

# il CUOCO

MAGAZINE UFFICIALE DELLA FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI

N. 323

Maggio-Giugno 2015



## ***F.I.C. NEL MONDO***

Dalle delegazioni  
di Francia e Canada

## ***MERCATO DEL LAVORO***

Cos'è cambiato  
con il Jobs Act

# ***EXPO 2015***

*Viaggio nelle  
cucine regionali*

**isacco**  
DIVISA UFFICIALE  
Federazione Italiana  
Cuochi



Catalogo  
specifico della  
Federazione  
Italiana  
Cuochi

**ISACCO,  
LA PIÙ GRANDE  
SCELTA DI DIVISE  
IN EUROPA  
IN PRONTA CONSEGNA**

Innanzitutto ringraziamo la Federazione Italiana Cuochi per averci scelto come suoi fornitori ufficiali di divise per i prossimi quattro anni. Garantiamo il massimo dell'impegno e della professionalità che ci hanno sempre contraddistinto per soddisfare al meglio le aspettative degli utilizzatori delle divise F.I.C.

La nostra azienda, già leader nazionale nella produzione e distribuzione di abbigliamento professionale per tutti i settori lavorativi, assieme ai vertici della F.I.C. ha messo a punto una collezione completa di divise da cucina che è rappresentata in maniera chiara e di facile consultazione su un catalogo realizzato appositamente per la F.I.C. e che è scaricabile

gratuitamente dal sito [www.fic.it](http://www.fic.it), o dal sito [www.isacco.it](http://www.isacco.it) oppure che è disponibile in forma cartacea presso i più qualificati distributori di abiti da lavoro in tutte le province d'Italia.

Il brand Isacco è sinonimo di qualità, di vastissima scelta di prodotti e di eccellenza nel servizio offerto grazie ad un pronto magazzino di tutti i prodotti a catalogo e grazie alla cura e all'attenzione che il nostro servizio clienti è sempre in grado di offrire.

*Isacco, la più grande scelta di divise  
in Europa in pronta consegna*

*Isacco, the widest range of uniforms  
in Europe always ready for delivery*

Scarica i cataloghi della linea completa ISACCO dal sito [www.isacco.it](http://www.isacco.it)

Tutti i prezzi della linea completa F.I.C. emessi sul sito [www.isacco.it](http://www.isacco.it) nella sezione Federazione Italiana Cuochi, espone emittenti nel sito della Federazione [www.fic.it](http://www.fic.it)

**FORNITORE UFFICIALE  
DELLA FEDERAZIONE  
ITALIANA CUOCHI**

**f** [www.facebook.com/isaccoabbigliamento](http://www.facebook.com/isaccoabbigliamento)  
**BLOG:** [www.camicidivise.com](http://www.camicidivise.com)

ISACCO SRL - via C. Battisti snc 24064 Grumello del Monte (BG)

**isacco**  
ISACCO di Abbigliamento Professionale  
24064 Grumello del Monte (Bergamo) (BG)  
Tel +39 035 4451188 - Fax +39 035 4451189  
www.isacco.it

# Recensioni online:



di **Rocco Cristiano Pozzulo**  
Presidente Nazionale F.I.C.

## *danno o opportunità?*

**H**a fatto notizia che un ristoratore veneziano abbia vinto una causa civile nei confronti di TripAdvisor, il primo sito di recensioni online con base negli Stati Uniti, che ospitava una critica che è stata giudicata ingiuriosa e diffamatoria. Questa notizia ci offre lo spunto per evidenziare che il fenomeno delle recensioni online nella ristorazione è la conseguenza di un complesso cambiamento che il web 2.0 ha impresso all'intero nostro settore. Infatti, l'immediatezza e bidirezionalità che caratterizzano la comunicazione in rete hanno permesso al passaparola digitale di crescere in modo esponenziale, modificando le aspettative e i comportamenti dei clienti nonché le opportunità, per un'impresa di ristorazione, di migliorare la propria visibilità e reputazione.

Ma le recensioni online hanno davvero cambiato le relazioni tra il cliente e l'offerta ristorativa? E, soprattutto, rappresentano un'opportunità o un danno per il ristoratore?

La Federazione Italiana Cuochi risponde a questi interrogativi richiamando i suoi soci all'azione e proponendo una chiave di lettura della reputazione online come una sfida positiva di competitività.

Un sito come TripAdvisor, che è il riferimento assoluto anche in Italia con 5 milioni di visitatori unici al mese, rappresenta per i ristoratori una vetrina importante, perché può influenzare le scelte di migliaia di potenziali clienti ogni giorno. E lo può fare anche in positivo e in negativo, con recensioni oneste e meno, come ci hanno raccontato molti associati attraverso la nostra pagina Facebook.

La F.I.C. ritiene che finché il meccanismo delle recensioni online rimane autentico e le segnalazioni sono prodotte in

modo spontaneo dagli utenti, le critiche non possono che stimolare i ristoratori a migliorare il proprio servizio.

Tutti sono liberi di criticare la cucina o il servizio di un ristorante dove sono stati, ma il fatto che i recensori siano coperti da anonimato sembra non favorire la trasparenza e una comunicazione costruttiva, che può sfociare anche nella menzogna e nell'offesa gratuita.

Per questo la F.I.C. auspica che in futuro ci si possa avvalere di nuove "regole", che prevedano per esempio che i recensori non siano più coperti dall'anonimato e che si prendano la responsabilità di quello che scrivono. E, ancora, che possano dimostrare di aver davvero frequentato il ristorante.

Siamo nell'era di internet e, che piaccia o no, i siti di recensioni sono molto utilizzati: la cosa migliore che possiamo fare è... imparare a usarli al meglio, gestendo attivamente l'immagine e web reputation del nostro ristorante.

La raccomandazione della F.I.C. ai suoi soci è quella di aggiornarsi, di imparare a utilizzare al meglio gli strumenti del web marketing. Per non subirli, ma per trarne tutti i possibili vantaggi! 

**LA XXVIII EDIZIONE DEL CONGRESSO NAZIONALE F.I.C. si terrà dall'8 all'11 novembre 2015 a Firenze, all'interno della suggestiva cornice della Stazione Leopolda. Le quattro giornate del congresso saranno ricche di dibattiti, cooking show, incontri e degustazioni e tanto ancora. Non mancate!**

## ISACCO, LA PIÙ GRANDE SCELTA DI DIVISE IN EUROPA IN PRONTA CONSEGNA

**isacco**

Abbiamo utilizzato i migliori tessuti d'abbigliamento professionale per la realizzazione delle divise F.I.C.

Abbiamo realizzato giacche sia nel pregiatissimo tessuto raso satin non stiro che è il top in cucina, sia per praticità che per il prestigio che conferisce a chi lo indossa e, sia nell'innovativo tessuto Superdry, il tessuto antimacchia, non stiro e che fa sempre traspirare la pelle, anche dopo ripetuti lavaggi.

**f** [www.facebook.com/isaccoabbigliamento](http://www.facebook.com/isaccoabbigliamento)  
**BLOG:** [www.camicidivise.com](http://www.camicidivise.com)

ISACCO SRL - via C. Battisti snc 24064 Grumello del Monte (BG)

Giacca cuoco  
realizzata nel  
prestigioso  
cotone Satin



Ricamo F.I.C.



Ricamo W.A.C.S.  
sulla manica destra



Taschino Euro



Bottoni a pressione



Rete ascellare

**FORNITORE UFFICIALE  
DELLA FEDERAZIONE  
ITALIANA CUOCHI**



## ISACCO, LA PIÙ GRANDE SCELTA DI DIVISE IN EUROPA IN PRONTA CONSEGNA

Noi di Isacco non abbiamo dimenticato che le donne cuoco sono sempre più numerose, infatti la collezione realizzata appositamente per la F.I.C. comprende anche una linea di giacche da cuoca molto comoda e pratica, dal taglio sciancrato e molto glamour, perché chi ha detto che la femminilità non si debba esaltare anche dietro ai fornelli?

Ancora grazie alla Federazione Italiana Cuochi per averci scelto e grazie a tutti coloro che ci daranno fiducia acquistando i nostri prodotti, ne rimarranno sicuramente soddisfatti  
*Isacco Srl*

Giacca cuoca  
dal taglio  
molto  
femminile



 [www.facebook.com/isaccoabbigliamento](http://www.facebook.com/isaccoabbigliamento)  
**BLOG:** [www.camicidivise.com](http://www.camicidivise.com)

ISACCO SRL - via C. Battisti snc 24064 Grumello del Monte (BG)

**FORNITORE UFFICIALE  
DELLA FEDERAZIONE  
ITALIANA CUOCHI**



Ricamo F.I.C.



Ricamo W.A.C.S.  
sulla manica destra



Taschino Euro



Bottoni a pressione



**In copertina:**  
I cuochi F.I.C.  
presentano le cucine  
regionali a Expo in città.



# in questo

6



## Editoriale

3 Recensioni online: danno o opportunità?

8 **ORGANIGRAMMA F.I.C.**

## Eventi

10 Grande successo per Cibo nostrum

14 Expo: le regioni si raccontano

## Saperi e sapori

18 Ricordando il papà dei cuochi

## Buono a sapersi

20 Jobs Act e ristorazione: che cosa è cambiato

## La pasticceria

24 Personalizzare la pasta frolla

## Didàsko

28 EXPO 2015: il mondo a Milano

## Se ne parla

30 Xylella: cuochi in difesa degli ulivi pugliesi

## La F.I.C. nel mondo

34 La Delegazione francese

36 I vent'anni della delegazione canadese

## Nazionale Italiana Cuochi

38 Junior Team: via agli allenamenti!



Segui Federazione Italiana Cuochi  
su FB e [www.fic.it](http://www.fic.it)





34



28

30

**Il racconto dei racconti**

40 Della braschiola di cavallo

**English text**

65 **Gli inserzionisti**

**Vita associativa**

Abruzzo	Palermo
Agrigento	Pescara
Avellino	Provincia Granda
Caserta	Salerno
Catania	Savona
Como	Siena
Etnei	Teramo
Liguria	Trapani
Macerata	Valle D'Aosta

numero

**ISCRIVERSI ALLA F.I.C. È FACILE:**

rivolgiti alle Associazioni provinciali e regionali  
o alle Delegazioni estere.

L'elenco è pubblicato sul sito [www.fic.it](http://www.fic.it)

Per ogni altra informazione:

**Federazione Italiana Cuochi**

**Piazza delle crociate 15/16, 00162 Roma**

**Tel. 06.4402178 / 06.44202209**

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



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

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

**IL CUOCO n. 323**

**Rivista ufficiale della Federazione Italiana Cuochi**

Anno di fondazione 1960

**Direzione - Redazione - Pubblicità**

Sede nazionale Fic: Piazza delle Crociate, 15 - 00162 Roma  
Tel. 06.4402178 - 06.44202209 - Fax 06.44246203 - e-mail: [fic@fic.it](mailto:fic@fic.it)

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

**Direttore Responsabile**

EUGENIO MEDAGLIANI

**Comitato di Redazione:**

SALVATORE BRUNO, GIOVANNI GUADAGNO,  
PIETRO ROBERTO MONTONE, STEFANO PEPE

**Coordinamento redazionale:**

CHIARA MOJANA

**Collaboratori:**

Andrea Bertolino, Claudia Caci, Antonio Cantile, Iginia Carducci, Cesare Chessorti,  
Giovanni D'Anna, Ciro D'Elia, Mauro Di Leva, Sonia Ferretti, Mario Giaconia,  
Giacomo Giancaspro, Giuseppe Giuliano, Giovanni Guadagno, Antonio Iacona,  
Domenico Iobbi, Gisella Lauria, Francesco Lopopolo, Eugenio Medagliani,  
Pietro Roberto Montone, Lorenzo Pace, Alberto Somaschini,  
Giovanni Vernengo, Piera Zagone

**Progetto e realizzazione grafica:**

GIERRE PRINT SERVICE S.r.l. - Milano

**Traduzioni:** Hispania - Milano

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

Abbonamento annuo: Italia € 35

Europa € 45 - Extra Europa € 60

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

Presidente: Sebastiano Sorbello  
Amministratori: Rocco Cristiano Pozzulo,  
Fabio Tacchella, Franco Mariani,  
Giuseppe Barbino



Associata all'USPI

7

[ORGANIGRAMMA 2015 | 2018]



**Rocco Cristiano Pozzulo**  
Presidente



**Carlo Bresciani**  
Vice Presidente Vicario



**Giovanni Guadagno**  
Vice Presidente - AREA NORD -



**Antonio Morelli**  
Vice Presidente - AREA CENTRO -



**Pietro Roberto Montone**  
Vice Presidente - AREA SUD -



**Carmelo Fabricatore**  
Tesoriere




**Salvatore Bruno**  
Segretario Generale



**Roberto Rosati**  
Vice Segretario



**Sabrina Trombino**  
- Segreteria -



**Valeria Pizzutilo**  
- Segreteria -



**Rocco Cristiano Pozzulo**



**Carlo Bresciani**



**Giuseppe Casale**



**Claudio Crivellaro**



**Andrea Di Felice**



**Giacomo Giancaspro**



**Giovanni Guadagno**



**Antonio Macri**



**Gianluca Masullo**



**Pietro Roberto Montone**



**Antonio Morelli**



**Roberto Rosati**



**Sebastiano Sorbello**

GIUNTA ESECUTIVA



**Giovanni Guadagno**  
TECNICO - PROFESSIONALE



**Giuseppe Casale**  
ISTITUZIONALE



**Fabrizio Camer**  
MANIFESTAZIONI ED EVENTI



**Roberto Rosati**  
EMERGENZE E SOLIDARIETA'



**Giuliano Manzi**  
COLLABORATORE



**Luigi Vitiello**  
LAVORO



**Stefano Pepe**



**Riccardo Carnevali**  
SOCIAL MEDIA



**Pietro Roberto Montone**  
RIVISTA «IL CUOCO»



**Giuseppe Giuliano**  
DIVISIONE PASTICCERIA



**Stefano Beltrame**  
CERCO - OFFRO LAVORO



**Alessandra Prizzon**



**Fabio Fidotta**



**Roberto Rosati**



**Chiara Mojana**

DIPARTIMENTI



**Giorgio Nardelli**  
ORDINE DEI MAESTRI DI CUCINA ED EXECUTIVE CHEF



**Gianluca Tomasi**  
ATENEU DELLA CUCINA ITALIANA



**Daniele Caldarulo**  
NAZIONALE ITALIANA CUOCHI E JUNIOR TEAM



**Alessandra Baruzzi**  
COORDINATRICE NAZIONALE LADY CHEF



**Simone Loi**  
COMPARTIMENTO GIOVANI



**Paolo Forgia**

COMPARTIMENTI



**Alessandro Circiello**  
MEDIA & PUBLIC AFFAIRS



**Giacomo Giancaspro**  
PROJECT TEAM

**Daniela Di Piazza** **Luigi Reda**

INCARICHI SPECIALI



**Nicola Andreetto**  
[VENETO]

**Ivanna Barbieri**  
[EMILIA ROMAGNA]

**Stefano Beltrame**  
[LIGURIA]

**Gabriella Bugari**  
[MARCHE]

**Fabrizio Camer**  
[LOMBARDIA]

**Giuseppe Casale**  
[BASILICATA]

**Bruno Cicolini**  
[TRENTINO A. ADIGE]

**Alessandro Circiello**  
[LAZIO]

**Francesco Corapi**  
[CALABRIA]

**Carlo Cranchi**  
[LOMBARDIA]

**Claudio Crivellaro**  
[VENETO]

**Michele D'Agostino**  
[PUGLIA]

**Andrea Di Felice**  
[ABRUZZO]

**Ludovico D'Urso**  
[CAMPANIA]

**Alfonso Falanga**  
[CAMPANIA]

**Giuseppe Finamore**  
[ABRUZZO]

**Giacomo Giancespro**  
[PUGLIA]

**Giuseppe Giuliano**  
[SICILIA]

**Matteo Giurlanda**  
[LOMBARDIA]

**Giovanni Guadagno**  
[LOMBARDIA]

**Antonio Macri**  
[CALABRIA]

**Gianluca Masullo**  
[VALLE D'AOSTA]

**Angelo Mazzi**  
[TOSCANA]

**Pietro Roberto Montone**  
[CAMPANIA]

**Antonio Morelli**  
[TOSCANA]

**Carmine Onorato**  
[UMBRIA]

**Antonio Passaseo**  
[DEL. FRANCIA]

**Germano Pontoni**  
[FRIULI V.G.]

**Domenico Privitera**  
[SICILIA]

**Roberto Rosati**  
[LAZIO]

**Nino Russo**  
[DEL. GERMANIA]

**Elia Saba**  
[SARDEGNA]

**Vittorio Sallustio**  
[MOLISE]

**Graziella Sangemi**  
[LAZIO]

**Sebastiano Sorbello**  
[SICILIA]

**Vittorio Stellini**  
[PIEMONTE]

**Bruno Stippe Andreolo**  
[DEL. BRASILE]

**Antonio Zizzerini**  
[BASILICATA]

**CONSIGLIO NAZIONALE**



**Pasquale Antifora**  
[PUGLIA]

**Nono Caprio**  
[CAMPANIA]

**Salvatore Cascino**  
[SICILIA]

**Bruno Cicolini**  
[TRENTINO A. ADIGE]

**Mario Consentino**  
[SICILIA]

**Benito Filippo Di Cristo**  
[CAMPANIA]

**Giovanni Maulini**  
[VALLE D'AOSTA]

**Antonino Morvillo**  
[CAMPANIA]

**Francesco Mungo**  
[CALABRIA]

**MEMBRI ONORARI | SENATORI A VITA**



**Alvaro Bartoli**

**Mirka Pillon**

**Rosario Seidita**

**COLLEGIO SINDACI REVISORI**



**Dafne Alastra**

**Pasquale De Prisco**

**Francesco Lopopolo**

**Romeo Tarcisio Palumbo**

**Francesco Patimo**

**COLLEGIO ARBITRALE**

**[ORGANIGRAMMA 2015 | 2018]**



**Sebastiano Sorbello**  
Presidente



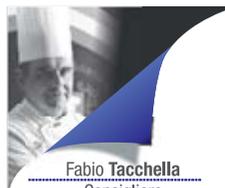
**Giuseppe Barbino**  
Consigliere



**Franco Mariani**  
Consigliere



**Rocco Cristiano Pozzolo**  
Consigliere



**Fabio Tacchella**  
Consigliere

# Ancora un grande successo per *Cibo Nostrum*

di **Antonio Iacona**, foto di **Mauro Di Leva**

A ZAFFERANA ETNEA (CT)  
SI È SVOLTA LA IV EDIZIONE  
DI UNA MANIFESTAZIONE CHE  
LA STAMPA REGIONALE E NAZIONALE  
HA PIÙ VOLTE DEFINITO  
“LA GRANDE FESTA DELL’ECCELLENZA  
ENOGASTRONOMICA  
DEL MEDITERRANEO”

**H** Ha vinto l'amicizia. Ha vinto il gioco di squadra. Hanno vinto il buon gusto e la voglia di stare assieme, per sottolineare ancora una volta che **l'eccellenza enogastronomica del Mediterraneo è la chiave vincente per l'intero comparto agroalimentare e per la ripresa economica del Paese.**

Così, passate le tre giornate di festa e di degustazioni, rimane da stilare il bilancio di una manifestazione che si conferma sempre più unica nel suo genere. Scriviamo di **Cibo Nostrum**, prestigiosa manifestazione giunta alla IV edizione e intitolata quest'anno **“Expo...niamo l'Eccellenza”**, con un chiaro riferimento all'Esposizione Universale di Milano. La “festa” delle tradizioni culinarie siciliane e non solo è stata organizzata **dall'Associazione Provinciale Cuochi Etnei, con l'Unione Regionale Cuochi Siciliani** e con la **Federazione Italiana Cuochi.**

Dicevamo: ha vinto l'amicizia! Proprio così, perché la notizia



di questa edizione 2015 è proprio quella della **partecipazione di centinaia di chef, tra stellati Michelin, professionisti, maestri pasticceri e componenti le sette squadre di cuochi dalle rispettive associazioni provinciali della Sicilia**, che si sono alternati sul palco dell'Esperia Palace Hotel di Zafferana Etnea (CT), ancora una volta suggestivo scenario dell'evento alle pendici dell'Etna, dal 17 al 19 maggio. Un vero spettacolo gastronomico, che è andato contro l'immagine che oggi purtroppo molte trasmissioni televisive e molti media danno della cucina: un luogo di terrore, dove le umiliazioni e le invidie tra colleghi sono necessarie per avere successo. Niente di più falso: **Cibo Nostrum ha dimostrato che la cucina è riscoperta della cultura e dei valori autentici del territorio**; che dalla tavola passa la storia di secoli del nostro popolo; che centinaia di chef, provenienti da province e regioni diverse, possono cucinare fianco a fianco e ridere e scherzare ed essere al contempo consapevoli che stanno valorizzando la propria terra in un forte gioco di squadra.

Ecco che allora alla splendida cena di gala del lunedì sera, 18 maggio, sono intervenuti agli show cooking dedicati alla cucina italiana e mediterranea: **Gennaro Esposito; Massimo Mantarro; Pietro D'Agostino; Tony Lo Coco; Francesco Patti e Domenico Colonna; Patrizia Di Benedetto; Giuseppe Costa; Carmelo Trentacosti; Simone Strano; Seby Sorbello; Alfio Visalli; Andrea Macca**; la pasticceria, poi, è stata curata da **Con.Pa.It. Sicilia**, con i maestri pasticceri **Giovanni Cappello, Giuseppe Leotta, Tony Ruggeri, Giovanni Rapisardi, Francesco Perrone**.

A fare notizia quest'anno è stata anche la partecipazione all'evento del **neopresidente nazionale della Federazione Italiana Cuochi, Rocco Pozzulo**, con il **vicepresidente nazionale Fic Carlo Bresciani**, il **segretario generale Fic Salvatore Bruno**



ed il **tesoriere Fic Carmelo Fabbricatore**. Rocco Pozzulo, infatti, è un grande amico della Sicilia e dei Cuochi Etnei e in questa edizione ha avuto il piacere di intervenire a poche settimane dalla sua elezione alla guida della Federazione nazionale.

"Ci riteniamo assolutamente soddisfatti di questa edizione 2015 – ha commentato a conclusione dell'evento **Seby Sorbello, ideatore e organizzatore della kermesse e presidente dei Cuochi Etnei** – e desideriamo ringraziare quanti ogni anno credono in un appuntamento il cui obiettivo è quello di valorizzare il territorio, di raccontarlo, di offrirlo a turisti e visitatori con il nostro miglior biglietto da visita: le antiche e prestigiose tradizioni enogastronomiche".

Già l'evento si era aperto magicamente nella giornata di domenica 17 maggio con un pranzo a buffet di benvenuto ed una passeggiata nella sempre suggestiva Taormina, con centinaia di partecipanti, chef con le proprie famiglie, provenienti dalle diverse delegazioni del Sud Italia. La magia è stata poi riproposta di sera con la cena della Sicilia, con i presidenti rappresentanti delle **"Province Siciliane"**, tema portante della cena stessa, guidati dal presidente dell'**Unione Regionale Cuochi Siciliani, Domenico Privitera: Agrigento**, con il presidente Sergio Sinagra; **Caltanissetta**, con Giovanni Chianetta; **Enna**, con Carmelo Barberi; **Catania**, con Seby Sorbello; **Palermo**, con Giacomo Perna; **Siracusa**, con Sebastiano Bafumi; **Trapani**, con Matteo Giurlanda. Ciascun presidente, naturalmente, era accompagnato dalla propria brigata di cucina, tutti chef impeccabili e professionisti che sono il biglietto da visita più bello e suggestivo della





Sicilia gastronomica, raccontata attraverso la realizzazione di ogni ricetta tradizionale.

Anche quest'anno gli eventi di **Cibo Nostrum** sono stati presentati dai volti noti del giornalismo televisivo gastronomico **Alex Revelli Sorini** e **Susanna Cutini**, e dal direttore di **Tg5 Gusto**, **Gioacchino Bonsignore**, che hanno confermato il loro affetto e la loro soddisfazione ad essere tra i protagonisti "mediatici" di una manifestazione così bella e ben organizzata. Durante gli appuntamenti gastronomici, importante la consulenza del sommelier di **Cibo Nostrum**, **Mauro Cutuli**, e la presenza di numerose cantine del territorio siciliano.

