

il CUOCO

MAGAZINE UFFICIALE DELLA FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI

Edizione speciale digitale
Marzo/Aprile 2015 - N. 322

EXPO 2015

i cuochi ambasciatori
italiani della biodiversità

Allergeni e menu
gli obblighi
dei ristoratori

ROCCO POZZULO
è il nuovo presidente F.I.C.



Segui Federazione Italiana Cuochi
su FB e www.fic.it

Rocco Pozzulo

è il nuovo presidente F.I.C.

2

I cuochi italiani hanno un nuovo presidente: Rocco Cristiano Pozzulo. Al termine dell'assemblea dei delegati, dei 18.000 iscritti alla Federazione Italiana Cuochi, lo chef lucano è stato eletto alla guida della più rappresentativa associazione di categoria delle berrette bianche. Una votazione che è stata accompagnata con un fragoroso applauso tributato dai delegati, giunti da tutta Italia nella capitale, segno della stima profonda che gli riconoscono i suoi colleghi.

Pozzulo subentra a Paolo Caldana che

lascia per fine mandato. Lo chef e docente dell'Istituto Alberghiero di Potenza è chiamato, nei prossimi quattro anni, a coordinare il lavoro di tutte le 124 Associazioni provinciali, delle 20 Unioni regionali e delle innumerevoli Delegazioni estere che compongono



In copertina: il nuovo presidente nazionale della F.I.C., Rocco Cristiano Pozzulo.

l'unico Ente riconosciuto dalla federazione mondiale dei cuochi, la WACS (World Association of Chefs Societies).

Rocco Cristiano Pozzulo è stato fino a pochi mesi fa project manager della F.I.C., per conto della quale ha organizzato congressi, assemblee, concorsi e manifestazioni, e presidente dei Cuochi della Regione Basilicata.

Al suo fianco, quale vicario è stato eletto Carlo Bresciani e quale tesoriere il riconfermato Carmelo Fabbricatore. Il prossimo 25 maggio, sempre a Roma, in Consiglio Nazionale, verranno eletti gli altri organismi dirigenti quali: i vice presidenti con deleghe delle aree, il segretario nazionale, la giunta esecutiva.

Il neo presidente Rocco Cristiano Pozzulo così spiega il suo programma da sviluppare nei quattro anni di mandato: *“Il programma non può che muovere dalla valorizzazione ulteriore della figura del cuoco professionista, nonché del ricco patrimonio enogastronomico che l'Italia vanta. Ma, premesso ciò, non posso non avviare la mia azione da una duplice consapevolezza: la straordinaria eccezionalità della situazione di crisi economica in cui versa la nostra amata Italia e, al tempo stesso, le grandi potenzialità che la Federazione Italiana Cuochi conserva, per progettare*

un futuro diverso. Di fronte al rischio incombente dell'omologazione, occorre molto di più di un'accorta e attenta gestione del quotidiano. Quest'ultima pur essendo un dovere implicito e ineludibile per ogni presidente, a mio parere, non può essere sufficiente a garantire quella svolta di cui la F.I.C. ha oggi bisogno. Ritengo invece, che si dovrà realizzare una profonda riorganizzazione e innovazione del tessuto gestionale e associativo, implementando adeguate strategie, anche a medio e lungo termine. La Federazione ha costruito in tutti questi anni un ruolo di primaria associazione professionale di categoria grazie al lavoro silenzioso di tanti uomini e donne che con una straordinaria disponibilità hanno messo al servizio del bene comune tempo e professionalità. Oggi, a mio parere, occorre osare di più, bisogna unire al tempo e alle competenze di base, requisito indispensabile, la capacità e la voglia di cogliere le sfide dell'innovazione e del cambiamento. Il futuro della F.I.C. si gioca attorno alla capacità di valorizzare i suoi associati evitando di tarpare le ali a chi vuole dispiegarle. A tal fine ho ritenuto indispensabile girare l'Italia per sentire e stimolare tutti gli iscritti attraverso un incontro-confronto che ha avuto come finalità non solo quello di inseguire effimeri consensi ma di mettere in rete le migliori energie possibili al fine di coinvolgere tutti a concorrere e a disegnare una Federazione che sia attinente ai tempi”. 🇮🇹





Finalmente
PROFESSIONAL





Finalmente una base alla tua altezza.

GUSTO
TRADIZIONALE,
RISULTATO
PROFESSIONALE.



E' nata la prima linea di Brodi, Fondi e Demi-Glace con il gusto autentico e la naturale consistenza di quelli preparati con il procedimento tradizionale.

Scopri la gamma Professional su www.ufs.com





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	POZZULO ROCCO CRISTIANO
Vice presidente vicario	BRESCIANI CARLO
Segretario Generale	BRUNO SALVATORE
Tesoriere	FABBRICATORE CARMELO

CONSIGLIO NAZIONALE - Masullo Gianluca, Stellini Vittorio, Beltrame Stefano, Cranchi Carlo, Camer Fabrizio, Guadagno Giovanni Andrea, Crivellaro Claudio, Andreetto Nicola, Cicolini Bruno, Pontoni Germano, Barbieri Ivanna, Morelli Antonio, Mazzi Angelo, Onorato Carmine, Bugari Gabriella, Di Felice Andrea, Finamore Giuseppe, Sallustio Vittorio, Circiello Alessandro, Rosati Roberto, Sangemi Graziella, Montone Pietro Roberto, D'urso Ludovico, Falanga Alfonso, D'agostino Michele, Giancaspro Giacomo, Casale Giuseppe, Zizzerini Antonio, Corapi Francesco, Macrì Antonio, Privitera Domenico, Giurlanda Matteo, Sorbello Sebastiano, Giuliano Giuseppe, Saba Elia, Passaseo Antonio, Russo Nino, Stippe Andrelo Bruno

SENATORI A VITA (Membri onorari) - Antifora Pasquale - Caprio Nono - Cascino Salvatore - Cicolini Bruno - Consentino Mario - Di Cristo Benito Filippo - Maulini Giovanni - Morvillo Antonino - Mungo Francesco

COLLEGIO SINDACI REVISORI - *Effettivi:* Bartoli Alvaro, Pillon Mirka, Seidita Rosario.

Supplenti: Bonelli Gerardo, Castelli Ferruccio

COLLEGIO ARBITRALE - *Effettivi:* Alastra Dafne, De Prisco Pasquale, Lopopolo Francesco, Palumbo Romeo Tarcisio, Patimo Francesco.

Supplenti: Cerciello Gaetano, Lanza Francesco.

FIC PROMOTION srl (uninomiale) - Sorbello Sebastiano - Pozzulo Rocco Cristiano - Tacchella Fabio - Mariani Franco - Barbino Giuseppe

UNA RIVOLUZIONE IN CUCINA, L'INDUZIONE SECONDO BALDASSARE AGNELLI.



IMPRESA STORICA D'ITALIA



Chef GIOVANNI LORUSSO e Chef FRANCESCO GOTTI finalisti al Global Chef Challenge 2014 di Stavanger, Norvegia.

Baldassare Agnelli presenta le padelle per induzione in alluminio e ALBlack. Maneggevoli e versatili, costruite su corposi spessori professionali di 3 e 5 mm, dotate dello speciale fondo in materiale ferritico e abbinata a perfette manicature inox/cool. L'ottima conduttività di calore, la resistenza agli urti e il facile mantenimento, le rendono perfette per ogni tipo di preparazione: una vera rivoluzione nelle vostre cucine!



PENTOLE AGNELLI
PROFESSIONAL COOKWARE

MADE IN ITALY

www.pentoleagnelli.it

Numero Verde
800-233040



SAPERI E SAPORI La carne con il pesce:
il vitello tonnato pag. 13



BUONO A SAPERSI Uni e Dieta
Mediterranea: al via i lavori pag. 15



CUCINA SENZA GLUTINE Piatti "fake":
le finte patatine di polenta pag. 16



DIDÀSKO
La Federazione che vorrei pag. 17



MERCATO ITTICO
L'obbligo di indicare gli allergeni pag. 19



LA PASTICCERIA Un capolavoro
di dolcezza: la cassata pag. 21



PROFESSIONE CUOCO
Cucina... a tutta birra pag. 23



NAZIONALE ITALIANA CUOCHI Global
Chefs Challenge: Italia in finale pag. 28



NAZIONALE ITALIANA CUOCHI
Nuovi chef entrano in Nazionale pag. 29



ATENE DELLA CUCINA ITALIANA

I semi della salute pag. 33



IL RACCONTO DEI RACCONTI

Del mito dei cibi afrodisiaci pag. 39



ENGLISH TEXT

News of international interest pag. 75

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



In questo numero:

ABRUZZO AGRIGENTO CATANIA COMO ENNA GARGANO E CAPITANATA
MESSINA PALERMO PESCARA TERAMO TORRE DEL GRECO TRAPANI VARESE

VITA ASSOCIATIVA

La FIC in Italia e nel mondo da pag. 41



... consigliato dalle mucche felici!



Da oltre 40 anni Bayernland vi garantisce un vasto assortimento di prodotti sani e naturali con ottimo rapporto qualità-prezzo. Vi offre una ricca gamma di specialità prodotte in latterie modernissime, utilizzando il ricco ed aromatico latte dei pascoli Bavaresi. Il risultato è un'ampia scelta di prodotti dal sapore delicato e dalla freschezza garantita.

GUARDA IL VIDEO DEL CONVEGNO “TUTELA DELLE BIODIVERSITÀ E FALSO ALIMENTARE - PER NUTRIRE IL PIANETA VERSO EXPO 2015”, PROMOSSO E ORGANIZZATO DALL’UNIONE CUOCHI LAZIO E DALLA FIC ALL’INTERNO DELLA SALA CAVOUR DEL MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE E FORESTALI ► [clicca qui!](#)



J cuochi italiani ambasciatori della biodiversità

I cuochi italiani ambasciatori della biodiversità e in prima linea contro il falso *made in Italy* alimentare, un fenomeno particolarmente diffuso all'estero. Parte da queste due premesse la partecipazione della Federazione Italiana Cuochi all'Expo di Milano. “Ci faremo portavoce di questi temi”, ha affermato il **neo presidente F.I.C. Rocco Pozzulo** intervenendo al convegno “Tutela delle biodiversità e falso alimentare per Nutrire il Pianeta verso Expo 2015”, presso il ministero delle Politiche agricole e alimentari.

Anche **Alessandro Circiello, presidente dell'Unione Cuochi del Lazio**, sottolinea l'impegno dei cuochi in Expo: “Abbiamo diverse collaborazioni con Confagricoltura per rappresen-

tare tutte le regioni italiane e far capire le biodiversità e, dunque, le varietà della cucina italiana che è fatta di cucina del territorio”.

All'incontro ha partecipato, tra gli altri, **Alfonso Pecoraro Scanio, ex ministro dell'Agricoltura** e presidente della Fondazione Univerde. “Noi italiani abbiamo la testa in Europa e i piedi in Africa - ha detto - e abbiamo la più grande biodiversità d'Europa, dalla stella alpina al capperò di Pantelleria. Le comunità italiane si identificano nel cibo e questa è una grandissima ricchezza, dunque il fatto che la Federazione dei cuochi abbia promosso un convegno sulla biodiversità è un fatto significativo”.





air-o-system il sistema integrato più venduto al mondo

Il sistema integrato air-o-system, forno e abbattitore di Electrolux Professional, ottimizza il lavoro in cucina, aumenta la durata di conservazione degli alimenti e riduce gli sprechi. air-o-system: la soluzione ideale per raggiungere risultati di eccellenza.

Share more of our thinking at
www.electrolux.it/professional

Seguici su  @ElectroluxProlt



Della carne e del pesce: *il vitello tonnato*

 for english text see page 75



di **Eugenio Medagliani**
Calderaio umanista

LA CUCINA ITALIANA NON HA MAI AMATO L'UNIONE TRA CARNE E PESCE, TANTO È VERO CHE NEI FASTOSI BANCHETTI MEDIOEVALI E RINASCIMENTALI SI DISTINGUEVANO I CONVITTI DI GRASSO A BASE DI CARNI E DI SELVAGGINA, DA QUELLI DI MAGRO CONFEZIONATI CON PESCI ED ORTAGGI

L'abbinamento di una salsa a base di pesce con la carne di vitello ha origini abbastanza remote e si suppone che sia nato dall'esigenza di *marcare* (cioè di accentuare) il delicato sapore della carne del bovino giovane.

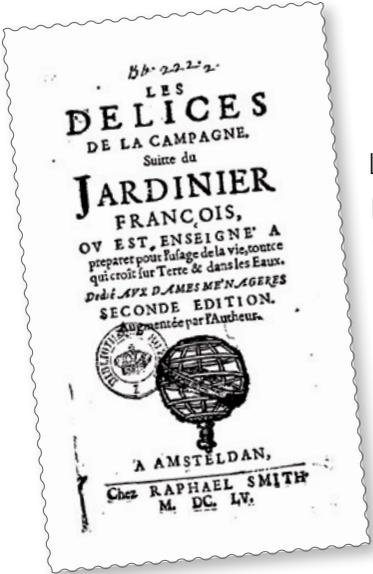
Già nel libro *Les délices de la campagne* di Nicolas de Bonnefons, giardiniere e valletto di camera del Re Sole (Luigi XIV), pubblicato a Parigi nel 1654, si trova un paragrafo nel quale l'autore così si esprime nei riguardi della cucina: *"In cucina non ci sia posto per cuochi che pensano che basti mascherare e guarnire in confusione i loro piatti (con spezie) per passare per uomini capaci, mentre è qui che si sbagliano ed è da qui che deriva spesso il disgusto per le pietanze"*.

Bonnefons poi ci indica alcuni esempi: *"Alcuni (cuochi) per dare sapore alle carni prima di infilarle nello spiedo mettono nel corpo (dell'animale) marroni con capperi, altri che ricercano dei ragouts straordinari vi mettono delle acciughe o delle ostriche conservate appena uscite dal barile in cui si trasportano dai porti di mare, ma ciascuna carne nel suo sapore naturale è sempre più gustosa"*.

Non si deve fraintendere il ruolo delle spezie; si fa fatica ad accettare la loro completa inutilità, soprattutto in relazione a

un costo esorbitante, non nutrono, non curano, non producono miglioramenti, è proprio questo carattere superfluo che costituisce la definizione del lusso: il lusso è ciò che non serve, ciò che è in più. Così si cerca di attribuire alle spezie una qualche utilità; la più celebre di queste, che tende a persistere ancora nel mondo odierno, è quella di conservare i cibi; per scartare questa "credenza" si ripiega allora sull'altra utilità: quella di coprire il sapore dei cibi andati a male o quasi, soprattutto della carne. Ma tempo addietro la gente comune si cibava di carne solo nelle festività, in eccezionali eventi o quando si era costretti ad abbattere qualche animale a causa di avvenimenti traumatici o per altri motivi di cattiva salute.





L'abbinamento di una salsa a base di pesce con carne di vitello fu inteso come accentuazione del suo delicato sapore durante uno dei molteplici processi di conservazione degli alimenti deperibili. L'esigenza di conservare a lungo gli alimenti carnacei che non potevano essere consumati in tempi brevi fu risolta come sappiamo già molti anni fa, con diversi inge-

gnosi processi quali l'affumicatura, la salagione, l'essicazione, la marinatura, la messa sott'olio in vasi di terracotta invetriati.

Ma torniamo al **vitello tonnato**, dal francese *veau thoné*, è una voce sostituibile col termine italiano "uso tonno" che indica **una preparazione nella quale fette di sottofesa di vitello (o di maiale) sono marinate in una salsa maionese alla quale si incorpora tonno sott'olio, acciughe dissalate e capperi sott'aceto.**

Il vitello tonnato, ricetta tipicamente piemontese è un piatto freddo destinato alla stagione calda. Ecco alcune ricette antiche. Ne *"Li quattro banchetti"* del palermitano Carlo Nascia, assunto il 4 agosto 1659 da Antonio Tassi, maestro di Casa del Duca di Parma: Ranuccio II Farnese si trova

una salsa di *tarantello* con la quale coprire le carni, preparata con pancia di tonno in salamoia che dissalata e pestata in mortaio con spezie è stemperata con aceto forte.

Ne "Il cuoco galante" di fine 1700 Vincenzo Corrado ci suggerisce alcune ricette di petto o coscia di vitello in salsa di gamberi. Nella *"Cuciniere di città e di campagna"* (prima metà del 1800) si trova una curiosa ricetta sul *"modo di conferire al vitello il sapore del tonno per servirlo quale piattellino"*. Per questa preparazione l'autore consiglia la bollitura per due ore in acqua di fette di coscia di vitello in-

sieme ad aringhe, merluzzo o altro pesce sotto sale. Le carni, scolate e spolverate di sale, vanno deposte in un vaso di coccio sul cui fondo sono sistemate alici salate, il tutto ricoperto con olio d'olio d'oliva.

