

il CUOCO

MAGAZINE UFFICIALE DELLA FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI

**28° CONGRESSO
NAZIONALE F.I.C.
aperte le iscrizioni**

TRE
GRANDI EVENTI IN UN LUOGO UNICO

**FOOD
& WINE**
inPROGRESS

8.9.10.11 NOVEMBRE 2015
STAZIONE LEOPOLDA FIRENZE

CHEF SENZA STELLE
Intervista a Franco Luise

Dessert al piatto
di Enrico Parassina

Il cuoco si veste da professionista anche in estate

Durante la canicola estiva è molto forte la tentazione di indossare una polo o una t-shirt in maglia illudendosi di sfuggire al caldo soffocante che si sprigiona dietro ai fornelli.

Purtroppo questa scelta dettata dall'impulso ha degli effetti deleteri sia per la salute che per l'immagine del cuoco e di conseguenza per il fatturato del ristorante/pizzeria per tre semplici motivi:

1. Una polo o una t-shirt non proteggono dalle alte temperature, ma anzi espongono maggiormente la pelle al calore, inoltre il tessuto in maglia di cui sono composte tende ad appiccicarsi alla pelle a causa del sudore creando un effetto "serra".
2. In poco tempo all'altezza della schiena, del petto e sotto le ascelle si formano degli antiigienici e antiestetici aloni di sudore che farebbero passare l'appetito a chiunque, anche dopo dieci giorni di digiuno.
3. Il cuoco che si presenta con vistose chiazze di sudore sul petto, sulla schiena e sotto le ascelle invoglia i commensali ad ordinare il meno possibile a prescindere dalle succulente proposte gastronomiche, il che ovviamente con grave danno economico per il ristorante/pizzeria difficilmente quantificabile.

Esiste un rimedio alle inguardabili chiazze di sudore?

Certo, innanzitutto bisogna indossare una giacca da cuoco che è l'indumento per eccellenza inventato ad hoc per la categoria dei cuochi.

Se poi la giacca da cuoco è marchiata Isacco si ottengono tanti benefici, elenchiamone solo alcuni:

1. La giacca cuoco Isacco aiuta a proteggersi contro le eventuali bruciature
2. La giacca cuoco Isacco viene realizzata nei migliori tessuti di cotone o misti presenti sul mercato
3. La giacca cuoco Isacco non si appiccica addosso, ma permette la corretta traspirazione della pelle salvaguardando la salute del cuoco
4. Con una giacca Isacco il cuoco è vestito in modo ordinato e professionale senza che si veda il nemico numero 1 dell'appetito: "le odiose chiazze di sudore"!!



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

ISACCO SRL - Via C. Battisti snc - 24064 Grumello del Monte (Bg)

Per risolvere il problema delle antiestetiche macchie di sudore abbiamo realizzato per la F.I.C. una linea di giacche sia nell'innovativo **tessuto Superdry** traspirante e ingualcibile che nel prestigioso **tessuto Satin** leggero e morbido come la seta.

Inoltre abbiamo realizzato una linea di giacche a mezza manica consultabile sul **catalogo F.I.C.** che è scaricabile gratuitamente dal sito www.fic.it, o dal sito www.isacco.it, oppure disponibile in forma cartacea presso i più qualificati distributori di abiti da lavoro presenti **in tutte le province d'Italia**.



059398
GIACCA BILBAO
SUPER DRY

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

ISACCO SRL - Via C. Battisti snc - 24064 Grumello del Monte (Bg)

☎ 035.449.1198

🖨 035.449.1199

✉ info@isacco.it

🌐 www.isacco.it

💬 www.camicidivise.com

📘 www.facebook.com/isaccoabbigliamento

Nel catalogo Isacco inoltre si trova **la più vasta collezione in Europa di giacche da cuoco** sia a mezza manica che in comodi e performanti tessuti extra light in tinta unita e in fantasia ideali per vincere le alte temperature e per garantire sempre un'immagine da professionista, senza aloni di sudore...Nonostante il caldo!!!

059397M
GIACCA
BILBAO M/M



057197M
GIACCA CUOCO
BASIC M/M



Saremo presenti all'host di Milano dal 23 al 27 ottobre 2015 presso il pad. 6P stand. E10
Vieni a trovarci!!!

*Grazie a tutti coloro che ci daranno fiducia acquistando i nostri prodotti,
ne rimarranno sicuramente entusiasti*

Isacco srl

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

ISACCO SRL - Via C. Battisti snc - 24064 Grumello del Monte (Bg)



di **Carlo Bresciani** vice presidente vicario F.I.C.

Qual è *l'identità del Cuoco* oggi?



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

Nascono da un importante momento di riflessione sullo stato della nostra professione e la sua evoluzione, due dei progetti all'ordine del giorno per il Consiglio Nazionale della Federazione: la redazione del primo Codice Deontologico del Cuoco e l'opera di ridefinizione normativa della nostra figura professionale.

Infatti, da una ricerca svolta presso i Centri per l'impiego e l'Ispettorato del Lavoro è emersa una disomogeneità nell'incasellamento della figura del cuoco: le qualifiche adottate sono le più varie e attribuite senza un metodo riconoscibile. Da qui l'esigenza di definire poche categorie professionali di riferimento, in modo tale che risulti più semplice valutare e codificare le competenze del singolo in base alla sua formazione e alle esperienze effettive. Oggi chiunque può mettersi una giacca, entrare in una cucina e definirsi chef: non esistono leggi vincolanti né un Albo. **È quanto mai necessario quindi muoverci per attribuire un'identità ben precisa alla figura del cuoco**, per tutelare la salute degli avventori,

certamente, ma anche e soprattutto il lavoro e la professionalità dei componenti della brigata di cucina. Perché non dimentichiamo che l'altra faccia della medaglia è rappresentata da quelle realtà che cercano per esempio figure dalle competenze importanti per poi offrire loro un riscontro economico e contributivo del tutto inadeguato. Uno dei nostri principali obiettivi è dunque quello di agevolare l'azienda nella ricerca di personale che sia garantito dalla F.I.C., professionisti il cui curriculum sia più facilmente leggibile grazie all'identificazione di alcune categorie di riferimento (probabilmente non più di sei, attualmente al vaglio del Consiglio ma che indicativamente saranno apprendista, commis, cuoco unico, chef di partita, chef di cucina e chef esecutive). In questo modo ci assicureremo l'attribuzione alla giusta figura del giusto ruolo, relative garanzie e compensi. Come detto, questo tema, proprio come quello del Codice deontologico, sono all'ordine del giorno per il Consiglio Nazionale e a breve raggio i due progetti dovrebbero essere ufficialmente presentati. 

5



Finalmente
PROFESSIONAL





Finalmente una base alla tua altezza.

**GUSTO
TRADIZIONALE,
RISULTATO
PROFESSIONALE.**



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

Scopri la gamma Professional su www.ufs.com





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

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



[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 Fabbriatore
Tesoriere



Salvatore Bruno
Segretario Generale

8

► [Per visualizzare l'organigramma completo clicca qui](#)



PER COTTURA
A GAS



PER COTTURA
ELETTRICA

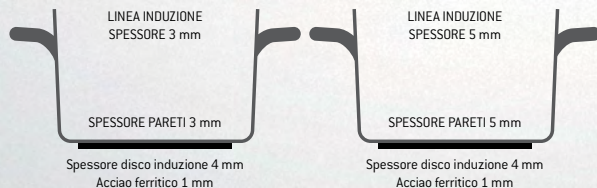


PER COTTURA
RADIANTE



PER COTTURA
A INDUZIONE

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



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 AlBlack rivestito in antiaderente 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.

Numero Verde
800-233040



PENTOLE AGNELLI
PROFESSIONAL COOKWARE

MADE IN ITALY

www.pentoleagnelli.it



EVENTI A Firenze il 28° Congresso F.I.C.
pag. 15



EVENTI Concorso: disegna la tessera
2016 pag. 18



SAPERI E SAPORI Storia della sorbettiera: modelli e materiali
pag. 19



PROFESSIONE CUOCO Intervista allo chef
Franco Luise pag. 21



LADY CHEF Nella cucina di M. Antonietta
Santoro pag. 25



INSIEME A VOI Solidarietà ed emergenza F.I.C.: il nuovo assetto
pag. 29



LA PASTICCERIA Dessert al piatto di
Enrico Parassina pag. 31



ATENEIO DELLA CUCINA ITALIANA
pag. 38



DIDÀSKO EXPO 2015 Italia, Italia!
pag. 39



NAZIONALE ITALIANA CUOCHI pronta a competere pag. 42



IL RACCONTO DEI RACCONTI L'emozione di un cibo nuovo pag. 45



MERCATO ITTICO Crostacei: attenti alle frodi pag. 47

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



In questo numero:

CALTANISSETTA ETNEI GARLASCO MOLISE

VITA ASSOCIATIVA

La FIC in Italia e nel mondo da pag. 50



Electrolux

ecostore

La classe 8 ti fa risparmiare

Il frigorifero, l'elemento più importante in ogni cucina, riveste un ruolo fondamentale: la conservazione del cibo.
L'unica attrezzatura che lavora 24 ore al giorno per 365 giorni all'anno.
La nuova generazione di frigoriferi professionali ecostore offre:

- + efficienza
- + prestazioni
- + capacità



Efficienza

Consumo energetico del 65% in meno rispetto ai frigoriferi tradizionali.
Con ecostore è possibile **risparmiare fino a 820 € all'anno (per il freezer) e 400 € all'anno (per il frigorifero).***



Prestazioni

Optiflow, il sistema intelligente di circolazione dell'aria, per una distribuzione uniforme della temperatura e una perfetta conservazione dei cibi.



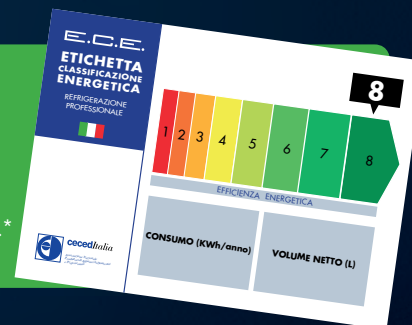
Capacità

50 litri in più di spazio disponibile all'interno rispetto ai frigoriferi equivalenti presenti sul mercato.
Una capacità di carico senza rivali.

Per risparmiare richiedi un frigorifero professionale con classificazione energetica in classe 8.

