Sleepless in Seattle", where the protagonist states that you need tiramisù to make a good impression on women. At that point I realised that the dessert was becoming famous – and I decided to call my restaurant with that name. Yes, it is always on the menu and Americans love it. Today it is the most famous dessert in the world".

What type of customers do you have and what is the price bracket of your restaurant?

"My restaurant is known as one of the most popular places with VIPs and politicians, but the truth is that we have an international clientele that also includes tourists, diplomats, locals from the area and also famous people who appreciate our discretion and our cuisine. Without wines, you can enjoy a full dinner for less than 100 dollars".

Which dishes are always on your menu?

"Obviously tiramisù, but also Italian classics such as linguine alle vongole, home-made pastas, duck prosciutto, home-reared lamb and kid, our home-made liquors, truffles, bass, turbot and gilthead: the fish arrives every day from Italy".

What type of cuisine do you offer? 100% Lucana or adapted to the American taste?

"My menu mirrors my life and my professional career. In honour of the various places where I have worked, I offer the best dishes from Italy, such as classical Tuscan, Roman and Sardinian ones, for example. At the same time, I am from Basilicata and I owe my whole career to this magical region, so I try to use typical products from Lucania when possible, such as caciocavallo, peppers from Siena, brans, Aglianico just to mention a few. I propose Raviolo with Caciocavallo and various types of Lucanian pasta every day. I use ground Sienese peppers to cure ham. Almost every night I offer a typical Lucanian recipe as a "special" and I have collected a lot of them in my book *The Al*

Tiramisu Restaurant Cookbook".

How to you manage the procurement of raw materials? Do you import everything or to you also use the American market?

"At the beginning, I only used Italian products. Now, however, the world has changed. It has become important to use local products to have respect for the environment. Currently I try to use meat, vegetables, fruit and dairy products from the farms near the restaurant, according to "Slow Food" philosophy. To keep the old traditional flavours and to promote "Made in Italy" products, I use D.O.P. materials such as mozzarella di bufala, parmigiano reggiano, other cheeses, wines, olive oil and so forth".

You are the ambassador of regional Italian cooking in the USA, but you are also the ambassador of USA cuisine in Italy: Can you tell us about your involvement in Expo 2015?

"We are still confirming the details. I intend taking on two roles. Usually I do demonstrations of the American or Italo-American tradition in Italy, while I try to "reclaim" traditional and regional Italian recipes in the USA: At Expo in Milan I shall be very proud to be a member of the Associazione dei Cuochi Lucani".

What do you think of Expo 2015 and the proposal of the USA pavillion?

"It is the most important culinary event of the year. The Americans are organising a pavilion that will demonstrate all the culinary specialities of every State in the country. American cuisine is difficult to understand because there are so many different influences, but Expo 2015 offers an opportunity to the whole world to express and tell its story".

Do you have a special dream?

"Yes, I have more than one. I realise that my role of "culinary ambassador" is growing, and I would like to take advantage of it to promote by home region, Basilicata, together with important traditions that are dying out. I am working on a lot of projects concerning this topic. I am also collaborating with another Italo-American chef, Amy Riolo, to create two TV programs – one which will give Americans the opportunity to get to know the hidden splendours of southern Italy and another one which will take Italians on a virtual gastronomic tour of the USA. And this..... is only the beginning!".

FISH MARKET

*Clichés to be disproven:
is farmed or wild fish better?*

by **Valentina Tepedino**,

 see page 30 for the italian text

with the collaboration of **Giulio Tepedino**

THERE ARE STILL A LOT OF CONSUMERS AND RESTAURATEURS WHO CONSIDER FARMED FISH TO BE INFERIOR TO WILD, AND YET...