La giornata di lunedì ha permesso ai partecipanti a **Cibo Nostrum** di tuffarsi nel cuore antico di Catania, con la visita al centro storico e alla "Piscaria", il tradizionale mercato del pesce, vicino alla piazza Duomo. Dopo un aperitivo tutto catanese, il pranzo all'Osteria "Pane, Olio e Sale" del presidente dell'Unione Regionale Cuochi Siciliani, Domenico Privitera, ha fatto proseguire questo magico percorso di sapori, odori e colori della terra siciliana. La sera, poi, è stata la volta della cena di gala, ma



è stato anche il momento della consegna del **Premio "Cibo Nostrum 2015"**, che quest'anno è andato allo chef stellato **Gennaro Esposito**, per il suo forte impegno nel presentare il meglio dell'Italia gastronomica nelle proprie ricette, e al giornalista **Alberto Cicero**, segretario regionale Assostampa Sicilia e responsabile delle Pagine della Provincia etnea per il quotidiano **La Sicilia**, per il costante impegno nel raccontare la nostra terra in tutte le sue sfaccettature.

A consegnare i premi sono stati rispettivamente il **neopresidente nazionale** della **Federazione Italiana Cuochi Rocco Pozzulo**, e il direttore di **Tg5Gusto Gioacchino Bonsignore**.

Un riconoscimento l'Associazione Provinciale Cuochi Etnei ha voluto conferirlo anche ad Alfio Mosca, direttore di **Etnapolis**, tra i più grandi centri commerciali del Sud Italia, per la grande collaborazione da sempre dimostrata. Tanti i partner che hanno sostenuto l'evento: **Comune di Zafferana Etnea**, **Camera di Commercio di Catania**, **AIC Sicilia**, **AIS Sicilia**, **Sief Italia ed Expo Food & Wine**, **Le Soste di Ulisse**, **Slow Food Sicilia** e **NoidiSala**.

Presente alla serata anche l'**on. Giuseppe Castiglione**, sottosegretario alle Politiche agricole, ed infatti quest'anno **Cibo Nostrum** ha ottenuto il patrocinio del **Ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali**, come manifestazione di alta qualità.

Com'è ormai tradizione, infine, la terza ed ultima giornata ha visto dapprima svolgersi i talks dedicati al mondo delle eccellenze nella ristorazione, con gli interventi di: **Alex Revelli Sorini** (giornalista), **Daniela Di Piazza** (dirigente istituto alberghiero), **Giuseppina Costa** (presidente AIC Sicilia), **Camillo Privitera** (presidente AIS Sicilia), **Saro Gugliotta** (presidente Slow Food Sicilia), **Rocco Pozzulo** (presidente nazionale FIC). A seguire, il concorso **"Il Panino Perfetto"** ha visto giornalisti dei media regionali e nazionali indossare toques e grembiuli e utilizzare i migliori e genuini ingredienti siciliani per realizzare il proprio panino. A sfidarsi ai fornelli sono stati **Andrea Settefonti** (free lance), **Cristina Barbera** (Gossip Chef), **Francesca Landolina** (Cronache di Gusto), **Paola Galisai** (Radio Show Italia), **Flavia Buscema** (In Eat), **Agata Faro** (EnoNews), **Anna Martano** (Taccuini Storici) e **Agnese Maugeri** (Sicilia Journal). Il pranzo a buffet sul tema: **"Dal produttore al consumatore"** ha chiuso, infine, la festa, con un arrivederci alla nuova edizione 2016. 🇮🇹





# RUMMO

MAESTRI PASTAI  
IN BENEVENTO DAL 1846

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



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

# Expo: le regioni si raccontano *nella vigna di Leonardo*

CON IL PATROCINIO DI EXPO 2015  
IL 20 MAGGIO A PALAZZO DEGLI  
ATELLANI A MILANO SI È SVOLTO  
UN VIAGGIO SENSORIALE  
ATTRAVERSO LE REGIONI ITALIANE

La bandiera come simbolo di un viaggio culturale attraverso le regioni italiane, dalla loro storia ai prodotti e ai piatti tipici, dalla sostenibilità ai giochi di luce. È questo il tema della serata organizzata Confagricoltura, Uir (Unione Interporti Riuniti) e Welcome Italy, in collaborazione con la Federazione Italiana Cuochi, nell'ambito delle iniziative di "Expo in Città", nella splendida location di Palazzo degli Atellani di Milano, dove è stata ripiantata la Vigna di Leonardo.

In questa cornice così caratteristica siamo partiti **alla scoperta delle regioni italiane attraverso i piatti tipici, le eccellenze delle infrastrutture, passando dal cibo all'agricoltura italiana a sostegno della qualità.** Un vero viaggio sensoriale

# 14





che ci ha portati dal caldo sole della Sicilia con i suoi cannoli, alle pianure Venete con "Risi e bisi", passando da una profumatissima millefoglie di ricotta e tartufo estivo dell'Umbria.

Perché le regioni raccontano la loro storia anche attraverso i prodotti che le caratterizzano, eccellenze tipiche, frutto del lavoro e dell'ingegno degli imprenditori agricoli, che insieme hanno reso famoso il Made in Italy nel mondo.

Un Made in Italy che, in un mondo sempre più globalizzato, ha bisogno più che mai di una logistica efficiente e di un sistema sempre più funzionale di servizi connessi ai trasporti di prodotti agricoli ed alimentari. Ed è proprio in quest'ottica

che Confagricoltura e Uir hanno firmato il protocollo d'intesa, presentato nel corso della serata, volto a realizzare iniziative comuni per valorizzare il sistema della logistica per la filiera agroalimentare.

**L'importanza del saper mangiare è stata presentata da Sara Farnetti**, specialista in medicina interna, nutrizione funzionale e metabolismo. Ha raccontato come le diete dei vari "guru", i cibi di tendenza abbiano confuso ed indotto ad errori banali: saltare i pasti, eliminare tutti gli zuccheri, abbondare con le proteine, evitare la pasta di sera, mangiare senza colpa i cracker ma non il cioccolato, pensare che il fruttosio sia meglio dello zucchero e che i prodotti light aiutino a dimagrire.

15





Solo alcuni aspetti che sono parte di una rivoluzione del concetto di dieta, basata sull'importanza degli effetti che il cibo ha su ciascun organo (fegato, reni, tiroide, pelle). Per essere in forma e stare bene è necessario proprio imparare a combinare gli alimenti, scegliendo quelli più adatti a sé, conoscere più a fondo l'effetto nell'organismo delle diverse tecniche di preparazione e di cottura. E, non ultimo, liberarsi dei luoghi comuni.

Alla Federazione Italiana Cuochi, al suo presidente nazionale Rocco Pozzulo e al coordinatore dell'evento Alessandro Circiello, esperto di cucina basata sulla sana alimentazione e da anni impegnato in iniziative volte ad affermare il valore

della salute a tavola, è toccato invece il compito di valorizzare le specialità regionali.

Per l'occasione, **la F.I.C. ha coinvolto gli chef di ogni regione per presentare i loro piatti più popolari abbinati a un vino locale Doc** e garantire agli ospiti un concreto esempio della ricchezza e assortimento di pietanze tipiche delle regioni italiane (vedi il box).

*"Questo evento è una delle iniziative di EXPO che vede coinvolta la F.I.C. - ha commentato Rocco Pozzulo - e rappresenta anche una conferma di ciò che la Federcuochi è: tutte le regioni hanno risposto all'invito partecipando con i loro prodotti e i loro cuochi".*

16



- Valle D'Aosta - Chef Mirco Faedis "Seupa alla Valpellinense"
- Piemonte - Chef Vittorio Stellini "Risotto con il Persico"
- Liguria - Chef Roberto Verta "Picagge alla Montecristo"
- Lombardia - Chef Fabrizio Camer "Risotto salera mantecato al taleggio"
- Veneto - Chef Filippo Bondi "Risi e Bisi"
- Friuli Venezia Giulia - Chef Cristina Urbani "Cjalson alle erbe spontanee su crema di pastorut e silene"
- Umbria - Chef Goracci Andrea "Millefoglie con ricotta di Norcia, tartufo estivo e crumble di salame"
- Marche - Chef Santini Luca "Olive all'ascolana"
- Abruzzo - Chef Andrea Di Felice "Le virtù Teramane"
- **Molise - Chef Vittorio Sallustio "Cavatelli di semola di grano duro con ventricina, fiori di zucca, zucchine e tartufo"**



- Lazio - Chef Vincenzo Petullà "Rigatoni alla amatriciana" e "coniglio leprino viterbese alla cacciatora"

- **Campania - Chef Luigi Vitiello "Pastiera Napoletana"**



- Puglia - Chef Pasquale Fatalino "Cavatellini Terra Madre"
- Basilicata - Chef Zizzerini Antonio "Cavatelli di caciocavallo Podolico con peperoni cruschi e mollica"; per l'occasione una dimostrazione della realizzazione dei cavatelli e della produzione del caciocavallo.
- Calabria - Chef Maikol Amendola "Riso carnaroli della piana di sibari impreziosito da polvere di liquirizia ionica, julienne di guanciale apulo e pepite di cacio dop silano"
- Sicilia - Chef Domenico Privitera "Arancino alla norma e cannoli di ricotta"
- **Sardegna - Chef Elia Saba "Fregula sarda con riccioli di seppia, listarelle di zucchine verdi e lamelle di bottarga di muggine di Cabras"**



# Ricordando il “papà dei cuochi”



**di Eugenio Medagliani**  
Calderaio umanista

UN BRAVO CUOCO IN UNA BELLA CUCINA È LO SPETTACOLO PIÙ CIVILE CHE ESISTA. CON QUESTA CONSAPEVOLEZZA VISSE GIANNINO MEDAGLIANI, LA CUI EREDITÀ UMANA E PROFESSIONALE È ANCORA VIVA NEL RICORDO DEI TANTI CUOCHI CHE L'HANNO CONOSCIUTO

18

**C**inquantacinque anni fa, il **26 gennaio 1960** si tenne a battesimo alla Terrazza Martini di Milano l'**ACIS - Associazione Cuochi Italia Settentrionale**.

Ottanta erano i cuochi aderenti, fu eletto presidente Luigi Morandi, chef di cucina del ristorante Tantalò, attivo da anni a Milano in galleria Vittorio Emanuele.

Presidente onorario fu nominato Cesare Rinaldi Assessore al Turismo Milanese, come soci onorari: il giornalista Orio Vergani, finissimo intenditore di cibi e di vini e uno dei fondatori dell'Accademia della Cucina, il commendatore Pozzi del mitico ristorante Savini ed anche mio papà Giannino Medagliani che fu, in questa occasione, “eletto” papà dei cuochi italiani.

Nel mese di giugno di quaranta anni fa papà Giannino ci ha lasciati.

Voglio ricordare, insieme a tutti i cuochi che l'hanno conosciuto, un personaggio che, senza clamore e vanità, ha dato al mondo della cucina e ai suoi artefici un contributo non trascurabile, **stimolando la produzione e la conservazione di quegli utensili senza i quali non ci sarebbe una cucina di alto livello professionale**.

Certo non è facile per me parlarvi di mio padre, per due ragioni opposte, entrambe ai fini di una obbiettività che ciascun figlio cerca di esibire. La prima ragione è che, essendo il figlio di Giannino Medagliani, potrei essere portato a darvene un ritratto a tinte troppo luminose ed accattivanti; la seconda ragione consiste nel fatto che, avendo il compito di continuare il suo esempio di dedizione e di professionalità, potrei inavvertitamente sovrapporre i miei punti di vista ai suoi insegnamenti e modernizzarne arbitrariamente l'immagine.

Ma io ho deciso che non mi interessi un gran che esibire il

pregio sospettabile dell'obbiettività, e che è più giusto che vi offra una testimonianza appassionata e priva di falsi pudori di un uomo che ha dato tutta la sua vita in **un lungo gesto di solidarietà ai cuochi e a quanti vivono, con onestà e rigore, i problemi della ristorazione**.

Giannino Medagliani, papà Medagliani, come sempre l'hanno chiamato, è vissuto tra utensili ed attrezzi antichi e nuovi che alla cucina recano un contributo essenziale e che si prestano all'utilizzo più tradizionale e fantasioso.

Dirà qualcuno che papà Meda-



Gennaio 1970  
Pino Capogna, presidente della  
Federazione Italiana Cuochi  
Consegna il Diploma d'Onore  
a Giannino Medagliani nominandolo  
“papà dei cuochi italiani”



gliani, per quanto amabile e in buona dose eccentrico era, dopo tutto, un commerciante che faceva né più né meno quel che fanno tanti commercianti. Ebbene, se questa affermazione è vera in superficie, è del tutto inesatta nel profondo.

Giannino Medagliani è stato grande, modesto quanto im-

pareggiabile promotore di quella buona

cultura professionale che è la sola in grado di garantire al più vasto pubblico una buona cucina.

**Non gli interessava vendere a tutti i costi i suoi prodotti: ma voleva conoscere bene a che li stava vendendo**, in quali mani sarebbero finiti, in quali luoghi. E quando la professione gli faceva incontrare uomini sollecitati da una profonda vocazione per l'arte di cucinare e ne constatava talvolta la

timidezza, altre volte una condizione di bisogno che ne frenavano l'ardimento nell'assumere responsabilità e nel prendere iniziative, il commerciante Medagliani diventava davvero papà Medagliani. Ed allora i suoi modi inimitabili di milanese concreto e privo di fronzoli, si arricchivano non di retorica facile e zuccherosa, ma di autentica trepidazione, di umana attenzione, di fraterna solidarietà.

Vi posso testimoniare come figlio e come continuatore dell'attività paterna, che Giannino Medagliani ha saputo essere, nello stesso tempo, un professionista credibile in ogni giorno della sua vita e un compagno di strada tra i più generosi e disinteressati al quale molti cuochi e professionisti italiani e stranieri del fascinosa mondo della cucina, hanno ricorso più volte con animo fiducioso.

Voglio dunque ricordare **un uomo vissuto nella consapevolezza che un bravo cuoco in una bella cucina sono lo spettacolo più civile che può conciliare con la vita**, può riappacificare gli animi, può farci accantonare angosce e prevaricazioni.

Certo Giannino Medagliani sperava in una società più giusta e pacifica; anche il suo ricordo di uomo giusto, operoso e pacifico ci aiuti a costruirla, finalmente! 🇮🇹

19



# WÜSTHOF

# 200

years of knives

Made in Germany  
Solingen

## CLASSIC IKON

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

**Quality - Made in Germany/Solingen**

# Mercato del lavoro e ristorazione: *cosa cambia con il Jobs Act?*



di **Alberto Somaschini**  
Presidente Associazione  
Cuochi Brianza

IL PACCHETTO DI NORME DEFINITO JOBS ACT  
HA PORTATO UNA RIMODULAZIONE DEI CONTRATTI  
DI LAVORO ED INTERESSA ANCHE LA RISTORAZIONE  
IN TUTTI I SUOI COMPARTI

**20** / Le nuove forme di flessibilità del Jobs Act trovano un ambiente di applicazione e di sviluppo nel contesto dinamico del mercato ristorativo, mercato all'interno del quale si alternano spesso fasi di intensa attività lavorativa a fasi di contrazione.

**Cosa cambia nel mercato del lavoro?** Senza entrare nelle considerazioni politiche in merito, è opportuno considerare che **alla base del Jobs Act c'è l'abbandono dell'art. 18 dello Statuto dei Lavoratori** per le nuove assunzioni con il contratto a tutele crescenti che garantisce sgravi contributivi alle imprese.

#### **Quali regole attinenti al settore della ristorazione?**

In particolare, fra le regole previste, alcune sono più attinenti al nostro settore in tema di flessibilità e apprendistato. Resta salvo quanto previsto in passato per i contratti a tempo determinato con durata massima di 36 mesi. In ogni impresa potranno essere assunti a termine lavoratori per una quota massima al 20% dei lavoratori a tempo indeterminato.

Restano anche disponibili le altre forme di contrattazione: **somministrazione di lavoro** (con estensione del campo di applicazione) e contratto a chiamata. Per i contratti regolati con **voucher INPS** è elevato il tetto dell'importo per il lavoratore da 5.000 a 7.000 euro annui. In tutti questi casi è necessario verificare la concessione degli sgravi contributivi previsti dalla nuova normativa. Infatti, la logica del Jobs Act tende ad avvantaggiare sempre le forme di contratto più stabili e durature nel tempo.

Anche il **contratto di apprendistato** viene integrato nel nuovo assetto normativo. La stipula di tale contratto è possibile in ogni settore e riguarda **i giovani che hanno compiuto i 15 anni di età e fino al compimento dei 29 anni.**

Il Jobs Act conferma la tipologia di contratto di apprendistato professionalizzante, che consente di ottenere una qualifica attraverso una formazione sul lavoro e un apprendimento tecnico-professionale. Può durare fino a 6 anni, in base a quanto stabilito dalla contrattazione collettiva. Responsabile della formazione di tipo professionalizzante è esclusivamente il datore di lavoro. Anche per i giovani iscritti al quarto e quinto anno degli istituti tecnici e professionali, è possibile la stipula di contratti di apprendistato, di durata non superiore a tre anni, al fine di acquisire ulteriori competenze tecnico professionali.

In conclusione, le nuove norme che interessano il mercato del lavoro propongono un orientamento alla **stabilizzazione dei contratti di lavoro precari verso i contratti di lavoro a tempo indeterminato** con tutele crescenti. Il sistema di sgravi fiscali attuato garantisce vantaggi economici da tenere in considerazione in caso di assunzioni soprattutto per le piccole e medie imprese. I primi dati sull'applicazione di questa nuova contrattazione lavorativa mostrano che proprio le piccole imprese tendono a stabilizzare i rapporti di lavoro con i dipendenti o i collaboratori già inseriti da tempo nell'impresa. Per assorbire i picchi di lavoro restano, tuttavia, ancora molto validi i contratti di lavoro a chiamata o con voucher INPS per tutti i lavoratori extra.

Infine, sarebbe da valorizzare maggiormente la forte azione educativa e orientativa che le imprese ristorative possono avere con i contratti di apprendistato, coinvolgendo gli studenti in una dimensione di apprendimento reale e affiancando le scuole nella preparazione dei futuri professionisti di settore. ►



**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.



**IN SINTESI LE NUOVE REGOLE GENERALI PREVISTE:**

- 1 CONTRATTO A TUTELE CRESCENTI:** per i nuovi assunti vi sono nuove modalità di reintegro in azienda in caso di licenziamento. Tale reintegro sarà possibile solo in caso di licenziamento nullo o discriminatorio e nei casi di licenziamento disciplinare nel quale il giudice riconosca che il fatto materiale contestato non sussista. Negli altri casi di licenziamento ingiustificato la tutela è solo economica, legata all'anzianità di servizio (due mensilità ogni anno di servizio con un minimo di 4 e un massimo di 24). Per le piccole imprese, realtà diffusa nella ristorazione, la reintegra resta solo per i casi di licenziamenti nulli e discriminatori e intimati in forma orale. Negli altri casi di licenziamenti ingiustificati è prevista un'indennità crescente di una mensilità per anno di servizio con un minimo di 2 e un massimo di 6 mensilità.
- 2 DEMANSIONAMENTO:** in caso di processi di ristrutturazione o riorganizzazione aziendale e negli altri casi previsti dai contratti collettivi, l'impresa può modificare le mansioni del lavoratore fino a un livello inferiore senza modificare il suo trattamento economico.

**3 PART-TIME:** le parti possono pattuire clausole elastiche (che consentono lo spostamento della collocazione dell'orario di lavoro) o flessibili (consentono la variazione in aumento dell'orario di lavoro nel part time verticale o misto).

**4 NASPI, NUOVA ASSICURAZIONE CONTRO LA DISOCCUPAZIONE:** chi perde il lavoro ma ha raggiunto almeno 13 settimane di contribuzione negli ultimi 4 anni, riceve di diritto un sussidio pari alla metà delle settimane per le quali si sono versati contributi. Il sussidio è commisurato alla retribuzione, non può superare i 1.300 euro mensili e può essere erogato fino ad un massimo di 24 mesi. Il diritto al sussidio è condizionato alla partecipazione del disoccupato a iniziative di attivazione lavorativa o di riqualificazione professionale.

**5 CONGEDO PARENTALE:** per prendere il congedo parentale facoltativo (sempre della durata complessiva pari a sei mesi) si avrà tempo fino ai 12 anni di vita del bambino. Sale da tre a sei anni l'età entro la quale il congedo facoltativo che si prende è retribuito parzialmente con una quota pari al 30% della retribuzione.





# Risultato **PROFESSIONAL**



*Stinco di vitello bollito al fieno  
di montagna e fava di tonka.*



**GUSTO**  
TRADIZIONALE,  
**RISULTATO**  
PROFESSIONALE.



Il Brodo di Manzo Professional è preparato con estrema cura ed è così versatile che ti lascia libero di creare, sperimentare e innovare in cucina.

E' come avere un nuovo ingrediente sempre pronto a tua disposizione.

Scopri anche gli altri prodotti della gamma Professional su [www.ufs.com](http://www.ufs.com)



# In pasticceria e in cucina

## la Pasta frolla



di **Giuseppe Giuliano**  
Maestro di cucina e pasticcere,  
responsabile F.I.C. per la pasticceria

SEMPLICE NELLA REALIZZAZIONE, A VOLTE È SOTTOVALUTATA NELLA SCELTA DEGLI INGREDIENTI E NEL PROCEDIMENTO. INVECE È IMPORTANTE CONOSCERE I “BILANCIAMENTI” PER POTERLA PERSONALIZZARE

**Q**uale grasso utilizzare?  
Il burro è uno tra gli ingredienti essenziali usati per la realizzazione della pasta frolla; può essere sostituito totalmente con un altro grasso (es. strutto o margarina), ma senza dubbio sono l'aroma e il gusto del burro che la rendono inconfondibile.

In alcune ricette antiche veniva usato **lo strutto** in percentuali minori, aumentando la quantità delle uova, oppure sostituendo le uova in parte o completamente con l'acqua o il latte, oppure

quando si diminuiva il burro si aumentavano gli zuccheri o viceversa. Lo stesso metodo viene adottato oggi per avere un buon bilanciamento dell'impasto.

### **Pasta frolla con lo strutto e senza uova**

Tra le ricette di pasta frolla con lo strutto e senza uova che uso per alcuni prodotti tipici vi è la seguente:

1 kg farina 00, 415 g strutto, 465 g zucchero, 25 g miele, 175 g acqua o latte, 6 g baking powder (il lievito chimico per alimenti è usato per alcune preparazioni dolciarie, importante attenersi alla grammatura indicata dall'azienda produttrice), n. 1 bacca di vaniglia, n. 1 scorzetta di un limone grattugiato.

Il “Baking powder” per uso alimentare è una polvere lievitante che viene usata in alcuni prodotti da forno per pasticceria; in questo caso **rende la pasta frolla più friabile e leggera**, ma va utilizzata in base al prodotto che vogliamo realizzare, per esempio la stessa è stata usata per la realizzazione dei biscotti (vedi foto).

Ormai il “Baking Powder” o le bustine di lievito per dolci hanno sostituito quasi totalmente il bicarbonato d'ammonio chiamato spesso “ammoniaca per dolci” (per uso alimentare); quest'ultima se non usata correttamente poteva tralasciare il sapore e l'odore pungente tipico dell'ammoniaca per dolci, inoltre il suo dosaggio doveva essere inferiore ad una “polvere” lievitante per uso alimentare. Infatti, chi voleva usare il bicarbonato d'ammonio, doveva scioglierlo in un po' d'acqua o latte. Inoltre se usata con dosi eccessive non riusciva ad evaporare durante la cottura ►





## “ 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**  
comfortable safety shoes 



BASE  
iTech  Available on the  
App Store | Android

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

► tralasciando un odore pungente e un sapore sgradevole, a volte determinava all'interno del prodotto la comparsa di punti neri, spiacevoli esteticamente.

**Gli elementi da bilanciare per personalizzare la pasta frolla possono essere i seguenti:**

1) **Le uova o i tuorli** possono essere sostituiti con il 70% del loro peso con **l'acqua**; quindi ogni 100 g di uova o tuorli possono essere sostituiti con 70 g d'acqua. Quindi, nella ricetta sopra descritta è come se avessimo sostituito circa 250 g di uova con 175 g di acqua.

2) Se dovessimo sostituire le uova o i tuorli **con il latte**, vale la stessa regola della sostituzione dell'acqua, solo che dovremmo togliere la percentuale di grassi contenente il latte sulla grammatura del burro stabilito nella nostra ricetta.