Anche nel *"Re dei cuochi"* (circa 1860) del milanese Giuseppe Sorbiatti si ritrova un *vitello a tonno*. Questa preparazione richiede la lessatura del vitello con erbe aromatiche; a cottura ultimata la carne, posta in un recipiente di terracotta, è coperta con una salsa confezionata con alici pestate in mortaio e stemperata con brodo di cottura, olio e succo di limone, il tutto passato con setaccio di crine. Dopo due giorni di marinatura si toglie la carne e la si affetta. Si serve come *entrée* guarnendola con insalata, uova sode e gelatina.

In epoche più recenti e di maggiori disponibilità finanziarie, acciughe, aringhe, merluzzi sotto sale, sono stati accantonati e sostituiti con il più costoso, ma sicuramente più saporito e ricercato tonno sott'olio. 🇮🇹

Luigi XIV di Borbone



Luigi XIV di Francia e Navarra
Re di Francia e Navarra





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

Uni e Dieta Mediterranea

al via i lavori

Partono all'UNI, l'Ente nazionale italiano di unificazione, ossia la casa della "nostra" normazione tecnica, i lavori di stesura di un progetto normativo (sarà una linea guida e prassi di riferimento, ossia il primo passo di regole condivise) per la valorizzazione della dieta mediterranea.

Ricordandoci che l'UNESCO ha riconosciuto la "Dieta Mediterranea" iscrivendola nella lista rappresentativa del patrimonio culturale immateriale dell'Umanità, fondandosi sul rispetto per il territorio e la biodiversità e sulla garanzia della conservazione e lo sviluppo delle attività tradizionali e dei mestieri collegati alla pesca e all'agricoltura nelle comunità del Mediterraneo, tra le quali il Cilento in Italia.

Il responsabile in UNI del progetto, Ruggero Lensi, Direttore Relazioni esterne, sviluppo e innovazione, ricorda "che la Dieta Mediterranea più che una dieta alimentare, come spesso viene impropriamente definita, rappresenta uno stile di vita proiettato al perseguimento di salute e benessere: fisico e mentale dell'uomo, e non solo, ma anche del territorio e del suo ambiente. In sintesi si tratta di un principio di sostenibilità per tramandare salute, saggezza, cultura e

risorse naturali. E questo dovrà essere lo spirito e l'obiettivo del documento UNI".

Il progetto sarà seguito principalmente dal Consorzio Promos Ricerche di Napoli (senza fini di lucro costituito dal CNR, dalla Camera di Commercio di Napoli e da sei Università della Campania) e dall'Osservatorio Regionale della Dieta Mediterranea.

Il documento sarà la prima pietra per avere idee e valori condivisi e con contenuto tecnico, strumento essenziale per il settore comunicazione, formazione e per le imprese, magari da chiudere prima delle fine di EXPO 2015.

Dal nostro esperto di redazione sulla normazione tecnica. 



di **Marcello Ferrarini**

Fake... in cucina non tutto è quello che sembra!

SEMBRANO PATATINE FRITTE CON MAIONESE, MA IN REALTÀ È POLENTA FRITTA SERVITA CON UNA SALSA FATTA CON MAIS PRECOTTO, AGLIO, SENAPE, SALE E OLIO. SCOPRI NEL VIDEO COME SI PREPARA

► CLICCA QUI!

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





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

La federazione, *che vorrei...*

 for english text see page 77

È TEMPO DI ELEZIONI E DI RINNOVO DEGLI ORGANI ASSOCIATIVI IN SENO ALLA FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI. E PER NOI SOCI È TEMPO DI RIFLESSIONI E DI PROPOSTE PER MIGLIORARE E VINCERE LE SFIDE DI DOMANI

Ha pieno titolo a lavorare per il futuro della Federazione chi è presente e offre gratuitamente il suo tempo e la sua competenza per perseguire gli obiettivi previsti dallo statuto. Spesso però si scelgono le persone sulla base della loro storia e autorevolezza non sempre sulla base delle idee e dei programmi. Giungono a maturazione quattro anni di vita dell'ente; nel corso del mandato ho parlato, ma soprattutto ascoltato, molti colleghi. Mi hanno comunicato i loro pensieri e commenti, le loro critiche, aspettative e le loro esigenze. Perché queste voci non vadano disperse ho cercato di riassumere in dieci punti queste idee ponendole in chiave propositiva e positiva. Ho scritto questi punti per condividere dieci obiettivi per il nostro futuro. Comunque vada sarà un successo se sapremo collaborare tutti, vincitori e sconfitti, sugli obiettivi di interesse comune per la nostra categoria mantenendo salda la linea da perseguire e allargando il più possibile l'adesione e il consenso alla Federazione Italiana Cuochi.

1. Ridare prestigio e autorevolezza al mestiere di cuoco, valorizzare chi lavora nelle cucine ogni giorno con interventi nelle sedi istituzionali competenti a diversi livelli (comuni, regioni, ministeri, enti).

2. Procedere con un restyling d'immagine. Inserire criteri di marketing nella gestione. Orientare il prodotto F.I.C. all'utente.

3. Verificare gli statuti e scrivere i regolamenti regionali e nazionali. Migliorare e allargare la democrazia associativa, per una Federazione di pari dove tutti possano esprimere e portare avanti la loro idea.

4. Agire per creare un ufficio di consulenza fiscale e legale a supporto dell'azione delle singole realtà territoriali.

5. Orientare l'ente prevalentemente verso l'associazionismo e i servizi agli associati e non solo verso il commerciale.

6. Interagire direttamente con gli organi istituzionali a livello regionale e nazionale che si occupano di formazione e scuola. Stipulare protocolli.

7. Stipulare contratti di partnership quadriennali con le aziende per supportare economicamente le nostre azioni.

8. Associare il maggior numero di professionisti possibile,

sviluppando adeguata politica delle iscrizioni. Supportare le associazioni per incrementare le iscrizioni e fidelizzare gli iscritti. Piano organico di sviluppo.

9. Sviluppare sistemi di comunicazione per la trasmissione degli obiettivi che vogliamo perseguire: web, stampa, tv, rivista e così via.

10. Incentivare la presenza nelle competizioni nazionali e internazionali, incrementando soprattutto i team tematici e specializzati, sempre al fine di sostenere il prestigio della categoria. 🇮🇹

IPSE DIXIT

Enzo Bianchi, *Il pane di ieri*

“lo amo cucinare, e lo faccio in un grande silenzio perché cucinare significa pensare, essere consapevoli, essere presenti e avere un senso forte della realtà e degli altri per i quali si cucina. Cucinando si è obbligati a una unificazione di aspetti molteplici: le leggi culinarie, le attese di chi mangerà, la conoscenza dei prodotti, l'esperienza del fuoco, dell'acqua e del tempo... Operazione straordinaria che rende intelligenti”.

WÜSTHOF 200 years of knives Made in Germany Solingen

CLASSIC IKON

www.wuesthof.com

Quality - Made In Germany/Solingen

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

Come il ristoratore deve indicare *gli allergeni*

 for english text see page 78



di **Valentina Galli**
e **Valentina Tepedino** (nella foto)
Eurofishmarket
www.eurofishmarket.it/

IL MINISTERO DELLA SALUTE È INTERVENUTO CON CIRCOLARE N. 0003674 DEL 06/02/2015 PER CHIARIRE ATTRAVERSO QUALI MODALITÀ I RISTORATORI, COSÌ COME LE ALTRE COLLETTIVITÀ, POSSONO ASSOLVERE AGLI OBBLIGHI DI INDICAZIONE SULLA PRESENZA DI ALLERGENI NEGLI ALIMENTI DA ESSI FORNITI PREVISTI DAL REGOLAMENTO CE 1169/2011

Innanzitutto va premesso che il regolamento in questione *si applica a tutti gli alimenti destinati al consumatore finale, compresi quelli **forniti dalle collettività**, e a quelli destinati alla fornitura delle collettività*; e che per “collettività” deve intendersi *qualunque struttura (compreso un veicolo o un banco di vendita fisso o mobile), come **ristoranti, mense, scuole, ospedali e imprese di ristorazione** in cui, nel quadro di un’attività imprenditoriale, sono preparati alimenti destinati al consumo immediato da parte del consumatore finale*. In secondo luogo va specificato che per i **prodotti non preimballati** il regolamento ha prescritto l’obbligo di fornire al consumatore finale **informazioni in merito alle sostanze o ai prodotti che provocano allergie o intolleranze** così come elencati **nell’allegato II** del regolamento, ed ha lasciato agli Stati Membri facoltà di adottare disposizioni nazionali concernenti i mezzi con i quali le indicazioni sugli allergeni devono essere rese disponibili e, eventualmente, la loro forma di espressione e presentazione. Mentre, **relativamente a tutte le altre informazioni previste dal regolamento, la loro indicazione non è obbligatoria per i prodotti non preimballati** (quali sono quelli pronti per il consumo immediato

forniti dal ristorante) a meno che gli Stati membri adottino disposizioni nazionali che richiedono la fornitura, parziale o totale, di tali indicazioni o loro elementi.

Pertanto, qualsiasi operatore che somministri cibi pronti per il consumo all’interno delle suddette strutture deve fornire al consumatore finale le indicazioni relative alla presenza delle sostanze allergeniche, **tali informazioni possono essere riportate sui menù, su appositi registri o cartelli o ancora su altro sistema equivalente, anche tecnologico, da tenere bene in vista, così da consentire al consumatore di accedervi facilmente e liberamente** (nel caso in cui si utilizzino sistemi elettronici di tipo “applicazioni per smartphone”, codice a barre, codice QR etc., questi non possono essere in ogni caso predisposti quali unici strumenti per riportare le dovute informazioni, in quanto non facilmente accessibili a tutta la popolazione e dunque non sufficientemente idonei allo scopo).

In alternativa alle suddette modalità la circolare del Ministero della Salute consente all’operatore del settore alimentare di **assolvere all’obbligo indicando per iscritto:**

- o una **dicitura del tipo: “le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio”** in maniera chiara ed in luogo ben visibile;
- **oppure** una dicitura del tipo: **“per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio”** sui menù, sul registro o su apposito cartello.

In ogni caso le informazioni in oggetto devono **risultare da idonea documentazione** scritta, **facilmente reperibile** sia per l'autorità competente sia per il consumatore finale, ed **il personale dovrà preventivamente prenderne visione e conoscenza con contestuale approvazione per iscritto.**

Per ulteriori informazioni, ► [clicca qui!](#)

Rimangono a **discrezionalità** dell'operatore: sia la scelta **sulle modalità da utilizzare per informare il consumatore finale**, a seconda di quale sia la soluzione più idonea in base alla propria organizzazione e dimensione aziendale; sia, nel predisporre l'informativa scritta necessaria per adempiere all'obbligo, la scelta **sulle modalità con cui indicare la presenza degli allergeni in rapporto alle singole preparazioni** (ad esempio evidenziando nella lista degli ingredienti delle singole preparazioni la presenza degli allergeni, realizzando una tabella che riporti le 14 categorie di allergeni previste dal Regolamento e che, contestualmente, individui le preparazioni che le contengono, o secondo altre e diverse modalità che garantiscano comunque l'informazione corretta al consumatore). 🇪🇺

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	7
Base Protection	Giuseppe Diterlizzi	0883 334830	www.baseprotection.com	82
Bayernland		0472 723111 - info@bayernland.it	www.bayernland.it	10
Electrolux	Natale Miniero	0434 380851 - natale.miniero@electrolux.it	www.electrolux.it/professional	12
Knorr Professional	Silvia De Meo	06 54495496 - silvia.de-meo@unilever.com	www.unileverfoodsolutions.it	4-5
Medagliani	Eugenio Medagliani	02 45485571	www.medagliani.com	32
Surgital	Valerio M. Manco	Numero Verde 800.733525	www.surgital.it	22
Valsodo	Karl August Gaedt	335.6535883	www.wuesthof.de	18





Un capolavoro di dolcezza:

la cassata

di **Giuseppe Giuliano**
Maestro di cucina e pasticcere
www.giuseppegiuliano.it

Scenografica e colorata, la cassata siciliana è un dolce simbolo della nostra pasticceria regionale. Nelle pasticcerie siciliane si trova ormai durante tutto l'anno, ma la tradizione vuole che venga portata in tavola in occasione dei festeggiamenti per il Natale o la Pasqua.

Il maestro pasticcere **Giuseppe Giuliano** ci propone la sua ricetta con crema di ricotta, pan di Spagna, pasta reale al pistacchio, zucchero fondente, gocce di cioccolato e frutta candita. Guarda il video:

► [clicca qui!](#)



Laboratorio Tortellini. Il nuovo pack con il senso pratico...



Tempi di cottura
ben evidenti



Chiare modalità
di cottura



Immagine
del prodotto
sul pack



...che ti parla... con l'**etichetta a fascia** che sigilla
il cartone a garanzia del prodotto e riporta, ben evidenti,
tutte le informazioni più importanti: tempi
e modalità di cottura, ingredienti
e immagine del prodotto.

...che ti ascolta.

Con **SURGIPACK**, studiato
per rispondere alla tua esigenza
di praticità, velocità e qualità in cucina.

Surgipack infatti è il sacchetto
dotato di un esclusivo e praticissimo sistema apri-chiudi
che ti facilita il lavoro e mantiene intatta la fragranza della pasta.
Lo distinguerai a colpo d'occhio nel tuo freezer.



**Laboratorio
Tortellini®**

Primi per la Ristorazione

NUMERO VERDE
800 - 733525

La mia cucina va... *a tutta Birra!*

Fernando Vinci, con oltre 40 anni di esperienza nella ristorazione, gestisce con passione e professionalità il ristorante Antico Mognano www.anticomognano.it a Como, dove **ha rilanciato la zytho-gastronomia, ossia la proposta di ricette cucinate con la birra**, che è molto diffusa in Belgio e che ha i suoi estimatori anche in Italia.



Creare un piatto è...

*espressione d'arte
creare sensazioni visive, gustative e olfattive
imprimere un ricordo unico e indelebile per il quale
non ci si possa dimenticare.*

Chef Fernando Vinci

L'Antico Mogano è uno dei pochi locali in Italia prescelti a potersi fregiare del titolo di Ambasciatore della Abbaye de Notre Dame d'Orval, (leggendaria abbazia dove è annessa la birreria Trappista) e il Belgian Beer Gourmet.

Attualmente la sua cucina è un vanto per estro e fantasia, come mostra la ricetta della "Piovra alla bière".

"Cucinare il pesce di mare con la birra artigianale non è solo una sfida", spiega Fernando Vinci, "ma è un do-

**Sommelier Davide Vinci, Ambasciatore d'Orval,
cavaliere birre Trappiste, zytholoog - bier**



BELGIAN BEER GOURMET

Il Ristorante Antico Mognano ad oggi offre un servizio esclusivo: una carta delle birre artigianali con quasi tutti gli stili brassicoli. Piatti sapientemente preparati con la birra dei zytholoog/bier sommelier che hanno frequentato dei corsi in Italia e all'estero. Con la certificazione di zytholoog, fra i vari riconoscimenti può valersi del titolo di:

AMBASCIATORE D'ORVAL
BELGIAN BEER GOURMET & ZYTHOLOOG
CAVALIERE DELLE BIRRE TRAPPISTE

ZYTHOLOOG BIER SOMMELIER
(CERTIFICATI)

Fernando Vinci
Chef Zythum



Lo Chef Fernando Vinci

ha ricevuto vari attestati di merito tra i quali:



AQUILA DI CALIMALA
"MAESTRO DEL COMMERCIO"



COLLEGIUM COCORUM



ATTESTATO
DI MERITO DI CATEGORIA



BELGIAN BEER GOURMET
& ZYTHOLOOG



vere alla nostra professione, che è sempre alla scoperta di profumi e sapori che possano dare sensazioni uniche e irripetibili”.

Lo chef Vinci, nato a Mesagne (BR), terra di ulivi e mare, è approdato a Como negli anni '70-80, dove coltiva la sua passione tramutatasi in lavoro, creando in pochi anni l'Edelweiss, ricercato dai palati fini e dove Fernando si è affermato come lo chef dei sapori mediterranei.

In questi anni si è adoperato per una continua ricerca di profumi e sapori che potessero rendere la sua cucina sempre più attuale con i tempi moderni, ma dando sempre uno sguardo al passato. 🇮🇹

TORTA AL CACAO ALLA BIRRA BELGIAN STOUT

Ricetta di Fernando Vinci



Ingredienti per 4 persone

4 uova
 200 gr di burro (più altro per la tortiera)
 350 gr di zucchero di canna
 225 gr di farina (più altra per la tortiera)
 150 gr di cacao
 400 ml di birra Monk's Stout Dupont
 1 bustina di lievito
 2 cucchiaini di bicarbonato
 2 cucchiai di zucchero a velo



Procedimento

- In una terrina lavorare, con l'aiuto di una frusta elettrica, il burro morbido e lo zucchero fino ad ottenere un composto gonfio e spumoso.
- Unire, quindi, le uova sbattute e continuare a lavorare. A parte mescolare la farina, il lievito e il bicarbonato e unire al composto in lavorazione.
- In un'altra terrina miscelare la birra ed il cacao ed unirli al nostro preparato amalgamando accuratamente.
- Versare il composto in una tortiera del diametro di 26 cm precedentemente imburrata ed infarinata e cuocere a 180 gradi per circa 50 minuti.
- Una volta tiepida, sformare la torta, spolverizzare con lo zucchero a velo e servire.