Con ecostore risparmi fino a **820 € all'anno (per il freezer) e 400 € all'anno (per il frigorifero).***

www.electrolux.it/professional



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

* risparmio energetico potenziale basato sugli studi di **cecedItalia** (Associazione Nazionale Produttori di Apparecchi Domestici e Professionali) ottenuto comparando frigoriferi e freezer in classe 1 con equivalenti frigoriferi e freezer in classe 8 (costo dell'energia 0,17 €/KWh e volume medio netto di 800 lt). L'etichetta Classificazione Energetica E.C.E. comprende dalla classe 1 alla classe 8.

La F.I.C. incontra *i suoi Partners*

 for english text see page 62

Nella giornata di Martedì 15 Settembre 2015, presso la sede Nazionale della Federazione Italiana Cuochi, il Presidente Rocco Cristiano Pozzulo insieme al Presidente della FIC Prototion Seby Sorbello e i consiglieri di Amministrazione Fabio Tacchella e Giuseppe Barbino, nonché la Segreteria Generale con Salvatore Bruno e Roberto Rosati hanno accolto molti dei partner storici della FIC per una riunione che aveva a tema la programmazione futura dell'ente insieme alle aziende ed alle categorie che ne sostengono l'attività ed i progetti.

Presenti i rappresentanti commerciali e del marketing delle società: Agnelli, Electrolux, Orogel, Cirio, Isacco, Bayernland, Base Protection, Rummo, Sirman, Table Top Trade e il Direttore di Confagricoltura Luigi Mastrobuono, è stata un'intensa mattinata di confronto nella quale si è discusso a tutto campo delle azioni per alimentare il motore pulsante del comparto ristorativo attraverso i suoi attori diretti ed indiretti.

Le parti hanno concluso che, per promuovere nel modo

13



più organico lo sviluppo di questo settore, la professionalità del cuoco italiano resta un valore da difendere e stimolare, confermandosi oggi come uno dei più importanti fattori strategici per l'evoluzione tout court della Ristorazione nel Bel Paese. Pertanto, il coinvolgimento attivo degli associati nella vita della FederCuochi, la sinergia con altre associazioni di Categoria nell'aggiornamento e formazione, così come l'affiancamento e l'informazione delle aziende che producono eccellenze in questo settore, rappresentano di

fatto l'interesse condiviso di un orizzonte che, ognuno a suo modo, deve contribuire a delineare.

Al termine della lunga riunione non poteva mancare poi il momento conviviale svoltosi presso il pregiato Ristorante di Palazzo Montemartini a Roma dove l'Executive Chef Simone Strano ha deliziato il palato dei commensali con piatti ricercati, rispettosi della migliore tradizione ristorativa Italiana. 🇮🇹



La F.I.C. presenta il 28° Congresso Nazionale



for english text see page 61

Food and Wine in Progress. Visioni, valori e vantaggi. È questo il titolo dell'evento che si svolgerà alla Stazione Leopolda di Firenze dall'8 all'10 novembre 2015. Promosso dalla Federazione Italiana Cuochi e dall'Unione regionale Cuochi Toscani (Urct), con la preziosa partnership dell'Associazione Italiana Sommelier Toscana e Cocktail in the world, questo appuntamento è stato presentato in anteprima mercoledì 29 luglio negli spazi di Toscana Fuori Expo, presso i Chiostri dell'Umanitaria, con la collaborazione di Toscana Promozione.

Cuore del progetto sarà il XXVIII Congresso Nazionale della Federazione Italiana Cuochi, che per la prima volta ha voluto aprire le porte al pubblico, con un programma ricco di dibattiti, convegni didattici, *cooking show*, master, incontri con le Istituzioni, con i produttori agroalimentari, con produttori di vino, ristoranti, sommelier, barman ed altri attori del mondo dell'offerta enogastronomica italiana e internazionale. «Il tema del Congresso sarà il *Cuoco 3.0* – annuncia il presidente F.I.C. **Rocco Pozzulo** – e in questo contesto abbiamo riassunto in tre termini, Valori, Vantaggi e Visioni, le tematiche che saranno approfondite e che porteranno per la prima volta alla **stesura di un codice etico per il cuoco**. Un'occasione quindi importante per un settore in continua evoluzione che oggi

rappresenta una voce importante nell'economia nazionale».

Nella splendida cornice della Stazione Leopolda, sita a pochi metri dal centro storico di Firenze e facilmente raggiungibile da ogni direzione, si alterneranno ai forneli i più prestigiosi cuochi del panorama nazionale, che racconteranno al pubblico le loro esperienze, la propria filosofia gastronomica e che cucineranno in diretta.

La Nazionale Italiana Cuochi si esibirà in dimostrazioni e preparazioni, evidenziando le più affinate tecniche di cucina moderna. **Sono attesi oltre 5 mila visitatori** che potranno incontrare **oltre 1.500 cuochi**, tra i quali oltre

venti stellati, **150 aziende vitivinicole** in esposizione e altrettante legate ai settori del beverage e del food. **Oltre 30 ore di cooking show** con i migliori cuochi italiani, circa **200 sommelier Ais** e

ancora dibattiti, convegni e approfondimenti per avvicinare il consumatore al mondo dell'agroalimentare italiano con una formula mai sperimentata prima.

«La Toscana con oltre 1.200 cuochi rappresenta un fiore all'occhiello per la Federazione e anche per questo siamo orgogliosi di ospitare dopo oltre quarant'anni il Congresso – spiega **Franco Mariani**, presidente Urct – a maggior ragione se consideriamo che nella nostra regione da anni lavoriamo per valorizzare il patrimonio culturale enogastronomico, al



quale riconosciamo un premio internazionale, il Premio Caterina de' Medici».

L'**Associazione Italiana Sommelier Toscana**, che ad oggi conta 3.285 soci e 1.152 corsisti, sarà presente a Food&Wine in Progress con "Eccellenza di Toscana" che prevede degustazioni guidate dei migliori vini delle 150 Aziende Vinicole Toscane facenti

parte della Guida 2016 di AIS Toscana, a cui si aggiunge la disponibilità di un'area specifica dedicata a degustazioni di selezioni speciali e verticali di annate particolari e una particolare attenzione a Master e Degustazioni di Abbinamento Cibo-Vino.

Cocktail in the world con "Mixology ed erbe aromatiche" offrirà un progetto di royalty volto a creare una vetrina per la promozione del bere responsabilmente, creare una rete di professionisti solida, offrire formazione e supporto nella comunicazione ad aziende del settore. Il taglio dei singoli eventi, sarà focalizzato all'abbinamento cocktail/cibo, *Mixology* per l'appunto, e al connubio con le erbe aromatiche. Il motto è "qualità e non quantità".

Nei tre giorni aperti al pubblico, **l'esposizione e la vendita di**



prodotti di nicchia che rappresentano l'eccellenza della Toscana in Italia e nel mondo nel rispetto della piramide alimentare. Quest'area esclusiva sarà riservata ai consorzi IGP, DOP e ad aziende medio/piccole che rappresentano la qualità sia nel prodotto che nell'intera filiera. Inoltre, ci sarà un'esposizione **di piccoli macchinari ed attrezzature tecnologiche** per

operatori del settore *Food&Wine*.

Il programma degli eventi è disponibile sul **sito ufficiale** della manifestazione. 

SCARICA LE SCHEDE DI PARTECIPAZIONE E TUTTE LE INFORMAZIONI RELATIVE:

Scheda d'iscrizione al Congresso

► **Scaricala qui!**

Scheda d'iscrizione Giornaliera

► **Scaricala qui!**



... consigliato dalle mucche felici!



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

Concorso F.I.C.: *disegna la tessera sociale 2016*

LA FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI, ANCHE QUEST'ANNO, NELL'OTTICA DI COINVOLGERE TUTTI GLI ISCRITTI E FACENDO PROPRIA LA VOLONTÀ DI MOLTI ASSOCIATI CHE CHIEDONO DI POTER COLLEZIONARE LE TESSERE SOCIALI, PROMUOVE IL CONCORSO PER LA PROGETTAZIONE GRAFICA DELLA NUOVA TESSERA ASSOCIATIVA



18

L'idea è quella di fare della tessera sociale un ulteriore strumento condiviso, offrendo a tutti gli associati e non solo la possibilità di esprimere la propria creatività. Quanti intendono partecipare al concorso dovranno inviare un'immagine che rappresenti la categoria delle berrette bianche italiane. Tutte le proposte ricevute verranno selezionate da una apposita giuria e le migliori 5 saranno, successivamente, sottoposte ad una ulteriore selezione che vedrà partecipi tutti i soci della Federazione Italiana Cuochi. In tale ottica, le migliori 5 proposte saranno sottoposte ad una votazione elettronica, attraverso il sito della Federazione Italiana Cuochi.

Per partecipare al concorso si dovrà inviare la propria idea progettuale, anche in formato digitale, alla

Federazione Italiana Cuochi **entro il 25 settembre 2015**.

Le proposte selezionate per la fase finale saranno poste in votazione dal 28 settembre al 10 ottobre 2015. Le Associazioni e le Unioni Regionali, ove lo riterranno opportuno, potranno coinvolgere nel concorso anche gli Istituti d'Arte e di Designer presenti sul loro territorio diffondendo il presente bando.

All'autore della tessera vincitrice del concorso verrà assegnato un trofeo ricordo, l'ospitalità al Congresso Nazionale F.I.C. del 2015 per due giornate incluso un pernottamento e sarà protagonista di un servizio dedicato sulla rivista ufficiale "Il Cuoco".

Le proposte vanno inviate a: comunicazione@fic.it

► [Scarica il bando di concorso](#)

La sorbettiera e il suo antenato

“sa carapigna”

 for english text see page 62



di **Eugenio Medagliani**
Calderaio umanista

SORBETTIERA È IL NOME DI UN “VASO CILINDRICO” UN TEMPO PRODOTTO IN RAME STAGNATO O IN FERRO BIANCO (LATTA) NEL QUALE SI PREPARAVANO SUCCHI DI FRUTTA GHIACCIATI

Non ci si lasci ingannare dal nome di derivazione spagnola, ***sa carapigna* è un tipico e particolare prodotto della tradizione sarda.** Si tratta di un sorbetto creato ad Aritzo, paese antico al centro della Barbagia Mandrolisai nel cuore della Sardegna, e viene prodotto utilizzando succhi di agrumi amalgamati e gelati.