3) In riferimento alla ricetta della pasta frolla sopra descritta con lo strutto, quest'ultimo può essere sostituito totalmente con il burro. Ogni 100 g di burro che aggiungiamo va diminuito il 32% delle uova o dell'acqua o del latte. La stessa regola vale se dovessimo diminuire il burro; in questo caso è consigliabile aumentare le uova o il latte o l'acqua.

4) **Il miele di zagara** è un componente facoltativo da aggiungere all'impasto di pasta frolla, se aggiunto conferisce un'aroma particolare ai biscotti avendo quasi la stessa funzione dello zucchero invertito e quindi favorisce la colorazione del prodotto durante la cottura. Nel caso in cui volessimo mettere una grammatura superiore a quella descritta, dovremmo ricalcolare la ricetta.

5) **La farina ideale** per i prodotti come pasta frolla, Pan di Spagna, Wafer, biscuit e altre preparazioni similari, dovrebbe avere **la "W" tra i 120 W / 160 W**, quest'ultima determina la "forza" della farina e quindi la quantità di glutine che si origina tramite l'unione con i liquidi e l'azione "fisica" (impastare).

**Quindi è importante la scelta della farina per evitare che il glutine in eccesso possa rendere l'impasto molto elastico, o coriaceo.**

### L'impasto

Altro fattore fondamentale per ottenere una buona pasta frolla, è eseguire correttamente l'impasto, per evitare che il prodotto possa "bruciarsi" e quindi risulti difficoltoso nello "spianare" con il mattarello e possa perdere friabilità a prodotto finito.

Parlando di esecuzione se usiamo **il metodo classico**, cioè impastare la pasta frolla a mano, occorre unire il burro ammorbidito e lo zucchero, incorporarli e aggiungere le uova, la bacca di vaniglia e la buccia di un limone grattugiato, per ultimo

miscelare la farina evitando di impastare come se fosse "Pasta fresca o brioche", quindi è un'operazione che deve essere fatta con attenzione, in modo da evitare che l'impasto "bruci" cioè si incordi e perda le caratteristiche che dovrebbe avere la pasta frolla.

Se, invece, si dovesse **realizzare la pasta frolla in una planetaria, usare il "braccio a uncino"**, versare il burro ammorbidito con lo zucchero, unire le uova e per ultimo le farine, ricordando di non permettere all'impasto di "incordarsi".

### LE VARIANTI

**La pasta frolla può avere altre varianti** quali: con più burro, con cacao, con frutta secca, con burro o frutta secca semisalata, con tuorli sodi, con succhi di frutta.

Quindi riformulando una ricetta con il burro e mantenendoci alle indicazioni accennate e prendendo in considerazione la grammatura della pasta frolla con lo strutto, **potremmo bilanciare la pasta frolla con la seguente grammatura:**

1 kg di farina 00 con 140W, 6 g Baking powder, 515 g burro, 455 g zucchero, 218 g uova, n. 1 bacca di vaniglia, scorza di un limone o di un'arancia grattugiata, q.b. zucchero a velo

### Procedimento:

Ammorbidire il burro e amalgamare con lo zucchero, le uova e la vaniglia. Per ultimo aggiungere la farina e il "Baking powder" miscelati precedentemente.

Impastare velocemente fino a quando gli ingredienti si saranno ben amalgamati.

Fare riposare l'impasto per un paio di ore in frigo, spolverare il piano di lavoro con un po' di farina, spianare l'impasto con spessore uniforme, formare con un taglia pasta, posizionare i biscotti in una teglia e infornare a 170°C. Appena cotti, spolverare con lo zucchero a velo. 🍪

Si comunica che la **FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI** ha conferito al **Maestro Giuseppe Giuliano** l'incarico di "Responsabile della Pasticceria" in seno alla F.I.C. Pasticcieri e/o Cuochi eventualmente interessati a collaborare possono mettersi direttamente in contatto con lui. Requisito essenziale per collaborare: **essere Iscritti alla Federazione Italiana Cuochi.**

### Contatti:

email: [pastry@fic.it](mailto:pastry@fic.it)

Sito web: [www.fic.it](http://www.fic.it)



## 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](http://www.electrolux.it/professional)

Seguici su  @ElectroluxProIt



**Electrolux**

EXPO 2015

# Il mondo a Milano



di **Giovanni Guadagno**  
vice presidente F.I.C. area Nord

ACCESI I RIFLETTORI SU EXPO 2015: "NUTRIRE IL PIANETA, ENERGIA PER LA VITA". MILANO CAPUT MUNDI DAL PRIMO MAGGIO A FINE OTTOBRE. NEL SITO DI RHO PERO SI CONCENTRA IL MEGLIO DI OGNI PAESE

Con un'inaugurazione sobria e ben orchestrata sono stati certamente smentiti e messi a tacere coloro che, solita italica abitudine, si sono sprecati in polemiche e dibattiti sulle probabilità del rispetto della data di partenza della kermesse. Expo colpisce per la sua imponenza e la sua maestosa compostezza. La struttura si presenta ordinata e ampia, gli spazi ampi e i padiglioni, costruiti in buona parte direttamente dai Paesi espositori, adeguatamente scomposti e variati a rappresentare tutta la vivacità e le differenze delle diverse culture.

Certo, a chi ha cantato vittoria per il rispetto dei tempi dobbiamo comunque ricordare che ci sono un'infinità di cose da aggiustare. Non tutti i padiglioni sono stati inaugurati e aperti al pubblico contemporaneamente, all'esterno la viabilità è ancora compromessa da cantieri e soprattutto mancano molte indicazioni stradali sia per i veicoli e soprattutto per i pedoni.

Le difficoltà legate alla realizzazione architettonica del sito espositivo hanno completamente oscurato altre questioni, forse marginali ma altrettanto significative, di logistica e organizzazione. Non ultima la polemica relativa alla difficoltà nel reperimento del personale soprattutto quello legato alla ristorazione.

**Circa sette anni fa, quando Expo 2015 era ancora un bambino in fasce, il primo pensiero che ho fatto è stato**

## IPSE DIXIT

Agostino, *Confessioni*

"In verità nutre l'anima solo ciò che la rallegra".

28



**questo: chissà se riusciremo ad agganciare i nostri diplomati o i nostri stagisti all'esperienza Expo 2015.**

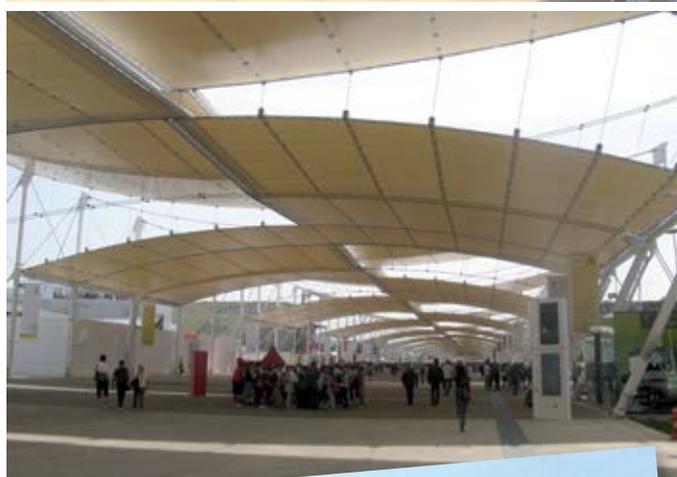
Nonostante sette anni di duro lavoro e tutti i nostri sforzi, i tavoli di lavoro, i contatti, le associazioni temporanee di scopo e altre mille attività ci è stato impossibile attivare un canale di lavoro verso Expo. È stato impossibile a noi e a molte altre scuole e non ultimo anche ad alcune facoltà dell'Università degli studi di Milano che hanno avuto le nostre stesse difficoltà. Miopia o italica predilezione per gli amici e per gli amici degli amici?

Tuttavia ora Expo è una realtà. A tutti è chiaro ormai che non si tratta di una grossa fiera campionaria ma di una esposizione di eccellenze, emozioni e idee per far nascere pensieri che vogliono contaminare il mondo.

Si tratta di mettere a confronto le buone pratiche connesse al tema dell'alimentazione, per un rifiuto della cultura dello scarto e costruire nuovi modelli di sostenibilità alimentare legati alla biodiversità e al rispetto delle culture.

Expo è una occasione unica per riflettere e far riflettere sul proprio stile e sul proprio tenore di vita. Non è un momento celebrativo e conclusivo piuttosto un punto di inizio, una rampa di lancio.

**Anche per la scuola Expo è una occasione didattica unica.** Portate gli allievi in visita dando loro una traccia di lettura. Fate visitare una scelta dei padiglioni che possano sottolineare il programma che si svolge a scuola. Non mancherà loro in futuro l'occasione per ricordare l'evento. Expo 2015: io c'ero... 🇮🇹



# Xylella: i cuochi in piazza *per salvare gli ulivi pugliesi*



di **Giacomo Giancaspro**

IN DIFESA DELL'OLIO PUGLIESE: UN BATTERIO STA UCCIDENDO GLI ULIVI SECOLARI DI PUGLIA E I CUOCHI SONO INVITATI A SCENDERE IN PIAZZA E DARE VITA AL PRIMO FLASH MOB DEL GUSTO E SENSIBILIZZARE LE ISTITUZIONI

**30** La Federazione of Pugliese Social Clubs of British Columbia con il patrocinio del Consolato Generale d'Italia a Vancouver, in collaborazione con l'Italian Cultural Centre in Vancouver, la Regione Puglia (Servizio Internazionalizzazione - Ufficio Pugliesi nel mondo) e la SAPOR Soc Coop di Bari, dal 30 aprile al 2 mag-

gio ha organizzato a **Vancouver in Canada la manifestazione "Sapori di Puglia 2015"**, giunta all'ottava edizione, con lo scopo di promuovere le eccellenze pugliesi nel settore enogastronomico e culturali nel mercato del Canada Occidentale.

Chi scrive, insieme allo studente Donatello di Lernia, gra-



zie alla partnership con l'Istituto Alberghiero di Molfetta, ha provveduto a deliziare i palati di tanti corregionali. Tema della manifestazione sono stati i prodotti e le tradizioni culinarie tipiche pugliesi. Infatti, per l'occasione abbiamo preparato per circa 1.500 coperti alcuni classici della tradizione gastronomica della nostra regione come il calzone alla Molfettese, le scagliozze, le orecchiette con le cime di rape, le zeppole e tanto altro ancora.

Tralasciando il grande valore professionale dell'esperienza, non posso non parteciparvi il grande dolore che ho provato quando molti pugliesi presenti, allarmati dalle notizie che RAI International trasmette, mi fermavano per chiedermi informazioni sulla **moria dei nostri secolari ulivi a seguito dell'epidemia dal batterio di Xylella fastidiosa** (leggi nella pagina seguente il box di approfondimento).

Va ricordato, che nel panorama olivicolo nazionale, la Puglia è considerata il "serbatoio" d'Italia, e in particolare si contraddistingue per la grande quantità di produzione d'olio a denominazione di origine protetta (la Dop Terra di Bari) con il fatturato più elevato in Italia (28 milioni di euro), rappresentando al contempo **il 35% del fatturato complessivo degli oli extravergine a marchio Dop e Igp italiani**.

Inoltre, per quel che riguarda gli scambi internazionali di settore, **l'olio d'oliva rappresenta il terzo prodotto pugliese più esportato (dopo ortofrutta e conserve vegetali)**, per un valore di circa 106 milioni di euro, pari a quasi il 9% dell'export di olio italiano (1,2 miliardi di euro di olio d'oliva esportato nel 2012).

"Abbiamo visto immagini drammatiche di abbattimento degli ulivi, inoltre abbiamo saputo dell'embargo sui prodotti pugliesi da parte della Francia e della Tunisia". Mi domandavano: cosa

ne sarà dell'oro verde di Puglia, quale disastro provocherà all'economia e all'immagine di tanti prodotti pugliesi in cui l'olio extra vergine d'oliva fa da padrone? Come sarà possibile fare cucina pugliese senza il nostro meraviglioso olio extra vergine d'oliva? Abbiamo visto filmati di ulivi secolari dissecati abbattuti, agricoltori in lacrime.

Mi dicevano: "Che cosa possiamo fare noi pugliesi da qui"? Non ho esitato a rispondere che **frantoiani, olivicoltori, produttori agricoli, sono in ginocchio** e quello che è ancora peggio, è che tutto ciò sta procurando un duro colpo all'economia ma soprattutto un pesante danno di immagine che rischia di alimentare una pericolosa e ingiustificata reazione a catena.

Inoltre, **la presenza del patogeno sul territorio pugliese rappresenta un grave rischio per l'intera produzione di olio d'oliva italiano**. Secondo dati Unaprol la Puglia, con i suoi 375mila ettari coltivati a olivo, rappresenta il 32% delle superfici olivicole nazionali (tra quelle meridionali il 41%). Inoltre, per quanto attiene al tessuto imprenditoriale, l'olivicoltura è realizzata in Puglia da circa 270mila aziende, pari al 22% delle imprese olivicole italiane.

A quanto già detto, si aggiungono gli effetti dei danni subiti nella scorsa campagna olearia 2014, nella quale tra maltempo e attacchi della mosca olearia, la produzione italiana si è fermata a quota 300mila tonnellate, il 35% in meno rispetto allo scorso anno, con la conseguenza che **per un chilo di olio extravergine a Bari si è di recente superato il prezzo record di 7 euro**, il livello più elevato da 15 anni.

Non sapevo cos'altro dire, se non rassicurarli sulle misure preventive che la Regione Puglia unitamente al Ministero delle Politiche Agricole e la Comunità Europea stanno mettendo in



campo.

È da giorni che mi chiedo se qui, nel barese, nel Salento, in Italia gli ulivi siano al sicuro. Mi chiedo, invece, **che cosa possa fare la grande famiglia delle berrette bianche d'Italia per sensibilizzare le istituzioni politiche, gli esperti i consumatori su questa grande problematica.**

Sono convinto che unitamente alla capacità tecnica di trasformare i prodotti agroalimentari, una delle particolarità che rendono grande uno chef di cucina sia proprio quella di dare valore aggiunto ai prodotti del nostro territorio mettendo in evidenza le caratteristiche organolettiche dei prodotti utilizzati.

Pensare che i nostri beni culturali ambientali ed enogastronomici siano invulnerabili è follia. Per tanto nell'anno dell'Expo invito tutti i colleghi a fare uno sforzo, ad impegnarsi affinché nei propri menu siano inseriti i prodotti tipici locali, solo così potremo accorciare la filiera agroalimentare e dare valore al Paese con la più grande biodiversità del mondo. Non vorrei neanche pensare a quale danno potrebbe subire la nostra millenaria cucina italiana e pugliese in particolare, senza quella "croce" di olio extra vergine d'oliva.

Come si può stare fermi e non esprimere da operatori della ristorazione la nostra vicinanza a un comparto, quello agricolo,

che in Puglia si intreccia con quello turistico e culturale e che muove importanti pezzi di PIL e di economia.

Non facciamo finta di niente, non demandiamo ad altri le nostre responsabilità, non laviamoci le mani e, se mai sarà necessario, **perché non organizzare un bel corteo in divisa, in cui tutti i cuochi d'Italia partecipano per chiedere interventi incisivi**, coordinati tra loro e d'immediata attivazione, al fine di contrastare al meglio l'emergenza e trovare soluzioni per salvare il paesaggio del Salento e le sue produzioni più distintive. **Sarebbe la prima volta di un flash mob di gusto: organizziamolo!** 🇮🇹

### IL KILLER DEGLI ULIVI

*La salute degli ulivi secolari del Salento è minacciata dalla Xylella fastidiosa, batterio ritenuto responsabile del loro disseccamento e contro cui la Comunità europea ha appena adottato misure di contenimento. **Il batterio non solo starebbe distruggendo gli ulivi del Salento, ma anche minacciando l'economia, il patrimonio e il paesaggio di un'intera regione.***

*Il batterio colonizza lo xilema dell'ulivo, che è adibito al trasporto di acqua e soluti dalle radici alle foglie, e ne causa un'ostruzione e quindi il disseccamento parziale o totale.*

*Il batterio sembra essere giunto in Salento dal Sudamerica e dalla Costa Rica in particolare, che è un grande esportatore di piante ornamentali, mentre la zona di Gallipoli rappresenta un rilevante comprensorio floristico-ornamentale.*

*Alla fine di aprile l'Unione europea hanno approvato nuove misure per il contenimento del batterio. Fuori della provincia di Lecce l'Ue tiene fermo il principio dell'eradicazione delle piante malate, tra le proteste dei pugliesi: di quelle "infestate e di tutte le piante ospiti nel raggio di 100 metri, indipendentemente dal loro stato di salute". Per la zona di insediamento, ossia la provincia di Lecce, la Commissione europea dice che "le misure prevedono inoltre la possibilità per l'Italia di applicare misure di contenimento in tutta la provincia di Lecce, in cui l'eradicazione non è più possibile" perché ritenuta inutile ai fini di debellare il batterio. "In tal caso resta l'obbligo di eliminare sistematicamente tutte le piante infette e di testare tutte le piante circostanti (entro 100 metri) in una zona di 20 chilometri contigua alle province di Brindisi e Taranto".*

32





# La Francia ama *la cucina Italiana*

LA DELEGAZIONE F.I.C. DI FRANCIA PRESENTA DUE “PREZIOSE”

RICETTE CON IL CAVIALE ITALIANO

**D**alla volontà di due presidenti, Claudio Zaretti e Giancarlo Cangì, è nata la F.I.C. Francia nel 1999. Il mandato ufficiale fu dato ad Antonio Passaseo, da 25 anni membro della F.I.C. Italia e che ha ricevuto un premio dall'Unione dei Cuochi Toscani nel 2005. Promuovere la cucina italiana, attraverso le occasioni di scambio culturale e gastronomico tra gli chef francesi e italiani, e fare aderire dei colleghi appassionati di cucina, dei professionisti della ristorazione, degli allievi ma anche fini gourmet che desiderano unirsi all'Associazione.

La scuola Stock di Guebwiller è diventata nel corso del tempo un attore importante negli scambi tra la Francia e l'Italia. Nel 2001 la delegazione francese ha avuto relazioni con il famoso enologo M. Paul Haeberlin e con lo chef Jean Hugel del ristorante L'Auberge de l'Ill\*\*\*, nel 2003 con Alain DUCASSE chef e manager di molte attività ristorative in Francia, Italia, Stati Uniti... e con Serge Dubs, migliore sommelier del mondo 1989 et presidente dell'Union de la sommellerie française.

**Eventi organizzati dalla Delegazione Francia della F.I.C.**

- **Gala annuali di Unicef** di Mulhouse.
- **La Terrasse Italienne aux journées d'Octobre**, al parco delle Esposizioni di Mulhouse.
- **Gemellaggio tra diverse scuole alberghiere italiane e francesi**: Massa Carrara, Castelfiorentino, Molfetta, Guebwiller, Rougemont.
- **Organizzazione di 500 pasti per «La grande Parade Automobile à Mulhouse»**
- **Manifestazione benefica a favore dei «Restos du Cœur».**
- **Adozione a distanza di bambini in Uganda**, in memoria di Rinaldo Drago.
- **Riapertura della Missione Cattolica Italiana.**

**Contatti**

Sito: [m - ficfrance.blogspot.fr](http://m-ficfrance.blogspot.fr)

E-mail : [ficfrance@voila.fr](mailto:ficfrance@voila.fr)



## Spghettoni alla carbonara di caviale

### Ingredienti per 4 persone

- 350 gr Spghettoni
- 150 gr Storione affumicato
- 10 gr Caviale fresco Oscietra
- 100 gr Parmigiano grattugiato
- 1 filo Olio extravergine d'oliva
- 5 cl Vino bianco secco Lugana
- 20 cl Fumetto di pesce
- 1 pizzico Sale e pepe di mulinello
- Uova 4 tuorli e 1 intero



**Massimo Vito Passaseo,** vice presidente della Delegazione Francia dell F.I.C., vi presenta una sua ricetta

### Procedimento

Mettere sul fuoco una casseruola con abbondante acqua salata e portare a bollore.

Nel frattempo, tagliare lo storione affumicato a dadini, tritare lo scalogno e riunire il tutto in una padella antiaderente a fuoco medio con un filo d'olio per 4 minuti, deglassare con il vino bianco e farlo evaporare; aggiungere il fumetto di pesce e dopo un minuto spegnere il fuoco.

Riunire le uova in una ciotola con il Parmigiano e il pepe e sbatterle fino ad ottenere un composto omogeneo e tenerlo da parte.

Aggiungere il composto di uova nella casseruola. Scolare al dente gli Spghettoni e aggiungere anche questi. Mescolare energicamente senza accendere il fuoco e, se necessario, unire un poco dell'acqua di cottura degli spaghetti.

Comporre il piatto disponendo gli Spghetti e guarnendo un poco di caviale fresco e servire immediatamente.



## Risotto alla Gran Cuvée Bianca di Villa Rinaldi

### Ingredienti per 4 persone

- 250 gr Riso Vialone Nano del Veneto
- 40 gr Burro di caviale (Calvisius)
- 30 gr Lingotto di caviale (Calvisius)
- 20 gr Erba cipollina tritata finemente
- 60 gr Parmigiano grattugiato
- 30 gr Pecorino grattugiato
- 1 filo Olio extravergine d'oliva
- 20 cl Spumante Gran Cuvée Bianca Villa Rinaldi
- 400 cl Fumetto di pesce
- 1 pizzico Sale e pepe di mulinello



**Antonio Passaseo,** presidente della Delegazione Francia dell F.I.C., vi presenta una sua ricetta

### Procedimento

Mettere sul fuoco una casseruola con il fumetto di pesce.

Riunire nella risottiera l'erba cipollina tritata con un filo d'olio e fare rosolare bene il riso. Bagnare il riso con lo spumante, mescolando in continuazione. Portare a cottura il risotto, a fuoco dolce, aggiungendo il fumetto e mescolando delicatamente per circa 18 minuti.

Aggiungere al risotto il burro di caviale, mescolando, e cospargere con i formaggi grattugiati. Grattugiare finemente il lingotto di caviale e lasciarlo cadere sul risotto. Lasciare mantecare e aggiungere una presa di sale e una di pepe macinato sul momento.

Servire immediatamente in piatti individuali ben caldi.



# Da 20 anni la F.I.C. *è anche in Canada!*

DESIDERIAMO RINGRAZIARE TUTTI COLORO CHE, COME NOI, HANNO DEDICATO E DEDICANO TUTTORA TENACEMENTE IL PROPRIO TEMPO, ABILITÀ ED ESPERIENZA AFFINCHÉ IL NOSTRO SODALIZIO CONTINUI A PROSPERARE NEL DIVULGARE LA NOBILE CUCINA ITALIANA IN CANADA.

36

L'Italian Chefs Association **è stata fondata a Toronto nel 1993** portando con sé la passione e il sapere degli chef e ristoratori italiani in Canada. L'obiettivo era ed è quello di mantenere vivo in Canada l'interesse verso i prodotti e l'autentica cucina italiana.

I soci sono tutti **chef professionisti di origine italiana** o che hanno fatto esperienze di lavoro significative in Italia, ma l'associazione apre le porte anche ai simpatizzanti come i produttori e importatori o agli studenti delle scuole alberghiere che hanno interesse per la cucina italiana.



A destra: il direttivo della delegazione F.I.C. in Canada con altri partecipanti e, in seconda fila, l'ex presidente Gianpiero Tondina (secondo da destra).

A sinistra: il direttivo della delegazione F.I.C. in Canada: da sinistra, Giovanni Cannarella (direttore) e Giovanni Scarchilli (presidente), Teresa Gorys (direttore), Gianni Ceschia (tesoriere), Claudio De Marchi (vice presidente), Gino Marchetti (segretario).



**OROGEL**  
Food Service

*Per trovare il benessere non serve andare lontano.*



*Orogel Food Service, un mondo di bontà naturale.*

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

**OROGEL**  
Food Service

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

# Junior Team, via agli allenamenti!

È INIZIATA LA PREPARAZIONE  
PER IL GLOBAL CHEFS CHALLENGE  
E LE OLIMPIADI DI ERFURT. A SAPS  
AGNELLI COOKING LAB IL PRIMO  
INSEDIAMENTO UFFICIALE DELLA  
SQUADRA GUIDATA DALLO CHEF RAGUNÌ

Il 25 maggio presso **SAPS Agnelli Cooking Lab** di Lallio (BG), si è tenuto il primo incontro ufficiale della squadra junior della Nazionale Italiana Cuochi – il nuovo organico formatosi dopo le ultime selezionali nazionali – in vista della partecipazione alla **finale di Atene del Global Chefs Challenge**, la competizione mondiale organizzata dalla WACS, e alle **Olimpiadi di Cucina di Erfurt nel 2016**.