POLPO STUFATO ALLA BLOEMEN BIER**Ingredienti per 4 persone**

900 gr di polpo
 2 spicchi d'aglio
 50 gr di scalogno
 1 ciuffo di prezzemolo
 33 cl di Bloemen Bier
 1 pomodoro fresco
 olio extra vergine di oliva
 sale e pepe
 240 gr di quinoa

Procedimento

Lavare il polpo sotto l'acqua corrente al fine di eliminare eventuali impurità dalle ventose e dalla sacca; tagliarlo a tocchetti di circa 5 centimetri. In una casseruola fare imbiondire l'aglio e lo scalogno tritati nell'olio extra vergine di oliva ed aggiungere i tocchetti di piovra. Lasciar rosolare per circa 7-8 minuti. Versare la birra ed aggiustare di sale e pepe. Mettere il coperchio e lasciare cuocere per circa 40 minuti a fuoco dolce.



Lavare la quinoa, metterla in una pentola e coprire con 480 grammi di acqua; lasciare cuocere per circa 10 minuti dal momento dell'ebollizione. Procedere alla presentazione dei piatti creando al centro di ciascun piatto un contorno di quinoa aiutandosi con un coppa pasta del diametro di circa 7 cm; adagiarvi sopra i tocchetti di piovra con il suo fondo di cottura. Guarnire con i dadini di pomodoro fresco ed il prezzemolo tritato. Servire.

Scopri la Birra usata nella ricetta della Torta al cacao (vedi pagina precedente):

MONKS STOUT DUPONT

Provenienza: Belgio

Stile: Belgian Stout

Grado alcolico: 5,2° vol.

Temperatura di servizio: 8-10°C

Abbinamenti: ostriche, zuppe di pesce, carni rosse, pasta ai crostacei, crostate alla frutta, torte al cioccolato.

Birra già prodotta dalla Brasserie Dupont nel 1950, ma ripresa e rivisitata per far nascere la prima Stout in stile belga. Chiaramente caratterizzata da note tostate, questa birra presenta un colore scuro con bordi che variano dal rosso al marrone e di un bianco simile alla crema del caffè macchiato. Aroma intenso del caffè nero con una sottile amarezza. Leggera, quasi astringente sulla lingua, come un espresso forte freddo. Si conclude con un attacco meraviglioso di malto profondo torrefatto e rinfrescante senza la minima traccia di pesantezza.



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 alimen-



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

Le aziende che ottengono il marchio di qualità "APPROVATO DALLA F.I.C." possono riprodurlo sulle confezioni dei loro prodotti e farne uso in qualsiasi tipo di comunicazione o iniziativa pubblicitaria, tese alla promozione del prodotto. Numerose sono già le aziende che grazie al marchio "APPROVATO DALLA F.I.C." hanno raggiunto un buon posizionamento nel settore della ristorazione e un accredito speciale nella Gdo (grande distribuzione organizzata) e nel retail.

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

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

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

The "APPROVED BY F.I.C." trade-mark is reserved for producers of quality food commodities, equipment and tools for the restaurant trade and is granted to companies which ask for it and who submit a product or a line of products to the analysis and control of a special Commission. The granting of this trade-mark formally commits the company to producing in full respect of the standards established at the time the trade-mark is issued. The companies which obtain the "APPROVED BY F.I.C." quality trade-mark can reproduce it on the packs of their products and use it in any type of communication or advertising venture, aimed at promoting the product. Numerous companies have already achieved a good position in the restaurant sector and a special credit in the area of large-scale organised distribution thanks to the "APPROVED BY F.I.C." trade-mark.

Le aziende che vantano il Marchio di Approvazione della Fic



Per informazioni: F.I.C. PROMOTION SRL UNINOMINALE - Piazza delle Crociate, 15 - 00162 Roma
Tel. 06.4402178 – 06.44202209; Fax 06.44246203; e-mail: fic@ficpromotion.it

Global Chefs Challenge: *l'Italia vola in finale*

di **Veronica Satalino**

LA NAZIONALE ITALIANA CUOCHI HA CONQUISTATO LE SEMIFINALI CONTINENTALI DELLA PRESTIGIOSA COMPETIZIONE CULINARIA MONDIALE INDETTA DALLA WACS E DISPUTATA A SARAJEVO DAL 16 AL 18 APRILE

Una grande vittoria – ottenuta nella categoria senior, con lo chef Spagnoli, e in quella junior, con il giovanissimo Canargiu alla sua prima competizione in campo internazionale – che fa accedere il team azzurro alle **finali in programma ad Atene nel 2016**.

Quelle di Sarajevo sono state due gare molto impegnative, ma l'ottimo lavoro pre-gara, gli allenamenti svolti, il sostegno della squadra e di tutta la Federazione Italiana Cuochi sono stati fondamentali al raggiungimento del risultato. *“La vittoria è stata la conferma di un gran lavoro preventivato e progettato in fase di training – dichiara il team coach della N.I.C. **Pierluca Ardito** – I due chef sono stati semplicemente straordinari, hanno dimostrato una grande organizzazione di lavoro, il rispetto quasi ossessivo delle regole HACCP e la perfetta esecuzione delle tecniche di cucina moderna”*. Una superiore qualità del lavoro apprezzata, riconosciuta e premiata.

“Abbiamo lavorato duramente per confermare il volo per Atene e ci siamo riusciti – continua il Team Manager della N.I.C. Daniele Caldarulo – grazie ai due chef che hanno dato l'anima in questa magnifica competizione, facendoci provare l'emozione della vittoria e rappresentando al meglio

la nostra amata Federazione Italiana Cuochi. Adesso dobbiamo lavorare duramente per rappresentare il Sud Europa al top della sua professionalità”.

Archiviata la vittoria, l'attenzione del team azzurro

è rivolta alla finale di Atene,

“un traguardo – dichiara lo chef Spagnoli – per il quale promettiamo fin da ora di impegnarci al massimo”. *“Siamo già proiettati verso il futuro – continua Gaetano Ragunì, Coach dello chef junior Canargiu – e coscienti che tutti insieme dobbiamo fare uno sforzo notevole e un salto non indifferente per allinearci alle caratteristiche di training di una competizione di questo spessore”*.

Le altre nazioni con cui l'Italia competerà ad Atene sono molto forti, il livello è alto e la responsabilità è ancora più grande, quella di rappresentare il Sud Europa. Per questo la N.I.C. non si ferma e si rimette subito al lavoro, per arrivare più che preparata alla finalissima 2016. 🇮🇹



Lo chef Caldarulo con Alaf Kock

Nuovi chef nel team che rappresenta l'*Italia nel mondo*

di **Veronica Satalino**

SI SONO SVOLTE IL 31 MARZO PRESSO METRO ACADEMY, A SAN DONATO MILANESE (MI), LE SELEZIONI PER ENTRARE A FAR PARTE DELLA SQUADRA NAZIONALE DELLA F.I.C.: 5 I NUOVI CHEF SELEZIONATI CHE ARRICCHISCONO LE FILA DEL TEAM AZZURRO

Dei 17 candidati provenienti da tutta Italia che avevano superato le preselezioni, 15 gli chef che, con grande coraggio e motivazione, si sono giocati in poche ore il sogno di far parte della Nazionale Italiana Cuochi, il team che

rappresenta l'Italia alle competizioni culinarie internazionali. Ai fornelli hanno dato il meglio di sé, dimostrando le proprie competenze e capacità professionali, nell'**allestimento del tavolo del freddo** e nella **prova del caldo**, cercando di



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.

Gli chef NIC Canargiu e Spagnoli



I 5 chef entrati a far parte della N.I.C.



progettare e realizzare una main course da concorso in

rispettare il tempo a disposizione per portare a termine i lavori.

Per il **programma di cucina**, i candidati hanno avuto 60 minuti per ultimare i piatti da esposizione del tavolo freddo: un menu da 5 portate pronto e gelatinato o un piatto festivo da concorso per 8 persone. A seguire è stata consegnata loro una mystery box con tre ingredienti segreti e mostrato un paniere, tra cui

scegliere gli elementi per

180 minuti. Gli chef candidati ad entrare nelle fila della Nazionale Italiana Cuochi come **pasticceri** hanno avuto, invece, 90 minuti per ultimare i piatti da esposizione fredda: due dessert al piatto rifiniti e gelatinati e quattro tipologie di petit four o praline per 4 persone. A seguire, anche per loro consegna della mystery box e possibilità di attingere al paniere comune di ingredienti a disposizione, per pensare e preparare un dessert da concorso in 150 minuti. Una prova intensa e impegnativa portata avanti da tutti i concorrenti sotto lo sguardo attento della **giuria**. In cucina, a valutare e giudicare l'anda-





di gestire lo stress in cucina e il rispetto delle norme HACCP, degustati e giudicati i piatti in quanto a tecnica, scelta e abbinamento degli ingredienti, gusto ed estetica, la giuria tira le somme e svela i nomi degli chef che superano le selezioni: entra nella squadra senior un solo componente, **Massimiliano Mandozzi** (Macerata), e ben quattro nella squadra junior, **Arcangelo Fiorillo** (Latina), **Giulia Canneva** (Savona), **Briget Gimmi** (Arezzo) e **Andrea Tiziani** (Bergamo). Sono loro i cinque nuovi chef che arricchiscono le fila del team azzurro.

Le Selezioni Nazionali 2015 si sono concluse con un arrivederci al prossimo anno e l'invito, da parte degli chef del team azzurro, a mettersi sempre in gioco, partecipare alle competizioni e crescere sempre di più. 🇮🇹

mento dei lavori, gli chef della Nazionale Italiana Cuochi Felice Laforgia, Domenico Lampedecchia, Debora Fantini, Fabio Potenzano, Lorenzo Alessio, Michelangelo Sparapano e Giuseppe Palmisano. A valutare i tavoli artistici e i piatti caldi, con annessa degustazione, gli chef Daniele Caldarulo (Team Manager NIC), Pierluca Ardito (Team Coach NIC), Gaetano Ragunì (Team Coach squadra Junior NIC) e Francesco Dibenedetto (Capitano NIC). terminate le prove, valutata la capacità



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



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

Sesamo, lino, girasole e zucca: *i semi della salute*

🇬🇧 for english text see page 80

FORSE NON TUTTI I CUOCHI SONO GIÀ A CONOSCENZA DEL FATTO CHE
ESISTONO ALCUNI SEMI DALLE PROPRIETÀ ECCEZIONALI
E CHE ANDREBBERO INSERITI QUOTIDIANAMENTE NELLA DIETA

I semi di sesamo, di lino, di girasole e di zucca sono venduti nei negozi di alimenti naturali e biologici e sempre più spesso anche nei supermercati tradizionali. È possibile consumarli in tantissimi modi: **per bardare carni e pesci, all'interno di insalate, cereali e pasta, nello yogurt o anche da soli** come snack di metà mattina o pomeriggio.

Sono degli **ottimi integratori naturali** adatti a tutti ma, data la grande ricchezza nutritiva, sono particolarmente consigliati a chi segue un'alimentazione vegetariana. Importante è però non eccedere nelle quantità, conservarli in luoghi asciutti e fare molta attenzione alla data di scadenza.

ATENEVO DELLA CUCINA ITALIANA

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





SEMI DI SESAMO

Sono tra i più saporiti e ricchi di proprietà. Nutrienti, facilmente digeribili, forniscono tante sostanze utili al nostro corpo: ferro, fosforo, magnesio, silicio, acidi grassi essenziali, lecitina ma soprattutto calcio.

Proprio per questo dovrebbero essere inseriti nell'alimentazione di tutte le persone a rischio osteoporosi e nelle donne in gravidanza.

Questi piccoli semini sono ottimi anche in caso di convalescenza dato che rafforzano il sistema immunitario e contribuiscono ad una giusta stimolazione del sistema nervoso. I semi di sesamo **si possono utilizzare crudi o leggermente tostati**. Se volete ridurre il consumo di sale potete condire i vostri cibi con il **Gomasio**, un preparato giapponese a base di semi di sesamo tostati e sale marino (solo 7 grammi di sale per 100 grammi di prodotto). Se invece avete bisogno di un po' di dolcezza non c'è nulla di meglio che sgranocchiare i sesamini, piccoli snack facilissimi da preparare.

SEMI DI LINO

A proposito di questi semi Gandhi disse: *“Ovunque i semi di lino divengano un cibo comune tra la gente, lì ci sarà una salute migliore”*. È facile intuire quindi quanto preziosi siano questi piccoli semi a livello nutrizionale, forniscono infatti Omega 3 e sostanze anticancerogene, come i lignani.

Sono particolarmente consigliati a chi soffre di colite o intestino pigro grazie alle mucillagini e alle fibre che contengono, utilissime per ripristinare le normali funzioni intestinali.

È preferibile assumerli tritati per far sì che l'organismo li assorba meglio, hanno infatti un rivestimento duro altrimenti di difficile assimilazione da parte del sistema digerente. Per problemi intestinali è possibile prendere un cucchiaino di semi di lino al giorno a stomaco vuoto. È importante però bere moltissima acqua dato che questi semi assorbono liquidi fino a 6 volte il loro peso. I vegani possono utilizzare i semi di lino per le loro preparazioni culinarie al posto di un uovo, basta tritarli e unirli a un po' d'acqua.



SEMI DI GIRASOLE

Ottimi da sgranocchiare, questi semi sono particolarmente ricchi di vitamine del gruppo B ma anche di vitamina A, D, E e PP, oltre che di acidi grassi essenziali, minerali (ferro, magnesio, potassio, calcio) e oligoelementi (zinco, rame, manganese e cobalto). Contengono inoltre proteine e carboidrati, sono quindi **perfetti per fornire energia e contrastare la stanchezza**. **Da questi semi si estrae un olio (quello spremuto a freddo, mi raccomando!) ottimo per essere consumato a crudo**, un prezioso alleato per evitare l'insorgere di problemi a livello cardiovascolare. Da evitare invece il suo utilizzo in cucina, dato che ad alte temperature sprigiona i tanto temuti radicali liberi.



SEMI DI ZUCCA

Sono ricchi di **Vitamina E, magnesio, sodio, zinco, selenio e acido linoleico**. Il consumo di questi semi è particolarmente **consigliato agli uomini** dato che aiuta a tenere in buone condizioni il tono muscolare della vescica e a prevenire i fastidiosi **disturbi alla prostata**. Inoltre i semi di zucca contribuiscono a ridurre il fenomeno tipicamente maschile della **caduta dei capelli**. Già nell'antichità erano poi usati come rimedio contro i vermi dato che contengono cucurbitina, una sostanza che aiuta a staccare i parassiti dalle pareti dell'intestino. **Si possono aggiungere questi semi a tanti piatti, soprattutto alle verdure, basta una manciata per avere tanti benefici!**

CROCCANTE DI SESAMO

Ingredienti

180 g di semi di sesamo
 20 g di mandorle sgusciate e tritate
 100 g di sciroppo di riso o miele
 100 g di zucchero di canna

Procedimento

1. Preparate due fogli di carta forno rettangolari e sistematenne uno su una superficie piana.
2. Sciogliete a fuoco lento lo sciroppo di riso, poi incorporate lo zucchero e mescolate fino

all'ebollizione.

3. Aggiungete i semi di sesamo e fateli cuocere mescolando con un cucchiaino di legno per una decina di minuti; il composto inizialmente diventerà duro ma poi si ammorbidirà leggermente con il calore.
4. Aggiungete le mandorle e sempre mescolando, cuocete per altri dieci minuti.
5. Versate il composto (sarà molto caldo, non toccatelo con le mani) con il cucchiaino sul foglio di carta da forno che avete preparato prima, cercando di dargli una forma rettangolare.
6. Sovrapponete l'altro foglio di carta forno e stendete con un mattarello fino ad ottenere lo spessore desiderato.

7. Sollevate il foglio di carta forno e tagliate nelle forme che preferite (è bene tagliarlo quando è caldo/tiepido).
8. Conservate le barrette in un contenitore divise dalla carta forno, altrimenti si attaccheranno.

Con la stessa ricetta potete preparare barrette di tutti i tipi e in quantità diverse, basta che manteniate le proporzioni: una parte di malto, una di zucchero e due parti di semi o frutta secca.