La prima sorbettiera consisteva in un mastello di legno contenente una salamoia di ghiaccio e sale nella quale era posto il recipiente cilindrico contenente il liquido da gelare. Nella parte bassa del mastello era praticato un piccolo foro, dal quale fuoriusciva l'acqua formatasi con lo scioglimento del ghiaccio. Per



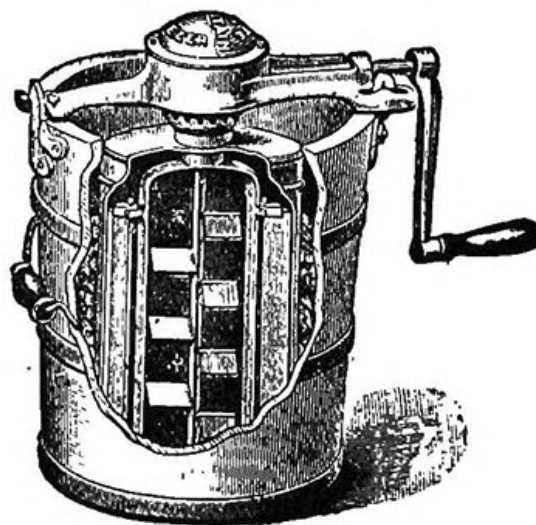
disporre all'uso la sorbettiera questo era il procedimento: sul fondo del mastello di legno si collocava un grosso pezzo di ghiaccio, lo si cospargeva di sale grosso, si appoggiava sopra la sorbettiera circondandola con ghiaccio a pezzi, sale marino grosso e salnitro. La proporzione tra ghiaccio e sale era di uno a cinque parti, mentre il salnitro doveva rappresentare la decima parte del sale.

Sino al XVIII secolo, come elementi congelanti, furono **utilizzati neve e ghiaccio raccolto durante i mesi invernali** che venivano poi stivati in cavità sotterranee (domos da sa nie o neveras) e conservati sino alla stagione calda ricoprendoli con

uno strato coibente di paglia, foglie e terriccio.

Il primo ghiaccio prodotto artificialmente fu disponibile soltanto nella seconda metà del Settecento; il suo creatore fu un certo Walker, ma solamente nel secolo successivo si riuscì ad ottenere una produzione soddisfacente di ghiaccio artificiale. Il raffreddamento si ottenne mediante l'espansione di aria compressa o con l'evaporazione di etere ed acqua salata. Successivamente si utilizzò la vaporizzazione dell'ammoniaca, però i gravi inconvenienti procurati agli utilizzatori in caso di fuga di questo gas dalle serpentine di raffreddamento furono scongiurati sostituendo l'ammoniaca con cloruro di metile.

Ma ritorniamo alla nostra sorbettiera (carapigna), che nel frattempo si sarà ben gelata... Versiamo in essa il composto sciropposo prescelto, ne chiudiamo la bocca con il solido coperchio munito di ampia maniglia che afferriamo con salda presa manuale ed operiamo un continuo movimento rotatorio da destra a sinistra e viceversa. Ripetutamente e il più



THE MOUNTAIN ICE FREEZER.



Illustrazione storica di un antico produttore di gelato. Originale, da Javandier e Laplante, è stato pubblicato su L'Eau, di G. Tissandier, Hachette, Paris, 1873 - 123RF.com

sovente possibile, occorre scoperciare la sorbettiera e distaccare, con una spatola di legno (mai di metallo), il composto ghiacciato che aderisce alla parete interna. Quando il miscuglio incomincia a legarsi e a congelarsi occorre lavorarlo molto lestamente con una lunga spatola per rendere la massa liscia ed elastica; durante questa operazione è opportuno sostituire lo spazio lasciato vuoto dall'acqua sciolta con altrettanto ghiaccio e sale.

La più nota ed "avveniristica" gelatiera utilizzata sino a pochi anni fa fu la *celere*, questo apparecchio manuale abbinava genialmente il movimento rotatorio della sorbettiera al movimento inverso del mescolatore interno, al quale erano applicate delle raschie mobili di legno in grado di staccare continuamente il composto gelato dalle pareti della sorbettiera.

La storia delle gelatiere elettriche è dei nostri giorni. Oggi preparare un gelato è veramente semplice ad anche a buon mercato, occorre comunque sempre un po' d'attenzione, fantasia e buon gusto. 

Dedicato ai cuochi

senza stelle

di Stefano Pepe

LO CHEF FRANCO LUISE SI METTE A NUDO IN UN LIBRO PENSATO PER LE NUOVE GENERAZIONI. PERCHÉ DI LUCI DELLA RIBALTA, DI SUCCESSI E COPERTINE PATINATE NELLA VITA DELLA MAGGIOR PARTE DEI PROFESSIONISTI NON CE NE SONO: ALTRE SONO LE SODDISFAZIONI, E TANTI I SACRIFICI. UN'OPERA (E UN'INTERVISTA) RIVOLTA SOPRATTUTTO AI GIOVANI E A TUTTI COLORO CHE LAVORANO NELL'ANONIMATO PER LA DIGNITÀ DEL PROPRIO MESTIERE

Padovano, classe 1962, associato FIC, Franco Luise è un personaggio esuberante, sensibile e raffinato. Pieno di cose da dire e da dare, ricco di cultura e amante dell'arte e della musica classica, oltre che del suo lavoro naturalmente, vera passione che inconsapevolmente inizia, ancora bimbo, da quando curiosava nelle pentole di nonna Amabile. Arrivato alle superiori, decide di iscriversi alla scuola alberghiera di Abano per dare ulteriormente sfogo alla sua voglia di sapere e di operare tra i fornelli. Noto nell'ambiente dell'hotellerie e della ristorazione per aver scritto numerose pubblicazioni professionali su argomenti quali *food cost*, *menu engineering*, *banqueting* e *catering*, nonché raccolte di sue ricette, la sua ultima fatica si intitola **"Chef senza stelle". È un libro che mette a nudo la sua vita, anche la più intima, e le sue vicissitudini lavorative; lo sfogo di un professionista che sulla sua strada non ha trovato né "stelle" né luci della ribalta, ma sacrifici, delusioni, privazioni di ogni tipo, comprese quelle affettive.** E tutto in nome di una passione della quale solo chi

fa il cuoco con abnegazione e totale dedizione percepisce i significati più profondi.

Chef, da dove nasce l'idea del libro?

Direi che serviva una voce fuori campo per dare un messaggio vero ai giovani che si avvicinano al nostro mestiere. Sono stanco delle trasmissioni gastronomiche impossibili da vedere per i loro contenuti poco educativi su una professione sacra.

Attualmente sei Executive Chef dell'Hilton di Praga, dopo aver curato le aperture di importantissimi hotel come il Molino Stucky a Venezia e il Waldorf Astoria di Gerusalemme. Cosa ti aspetti



da questa nuova avventura?

Come sempre molto. Ho una brigata di 70 cuochi, una segretaria, 3 ristoranti e migliaia di coperti di banchetti e meeting... C'è da divertirsi e da poter variare l'offerta come si vuole.

Quale consiglio vorresti dare ai giovani che intendono seguire la nostra professione?

Ho scritto "Cuoco senza stelle" pensandolo come un monito e un libro di suggerimenti per le nuove generazioni. Vi ho inserito il mio "tempio dello chef ed i suoi pilastri": se i giovani costruiscono le base della propria carriera seguendo i miei consigli, il loro futuro sarà roseo. A loro dico anche di crescere più come uomini che come chef: il mondo ha bisogno di grandi uomini, di una grande umanità, senza quella non c'è futuro, nemmeno come chef.

Un fattore negativo del mestiere di cuoco?

Lo chiedi a uno che ha creduto al 100% in questa professione... difficile darti una risposta. Potrei dire che la crisi economica ha rimesso in gioco molti punti saldi di questo lavoro, e di aver iniziato a fare una cernita fra chi la esercita. Adesso la concorrenza è molto più accesa di prima e i giovani devono prepararsi a combatterla. Poi non si tratta certo di un mestiere che sa conciliarsi con gli impegni di famiglia, e questo lo devono tenere ben in mente.

E quello positivo?

L'indipendenza e la possibilità di girare il mondo sin da giovane; di imparare le lingue, di aprirsi ai diversi modi di vivere, alle nuove culture. È una vera fonte di insegnamenti filosofici.

Se non facessi lo chef, a quale altra professione ti saresti

dedicato?

Sarei direttore d'orchestra! Ho sempre amato questa figura, e un po' uno chef executive le si avvicina. Solo, sul podio, tutti che aspettano i suoi comandi; attorno a sé centinaia di persone pronte a decretarne successo o fallimento.

Il tuo punto di forza in cucina?

La saggezza acquisita negli anni e che da cinquantenne fa di me uno chef che prende le decisioni ponderando con cura gli effetti. Non sempre ci azzecco, ma l'esperienza mi ha donato anche il sesto senso nel prevenire disastri.

La tua bestia nera?

Adoro lavorare con i giovani e adoro insegnare. Ma come sono cambiati! Hanno esigenze molto diverse da quelle dei nostri tempi, e hanno una struttura morale meno solida. Non tutti, ovviamente, ma la società di adesso deve prendere in seria considerazione che è tempo di cambiare volto e di tornare a quelli che erano i valori fondamentali del passato come la famiglia e la Patria. Ecco, la mia bestia nera è senz'altro la mediocrità della società: penso alla tristezza che mi assale quando vedo una scuola pubblica con la bandiera italiana a brandelli che sventola inerme sull'asta. A questi ragazzi non viene detto quanto sangue è stato versato per quella bandiera e quanta sacralità vi sia in quel tricolore. Non viene insegnato quanto sia importante saper difendere il nostro passato culturale e quanto sia importante valorizzarlo. Entro in Ambasciata a Praga e di fronte alla bandiera io mi fermo, la prendo fra le mani e la bacio pensando a mio nonno Cavaliere di Vittorio Veneto.

Tra Chef c'è rivalità o collaborazione?

Molta ignoranza, direi. Abbiamo problemi comuni ma non

abbiamo il coraggio di parlarne. Pochi sono sinceri e ti dicono veramente quello che pensano. Alcuni ti farebbero le scarpe senza pensarci due volte. Tranquilli, c'è posto per tutti! Poi, a dirla tutta, non credo che sarò operativo per altri vent'anni. Ho già 53 anni e mi rendo conto di non avere più le forze fisiche di quando ero ventenne o trentenne. Tutto ha i suoi ritmi e ne sono cosciente. Adesso devo lavorare più di testa e meno di mano.

La qualità che apprezzi di più in un collega?

La sincerità.

Le difficoltà che trova una “donna Chef” ancora oggi?

L'ignoranza dei maschi e le scelte che implicano essere donna, moglie e madre.

L'ingrediente più abusato del momento da noi professionisti?

Le polverine di Ferran Adrià.

E quello sottovalutato?

Sono due: il sale e il pepe. Si parte da lì, dal saperli dosare a dovere.