Due importanti appuntamenti per i quali il team che rappresenterà l'Italia è già al lavoro, dimostrando fin da ora impegno e dedizione, necessari per arrivare in gara al top della professionalità. Le sfide saranno ardue, ma tutta la Nazionale, in campo con la squadra senior e junior, è pronta a dare il meglio. Ad inaugurare le sessioni di preparazione, **il primo incontro tra i giovani chef che fanno parte del team junior e il loro Team Coach, lo chef Gaetano Ragunì**, si è tenuto a SAPS, il Cooking Lab di Pentole Agnelli. Durante il primo insediamento della nuova formazione è stato illustrato il regolamento comportamentale, i diritti e i doveri da ottemperare e i compiti da svolgere durante il periodo estivo.

*“Abbiamo reso i ragazzi partecipi di un percorso professionale che è prima di tutto etico – dichiara lo chef Gaetano Ragunì – **indossare la divisa N.I.C. è un altissimo senso di responsabilità, nei confronti della Federazione Italiana Cuochi, degli attori coinvolti e dell'Italia tutta e i giovani chef devono saperlo**”.*

Ad arricchire la giornata, un cooking show a cura dello chef Francesco Gotti e la visita aziendale, occasione per far conoscere l'azienda bergamasca che affianca il team azzurro con la stessa sinergia d'intenti di tutti gli altri sponsor, grazie ai quali può evolvere e dare sempre il meglio.

*“La figura dello chef – conclude il Team Manager della N.I.C. Daniele Caldarulo – è una figura in continuo mutamento, fa ricerca entrando sempre di più nel dettaglio tecnico-scientifico e tutto ciò è possibile solo con aziende in continua evoluzione”*,

come quelle che sostengono e permettono all'Italia di raggiungere grandi risultati nelle competizioni internazionali. 🇮🇹





**LA NAZIONALE ITALIANA CUOCHI**



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

🇬🇧 for english text see page 82

Main sponsor and official supplier



Official sponsor



Technical partners



**Vuoi scrivere su Il Cuoco?**

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

Inviare con tempestività alla Redazione de “Il Cuoco”: [rivistailcuoco@gmail.com](mailto:rivistailcuoco@gmail.com)

Per i prossimi numeri, le scadenze per la consegna dei materiali sono: 20 luglio (n. 324), 21 settembre (n. 325), 16 novembre (n. 326). I requisiti: i testi devono essere firmati e salvati in file di word e non superare le 1.000 battute spazi compresi. Le fotografie devono essere file jpg o tiff in alta risoluzione (300 dpi) e con dimensioni di almeno 10 x 15 cm. Il materiale che non rispetterà queste caratteristiche non potrà essere pubblicato.

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

Grazie per la collaborazione.



# Della brasciola di cavallo



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

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

**S**i sa che in Italia la cucina è un'opinione; nel senso che tutti, ma proprio tutti, così come nel calcio o nella politica, si sentono depositari della vera ricetta per la soluzione delle tattiche, delle strategie ovvero della preparazione di qualsivoglia intingolo. E, proprio in merito a quest'ultimo argomento, **chi ha tentato di codificare in qualche modo la cucina italiana ha fallito miseramente** confermando che, almeno in campo culinario, la varietà degli ingredienti e la creatività esecutiva sono forse gli elementi più ricercati dal turismo nazionale e internazionale.

Ma stiamo uscendo dal seminato e ritorniamo subito alla **brasciola (involtino di varie misure** grande quanto una grossa noce fino a una grande... ma grande arancia) o bragiola o bragiola di cavallo.

Nella mia terra (ma potremmo parlare delle

vostre terre e quindi di ribollita o di abbacchio o di lessso o di risi e bisì o di cotoletta o di quel che volete voi) basta nominarla per evocare come per incanto tempi e luoghi trascorsi.

**Dalle mie parti la parola evoca il ragù**, quello napoletano che con modifiche, aggiunte, varianti e sostituzioni caratterizza la cucina del Regno delle due Sicilie.

Parlo del ragù della tradizione che pippia a fuoco lentissimo per quattro, cinque, anche sei ore, tempo in cui, accudito da mani amorose e sapienti, scurendosi sempre più, riesce a fondere e amalgamare olio o sugna, cipolla, alloro, vino rosso, superconcentrato (conserva) di pomodoro e relativa passata, carne di castrato e pancetta di maiale, talvolta manzo e salicce a punta di coltello e/o, goduria delle godurie, **brasciole di cavallo con ripieno di pecorino, pezzetti di pancetta** anche con le cotiche, prezzemolo, aglio e abbondante pepe.

**Il ragù senza la conserva (superconcentrato) non si poteva nemmeno immaginare!** Quella era un'operazione che iniziava ai primi di agosto, quando tutte le famiglie provvedevano a fare la salsa, cioè preparare la provvista annuale di passata di pomodoro.

Dopo una notte insonne a scegliere, bollire, macinare e imbottigliare salsa, l'ultima operazione era, in una società contadina che aveva il riciclo nel sangue, quella di **bollire i pomodori più ammaccati e meno presentabili, passarli e farne una salsa quanto più doppia possibile.**

Quella stessa salsa veniva versata in grandi e bassi piatti ▶

40





# Dressing SENNA

## Sapori che lasciano il segno

I condimenti nel pratico formato monodose da 25 ml!  
Disponibili anche in bustine da 75 ml per insalate maxi  
e nel comodo bag in box da 2,5 litri.

Solo i migliori ingredienti!



- senza glutine
- senza lattosio
- vegano



Tanti gusti nuovi e speciali

il tradizionale **french dressing**, il leggero allo **yogurt**,  
i classici **olio e aceto**, al **balsamico** o alle **erbe aromatiche**,  
il particolare all'**aglio**, l'"americano" **Thousand Island**,  
l'"austriaco" con **olio di semi di zucca e balsamico**!

[www.senna.eu](http://www.senna.eu)

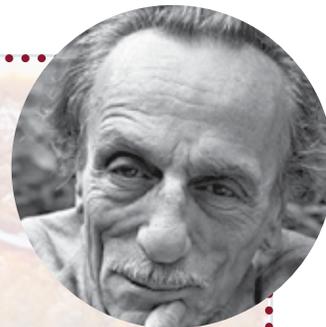
Questa è la passione  
gastronomica e pasticceria!



di terracotta, esposta al sole e rimescolata per una quindicina di giorni, asciugandola fino a farne una via di mezzo tra il solido e il semisolido, quasi della consistenza di un dado da brodo; insomma **un concentrato di pomodoro, profumi e sole mediterraneo**. Ne bastava una cucchiata per fare tre litri di salsa dal sapore assolutamente improducibile in altro modo  
C'erano, fino a una trentina di anni fa, delle rustiche taverne

## 'O RRAÙ (E. DE FILIPPO)

'O rraù ca me piace a me  
m' 'o ffaceva sulo mammà.  
A che m'aggio spusato a te,  
ne parlammo pè ne parlà.  
Io nun sogno difficultuso;  
ma luvàmell''a miezo st'uso.  
Sì, va buono: cumme vuò tu.  
Mò ce avèssem' appiccecà?  
Tu che dice? Chest'è rraù?  
E io m'a 'o mmagno pè m' 'o mangià...  
M' 'a faje dicere na parola?  
Chesta è carne c' 'a pummarola.



in cui si serviva solo vino e brasciole di cavallo o di asino con ragù spessi e neri che condividevano orecchiette e strascinati e per noi giovani era un punto d'onore riuscire a digerire piatti pantagruelici di pasta e di brasciole.

Allora eravamo in grado di digerire pietre condite... figuriamoci monumentali *cazzmarr* (nome con cui spesso venivano chiamati quegli enormi involtini, fatti anche di interiora di agnello avvolte in bianco peritoneo, che avevano strane somiglianze falliche).

Ma tutto cambia, oggi anche i cuochi più anziani hanno modificato le ricette della tradizione adeguando tempi e ingredienti a una cucina moderna, sicuramente più attenta alla salute anche se non meno gustosa e coinvolgente.

Mi sembra il momento di tirare le somme di questa chiacchierata:

1. vi consiglio di leggere qui accanto la poesia 'O rraù di Eduardo De Filippo e, meglio ancora, di cercarla su YouTube, recitata dallo stesso autore.

Si tratta di un'esperienza culturale particolarmente evocativa che ci riporta indietro nel tempo e ci consente di rendere omaggio a un grande della letteratura italiana;

2. tanti sono i cuochi e tanti sono i ragù, ciascuno ci mette del suo avvicinandosi o allontanandosi dalla tradizione e tutti pensano di essere i depositari della vera ricetta del ragù;

3. il ragù stracotto per cinque o sei ore non lo cucina più nessuno; andava bene in altri tempi; oggi il ragù deve essere adeguato a tempi nuovi... a patto che non si disperdano le esperienze e le ricette dei vecchi cuochi e delle vecchie nonne.

Meditate gente... meditate!!! 🇮🇹

# LA FIC IN ITALIA

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

In questo numero:

**ABRUZZO**  
**AGRIGENTO**  
**AVELLINO**  
**CASERTA**  
**CATANIA**  
**COMO**  
**ETNEI**  
**LIGURIA**  
**MACERATA**  
**PALERMO**  
**PESCARA**  
**PROVINCIA GRANDA**  
**SALERNO**  
**SAVONA**  
**SIENA**  
**TERAMO**  
**TRAPANI**  
**VALLE D'AOSTA**

43

## LA FIC NEL MONDO

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



# Abruzzo

## *Costituito il Sodalizio Lady Chef Abruzzo*

Il 29 giugno l'Unione Cuochi Abruzzesi ha costituito il sodalizio regionale delle Lady Chef

**G**li obiettivi che si pongono le componenti del Sodalizio sono molteplici, in primo luogo, di far conoscere al vasto mondo degli appassionati, dei gourmet e dei giornalisti che esiste un'alta professionalità nell'arte culinaria rappresentata dalle donne che lavorano nelle cucine con impegno passione e sacrifici. Ciò sarà evidenziato anche attraverso l'organizzazione di lezioni e cooking show realizzando una cucina creativa con prodotti agroalimentari abruzzesi valorizzandoli anche sotto il profilo nutrizionale. Inoltre, il Sodalizio attiverà rapporti di collaborazione con tutte le

organizzazioni femminili del territorio regionale che si occupano di enogastronomia e di solidarietà.

Il Sodalizio è composto da cuoche che operano nelle diverse tipologie della ristorazione regionale e si avvale della collaborazione del medico nutrizionista dottoressa Laura Masini.

Per agevolare il lavoro organizzativo del Sodalizio è stato costituito un coordinamento composto dalla coordinatrice del Sodalizio Enza Liberati, dalla segretaria Paola Prosperi e da Letizia Cucchiella, Miriam D'Angelo, Sonia Ferretti e Domenica Vagnarelli.

Le componenti sono: Emma Barone,

Anita Bologna, Loredana Bomba, Francesca Bozzelli, Antonella Canci, Vilma Case, Nadia Cirillo, Patrizia Corradetti, Antonella D'Alfonso, Antonella De Titta, Giovanna De Vincentis, Ivana De Gasperis, Ida Gabriela Di Biaggio, Angela Di Crescenzo, Martina Di Fabio, Antonina Di Giacomo, Marta Di Marcoberardino, Sara Mauriello, Angela Fabrizi, Maria Teresa Giancola, Rosalba Marte, Maria Angela Morabito, Nadia Moscardi, Antonella Paoletti, Paola Quaglieri, Maria Scarponi, Domenica Tumini e Ilaria Vicoli.

**Lorenzo Pace**



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



**Medagliani**  
l'alberghiera dal 1860

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

## Agrigento

# La buona alimentazione inizia da un biscotto

Manine in pasta per “I piccoli pasticcioni” che si sono cimentati nel realizzare gustosi biscotti decorati



**L'**iniziativa, organizzata dall'Associazione Cuochi di Agrigento “S. Schifano” in collaborazione con l'istituto alberghiero Ambrosini di Favara, è stata ospitata dalla scuola dell'infanzia del Villaggio Peruzzo, “Loris Malaguzzi”.

“La manifestazione che abbiamo fortemente voluto all'interno del nostro istituto - spiega il dirigente scolastico, Francesco Casalicchio - serve a dimostrare la vicinanza che esiste tra la scuola dell'infanzia e l'attenzione, da parte di chi ne

opera al suo interno, per i problemi attuali direttamente rivolti all'alimentazione dei più piccoli. Per questo motivo abbiamo voluto accogliere degli **chef professionisti che spiegassero ai bambini, fra la realizzazione di un biscotto e un altro, il valore della buona alimentazione**”.

“Credo che sia fondamentale - afferma il cavaliere, chef Mario Consentino - diffondere la cultura della corretta alimentazione sin dai primi anni di vita. Il nostro scopo è quello di **portare i giovani a distinguere e preferire gli alimenti**

**sani, provenienti dal nostro territorio** da quelli culturalmente importati dalle abitudini alimentari americane. Abbiamo voluto, per l'occasione, fare preparare dai bambini un impasto base di pasticceria, la pasta frolla, dalla quale hanno ricavato dei deliziosi biscotti”. Durante la mattina gli alunni, oltre a occuparsi ludicamente della preparazione di dolci, hanno assistito alla realizzazione di rose, di calle e di sculture create attraverso l'intaglio di vegetali.

**Claudia Caci**

## Avellino

# Gli Stati generali dei Cuochi del Sud

Ottanta cuochi da tutto il Sud Italia si sono ritrovati il 30 marzo per discutere del futuro della categoria e disegnare le linee programmatiche che dovranno caratterizzare il lavoro della F.I.C. nei prossimi tre anni

**A**bruzzo, Molise Puglia, Basilicata, Calabria, Sicilia e Campania, sono queste le regioni di prove-

nienza degli chef che hanno partecipato ai lavori del convegno organizzato presso la nota struttura “Villa Regina” a Grotta-

minarda (AV), messa a disposizione, per l'occasione speciale, ben volentieri dalla proprietà ad iniziare dal manager Benedet-

to Perrino.

**Gli ottanta cuochi presenti, in sostanza i presidenti delle Unioni Regionali e delle Associazioni Provinciali o loro delegati, rappresentavano qualcosa come 12.000 iscritti alla Federazione Italiana Cuochi.**

A dirigere i lavori sono stati gli allora vice presidente nazionale della FIC, prof. Giuseppe Casale, e il vice presidente per il Sud Italia, prof. Giacomo Giancaspro, organizzatore dell'incontro unitamente ai vertici dei cuochi campani rappresentati dal presidente Luigi Vitiello e dal segretario Pietro Roberto Montone.

Gli chef meridionali si sono occupati nei loro interventi di quello che è stato il lavoro svolto in questi anni in seno agli organismi dell'Ente. Non a caso **erano presenti all'incontro tutti coloro che ricoprivano incarichi sia in giunta che in Consiglio Nazionale F.I.C.** Ovviamente si è discusso anche del futuro ed in particolare di come si sarebbe dovuta affrontare l'assemblea nazionale elettiva di Roma svoltasi il 19 e 20 aprile. "Siamo stati ben felici – ha commentato Luigi Vitiello – di ospitare un simile evento in Irpinia. È stato

un momento molto bello e produttivo in cui i cuochi del Sud Italia hanno dimostrato tutto il loro attaccamento alla Federazione Italiana Cuochi. Per noi cuochi Irpini e Campani è stata anche l'occasione per mostrare ai colleghi le nostre bellezze paesaggistiche e per far conoscere i prodotti enogastronomici di eccellenza che solo questa terra fantastica può offrire. Cosa resterà di questo incontro? Senza dubbio il contributo forte ai lavori della conferenza data da tutti i presenti. Come sottolineato da molti anche questo significa che c'è stata una forte crescita professionale negli ultimi anni. È poi da evidenziare il fatto che, i colleghi hanno richiesto il varo per i prossimi anni di un programma per la Federazione che sia innovativo sotto tutti i punti di vista. Forte è il cambiamento che stiamo affrontando e che dovremo ancora affrontare. Per questa ragione la nostra Federazione Italiana Cuochi, di cui ci onoriamo di far parte, deve adeguarsi al mutare dei tempi e della società. Oggi i cuochi sono presenti quotidianamente su giornali e tv ed è per questo che il confronto e la crescita professionale non possono

essere lasciati all'improvvisazione. Gli istituti alberghieri devono tornare ad essere fucina di giovani talenti dei fornelli; giovani nel contempo, però, preparati anche culturalmente. In tal senso **dobbiamo fortificare la sinergia con i ministeri e gli enti territoriali.** Di questo e molto altro ancora abbiamo parlato a viso aperto in questo incontro che sarà replicato anche in futuro. Se i colleghi vorranno, come sottolineato anche da Benedetto Perrino e la sua famiglia, Villa Regina a Grottaminarda è pronta a riaprire le porte per alla nostra categoria. Mi sia consentito, non ultimo, di ringraziare, a nome di tutti i cuochi del Sud Italia, il Team Urcc che ha magistralmente servito a noi tutti un pranzo di lavoro eccezionale sotto tutti i punti di vista. Un connubio perfetto di sapori e colori preparato trasformando abilmente il meglio dei prodotti della enogastronomia campana. Infine, un grazie anche a tutto il consiglio direttivo provinciale dell'Associazione Cuochi Avellinesi che come sempre ha curato tutto abilmente fino alla fine dell'incontro".

**Pietro Roberto Montone**

## Caserta

# Coppa delle Scuole: vince l'Alberghiero di Aversa

È stato il team degli studenti dell'alberghiero di Aversa a salire sul gradino più alto del podio alla seconda "Coppa delle Scuole Alberghiere della Provincia di Caserta"

**L**a Coppa, organizzata dall'Associazione Cuochi Caserta e svoltasi presso il Medea Resort

di Bellona, è stata vinta dall'Alberghiero di Caserta. I giudici ed i commissari tecnici presenti alla competizione hanno



anche assegnato agli istituti alberghieri di Teano e Vairano rispettivamente il secondo e terzo posto.

Come ogni anno, **l'obiettivo centrale è stato quello di promuovere e salvaguardare i prodotti tipici della nostra terra.** L'edizione, in cui si è cercato di valorizzare la creatività degli alunni, con la sua tradizione a sfondo competitivo e a carattere enogastronomico, ha avuto come **tema principale la "cicoria**

**spontanea"**, considerata una pietanza prelibata durante il periodo della seconda guerra mondiale. Il premio conferito ai vincitori è stato un trofeo e una giacca da cuoco firmata dall'Associazione.

L'edizione è stata dedicata al compianto preside dell'alberghiero di Aversa, professor **Antonio Oliva**, che "più di ogni altro – afferma il vicepresidente **Pino Raimondo** – seppe essere lungimirante, già negli anni '80, per la crescita cultura-

le e professionale dell'istituto normanno, mettendo in campo tutte le sue energie umane e professionali". Infine, il presidente dell'Associazione **Luigi Iannella** ed il segretario, responsabile dei settori di marketing e comunicazione nonché segretario organizzativo, **Luisana Mero-la**, sono rimasti ampiamente soddisfatti della larga partecipazione da parte delle scuole.

**Antonio Cantile**

## Como *Tre, due, uno: ai fornelli!*

Grande successo per il concorso gastronomico che avvicina i bambini al mondo degli chef

**A**lle gare di cucina ormai siamo abituati eppure non ci stanchiamo mai; ci piacciono, le guardiamo, ci facciamo venire l'acquolina in bocca immaginando di poter assaggiare le leccornie preparate dai concorrenti. E domenica 10 maggio all'Acli Chef di Como è stato davvero possibile. E, come se ciò non bastasse, a preparare piatti degni di un ristorante stellato c'erano non provetti cuochi navigati, né esperte casalinghe abituate a coccolare una ciurma di affamati. E no, nella grande cucina a Camerlata si sono avvicendati **32 mini chef, fra cui la più piccina non ha ancora compiuto i 6 anni.**

Fin dalle prime mosse, a stupire i giudici è stata la manualità dei concorrenti, esperti e agili nell'impastare, stendere, guarnire. E poi l'impiattamento: sotto la guida degli esperti chef Acli, i bimbi hanno saputo presentare i piatti in



modo professionale, ordinato, originale, tant'è vero che quando le pietanze sono arrivate al buffet aperto alle famiglie, si è sollevata un'ovazione.

E, come ogni gara che si rispetti, pure questa ha visto il suo podio di vincitori (anche se, a dirla tutta, per la giuria scegliere è stato davvero difficile): primo e secondo posto alla **Scuola Svizzera di Cadorago**, con la tipica "kartof-felsuppe" (la zuppa di patate) e con il "kaiserschmarren", un dolce "strapaz-

zato", caratteristico dell'Alto Adige e dell'Austria.

Si è piazzata terza la **scuola elementare Venini di Como**, con l'originale composizione degli "spaghetti pazzia", con pancetta e polpette. Deliziose, fatte completamente a mano da una giovanissima chef, le "lasagnette di grano saraceno e sapori valtellinesi", una sorta di rivisitazione scomposta dei classici pizzoccheri, che ha fatto guadagnare alla **Scuola San Fedele** il premio per la

miglior ricetta del territorio.

A proposito di ricette: all'Acli Chef non si mettevano in luce solo le abilità nel preparare, ma anche l'invettiva nel creare un nuovo piatto, che fosse armonico e piacevole nei sapori. Con questo scopo è stata premiata la **scuola primaria di Caslino al Piano** per la miglior ricetta scritta, quella del "Polmandor".

**Cesare Chessorti**

## Etnei

# *Cuochi Etnei, Electrolux e F.I.C.: una collaborazione sempre più salda*

49

Una sinergia che viene confermata giorno per giorno, perché si condividono gli stessi obiettivi: perseguire l'eccellenza e la professionalità in cucina

**F**ormazione, promozione dell'eccellenza, aggiornamento continuo e costante. Sono state queste

le parole d'ordine e le linee guida ribadite da tre protagonisti dell'eccellenza italiana in cucina: **Federazione**

**Italiana Cuochi, Associazione Provinciale Cuochi Etnei e Electrolux Professional.**



L'occasione è stato il corso organizzato lo scorso 25 marzo all'Hotel Paradise di Santa Maria di Licodia, paese etneo, dove centinaia di partecipanti, tra cui numerosi allievi degli Istituti alberghieri del territorio, hanno assistito a show cooking e dimostrazioni pratiche su **“Le nuove tecnologie Electrolux”**.

Un gioco di squadra, appunto, che ormai da tempo è consolidato e che è stato ampiamente dimostrato nel corso dell'incontro, dove sono intervenuti il presidente dei Cuochi Etnei, **Seby Sorbello**, il marketing manager di Electrolux Professional Italia, **Natale Miniero**, il capo area Electrolux per il Sud Italia, **Rita Montanari**, i responsabili d'area **Massimo** ed **Emanuele Mossa**, lo chef di Electrolux, **Giuseppe Pappalardo**, e lo chef dell'Hotel Paradise, **Dario Scrivano**.

Anche in merito all'incontro siciliano è stato ricordato come l'Associazione Provinciale Cuochi Etnei, con i suoi 500 iscritti, rappresenti la terza realtà della Federazione dopo quelle di Roma e Potenza. Un'occasione unica, dunque,

per condividere con tutti i presenti le potenzialità di questa partnership di successo.

“Formazione sullo stato dell'arte della tecnologia ed educazione delle giovani generazioni sui processi di preparazione e cottura degli alimenti sono fra gli obiettivi più importanti per Electrolux. Una proposta rivolta ai professionisti della ristorazione che possono così fare esperienza sul prodotto e comprendere il valore aggiunto delle nostre soluzioni. Allo stesso tempo rappresenta per noi un'occasione preziosa per conoscere le diverse tendenze gastronomiche e le realtà presenti sul mercato”. Questa la dichiarazione di Natale Miniero, a cui ha fatto eco **Rita Montanari**: “Come rappresentanti dell'eccellenza nel mondo delle soluzioni professionali, siamo orgogliosi di collaborare con F.I.C. e con Cuochi Etnei e contribuire, con le nostre soluzioni, a valorizzare ulteriormente la cultura gastronomica italiana di cui queste associazioni si fanno promotrici”.