**PURÈ DI PATATE AFFUMICATE CON GAMBERI ROSSI
AI SEMINI TOSTATI SU ROTÌ DI RISO BASMATI
AL LIMONE E ARIA DI LIME**

Ingredienti per 4 persone

5 patate abbastanza grandi (spunta italiana) lessate con la pelle
150 g di burro
400 g di latte intero fresco
olio extravergine d'oliva
sale integrale
trucioli di leccio, per affumicare
10 code di scampi privati del carapace
1 cucchiaino di semi di girasole
1 cucchiaino di semi di lino
1 cucchiaino di semi di zucca pelati
poco pepe
pepe di cayenna
erba cipollina essiccata
poco finocchietto selvatico essiccato

Per il rotì di riso

Ingredienti

200 g di riso basmati
1 lt di fumetto di pesce
1 scorza di limone naturale
1 scalogno
50 gr di burro
1 pizzico di pistilli di zafferano
500 gr di frutto di cozze nere
250 gr di frutto di vongole
1 uovo

Procedimento

1. Preparate un risotto bagnandolo con il fumetto di pesce, a 3 quarti di cottura toglietelo da fuoco e mantecate con una noce di burro, i frutti di mare, l'uovo precedentemente sbattuto e la scorza.
2. Stendete il riso in una gastronom oliata in uno strato di 1 cm di spessore.
3. Coppate con il taglia pasta e passate i medaglioni di riso in una padella con olio bollente, marcate bene da ambedue le parti.

Per l'infusione al lime:

5 lime 5
10 cl di rum
bianco
6 foglie di
menta
1 cucchiaino
di zucchero
30 cl di acqua
5 g di lecitina di
soia



Procedimento

1. Cuocete le patate intere in abbondante acqua salata; pelatele e tenetele in caldo metà.
2. Mettete in forno le altre a 30°C insieme a un pentolino con i trucioli accesi senza la fiamma. Lasciate affumicare per 2 ore (o altrimenti basta spennellare la patata con la fumina).
3. Scaldate il latte e schiacciate le patate. Fate sciogliere il burro, unitevi le patate, cuocete per qualche minuto e salate leggermente. Incorporate poco alla volta il latte fino alla densità desiderata.
4. Miscelate i semini con pepe, erba cipollina, finocchietto e scorza di lime.
5. Salate i gamberi e cospargeteli con questo mix e lasciate marinare per qualche minuto.
6. In due cucchiari di olio caldo rosolate i gamberi da entrambi i lati.
7. In un piatto disponete al centro il rotì di riso, poggiatevi sopra i gamberi incamiciati, sifonate un po' di salsina al lime e decorate con fiori eduli.

ROTOLO DI SALMONE E SPINACI CON CREMA DI YOGURT ALLE ERBE

Ingredienti per 4 persone

300 g di filetto di salmone
sale e pepe di mulinello

Per la crema di yogurt alle erbe:

200 g di yogurt magro
aneto e erba cipollina
sale e pepe di mulinello

Per la farcia

100 g di filetto di salmone
100 g di spinaci in foglie
30 g di panna liquida
25 g di pinoli tostatati
½ scalogno
½ albume
olio profumato all'aglio
olio extravergine di oliva

Per la pasta

500 g di farina 0
150 g di acqua
40 g di latte
40 g di olio extravergine
di oliva
20 g di lievito di birra
10 g di sale
1 uovo
semi di papavero
semi di sesamo
semi di lino

Procedimento

1. Preparate la crema: in una ciotola aggiustate di sapore lo yogurt con sale, pepe e le due erbe tritate finemente. Versate in un colino a maglia sottile e lasciate scolare in frigorifero, possibilmente per una notte intera.
2. Preparate la farcia: tagliate a pezzi 100 g di salmone, trasferitelo nel bicchiere del mixer e azionate per un minuto, aggiungendo l'albume, l'olio aromatizzato all'aglio, sale e pepe. Introducete anche la panna e azionate di nuovo in modo da ottenere un composto omogeneo. In una padella antiaderente, scottate velocemente le foglie di spinaci con un filo di olio extravergine di oliva e lo scalogno tritato e, in un tegame a parte, tostate i pinoli.
3. Preparate il rolo di salmone: aprite a libro 300 g di filetto di salmone, praticando un'incisione nel senso della lunghezza. Livellate con un batticarne, in modo omogeneo, lo spessore. Stendete un foglio di pellicola trasparente sul piano di lavoro, appoggiate il salmone, insaporite con sale e pepe e, con una spatola, stendete la farcia preparata sulla superficie del salmone. Cospargete con i pinoli tostatati e posizionate al centro gli spinaci padellati e ben asciutti. Richiudete a rolo.
4. Preparate la crosta: sciogliete il lievito nell'acqua tiepida. Disponete su una spianatoia la farina a fontana, incorporate

l'acqua con il lievito, il latte, l'olio e il sale e impastate energicamente. Formate una palla e lasciatela lievitare per circa un'ora coperta da un canovaccio. Stendete la pasta con un matterello fino a ottenere un rettangolo di sfoglia sottile. Collocate il rolo di salmone sulla sfoglia di pasta di pane eliminando la pellicola trasparente e avvolgetelo. Spennellate la superficie con l'uovo sbattuto e cospargete con i semi di sesamo, lino e papavero.

5. Infornate: cuocete in forno preriscaldato a 180°C per 30-35 minuti. Tagliate a fette e servire con la crema di yogurt alle erbe.





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

Del mito... che non c'è: *cibi afrodisiaci*

 for english text see page 80

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

Con la Primavera che incalza e con le conseguenti tempeste ormonali che coinvolgono ogni essere vivente, si ricomincia a parlare di un mito che resiste nel tempo e che non trova ancora una definizione univoca; sto parlando di quella che viene definita la cucina dell'Amore o altrimenti detta afrodisiaca e cioè di quella branca della cucina che si dedica ad utilizzare particolari cibi e particolari preparazioni che hanno la funzione dichiarata di favorire o provocare il desiderio e la



prestanza sessuale di entrambi i sessi. Sono sui blocchi di partenza: pubblicazioni, dibattiti, dispense, forum, ricette, blog, libri, analisi merceologiche e alimentari e tutto quanto può fare notizia.



C'è chi ci crede, chi ci marcia, chi rimane indifferente, c'è chi ne fa un evento commerciale ma forse è il caso di approfondire l'argomento per cercare delle verità che non sono poi così nascoste ma che forse è il caso di ribadire analizzando tre aspetti del problema: uno storico, uno mitologico e uno scientifico.

La **Storia** ci propone con chiarezza un'equazione da cui possono trarsi semplici e intuitivi insegnamenti. Quando una popolazione viene sottoposta a stress esistenziali come posso-



no essere frequenti carestie o lunghe guerre, essa tende, spinta dalla natura stessa, a non procreare e quindi a far diminuire drasticamente

il numero delle nascite. Al contrario, quando regna la pace e abbonda il cibo, il numero delle nascite aumenta visibilmente. Insomma nella prima situazione si pensa a sopravvivere, nella seconda, con la pancia piena e la mente sgombra si pensa anche a procreare.

La **Mitologia** racconta spesso dell'Amore e quando si parla di mitologia non si può che far riferimento a quella greca. I Greci quando parlavano di amore facevano una fonda-



mentale distinzione fra Eros, dio dell'irrefrenabile ardore fisico, del desiderio e della sessualità pura e semplice, eterno ragazzino sempre sfuggente a una relazione seria e impegnativa e Afrodite, dea della bellezza e dell'amore che coinvolge l'anima; sempre circondata da amanti in adorazione perché per lei era fondamentale l'innamoramento in quanto tale e la relazione d'amore coinvolgente l'altra persona come partner.

La posizione della **Scienza** è chiara e lapidaria: nessuno ha finora dimostrato che un alimento o una preparazione culinaria ha in sé la capacità di incrementare la prestazione sessuale o provocare l'innamoramento.

Esiste dunque una preparazione, un cibo, un alimento dalle capacità afrodisiache (la parola deriva da Afrodite)? No. Risponde la Scienza...

Ma... se si scelgono cibi leggeri e nel contempo ricchi o ricchissimi di proteine e quindi capaci di attivare processi metabolici che soddisfano fisicamente e psicologicamente l'individuo (endorfine, senso di soddisfazione e quant'altro); se... ci si dispone psicologicamente; se... si crea una situazione erogena o glamour come dicono i francesi, con luci, candele, profumi, musica; insomma se si crea il clima adeguato; se... il partner è psicologicamente predisposto a giocare questa partita... ebbene il gioco è fatto!

Il cibo diventerà magicamente veicolo d'amore, stimolo a grandi passioni, strumento di seduzione; diventerà afrodisiaco... anche un panino, una mela, un grissino! Ma sia ben chiaro, non è tutto merito suo.

Buon divertimento! 🍷



LA FIC IN ITALIA

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

In questo numero:

ABRUZZO
AGRIGENTO
CATANIA
COMO
ENNA
GARGANO E CAPITANATA
MESSINA
PALERMO
PESCARA
TERAMO
TORRE DEL GRECO
TRAPANI
VARESE

41



LA FIC NEL MONDO

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



Abruzzo

I nuovi Cavalieri dei Maccheroni alla Chitarra

Sono i cuochi Tobia Ciarulli e Gabriele Marrangoni e gli studiosi di gastronomia Franco Cercone e Gabriele Di Francesco i nuovi insigniti dell'Ordine dei Cavalieri dei Maccheroni alla Chitarra



I nuovi cavalieri sono stati proclamati il 14 aprile scorso, durante la cerimonia annuale di consegna delle fasce dell'Ordine. L'incontro è stato l'occasione di un interessante **convegno su "La cucina povera", i cui relatori sono stati il sociologo Ezio Sciarra e l'endocrinologo Corrado Pierantoni**. I lavori sono stati aperti dal presidente dell'Ordine, lo chef Giuseppe Tinari, che ha ricordato le finalità dell'Ordine che *"sono quelli di valorizzare la storicità e al tempo stesso la modernità dei "Maccheroni alla chitarra" quale piatto simbolo dell'Abruzzo gastronomico e favorirne la diffusione, lo studio, la ricerca e la promozione"*, sottolineando, contemporaneamente, che la nomina dei nuovi cavalieri *"è un ringraziamento per chi difende la cultura enogastronomica abruzzese, nei suoi aspetti più autentici"*.

Alcuni fondatori dell'Ordine con i cavalieri neo-insigniti.



Gli "Arrosticini", pietanza che in questi anni sta facendo conoscere l'Abruzzo nel mondo, hanno un'origine sociologica legato al fenomeno del "brigantaggio abruzzese". Infatti la storia racconta che il brigante Marco Sciarra, detto il "Robin Hood d'Abruzzo", che imperversava tra le montagne del Gran Sasso e dei Monti della Laga, per far trasportare il cibo senza troppo ingombro, faceva tagliare in piccoli pezzetti le carni di pecora che venivano infilati in bastoncini di legno che poi venivano arrostiti sulla brace e da qui il nome "arrosticino". Anche in questo caso, come dovrebbe essere sempre nella vita quotidiana... "di necessità, virtù!"

Andrea Di Felice

Particolarmente interessante e piena di nozioni è stata la relazione del professor Sciarra attraverso un excursus storico-sociologico sulla cucina povera, quale fondamento della realtà rurale dominata dalla povertà e dal principio della stagionalità. Il sociologo si è particolarmente soffermato sull'analisi di **due piatti storici abruzzesi arrivati fino ai giorni nostri grazie alla loro già "perfezione" originaria: le "Virtù" e gli "Arrosticini"**.

Le Virtù (in realtà formato da oltre 50 ingredienti e fondamento della cucina mediterranea), nato per ingraziarsi i favori della dea pagana Maia, segnava lo spartiacque tra la fine del lungo inverno e l'inizio della nuova stagione. Non a caso le carestie, storicamente, si sviluppavano nel periodo di maggio quando il lungo inverno non aveva lasciato provviste ed erano ancora lontani i nuovi raccolti. È in queste situazioni che entrava in gioco la donna, la dea del focolare, che con la sua perizia distribuiva le ultime scorte fino alla certezza del nuovo raccolto.



Agrigento

Selezionati i Team junior per le competizioni di cucina calda

Riflettori puntati sui prodotti tipici e stagionali per il cooking contest "Confronto sulla cucina delle Terre Sicane" svoltosi a Menfi (AG)

"Sono riuscito nel mio intento - afferma l'organizzatore dell'iniziativa, lo chef Liborio Bivona - puntando su momenti di confronto tesi a fare nascere rapporti di collaborazione tra i vari istituti alberghieri siciliani, servendomi delle grandi potenzialità del nostro territorio in riferimento alla materia prima ed alle eccellenze professionali. Per l'occasione - sottolinea Liborio Bivona - ho individuato degli **allievi, appartenenti alle diverse realtà scolastiche, che hanno il giusto carisma per affrontare competizioni nazionali di cucina calda**: questi ultimi for-

meranno dei team junior che andranno a confrontarsi in occasione degli Internazionali d'Italia 2016 a Marina di Carrara".

Le squadre siciliane che, durante il cooking contest di Menfi, si sono meritate di calcare i primi tre gradini del podio sono: primo classificato, l'IISS Abate Damiani di Marsala, con **Federico Alagna, Matteo Mannone e Noèmi Isaia**; secondo classificato, l'Istituto di formazione professionale "Futura" di Menfi, con **Michele Interrante, Francesco Lucido, Danilo Barselona**; terzo classificato, l'IISS Calogero Amato Vetrano di Sciacca, con **Deborah Toto, Leonardo Ligreci e Vincenzo Casalicchio**.

A conquistare, invece, la menzione speciale per "Migliori piatti delle Terre Sicane": **Filippo Broglio, Emanuela Scudellari, Deborah Toto e Alfonso Lipani**.

L'evento è stato organizzato in collaborazione con l'Associazione Cuochi Agrigento "Salvatore Schifano".

Claudia Caci



Catania

A Catania il primo Educational sul Vino per gli Chef

Una brillante iniziativa dell'Associazione Cuochi Etnei e dell'Alberghiero "Wojtyla"

Un totale di cinque incontri, una ventina di partecipanti ed ancora la stretta, forte collaborazione tra l'**Associazione Provinciale Cuochi Etnei**, con il suo presidente Seby Sorbello, e l'**Istituto alberghiero "Karol Wojtyla" di Catania**, con la dirigente scolastica Daniela Di Piazza. Questa volta oggetto degli incontri è il vino: le sue tipologie, i vitigni classici siciliani, i suoi abbinamenti con i piatti regionali.

"Molto spesso uno chef realizza un piatto, prelibato, gustoso, ma non pensa a quale possa essere l'abbi-

namento con il vino – spiega il prof. Sergio Perricelli, docente all'Istituto alberghiero e sommelier –Ed invece con questo corso abbiamo voluto sopperire a questa mancanza, completando in un certo senso la formazione enogastronomica dei partecipanti".

Ovviamente il percorso tecnico e culturale per conoscere e apprezzare il mondo del vino siciliano, italiano ed internazionale è molto lungo, ma il tentativo positivo dell'Apce è proprio quello di non lasciare nulla al caso e di invogliare gli chef e gli allievi a completare la propria formazione anche in questo senso.

"Per la scelta dei vini – ha spiegato il prof. Perricelli – ci siamo basati sui diversi territori della nostra Isola. Dai bianchi e rossi dell'Etna ai vini del ragusano, del siracusano, fino al trapanese e al resto della Sicilia occidentale".

Anche qui, dunque, una scelta ricca e variegata, dato che proprio in Sicilia da provincia a provincia si trovano vini e vitigni diversi e dalle caratteristiche tutte uniche e originali. Si tratta ancora di una prima edizione del corso, un Educational sul Vino che certamente, visto il grande successo, avrà un seguito.

Antonio Iacona



Como

Arte in Cucina: i vincitori della 14^o edizione

Viva partecipazione e intenso entusiasmo hanno accompagnato la XIV edizione della rassegna gastronomica interregionale di cucina artistica svoltasi nell'ambito di RistorExpo a Erba (CO) lo scorso febbraio

La competizione, organizzata e promossa dall'Associazione Cuochi di Como in collaborazione con Associazione Brianza e destinata ai professionisti di settore



oltre che agli allievi delle scuole alberghiere, si connota sempre più in senso interregionale **con la partecipazione di oltre 280 allievi provenienti da 18 scuole e istituti professionali delle province del Nord Italia.**

Quest'anno gli allievi si sono cimentati in varie categorie, rispettando il tema di RistorExpo "Rallegrare il pianeta" e tenendo in considerazione i cluster di Expo 2015 e dimostrando delle buone attitudini nei vari menu e presentazione dei piatti.

La giuria era presieduta da Fabrizio Venditti e formata da Walter Dalla Pozza, Davide Maero, Renato Cattapan, Marco Vecchi, Claudio Prandi, Moreno Nesi, Adriano Orsenigo, Luigi Gandola, dai pasticceri Davide Verga campione mondiale juniores Artistica ed Ezio Ferraris motore della macchina organizzativa, Cesare Chessorti con il segretario Leopoldo Pertusini, Giovanni Beltramini e Giovanni Guadagno.

La finalità di questa kermesse è quella di creare momenti di confronto, di crescita dei giovani cuochi e futuri operatori nella ristorazione, i premi che vengono assegnati vogliono essere di incentivo e stimolo per il loro futuro.