The fish farming sector has grown considerably in the last 20 years both in terms of quantity – in 2012 it already represented 47% of fish demand at world

level (FAO 2014) – and in terms of quality with farms becoming increasingly sustainable and comparable to natural habitats (e.g. cages floating in the sea). **It is difficult to give a univocal definition to the concept of the “quality” of farmed fish products.** Irrespective of what can be considered as the basic requisite, i.e. freshness, there are in fact many parameters that must be taken into consideration: including the fish species, the farming method, the killing method and the storage system.

It would also be interesting and appropriate to compare and investigate more deeply, **what the consumer perceives as the characteristics of quality and what specialised technicians consider as such.** A survey carried out by API (Associazione Piscicoltori Italiani) which includes around 300 fish farming businesses, therefore almost 90% of Italian production, in fact demonstrated that the interest of the consumer is mainly aimed:

- 1) at the quality and health guarantees of a farmed product;
- 2) on how the product is presented on the market.

As far as the first point is concerned, the information which appears to interest the consumer the most is that regarding traceability and the type of feed used. As far as the second point is concerned, however, the consumer's attention is aimed decidedly at assessing the macroscopic and freshness characteristics of the products.

Taking our cue from this original survey of API and from much of the material to date existing concerning the quality assessment of farmed products, we would like to give our reader some extra information and useful criteria for making the most conscious choice possible.

A recent survey by Eurofishmarket also demonstrated that consumers are hardly ever able to distinguish between a wild fish and a farmed one, and, on the contrary, paradoxically, they tend to prefer the latter since they eat it more often and are therefore used to its taste. Many well-known chefs, on the other hand, recognised wild fish as better if tasted at the same time as the farmed product. On the contrary, however, they gave a very high score to farmed fish when assessed separately.

This mainly shows that **prejudices exist against farmed fish which are not always justified** since, depending on the product, today, both from the point of view of the senses and nutrition, the differences between the two are becoming smaller and smaller.

To give an example: **today fish farmed correctly no longer has fat around the intestines and in the stomach and the colours of the flesh and the nutritional value are practically the same as those of the wild product.**

THE CASE OF THE “MAD GILTHEAD”

Certainly the latest alarms given by the media concerning fish farming have not helped its reputation and have further confused the consumer. The most clamorous press alarms we remember were about the “mad gilthead” broadcast by various TV services and by various newspapers. The “alarms” were given in anticipation of the enforcement of a **provision that envisaged the re-inclusion of certain fish meals (e.g. coming from chickens) for fish feed.** So, they are co-products deriving from the processing of animals obviously destined for human consumption, cooked, dried and ground just like fish meal. They were re-admitted because they are considered to be safe raw materials of excellent nutritional quality. From the point of view of sustainability, resources that can be further used to produce food for man must not be wasted, reducing pressure on non-renewable resources such as the wild fish stock. Re-admission arrives after 10 years of study and assessment, which confirmed the absence of risks for human and animal health. In other countries out-

side the EU these meals have always been used. Not only in Mediterranean countries such as, for example Turkey (from which we have always imported bass and gilthead), but also in other areas from which we import, for example, salmon (Chile, Canada) and also the USA and Australia, and of course, Asia. **The use of animal proteins transformed into**



feed has no effect on the quality of farmed fish, so there is no analytical method that differentiates products fed in one way or another. The reason why they are useful products in feeding farmed fish are, in brief, the nutritional value, food safety and sustainability. It is an excellent resource in terms of proteins and mineral elements obtained from waste that could contribute to reducing the pressure exercised by fish farming on the competitive use of animal and vegetable raw food materials destined to human consumption, with obvious benefit also for the environment.

ARE FISH FARMS SUSTAINABLE FOR THE ENVIRONMENT?

It is in fact in terms of the environment that many consumers and restaurateurs consider farmed fish to be not very sustainable. As we said above, starting from feeds, from the low densities of farmed fish per cubic meter of water, from the new systems for managing oxygen and temperature parameters, from the cleanliness of the nets, from the prime geographical areas selected and authorised for the purpose, **today, fish farms can be considered increasingly to be systems of controlled and sustainable production and research is all aimed at further improvements.**

Clearly **restaurateurs must be careful in selecting their suppliers** on the basis of the parameters indicated above perhaps also requesting the production specification useful for getting a better understanding of the quality of the end product also in order to be able to explain it better to their own customers and therefore to be able to protect them.