“La nostra Associazione – ha concluso

lo **chef Seby Sorbello** – è stata tra le prime in Italia a credere a questa forte collaborazione con Electrolux. Una sinergia che viene confermata giorno per giorno, perché condividiamo gli stessi obiettivi: perseguire l'eccellenza e la professionalità in cucina”.

I dirigenti Electrolux hanno, infatti, ribadito che “per l'azienda è molto importante lavorare al fianco di importanti network enogastronomici nazionali ed internazionali, precursori di nuovi stili alimentari e, allo stesso tempo, detentori dei segreti della tradizione gastronomica locale. Da qui la collaborazione con la Federazione Italiana Cuochi”.

Ogni anno Electrolux Professional investe il 3% del suo fatturato in Ricerca e Sviluppo. Negli ultimi tre anni questo le ha permesso di rinnovare più del 70% della sua gamma con soluzioni innovative e best-in-class in termini di efficienza, facilità d'uso, sostenibilità e design, caratteristiche che sono riconosciute e premiate continuamente a livello internazionale. Con risultati evidenti a tutti.

**Antonio Iacona**

## Catania

# “Fund Raising Dinner 2015”

L'enogastronomia al servizio della Ricerca

**U**na serata squisita! E non ci riferiamo soltanto alla location, l'elegante Events Space Radice Pura a Giarre (CT). E nemmeno al fatto che gli ospiti abbiano avuto la possibilità di degustare le prelibate ricette di ben diciannove chef, stellati e professionisti

di altissimo livello. E neanche che la musica di intrattenimento, la cordialità degli organizzatori e dei padroni di casa e il clima stesso della serata siano stati perfetti. Ci riferiamo anche al nobi-



**Bayernland**



# ... consigliato dalle mucche felici!



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

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

le intento che aveva l'appuntamento, ovvero sostenere la ricerca scientifica, coniugando perfettamente lo sport, la moda e la gastronomia.

Così è stato per la "Fund Raising Dinner", la cena di beneficenza che lo scorso 15 aprile ha avuto luogo alle pendici dell'Etna, traendo spunto dalla presentazione di un libro, "BikeTour – Pedalando per la ricerca", con un ospite d'eccezione: Matteo Marzotto. Obiettivo? Raccolgere fondi per la Fondazione Ricerca Fibrosi Cistica.

L'appuntamento catanese è stato fortemente voluto da Claudio Miceli, Fashion Retailer della provincia etnea. È stata un'occasione per ritrovarsi – insieme ad ospiti speciali – per supportare un importante progetto. L'impegno di coloro che sono intervenuti, infatti, andrà a sostenere il progetto scientifico #13/2014 "Targeting extracellular Protein Disulfide Isomerase to control Burkholderia cenocepacia lung infections" e aiuterà la Fondazione a percorrere il lungo cammino verso la cura della Fibrosi Cistica. Solo in Italia vengono diagnosticati circa 200 nuovi casi all'anno: ogni settimana nascono circa 4 nuovi malati e l'incidenza della malattia è probabilmente simile in tutte le regioni d'Italia: un neonato

malato ogni 2.500-3.000 nati sani.

Con Matteo Marzotto e Claudio Miceli sono intervenuti il vicedirettore scientifico della Fondazione, Graziella Borgo, il direttore dell'Unità operativa gastroenterologia pediatrica e fibrosi cistica del Policlinico di Messina, Giuseppe Magazzù, e le responsabili della delegazione catanese della Fondazione, Sabrina Gagliano e Armanda Lombardo.

Così allo sport, con biciclette e ciclisti in giro per l'Italia per la ricerca, e alla moda, con Claudio Miceli in prima linea, ha risposto l'enogastronomia d'eccellenza. La serata, infatti, è proseguita con gli show cooking curati da Seby Sorbello, presidente dell'Associazione Provinciale Cuochi Etnei e chef del Ristorante "Parco dei Principi" di Zafferana Etnea (CT), con protagonisti Pietro D'Agostino (una stella Michelin Ristorante "La Capinera" di Taormina), Tony Lo Coco (una stella Michelin Ristorante "I Pupi" di Bagheria), Domenico Colonna e Francesco Patti (una stella Michelin Ristorante "Coria" di Caltagirone) e Andrea Macca (Ristorante "Donna Carmela" Riposto). Nomi che non hanno bisogno di presentazione e che rappresentano alcuni dei biglietti da visita più prestigiosi dell'arte culinaria siciliana e italiana.

A loro, con grandissima professionalità e tanta voglia di essere utili al progetto della ricerca, si sono uniti gli chef della squadra dell'Associazione Provinciale Cuochi Etnei, con le ricette di Rosario Cantarella, Mario Failla, Fabio Fidotta, Pietro La Torre, Vincenzo Mannino, Domenico Privitera, Angelo Raciti, Lorenzo Scollo, Orazio Torrisi, Mimmo Triolo, Santino Tripoli, Alfio Visalli.

Le centinaia di ospiti presenti hanno pertanto potuto degustare piatti unici ed eleganti, mentre la pianista Cinzia Dato, presentata da Ruggero Sardo, animava la serata con altrettanti pezzi unici del repertorio di musica classica. Alle note del pianoforte rispondevano quelle dei vini nei calici, curati dall'Associazione Italiana Sommeliers, presente con Maria Grazia Barbagallo (Delegata AIS Catania), Salvo Di Bella (Consigliere AIS), Orazio Di Maria (Delegato AIS Jonica), che hanno guidato il servizio dell'intera squadra AIS alla cena, a cui si è aggiunta la professionalità del sommelier dell'Esperia Palace Hotel, Mauro Cutuli. Una serata indimenticabile e, appunto, squisita. E soprattutto un tassello in più per sostenere la ricerca scientifica.

**Antonio Iacona**

**Foto di Gisella Lauria**



# Etnei

## *Il ritorno in Sicilia del Maestro vicentino*

Gusti moderni per menu alla carta con lo chef veneto Gianluca Tomasi

La lunga amicizia c'era già. La forte collaborazione si sta sempre più consolidando. Certo è che sia per lo chef docente, il **Maestro Gianluca**, sia per gli allievi, in questo caso i partecipanti al nuovo corso di aggiornamento catanese, è sempre un piacere ritrovarsi. Ancora una volta lo chef di Vicenza è sceso in Sicilia, l'occasione è stata la due giorni al ristorante "I Plachi" di Gravina di Catania, dello **chef Angelo Scuderi**, dove lunedì 9 e martedì 10 marzo Tomasi ha affrontato il tema: **"Gusti moderni per menù alla carta"**. Una ventina i partecipanti, un numero più ristretto del solito dato che il corso era previsto direttamente nelle cucine de "I Plachi". Ma ancora un grande successo, targato **Federazione Italiana Cuochi e Associazione Provinciale Cuochi Etnei**, con il presidente, lo **Chef Seby Sorbello**.

"La lezione dell'amico e collega Tomasi è un ulteriore tassello prestigioso nel già ricco calendario dei nostri incontri – ha detto Sorbello, salutando i partecipanti – e siamo lieti che tutti i colleghi coinvolti nelle lezioni rispondano sempre con estrema puntualità e professionalità. Ne siamo lieti innanzitutto per la formazione che riusciamo a dare ai nostri associati". "Sono contento – ha detto lo chef Angelo Scuderi – che un corso di aggiornamento dei Cuochi Etnei così prestigioso come

quello di oggi stia inaugurando gli appuntamenti didattici nelle nostre cucine. E siamo lieti di metterci a disposizione dei nostri colleghi".

Lo hanno sempre descritto come un cuoco dal carattere un po' freddo e distaccato, ma è stata invece la passione per la cucina quella che Tomasi è riuscito a trasmettere in questa due giorni. E anche dalle sue dichiarazioni traspare ormai l'attaccamento alla Sicilia: "Vi posso assicurare – ha detto lo chef vicentino – che una stretta di mano con un amico e una mail di ringraziamento per avere trasmesso in cucina un po' del mio sapere, sono le soddisfazioni più grandi che mi fanno tenere le lezioni in giro per l'Italia ancora con lo stesso entusiasmo di qualche anno fa".

Conclusi i saluti, però, sono state le ricette ad affascinare i corsisti e gli stessi chef: **Gamberetti con spuma di cavolfiore e seppia al nero; Perle di spada affumicato con gamberi, caprino e salsa di peperoni allo zenzero; Crema di piselli con sformato di asparagi e uovo di quaglia; Parmigiana di melanzane e sarde con salsa di bufala e pomodori canditi; Crostino di pane alle olive con gamberi marinati e salsa di cetrioli**.

Una ventina le ricette proposte, alcune davvero sublimi, come la zuppa di pesce, altre che hanno sottolineato la provenienza veneta dello chef, come l'utilizzo

molto spesso degli asparagi, caratteristici della regione del nord est.

Campione pluripremiato nei concorsi nazionali e internazionali di cucina, allenatore della nazionale per tanti anni, Gianluca Tomasi è anche autore di numerose pubblicazioni dell'arte culinaria, in particolare specializzato nei Finger Food, di cui ha tenuto un corso di aggiornamento nei mesi scorsi proprio in Sicilia.

**Antonio Iacona**

53



# Sicilia

## Cucina senza glutine a Catania

La forte collaborazione Cuochi Etnei e Associazione Italiana Celiachia - Sicilia

**G**ià in altre occasioni lo chef catanese Seby Sorbello aveva sottolineato come la cucina per celiaci possa essere assolutamente ricca e gustosa, coniando il motto: “Togliere il glutine, non l’opportunità!”. E nemmeno il gusto, naturalmente, come ha ribadito nei giorni scorsi in uno dei numerosi incontri organizzati nei locali dell’Esperia Palace Hotel di Zafferana in occasione dell’inaugurazione del “Corso di cucina senza glutine”, organizzato dall’Associazione Italiana Celiachia - Sicilia in collaborazione e con il supporto tecnico-gastronomico dell’Associazione Provinciale Cuochi Etnei, di cui Sorbello è presidente. I corsi stanno avendo grande successo in tutta l’Isola e nella provincia di Catania hanno visto anche l’intervento della presidente regionale Aic, Giuseppina Costa.

“È un’ulteriore occasione – ha sottolineato la presidente Costa – per ribadire il forte legame che esiste tra Aic Sicilia ed i Cuochi Etnei. Siamo lieti di poter offrire ai nostri associati un corso di cucina senza glutine di alto prestigio, con l’intervento di Seby Sorbello e soprattutto con l’alta qualità che gli chef riescono a mettere in campo”.

Il presidente Sorbello è passato subito alla realizzazione delle ricette con il diretto coinvolgimento degli iscritti.

**Il pane: un universo meraviglioso anche per i celiaci, dato che i Cuochi Etnei hanno spiegato come si possono realizzare prelibatezze che portano il nome di pane a cassetta con curry e paprika, pane con mozzarella e pomodoro secco, pane all’Etna Rosso e castagne, filoncino alla frutta secca, cialdina di ceci; e ancora, pizza impasto con patate: pizza patate e rosmarino e focaccia all’Eoliana; come realizzare**

inoltre la pasta frolla; e come fare la pasta brisée e, in particolare, i frollini salati.

Le lezioni del corso proseguiranno nelle prossime settimane nei locali dell’Istituto alberghiero di Catania “Karol Wojtyła” ed anche questo coinvolgimento dei docenti dell’Istituto sottolinea il forte gioco di squadra instauratosi su tutto il territorio provinciale etneo.

**Antonio Iacona**



# Liguria

## *Il gusto della scoperta*

Unione Regionale Cuochi Liguri e Salone Agroalimentare Ligure: il bilancio è positivo

**L**Il Salone dell'Agroalimentare, organizzato da Oroargento Group, si è chiuso con un bilancio totalmente positivo per l'Unione Regionale Cuochi Liguri. Gli chef liguri hanno organizzato per due giorni i laboratori per circa 300 partecipanti, presentando ricette di facile esecuzione e ripetibili in una cucina di casa. Durante le attività, sono stati tenuti in considerazione i temi principali di EXPO 2015, su permacultura (termine tecnico per indicare la massima edibilità di un alimento), recupero degli scarti e cucina a filiera corta con ingredienti di stagione.

**Stefano Beltrame**, presidente di Unione Regionale Cuochi Liguri: “Sono soddisfatto; la riuscita della manifestazione, per quanto di nostra competenza, è stata un successo e una dimostrazione di quanto siano cresciute la professionalità e la preparazione degli chef delle Associazioni di Savona e Imperia; siamo riusciti a raggiungere l'obiettivo prefissato, grazie alla collaborazione di Camera di Commercio, Mercati della Terra di Cairo Montenotte, Confagricoltori che hanno messo a disposizione primizie e derrate, oltre ai nostri fornitori privati.

**Gregorio Meligrana**, presidente dell'Associazione Cuochi di Savona: “Sono orgoglioso del risultato ottenuto dai miei Associati, in situazioni di fine settimana, non è facile

conciliare lavoro e dimostrazione ma, con caparbia è stato possibile. Ringrazio tutti gli chef che sono intervenuti, da Luca Rossanino a Timi Xhakosi, Jacopo Lovisolo e Andrea Bianchi, Alessandro Oliveri, che con le Lady Chef Grazia Pallotti e Carla Balbiano ha presentato due laboratori in uno, lo chef Martino Beltrame; inoltre un grazie particolare a Renato Grasso, che con la Lady Cinzia Chiappori, ha rappresentato la nostra Associazione e Ristoranti del Cuore; un grazie inoltre al collega e omologo, in quanto presidente dell'Associazione Cuochi di Imperia, Roberto Verta, per aver collaborato. Non vorrei dimenticare i colleghi insegnanti dell'alberghiero, che hanno messo a disposizione alunni, tempo e passione”.

Il commento del presidente

dell'Associazione di Imperia: “È sempre un piacere stare con i colleghi di Savona in un ambiente piacevole collaborativo e pieno di armonia. Anche questo piccolo “Mini expo” a filiera corta direi che ha dimostrato solidità storica. I commensali che hanno partecipato ai cooking show sono rimasti molto soddisfatti oltre ad essere molto attivi partecipando con passione alle dimostrazioni di cucina. Un ringraziamento particolare ai ragazzi dell'alberghiero Migliorini che hanno collaborato con me e i miei colleghi ai laboratori con interesse e partecipazione e a tutti quelli che hanno lavorato alla

55



riuscita del Salone. Speriamo che l'anno prossimo ci sia l'opportunità di ripetere l'esperienza ed essere in prima linea per far coltivare ancora di più la passione per la cucina”.

Anche Walter Orsi, responsabile del Mercato della Terra di Cairo Montenotte, è soddisfatto: “Finalmente i prodotti del territorio diventano i protagonisti... nelle mani dei professionisti. Per noi del Mercato della Terra di Cairo Montenotte si è trattato di una bellissima esperienza che ha consentito di valorizzare al meglio le eccellenze del nostro territorio, entroterra compreso. Un sincero ringraziamento

a tutti i produttori che hanno contribuito a realizzare questa collaborazione, speriamo la prima (anzi la seconda) di una lunga serie”.

Infine, la responsabile regionale delle Lady Chef della Liguria, Grazia Pallotti: “Plaudo con immenso orgoglio alle colleghe intervenute, con un occhio di riguardo rivolto alle junior. Un grande omaggio al territorio con un ritratto del prodotto fatto di colori e profumi di inebriante semplicità. Un salone dell'agroalimentare che ha concesso a tutti gli chef presenti di diventare parte integrante di una Liguria tutta da scoprire e gustare”.



## 56 Macerata *Missione cibo vero*

Raccontare i prodotti, le tradizioni, l'identità di una regione al plurale come le Marche, troppo spesso misconosciuta, nonostante l'operatività delle sue genti, è diventata per l'Associazione Cuochi di Macerata “Antonio Nebbia” una nuova missione

**A**rriva il momento in cui i cuochi professionisti sentono il bisogno di fare educazione al gusto e allora s'inventano percorsi conviviali - oltre le proprie attività specifiche dedicate alla gastronomia - e si fanno portavoce di un territorio, raccontandone la storia e le peculiarità attraverso i prodotti di eccellenza che lo contraddistinguono.

Mentre continuano i corsi di aggiornamento professionale, si moltiplicano le collaborazioni sia con i validi istituti alberghieri della zona (IPSOEA G. Varnelli di Cingoli e IISN Eintesin-Nebbia

di Loreto) sia con le istituzioni locali sul versante dell'enogastronomia e turismo. Dal 2013 si sono succeduti nella rinnovata Enoteca Civica di Macerata, in corso della Repubblica, messa a disposizione dalla Camera di Commercio - Ex.it, molti appuntamenti denominati “Il **Gusto della Domenica**, per saperne di più e scegliere meglio il cibo di tutti i giorni”, durante i quali gli chef associati si sono avvicendati presentando una serie di finger food a tema, in degustazione ed elaborando ricette originali, poi abbinate con i vini del territorio a cura dell'A.I.S. di Macerata.



L'accredito istituzionale, il consolidamento delle collaborazioni con scuole alberghiere, l'associazione dei sommelier ed altre realtà di zona, oltre all'apprezzamento del pubblico intervenuto, hanno stimolato la fantasia del Direttivo organizzatore mettendo a punto programmi variegati. Tra il 2012 e il 2013 ogni incontro è stato dedicato alla valorizzazione dei singoli prodotti (ciauscolo, maiale e vitellone di Marca, pecora sopravvissana, carciofo di Montelupone, oli monovarietali, zafferano dei Sibillini, tartufo nero, fagiolo solfino, mais ottofile, ecc.) ed ai

momenti rituali del calendario contadino e religioso, creando degustazioni ispirate alla cucina tradizionale sul tema del Natale, Capodanno, Carnevale, Primavera, Pasqua, Piantamaggio, Mietitura, Festa patronale, Autunno, Vendemmia ed altri. **Durante tutto il 2014 l'iniziativa ha sposato molti degli eventi cittadini** sviluppando proposte gastronomiche dedicate al Teatro, alla Fiera del Libro, alla Festa d'Europa, all'Arte Migrante, a Musicultura, all'Opera Lirica e ad Overtime - festival dell'etica sportiva, e oltre al confronto costruttivo ed amicale che tali iniziative favoriscono tra i cuochi, l'Associazione ha rafforzato la missione perché si sappia riconoscere il cibo vero (oltre le certificazioni e le etichette) ed essere protagonisti della propria alimentazione attraverso un consumo critico, consolidando un'altra relazione virtuosa con la Condotta Slow Food di Corridonia e scegliendo di presentare insieme a questa i prodotti di Presidio marchigiani. Tra marzo ed aprile, tre domeniche sono state dedicate al Salame di Fabriano, al Pecorino dei Sibillini, alla Cicerchia ed al Lonzino di fichi di Serra dei Conti, al Mosciolo selvatico di Portonovo ed



alla Mela Rosa dei Sibillini, grazie alla presenza dei responsabili dei Presidi Slow food e dei referenti della Condotta per illustrare le attività in corso e quelli in progetto verso una Comunità del cibo sempre più solida. **Oltre la convivialità ed il gusto di certe iniziative, rimane una corretta informazione sul cibo che ora più come mai (complice anche Expo 2015, nel bene e nel male) è al centro della nostra vita;** se in questa parte del mondo siamo sicuri

che anche domani mangeremo abbiamo l'onore e l'onere di sapere cosa, da dove viene il nostro cibo e di non sprecare le risorse a disposizione.

Ultima occasione di crescita per tutti e sicuro inizio di rinnovato auditorio, è la collaborazione in progress con l'Università degli Studi di Macerata, Facoltà di Scienze del Turismo e beni culturali, giacimento di un futuro possibile.

**Iginia Carducci**

57



# Palermo

## *Sculture di ortaggi, pasta di zucchero e cioccolato*

Si è svolta la seconda esposizione del Culinary Team Decorators and Pastry Palermo che ha organizzato, in una vera e propria mostra artistica, le selezioni per formare la squadra che parteciperà alle prossime competizioni

**V**enti espositori e tantissimi visitatori per la galleria d'arte di sculture di cioccolato, ortaggi, margarina e pasta di zucchero a cura dell'Associazione Provinciale Cuochi e Pasticceri Palermo. Un matrimonio perfetto quello fra cucina e arte, celebrato il 31 marzo nella splendida location di **Villa Fabiana Ricevimenti** di Antonio Prestigiacomò.

I partecipanti all'esposizione sono stati i componenti del Culinary Team Decorators and Pastry Palermo ed associati che si sono messi in gioco per fare parte del Team che parteciperà alle prossime gare nazionali e internazionali.

La manifestazione ha visto la parteci-

pazione anche di alcuni dei componenti del Culinary Team Palermo che, oltre ad esporre i loro elaborati insieme ai componenti del Culinary team Decorators and Pastry Palermo, hanno dato vita a veri e propri **“Show” sull'arte della decorazione servendosi di ingredienti usati sia nell'arte culinaria che nell'arte dolciaria.**

Una giornata che ha visto l'affluenza di un numeroso pubblico e non solo degli addetti ai lavori. La giornata dedicata all'esposizione delle opere artistiche dei componenti del Culinary Team Decorators and Pastry Palermo è stata anche occasione per un confronto professionale e formativo con la presenza straordinaria

di **Peppe Cuti**, componente del Culinary Team Palermo e iscritto all'Associazione Provinciale Cuochi e Pasticceri di Palermo che ha dedicato alla manifestazione una demo sulla realizzazione del sorbetto al cioccolato utilizzando come fonte di raffreddamento l'azoto liquido.

La riuscita della manifestazione è dovuta anche alla location di Villa Fabiana e all'ospitalità di Antonio Prestigiacomò, ma anche alla parte coreografica curata dalla moglie, che ha reso i saloni di Villa Fabiana incantevoli.

Il coach dei Team Maestro **Giuseppe Giuliano** insieme al presidente dell'Associazione Provinciale Cuochi e Pasticceri Palermo chef **Giacomo Perna**, al

**Qui sotto il Culinary team Decorators and Pastry Palermo. Nella foto a destra Peppe Cuti, componente del Culinary Team Palermo**





**Qui sopra, da sinistra a destra: Rosellina Giuliano, Gaspare Cassata, Mara Gorgone, Rosellina Giuliano regala una miniatura-ritratto al Maestro Giuliano e la dimostrazione di Giovanni Speciale**

capitano del Culinary Team Palermo chef **Mario Puccio** e il capitano del Culinary Team Decorators and Pastry Palermo **Sarah Cucchiara** hanno deciso le “new entry” del Culinary Team Decorators and Pastry Palermo visibili sul sito [www.cuochipalermo.it](http://www.cuochipalermo.it) “Oggi ci riteniamo molto soddisfatti di veder crescere la grande famiglia dell’Associazione Provinciale Cuochi e Pasticceri Palermo – dichiara lo chef Giacomo Perna, presidente dell’Associazione - Grazie alla collaborazione di Villa Fabiana abbiamo inserito altri decoratori nel Team, un gruppo che sta avendo successo e che vive in linea con la nostra filosofia che si basa su umiltà, determinazione e profes-

sionalità e che ad appena un anno della sua creazione ha visto i componenti protagonisti in diverse attività svolte dall’associazione. Un grande plauso per la riuscita della manifestazione va ai nostri associati che credono nelle idee e nella propria professione, a Villa Fabiana e alle aziende amiche che ci supportano e soprattutto ai tanti giovani talenti che operano nel settore della pasticceria e della decorazione. Adesso dobbiamo pensare ai prossimi appuntamenti dei Team che ci attendono in futuro sotto la guida del coach Maestro Giuseppe Giuliano”. “Siamo soddisfatti del lavoro svolto con l’Associazione Provinciale Cuochi e Pasticceri Palermo – dicono Antonio ed

Emilia Prestigiacomò, compagni di vita e proprietari di Villa Fabiana ([www.villa-fabiana.com](http://www.villa-fabiana.com)) – e di aver contribuito a far emergere nuovi talenti che, siamo certi, si distingueranno nel panorama nazionale e internazionale ben presto”.