I VINCITORI 2015

Arte in cucina

1° Marco Zugliani, composizione artistica in pasta di mais "Africa"

2° Maurizio Bosetti, figura in margarina "Leone d'Africa"

3° Federico Audisio, composizione in vegetali

Chef'ART Pastry

1° Andrea Savino, "Scorcio della piazza di Vigevano" in pastigliaccio

2° Andrea Giussani, "Il pasticciere pasticciere"

3° Elisabetta Corneo, "Gotham City" in pasta frolla

Premi giuria: Coppa Cifa a Luigi Gandola

Targa in memoria di Paolo Barattin a Pietro Cherici

Miglior commis RistorExpo 2015 - Trofeo Boton D'Oro

1° Riccardo Baraglia del Centro Formazione Sondrio

2° Elena Brunati dell'Istituto Romagnosi

3° Alessandro Fossati del Cfp In presa di Carate Brianza

Le sei mani d'oro RistorExpo 2015 - Trofeo Bosetti

1° Lodovico Ermolli, Alessio Limonta, Stefano Spreafico - Istituto alberghiero Casargo

2° Matteo Barile - Cannavacciuolo - Filippo Mognoni Andrea - CFP Como-Monte Olimpino

3° Samuele Bebber - Luca Agostini - Davide Marasca - Istituto Formazione Alberghiero Rovato

Le sei mani d'oro pastry Trofeo Forgrim Zanussi

1° Michela Reposi e Combi Andrea - Istituto professionali
Ciro Pollini

2° Monica Patruno, Gabriela Belingheri e Sara Lopez - Centro formazione Paidera

3° Rosa Miranda, Mirko Negri e Alessio Longhi - Centro formazione la Nostra Famiglia di Bosisio



Premio giuria Coppa Cifa: Monica Patruno, Gabriela Lopez, Sara Belingheri.

Premi giuria in memoria a Alessandro Bianchi, Valeria Nossa, Vera Bignotti, Eva Venturati

L'Associazione Cuochi Como rivolge i complimenti ai docenti e ai responsabili degli Istituti e dei Centri di formazione che, con il loro impegno, hanno contribuito ad avvicinare i giovani ai concorsi culinari, promovendo in loro la passione per la professione e lo spirito della competizione e ringrazia per il prezioso sostegno tutti i sponsor che hanno permesso di svolgere l'evento: Cifa, Forgrim Zanussi, Bianchi ortofrutta, Dick - Moda lavoro, Ervigel.

Cesare Chessorti

Emilia Romagna

L'emozione di conquistare il gradino più alto del podio!

Grande successo per la squadra regionale dell'Emilia Romagna che alla competizione Internazionali d'Italia 2015 ha conquistato il titolo di Campioni nazionali

La squadra del Caldo, composta da Lorenzo Alessio e Filippo Crisci di Forlì Cesena, Fabrizio Capannini Nicholas Capucci e Cosimo Chiarelli di Ravenna, Marco Frassante e Fausto Politi (come aiuto esterno di Rimini), ha deliziato il palato dei giudici di gara, che si sono compli-

mentati per la scelta delle materie prime, gli abbinamenti e la grande organizzazione.

Il gruppo, che ha sostenuto gli allenamenti presso il ristorante "Al Ciocco" di Farneta di Montefiorino e la prova del Caldo alla "Locanda Proni" di Lugo di Ravenna, ha sba-

48

I PIATTI PRESENTATI DAL TEAM

Antipasto: Gambero al vapore con cilindro di branzino, crocchetta di ceci e aceto balsamico tradizionale di Modena

Piatto principale: Filetto di maiale con salsa al vin brulé, polenta ai formaggi, pancetta arrostita e terrina di maiale

Dessert: mousse al cioccolato bianco con ripieno alle arachidi salate, Tortino alla cannella su crema marsala e sorbetto al sedano e Martini dry e frutta.



ragliato gli avversari nei 4 giorni di gara conquistando il titolo di **Campioni Nazionali di Cucina calda a squadre**

Il capitano Lorenzo Alessio ha saputo trascinare gli altri componenti del gruppo con tenacia e metodo, motivandoli e creando un gruppo che ha saputo mettersi in gio-

co una volta di più dopo la medaglia d'argento nella competizione fredda di Lussemburgo dell'anno scorso.

Sempre a Carrara, nella competizione del concorso del Freddo è stato conquistato anche qui un argento, presentando oltre 12 piatti singoli, un piatto da buffet e una splendida composizione vegetale intagliata dallo chef Gianfranco Capitani di Modena,

come aiuto esterno Giancarlo Querzè sempre di Modena e nonostante i pochissimi allenamenti della new entry, la pasticceria Serena Paioli di Vignola che con grande professionalità e supportata dagli chef Michele d'Alessandro e Simone Magnanini di Reggio Emilia e coordinati dal team chef Gaetano Raguni di Forlì Cesena e il team manager Gabriella Costi di Montefiorino, hanno ottenuto questo splendido successo.

Un ringraziamento va alle aziende partner, come De Maria di Castelvetro, Acetaia Leonardi di Magreta, Fini Salumi, Caseificio Val Dolo di Romano-ro, attrezzature Hot Mix di Modena e azienda Bortolotti e La Cervese di Cervia.



Enna

I cuochi Ennesi e la Birra a Km 0

Grande successo a Nicosia per l'**Associazione Cuochi Ennesi** che ha proposto e realizzato dei veri piatti gourmet a base di birra e prodotti tipici del nostro territorio.

La bianca, la bionda, la rossa e la nera, birre del Birrifico 24 Baroni, sono state le protagoniste per la realizzazione dei piatti. Lo Chef Carmelo Barberi e le giovani leve Hermes Picone, Manuel Restivo, Giuseppe Porpora, Paolo Canale e gli allievi dell'Istituto Alberghiero Federico II di Enna si sono cimentati nella preparazione dei seguenti piatti:

-  **Cuor di carciofo marinato alla birra**
-  **Finta tartare di salmone con macedonia di verdure e riduzione di birra bionda**
-  **Bocconcini di filetto di suino nero siciliano con salsa alla birra rossa**
-  **Costine d'agnello con riduzione di birra nera su quenelle di patata e macedonia di zucca**
-  **Millefoglie di frolla con**



c r e m a alla birra nera e gelatina.

Al termine dello show coking è stato offerto un buffet con i prodotti tipici del territorio ennese e con grande soddisfazione possiamo affermare che la birra è un ottimo ingrediente da poter abbinare alla nostra cucina.

Ancora una volta l'Associazione Cuochi Ennesi è riuscita a trasmettere il messaggio della buona cucina legata al proprio territorio e a promuovere le eccellenze agroalimentari della provincia.

Giuseppe Porpora



Enna

I sapori del territorio ennese

Presso l'Hotel Federico II si è svolto un corso di cucina con lo chef stellato Pietro D'Agostino

L'evento organizzato dall'**Associazione Cuochi di Enna** ha avuto come protagonisti i prodotti d'eccellenza del nostro territorio: **dalla fava larga di Leonforte al filetto d'agnello, dalla pagnotta del Dittaino alla pasta della Valle del Grano, dal Piacentino ennese allo zafferano.**

I piatti elaborati dallo chef Pietro D'Agostino sono stati:

 Insalatina Palamito con cipolla rossa di Barrafranca e arancia rossa di Centuripe



-  Zuppa di fava larga di Leonforte con gamberi e lardo di suino nero
-  Casarecce della Valle del Grano con calamaretti e zuppa di pane di Dittaino
-  Filetto di agnello con lenticchie nere e crema di Piacentino
-  Soffice di bovino nostrano con cardi selvatici e salsa ai pistilli di zafferano Ennese
-  Cassata di ricotta "a modo mio"

Il presidente Carmelo Barberi esprime grande soddisfazione, perché l'evento ha permesso di poter apprezzare la sapienza e la maestria con cui sono state lavorate le materie prime del territorio ennese da parte dello chef D'Agostino, si è registrata una grande partecipazione delle associazioni di Caltanissetta, Agrigento, Trapani e di tanti operatori del settore.

Giuseppe Porpora



Etnei

Open Day Surgital a Zafferana (CT)

Un altro grande successo targato Cuochi Etnei

“Partiamo da una certezza: il fatto che adoperiamo in cucina dei prodotti di assoluta qualità. Già questo ci garantirà un’ottima riuscita dei nostri piatti. E non potrebbe essere altrimenti con un partner di eccellenza come quello che presentiamo oggi”. Così il presidente dell’Associazione Provinciale Cuochi Etnei, lo chef Seby Sorbello, ha aperto l’Open Day Surgital a Zafferana Etnea (CT), l’incontro che l’Associazione catanese ha voluto dedicare all’azienda che è garanzia di qualità nel mondo della pasta. Centinaia anche per questo appuntamento le presenze all’Esperia Palace Hotel alle pendici



dell’Etna dove, oltre al presidente Sorbello, sono intervenuti all’incontro Anna Baccarani, responsabile marketing di Surgital, Giuseppe Fell, capoarea per il Sud Italia, e Fabio Lorenzoni, responsabile chef dell’azienda.

“Per la realizzazione delle nostre ricette – ha spiegato Sorbello, in stretta collaborazione con Lorenzoni – abbiamo pensato ad abbinamenti regionali e stagionali, per dimostrare come la pasta fresca e surgelata si presta perfettamente e semplifica il lavoro, con alcuni vantaggi come la velocità di cottura”. L’azienda emiliana ha poi presentato con i suoi rappresentanti le linee della pasta fresca prodotta e apprezzata in tutto il mondo della ristorazione. Dai tortellini ai ravioli alle tagliatelle rustiche, ma anche come nascono le loro sfoglie, come sono genuini e gustosi i loro ripieni, con le verdure, la frutta, i funghi, oltre alla carne e al pesce. **Un vero universo di prelibatezze, che portano il nome di garganelli romagnoli, sedanini gialli, gnocchetti sardi, strozzapreti, maccheroni al torchio.** I partecipanti hanno così appreso la storia di Surgital, ambasciatrice nel mondo del più autentico made in Italy.

Antonio Iacona



Etnei

Ancora un corso prestigioso dei Cuochi Etnei

A Zafferana lezione di eccellenza con Gennaro Esposito e Giovanni Cappello

Sono stati due docenti d'eccezione e d'eccellenza, lo chef stellato campano **Gennaro Esposito** e il maestro pasticciere siciliano **Giovanni Cappello**, a tenere un nuovo prestigioso corso di aggiornamento dei Cuochi Etnei



all'Esperia Palace Hotel di Zafferana. Con loro anche il presidente dell'**Associazione Provinciale Cuochi Etnei**, lo **Chef Seby Sorbello**, e la responsabile

per il Sud Italia della **Electrolux, Rita Montanari**. "Continuiamo a puntare sull'eccellenza della nostra cucina, siciliana e italiana – ha detto Seby Sorbello – e oggi abbiamo il piacere di ospitare nuovamente due nomi che sono l'orgoglio della cucina campana, Gennaro Esposito, e della pasticceria siciliana, Giovanni Cappello. Ogni altra presentazione è superflua, dato che le loro realizzazioni parlano già da sole, al gusto, alla vista, all'olfatto".





Risotto con peperoni gialli e ragù di trippette di baccalà; Mezzi paccheri con alici dorate e cipollotto nocerino agrodolce; Zuppa di olive nocellara del Belice, purea di finocchi e pesce bandiera anni '80; Triglia in crosta di pane, salsa all'aglio di nubia e pesto di uvetta e pinoli.

Queste le ricette realizzate da **Gennaro Esposito**, due stelle Michelin (2001 e 2008), chef patron del ristorante Torre del Saracino a Vico Equense, considerato uno fra gli chef più rappresentativi della rinascita gastronomica della Campania. Geniale, simpatico, cordiale. La sua cucina è un trionfo di profumi, sapori, equilibri, innovazione.

Lamponissima; Dessert glamour; Glassa al caramello;

Freschezza di bosco; Marshmallow alla fragola; Pannacotta Dulcey e marmellata esotica... questi, invece, solo alcuni dei dolci firmati da **Giovanni Cappello**, maestro pasticcere dell'omonima pasticceria di Palermo, che ha ricevuto numerosi attestati che ne certificano il talento nell'alta pasticceria. Entrambi i docenti, Chef e Maestro Pasticcere, si sono soffermati sull'importanza di scegliere gli ingredienti giusti, spiegando che l'alta qualità in cucina parte proprio da una rigorosa selezione delle materie prime, che rappresentano il territorio stesso di appartenenza.

"La cucina è fatta di idee – ha detto Esposito – e di esperienze diverse. I piatti che presento oggi sono le ultime novità inserite nel menù del mio ristorante. Ma **il lavoro di chef è**

innanzitutto un lavoro di esperienza e di selezione degli ingredienti giusti. Soprattutto quando un cuoco decide di usare nella propria cucina materie prime a 360 gradi".

Un consiglio molto apprezzato dalle centinaia di partecipanti al corso, provenienti da tutta la Sicilia, così come sono stati apprezzati alcuni assaggi concessi durante gli show cooking dai due maestri.

Antonio Iacona



Etnei

Internazionali d'Italia 2015 a Marina di Carrara

Medaglie d'oro e d'argento e tanti riconoscimenti per le squadre Senior e Junior dei Cuochi Etnei

Ad entusiasmare la giuria non sono state soltanto le loro realizzazioni culinarie, le loro ricette, la loro passione nel lavoro svolto. Ma sono state anche l'alta professionalità e l'eccellente preparazione, che sono elementi indispensabili per il mestiere di chef. Così anche quest'anno le **squadre Senior e Junior dell'Associazione Provinciale Cuochi Etnei** si sono distinte egregiamente nella nuova edizione degli **Internazionali**



d'Italia, il campionato che anche per il 2015 ha riunito a Marina di Carrara le migliori squadre della Penisola. **Medaglia d'oro** per la Senior nella competizione cucina calda a squadre; medaglia d'argento per la Junior competizione cucina calda a squadre; **medaglia d'argento** conquistata nella gara cucina calda individuale (street food) per Alessandro Di Blasi; **medaglia di bronzo** per Daniele Patanè nella gara individuale junior cucina calda e Mario Failla programma D2 cucina artistica senior. Ed infine da segnalare le **medaglie d'oro** conquistate dai palermitani di adozione catanese Giovanni Cappello (programma D2 cucina artistica) e dal giovane pastry chef Luca Palmeri (appena 16 anni) nella gara individuale di pasticceria; per quest'ultimo, a fine gara, è arrivata la convocazione alle prossime selezioni di marzo organizzate dalla **Nazionale Italiana Cuochi**.

Un medagliere, insomma, di tutto rispetto quello che





l'A.P.C.E. ha riportato in Sicilia, con grande soddisfazione del **presidente** dei Cuochi Etnei, **Seby Sorbello**: "La nostra fiducia nelle due squadre è stata ampiamente ripagata – ha commentato Sorbello, apprendendo i risultati ottenuti a Marina di Carrara – e siamo soprattutto appagati del fatto che i nostri cuochi, giovani e adulti, si siano distinti e siano stati apprezzati innanzitutto per la loro professionalità. I nostri ragazzi sanno che, a casa nostra come fuori dalla Sicilia, noi rappresentiamo il nostro territorio e siamo chiamati a farlo nel migliore dei modi. Sia con i turisti che con gli italiani. È il modo più genuino per presentare, a tavola e fuori di essa, la nostra Sicilia".

La squadra junior dei Cuochi Etnei, allenata dal prof. Vincenzo Mannino, è stata formata da alunni provenienti dai tre Istituti alberghieri "Karol Wojtyla" di Catania, "Giovanni Falcone" di Giarre e "Rocco Chinnici" di Nicolosi; di fatti, da sempre, le scuole del territorio sono considerate il vivaio dove i giovani cuochi crescono, seguiti dai docenti e dai dirigenti scolastici.

Il team manager della Nazionale Italiana Cuochi, Daniele Cal-

darulo, ha voluto congratularsi personalmente con il presidente Seby Sorbello per l'eccellente preparazione dei cuochi etnei e per l'ottima preparazione di cui può godere il vivaio di chef nel territorio catanese.

Cinque, invece, gli elementi che hanno costituito il team Senior nella competizione cucina calda a squadra: Simone Strano, Giovanni Cappello, Enrico Lavernier, Aldo Scollo e Alessandro Maugeri. Per ciò che riguarda Enrico Lavernier ed Aldo Scollo, componenti della Nazionale Italiana Cuochi, dopo la straordinaria esperienza vissuta ai mondiali di Lussemburgo nel novembre scorso, un altro successo di cui andare fieri.

Tutti gli chef hanno fatto rientro in Sicilia consapevoli di avere rappresentato al meglio la loro terra.

Antonio Iacona

I componenti del team che ha partecipato agli Internazionali di cucina 2015:

Vincenzo Mannino, Santino Tripoli, Fabio Fidotta, Cantarella Rosario, Gemellaro Giuseppe, Giovanni Cappello, Mario Failla, Simone Strano, Alessandro Maugeri, Enrico Lavernier, Aldo Scollo, Floriana Romeo, Melania Nicolosi, Federico Ruggeri, Riccardo Messina, Simona Pappalardo, Laura Taiani, Luca Leotta, Carlo Coronati, Francesco Iannuzzi, Filippo Galletta, Francesco Lazzara, Fernando Rathugamage, Alessandro Di Blasi, Daniele Patané e Luca Palmeri.