La qualità che apprezzi di più in un cliente?

La fiducia nel lasciarti fare quello che vuoi fare.

Per chi vorresti cucinare?

Ho cucinato per molti personaggi famosi, ma mi sentirei onorato di farlo almeno una volta per Papa Francesco. Non sono un baciabanchi, anzi. Però ero davanti al televisore quando è salito al soglio di San Pietro e mi sono detto: questo è un Papa diverso. Chissà, forse un giorno.

Un libro di cucina veramente utile?

Ho una vastissima biblioteca e consulto molti libri ma quello che non manca mai è il “Repertoire de la Cuisine” di Gringoire e Saulnier, e il “Pellaprat”. Ci metto anche il “Ma Cuisine” di Escoffier. Fra quelli più recenti... ho preso in mano da poco “Under pressure” di Thomas Keller. Veramente bello! Poi ho copia di quasi tutti i volumi dei più grandi chef del momento, ma spesso rimango deluso dell'acquisto.

Come nasce un “tuo” piatto?

Dal desiderio della clientela e da come ho dormito la notte.

Quello per il quale vorresti essere ricordato?

La rete del pescatore. Un mio omaggio ai bacari veneziani.

Il sapore o profumo in grado di evocare in te ricordi cari e lontani?

La crema frita di mamma Olga. L'ho ricordata in un mio libro di prossima uscita.

Hai un'inconfessabile passione per...

L'insalata di riso di mamma Olga. La serve tiepida perché dice che i sapori sono migliori. Che saggezza!

Tre cose che non mancano mai dal tuo frigorifero di casa?

L'acqua minerale, due limoni, qualche bottiglia di vino bianco o Prosecco. Mangio sempre fuori.

Una cosa che non mangi?

Il fegato di vitello

Cosa cucini per te stesso?

Un piatto di pasta

In vacanza, qual è la tua destinazione gastronomica preferita? Mangi in albergo o cerchi un ristorante particolare?

Le città d'arte e mangio sempre nei locali tipici del posto. Adoro sperimentare le cucine locali.

Il piatto della cucina tradizionale italiana che secondo te rappresenta in assoluto l'Italia?

Gli spaghetti al pomodoro e basilico.

Lo strumento di cui non puoi fare a meno in cucina?

Una bilancia

E quello di cui tu non hai mai capito l'utilità?

La pentola per cucinare gli asparagi in piedi!

Rito, tic o scaramanzia associata al servizio o alla tua cucina?

Il segno della croce prima di un servizio importante.

Vista la tua passione per la musica, la colonna sonora di un servizio perfetto?

Un pezzo degli Iron Maiden.

Adesso scherziamo un po', vista la tua passione anche per i classici della letteratura. L'ultimo girone dell'Inferno è riservato al nostro mondo professionale e all'enogastronomia: chi ci manderesti ad espiare i propri "peccati" terreni?

I giudici di Master Chef: Barbieri in Purgatorio, mentre Cracco e Bastianich in compagnia di Caronte. I vegani non li capisco e li punirei a mangiar carne e pesce tutti i giorni. A questi aggiungerei anche qualche critico gastronomico famoso... un po' di purga dopo tutte quelle mangiate a sbafo non farebbe male! 🇮🇹



Dalle Dolomiti Lucane

uno sguardo al futuro



SI CHIAMA MARIA ANTONIETTA SANTORO E QUALCHE ANNO FA ERA UNA SEMPLICE STUDENTESSA DI GIURISPRUDENZA CON LA PASSIONE PER LA CUCINA.

UN AMORE TRAMANDATOLE DALLA FAMIGLIA E CHE IN BREVE È DIVENTATO UNA RAGIONE DI VITA. OGGI NEL SUO AL BECCO DELLA CIVETTA PROPONE UNA CUCINA IN BILICO TRA LE LEZIONI DELLA SUOCERA E LA SPERIMENTAZIONE DELLE PIÙ MODERNE TECNICHE DI COTTURA

di **Rosanna De Carlo**

LADY CHEF

Il Sodalizio Nazionale delle Lady Chef, Compartimento della Federazione Italiana Cuochi, della quale è parte integrante e sostanziale, intende operare al proprio interno nell'ottica della differenza di genere, al fine di eliminare qualsiasi preconcetto che ostacoli la parità fra uomo e donna. Valorizzando anzi la differenza di genere come fattore di sviluppo economico e sociale.

Le Lady Chef, oltre che sul piano nazionale, si organizzano costituendo sodalizi anche sul piano provinciale, che vengono promossi dalle stesse Associazioni Provinciali nel rispetto dell'autonomia organizzativa delle Associazioni medesime.

*Lady
Chef*

Tutte le componenti dei sodalizi si impegnano, oltre a rimuovere qualsiasi forma di discriminazione nella categoria, a perseguire nel settore professionale i seguenti scopi:

- Diffondere e preservare il patrimonio della cucina tradizionale italiana;
- Dare impulso ad azioni di sostegno e promozione per l'attuazione di iniziative rivolte all'impiego delle donne in cucina e a garantire una migliore conciliazione tra vita professionale, vita privata e vita familiare;
- Promuovere politiche di genere in collaborazione con le istituzioni territoriali, nazionali ed internazionali;
- Promuovere attività a fini benefici e di volontariato.

for english text see page 87

Terra, tradizione e territorio – La nostra è una cucina che guarda all'innovazione.

**Ristorante Al Becco della Civetta
Chef Maria Antonietta Santoro**

La prima pagina del menu presente sui tavoli ed all'ingresso dell'unico ristorante lucano gestito da una Lady Chef – che sarà presente ad Expo durante il mese di ottobre –, situato sulle Dolomiti Lucane, precisamente a Castelmezzano, reca questa presentazione, semplice, lineare, pulita.

Scorrendo il menu, si possono scegliere vari piatti ma, a sorteggio, ne tiro fuori tre: *Involtini di zuccina con ricotta e menta con fritturine in pasta; Crocchette di baccalà su crema di legumi; Purea di fave al finocchietto selvatico con cicoria saltata.* Decido di terminare il pranzo con un cremoso alla liquirizia e gelato al pistacchio su crumble al cacao.

Il Ristorante nasce come "Al Becco della Civetta", im-

magine che richiama la conformazione di una roccia locale, il 13 gennaio 1990, proponendo una cucina tradizionale, ma non solo, realizzata utilizzando le materie prime dell'azienda agricola di famiglia. All'epoca, Castelmezzano era un borgo poco conosciuto e la cucina era rivolta al pubblico delle zone limitrofe, con un'utenza per lo più pugliese. La stessa che iniziò a chiedere posti per dormire, una nuova esigenza che si arrivò a soddisfare nel 2004 con la costruzione dell'albergo sopraelevato. Nel dialogo con la Lady Chef emerge che la costruzione faceva parte della Commenda Templare del luogo, di cui ancora oggi si possono ammirare residui architettonici.

In effetti, la crescita degli avventori è stata costante e legata, soprattutto negli ultimi tempi, agli spettacoli estivi organizzati nella vicina Grancia, al Volo dell'Angelo, al Percorso delle Sette Pietre ed in ultimo alla Strada Ferrata, inaugurata quest'anno. Il visitatore odierno abbisogna di stimoli e appagamenti non solo gastronomici, per cui questa politica dell'offerta di attività fuori dal Comune è stata mirata a raggiungere un obiettivo preciso e non ha deluso le aspettative che si era prefissa.

Una cucina tri-generazionale

Maria Antonietta si racconta, con un po' di nostalgia e un po' di timore: "Ero studentessa di Giurisprudenza a Bari ma dentro di me cresceva costante il desiderio di condivisione, non di quello che studiavo, ma di quello che avevo dentro come patrimonio familiare; condivisione quindi della memoria storica dei piatti della tradizione della mia gente, della mia famiglia". Col nonno casaro, il più importante della zona nonché cavaliere del lavoro, ed i prodotti favolosi dell'azienda di famiglia, non era semplice mettere a tacere i propri sogni.



Determinante per la giovane studentessa è stato l'incontro con lo Chef Pinuccio Volini che divenne il suo precettore, lasciandole in eredità la sua conoscenza, davvero vasta, nel campo della cucina. Maria Antonietta decide, dunque, di aprire un ristorante, mostrandosi in prima persona, con l'aiuto dello Chef Giuseppe Sciaraffa, ottimo consulente in forma amichevole e poi con un collaboratore ufficiale, lo chef Vincenzo Romano. Iniziano così le preparazioni di piatti tradizionali sì, ma con uno sguardo al futuro.

“Al Becco della Civetta” offre infatti una cucina che potremmo definire tri-generazionale: con uno sguardo al

passato (dove si ritrovano gli insegnamenti della suocera e della vicina di casa, signora Rosa); i piedi ben piantati nel presente; e uno sguardo al futuro.

La cucina, in termini poveri, viene sviluppata con prodotti del territorio, utilizzando tecniche antiche (come le cotture lunghe e lente al forno a legna e al caminetto) e moderne (come le cotture sottovu-

to a bassa temperatura, la gelificazione, la sferificazione, l'utilizzo del sifone e del Pacojet).

La Chef e la Luna

Dopo aver conversato un po', Maria Antonietta mi presenta un giovane, il suo attuale braccio destro. Entra così in scena un ragazzo dall'aria curiosa: si chiama Gabriele Luna, mi dice la Lady Chef, e li vedo sorridere entrambi. La cosa mi fa piacere perché so che di lì a poco scoprirò una bella storia. Maria Antonietta chiede a Gabriele di raccontarmi come si sono conosciuti. Lei mi aveva solo accennato di essersi rivolta all'attuale Presidente nazionale FIC, Rocco Pozzulo, per sapere se tra le sue conoscenze ci fosse un ragazzo abbastanza pazzo da soddisfare le sue richieste relative ad una cucina tradizionale-futuristica. Pozzulo, allora Presidente Regionale, dopo pochi giorni le conferma di avere a disposizione un “pazzo” adatto a lei e così i due si conoscono e fondono le loro idee ed aspettative.

Il primo incontro si concretizza con la preparazione, da parte di Gabriele, di un piatto a tema libero, che dovrà essere assaggiato in famiglia, dalla figlia, dal marito e dalla stessa Lady Chef.

Gabriele prepara dei *Paccheri alle tre melanzane* sviluppati in questo modo: pasta con crema di melanzane appassite, scorzette di limone candito, pomodorino confit e cenere di melanzane con polvere di caffè, melanzane essiccate come decorazione.