**Piera Zagone**

**Foto di Giovanni Vernengo**

**Qui sotto cuochi e pasticceri posano per la foto di gruppo. Nella foto a destra Cristina Tescovina**



# Palermo

## *Strage di Capaci: in cucina per non dimenticare*

Un pranzo per 1500 persone e le più alte cariche dello Stato ha avuto luogo nel carcere di Palermo: così anche i cuochi dicono no alla mafia

**L'**Ipssar P.Borsellino di Palermo e l'Associazione Cuochi di Palermo, rappresentata dai maestri di cucina Giovanni d'Anna, Marcello Chiaramonte e Salvatore Giuliano, hanno partecipato alla commemorazione del 23° anniversario della strage di Capaci, dove persero la vita il giudice Giovanni Falcone, la moglie avvocato Francesca Morvillo e la loro scorta. Presso l'aula bunker del carcere Ucciardone di Palermo è stato così organizzato un pranzo per 1.500 alunni provenienti da tutta Italia e al quale hanno partecipato le più alte cariche dello Stato: il presidente della Repubblica Sergio Mattarella, il presidente del Senato Pie-

tro Grasso, il governatore della Regione Sicilia Rosario Crocetta, il sindaco di Palermo Leoluca Orlando, la professoressa Maria Falcone presidente dell'Associazione "Falcone", il ministro della Pubblica Istruzione Stefania Giannini, il presidente della Rai Annamaria Tarantola, la senatrice Rosy Bindi, il conduttore televisivo Franco Di Mare, il regista Pif e molti rappresentanti della stampa nazionale ed estera.

Il buffet è stato preparato dai giovani allievi di cucina e dai docenti dell'Ipssar Paolo Borsellino di Palermo, guidati dalla dirigente scolastica Maria Buffa, mentre le cassate sono state preparate dagli allievi dell'Ipssar Karol Wojtyla di Catania.



È stata un'esperienza di valore sia professionale sia umano; abbiamo condiviso insieme ad altre associazioni antimafia l'impegno di costruire una società migliore e ci impegniamo perché la gastronomia siciliana con i rappresentanti delle berrette bianche possa dare un contributo positivo a combattere la mafia.

**Giovanni D'Anna**



# Pescara

## *Lu Carrature d'ore 2015: protagonisti i giovani cuochi*

Il 30 e 31 marzo l'Associazione Cuochi di Pescara ha organizzato la 25esima edizione del concorso gastronomico regionale per professionisti "Lu Carrature d'ore"

Quest'anno la competizione è stata dedicata ai giovani cuochi proprio per rimarcare la longevità del concorso che vuole proiettarsi ancora nel futuro. I 13 concorrenti avevano un'età compresa tra i 22 e i 35 anni e la stessa giuria, presieduta dal giornalista enogastronomico Massimo Di Cintio, era composta dai migliori giovani chef della regione: Cristian Di Tillio, Nicola Fossaceca, Nadia Moscardi, Mattia Spadone, Arcangelo Tinari, Emanuela Tommolini e William Zonfa.

Mentre i commissari interni erano il neo presidente dell'Associazione Narciso Cicchitti, Michele Ottalevi e Mario Rabottini.

**Il "Carrature d'ore" è stato vinto da Frederik Lasso** che ha realizzato il piatto "Carta, penna e calamari" che la giuria ha ritenuto di classificare al primo posto per la "capacità tecnica e creatività, nella pur estrema semplicità degli ingredienti, hanno reso il piatto bello da vedere e fresco e gustoso da mangiare". Allo stesso piatto è stato assegnato anche il "Trofeo Unione Cuochi Abruzzesi" per essere stato piatto più innovativo.

Al secondo posto, conquistando il "Carrature d'argente", si è classificato **Giovanni Dezio** che ha realizzato il "Baccalà confit con cavolo, ginepro e olive",

per "l'esaltazione del baccalà con pochi ma indovinati i sapori dell'orto, in un sinuoso gioco di pungenze e morbidezze". Allo stesso piatto è stato assegnato anche il "Trofeo cantina Frentana" per il miglior abbinamento vino/cibo.

Al terzo posto con il "Carrature di bronze" si è classificato **Daniele D'Alberto** che ha preparato i "Tortelli di pecorino di Farindola con zafferano di Navelli e mandorle", per il "mirabile e riuscito



**Il piatto vincitore: "Carta penna e calamari" realizzato dal collega Frederik Lasso.**

**I premiati con il primo a destra in piedi Narciso Cicchitti, al centro il presidente della giuria e l'ultimo a sinistra l'organizzatore Lorenzo Pace**



esercizio di accostare diversi ingredienti tipici che si rincorrono l'un l'altro esaltando il gusto suadente del principale protagonista del piatto, il pecorino nel tortello". Anche questo piatto si è aggiudicato un altro premio; il "Trofeo Angelo De Victoriis-Medori" per la migliore valorizzazione dei prodotti abruzzesi.

**Il primo classificato della sessione dolci è stato Martino De Cata** che ha preparato "Il Birrozzo". Mentre il "Trofeo Centerba Toro" per il piatto che meglio ha valorizzato il tipico liquore abruzzese è stato vinto da **Angelo Monticelli** con il piatto "Zuppa di lenticchie di S. Stefano di Sessanio con scampi all'olio extraver-

gine e cialda di Centerba Toro".

**Infine, il "Trofeo alta professionalità" è stato vinto da Ayoub Taljii** che nella preparazione del piatto ha dimostrato "capacità organizzativa, padronanza della tecnica di preparazione e professionalità nell'esecuzione".

**Lorenzo Pace**

## Provincia Granda *Tutti a tavola per la festa di primavera*

I Cuochi di Cuneo insieme presso il ristorante "Vecchia Giacobba" a Montaldo di Mondovì

**C**ome da consuetudine, il direttivo dell'Associazione Cuochi della Provincia Granda ha organizzato il 18 maggio la giornata "Festa di primavera". L'incontro tradizionale è caratterizzato principalmente come momento di svago e giochi, come il torneo di bocce che quest'anno ha visto vincitori Adriano Lovera e Sebastiano Dho. Ma la giornata è naturalmente anche un momento per scambiarsi gli auguri per la stagione estiva e confrontarsi sulle problematiche del lavoro.

Si sono ritrovati per l'occasione gli "atleti" del Team per rinnovare le loro iniziative. Poi sono venuti i riconoscimenti a Claudino Dossetto (testimonial dell'arte culinaria in Provincia), la consegna dei collari ai sei nuovi consiglieri: Stefano, Sabrina, Maddalena, Pasqualino, Luigi e Andrea.

Il moderatore Gianpiero Vinai ha regolato in modo perfetto tutti i momenti

della serata. Il segreto per farcela è una dura applicazione, ma anche spirito di squadra.

La cena è stata preparata dalla famiglia Vinai - Daniele, Rossana, Sergio - con l'ausilio dell'azienda agricola Le Strette di Novello e l'azienda Lurisia Formaggi di Roccaforte Mondovì impegnate per

completare la serata, promuovendo e festeggiare al meglio con i loro prodotti. L'evento ha registrato una risposta positiva con la partecipazione di circa cento persone, con la presenza dell'Associazione Cuochi di Novara con il presidente Vittorio Stellini.

**Andrea Bertolino**



# Salerno

## *I nostri primi 30 anni di vita associativa*

I Cuochi Salernitani, presieduti da Alfonso Benincasa, hanno festeggiato sul finire dello scorso anno il 30° anno di fondazione con una giornata ricca di momenti professionali, istituzionali e sociali

L'evento organizzato dall'Associazione Cuochi di Salerno nel Vallo di Diano (lembo estremo della provincia di Salerno) ha avuto inizio in prima mattinata al prestigioso Istituto alberghiero "Antonio Sacco" di Sant'Arzenio. Infatti, si è svolta la fase conclusiva con l'elaborazione in loco di ricette di cucina del territorio del Concorso Gastronomico **"Profumi e Sapori della tradizione salernitana"** Trofeo Banca Monte Pruno riservato agli alunni delle classi quarta ristorazione degli Istituti Alberghieri della provincia.

Alla competizione culinaria che ha ben evidenziato le competenze culturali e professionali acquisite degli otto alunni concorrenti in rappresentanza di altrettanti Istituti alberghieri di tutta la provincia, ha assistito una giuria di cucina costituita dal maestro di cucina Giuseppe Angrisano, dal maestro docente Giovanni Granese e dallo chef di cucina Vito Amato, mentre la giuria di degustazione era costituita e presieduta dal prof. - oggi presidente nazionale F.I.C. - Rocco Pozzulo e dai maestri di cucina Pasquale Borrelli e Domenico Cuomo.



**Il piatto primo classificato e, in basso, il Consiglio direttivo dell'Associazione Cuochi Salernitana con il presidente Alfonso Benincasa**

Non è mancato nel corso della mattinata un momento di convegno; nello splendido auditorium al quale hanno fatto da ovvia cornice gli alunni dell'Istituto Sacco, alla presenza del dirigente scolastico prof. dott. Cono Alberto Rossi, di Rocco Pozzulo in rappresentanza della Federazione Italiana Cuochi, del maestro di cucina Alfonso Benincasa presidente





**Gruppo di cuochi con i celebranti e mons. De Luca. A destra un momento del convegno.**



del sodalizio salernitano che con il loro messaggio di saluto hanno introdotto il tema dell'incontro: **"La valorizzazione dei prodotti del territorio attraverso le professioni dell'enogastronomia"**. Hanno relazionato in merito il prof. Riccardo Di Novella direttore del Museo delle Erbe di Teggiano (SA) ed il prof. Vincenzo Lovisi antropologo ed esperto di storia dell'enogastronomia. Vivo apprezzamento dei presenti tutti per la scelta del tema, che è stato dibattuto dopo le eloquenti relazioni. La presentazione della brochure del trentennale, che ha racchiuso la storia di questi anni di vita associativa (1984-2014), ha preceduto la presentazione ufficiale degli elaborati di cucina alla giuria di degustazione che a sua volta, ha premiato tutti i concorrenti in modo univoco con diploma di partecipazione e medaglia ha concluso la mattinata. La giornata ha avuto il suo prosieguo a San Pietro al Tanagro (SA) nell'incantevole scenario del complesso ristorativo Paon Dorè della famiglia Benincasa, infatti alle ore 18 in una splendida sala "Gazebo" trasformata per la grande occasione in luogo Sacro, alla presenza di un nutrito pubblico di associati, familiari al seguito ed autorità civili, mons.

Antonio De Luca Vescovo di Teggiano/ Policastro, coadiuvato dall'assistente ecclesiastico della F.I.C. Padre Pierpaolo Ottone e da don Antonio Parroco di San Pietro al Tanagro, ha presieduto una Solenne Concelebrazione di Ringraziamento per il 30° anno di fondazione in onore di San Francesco Caracciolo Santo Patrono dei Cuochi. Toccanti sono stati alcuni

momenti della funzione, il presule nella sua omelia ha avuto parole di vivo e vero apprezzamento per i cuochi che con la loro opera professionale e sociale tramandano alle giovani leve a partire dalla scuola alberghiera la professione ed i principi della solidarietà e del vivere in comunione. L'occasione della Santa Messa è stata propizia per promuovere un momento di **"pane condiviso"** favorendo con i frutti del lavoro dell'uomo l'adozione di un bambino delle numerose missioni caraccioline sparse nel mondo. La preghiera del Cuoco al Santo Patrono ed il doveroso ringraziamento all'autorità ecclesiale ha concluso la concelebrazione.

La giornata si è conclusa nel salone delle feste del Paon Dorè dove ha avuto inizio **la serata di gala con la premiazione** e proclamazione dei vincitori del Concorso Gastronomico mattutino:

Sul 3° gradino del podio è salita Assunta Cibelli dell'I.I.S. "Enzo Ferrari" di Battipaglia con: "Tagliolini all'uovo con ragù di coniglio e carciofi sfilettati, pecorino e pomodorini canditi". Al 2° posto **Annalisa Pecoraio** dell'I.P.S.E.O.A. "Roberto

Virtuoso" di Salerno con: "Dauphine di ricotta e mele annurche dei picentini con salsa allo sfusato di Amalfi".

Il 1° posto sul podio lo ha scalato **Elio De Lio** dell'I.I.S. "Antonio Sacco" di Sant'Arzenio con: "Sandwich di quaglia con castagne e porcini su genovese vegetale di cipolle di S. Pietro, purè di zucca e riduzione di tempere".

È seguita la consegna del prestigioso Premio "Roberto Virtuoso" edizione 2014 assegnato dal consiglio direttivo dell'A.C.S. al prof. dott. Cono Alberto Rossi ed allo chef Angelo Biscotti. La serata si è conclusa con una sublime

### **La torta monumentale del 30° Anniversario realizzata dal maestro pasticciere Domenico Manfredi.**

degustazione di un Menu sapientemente coniugato con il tema della giornata e con il garbo della "Polito giuze band" che ha allietato i convenuti. "Sicuramente i fatti e gli avvenimenti di questi trent'anni hanno positivamente contribuito ad arricchire le qualità professionali e sociali di ognuno di noi. Ciò deve essere motivo crescente per confermare l'impegno per i prossimi anni." E la storia continua...

**Ciro D'Elia**



## GLI INSERZIONISTI

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



AZIENDA	RESPONSABILE DA CONTATTARE	TELEFONO - MAIL	SITO WEB	A PAG.
Baldassare Agnelli		035.204711 - info@agnelli.net	www.pentoleagnelli.it	84
Bayernland		0472.723111 - info@bayernland.it	www.bayernland.it	49
Base Protection	Giuseppe Diterlizzi	0883.334830	www.baseprotection.com	25
Conserve Italia	Giorgio Mazzoli - Sandra Sangiuolo	051.62283111	www.conserveitalia.it	83
Electrolux	Natale Miniero	0434 380851 - natale.miniero@electrolux.it	www.electrolux.it/professional	27
Isacco	Laura Poloni	035.449.1198 - fax 035.449.1199 - info@isacco.it	www.isacco.it	2, 4, 5
Knorr Professional	Silvia De Meo	06 54495496 - silvia.de-meo@unilever.com	www.unileverfoodsolutions.it	21, 23
Medagliani	Eugenio Medagliani	02.45485571	www.medagliani.com	45
Orogel	Marco Dall'Ara (Responsabile ufficio gestione vendite)	0547.377260 - mdallara@orogel.it	www.orogelfoodservice.it	37
Rummo Lenta Lavorazione	Fernando D'Aviero (Direttore Vendite Italia NT & FS)	342.8668230 - fernando.daviero@pastarummo.it	www.pastarummo.it	13
Senna	Marcello Tassinari	366.5644049 - rimini@senna.at	www.senna.at	41
Surgital	Valerio M. Manco	Numero Verde 800.733525	www.surgital.it	33
Valsodo	Karl August Gaedt	335.6535883	www.wuesthof.de	19

Foto © Marcin Szadkowski - Fotolia.com

## Savona

# *Il dolce gusto della solidarietà*

Domenica 17 maggio, in una bella giornata di sole, gli chef e le Lady Chef savonesi aderenti all'Associazione Cuochi Savona hanno rinnovato il loro impegno solidale con la scuola materna di Varigotti

**D**urante la mattinata e il primo pomeriggio, gli chef Oliveri e Bottino, aiutati dalle suore Brignoline e da alcune mamme, si sono alternati a tenere rifornito il banco dove, con un'offerta minima, era possibile acquistare le torte realizzate dalle berrette

bianche savonesi. Anche quest'anno, la somma raccolta - circa 1.000 euro - è stata devoluta alla struttura. L'appuntamento è diventato ormai fisso e si rinnova l'invito all'anno prossimo, quando gli chef e le lady chef metteranno a disposizione altri dolci.



## Savona, Addio Daniele Falzone

**I**l 10 maggio il giovane collega Daniele Falzone ha perso la vita in un incidente stradale. A 26 anni Daniele era arrivato con una carriera di tutto rispetto, compresa la partecipazione a gare internazionali. Come molti chef, Daniele era impegnato nel sociale, attraverso la Protezione Civile e la Pubblica Assistenza.

L'Unione Regionale Cuochi Liguri e le Associazioni di Savona e di Imperia sono vicini alla famiglia, agli amici e tutti coloro che lo hanno conosciuto.

# Siena

## Quando la cucina fa bene

È stata un successo la cena di solidarietà organizzata in marzo per raccogliere fondi in favore del reparto di oncologia dell'Ospedale Le Scotte di Siena

**I**l nuovo Consiglio dell'Associazione Cuochi Senesi, organo provinciale della Federazione Italiana Cuochi, ha davvero cominciato la propria esperienza nel modo migliore. Il presidente **Michele Vitale** e i suoi fidati collaboratori, a fine gennaio, hanno infatti organizzato un pranzo a favore dei meno abbienti nei locali del convento di San Girolamo del quale si è parlato a lungo per il successo che ha riportato.

Il 5 marzo, ecco la replica, con i confini allargati all'arte culinaria calabrese. Grazie alla collaborazione con l'Associazione provinciale cuochi cosentini, ha preso vita una cena di solidarietà con la finalità di raccogliere fondi in favore dei bambini ricoverati nel reparto Oncologia dell'Ospedale "Le Scotte" di Siena, a cui è stato destinato l'intero incasso, fino all'ultimo centesimo. Era la prima esperienza da quando è stato

stretto il sodalizio tra le due associazioni e il risultato è andato addirittura oltre le più rosee aspettative. Circa 150 persone si sono accomodate ai tavoli per gustare i piatti usciti dalle sapienti mani di una quindicina di artisti senesi, affiancati da alcuni studenti dell'Istituto "Federigo Enriques" di Castelfiorentino, e di due poeti dei fornelli cosentini, che a loro volta hanno portato con sé quattro allievi delle scuole alberghiere di Cosenza e Castrovillari.

"Per me – confessa **Giuseppe Ferraro**, uno dei nomi più attivi dell'Associazione senese – è stata un'emozione doppia, visto che dalla Calabria è arrivato uno degli insegnanti che ho avuto alle Superiori". Ad affiancare i gruppi c'era anche l'Unione Regionale Cuochi Toscani.

I professionisti della cucina hanno mandato in sala un menù sapientemente equilibrato tra specialità senesi e cosen-

tine, lavorando con armonia gli uni al fianco degli altri anche nel preparare le pietanze dell'altrui tradizione.

Tra una portata e l'altra, gli intervenuti sono stati allietati dallo spettacolo di cabaret della Compagnia dei Toscanacci, che con le loro battute taglienti e coinvolgenti hanno strappato sorrisi e applausi.

La serata è quindi stata un trionfo, tanto che la delegazione calabrese, nel lasciare la Toscana con la promessa di replicare quanto prima, ha espresso la propria intenzione di fare la stessa cosa anche nel proprio territorio. Tra gli ospiti di rilievo della serata, da segnalare la presenza di Rocco Pozzulo, neo presidente della Federazione Italiana Cuochi a quella data impegnato in tour a livello nazionale per visitare tutte le varie Associazioni di cuochi e che si è fermato volentieri a Siena, dove ha consegnato le targhe ricordo dell'evento.

66



# Teramo

## *Un modello di ristorazione di alta qualità*

Il 16 marzo presso l'Istituto alberghiero di Teramo, lo chef William Zonfa ha tenuto una lezione speciale, rivolta agli studenti ed ai colleghi dell'Associazione Cuochi Teramo

**L**o chef alla guida del ristorante Magione Papale dell'Aquila, stella Michelin dal 2012 ed eletto cuoco emergente nel 2013 dalla Guida dei ristoranti d'Italia del Gambero Rosso, conferma la sua disponibilità alle iniziative di formazione e confronto, volte ad accrescere la professionalità dei cuochi abruzzesi.

Zonfa ha illustrato la sua filosofia in cucina, sostenendo che **“si raggiunge l'eccellenza riuscendo a trasmettere la sensibilità personale attraverso il piatto che si crea**. Un cuoco deve essere animato da passione, umiltà e spirito di sacrificio; solo così riesce a concretizzare il suo sogno”.

Ha parlato della sua coraggiosa scelta di creare una prestigiosa struttura nell'Aquila del dopo terremoto, del forte legame con il suo territorio che l'ha motivato a diventare ambasciatore dello Zafferano nel mondo.

Considerando la gastronomia Teramana come la più ricca in Abruzzo, ha manifestato la necessità di giovani cuochi che si impegnino verso una ristorazione di elevata qualità nel territorio.

Ha spiegato dettagliatamente **le fasi di ideazione e creazione di alcuni tra i suoi piatti più noti**: Uovo, patate e peperoni, la battuta di manzo, il “Castratissimo” ed infine “Ad occhi chiusi”, la

sua particolare visione della parmigiana di melanzane.

Il dirigente scolastico dell'Istituto “Di Poppa-Rozzi”, **Caterina Provisiero**, e il presidente dell'Associazione Cuochi Teramo, **Domenico Iobbi**, hanno espresso grande soddisfazione per la presenza di un'eccellenza “stellata” della cucina italiana.

**Sonia Ferretti**

**Il dirigente scolastico prof.ssa Caterina Provisiero, lo chef William Zonfa e il presidente Associazione Cuochi Teramo Domenico Iobbi.**



**Gruppo di allievi dell'Istituto Alberghiero “Di Poppa” di Teramo**

# Teramo

## *Il nuovo direttivo*

Si è tenuto il 18 febbraio, presso l'IPSEDOC "Crocetti" di Giulianova, il primo congresso dei cuochi Teramani, durante il quale sono stati eletti i componenti del nuovo direttivo provinciale

**E**letti all'unanimità **il nuovo presidente Domenico Iobbi** ed i componenti del consiglio provinciale: Lorenzo Ferretti, Andrea Di Felice, Francesco Liguori, Nicola Salvatore, Salvatore Mole, Maurizio Petrucci, Claudio di Donato, Mirko Vuolo, Raffaele Martini, Patric Marozzi, Sonia Ferretti, Gabriele Bartolacci, Eustachio Cannavale, che resteranno in carica per i prossimi quattro anni.

Si è tenuta **una tavola rotonda sul tema: "La nobile cucina Teramana tra cultura, tradizione e salute"**, cui hanno preso parte le dirigenti scolastiche degli istituti alberghieri provinciali Caterina Provvisiero e Leonilde Maloni.

**Lo chef Gabriele Marrangoni** del ristorante Borgo Spoltino a Mosciano Sant'Angelo (TE) è intervenuto illustrando alla platea il suo principio ispiratore: la rivalutazione della tradizione, con un sapiente utilizzo delle materie prime del territorio per un consumo consapevole in termini di qualità e stagionalità.

**La lady chef Emanuela Tommolini** dell'Osteria Esprì di Colonnella (TE), ha parlato della sua scelta coraggiosa, che cinque anni fa le ha fatto scegliere il centro storico di un borgo antico e suggestivo per dare avvio un laboratorio artigianale di cucina naturale vegetariana, dove elabora le sue preparazioni, con un occhio al benessere ed uno alla



tradizione locale.

**Il prof. Dino Mastrocola**, tecnologo alimentare dell'Università di Teramo, ha elogiato la proficua collaborazione tra gli Istituti professionali e Universitari della provincia, fucina dei professionisti della ristorazione del futuro.

L'intervento del **prof. Gabriele Di Francesco** sociologo dell'Università di Chieti, ha delineato le origini e l'evoluzione di alcune ricette tipiche del territorio Teramano:

- **i maccheroni alla chitarra**, cibo rituale destinato alla purificazione dopo il lutto, beneauguranti per il futuro della famiglia, realizzati con lo strumento caratteristico di questo territorio, conditi con il sugo di tre carni. **L'origine di questa preparazione risale al sacrificio dei "suovetaurilia"**, consacra-

zione di un maiale (sus), di un montone (ovis) e di un toro (taurus) durante i riti di purificazione per la costruzione delle antiche città in epoca romana.

- **Le Virtù**, ricetta della tradizione in continua evoluzione, che trae la sua origine dal termine latino "vertere", cioè mescolare elementi cotti separatamente. Questa **zuppa costituita da alimenti di recupero come legumi, diversi tipi di pasta ed erbe di campo**, con il tempo è diventata una ricetta in grado di evidenziare le capacità, e quindi "virtù" di un'abile massaia, nell'economia domestica contadina.

Lo chef Andrea di Felice, presidente dell'Unione Cuochi Abruzzesi, ha concluso ringraziando gli intervenuti all'importante appuntamento, rinnovando la necessità di una continua ricerca

del confronto professionale e dello studio per la crescita della professionalità dei cuochi.

È stato illustrato, inoltre, il calendario annuale delle attività formative riservate agli iscritti F.I.C. che è iniziato con l'appuntamento "La cucina stellata di William Zonfa" del prestigioso risto-

rante Magione Papale (AQ); Nadia Moscardi del ristorante "Elodia" di Camarda (AQ); Filippo di Clemente della pasticceria "Gran Noblesse" di Mosciano Sant'Angelo (TE); la Pizza Gourmet della squadra italiana pizzaioli; il campione del mondo di Pasticceria Emanuele Forcone; la cucina di mare

del ristorante "Vecchia Marina" di Rose-to degli Abruzzi (Te).