For further details: www.eurofishmarket.it

ATENEO DELLA CUCINA ITALIANA

Rediscovering and valorising fruit and vegetables on the table

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

 see page 34 for the Italian text

THERE ARE SIMPLE, FAST PREPARATIONS THAT ALLOW US TO COOK VEGETABLES WITHOUT RUINING THEIR NUTRITIONAL PROPERTIES

AND TASTE. COOKING IN A FRYING PAN, FOR EXAMPLE, CAN SUCCESSFULLY SUBSTITUTE THE CLASSICAL BOILING METHOD.

Broccoli, Brussel sprouts, kale, cauliflower, cabbage, red cabbage and all those vegetables that we usually boil before dressing and flavouring them could be cooked better in a frying pan, leaving them crunching with fast cooking. In this way all the water-soluble vitamins would not be lost in the cooking water, nor would the sugars and mineral salts. Also, thanks to this cooking method, vegetables have much more taste and also satisfy the palate with fewer condiments and less salt. Here is some useful advice.

In a frying pan

Grease the frying pan and add the vegetables cut into small pieces. Add a small amount of water so that they don't burn. Also to red cabbage add lemon or lime juice to brighten the colour and strengthen the vitamin C content, and a pinch of brown sugar; to cabbage, add soya sauce, fresh ginger and honey. Then we have fennel, celery, pumpkin, apples, pears, quinces and we are not going to look here at the many recipes that use them even if they are tasty, but instead we are going to look at these products from another point of view: exchanging the water molecules with sugar molecules by "osmosis" and obtaining excellent candied fruits and vegetables for pickles with a personal touch.

Candying

Put the chosen vegetables cut into small pieces into a saucepan, cover them with caster sugar (or brown sugar) and leave to marinate overnight. Bring the syrup which will be formed to the boil for 3-4 minutes, mixing it. Turn off the heat and leave to rest for 5-6 hours. Repeat these operations 3-4 times, until you obtain a translucent product and a syrupy liquid. It is important during these operations not to use a lid, but to leave the product exposed to the air even during the resting period to allow the surplus water to evaporate and to prevent the formation of mould. In this way there will be an exchange between the sugar and water molecules. Now you can drain the vegetables and put them on a tray leaving them dry in the oven at 40°C for a few hours or in the open air for the necessary time. Put the syrup into a jar which you can flavour with essences and spices to be added to the candied vegetables, composing a tasty pickle. Candied chestnuts are very tasty but they have to be blanched and peeled before the procedure (you can also find them in the shops already cooked and vacuum wrapped).

Preserves

The season also gives us: trevigiana lettuce, walnuts, hazel-nuts which can be made into an unusual preserve. Place in a saucepan 200 g of finely chopped trevigiana, 2 chopped apples, 2 teaspoons of rum, 100 g of caster sugar and the juice of half a lemon and cook for about 30 minutes. Add chopped wal-

nuts or hazel-nuts and pour into jars when it is still boiling and eat together with meat, cheese or just toasted bread. Make a vinaigrette with pomegranate juice adding oil, a little salt and a pinch of white pepper and use it to dress a salad, a carpaccio or a cheese.



DIDÀSKO

Let us build the "buona scuola" (good school) together

by **Giovanni Guadagno**

www.abccuoco.it

 see page 36 for the Italian text

THE GOVERNMENT HAS LAUNCHED A POPULAR ON-LINE SITE WITH A WIDE DEBATE. AS FAR AS ITS INTENTIONS ARE CONCERNED, THE PROCEDURE IS EXCELLENT. IN ORDER FOR THE RE-FOUNDING OF THE SCHOOL TO BECOME A TRUE RESOURCE FOR THE HOTEL AND TOURIST SECTOR WITH TRAINING OF NEW TALENTS WITHIN THE SPHERE OF COOKING A LOT OF POINTS MUST BE RAISED.