Ironia della sorte, il consorte di Maria Antonietta non mangia melanzane, ma sua figlia Alessandra la prende in disparte e le dice: “Mamma, se ti fai scappare questo Chef vuol dire che non hai capito nulla del suo valore”.

Maria Antonietta quindi lo mette ancora alla prova, ma stavolta il piatto del riscatto è a tema: deve rappresentare





Castelmezzano con i prodotti del territorio. Gabriele utilizza patate rosse di Terranova, funghi porcini del posto, caciocavallo podolico e farina di canapa di Corleto. Realizza quindi con le patate la base inferiore del paese, con la spugna di funghi le rocce, con il caciocavallo podolico panato alla canapa le case, ed infine con la purea di zucchine il verde degli alberi come zona sottostante il paese. Non ho saputo se il piatto fu mangiato o solo ammirato.

Gabriele, come Maria Antonietta, ha seguito un percorso insolito. Dopo aver frequentato l'ITIS approda alla Facoltà di Informatica di Napoli, trasferendosi poi

all'UNIBAS. Ma la passione per la cucina è più potente del suo amore per quegli studi e Gabriele decide di frequentare le lezioni serali all'Alberghiero. Con idoneità prima e qualifica dopo, inizia quindi la sua attività di aiuto cuoco e pasticciere tra Potenza e Roma.

Oggi, "Al Becco della Civetta", con Maria Antonietta costruisce costantemente un rapporto personale-professionale, sperimentando piatti apprezzati e sempre sostenuti dall'utenza, che è la più svariata ma sempre alla ricerca di una cucina gourmet. Il menu è ricco di piatti stimolanti: *Burger di agnello, marmellata di peperoncino, scorzette di limone candito e yogurt alla melissa; Cavatelli zucchine, menta e fiori di zucca su crema di mozzarella e uovo marinato; Mousse di ricotta con salsa d'arancia di Tursi, spugna di nocciole pralinato e gelato di latte nobile.*

Una proposta interessante, resa possibile anche dall'ambiente che Maria Antonietta ha saputo creare con il suo staff.

Si tratta di una vera e propria famiglia, con i suoi ragazzi che ogni giorno ripetono in dialetto: "cu lu stntin r un appecc l'aut", che tradotto in italiano suona come "l'intestino di una persona può impiccarne un'altra". In termini poveri: se una fune (l'intestino) non viene utilizzata per fare cordata, anziché far crescere il gruppo porta ad eliminare qualcuno, quindi a un'azione negativa.

La Lady Chef, dopo l'esperienza di Osterie Riunite d'Italia per i festeggiamenti dei 150 anni dell'Unità presso Fontanafredda (Alba), si prepara a partecipare a Expo 2015 a Milano, in ottobre, dove condividerà lo stand con la Calabria e presenterà, ovviamente, piatti tipici regionali.

Non abbiamo da aggiungere altro che un grande in bocca al lupo "Al Becco della Civetta" e a quanti lavorano per portarlo sempre più in alto: Maria Antonietta, Gabriele, Marilena e Gabriella. 🍀

Posto che vai, *Solidarietà che trovi*

di **Roberto Rosati**
Coordinatore Nazionale Dipartimento
Solidarietà Emergenze FIC



INIZIA LA STRUTTURAZIONE A LIVELLO NAZIONALE
DEL DIPARTIMENTO SOLIDARIETÀ EMERGENZE
DELLA FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI

🇬🇧 for english text see page 63

Dopo la prima giunta nazionale della presidenza Pozzulo, che ha approvato il progetto di strutturazione a livello nazionale del Dipartimento Solidarietà Emergenze

della F.I.C., le regioni e in alcuni casi anche le province si sono messe in moto per nominare dei primi referenti che con il coordinamento nazionale avvieranno la costituzione



formale della Onlus della nostra Federazione.

In ordine, il Friuli Venezia Giulia, seguito da Lazio, Liguria e Sicilia, oltre alle province di Roma, Latina e Frosinone hanno inviato i nomi dei referenti.

A guidare il Friuli Venezia Giulia sarà **Giorgio Bullato** che già a novembre 2015 sta organizzando un evento sull'Emergency food.

Il Consiglio Regionale di F.I.C. Lazio ha nominato **Andrea Ramella** che ha intrapreso nella regione collaborazioni con associazioni di Protezione Civile, servizi sociali e sanità oltre che con Ong come Emergency.

La F.I.C. Liguria ha scelto **Grazia Pallotti** già attivissima nel mondo del Volontariato.

La Regione Sicilia sarà coordinata da **Vincenzo Mannino** che da tempo è in Federazione.

Anche alcune province, per ora tutte del Lazio hanno scelto

i loro coordinatori: Roma con il segretario provinciale Fabio Toso, già coordinatore di cucine di campo nel terremoto dell'Abruzzo. Latina con Ivano Giorgi, Volontario di vecchia data e coordinatore di cucine per mense sociali. Frosinone con Mirella Crescenzi, che spesso ha coordinato le attività sociali dei Cuochi Ciociari.

A queste regioni e province il Coordinamento Nazionale ha già inviato il programma di sviluppo Dipartimento, con le tappe fondamentali, i passaggi formali e gli accreditamenti da fare presso le regioni di appartenenza.

L'invito (già fatto formalmente dal responsabile del Dipartimento Istituzionale prof. Casale) è alle altre Regioni e Province Italiane, senza escludere le nostre fondamentali delegazioni estere, con le quali creare sinergie e dalle quali poter apprendere le dinamiche del mondo del Volontariato in altri Stati del Mondo. 🇮🇹





Enrico Parassina

i miei dessert al piatto

di **Giuseppe Giuliano**
Divisione Pasticceria F.I.C.
www.giuseppegiuliano.it

La Pasticceria è una sezione del mondo culinario che ha sempre avuto un ruolo importante nella ristorazione e nei laboratori.

Con il "Programma "Pasticceria in F.I.C." si potrà dare più spazio ai pasticciieri e/o cuochi/pasticciieri e quindi creare momenti settoriali rivolti a tutti i soci che volessero approfondire l'aspetto professionale dolciario, proporre iniziative che valorizzino la figura professionale del pasticciere, la formazione e quindi l'aggiornamento.

Uno tra i punti accennati sopra e proposti nel Programma "Pasticceria in F.I.C.", è quello di presentare in questa rubrica sulle pagine de "Il Cuoco" i colleghi appartenenti al "mondo dolce F.I.C." con le loro ricette, esperienze e tecniche inerenti l'arte dolciaria anche nella ristorazione. Un modo per raccontarci", mettendo a disposizione dei colleghi le esperienze acquisite, senza dimenticare la pasticceria territoriale e classica, che rappresentano le basi della conoscenza di ogni operatore prima di potersi dedicare al moderno.

In queste pagine ho il piacere di presentare il Pastry Chef Enrico Parassina, grande professionista, con un'esperienza professionale di tutto rispetto lavorativo e concorsuale, come attestano diversi riconoscimenti conquistati, ad esempio: nel

1993 una medaglia d'oro e 4 di bronzo al Salon Culinaire Mondial in Basilea, nel 1990 due medaglie d'oro e due Diplomi d'onore all'IKKA di Salisburgo, nel 1990 due

medaglie d'oro e una d'argento alla Culinary World Cup a Lussemburgo, nel 1989 una medaglia d'oro e un diploma al Salon Culinaire Mondial in Basilea, nel 1988 una Medaglia d'oro con Lode nella pasticceria, due medaglie d'oro, una medaglia d'argento e una medaglia di bronzo, Componente della **Nazionale Italiana Cuochi** all'IKA Hoga (Olympiade der Köche) a Frankfurt. Altre medaglie d'oro, d'argento e di bronzo hanno costellato il suo palmarès nelle competizioni.

Enrico Parassina è un uomo che nella sua filosofia "dolciaria" ha grande rispetto delle materie prime, è molto fedele al classico anche se attento alle innovazioni, ma senza esagerare. Molto vicino ai giovani e ai suoi collaboratori, vista la sua grande esperienza in qualità di Pastry chef ed Executive



Pastry Chef nella ristorazione ma soprattutto nell'Hotellerie di lusso.

Le sue creazioni per lo più sono basate sul dessert al piatto che secondo la sua concezione non deve avere più di tre ingredienti principali. Gli elementi, per come è giusto che sia, devono essere tutti commestibili e non utilizzare elementi

che possano essere superflui nella composizione del dessert. Grande esperto nella decorazione, Enrico Parassina può definirsi un Pastry Chef completo e in queste pagine ci presenta tre elaborati che esprimono la sua filosofia del dessert al piatto: raffinati, puliti e soprattutto proponibili nella ristorazione, racchiudono la classicità pur riuscendo ad essere attuali. 🍷

GELATO AL COCCO CON FRUTTA ESOTICA

Composizione:

- Gelato al cocco
- Copertura per glassaggio del gelato
- Guarnizione con frutta esotica e cialda

Gelato al cocco

Ingredienti:

lt 1 latte intero Uht

lt 1 panna fresca pastorizzata al 35% di grassi

g 100 latte in polvere

g 300 zucchero

n. 8 tuorli d'uovo

g 9 stabilizzante per gelati alla crema (consigliabile usare la grammatura indicata dalle aziende produttrici)

g 400 polpa di cocco

Procedimento

Unire le sostanze secche con i liquidi, emulsionare e pastorizzare, raffreddare e fare maturare la miscela in frigorifero per 24 ore. Mantecare e formare delle sfere. Abbattere di temperatura.

Copertura per glassaggio del gelato:

Ingredienti

g 300 cioccolato fondente al 70% di massa cacao

g 300 burro di cacao

Procedimento

Sciogliere il cioccolato e il burro di cacao, emulsionare e temperare.

Glassare le sfere di gelato precedentemente preparate e raffreddare in abbattitore. Tagliare le sfere, svuotarle non completamente con un cucchiaino.

Mousse al cioccolato bianco

Ingredienti

g 500 cioccolato avorio

g 10 colla di pesce

g 250 latte intero UHT

g 500 panna semimontata senza zucchero

Montaggio del dessert

Sistemare sul piatto la sfera tagliata del gelato, nella cavità inserire la mousse al cioccolato bianco. Guarnire con frutta esotica, cime di mentuccia e spolverare appena con cacao e cocco rapè. Servire.