Al Congresso è seguita una cena sociale preparata magistralmente dai docenti ed allievi dell'istituto alberghiero.

**Sonia Ferretti**

## Teramo *Cucina, musica e poesia*

L'Associazione Cuochi Teramo e Amira, hanno organizzato presso l'Ipsedoc "Crocetti" di Giulianova (TE), la seconda edizione del concorso enogastronomico aperto alla partecipazione di allievi degli istituti alberghieri di Abruzzo, Marche e Molise

69



Battisti e nei momenti poetici sono stati protagonisti i versi di Sanvitale, Buttazzo, Dell'Aguzzo e Marcozzi.

Un ringraziamento particolare va rivolto al prof. Fabrizio Frezza, coordinatore del concorso, alla dirigenza dell'istituto alberghiero, Leonilde Maloni, Rosanna di Bernardino e Roberto Malavolta e agli alunni della classe 5B, sempre sensibili alle iniziative dell'Associazione Cuochi di Teramo.

**Domenico Iobbi  
e Sonia Ferretti**

**I**l concorso di cucina è stato intervallato da declamazioni di poesie ed esibizioni musicali dal vivo, al fine di deliziare non solo il palato, ma allietare anche lo spirito.

Gli chef dell'istituto alberghiero, Domenico Iobbi ed Eustachio Cannavale, hanno preparato un ricercato menu per la cena di gala, mentre lo chef Loris Ferretti ha eseguito brani di Lucio

### IL MENU DELLA SERATA

Tacchino alla canzanese  
Millefoglie di polentina farcita  
Paccheri ripieni melanzane e ricotta  
Fusilloni carciofi e guanciaie  
Medaglione di vitello al pepe rosa



# Trapani

## *I corsi di formazione in provincia di Trapani*

Il calendario 2015 delle attività nella provincia di Trapani è ricco di attività di formazione rivolte agli allievi degli IPSEOA

In differenti periodi, tra i mesi di gennaio e marzo, si sono svolte negli Istituti di Castelvetrano, Marsala e Mazara dei corsi di formazione che hanno avuto svariati temi.

A Castelvetrano si è svolto il corso sulla **“Cucina innovativa”**, curato dallo chef Vito Poma; a Marsala si è svolto il corso sulla **“Pasticceria secca di mandorla”**, curato dal maestro pasticcere Michele La Pica; a Mazara si è svolto il corso su **“La Pasta Fresca”**, curato dallo chef Paolo Austero. Il Presidente Matteo Giurlanda si dice pienamente soddisfatto della partecipazione da parte degli allievi. L'Associazione dei Cuochi di Trapani ringrazia vivamente i dirigenti scolastici della provincia per la disponibilità dimostrata.

**Mariano  
Giaconia**



# Trapani

## *Vi presentiamo il Junior Team*

La strada che gli allievi dovranno percorrere sarà dura e impegnativa, ma non mancano di certo la motivazione e la voglia di affrontare ogni impegno

**L'**Associazione Cuochi di Trapani ha recentemente formato il Junior Team provinciale. Ecco i nomi dei componenti: Federico Alagna, Matteo Daniele Mannone, Giovanni Garufi, Ignazio Clemenza, Emanuela Scudellari, Marika Giubilato, Donato Bologna, Filippo Bonino, Luana Parisi, Caterina

Giacalone, Sabrina Vinci, Lucrezia Mauro. Allievi degli IPSEOA di Marsala, Mazara, Erice e Castelvetro, hanno superato le selezioni grazie ai lusinghieri risultati ottenuti nei vari concorsi di cucina che si sono svolti nei vari Istituti.

Un giusto riconoscimento per l'impegno e la dedizione che i ragazzi hanno

dimostrato nell'affrontare i temi che i concorsi hanno loro proposto.

Un ringraziamento va ai dirigenti scolastici degli IPSEOA della provincia di Trapani che hanno permesso agli allievi di mettersi in gioco e ambire a dei risultati sempre migliori. Il responsabile del Team è lo chef Paolo Austero. Auguri a tutti!



# Valle d'Aosta *Incontri di buon gusto: Amarone e finger food*

Una serata all'insegna della migliore dell'enogastronomia ha visto sei chef presentare i Finger Food in abbinamento a sei tipologie di vino Amarone, selezionate dall'A.I.S. della Valle d'Aosta

**I**l 30 marzo ad Aosta si è tenuto un importante evento che ha rafforzato la sinergia tra due associazioni del territorio valdostano: l'Unione Cuochi Valle d'Aosta e l'Associazione Italiana Sommelier Valle d'Aosta. L'evento si è svolto in collaborazione con alcuni partner, tra cui Deutsche Bank, Caldarelli Assicurazioni e Invesco Global ed ha coinvolto anche la Fondazione per la Formazione Professionale Turistica

mediante il coinvolgimento diretto di n.11 allievi dell'Istituto Professionale Regionale Alberghiero di Châtillon. Tutto è partito dal delegato dell'Associazione Italiana Sommelier Valle d'Aosta **Nicola Abbrescia**, il quale ha avuto l'intuizione di ideare un evento di eccellenza nel territorio valdostano coinvolgendo le due più importanti associazioni professionali di categoria. Per ciò che concerne l'organizzazione operativa, ogni cuoco professionista ha presentato un solo piatto, espressione delle sue capacità professionali in

abbinamento ad uno dei vini Amarone della Valpolicella (VR) in degustazione.

**I vini e i finger food abbinati proposti sono stati i seguenti:**

- Amarone Classico della Valpolicella "Le Bignele", abbinato al finger food denominato "Prosciutto di capriolo marinato in crosta di sesamo in cialda di parmigiano su gelatina di vino rosso" preparato dallo chef Vincenzo Atzei;
- **Amarone della Valpolicella Azienda "Ferragù Carlo"**, abbinato al finger food denominato "Croccante alla noc-

72



ciola con mousse di caprino e sedano rapa al pepe” preparato dallo chef Valerio Veneroni;

- **Amarone Classico della Valpolicella “Zymè”**, abbinato al finger food denominato “Cannolo di polenta con Boudin e Bleu invecchiato su zabaione all’Amarone” preparato dallo chef Piero Billia;
- **Amarone della Valpolicella “Roccolo Grassi”**, abbinato al finger food denominato “Expo di manzo su leggera sensazione di riduzione allo scalogno” preparato dallo chef Franco Rotella;
- **Amarone Classico della Valpolicella “Bertani”**, abbinato al finger food denominato “Tortello di Barbariato ripieno di Piave vecchio e ragù di cavallo” preparato dallo chef Giovanni Paladini;
- **Amarone Classico “Giuseppe Quintarelli”**, abbinato al finger food denominato “Guanciale di vitellone alla moda antica” preparato dallo chef Antonio Salvatore.



73



Relatore della serata è stato **Alberto Levi**, delegato A.I.S. Alta Valle d'Aosta, che con la sua maestria ha presentato agli ospiti della serata le varie tipologie di vino.

Alla serata hanno partecipato anche vari collaboratori degli chef professionisti, tra cui Sandra Lomello, Davide Rontundo e Andrea Testa, ai quali va senza dubbio un ulteriore ringraziamento per la loro collaborazione.

Importante è stato l'impegno profuso dai **giovani allievi frequentanti l'Istituto Professionale Regionale Alberghiero di Châtillon** e tesserati dell'Unione Cuochi Valle d'Aosta, i quali hanno mostrato largo interesse durante le fasi sia di preparazione che di servizio, mostrando la propria soddisfazione e gratificazione nell'aver avuto questa grande possibilità di partecipare alla manifestazione. Ed è proprio per gratificarli maggiormente che Gianluca Masullo, presidente dell'Unione

Cuochi Valle d'Aosta, durante i saluti finali, ha consentito loro di presentarsi ad uno ad uno: **Jean Loïc Botteon, Paolo Gallo, Alberto Munari, Christian Bissacco, Elia Obert, Matteo Torchio, Leyla Jazz Péaquin, Alessia Actis Giorgetto, Giuliano Fazari, Giovanni Zanella e Mattia Nardi**. A loro va un immenso grazie per la loro disponibilità e dedizione.

Lo stesso **presidente Gianluca Masullo**, nonché insegnante tecnico pratico degli allievi impegnati, nel suo intervento in occasione dei saluti finali, ha ringraziato altresì tutti coloro che hanno collaborato alla realizzazione dell'evento, ed in particolare ha rimarcato **l'importanza della sinergia tra Unione Cuochi Valle d'Aosta e Associazione Italiana Sommelier Valle d'Aosta**.

Egli ha infine ringraziato la Fondazione per la Formazione Professionale Turistica per il suo prezioso

contributo volto a favorire la crescita dei giovani allievi.

Egli desidera ringraziare inoltre colui che, lavorando dietro le quinte, è stato il fautore della buona riuscita dell'evento: il suo **vice presidente Lorenzo Giachino**, anch'egli sommelier, il quale con estrema professionalità e fermezza ha coordinato magistralmente sia la fase di programmazione (fornendo suggerimenti, ove richiesti, agli chef sui vari abbinamenti possibili) e sia quella dell'organizzazione completa dei piatti e del relativo servizio.

Nella serata è stato premiato anche il tesoriere dell'Unione Cuochi Valle d'Aosta nonché sommelier **Giovanni Paladini**, come degustazione nazionale italiano.

“Finalmente percepisco un'aria di cambiamento – ha affermato il presidente Gianluca Masullo – siamo sulla strada giusta affinché possa nascere e **consolidarsi una proficua collaborazione tra le varie associazioni di categoria**. Tutto lo staff, sia di cucina sia di sommelier è stato impeccabile dal punto di vista sia professionale sia di immagine,



lavorando con una serenità e sinergia invidiabile agli occhi altrui. Un particolare ringraziamento al presidente dell'A.I.S. Valle d'Aosta Moreno Rossin, per la sua visione di idee, professionalità e disponibilità. Tutti i presenti hanno espresso la loro soddisfazione per la buona riuscita dell'evento, auspicando in futuro l'organizzazione di ulteriori eventi simili che possano rappresentare le varie eccellenze sia del territorio italiano sia di quello valdostano.



75



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

La Federazione Italiana Cuochi (F.I.C.) è l'unico ente professionale di categoria giuridicamente riconosciuto e rappresenta la Wacs (Società Mondiale dei Cuochi) sul territorio nazionale. Nell'intento di tutelare e legittimare la rispondenza qualitativa dei prodotti commerciali nei settori di propria competenza, la F.I.C. ha promosso l'istituzione del marchio "APPROVATO DALLA F.I.C.". Un riconoscimento importante e un logo che quest'anno si rinnova graficamente con i colori della bandiera nazionale, per valorizzare ulteriormente la professionalità del cuoco italiano e delle aziende che operano con qualità in Italia e all'estero. Il marchio "APPROVATO DALLA F.I.C." è riservato ai produttori di derrate alimentari, attrezzature e utensili di qualità



per la 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 restau-*

*rant 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.*



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

## EDITORIAL

## Online reviews: damage or opportunity?

by **Cristiano Rocco Pozzulo**

Presidente nazionale F.I.C.

 see page 3 for the Italian text

In the news we have read that a Venetian restaurant has won a civil action against TripAdvisor, the first online review site based in the United States, which displayed a review which was judged to be offensive and libellous. This news gives us a cue for demonstrating that the phenomenon of online reviews in the restaurant trade is the result of a complex change which web 2.0 has forced onto the whole of our sector.

In fact, the immediacy and two-directional aspect that characterise online communication have allowed digital reviews to grow exponentially, changing the expectations and conduct of clients as well as the opportunities, for restaurant businesses, to improve their visibility and reputation.

But have online reviews really changed relations between the client and the restaurant offer? And, above all, do they represent an opportunity or damage for the restaurateur?

The Federazione Italiana Cuochi answers these questions by calling its members to take action and by suggesting that they should look on their online reputation as a positive challenge of competitiveness.

A website such as TripAdvisor, which is the absolute reference also in Italy with 5 million visitors a month, is, for restaurateurs, an important showcase, because it can influence the choices of thousands of potential customers every day. And this is true in both a positive and a negative sense, with honest or less honest reviews, as many of our members have told us through our Facebook page.

F.I.C. believes that as long as the online reviews mechanism remains authentic and the reports are produced spontaneously by the users, they cannot help but stimulate restaurateurs to improve their service.

Everybody is free to criticise the cuisine or the service of a restaurant where they have been, but the fact that the reviewers remain anonymous does not seem to foster transparency and constructive communication, which can also lead to lies and gratuitous offence.

This is why F.I.C. hopes that in the future new "rules" may be created in that envisage, for example, that the reviewers are no longer covered by anonymity and that they must take responsibility for what they write. And, again, that they must demonstrate that they have really been to the restaurant.

We are in the era of Internet and, whether we like it or not, review sites are widely used: the best thing we can do is ... to learn how to use them as well as possible, actively managing the web image and reputation of our restaurant. The recommendation F.I.C. gives its members is to keep up to date and to learn how to make best use of web marketing tools. So as not to remain a victim of them, but to get all the advantages possible from them.

## EVENTS

## Another great success for *Cibo Nostrum*

by **Antonio Iacona**

 see page 10 for the Italian text

THE 5TH EDITION OF AN EVENT WHICH THE REGIONAL AND NATIONAL

PRESS HAS OFTEN DEFINED AS "THE GREATEST FESTIVAL OF FOOD AND WINE EXCELLENCE IN THE MEDITERRANEAN" WAS HELD IN ZAFFERANA ETNEA (CT)"

It won friendship. It won team playing. They won good taste and the desire to be together, to emphasis once again that **the food and wine excellence of the Mediterranean is the key to success for the entire food and agriculture sector and for the economic recovery of the country**. So, after the three days of feasting and tastings, all that remains is to take stock of an event that is becoming increasingly unique. Let us write about **Cibo Nostrum**, the prestigious event celebrating its 5th edition and this year entitled "**Expo... niamo l' Eccellenza**", with a clear reference to the Universal Exposition of Milan. The "festival" of Sicilian culinary traditions, and not only that, was organised by the **Associazione Provinciale Cuochi Etnei**, with the **Unione Regionale Cuochi Siciliani** and the **Federazione Italiana Cuochi**.

We were saying: it won friendship! Yes, that's right, because what stood out in this 2015 edition was the **participation of hundreds of chefs, including Michelin star holders, professionals, master pastry chefs and members of the seven teams of chefs from the respective provincial associations of Sicily, who** took turns on the stage of the Esperia Palace Hotel at Zafferana Etnea (CT), once again the charming scenario of the event on the slopes of Mount Etna, from 17th to 19th May. A veritable gastronomic spectacle, which contradicted the image which unfortunately today many TV shows and much of the media give of cooking: a place of terror, where humiliations and envy among colleagues are necessary in order to be successful. Nothing is more false: **Cibo Nostrum has shown that cooking means rediscovering the culture and authentic values of the land**; that the history of centuries of our people can be seen on the table; that hundreds of chefs, coming from different provinces and regions can cook side by side and laugh and joke, being, at the same time, aware that they are valorising their own land in a strong team game. So, during the splendid gala dinner held on the evening of Monday, 18th May, the following chefs took part in cooking shows dedicated to Italian and Mediterranean cuisine: **Gennaro Esposito; Massimo Mantarro; Pietro D'Agostino; Tony Lo Coco; Francesco Patti e Domenico Colonna; Patrizia Di Benedetto; Giuseppe Costa; Carmelo Trentacosti; Simone Strano; Seby Sorbello; Alfio Visalli and Andrea Macca**; pastry cooking, then, was the responsibility of **Con.Pa.It. Sicilia**, with the master pastry chefs **Giovanni Cappello, Giuseppe Leotta, Tony Ruggeri, Giovanni Rapisardi and Francesco Perrone**.

What made the news this year was also the participation in the event of the **new national president** of the **Federazione Italiana Cuochi, Rocco Pozzulo**, with the **national vice president of FIC Carlo Bresciani**, the **FIC secretary general Salvatore Bruno** and the **FIC treasurer Carmelo Fabbricatore**. Rocco Pozzulo, in fact, is a great friend of Sicily and the Cuochi Etnei (Sicilian Chefs) and in this edition had the pleasure of taking part just a few weeks after his election to lead the national Federation.

"We are totally satisfied by this 2015 edition – commented, at the end of the event, **Seby Sorbello, inventor and organiser of the event and president of Cuochi Etnei** – and we would like to thank all those who every year believe in an occasion the aim of which is that of valorising the area, of explaining it, offering it to tourists and visitors with our best visiting card: "ancient and prestigious food and wine traditions".

The event had already opened magically on Sunday 17th May with a buffet welcome lunch and a walk through the always beautiful Taormina, with hundreds of participants, chefs with their families, coming from the various delegations of Southern Italy. The magic was re-proposed again in the evening with the Sicily dinner, with the presidents representing the "**Sicilian Provinces**", the topic of the evening, led by the president of the **Unione Regionale Cuochi Siciliani, Domenico Privitera: Agrigento**, with the president Sergio Sinagra; **Caltanissetta**, with Giovanni Chianetta; **Enna**, with Carmelo Barberi; **Catania**, with Seby Sorbello; **Palermo**, with Giacomo Perna; **Siracusa**, with

Sebastiano Bafumi; **Trapani**, with Matteo Giurlanda. Naturally, each president was accompanied by his own brigade de cuisine, all impeccable professional chefs who are the finest, most beautiful visiting card for gastronomic Sicily, demonstrated through the creation of each traditional recipe.

Again this year, the events of Cibo Nostrum were presented by the famous faces of TV food and wine journalism **Alex Revelli Sorini** and **Susanna Cutini**, and by the **director of Tg5 Gusto, Gioacchino Bonsignore**, who confirmed their affection and satisfaction of being among the "media" players in such a fine and well organised event. During the food and wine appointments, the consultancy given by the sommelier of Cibo Nostrum, **Mauro Cutuli** was very important as was the presence of numerous Sicilian wine producers. Monday allowed the participants of Cibo Nostrum to visit the old heart of Catania with a tour of the historical centre and the "Piscaria", the traditional fish market, near piazza Duomo. After a typically Catanese aperitif, lunch at Osteria "Pane, Olio e Sale" offered by the president of the Unione Regionale Cuochi Siciliani, Domenico Privitera, this magic program of flavours, smells and colours of the land of Sicily continued. Then, during the evening, it was the turn of the gala dinner, but it was also during this that the **"Cibo Nostrum 2015" prize was awarded, going this year to the Michelin star-holder chef Gennaro Esposito**, for his strong commitment to presenting the best of the food and wine of Italy in his own recipes, and to the journalist **Alberto Cicero**, regional secretary of Assostampa Sicilia and editor of the Pages of the Province of Catania for the daily newspaper **La Sicilia**, for his constant commitment to illustrating our area in all its many facets.

The awards were presented by respectively the **new national president of the Federazione Italiana Cuochi Rocco Pozzulo**, and the director of Tg5Gusto **Gioacchino Bonsignore**.

The Associazione Provinciale Cuochi Etnei also wanted to give recognition to Alfio Mosca, director of Etnapolis, one of the largest shopping centres in Southern Italy, for the great collaboration he has always given. The event was supported by many partners: **The municipality of Zafferana Etnea, the Chamber of Commerce of Catania, AIC Sicilia, AIS Sicilia, Sief Italia and Expo Food & Wine, Le Soste di Ulisse, Slow Food Sicilia and NoidiSala.**

The evening event was also attended by the **Honourable Giuseppe Castiglione**, under-secretary for agricultural policies, and in fact this year Cibo Nostrum won the sponsorship of the **Ministry of Agricultural, food and forestry policies**, as a high quality event. As has now become a tradition, finally, the third and last day was dedicated to talks about the world of excellent restaurant aspects with the participation of: **Alex Revelli Sorini** (journalist), **Daniela Di Piazza** (catering college executive), **Giuseppina Costa** (president of AIC Sicilia), **Camillo Privitera** (president of AIS Sicilia), **Saro Gugliotta** (president of Slow Food Sicilia), **Rocco Pozzulo** (national FIC president). This was followed by the **"Il Panino Perfetto"** competition during which journalists from the regional and national media put on hats and aprons and used the best, wholesome ingredients of Sicily to make their own bread-roll. Taking part in the challenge were **Andrea Settefonti** (free-lance), **Cristina Barbera** (Gossip Chef), **Francesca Landolina** (Cronache di Gusto), **Paola Galisai** (Radio Show Italia), **Flavia Buscema** (In Eat), **Agata Faro** (EnoNews), **Anna Martano** (Taccuini Storici) and **Agnese Maugeri** (Sicilia Journal).

The buffet lunch dedicated to the topic: **"From the producer to the consumer"** finally ended the festival, with an arrivederci until the next edition in 2016.

## EVENTS

*Expo: the regions tell their story  
in the vine of Leonardo*

 see page 14 for the italian text



A JOURNEY OF THE SENSES THROUGH THE ITALIAN REGIONS TOOK PLACE AT PALAZZO DEGLI ATELLANI IN MILAN ON 20TH MAY WITH THE SPONSORSHIP OF EXPO 2015.

The flag as symbol of a cultural journey through the Italian regions, from their history, to the products and typical dishes, from sustainability to plays of light. This was the theme of the evening organised by Confagricoltura, Uir (Unione Interporti Riuniti) and Welcome Italy, in collaboration with the Federazione Italiana Cuochi, as part of the "Expo in Città" events, in the splendid location of Palazzo degli Atellani in Milan, where the Leonardo Vine has been replanted.

In this very characteristic scenario, we set off **in discovery of the Italian regions through typical dishes, excellent infrastructural aspects, passing from food to Italian agriculture in support of quality.** A veritable journey of the senses which took us from the hot sun of Sicily with its cannoli, to the plains of the Veneto with "Risi e bisi", passing from a very perfumed millefoglie of ricotta and summer truffle of Umbria.

Because the regions also tell their story through the products that characterise them, typical excellent products, the result of the work and intelligence of agricultural entrepreneurs, who together have made Made in Italy famous all over the world.

A Made in Italy which, in an increasingly globalised world, needs more than ever efficient logistics and an increasingly functional system of services connected

- Valle D'Aosta - Chef Mirco Faedis "Serpa alla Valpellenze"
- Piedmont - Chef Vittorio Stellini "Risotto con il Persico"
- Liguria - Chef Roberto Verta "Picagge alla Montecristo"
- Lombardy - Chef Fabrizio Camer "Risotto salera mantecato al taleggio"
- Veneto - Chef Filippo Bondi "Risi e Bisi"
- Friuli Venezia Giulia - Chef Cristina Urbani "Cjalsen alle erbe spontanee su crema di pastorut e silene"
- Umbria - Chef Goracci Andrea "Millefoglie con ricotta di Norcia, tartufo estivo e crumble di salame"
- Marche - Chef Santini Luca "Olive all'ascolana"
- Abruzzo - Chef Andrea Di Felice "Le virtù Teramane"
- Molise - Chef Vittorio Sallustio "Cavatelli di semola di grano duro con ventricina, fiori di zucca, zucchine e tartufo" - • Lazio
- - Chef Vincenzo Petullà "Rigatoni alla amatriciana" e "coniglio leprino viterbese alla cacciatora"
- Campania - Chef Luigi Vitiello "Pastiera Napoletana"
- Puglia - Chef Pasquale Fatalino "Cavatellini Terra Madre"
- Basilicata - Chef Zazzerini Antonio "Cavatelli di caciocavallo Podolico con peperoni cruschi e mollica"; per l'occasione una dimostrazione della realizzazione dei cavatelli e della produzione del caciocavallo.
- Calabria - Chef Maikol Amendola "Riso carnaroli della piana di sibari impreziosito da polvere di liquirizia ionica, julienne di guanciale apulo e pepite di cacio dop silano"
- Sicily - Chef Domenico Privitera "Arancino alla norma e cannoli di ricotta"
- Sardegna - Chef Elia Saba "Fregula sarda con ricioli di seppia, listarelle di zucchine verdi e lamelle di bottarga di muggine di Cabras"

to the transportation of agricultural and food products. And it was with this in mind that Confagricoltura and Uir signed the protocol of understanding, presented during the evening, aimed at carrying out common ventures to valorise the logistics system for the agricultural food chain.