TRAINING OF YOUNG TEACHERS

Certain training courses are not particularly useful. Those courses taught by teachers who have never had to deal with reality are harmful. For training young teachers **we need expert colleagues to tutor the youngsters** with the working procedures of staff.

TEACHING PRACTICE

Practical teaching must be increased. No to scholastic teaching. Place secondary importance on written work and more importance on oral and practical work. The study of rules, from grammar to recipes, is not the aim. **The aim must be that of gaining skills in producing texts and delicious dishes.** Tackling problems in an interdisciplinary way with practical cases and the solution of problems applying ideas about all subjects. Also the personal experience of the student must be valorised. We must stimulate students to use tools, for what they are, with daily usage. Experimenting new forms of usage in class and at home to go beyond the known functions, moreover a small part of the potentials, of computer instruments. The topic of practical teaching and practical subjects. It is not a question of equipping new areas but of changing working procedures. i.e. moving from traditional/frontal teaching to practical teaching. Overcoming the theory-practical dichotomy.

SCHOOL AND SOCIETY

A clear message to businesses. The function of alternation is formative. The aim is to help the student to grow and nothing else (to produce, demonstrate what he has learned in school, etc...) and to introduce him to the job world. To free the employer from bureaucratic procedures and to teach, **as an obligation and with a legal value, courses relating to health and safety in the work place.** To give back dignity to the professional qualifications issued by the school in order to give dignity to the scholastic and professional path of the young person. To start from traineeship to drastically reduce the times of those who already have years of school behind them.

PUBLIC SCHOOL

"We must go back to seeing education and training as an investment by the Country in itself. As the most important lever for starting to grow again" (from the introduction to "La buona scuola")

In the plan, the presence of private subjects who manage the officially recognised school service is ignored. The topic is not discussed because it is controversial and causes arguments. **To deny private subjects, even when they belong to the officially recognised school system, the right to equal dignity in the school system cannot produce positive results.** Do we want a school that is in step with the times? Do we want to open up the school to businesses? Do we want to give oxygen to the training system? We must allow different subjects to become part of the school system with equal dignity and equal resources while continuing to respect the hard-and-fast rules already in force in the sector.

F.I.C. IN THE WORLD

How to open a successful restaurant in London

by **Stefano Potorti**,  see page 38 for the italian text
secretary general of the UK Delegation of F.I.C. and Managing Director of Sagitter One - www.ficuk.co.uk, www.sagitterone.co.uk

EATING OUT IN A GREAT METROPOLIS LIKE LONDON IS A TREND THAT OFFERS INTERESTING OPPORTUNITIES FOR DOING BUSINESS WITH ITALIAN CUISINE. THE LONDON DELEGATION OF F.I.C. HOWEVER WARNS THAT THE SECTOR IS VERY COMPETITIVE AND IMPOSES A VERY ANALYTICAL AND MANAGERIAL APPROACH!

It is finally official: After overtaking the numbers of the Big Apple, London is today the undisputed capital of the global restaurant trade. The days when true quality Italian cuisine accessible to everyone was almost a mirage have long gone; when in the British capital overcooked pasta was usually eaten as an accompaniment to an improbable cutlet and spaghetti together with huge not very good meat balls. Today in London you can find very high quality foods and products.

A GROWING CITY

The growth in population of London is unstoppable at the moment. You just have to consider that in recent years London's population has grown twice as fast as that of the rest of the United Kingdom and it is expected that in the urban area alone there will be a further growth of 14% by 2020.

The strong population development has contributed to the increase in demand and the change in trend of the restaurant trade in the British capital thanks to the work of **a new generation of chefs and restaurateurs who have introduced national cuisine to their restaurants**, stimulating an attention for food unknown five years ago. The proliferation of wine and olive oil tastings, international fairs, exhibitions and television programs centred on cooking has certainly helped spread a greater awareness in term of food and established the conditions for the development of a demand for accessibility of products without forfeiting top quality.