GELATO AL COCCO
CON FRUTTA ESOTICA



CREMOSO AL CIOCCOLATO FONDENTE E NOCCIOLA GELATO AL CAFFÈ BIANCO

Composizione:

- Streusel
- Ganache montata al cioccolato fondente
- Ganache montata al cioccolato avorio alla nocciola
- Gelato al caffè bianco
- Glassage al cacao lucido
- Decorazione con cioccolato fondente e avorio

Streusel al cacao

Ingredienti:

g 150 zucchero di canna
g 150 farina di mandorla
g 20 cacao
g 150 farina "00"
g 150 burro
g 6 sale

Procedimento

Miscelare le farine con lo zucchero, il cacao e il sale. Impastare con il burro. Raffreddare e passare al setaccio a maglia larga. Cuocere a 170°C al forno.

Ganache montata al cioccolato fondente

Ingredienti

g 100 cioccolato fondente al 60% di massa cacao
g 300 panna fresca pastorizzata al 35% di grassi

Procedimento

Unire il cioccolato nella panna precedentemente calda, emulsionare, raffreddare e fare riposare almeno per 12 ore. Montare con l'ausilio di una planetaria usando la frusta. Utilizzare.

Ganache montata al cioccolato avorio alla nocciola

Ingredienti

g 160 di cioccolato avorio
g 270 panna fresca pastorizzata al 35% di grassi
q.b. pasta nocciola (utilizzare la quantità consigliata dalle aziende produttrici)

Procedimento

Pastorizzare la panna con la pasta nocciola, unire il cioccolato avorio ed emulsionare. Raffreddare e fare riposare almeno per 12 ore. Montare con l'ausilio di una planetaria usando la frusta. Utilizzare.

Gelato al caffè bianco

Ingredienti

lt 1 latte intero Uht
g 250 zucchero
g 100 caffè tostato intero
g 10 stabilizzante per gelati crema (consigliabile usare la grammatura indicata dalle aziende produttrici)

Procedimento

Miscelare lo zucchero con lo stabilizzante per gelati alla crema, unire il latte e il caffè tostato. Pastorizzare, raffreddare e lasciare in infusione per una notte. Unire la panna, passare la miscela a colino e mantecare. Utilizzare.

Montaggio del dessert

In una cornice quadrata inox di cm 20 x 20 e alta cm 4 comporre degli strati con il fondo dello streusel, uno strato di ganache montata al cioccolato fondente, strato di streusel e livellare con la ganache montata al cioccolato avorio alla nocciola. Abbattere, tagliare e coprire con il glassage al cacao lucido. Posizionare sul piatto, decorare con delle placchette di cioccolato fondente e avorio, guarnire con una quenelle di gelato al caffè bianco appoggiata su dello streusel e servire.

CREMOSO AL CIOCCOLATO FONDENTE E NOCCIOLA
GELATO AL CAFFÈ BIANCO



BAVARESE ALLO YOGURT CON GELÉE DI LAMPONI CON MELONE E MENTA

Composizione:

- Bavarese allo yogurt
- Gelée di lamponi
- Guarnizione con cialda, brunoise di melone e menta.

Bavarese allo yogurt

Ingredienti:

lg 500 yogurt magro
g 120 di zucchero a velo senza aggiunte di amido
succo di ½ limone
n. 7 fogli di gelatina
g 300 panna semimontata senza zucchero

Procedimento

Mescolare lo yogurt con lo zucchero a velo e il succo del limone,

unire la colla di pesce precedentemente ammollata e sciolta a microonde. Incorporare la panna semimontata. Utilizzare.

Gelée di lamponi

Ingredienti

g 200 purea di lamponi
n. 2 fogli di gelatina

Procedimento

Unire i fogli di gelatina precedentemente ammollata in acqua fredda e sciolta a microonde. Miscelare e utilizzare.

Montaggio del dessert

In un stampo per monoporzioni mezza sfera in silicone per alimenti: colare la bavarese allo yogurt alternandola a strati con il gelée di lamponi e aiutandosi con l'abbattitore. Finire con la bavarese allo yogurt. Raffreddare, sformare e servire in un piatto su una base di biscuit. Guarnire con una brunoise di melone e menta a julienne, una cialda e lamponi con la sua salsa.

BAVARESE ALLO YOGURT
CON GELÉE DI LAMPONI
CON MELONE E MENTA





ATENEIO DELLA CUCINA ITALIANA

Pensato come un'Accademia itinerante allo scopo di proporre, attraverso Chef e Maestri della Federazione Italiana Cuochi, corsi di aggiornamento professionali di cucina e pasticceria, per favorire l'incremento delle competenze degli operatori del settore e/o l'opportuna riqualificazione nei mercati di riferimento.



Scuola di Alta Cucina

- Promuovere la cucina italiana attraverso corsi di aggiornamento in collaborazione con enti formativi ed istituti esteri.

Valorizzare le eccellenze agroalimentari made in Italy

- Strumento fondamentale per valorizzare i prodotti agroalimentari dei consorzi e delle aziende italiane.

Delegazioni FIC estero

- Realizzare corsi tecnici di alta cucina diretti ai soci delle delegazioni estere.

Cucina Regionale Italiana

- Diffondere la cultura e la tradizione delle regioni italiane attraverso corsi di cucina realizzati dai Team regionali della Federazione Italiana Cuochi.



38

contact_
Gianluca Tomasi
Tel: +39 339 693 0583
ateneo@fic.it



ATENEIO DELLA CUCINA ITALIANA



Federazione Italiana Cuochi
Piazza delle Crociate 15 | 00162 ROMA
+39 06. 4402178 | +39 06. 44202209
www.fic.it | fic@fic.it





Expo 2015.

Italia, Italia!

di **Giovanni Guadagno**
Divisione Tecnico professionale F.I.C.
www.abcuoco.it

Noi italiani siamo spesso affetti da esterofilia. Agli stranieri invidiamo tutto, persino il cibo che è una delle cose che tutto il mondo invece ci invidia insieme ai beni artistici, ai paesaggi, alle spiagge, al sole, ai monti e a tante altre cose ancora...

Ma di sa: L'erba del vicino è sempre più verde!

Da italiani una visita al padiglione Italia in Expo non può mancare, ci accoglie l'Albero della Vita che con la sua grande chioma svetta verso il cielo a 37 metri di altezza, sorretta da un complesso ed elegante intreccio di legno e acciaio.

La grande struttura si erge al centro di Lake Arena, specchio d'acqua su cui si affacciano ampie gradinate, il maggiore spazio open air dell'area, L'Albero è di fronte a Palazzo Italia, luogo di rappresentanza dello Stato e del governo italiano.

Al palazzo si accede dalla piazza interna, grande hall di accoglienza dei visitatori, dove superfici inclinate e curve conferiscono fluidità e dinamismo alle volumetrie architettoniche disegnando uno spazio suggestivo. La grande scala

che si innalza dalla piazza attraversa longitudinalmente lo spazio e ne connette visivamente tutti i piani. Entriamo nel palazzo e ci accoglie la sala delle testimonianze: le voci, i volti e le storie di italiani che hanno applicato il loro genio e lo hanno saputo far fruttare.

Ovviamente non mancano le storie di colleghi cuochi, anche noi siamo quindi la potenza del "saper fare".

Alla bellezza dei monumenti e dei paesaggi sono dedicate le successive sale, in mirabile gioco di specchi si rivivono tutte le emozioni della nostra bella Italia.

La capacità, tutta italiana, di esprimere il meglio di noi nelle circostanze più proibitive si misura tutti i giorni con la potenza del limite. L'arte di arrangiarsi certo aiuta e ci spinge oltre, tuttavia questo questo gioco, portato all'eccesso, diventa d'azzardo.

Non è possibile travisare principi e regole. Di fronte a questo bisogna fermarsi a riflettere, pianificare il futuro, programmare e ritrovare la capacità di costruire, applicare schemi e soprattutto ripeterli.

Le variabili non possono diventare la costante della no-

stra vita sociale ed economica. Di fronte a ciò dobbiamo fermarci e rinunciare alle vie di fuga e alle scappatoie. Dobbiamo riconoscere che questa potenza è un'arma a doppio taglio e che il sistema, quello stesso sistema Italia che l'ha generata, è esso stesso il limite.

Cosa cambiare quindi per il futuro?

Nella sala successiva le piante rappresentative di tutte le regioni d'Italia ben riassumono le diversità e le speranze per il nostro domani unitamente alla **Carta di Milano** che tutti possono firmare per sottoscriverne i principi.

Ma concretamente come possiamo portare queste domande nella nostra scuola? Quali scelte culturali siamo

in grado di compiere per introdurre le nuove generazioni allo sviluppo delle loro abilità?

Quali scelte progettuali e programmatiche stiamo compiendo? Possiamo ancora lasciare tutto in mano al "genio italico" e alla buona volontà dei singoli? 🇮🇹

IPSE DIXIT

Carta di Milano

"Un futuro sostenibile e giusto è anche una nostra responsabilità"



WÜSTHOF 200 years of knives
Made in Germany Solingen

CLASSIC IKON

www.wuesthof.com

Quality - Made in Germany/Solingen

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



Sfoglia il più grande catalogo di pasta fresca italiana.

(Studiata per la ristorazione e sapientemente surgelata.)


**Laboratorio
Tortellini®**
Primi per la Ristorazione



Laboratorio Tortellini è un marchio

**SURGITAL**

l'Italiana preferita dallo chef.

SURGITAL S.p.A - Lavezzola (Ra) - Emilia Romagna - Italia - +39 0545 80328 - surgital@surgital.it - www.surgital.com

Numero Verde
Servizio Clienti
800-733525

Pronti a riaccendere *i fornelli*

di **Veronica Satalino**

ARCHIVIATA UNA STAGIONE INTENSA E RICCA DI SODDISFAZIONI,
IL TEAM AZZURRO SI PREPARA A NUOVE ED ENTUSIASMANTI SFIDE

È stato un anno ricco di iniziative quello che ha visto la Nazionale Italiana Cuochi, guidata dal Team **Manager Daniele Caldarulo**, trionfare in campo internazionale – con la **conquista della finale del Global Chefs Challenge** – ed essere protagonista anche sul territorio nazionale, per dare

prova delle proprie abilità e sostenere alcuni fra i temi più rilevanti del mondo gastronomico.

Al fianco di METRO Italia, *main* sponsor e fornitore ufficiale della NIC, il 2015 è stato l'anno in cui il team azzurro ha firmato il **manifesto contro lo spreco del cibo** e ha par-

42



LA NAZIONALE ITALIANA CUOCHI



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

Gli chef Daniele Cadarulo e Claudio Sadler sottolineano l'importanza della "schisceta" nella lotta contro lo spreco alimentare.



tecipato alla prima giornata di sensibilizzazione sul tema e sull'utilizzo della "schisceta", oggetto che consente di portare a casa il cibo non gustato durante i pranzi o le cene al ristorante, diventando pranzo o merenda del giorno successivo.