Messina

Prestigioso incontro con il Rettore

Le suggestioni d'Italia nella cucina di Giorgio Nardelli

L'Italia. Un Paese così ricco, anche e soprattutto dal punto di vista enogastronomico che, se lo si percorre per terra o per mare, non finisce mai di stupire. Come la cucina di **Giorgio Nardelli, Rettore dell'Ordine dei Maestri di Cucina ed Executive Chef**, che torna sempre

volentieri in Sicilia. Questa volta l'occasione è stato il nuovo corso di aggiornamento organizzato dall'Associazione Provinciale Cuochi Messinesi con il loro presidente, Rosaria Fiorentino.

Due giornate intense, una full immersion per **un programma che già dal titolo prometteva grandi emozioni: "Suggestioni di mare e terra. Corso di cucina creativa con rispetto delle tradizioni"**. Proprio così, perché il Rettore e Chef ha tenuto a precisare, salutando i partecipanti al corso, che si può essere molto creativi in cucina rispettando le tradizioni e in Italia questo è un aspetto fondamentale. Dal suo Trentino, Giorgio Nardelli si è così tuffato nella storia gastronomica siciliana, in particolare del messinese, antica e prestigiosa come il suo stesso territorio.

"Dopo l'incontro con il Maestro Gianluca Tomasi – ha detto la presidente Rosaria Fiorentino – abbiamo l'onore di ospitare un altro nome che è sinonimo della grande





Il rettore Giorgio Nardelli e la presidente cuochi messinesi Rosaria Fiorentino

cucina italiana: Giorgio Nardelli. Il nostro intento, infatti, è duplice ovvero garantire ai nostri associati un continuo e costante aggiornamento in cucina e farlo con nomi di assoluto prestigio, che siano garanzia di eccellenza e di alta qualità”.

La due giorni si è svolta negli eleganti locali dell’Hotel Moonflower a Monforte Marina, una perla della costa tirrenica, dove il Maestro Nardelli ha prima dimostrato come si preparano le basi di cucina (pasta per giglio, pasta alla ricotta, la salamoia, la salamoia secca per piccola prosciutteria, marinata per pesce



preaffettato...) per poi passare alla realizzazione delle ricette complete, con grande ammirazione e stupore dei partecipanti: soppresata di pesce spada con pepata di agrumi, salsiccia di tonno, filetto di spigola all’agrodolce con cipolle confettate agli agrumi, gambero rosso di Mazara, guazzetto di seppie, cosciotto di coniglio ripieno, cappellacci caserecci con caviale di melanzane, filetto di orata in pasta di ricotta...

Un matrimonio e un abbinamento perfetti tra gli ingredienti del Sud Italia e le delizie del Nord della Penisola.

Un vero arricchimento innanzitutto culturale. Un aspetto da non sottovalutare, dato che all’Associazione Provinciale Cuochi Messinesi sono

iscritti anche numerosi allievi

dei due Istituti alberghieri del territorio perloritano: l’Alberghiero di Messina “Antonello” e quello di Milazzo “Renato Guttuso”.

Al termine dell’incontro, il Rettore Nardelli, con la consueta cortesia, ha rilasciato alcune dichiarazioni esclusive per la nostra rivista “Il Cuoco”: guarda la video intervista.

► [clicca qui!](#)

Antonio Iacona

Gargano e Capitanata

Il raduno a Manfredonia per ricordare il santo patrono dei cuochi

L'Associazione Cuochi Gargano e Capitanata ricorda il successo della scorsa edizione della Festa del Cuoco, con il patrocinio del centro sipontino



Davvero tante persone hanno preso parte al raduno dei partecipanti e delle delegazioni in Piazza Castello a Manfredonia con la reliquia di San Francesco Caracciolo giunto da Villa Santa Maria (CH), paese natale del patrono dei cuochi. Si è svolta la processione in divisa ufficiale fino alla cattedrale dove è stata celebrata la Santa Messa. Presenti il vice sindaco di Manfredonia, Matteo Palumbo, l'assessore Antonietta Varrecchia, il sindaco di Villa Santa Maria Giuseppe Finamore con una delegazione della cittadina, presenti inoltre il presidente dell'Associazione Cuochi Gargano e Capitanata Mario Falco, il segretario Carmine Fania, l'Associazione di Val di Sangro, di Campobasso, gli istituti alberghieri di Termoli, di Foggia, di Lucera, di Vieste e San Giovanni Rotondo con il dirigente scolastico Giovanni Battista Zito, il vice preside Longo.



Successivamente, nel cortile del comune di Manfredonia, c'è stata una degustazione a cura del Gal Dauno Ofantino. Alle 13.30, presso il Regio Hotel Manfredi, tutti a tavola: convivio realizzato in collaborazione con gli Istituti alberghieri della provincia di Foggia con rappresentanti della presidenza nazionale F.I.C., dei Maestri di cucina, della presidenza regionale ecc.

Oltre 350 persone presenti. Durante il convivio c'è stata la vendita dei biglietti della lotteria, il cui ricavato è andato in beneficenza per la riconferma delle adozioni a distanza.

Premiazione dei vincitori del concorso gastronomico "Capitanata da chef", colori e cultura del gusto: tra gli allievi primo posto Michele Greco, per i professionisti o chef Di Gioia che ha ricevuto la coppa della Regione Puglia consegnata dal vice presidente della IV commissione del consiglio della Regione Puglia, Giandiego Gatta. Consegna dei diplomi per i 10 anni associazione, targhe per gli sponsor e vari riconoscimenti e taglio della torta.

Dopo il convivio alle 18.30 c'è stata un'altra celebrazione eucaristica presieduta dall'Arcivescovo Mons. Michele Castoro, che ha chiuso la Festa del cuoco edizione 2014 per la prima volta a Manfredonia.

Paolo Troiano



Messina

L'emozione in un boccone

Il campione dei "Finger Food" Gianluca Tomasi al corso di aggiornamento dei Cuochi Messinesi

“I Finger Food: l'emozione in un boccone”. È stato questo il tema del nuovo corso di aggiornamento professionale per gli chef e gli operatori della ristorazione organizzato dall'**Associazione Provinciale Cuochi Messina**, con la **presidente Rosaria Fiorentino** e la **vicepresidente Katya Zanghì**. Docente d'eccezione, uno chef di fama internazionale e dall'esperienza trentennale in materia: il veneto **Gianluca Tomasi**. Oltre una sessantina sono stati i partecipanti al corso, svoltosi negli eleganti locali dell'hotel Moonflower di Monforte Marina, sulla costa tirrenica messinese, dove lo chef Tomasi ha realizzato una quindicina di accattivanti ricette di Finger Food, sempre più di moda e sempre più protagoniste di aperitivi e incontri conviviali. “Seguendo la filosofia di eccellenza della **Federazione Italiana Cuochi**, abbiamo voluto aprire il nuovo anno nel territorio messinese con un corso e un docente di vera eccellenza – ha detto la presidente dell'Associazione Provinciale Cuochi Messina, **Rosaria Fiorentino**, salutando i partecipanti – e offriremo per il 2015 a tutti i nostri soci un calendario di appuntamenti di alta qualità”.

“In dialetto veneto i Finger Food si chiamano *spuciotti* – ha spiegato lo chef **Gianluca Tomasi** aprendo le sue lezioni – e in realtà sono sempre esistiti nel mondo culinario. Sono i famosi stuzzichini, che dal 2000 hanno avuto l'onore di

essere inseriti a livello mondiale nelle Olimpiadi di cucina. Da allora si seguono determinate regole ben precise: il boccone deve essere di 20 grammi e avere almeno due o tre ingredienti.

Oggi sono diventati una vera moda e molti fruitori vogliono forse mangiare di meno, ma mangiare meglio. Per noi chef è un modo in più per esaltare i prodotti di eccellenza “Made in Italy”. Ed ecco allora che cosa è possibile realizzare con i Finger Food, meglio ancora se portano una firma prestigiosa come quella di Gianluca Tomasi: **Capasanta con crema di peperone allo zenzero; Involentino di platessa al vapore aromatico; Insalata di granchio con mela verde al lime; Terrina di orata con crosta di pane e cozze; e ancora, Cannoli di prosciutto praga con rafano fresco; Coste di sedano verde con robiola, pere e noci; Ananas al balsamico con prosciutto crudo.**

Il Finger Food, insomma, è un altro bel modo di presentare il cibo, è fattibile in cucina senza troppe difficoltà e non ha confini regionali. Come Tomasi porta nel cuore un pezzo della sua terra, il Veneto, così uno chef siciliano può tranquillamente realizzare le proprie ricette con ingredienti della nostra isola. E se lo dice uno come Gianluca Tomasi, c'è da fidarsi.

Antonio Iacona



Palermo

La cucina classica siciliana ai giorni d'oggi

All'Alberghiero Pietro Piazza si è svolto con successo un concorso di cucina calda rivolto agli allievi degli Istituti Alberghieri di Palermo e Provincia

Il 14 aprile dodici allievi e aspiranti chef di sei Istituti alberghieri di Palermo e provincia si sono sfidati ai fornelli nelle cucine dell'Ipssea "P. Piazza" di Palermo in occasione del concorso "La Cucina Classica Siciliana ai Giorni d'Oggi", realizzato in collaborazione con l'Associazione Provinciale Cuochi e Pasticceri di Palermo.

In contemporanea si è svolto il concorso riservato agli alunni dell'Istituto "P. Piazza" cui hanno partecipato più di 20 allievi che hanno dato vita a un'esposizione di preparazioni che variano dall'antipasto al dessert.

Gli allievi degli Istituti Alberghieri di Palermo e Provincia partecipanti hanno dovuto elaborare le loro preparazioni in quattro ore.

La giuria si è attenuta ai seguenti criteri di valutazione:

Organizzazione e Haccp; Pulizia durante la preparazione; Rispetto delle norme igieniche; Tecnica di preparazione; Corretta preparazione degli ingredienti; Tempi di esecuzione; Diffi-

Gli allievi Mannara e Pitarresi presentano l'elaborato alla giuria.





La giuria del concorso di cucina calda per allievi.



Piatti presentati al concorso di cucina calda.



coltà di esecuzione; Utilizzo di nuove tecnologie e metodologie, Presentazione; Corretta porzione; Disposizione e pulizia del piatto; Estetica e Gusto.

Per l'esposizione degli elaborati presentati dagli allievi interni dell'Ipsseoa "P. Piazza" i criteri erano i seguenti: Presen-

tazione; Innovazione; Corretta esecuzione; Composizione, Presentazione e Gelatinatura.

A trionfare nel concorso rivolto agli Istituti Alberghieri di Palermo e Provincia sono stati: **al primo posto** in "ex aequo" gli alunni **Flavio D'Anna e Miriam Messina** dell'Istituto "P. Borsellino" di Palermo e gli allievi **Marco Mannara e Guglielmo Pitarresi** dell'Istituto "P. Piazza" di Palermo.

Secondi classificati, gli alunni **Salvatore Maniscalco e Emmanuele Polizzi** dell'Istituto "F. Paolo Cascino" di Palermo.



Flavio D'Anna e Miriam Messina dell'Istituto "P. Borsellino" di Palermo, vincitori del concorso per allievi e il piatto premiato.



Salvatore Maniscalco e Emmanuele Polizzi dell'Istituto "F. Paolo Casci-
no" di Palermo, secondi classificati al concorso di cucina calda.



Nicholas Denny Lallai e Susanna Riccobono dell'Istituto "U. Mursia" di Carini
(PA), terzi classificati nella cucina calda.



La giuria del
concorso riservato
agli alunni
dell'Istituto
"P. Piazza" di
Palermo e il piatto
da esposizione
proclamato
vincitore assoluto.

64

Terzi classificati gli alunni **Nicholas Denny Lallai e Susanna Riccobono** dell'Istituto "U. Mursia" di Carini (PA). **Quarti "ex aequo"** gli allievi **Elisa Carollo e Marzia Minardi** dell'"ELIS Scuola Mediterranea di Palermo, gli allievi **Rosamaria Pantina e Santo Ferraro** dell'Istituto Alberghiero di Castellana Sicula - Palermo. Si ringraziano il dirigente scolastico dell'Ipseeoa "P. Piazza"

di Palermo prof. Ga-
spare Ma-
rano, tutto
il personale
per la collabo-
razione e la giuria.



Palermo

Corsi e dimostrazioni per la crescita professionale dei soci

L'Associazione Cuochi e Pasticceri di Palermo, il Culinary Team Palermo e il Culinary Team Decorators and Pastry Palermo hanno realizzato diverse dimostrazioni rivolte agli iscritti dell'A.P.C.P.P.A e agli allievi delle scuole alberghiere

TECNICHE DI THAI CARVING

Le dimostrazioni nei primi quattro mesi nell'anno 2015 si sono svolte da febbraio ad aprile. La prima dimostrazione del 2015 è stata realizzata il 18 febbraio presso l'Ipssea P. Piazza di Palermo dallo chef Giovanni Speciale, componente del Culinary Team Palermo e reduce dalla partecipazione alla Culinary World Cup 2014 in Lussemburgo, dove ha conquistato la medaglia d'oro individuale con la sua scultura d'ortaggi nella categoria artistico. Titolo della demo svolta: "Tecniche di base Thai Carving".

Gli associati intervenuti e gli allievi dell'Istituto hanno apprezzato le spiegazioni dello chef Giovanni Speciale e hanno dimostrato ampio interesse tanto da interagire con lo chef ottenendo delle informazioni inerenti le tecniche di base sull'intaglio dei vegetali.

Chef Giovanni Speciale.



TECNICHE DI MODELLING E STAMPAGGIO

Il 26 febbraio è stata la volta del pastry chef Natale Trentacoste che con le sue creazioni ha sbalordito la platea intervenuta nei locali dell' Ipsseoa P. Piazza di Palermo. Gli allievi dell'Istituto ospitante e gli associati hanno avuto la possibilità di osservare l'elaborazione dei lavori di Natale Trentacoste, tra l'altro componente del Culinary Team Palermo, sulla **"creazione di pecorelle Pasquali in pasta marzapane"**.



Chef Natale Trentacoste durante la dimostrazione.

Una demo ben organizzata anche grazie alla collaborazione del sig. Giovanni Vengono, che ha dato la possibilità di "immortalare" con un reportage fotografico dettagliatamente le lavorazioni e le tecniche usate anche in tutte le altre attività associative. **Interessantissima la tecnica di "modelling" e "stampaggio" realizzata con il marzapane, coronata con la tecnica della "pittura" (con colori naturali per uso alimentare) usata da Natale Trentacoste.** Tecniche classiche tradizionali, che l'associazione cerca di rivalutare oltre le tecniche innovative sia nel campo gastronomico che in quello dolciario. Relatore il maestro Giuseppe Giuliano che ha ringraziato pubblicamente in entrambe le dimostrazioni il dirigente

scolastico prof. Gaspare Marano per avere dato la possibilità di ospitare l'Apcppa, facendo sì che gli incontri realizzati e quelli che in futuro dovrebbero essere realizzati, possano essere momenti di crescita professionale per gli allievi e di confronto per i professionisti.

Chef Natale Trentacoste con la corsista Jole Casamento.



scolastico prof. Gaspare Marano per avere dato la possibilità di ospitare l'Apcppa, facendo sì che gli incontri realizzati e quelli che in futuro dovrebbero essere realizzati, possano essere momenti di crescita professionale per gli allievi e di confronto per i professionisti.

I FINGER FOOD

Il 26 febbraio, presso i locali dell'Associazione Centro ELIS Scuola Mediterranea di Palermo, si è svolta **la dimostrazione dello chef Massimo Mangano sull'elaborazione di "Finger Food"**, altro tema trattato dallo Chef che ha dimostrato agli intervenuti come realizzare elaborati usando i prodotti del territorio. Nell'occasione è intervenuto il presidente dell'Associazione Cuochi e Pasticceri di Palermo chef Giacomo Perna che ha ringraziato sia la dirigente della scuola per la disponibilità a collaborare con l'Apcppa sia lo chef Massimo Mangano.





Maestro Giuseppe Giuliano.

TORTE DA FORNO E PLUMCAKE

Il 5 marzo presso l'Ipsseoa P. Piazza di Palermo è stata la volta del maestro di cucina Giuseppe Giuliano che, davanti ad una platea numerosa formata da allievi e professionisti, ha realizzato la dimostrazione dedicata alle torte da forno e plumcake. Il maestro Giuliano è riuscito a coinvolgere gli intervenuti con la realizzazione di elaborati "da forno", spiegazioni sul bilanciamento della pasta frolla, sulla massa montata al burro e su altri argomenti che hanno reso la dimostrazione interessante.