ATENE0 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) and also organises lessons and refresher courses abroad, for FIC delegations and for cultural organisations which request them.



 see page 35 for the italian text

FROM FINE TO CASUAL DINING

The growth of casual dining, the formula for eating out characterised by a less formal environment than fine dining (but certainly not inferior in terms of quality of raw materials and the professionalism of the operators), is a direct consequence of this growth in demand: the phenomenon has in turn generated a high demand for a whole series of Italian products which, before, were difficult to obtain on the other side of the channel. **The British market has finally got to know products such as buffalo mozzarella from Campania, the 'Nduja from Calabria, the Burrata from Andria and other excellent Italian products** that have conquered the market very quickly. In 2014 the eating out sector, which involves restaurants, pubs, retail sale businesses, bars, self-service, fast food and catering education businesses achieved an estimated value of £50.4 billion, registering a growth of almost 2% compared with the 49.4 billion of 2013. The fast food sector in turn grew by 4.2% in the last five years, even if growth was not as fast as in casual dining (informal lunch/dinner).

In the culinary sphere consumers show an every-growing curiosity toward international cuisines. Just think of the exponential growth in the demand for ethnic cuisines (Japanese, Mexican, Thai, Caribbean, Indian) coming from the British market.

Eating out can be considered the new trend in the British capital if we consider that 19 million adults choose to eat out at least once a week, but what is amazing is that this trend has risen by 2 million since 2012. If we then take into consideration take-aways and home deliveries, only half of the 14 meals (lunches and dinners) eaten normally by a person in one week is prepared in the home kitchen, so much so that the builders of some new apartment blocks aimed at young professionals in London have declared that they usually install only small Galley kitchens, for the very reason that only a few meals are prepared at home.

The increase in lunches and dinners eaten in restaurants, at the same rate as the growth in demand for new, top quality products, has encouraged restaurateurs even more to open new businesses in this restaurant paradise that London has now become: it is certainly not a coincidence that every month in the capital a large number of new restaurants, cafés and premises of all kinds are opening. Even the atmosphere and way of welcoming customers

have changed because **there is now a focus on a more relaxing environment but one that is at the same time sophisticated, and on restaurant solutions that are clearly more oriented towards healthy and controlled food.**

A VERY COMPETITIVE MARKET

In short, there are plenty of opportunities but it is however necessary to move very cautiously in approaching the most competitive restaurant market in the world. **Obtaining great success in London is truly possible, but it is equally risky to enter a context of this type without a systematic approach and with the professionalism that this market inevitably demands.** A wrong choice, poor knowledge of the competition, just as any other oversight in the whole process concerning the launch of a business can become irretrievable mistakes. Therefore it is fundamental to have the most analytical and managerial approach possible when you are thinking of opening a business in a metropolis like London.

The factors that generate the success or failure of a new restaurant business are wide-ranging and complex, but they can be summarised by a series of main points:

- concept (what to do, how to do it, where to do it)
- business plan
- location
- cost control
- recruitment & training
- marketing and PR

So, opening a business in London isn't difficult but it is useful to rely on the experience of those who have been operating in the sector for some time and who are therefore able to open up the path to understanding such a dynamic and varied market as that of London. Any successful investment is based on guarantees that must come first of all from the choice of those professionals who are able to offer a highly qualified consultancy and who are able to share their proven and recognised managerial experience in view of a common success.