**The importance of knowing how to eat was presented by Sara Farnetti**, a specialist in internal medicine, functional nutrition and metabolism. She told how the diets of the various “gurus”, the trendy food, have confused and led to banal mistakes: missing meals, eliminating all sugars, abandoning proteins, avoiding the evening meal, eating crackers but not chocolate without a sense of guilt, thinking that fructose is better than sugar and that light products help us to lose weight.

**Just a few aspects that are part of a revolution of the diet concept, based on the importance of the effects that food has on each organ (liver, kidneys, thyroid, skin).** In order to keep in shape and to be healthy we must learn to combine foods, selecting the most suitable ones, knowing more in depth the effect to the organism of the different techniques of preparation and cooking. And, last but not least, freeing ourselves of clichés.

Instead, the task of valorising regional specialities fell on the Federazione Italiana Cuochi, its national president Rocco Pozzulo and the event’s coordinator Alessandro Circiello, an expert in cooking based on healthy food and for years engaged in ventures aimed at confirming the value of health at the table. For the occasion, **F.I.C. involved the chefs of every region to present their most popular dishes combined with a local DOC wine** and to guarantee guests a positive example of the richness and assortment of dishes typical of the Italian regions (see the box).

“This event is one of the ventures of EXPO in which F.I.C. is involved – commented Rocco Pozzulo – and also represents a confirmation of what Feder-cuochi is: all the regions replied to the invitation participating with their products and their chefs”.

## SAPERI & SAPORI

### Remembering the “father of chefs”

by **Eugenio Medagliani**

 see page 18 for the Italian text

A GOOD CHEF IN A FINE KITCHEN IS THE MOST CIVIL SPECTACLE THAT CAN RECONCILE LIFE AND BRING PEACE TO THE SOUL. THIS WAS THE PHILOSOPHY OF GIANNINO MEDAGLIANI, WHOSE HUMAN AND PROFESSIONAL INHERITANCE IS STILL ALIVE IN THE MEMORY OF THE MANY CHEFS WHO KNEW HIM.

Fifty years ago, on the **26 January 1960** on the Martini Terrace of Milan, **ACIS - Associazione Cuochi Italia Settentrionale (The Chefs’ Association of Northern Italy)** was baptised.

From the eighty member chefs, Luigi Morandi, chef de cuisine of the restaurant Tantalo, operating in Galleria Vittorio Emanuele, Milan for many years, was elected president. Cesare Rinaldi Councillor for Tourism in Milan was nominated honorary president and as honorary members the journalist Orio Vergani, highly sophisticated connoisseur of food and wine and one of the founders of the Accademia della Cucina, commendatore Pozzi of the legendary restaurant Savini and also my father Giannino Medagliani who was, on that occasion, “elected” father of Italian chefs.

In the month of June, forty years ago father Giannino left us.

I want to remember, together with all the chefs who knew him, a person who, without a lot of fuss and vanity, gave the cooking world and its crafts-

men a contribution that cannot be ignored, **stimulating the production and preservation of those tools without which there would be no high level, professional cooking.**

Certainly it is not easy for me to talk to you about my father, for two opposite reasons, both for the purposes of an objectivity which every child wants to show. The first reason is that, being the son of Giannino Medagliani, I could tend to paint an excessively glowing, attractive picture of him; the second reason consists in the fact that, having the task of continuing his example of dedication and professionalism, I could, inadvertently impose my points of view on his teachings and arbitrarily modernise his image.

But, I decided that I wasn’t really interested in showing the suspicious quality of objectivity, and that it is more correct for me to give you a passionate testimony without any false modesty, of a man who lived his life in a **long gesture of solidarity to chefs and to those who tackle, with honesty and rigour, the problems of the restaurant trade.**

Giannino Medagliani, father Medagliani, as he was always called, lived among the ancient and new tools and equipment which give cooking an essential contribution and which lend themselves to the most traditional and imaginative usage.

Someone will say that as much as father Medagliani was loveable and with a good dose of eccentricity, he was, after all, a business man who did no more or less than many businessmen do. Well, if this statement is superficially true, in depth it is totally incorrect.

Giannino Medagliani was a great, modest and matchless promotor of that good professional culture which is the only one that can guarantee good cooking to the widest public.

**He wasn’t interested in selling his products at all costs: but he wanted to get to know well who he was selling them to**, in whose hands they would have ended up and where. And when the profession introduced him to men encouraged by a profound vocation for the art of cooking and he sometimes noticed their shyness and other times a condition of the need that curbed their boldness in taking on responsibility and initiate, the businessman Medagliani really became father Medagliani. And then his incomparable ways of a real Milanese without frills, enriched themselves not with easy, sugary rhetoric, but with authentic trepidation, human attention and fraternal solidarity.

I can bear witness, as a son and as the person continuing his father’s business, that Giannino Medagliani knew how to be, at the same time, a credible professional in every day of his life and one of the most generous and disinterested travelling companions to whom many Italian and foreign chefs and professionals in the fascinating world of cooking, turned many times with confidence.

So, I want to remember a **man who lived in the awareness that a good chef in a fine kitchen is the most civil spectacle that can reconcile life**, bring peace to the soul and cancel our anxieties and problems.

Certainly Giannino Medagliani hoped for a more just and peaceful society; the memory of a just, hard-working and peaceful man also helps us to build it, finally!

## PASTRY COOKING

### Short-crust pastry

by **Giuseppe Giuliano**, master chef and pastry chef

 see page 24 for the Italian text

SIMPLE TO MAKE, IT IS SOMETIMES UNDERRATED IN TERMS OF THE CHOICE OF INGREDIENTS AND THE PROCEDURE. INSTEAD IT IS IMPORTANT TO BE AWARE OF “BALANCE” IN ORDER TO BE ABLE TO PERSONALISE AND MAKE THIS PRODUCT SPECIAL IN PASTRY MAKING AND IN COOKING.

**What fat to use?**

**Butter** is one of the essential ingredients used for making short-crust pastry; it can be substituted totally by another fat (e.g. **lard** or margarine), but without a doubt, it is the aroma and taste of butter that makes it unique.

In some very old recipes lard was also used in small percentages, increasing the amount of eggs, or by partially or completely substituting eggs with water or milk, or when the butter was decreased, sugars were increased or vice versa. The same method is adopted today in order to achieve a well-balanced mixture.

**Short-crust pastry with lard and without eggs**

A recipe for short-crust pastry with lard and without eggs that I use for certain typical products follows:

1 kg flour 00, 415 g lard, 465 g sugar, 25 g honey, 175 g water or milk, 6 g baking powder (chemical yeast for baking purposes is used for some sweet preparations; it is important to follow the amounts indicated by the manufacturer), 1 vanilla pod, grated lemon zest.

**Baking powder is a raising powder** which is used in some baking products for pastry making; in this case **it makes the short-crust pastry lighter and more crumbly**, but it must be used according to the product you are making, for example it was used for making biscuits (see photo).

Baking Powder or envelopes of yeast for cakes have now almost totally replaced ammonium bicarbonate often called "ammonia for cakes" (for use in cooking); if not used correctly the latter can leave the pungent taste and smell typical of ammonia, moreover it was had to be used in smaller amounts than baking powder. In fact, anyone using ammonium bicarbonate had to dissolve it in water or milk. Also, if used excessively, it didn't evaporate during cooking, leaving a pungent smell and an unpleasant taste, sometimes causing unpleasant-looking black marks inside the product.

**The following elements that must be balanced in order to personalise short-crust pastry are:**

1) **Eggs or egg-yolks** can be substituted with 70% of their weight in **water**; so, every 100 g of eggs or egg yolks can be substituted with 70 g of water. Therefore, in the recipe described above it is as if we had substituted about 250 g of eggs with 175 g of water.

2) If we were to substitute eggs or egg yolks **with milk**, the same rule applies as the one for substituting water, only that we will have to remove the percentage of fats containing milk from the weight of the butter established in our recipe.

3) With reference to the short-crust pastry recipe described above with lard, the latter can be totally substituted by butter. For every 100 g of butter we add, 32% of eggs or water or milk must be decreased. The same rule applies if we have to decrease the butter; in this case it is advisable to increase the eggs or the milk or water.

4) **Zagara honey** is an optional component to be added to the short-crust pastry mixture. If added, it gives a special aroma to biscuits having almost the same function as inverted sugar and therefore encourages the colouring of the product during baking. If you want to increase the weight you must recalculate the recipe.

5) **The ideal flour** for products like short-crust pastry, sponges, wafers, biscuits and other similar preparations, should have between **120 W / 160 W**, the latter determining the "strength" of the flour and therefore the amount of glutes which are created when adding the liquids and the "physical" action (mixing).

**Therefore the choice of flour is important in order to prevent excessive glutes from making the mixture very elastic, or leathery.**

**The mixture**

Another fundamental factor for obtaining a good short-crust pastry is to make the mixture correctly, to prevent the product from "burning" and therefore becoming difficult to "roll out" with the rolling pin and to prevent the end product from losing its flakiness.

Speaking of execution, if we use **the classic method**, i.e. mixing the short-crust pastry by hand, softened butter and sugar must be mixed together

before adding the eggs, the vanilla pod and the grated lemon zest. Last of all the flour is added taking care not to mix as if it was "fresh pasta or brioche". Therefore it is an operation that must be carried out with care, to prevent the mixture from "burning", i.e. from becoming stringy and losing the characteristics that short-crust pastry must have.

If, on the other hand, the **short-crust pastry is made in a food processor, use the "dough mixing device"**, add the softened butter to the sugar, add the eggs and last of all the flour, remembering not to allow the mixture to become "stringy".

**VARIANTS**

**There are other versions of short-crust pastry such as:** with more butter, with cocoa, dried fruit, butter or semi-salted dried fruit, with hard-boiled yolks, with fruit juices.

So, by reformulating a recipe with butter and following the mentioned instructions and taking into consideration the weight of the short-crust pastry with the lard, **we will be able to balance the short-crust pastry with the following weight:**

1 kg of flour 00 with 140W, 6 g Baking powder, 515 g butter, 455 g sugar, 218 g eggs, n. 1 vanilla pod, lemon or orange zest, icing sugar as required

**Procedure:**

Soften the butter and mix with the sugar, eggs and vanilla. Last of all add the previously mixed flour and baking powder.

Mix quickly until all the ingredients are well combined.

Rest the mixture for a couple of hours in the fridge, dust the work surface with a little flour, roll out the mixture evenly, cut out the shapes required, place the biscuits on a tin and put into the oven at 170°C. As soon as the biscuits are cooked, dust with icing sugar.

**DIDÀSKO**

## Expo 2015. The world in Milan

by **Giovanni Guadagno**  
vice presidente FIC area Nord

 see page 28 for the italian text

THE SPOTLIGHTS ARE SHINING ON EXPO2015: "FEEDING THE PLANET, ENERGY FOR LIFE". MILAN CAPUT MUNDI FROM MAY 1 UNTIL THE END OF OCTOBER. THE BEST OF EVERY COUNTRY IS CONCENTRATED IN THE RHO PERO LOCATION.

The simple and well-orchestrated inauguration certainly silenced and proved



wrong those who, as is the Italian way, debated and argued about the likelihood that the starting date of the event would not be respected. Expo is striking because of its impressiveness and majestic decorum. The structure is orderly and spacious, the large spaces and pavilions, mostly built by the exhibiting countries them-

selves, adequately spread out and varied so as to represent all the vivacity and differences of the various cultures.

Of course, we must remind those who were victorious about the fact that the buildings were completed on time, that there are an infinite number of things to be put right. Not all the pavilions were inaugurated and opened to the public at the same time, outside traffic is still compromised by building

sites and above all, a lot of road signs are missing both for vehicles and above all for pedestrians.

The difficulties linked to the architectural building of the exhibition site have completely overshadowed other matters, which though marginal, are equally significant, concerning logistics and organisation. Last but not least the discussion about the difficulty of finding staff above all for the restaurants.

**About seven years ago, when Expo 2015 was still an infant, my first thought was this: who knows if they will be able to involve our graduates or trainees in the Expo 2015 experience.**

In spite of seven years of hard work and all our efforts, round tables, contacts, temporary associations and a thousand other activities, we were not able to activate a work channel towards Expo. It was impossible for us and many other schools and also for certain faculties of Milan University which had the same difficulties as we had.

Short-sightedness or the Italian fondness for friends and friends of friends? However, Expo is a reality. It is by now clear to everyone that it isn't a huge trade fair but an exhibition of excellences, emotions and ideas to create thoughts that want to spread throughout the world.

It is a question of discussing the good practices linked to the topic of nutrition, for a refusal of the culture of waste and building new models of food sustainability linked to biodiversity and the respect of cultures.

Expo is a unique occasion for reflecting and causing reflection on our own life style and standards. It is not a celebratory and conclusive moment but rather a starting point, a launching ramp.

**Also for schools, Expo is a unique teaching opportunity.** Take pupils on a visit giving them a reading suggestion. Visit a selection of pavilions that can emphasise the program being followed in school. They will never forget the event in the future. Expo 2015: I was there...

**IPSE DIXIT**

Agostino, *Confessions*

"Truthfully, the soul is fed only by that which cheers it".

**FIC IN THE WORLD**

*Fédération Italienne des Cuisiniers - Délégation France*

see page 34 for the italian text

De la volonté de deux présidents, Claudio ZARETTI et Gianpaolo CANGI, est né la FIC France en 1999. Ils donnèrent le mandat officiel à Antonio PASSASEO, membre depuis 25 ans de l'association FIC Italia et autodidacte, qui reçoit un prix par l'Union des chefs Toscans en 2005.

Promouvoir la cuisine italienne, par le biais d'échanges culturels et culinaires entre chefs français et italiens, et faire adhérer des membres passionnés de cuisine, des professionnels de la restauration, des élèves mais aussi des fins gourmets qui souhaitent rejoindre l'Association.

Le lycée Stock de Guebwiller est devenu au fil du temps un acteur incontournable des échanges entre la France et l'Italie.

Depuis 2001, diverses mises en relation : M. Paul HAEBERLIN, œnologue de renom et Jean HUGEL, Chef cuisinier du restaurant L'Auberge de l'ill\*\*\* en 2001 à Florence, de Alain DUCASSE en 2003, Chef cuisinier et manager de plusieurs établissements en France, Italie, Etats-Unis... et de Serge DUBS, meilleur sommelier monde 1989 et président de l'UDSF (union de la som-

mellerie française)

**Événements organisés par la FIC Délégation France:**

- En 1999 Organisation des Gala annuels de L'Unicef de Mulhouse mettant à l'honneur la région Toscana, en présence du Président FIC Italie M. Paolo CALDANA (Federcuochi Italia) puis en 2007 avec la venue de 16 Ladies Chef. Parrainage de dix enfants de l'Ouganda jusqu'à leur majorité.
- Octobre 2000 à 2004 : Organisation de La Terrasse Italienne aux journées d'Octobre, au parc des Expositions de Mulhouse. Présence de jeunes talents cuisiniers et serveurs, accompagné par le président de l'Union régional des chefs toscans et professeur de l'institut hôtelier de Massa-Carrare Mr CALDANA Paolo. 2004 Mise à l'honneur de Puglia in tavola au Parc Expo de Mulhouse. 2004 : Art et Décoration La Piazzetta Colmar (Restauration Italienne)
- De 2000 à 2014 : Jumelage avec divers lycées hôteliers italiens et français. Les lycées de Massa Carrara, de Castelfiorentino (Toscana), de Molfetta (Puglia) ... avec les lycées J. Storck de Guebwiller, de Rougemont... Echange Ecole hôtelière IPSSAR « Manlio Rossi-Dora » d'Avellino (Campanie)...
- Juillet 2001 : Organisation de 500 repas pour La grande Parade Automobile à Mulhouse
- Juillet 2011 : Manifestation en faveur des Restos du Cœur et donation camion poids lourd réfrigéré de l'entreprise VITA IMPEX
- 2011: 150ème Anniversaire «UNITA' ITALIANA» en collaboration avec la Mairie de Wittenheim et maintien des adoptions à Distance des enfants de l'Ouganda en mémoire à Rinaldo Drago

(Chef di Arezzo – Toscana) et Ouverture des Journées Italiennes de Wittenheim 68270 + Organisation d'une Soirée Caritative

- 2011: Réouverture de la Mission Catholique Italienne
- 04/11/2012: Reconduite de la fête de la Mission Catholique Italienne dans le but de maintenir la mission présente pour la jeunesse.

**THE ITALIAN NATIONAL CHEFS' TEAM (NIC)**

*The NJC Junior Team, training has started!*

see page 38 for the italian text

PREPARATION FOR THE GLOBAL CHEFS CHALLENGE AND THE ER-FURT OLYMPICS HAS STARTED. THE FIRST OFFICIAL SESSION OF THE TEAM UNDER THE LEADERSHIP OF CHEF RAGUNÌ WILL BE HELD AT SAPS AGNELLI COOKING LAB.



The first official meeting of the junior Italian Nation Chefs' team – the new team formed after the last national selections – in view of participation in the **finals, in Athens, of the Global Chefs Challenge**, the global competition organised by the WACS, and the **Chefs' Olympics in Erfurt in 2016**,

was held on 25 May at **SAPS Agnelli Cooking Lab** in Lallio (BG).

Two important appointments for which the team which will represent Italy is already at work, demonstrating right from the beginning commitment and dedication, necessary for arriving at the competition at the peak of their professionalism. The challenges will be hard, but the whole National Team,

**NIC** see page 41 for the Italian text

The Italian National Chefs' team (NIC), was established in 2004 as an emanation of the Italian Chefs' Federation, which brings together over 18 thousand Italian chefs. It's structured into two distinct teams: the National Major and National Under, made up of young chefs who could later go on to join the NIC team. In their respective categories, both teams take part in important international culinary competitions reserved for chefs. In three years of activity the teams have won many prizes, medals and acknowledgements at some of the most important culinary events of recent years. Through this activity, NIC is making a significant contribution to spreading Italian gastronomic culture and the concept of Made in Italy.

competing with the senior and junior team, is ready to give its best.

To inaugurate the preparation sessions, **the first meeting between the young chefs belonging to the junior team and their Team Coach, Chef Gaetano Raguni**, was held at SAPS, the Cooking Lab of Pentole Agnelli. During the first meeting of the new formation, the rules of conduct, the rights and duties to be respected and the tasks to be carried out during the summer period, were illustrated. "We made the young chefs aware of a professional path which is above all ethical - Chef Gaetano Raguni declared - **wearing the N.I.C. uniform entails a very great sense of responsibility towards the Federazione Italiana Cuochi, the people involved and the whole of Italy** and the young chefs must be aware of it".

To enrich the day, a cooking show by chef Francesco Gotti and the visit of the company, an opportunity to introduce the company from Bergamo which supports the blue team with the same synergy of intention of all the other sponsors, thanks to whom the team can develop and always give its best.

"The figure of the chef - concludes the N.I.C. Team Manager N.I.C. Daniele Caldarulo - is a figure in constant development, engaged in research to become increasingly aware of technical-scientific details and all of this is only possible with companies in constant evolution", like those that support and allow Italy to achieve great results in international competitions.

**IL RACCONTO DEI RACCONTI***About the roulade of horsemeat*by **Francesco Lopopolo** see page 40 for the Italian text

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



Everyone knows that in Italy cooking is an opinion; in the sense that everyone, but really everyone, just like in football or politics, believes they own the true recipe for the solution of the tactics, strategies or the preparation

of any sauce. And it is with regard to this last topic that those **who have attempted to codify Italian cuisine have failed miserably** confirming that, at least in the culinary field, the variety of ingredients and executive creativity are perhaps the most sought after elements by national and international tourism.

But we are getting away from the topic so let us return immediately to the **brasciola (roulade of various sizes** from the size of a large walnut to that of a large orange) or bragioula or horsemeat bragioula.

Where I come from (or we could talk about where you come from and therefore a ribollita, a lamb dish, boiled meat or peas and rice or a cutlet or anything you like) you just have to name the dish to bring back memories of passed times and places.

**Where I come from the word brings back memories of ragù (meat sauce)**, the Neapolitan one which, with changes, additions, variations and substitutions characterises the cooking of the Kingdom of the two Sicilies. I am talking about the traditional ragù which is cooked over a very low heat for four, five or even six hours, during which, cared for by loving, skilful hands, getting increasingly darker, it manages to blend and amalgamate oil or lard, onion, bay leaf, red wine, tomato paste and sauce, meat and bacon, sometimes beef and sausages and/or, the most delicious of all delicacies, **horsemeat roulade with stuffing of pecorino, pieces of bacon** even with pork rind, parsley, garlic and lots of pepper. **It was impossible to imagine ragù without tomato paste!** That is an operation which used to start at the beginning of August, when whole families used to make the sauce, i.e. prepare the annual stock of tomato sauce.

After a sleepless night spent selecting, boiling, chopping and bottling sauce, the last operation was, in a peasant society that had recycling in its blood, that of **boiling the ugliest and less presentable tomatoes, sieving them and making them into the thickest sauce possible.**

That same sauce was poured into large shallow earthenware dishes, exposed to the sun and mixed again for about two weeks, drying it out until it became halfway between solid and semi-solid, almost with the texture of a stock cube; in short, a **tomato concentrate, full of the scents and sun of the Mediterranean.** Just one tea-spoon of it was enough to make three litres of sauce with a flavour that it was impossible to reproduce in any other way.

Up to about thirty years ago, rustic inns could be found where they served only wine and horsemeat or mule brasciole with thick, black ragù used to dress orecchiette and strascinati and for us youngsters it was a matter of honour to manage to digest gigantic plates of pasta and brasciole.

In those days we could digest bricks ... let alone monumental cazzmarr (the name often given to those enormous roulades, also made from the intestines of lambs wrapped in white almost phallic-looking casings). But everything changes; today even the oldest cooks have modified traditional recipes adapting times and ingredients to a modern cuisine, certainly more mindful of the health even if no less tasty and interesting. I think the time has come to summarise this chat:

1. I advise you to read the poem *O rraù* by Eduardo De Filippo included in this article, and, even better, to look for it on YouTube, read by the same author.

It is a particularly evocative cultural experience that takes us back in years and allows us to pay homage to one of the great people of Italian literature;

2. there are as many cooks as there are ragùs, each puts something of his own into them, bringing us closer or farther away from tradition and all think that they have the true recipe for ragù;

3. nobody cooks ragù for five or six hours anymore; it was fine in other times; today, ragù must be adapted to suit new times ... as long as we do not lose the experiences and recipes of the old cooks and old grandmothers.

Just think about it, people... think about it!

DATTERINI CIRIO ALTA CUCINA.  
INSIEME PER TOCCARE LE STELLE.



**CIRIO**  
1856

*Alta Cucina*

AL SERVIZIO DEL TUO TALENTO

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

*Perfetti per primi e piatti a base di pesce,  
i nostri Datterini si mantengono dolci nel gusto e nella cottura,  
con tutto il sapore del pomodoro italiano appena colto.  
Un vero gioiello di dolcezza per le tue creazioni.*



PER COTTURA  
A GAS

PER COTTURA  
ELETTRICA

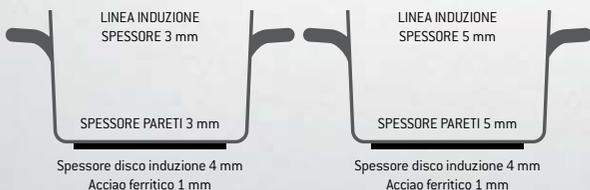
PER COTTURA  
RADIANTE

PER COTTURA  
A INDUZIONE

# Una rivoluzione in cucina. L'induzione secondo Baldassare Agnelli.



www.spiveitalia.com



Spessore disco induzione 4 mm  
Acciaio ferritico 1 mm

Spessore disco induzione 4 mm  
Acciaio ferritico 1 mm

I piani di cottura ad induzione sono la nuova frontiera del risparmio energetico in cucina. Riduzione dei consumi e migliori prestazioni poiché l'induzione sfrutta al massimo l'energia assorbita con un rendimento pari al 90%! Baldassare Agnelli propone una gamma esclusiva di Strumenti di cottura per induzione: Alluminio Nudo, Alluminio rivestito con antiaderente DuPont®, Alluminio AlBlack con spessore 3 e 5 mm, Rame stagnato a mano. Tutte queste linee, indipendentemente dal loro spessore, sono dotate dello speciale fondo da 5 mm di cui 4 mm in alluminio e 1 mm in Acciaio Ferritico. Una vera rivoluzione nelle vostre cucine.



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

MADE IN ITALY

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

Numero Verde  
**800-233040**



UNIONE ITALIANA RISTORATORI