Riduzione delle eccedenze alimentari, abbattimento degli sprechi, eco-sostenibilità e non solo. La NIC si è fatta portavoce anche di un altro tema importante della cultura gastronomica, la **dieta mediterranea**. E l'ha fatto in più

Un momento dell'inaugurazione di METRO Academy a Bastia Umbra, scuola di cucina e mixology.

Alcune creazioni degli chef della Nazionale Italiana Cuochi, pronti a una nuova stagione ricca di appuntamenti e sfide.



occasioni, attraverso cooking show e interventi informativi. Ultimo **l'inaugurazione di METRO Academy Bastia Umbra**, scuola di cucina e mixology, luogo d'incontro dei professionisti dell'HORECA che ha aperto le porte in Umbria dopo il centro pilota di San Donato Milanese. Questo, inaugurato sempre dalla NIC, ha ospitato anche le ultime **Selezioni Nazionali** per entrare a far parte della squadra.

Una squadra che sta crescendo, sempre più affiatata e motivata e che, sostenuta da tutti i suoi preziosi partner, si prepara adesso a una nuova stagione ricca di appuntamenti e sfide. Un calendario che sta prendendo forma grazie, tra gli altri, al **"NIC in Tour"**, il progetto che vedrà il team azzurro allenarsi in tutta Italia presso le Regioni che, attraverso le associazioni di categoria presenti sul territorio, hanno già

manifestato o manifesteranno l'interesse ad accogliere i suoi chef e condividere con loro le emozioni di un percorso da solcare insieme. Quello verso la **finale del Global Chefs Challenge ad Atene** (settembre 2016), dove la squadra italiana rappresenterà il Sud Europa, e le **Olimpiadi di Erfurt** (ottobre 2016). Due importanti e prestigiosi appuntamenti di cui la NIC vuole rendere partecipi tutti coloro che fanno parte della grande famiglia delle berrette bianche.

Ma non finisce qui. Per essere sempre aggiornati e non perdersi tutti gli appuntamenti che vedranno protagonista la squadra azzurra nella stagione 2015-2016 è possibile seguire la pagina **Facebook - NIC Nazionale Italiana Cuochi** - e il profilo Twitter (@NicNazionale). E che i fornelli inizino a scaldarsi. La NIC è pronta a scendere in campo! 🇮🇹





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

Dell'emozione di gustare *un cibo nuovo*

 for english text see page 64

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

Oggi ho fatto una scoperta... calma ragazzi non ho scoperto come debellare le malattie di questo secolo né ho scoperto come trasformare il piombo in oro; gli alchimisti medievali ci hanno provato invano per secoli e nemmeno io ci sono riuscito! Ebbene ho scoperto qualcosa che per altri potrebbe essere acqua calda ma per me è pura novità; una scoperta che mi ha lasciato di stucco; sto parlando **delle lenticchie nere (cosa non nuova nella produzione di nicchia italiana) della varietà di nome Beluga** che somiglia, nella forma e nelle dimensioni, a quell'alimento paradisiaco che va sotto il nome di caviale Beluga e che provengono, pare, dal Canada. Qualcuno di voi magari le conosce già!



A parte le proprietà alimentari sostanziali che condivide con gli altri legumi della sua specie, c'è di nuovo che sono saporitissime, non si sfogliano e si cucinano in venti minuti come il riso Basmati per assorbimento di acqua in un rapporto di uno a tre.

Certamente sulla mia tomba non scriveranno un epitaffio inneggiante alle mie capacità di scopritore ma vi assicuro che la *scoperta*, se così vogliamo chiamarla, mi ha riempito di gioia poiché sono convinto, e l'ho scritto più volte, del *primato della cultura* (intesa come consapevole conoscenza) sull'*ignoranza* (intesa come colpevole mancanza di conoscenza) tanto che sono refrattario ai cibi che non saziano in quanto privi

di una loro intrinseca e consapevole cultura.

Tutto questo mi ha fatto pensare a due persone a me care, molto care; ma sono sicuro che ne avete tante anche voi: mia madre novantenne che oramai non c'è più e mia nipote, la prima, che c'è e si fa sentire con i suoi pochi mesi.

La prima mi ha regalato oltre che la vita e una gran quantità della sua pazienza, anche un sicuro senso di illuminata tolleranza e curiosità nei confronti del cibo, tanto da farmi onnivoro e curioso. Rimangono proverbiali in famiglia le sue capacità olfattive e gustative che ha mantenuto intatte fino a tarda età; lei che era vissuta in un mondo rurale in cui coloranti e Ogm appartenevano a un vocabolario sconosciuto.

Grazie a lei ancora oggi continuo a stupirmi di fronte alle novità alimentari e guardo con sospetto chi, con ostentata saccenteria, afferma di detestare o addirittura di non aver mai assaggiato questo o quel cibo, questo o quel frutto, questa o quella pietanza.

È per me inconcepibile e al di fuori di ogni regola materna, il rifiuto di qualcosa di cui non si conosce spesso nemmeno il sapore.

La seconda, mia nipote, è la mia consolazione di vecchio patriarca, specialmente ora che incomincia a far capolino qualche splendido dentino che non vede l'ora di essere messo alla prova.

Uno dei miei più grandi divertimenti è imboccarla e scrutare nel suo sguardo e nelle sue smorfiette il puro e semplice

godimento che deriva dall'istinto incoercibile di nutrirsi: liofilizzati, omogeneizzati, succhi, frullati di carne, di pesce, di verdure, di frutta sono per lei pura sopravvivenza il cui gradimento le dà benessere sì! ma anche gioia di vivere!

Poi, quando capita, e lo faccio capitare spesso, le somministro di nascosto dalla mamma qualche alimento nuovo, qualche sapore inesplorato, qualche stimolo gustativo alternativo (dovete sapere, se non lo sapete già, che nella moderna puericoltura le diete e i regimi alimentari incominciano dall'anno zero).

I labbrucci schioccano come quelli di un vecchio sommelier o di un navigato assaggiatore di oli e gli occhi s'illuminano come a chiederne ancora con la verginità di chi deve imparare ad ogni esperienza, mille volte in una giornata e da quegli stimoli sensoriali deve trarre energie per progredire nel naturale percorso di vita.

Peccato che tanti dilette gustativi a un certo momento cominciano ad abbandonarci e non ci accompagnano più nel tempo, a mano a mano che cresciamo.

Quei pochi che riescono a mantenere quel tipo di curiosità hanno il mio incondizionato rispetto poiché sono rimasti nel cuore dei fanciullini pascoliani e sono ancora capaci, da adulti, di stupirsi e di **essere felici anche per piccole esperienze estetiche e gustative.**

Molto spesso sono artisti visionari, talvolta sono inveterati sognatori, di frequente sono ineguagliabili poeti... spessissimo sono incomparabili cuochi. 🍷



Foto © Dmitry Travnikov - 123RF.com

Consumi, frodi e consigli: *i crostacei*

 for english text see page 65



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

FORNITORI AFFIDABILI, CONOSCENZA BASE DELL'ANATOMIA DELLE SPECIE PIÙ PREGIATE, LETTURA DELL'ETICHETTA PER VERIFICARE LA PRESENZA DI ADDITIVI E NON INCAPPARE NEL TRANELLO DEL PRODOTTO DI ALLEVAMENTO VENDUTO COME SELVAGGIO: POCHI ACCORGIMENTI CHE MIGLIORANO LA SCELTA, CON UN OCCHIO DI RIGUARDO A SOSTENIBILITÀ E STAGIONALITÀ

I crostacei si posizionano al secondo posto tra le specie ittiche preferite dagli italiani (fonte Ipsos Italia). Nelle acque del Mediterraneo che bagnano il nostro Paese, le specie maggiormente pescate sono i gamberi, seguiti dalle canocchie, dagli scampi, dalle mazzancolle e altre specie (fonte: Istat). Il maggior produttore europeo di crostacei è la Norvegia mentre l'Italia si posiziona al quarto posto. Le importazioni rappresentano il quadruplo della produzione nazionale e circa l'80% del prodotto arriva surgelato principalmente da Argentina, Spagna ed Ecuador. Circa il 50% della produzione di crostacei a livello mondiale è di acquacoltura.

Dunque oggi non è semplice neppure per la ristorazione districarsi tra le decine di specie di crostacei che arrivano sul nostro mercato e che presentano prezzi molto diversi ma anche caratteristiche sensoriali differenti. In aiuto, è venuta la legislazione comunitaria che negli

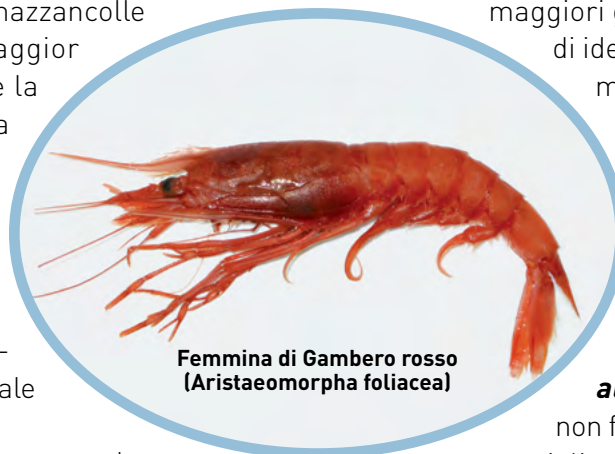
ultimi anni ha prodotto numerose norme utili a garantire il consumatore finale e dunque tutti gli intermediari sulla corretta etichettatura del prodotto. Sicuramente acquistare prodotti ittici da fornitori affidabili è utile ad avere

maggiori garanzie, soprattutto per gli aspetti di identificazione, taglia minima, additivi, metodo di produzione e stato fisico.

Questi ultimi requisiti, ad oggi, sono molto verificati anche dagli Organi di Controllo ufficiali presso le attività di ristorazione su tutto il territorio nazionale.