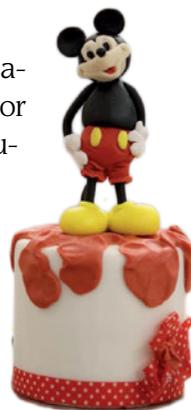
CAKE DESIGN

L'11 marzo è la volta della Cake & Decorator Marina La Mattina e il 26 marzo della Cake Decorator Arianna Strazzeri, entrambe componenti del Culinary Team Decorators and Pastry Palermo. Le due dimostrazioni si sono svolte presso l'Associazione



Centro ELIS Scuola Mediterranea di Palermo. Marina La Mattina ha realizzato una demo sul **modelling in pasta di zucchero dedicato ai soggetti dei "fumetti"**

Marina La Mattina mentre spiega alle allieve e in alto una sua realizzazione.



SCULTURE DI ORTAGGI

Il 17 marzo è il momento dello chef Giovanni Speciale che realizza la dimostrazione su sculture di ortaggi presso l'Istituto I.I.S.U. Mursia di Carini

(PA). Con la sua indiscussa professionalità in qualità di "Scultore di ortaggi", Speciale riesce nuovamente a sbalordire gli intervenuti, relatori il capitano del Culinary Team Palermo chef Mario Puccio e gli chef Gioacchino Sensale e Saverio Patti, anch'essi componenti del Culinary Team Palermo.



Arianna Strazzeri e la sua realizzazione.

e nel contempo ha spiegato le proporzioni nel realizzare le "pièce" umoristiche. La grande padronanza nell'espletare la demo ha ricevuto plausi dagli intervenuti.

Il 26 marzo Arianna Strazzeri con molta eleganza e semplicità ha realizzato una dimostrazione importantissima sulla **decorazione con la "ghiaccia reale" con la tecnica al "cornetto" su biscotti in pasta frolla.**

Relatore della demo il capitano del Team Decorators Sarah Cucchiara.



Alcune lavorazioni di Chef Giovanni Speciale.



Sarah Cucchiara
e la sua dimostrazione.

LA TECNICA GUM PASTE

Il 20 marzo presso l'Ipssea P. Piazza di Palermo la Cake & Decorator Sarah Cucchiara realizza la sua dimostrazione sulla realizzazione di Girasoli in "Gum Paste", spiegando ai presenti le tecniche e anche gli impasti da realizzare in base alle lavorazioni progettate.



MODELLING IN PASTA DI ZUCCHERO

Infine, l'8 e il 22 aprile, sempre al P. Piazza, concludono il primo ciclo di dimostrazioni rivolte agli allievi dell'Istituto e agli iscritti dell'Apcppa le Cake & Decorators Rosellina Giuliano e Cristina Tescovina,



Cristina Tescovina
e la sua realizzazione.

entrambe componenti del Culinary Team Decorators and Pastry Palermo. Due appuntamenti imperdibili per tutti coloro che

desiderano avvicinarsi al mondo del modelling in pasta di zucchero. Entrambe hanno dimostrato manualità, tecnica e pulizia nel creare "pièce", soffermandosi sulla realizzazione del viso, colorazione degli occhi e proporzioni del soggetto.

Rosellina Giuliano.

I PROSSIMI CORSI

Altre dimostrazioni, corsi e attività sono in via di programmazione per maggio e giugno sempre all'insegna dell'autoformazione e formazione associativa. Le attività e quindi le demo e i corsi ricominceranno dai primi di ottobre il cui calendario a breve sarà pubblicato su www.cuochipalermo.it e sulle pagine Facebook "**Culinary Team Palermo**" e "**Associazione Provinciale Cuochi e Pasticceri Palermo**". Un grande plauso va ai partecipanti delle dimostrazioni, e ai componenti dei Team, questi ultimi periodicamente si adoperano per trasmettere le proprie conoscenze ai col-

leggi associati, ma soprattutto per coinvolgere gli allievi nel campo gastronomico, in particolar modo nell'arte della pasticceria e della decorazione.

Un ringraziamento particolare va ai dirigenti delle scuole che hanno permesso all'Apcppa di potere diffondere l'arte culinaria e pasticceria alle nuove leve e quindi di poter realizzare un momento di discussione con i professionisti intervenuti in queste interessantissime dimostrazioni.

Si ringraziano altresì il presidente, il segretario e tutto il consiglio direttivo dell'Apcppa.

Giuseppe Giuliano

Torre del Greco

In ricordo di Pasquale Colardo

Nato a Marzano Appio (CE) nel 1943, Pasquale Colardo fin dall'età di 16-17 anni comincia a navigare come garzone di cucina con la Società Italia e suoi grandi Transatlantici, maturando esperienza e maturità professionale fino alla metà degli anni '80, quando approda da executive chef al Grand Hotel Quisisana di Capri, mettendo in mostra tutte le sue doti innate di grande professionista dei fornelli.

Fra la fine degli anni '70 ed inizio anni '80 riveste la carica di consigliere regionale dei Cuochi Campani ma, sentita l'esigenza insieme ad altri valenti chef torresi, decide di fondare l'**Associazione Cuochi Torre del Greco**, nella

quale riveste varie cariche prima di allontanarsi per un periodo dall'Associazione per motivi personali; una delle sue ultime comparse avviene alla scorsa Festa del Cuoco, svoltasi in Sorrento in ottobre, prima di ritirarsi per motivi di salute nella sua dimora in via Gaetano de Bottis a Torre del Greco, dove è deceduto il 10 aprile. L'Associazione condivide il dolore con i familiari.

Alfonso Falanga



Teramo

Lezione magistrale con la chef Nadia Moscardi

Il 14 aprile presso l'Istituto alberghiero di Teramo si è tenuto un incontro a favore degli iscritti all'Associazione Cuochi Teramo. Ospite d'eccezione Nadia Moscardi dello storico ristorante Elodia di Camarda (AQ), che ha incantato la platea in un cooking show sulle erbe spontanee ed i prodotti tipici dimenticati

La valorizzazione della cucina del territorio è il principio ispiratore di Nadia Moscardi che porta avanti, insieme al resto della sua famiglia, il lavoro iniziato dalla

mamma Elodia nel 1974. Con un occhio alla tradizione, allo studio e all'utilizzo delle nuove tecnologie, la sua cucina è riuscita ad interpretare in maniera magistrale la tradizione abruzzese ed a valorizzare i prodotti eccellenti che il territorio produce.

La chef, dopo la presentazione, ha illustrato ai presenti le numerose erbe spontanee che ha portato con sé, insegnando a riconoscerle e ad utilizzarle al meglio in cucina. Ha poi preparato uno dei suoi piatti più noti, già presentato al congresso Identità Go-

lose, le "Consistenze di pasta e dell'orto", ispirato dalle "virtù" teramane, **piatto tipico del 1° maggio, che veniva**

preparato dalle future spose utilizzando le ultime verdure invernali, quelle primaverili ed aggiungendo le rimanenze di pasta della dispensa.

Il piatto successivo è stata una

"Spuma di patata turchesa con chips di cotenna di maiale soffiate", infine il coregone del lago di Campotosto marinato con erbe spontanee.

L'Associazione Cuochi Teramo, il presidente Domenico Iobbi e il dirigente scolastico dell'Istituto "Di Poppa" Caterina Provisiero ringraziano Nadia Moscardi e il Ristorante Elodia per la disponibilità.

Sonia Ferretti





Martedì 14 Aprile alle 15.30, presso l'Istituto alberghiero di Teramo, si è tenuto un nuovo appuntamento a favore degli iscritti all'Associazione Cuochi Teramo. L'ospite d'eccezione è stato lo chef **Nadia Moscardi**, dello storico ristorante **Elodia** di Camarda (AQ), che ha incantato la platea in un cooking show sulle erbe spontanee ed i prodotti tipici dimenticati.

La valorizzazione della cucina del territorio è il principio ispiratore di Nadia Moscardi che porta avanti, insieme al resto della famiglia, il lavoro iniziato dalla mamma Elodia nel 1974. Con un occhio alla tradizione, lo studio e l'utilizzo delle nuove tecnologie, la sua cucina è riuscita ad interpretare in maniera magistrale la tradizione abruzzese e a valorizzare i prodotti eccellenti che il territorio produce. Lo chef, dopo la presentazione, ha illustrato ai presenti le numerose erbe spontanee che ha portato con sé, insegnando a riconoscerle e ad utilizzarle al meglio in cucina.

Ha preparato uno dei suoi piatti più noti, già presentato ad

"Identità Golose" 2015, le "consistenze di pasta e dell'orto", ispirato dalle "virtù" teramane, piatto tipico del 1° Maggio, che veniva preparato dalle future spose utilizzando le ultime verdure invernali, quelle primaverili ed aggiungendo le rimanenze di pasta della dispensa.

Il piatto successivo è stata una spuma di patata turchesa con chips di cotenna di maiale soffiata, infine il coregone del lago di Campotosto marinato con erbe spontanee. L'associazione Cuochi Teramo, il presidente Domenico Iobbi e il dirigente scolastico dell'Istituto "Di Poppa", Caterina Provisiero ringraziano Nadia Moscardi ed il Ristorante Elodia per la disponibilità.

Sonia Ferretti



Trapani Chiudiamo in.... Dolchezza!

A lezione di torte moderne con i maestri pasticceri Michele Mineo e Giovanbattista Grillo

Giusto per non perdere le buone abitudini, come da calendario, l'Associazione Cuochi di Trapani ha svolto un corso di formazione per gli allievi iscritti. Così, presso l'Ipseo di Erice, i maestri pasticceri Michele Mineo e Giovanbattista Grillo hanno dato dimostrazione della loro professionalità.

Il tema del corso era basato sulle "Tecniche di realizzazio-

ne delle torte moderne". I nostri allievi si sono dimostrati, come sempre, attenti ed interessati e non hanno perso un solo passaggio delle varie fasi delle lavorazioni. I prodotti realizzati, rispettosi dei prodotti tipici del territorio accostati a materie prime di altissima qualità, hanno centrato in pieno l'obiettivo della manifestazione. Vogliamo ringraziare il dirigente scolastico dell'Ipseo di Erice prof. ssa Mandina per l'ospitalità e la disponibilità e i maestri pasticceri che con la loro opera spassionata contribuiscono alla crescita professionale dei nostri allievi.

Mariano Giaconia



Varese

Giovani cuochi in gara per il Trofeo Restelli 2015

Il 9 e 10 marzo, nella splendida cornice del Ristorante Montelago di Ternate (VA), messo gentilmente a disposizione dalla famiglia Balzarini e Magnoni, si è svolta la seconda edizione del concorso nazionale di cucina calda intitolato a Matteo Restelli

La manifestazione è stata organizzata dall'Associazione Provinciale Cuochi Varesini presieduta da Girolamo Elisir con l'insostituibile apporto dello chef del Ristorante Montelago Ricevuti Giordano e a da molti componenti del consiglio o associati che hanno messo in campo una notevole professionalità.

Pier Damiano Simbula, Stefano Barlocchi e Benedetto Crimi hanno svolto la mansione di commissari in modo attento, scandendo i tempi di uscita e guidando i partecipanti nelle difficili prove.

Riconfermata quasi in toto la giuria internazionale, composta da: Daniele Preda, Fabrizio Venditti, Giuliano Conti, Gianluca Bos e dal fiduciario Slow Food della Provincia di Varese Claudio Moroni, che ha valutato in modo anonimo tutti i piatti con molta attenzione.

Moltissime le scuole partecipanti provenienti da tutto il nord Italia che si sono con-

frontate a suon di padelle e mestoli, confezionando piatti ricercati ma al tempo stesso attenti alle materie prime, al territorio e alle nuove tendenze della cucina vegetariana. I futuri chef hanno dimostrato notevoli capacità e padro-

73



nanza delle tecniche di cucina, qualificando in modo positivo le rispettive scuole di appartenenza.

Il concorso è stato inoltre un momento importante di confronto e di formazione, in quanto durante le due giornate si sono tenuti molti mini seminari e cooking show. Sono intervenuti: lo chef stellato e patron del ristorante Acquarello di Fagnano Olona Silvio Salmoiraghi, Marcello Mignone con una lezione sul riso, un approfondimento sul vino tenuto da Luca Rimoldi, mentre il mondo dei distillati è stato illustrato da Giovanni Chiodetto.

Una mini lezione sul pane artistico è stata tenuta da Angelo Canova, mentre Francesco Gotti ha tenuto una lezione sull'utilizzo degli strumenti di cottura. Un momento molto seguito è stato quello sui materiali utilizzati nella produzione dei coltelli e quelli anche innovativi utilizzati nelle tecniche di cottura tenuti da esperti delle ditte Sanelli e Agnelli: Livio Piffari e Danilo Amigoni.

Al termine delle due giornate sono stati ufficializzati i nomi delle scuole vincitrici: il **primo classificato assoluto, Cfp**

di Varese si è aggiudicato il Trofeo Matteo Restelli, al secondo posto si è piazzata la scuola di Pfp di Sondrio che si è aggiudica la coppa cinque anelli e terza classificata è la scuola di Manfredini di Este (PD) che si aggiudica la coppa APCV.

I premi speciali della giuria sono stati assegnati nel seguente modo: kit pentole Agnelli – Istituto Sonzogni Nembro (BG); Set Coltelli Sanelli – Istituto Castelli (VA), Pfp Sondrio, Istituto Don Gnocchi Carate Brianza (MI) e Cfp Varese; Premio ditta Ferrari Spumante – Pfp Sondrio; la scuola Manfredini proveniente da Este (PD) si è aggiudicata la Targa offerta dalla famiglia Restelli.

Un ringraziamento doveroso va all'Agenda Formativa della Provincia di Varese e alla Top Style School che hanno supportato l'Associazione Cuochi durante l'evento. Ringraziamo inoltre tutti gli sponsor storici, quelli che ci hanno affiancato in questa edizione e tutte le persone che hanno collaborato rendendo possibile la realizzazione di questo evento sempre più importante.

Moreno Tosi



EDITORIALE

Rocco Pozzulo

is the new president of F.I.C.

🇮🇹 see page 3 for the Italian text

Italian chefs have a new president: Rocco Cristiano Pozzulo. At the end of the delegates' meeting, the chef from Lucania was elected by the 18,000 members of the Federazione Italiana Cuochi to lead the most representative category association of white hats. A vote that was accompanied by a loud applause from the delegates who had travelled to the capital from all over Italy, a sign of their deep esteem for him.

Pozzulo takes over from Paolo Caldana whose mandate has come to an end. In the next four years, it will be the job of the chef and teacher at the Istituto Alberghiero di Potenza to coordinate the work of all 124 provincial Associations, 20 regional Unions and the numerous foreign Delegations that make up the unique Body recognised by the WACS, (World Association of Chefs Societies).

Until just a few months ago, Rocco Cristiano Pozzulo was the project manager of F.I.C., on behalf of which he organised conferences, meetings, competitions and events, and president of the Chefs of the Region of Basilicata.

At his side, Carlo Bresciani was elected deputy and Carmelo Fabbricatore was reconfirmed as treasurer. On 25th May, again in Rome, at the National Council, the other executive bodies such as the vice presidents with area proxies, the national secretary and the executive council, will be elected. The new president Rocco Cristiano Pozzulo explains as follows his program to be developed over the four years of his mandate: *"The program cannot fail to start by valorising further the figure of the professional chef and the rich food and wine heritage that Italy boasts, But, having said this, I*

cannot fail to launch my action from a double awareness: the extraordinary exceptional nature of the situation of economic crisis in which our beloved Italy finds itself and, at the same time, the great potentials which the Federazione Italiana Cuochi has, to plan a different future. In the face of the impending risk of homologation, we need much more than a judicious and careful management of our daily actions. Although the latter is an implicit and unavoidable duty of every president, I believe it cannot be enough to guarantee the new direction that F.I.C. needs to take today. Instead, I feel that we must carry out a deep reorganisation and innovation of the management and association fabric, implementing adequate strategies, even medium and long term. In all these years, the Federation has created a role of an important professional category association thanks to the silent work of so many men and women who, with extraordinary willingness, have put their time and professionalism at the service of the common good. Today, in my opinion, we must be more daring; we must add to time and basic skills, an indispensable requisite, the capacity and will to seize the challenges of innovation and change. The future of F.I.C. rests on the ability to valorise its members by not standing in the way of those who want to take action. To this end, I thought it was indispensable to travel around Italy to listen to and stimulate all members through a meeting-discussion the aim of which was not only to pursue an ephemeral consensus but of harnessing the best possible energies in order to involve everyone in creating and designing a Federation that is relevant to our times".

SAPERI E SAPORI

Of meat and fish:

vitello tonnato

by **Eugenio Medagliani**, Humanist coppersmith

see page 13 for the italian text

ITALIAN CUISINE HAS NEVER LOVED THE UNION OF MEAT AND FISH, SO MUCH SO THAT IN THE SUMPTUOUS BANQUETS OF THE MIDDLE AGES AND THE RENAISSANCE, A DISTINCTION WAS MADE BETWEEN THOSE WHERE MEAT AND GAME WERE EATEN AND THOSE WHERE FISH AND VEGETABLES WERE EATEN.

The combination of a fish-based sauce with veal has rather remote origins and it is thought that it derived from the need to mark (i.e. to accentuate) the delicate flavour of the meat of the young bovine.