NIC

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.



 see page 43 for the italian text

IL RACCONTO DEI RACCONTI

About cooking as an expression of culture

by **Francesco Lopopolo**,

 see page 46 for the italian text
professor in Italian and History Communications technician and technologist

AMUSING STORIES, FREE THOUGHTS AND STRANGE MEMORIES TOLD TO CURIOUS CHEFS BY SOMEONE WHO, UNFORTUNATELY, IS NO CHEF

I have heard in various situations, ranging from discussions and debates, just talking with friends or at a job interview, people from various backgrounds, but always in the culinary sphere, define cooking and its associated areas as an "expression of culture". Those who did so, were apparently sure and confident about the language they used; when, however, it was a matter of practicing that "culture", i.e. putting into practice what they had previously stated, they began to slip up or perhaps fall disastrously into a world of technicalities, a universe of superficial factual knowledge, into trite repetition, into obvious duplication and even into foregone clichés. Perhaps, at this point, it would be a good idea to clarify for everyone the meaning of the word and its repercussions on the daily practice of cooking and gastronomy and we will do so by consulting a simple dictionary, perhaps one of those rudimentary ones bought for a few coppers off a stall or those volumes falling apart from use by generations of students which every home should have, even if today it is much more practical to consult an on-line dictionary which has the advantage of being updated in real time. So, when we consult the word "culture" at least two meanings in the current modern Italian language will be suggested to us:

- the first refers to the capacity of the individual to coordinate and organise the notions learned and to make them usable profitably. E.g. the person has studied the topic so widely that he or she has a vast knowledge of techniques and a wide culinary culture that will allow him or her to work with every type of food;
- the second refers to all the traditions and technical, scientific, literary and artistic knowledge of a people or entire humanity. e.g. risotto is the typical preparation that expresses the culinary culture of the Vercelli area.

So, it is not enough to be able to chemically or physically reproduce a phenomenon using foods of various kinds; it is essential to know how to coordinate everything in a presentation which is every time elegant, rustic or familiar and which fits well into the presentation and usage context and harmonises well with the time, place and moment when it is eaten. Just as, on the other hand, it is not appropriate to insist in an exaggerated way with serving fresh fish up in the mountains or game at the seaside unless the context requires it. In fact, we would be leaving the cultural moulds of the place we are working in or of the gastronomic culture of the end-users (I know successful restaurants that serve very fresh fish in the mountains and vice versa but these are selling philosophies that are outside the sphere of what we are discussing). As you can see, just a few good concepts that guide us both in our daily work and in the moment of greatest artistic expressiveness that lies within every chef. I end by borrowing the words that a very dear chef friend of mine often uses: "A good chef must also know how to cook spaghetti standing up, but perhaps it would be a good idea to keep his feet on the ground and serve them, as always, laying down". If we really want to or are able to, there are times which allow us to exceed our personal and local cultural limits and to attempt the unattemptable in the field of experimentation and competitiveness.



DESIGN
MODERNO



BOTTONI
TESSUTO

GIACCA COOKING MASTER CHEF

LA PIÙ VENDUTA
IN ESCLUSIVA SU
WWW.CARINE.IT

€ 49,00
IVA INCLUSA



SPACCHI
SCHIENA



COOKING MASTER

COOKING MASTER

carine

NOVITÀ

SURGITAL
**Laboratorio
Tortellini®**
Primi per la Ristorazione

LASCIATEVI ISPIRARE...



...DALLA GRANDE MORBIDEZZA DEI NUOVI

GNOCCI DI PATATA LINEA ORO,

DALLA GENEROSITÀ DEL LORO IMPASTO FATTO CON BEN 91% DI PATATE
E ARRICCHITO CON L'UOVO.

UNO GNOCCO MOLTO SAPORITO
E TENERISSIMO.



...DAL SAPORE RUSTICO DEI NUOVI

RAVIOLACCI AL FARRO CON FORMAGGIO E NOCI,

DAL LORO FORMATO CASERECCIO E DALLA SFOGLIA
CON AGGIUNTA DI FARINA INTEGRALE DI FARRO.
AGGIUNGONO UNA NOTA DI DOLCEZZA LE NOCI DEL RIPIENO.

LASCIATEVI ISPIRARE DAL PROFUMO DELLA NOVITÀ!

Laboratorio Tortellini è un marchio



L'Italiana preferita dallo chef.