Already, in the book *Les délices de la campagne* by Nicolas de Bonnefons, a gardener and valet of the Sun King (Louis XIV), published in Paris in 1654, a page was found in which the author expressed himself in the following way about cooking: “*In the kitchen there is no room for cooks who think that it is enough to mask and garnish their dishes in a confusing way (with spices) to pass off as able men, while it is here that they are wrong and it is from here that disgust often springs for their dishes*”.

Bonnefons then gives us a few examples: “*To give flavour to meats before threading them onto the spit, some (cooks) put chestnuts with capers into the body (of the animal), others who seek extraordinary meat sauces put into them anchovies or preserved oysters just out of the barrel in which they were brought from sea ports, but the natural taste of meat is always more flavoursome*”.

The role of spices must not be misconstrued; it is difficult to accept that they are completely useless, especially with regard to an exorbitant cost; they do not nourish, do not heal and do not produce improvements. It is because of their superfluous nature that they constitute the definition of luxury: luxury is something that has no use, something that is extra. So, an attempt was made to give some use to spices; the most famous of these, which still continues today, is that of preserving foods; to sidestep this “belief”

they fell back on another use: that of covering the taste of foods that had gone off or almost, above all meat. But a long time ago ordinary people only ate meat during festivities, exceptional events or when they were forced to slaughter an animal due to traumatic events or ill health.

The combination of a basic fish sauce with veal was understood as the accentuation of its delicate flavour during one of the many processes of preserving foods that could go off. The need for the long term preservation of meats that could not be eaten immediately was solved as we know already many years ago, with various ingenious processes such as smoking, salting, drying, marinating and preserving in oil in terracotta jars.

But let's get back to **vitello tonnato**, from the French veau thoné, which can be substituted by the Italian term “uso tonno” which means a preparation in which slices of veal (or pork) are marinated in a mayonnaise sauce to which tuna in oil, anchovies and pickled capers are incorporated.

Vitello tonnato, a recipe typical of Piedmont is a cold dish to be eaten during the summer. Here are some old recipes. In “*Li quattro banchetti*” of the native of Palermo Carlo Nascia, hired on 4 August 1659 by Antonio Tassi, maestro of the Household of the duke of Parma: Ranuccio II Farnese we find a *tarantello* sauce used to cover meats, prepared with the belly of the tuna in brine which is mixed with strong vinegar after being de-salted and crushed in a mortar.

In “*Il cuoco galante*” written at the end of the Eighteenth century, Vincenzo Corrado suggests some recipes made with the breast or leg of veal in a prawn sauce. In “*Cuciniere di città e di campagna*” (beginning of the Nineteenth century) we find a strange recipe on the “*way to give the taste of tuna to veal to serve it as a dish*”. For this preparation the author advises boiling slices of leg of veal for two hours in water together with herrings, cod or another salted fish. After being drained and dusted with salt the meats are placed in a terracotta jar on top of some salted anchovies and then covered in olive oil.

In “*Re dei cuochi*” (about 1860) written by the Milanese Giuseppe Sorbiatti we find a *vitello a tonno*. This preparation requires boiling the veal with aromatic herbs; when cooked the meat is placed in a terracotta container and covered with a sauce made from anchovies crushed in a mortar and mixed with its cooking broth, oil and lemon juice, all passed through a sieve. After marinating for two days the meat is removed and sliced. It is served as a starter garnishing it with salad, boiled eggs and gelatine.

In more recent, prosperous times, anchovies, herrings and salted cod were abandoned and replaced with the more expensive but certainly more tasty and sophisticated tuna preserved in oil.

DIDÁSKO

The federation

I would like...

by **Giovanni Guadagno**
www.abcuoco.it

🇮🇹 see page 17 for the italian text

IT IS ELECTION TIME AND TIME TO RENEW THE ASSOCIATION BODIES AT ALL LEVELS WITHIN THE FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI. FOR US MEMBERS IT IS TIME FOR REFLECTION AND PROPOSALS TO IMPROVE AND CONQUER THE CHALLENGES OF TOMORROW.

Those who are present and offer their time and skills free of charge to pursue the objectives established by the Articles of Association are fully entitled to work for the future of the Federation. Often, however, individuals are selected on the basis of their history and authority and not always on the basis of ideas and programs. The Federation has celebrated its fourth birthday; during the mandate I have spoken, but

above all, listened to many colleagues. They have told me their thoughts and comments, criticisms, expectations and needs. In order for these voices not to be lost, I have tried to summarise these proposals in ten points expressing them in a positive manner. I have written these points in order to share ten aims for our future. Whatever happens, it will be a success if we all work together, winners and losers alike, on the objectives of common interest for our category keeping the line to be pursued firm and widening as much as possible membership and the consensus to the Federazione Italiana Cuochi.

1. Return prestige and authority to the profession of chef, valorising those who work in kitchens every day with actions in the relevant institutions at various levels (municipalities, regions, ministries, authorities).
2. Proceed with an image restyling. Include marketing criteria in management. Direct the F.I.C. product to the user.
3. Verify the articles of association and write regional and national rules. Improve and widen association democracy, for an equal Federation where all can express and carry forward their own ideas.
4. Move to create a fiscal and legal consultancy office to support the action of individual territorial realities.
5. Direct the body mainly towards the philosophy of associations and services for members and not only towards the commercial sector.
6. Interact directly with institutional bodies at regional and national level that are responsible for training and education. Stipulate protocols.
7. Stipulate four-year partnership contracts with companies to provide economic support for our actions.
8. Recruit the membership of as many professionals as possible, developing an adequate membership policy. Support associations to increase memberships and obtain the loyalty of members. Organic development plan.
9. Develop systems of communication for transmitting the targets we wish to pursue: the web, press, TV, magazines

and so forth.

10. Encourage our presence in national and international competitions, increasing above all thematic and specialised teams, always with the aim of supporting the prestige of the category.

MERCATO ITTICO

How the restaurateur must
indicate allergens

by **Valentina Galli** and **Valentina Tepedino**
Eurofishmarket

see page 19 for the italian text

IT IS ELECTION TIME AND TIME TO RENEW THE ASSOCIATION BODIES AT ALL LEVELS WITHIN THE FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI. FOR US MEMBERS IT IS TIME FOR REFLECTION AND PROPOSALS TO IMPROVE AND CONQUER THE CHALLENGES OF TOMORROW.

Above all, it should be said that the regulation in question

IPSE DIXIT

Enzo Bianchi, *Il pane di ieri* (The bread of yesterday)
“I love cooking and I do so in great silence because cooking means thinking, being aware, being present and having a strong sense of the reality and for those for whom I cook. When cooking, we are obliged to combine many aspects: culinary laws, the expectations of those who will eat, the knowledge of products, knowledge of heat, water and times... An extraordinary operation that makes us intelligent”.

applies to all **foods** destined to the end consumer, including those **supplied by collectivities**, and to those destined to supplying collectivities; and that by “collectivity” we mean any facility (including a vehicle or a permanent or temporary sales stall), such as **restaurants, canteens, schools, hospitals and catering companies** in which, as part of an entrepreneurial activity, foods destined to immediate consumption by the end consumer are prepared.

Secondly, it should be specified that for **pre-packed products**, the regulation has prescribed the obligation to provide the end consumer with **information concerning the substances or products that cause allergies or intolerances** as listed in **annex II** of the regulation, and has given Member States the option of adopting national provisions concerning the means with which indications on allergens must be made available and, if necessary, their form of expression and presentation. While, **with regard to all the other information prescribed by the regulation, their indication is not obligatory for non-pre-packed products** (such as those ready for immediate consumption provided by the restaurateur) unless the Member States adopt national provisions that require the partial or total supply of such indications or their elements.

Therefore, any operator who serves foods ready for consumption within said facilities must provide the end consumer with information concerning the presence of allergenic substances; such information **can be reported on menus, on special registers or notices or again on another equivalent even technological system, to be kept well in view, so as to allow the consumer to have easy and free access** (if electronic systems such as “smartphone applications”, bar codes, QR codes etc..., are used, these cannot in any case be offered as the only instruments for reporting the necessary information, since they are not easily accessible to all of the population and therefore are not sufficiently appropriate for the purpose).

As an alternative to such procedures, the circular from the Ministry of Health allows the operator in the food sector to fulfil **the obligation by indicating in writing:**

- either a **sentence of the type: “information about the presence of substances or products that cause allergies or intolerances are available from front-of-house staff”** in a clear manner and in a well visible place;
- **or** a sentence of the type: “**for information about substances and allergens, you can consult the appropriate documentation which will be supplied by the front-of-house staff.**” on the menus, the register or special notices.

In any case the information in question must **result from suitable written documentation that can be obtained easily** both by the competent authority and the end consumer, and **the staff must have examined it previously and must be aware of it providing their written approval at the same time.**

The following are **at the discretion** of the operator: the choice **of the procedures to be used in informing the end consumer**, according to which is the most suitable solution on the basis of his own organisation and size of company; and the drafting of the written information necessary for fulfilling the obligation, the choice **of the procedures for indicating the presence of allergens in relation to the individual preparations** (for example, by highlighting the presence of allergens in the list of the ingredients of the individual preparations, producing a table reporting the 14 categories of allergens envisaged by the Regulation and which, at the same time, identifies the preparations that contain them, or according to other and different procedures which in any case guarantee correct information for the consumer).

For further information, ► **click here**

ATENEIO DELLA CUCINA ITALIANA

Sesame, flax, sunflower and pumpkin: *the seeds of health*

🇮🇹 see page 49 for the italian text

PERHAPS NOT ALL COOKS ARE ALREADY AWARE OF THE EXISTENCE OF SOME SEEDS WITH EXCEPTIONAL PROPERTIES AND CHARACTERISTICS THAT SHOULD BE INCLUDED IN OUR DAILY DIET. LET US DISCOVER WHY IN THIS ARTICLE

Sesame, flax, sunflower and pumpkin seeds are sold in health food stores and increasingly often also in traditional supermarkets. They can be eaten in many ways: **to garnish meats and fish, in salads, cereals and pasta, in yogurt or even on their own** as a mid-morning or afternoon snack.

They are **excellent natural supplements** suitable for everyone, given their great nutritional richness, they are particularly recommended for those following a vegetarian diet. It is however important not to eat too many of them, to keep them in a dry place and to pay attention to the expiry date.

Sesame seeds

These seeds are some of the tastiest and richest in properties. Nourishing, easy to digest, they provide so many substances our body needs: iron, phosphorous, magnesium, silicon, essential fatty acids, lecithin but above all calcium.

This is why they should be included in the diet of everyone at the risk of osteoporosis and in pregnant women. These tiny seeds are also excellent during convalescence since they strengthen the immune system and contribute to a correct stimulation of the nervous system.

Sesame seeds **can be eaten raw or lightly toasted**. If you want to reduce your consumption of salt you can season your food with **Gomasio**, a Japanese preparation based on toasted

sesame seeds and sea salt (only 7 grams of salt per 100 grams of product). If, on the other hand, you need some sweetness, there is nothing better than munching sesame crackers, small snacks that are very easy to prepare.

Flax seeds

Gandhi said about these seeds: *"Wherever flax seeds become a common food among people, there we will find better health"*. Therefore, it is easy to understand how precious these little seeds are at a nutritional level. In fact they provide Omega 3 and anti-carcinogenic substances, such as lignans. They are particularly recommended for those suffering from colitis or a lazy intestine thanks to the mucilages and fibres they contain, very useful for reinstating normal intestinal functions. **It is preferable to chop them before eating them so that the organism can absorb them better.** In fact they have a hard covering which would otherwise be difficult for the digestive system to assimilate. For intestinal problems, you can take a tea-spoon of flax seeds a day on an empty stomach. However, it is important to drink a lot of water since these seeds absorb up to 6 times their weight in water. Vegans can use flax seeds for their cooking preparations instead of an egg. Just chop them and add them to some water.

Sunflower seeds

Very good to munch, these seeds are particularly rich in vitamins belonging to group B but also in vitamins A, D, E and PP, as well as in essential fatty acids, minerals (iron, magnesium, potassium, calcium) and oligo-elements (zinc, copper, magnesium and cobalt). They also contain proteins and carbohydrates and are therefore **perfect for supplying energy and fighting tiredness. An oil (cold-pressed, please) is extracted from this seed, excellent if eaten raw**, a precious ally in avoiding cardio-vascular problems. Instead, it should be avoided in cooking, since at high temperatures it releases the so-much feared free radicals.

Pumpkin seeds

These are rich in **Vitamin E, magnesium, sodium, zinc, selenium and linoleic acid**. Consumption of these seeds is particularly **advisable for men** given that it helps to keep the muscular tone of the bladder in good condition and to prevent the annoying problems **of the prostate**.

Pumpkin seeds also help reduce the typically male phenomenon of hair **loss**. As far back as ancient times, they were used as a remedy against worms since they contain cucurbitin, a substance that helps to eliminate parasites from the walls of the intestine. **These seeds can be added to so many dishes, especially with vegetables; just a handful will give so many benefits!**

IL RACCONTO DEI RACCONTI

Aphrodisiacal foods:

About the myth... that does not exist

by **Francesco Lopopolo**

 see page 39 for the italian text

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

With Spring just around the corner together with the consequent hormonal storms that involve every living being, we once again start to talk about a myth that stands the test of time and which has not yet found a univocal definition; I'm talking about that which is defined as the cuisine of Love or in other words aphrodisiacal i.e. that branch of cooking dedicated to using particular foods and preparations that have the declared

function of fostering or provoking desire and sexual prowess in both sexes.

Publications, debates, lectures, forums, recipes, blogs, books, commodity and food analyses and everything that makes the news are on the starting blocks.

Some of us believe in it, some of us make capital out of it, some of us couldn't care less about it while others turn it into a commercial event, but perhaps we ought to examine the topic to look for the truths that are not so hidden but which perhaps should be confirmed by analysing three aspects of the problem: one historical, one mythological and one scientific.

History clearly proposes an equation from which we can draw simple and intuitive lessons. When a population is subjected to existential stress such as frequent famines or long wars, forced by nature itself, it tends not to procreate and therefore to cause a drastic fall in the number of births. On the contrary, when peace reigns and there is plenty of food, the number of births increases visibly. In short, in the first situation we think about surviving, in the second, when our stomachs are full and are minds are free of worry, we also think about procreating.

Mythology often talks about Love and when we talk about mythology we cannot help but refer to that of Greece. When they used to speak of love, the Greeks used to make a fundamental distinction between *Eros*, the God of unstoppable physical ardour, of desire and pure and simple sexuality, the eternal young boy always fleeing a serious and committed relationship, and Aphrodite, the Goddess of beauty and love which involves the soul; always surrounded by adoring lovers because, for her, falling in love was fundamental in its own right as was the relationship of love involving the other person as a partner.

The position of **Science** is clear and concise: to date no one has demonstrated that a food or a culinary preparation is able to increase sexual performance or cause people to

fall in love.

So, does a food with aphrodisiacal (the word derives from Aphrodite) capacities really exist? No. Science replies...

But... if we choose light foods which are at the same time rich or very rich in proteins and therefore able to activate metabolic processes that physically and psychologically satisfy the individual (endorphins, a sense of satisfaction etc.); if... we are psychologically ready; if... an erogenous or glamorous, as the French say, situation is created, with lights, candles, perfumes, music; in short, if we create the right climate; if... the partner is psychologically predisposed to play this game... well, that's all you need!

Food will magically become the vehicle of love, the stimulus of great passions, the instrument of seduction; even a bread roll, an apple or a bread stick will become aphrodisiacal! But let it be clear, it can't take all the credit. Enjoy yourselves!

VUOI SCRIVERE SU IL CUOCO?

Vuoi vedere pubblicate notizie e fotografie relative alla tua Associazione provinciale o Unione regionale? Inviale con tempestività alla Redazione de "Il Cuoco":

rivistailcuoco@gmail.com

I requisiti: i testi devono essere firmati e salvati in file di word e non superare le 1.000 battute spazi compresi.

Le fotografie devono essere file jpg o tiff in alta risoluzione (300 dpi) e con dimensioni di almeno 10 x 15 cm.

Il materiale che non rispetterà queste caratteristiche non potrà essere pubblicato.

Per esigenze di spazio la redazione si riserva di apportare i tagli e le modifiche necessarie. Grazie per la collaborazione.



“ Il mio nuovo utensile da cucina.

Le scarpe Hygiene sono un tutt'uno con il piede, perché sono leggerissime e confortevoli. Sono anche belle da vedere, un aspetto importante per chi, come me, lavora in una cucina a vista. ”



Base Protection veste i piedi della Nazionale Italiana Cuochi con Hygiene: la linea di calzature dotata di tecnologie **Tpu-Skin**, **SmellStop** e **Sticking**, per battere la fatica, vincere i batteri e conquistare la stabilità.



Daniele Caldarulo

Team Manager della N.I.C.
Chef Patron
del “Black and White” (Bari)

larancia.eu



B0292 S2 SRC

Acquista on line
€ 80,00 + iva
€ 60,00 + iva
per i tesserati F.I.C.



BASE
iTech Available on the
App Store | Android

T +39 0883 334815 www.baseprotection.com