Per fare un esempio, ***sono attualmente in commercio in Italia alcune decine di gamberi diversi***, di

non facile riconoscimento per la loro forte somiglianza esteriore ma molto differenti per costo e gusto. I nostri gamberi più pregiati, ad esempio, sono il gambero rosso ed il gambero viola, riconoscibili facilmente tramite la conta del numero dei dentelli sul loro rostro. Chiaramente bisogna conoscere l'anatomia di base



Femmina di Gambero rosso
(*Aristaeomorpha foliacea*)

di questi prodotti o quantomeno i trucchi necessari per una veloce identificazione considerando che il gambero rosso ha un valore davvero elevato sul mercato, che la richiesta è davvero ampia e che la pesca è sempre più limitata. Dunque non è raro trovare in commercio altre specie di gamberi meno pregiati spacciati per gamberi rossi. Spesso inoltre, questi prodotti vengono commercializzati sul mercato come “freschi” quando in realtà la loro pesca professionale viene effettuata su grandi pescherecci attrezzati per battute di pesca normalmente di oltre 30 giorni ciascuna ed il prodotto viene dunque congelato a bordo proprio per garantirne al massimo il mantenimento della “freschezza”. Un esempio quest’ultimo, di come **un prodotto congelato sia, in questo caso, sinonimo di qualità e di garanzia.**

Altra questione è inoltre **l’aggiunta di additivi ai crostacei per evitare il normale e rapido annerimento** nella zona

della testa. Gli additivi normalmente utilizzati sono ammessi dalla normativa ma devono comunque essere dichiarati in modo evidente al fine di evitare di far credere che il prodotto sia naturale quando non lo è. Ciò anche per evitare eventuali fenomeni allergici per il consumatore finale.

Altra frode possibile per alcune specie oggetto anche di allevamento, come per esempio molti gamberi e mazzancolle, è la **vendita di prodotto allevato per selvaggio.**

Anche quest’ultima indicazione è obbligatoria in etichetta. Per quanto riguarda l’aspetto sanitario, sia i prodotti nazionali che quelli di importazione, subiscono numerosi controlli dalle Autorità competenti e non ci sono particolari non conformità da segnalare. Al contrario **sarebbe interessante per il cuoco informarsi anche sulla sostenibilità del prodotto richiedendo al fornitore garanzie sia per i prodotti allevati che per quelli pescati** poiché ci

sono sempre più produttori attenti a questo aspetto e sicuramente la ristorazione potrebbe rappresentare lo sbocco più valido e premiante a questo proposito.

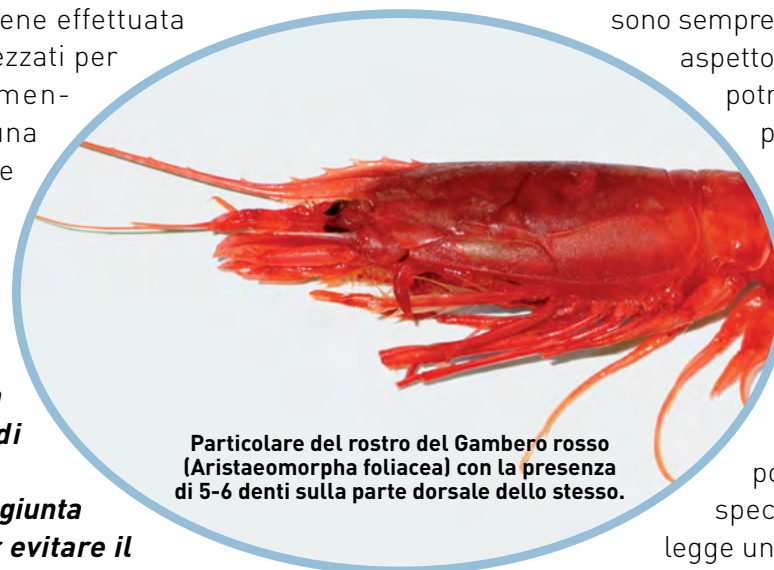
È inoltre fondamentale che **la ristorazione cominci a seguire il più possibile la stagionalità** per quanto

riguarda i prodotti pescati e che stia molto attenta al rispetto delle taglie minime poiché sono numerose ormai le specie di crostacei che hanno per

legge una misura da rispettare e sono numerosi i controlli da parte delle Capitanerie di Porto direttamente presso i ristoranti.

In conclusione, considerata l’ampia gamma di offerta ma anche di possibili non conformità, acquistare crostacei non è semplice. Dunque, meglio rivolgersi ad un fornitore affidabile che fornisca tutte le garanzie del caso, controllando comunque a campione tutti gli aspetti sopraelencati al fine di tener monitorato ed esser comunque più consapevoli del prodotto acquistato. 🇪🇺

Foto: Eurofishmarket Srl



Particolare del rostro del Gambero rosso (*Aristaeomorpha foliacea*) con la presenza di 5-6 denti sulla parte dorsale dello stesso.

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



via privata Oslavia 17, Milano

tel. 02 4548.5571/72 fax 02 9139.0463

info@spaziomedagliani.com | www.spaziomedagliani.com

LA FIC IN ITALIA

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

In questo numero:

CALTANISSETTA

ETNEI

GARLASCO

MOLISE

50



LA FIC NEL MONDO

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



Caltanissetta

Una festa senza barriere

Tra i protagonisti del convegno dedicato alle tipicità locali della cittadina siciliana, organizzato dalla Associazione Cuochi di Caltanissetta, anche un gruppo di ragazzi diversamente abili che hanno trovato proprio nella cucina un importante luogo di crescita e terapia. Per loro, come per tutti i partecipanti, un tripudio di formaggi, ricotta ed eccellenti verdure



L'opera d'arte realizzata intagliando sulla superficie di un formaggio tipico la sagoma del Castello di Mussomeli.

Il 3 settembre presso la Scuderia del Castello Manfredonico di Mussomeli, si è svolto il convegno "La ricotta e il pecorino prodotti tipici del luogo", a cura dell'Associazione Cuochi di Caltanissetta. All'evento

hanno partecipato il vice sindaco dottor Francesco Canalella, la preside dell'Istituto alberghiero "Virgilio" di

Chef dell'Associazione Cuochi di Caltanissetta in posa insieme ai ragazzi dell'Associazione Casa Famiglia Rosetta.

51



Mussomeli, professoressa Rina Genco, il nutrizionista dottor Rino Sorce, e il presidente dell'Associazione Cuochi di Caltanissetta professor Giovanni Chianetta. Inoltre, hanno preso parte al Convegno **un gruppo di ragazzi diversamente abili dell'Associazione Casa Famiglia Rosetta di Mussomeli che partecipano a un progetto di "cucina" al fine di sviluppare la propria autonomia**, accompagnati dalla dottoressa Renda e dallo Chef Calogero Favata.

Nella suggestiva cornice del Castello gli chef della Federazione, Miraglia, Chianetta, Messina e Favata, hanno

Il finger food a base di prodotti tipici preparato durante la giornata di festa del 3 settembre.

La tavola imbandita con le specialità di Mussomeli e la forma intagliata con la sagoma del Castello.



preparato dei finger food a base di ricotta, formaggio e ortaggi locali e le tradizionali sfogliate di ricotta e verdure; inoltre su una grande forma di formaggio tipico locale è stata scolpita la sagoma del Castello Manfredonico.

La stessa sera, presso il Chiostro San Domenico di Mussomeli, è stato possibile degustare tutti i prodotti tipici locali in occasione della Festa dell'Emigrante.

Si ringrazia per la disponibilità l'Amministrazione Comunale e le aziende che hanno sponsorizzato l'evento: i caseifici Gadduzzo e Costanzo e la pasticceria Il Giullare

Calogero Favata

Il simbolo dell'Associazione Cuochi di Caltanissetta.

I volti sorridenti dei protagonisti della giornata di festa in onore delle tipicità locali.



Etnei

L'estate porta... Un mare di bontà!

Almeno quattromila degustazioni delle eccellenze gastronomiche previste nei menù e circa seimila presenze di partecipanti. Sono questi i numeri, anch'essi eccellenti, della **5ª edizione di "Un Mare di Bontà"**, l'evento enogastronomico per chi ama il buon cibo, che si conferma il grande evento dell'estate jonica tanto atteso e tanto vissuto. Del resto, gli organizzatori erano stati chiari già nell'annunciarlo nelle scorse settimane: sarà un altro grande successo, sia per la qualità delle portate proposte sia per la partici-

zione di pubblico. E così è stato.

Lo scorso 9 agosto, in attesa che a mezzanotte San Lorenzo regalasse qualche stella cadente, per le vie dello splendido borgo marinaro acese di **Santa Tecla**, **"Un Mare di Bontà"** ha dimostrato ancora una volta di cosa sono capaci **Salvo Ferlito**, titolare del **Centro Surgelati di Acireale** e organizzatore dell'evento, con il suo **chef**



Alfio Visalli, che di pesce e ostriche è un esperto riconosciuto e apprezzato. Ad essi si è aggiunta l'altissima professionalità, e la grande amicizia, del **presidente dell'Associazione Provinciale Cuochi Etnei, lo chef Seby Sorbello**, e con loro tutte le squadre di cuochi appartenenti all'Associazione, che si sono distinti, come sempre, per la precisione e l'abnegazione, nonostante fosse un'altra serata calda dell'estate catanese.

Sono stati tre gli stand dedicati al cibo eccellente proposto: **Ostricheria**, in cui sono state servite ostriche aperte a vista accompagnate da Prosecco Valdo Doc; la **Casa del**

Cous Cous, con lo **chef Alfio Visalli** e lo staff del Centro Surgelati, che hanno preparato cous cous con mandorle tostate, curcuma, fondo di piselli e patate, ragù di tonno e fettuccine di ortaggi; e **Trilogia di Crudi**, stand dedicato all'Associazione Provinciale Cuochi Etnei, con lo **chef Seby Sorbello**, che ha proposto agli ospiti salmone salinato, tartara di tonno, gambero nature, misticanza, uvetta Corinto, anguria, quenelle alle mandorle, acqua di cedro e centrifuga di carote.

"Abbiamo percepito il piacere della gente nel degustare non soltanto le prelibatezze del nostro mare ma anche lo splendore dei nostri borghi – ha detto **Salvo Ferlito**, soddisfatto per la riuscita dell'evento – e siamo lieti di avere regalato per un altro anno un'atmosfera suggestiva ai nostri ospiti". "Ogni edizione, di anno in anno, – ha sottolineato il presidente dei Cuochi Etnei, **Seby Sorbello** – si conferma sempre più ricca e con sempre più pubblico. Qualità ed eccellenza rimangono le parole d'ordine di questo evento



ed è per questo che con grande spirito di amicizia e di collaborazione la nostra Associazione darà sempre il proprio supporto a **Un mare di bontà**". Durante la serata, presentata dal simpatico **Salvo Fichera**, conduttore dell'emittente radiofonica siciliana **Radio Etna Espresso**, sono state consegnate targhe e riconoscimenti agli chef ma anche ai tanti collaboratori che hanno permesso la buona riuscita della manifestazione. Gli ospiti più piccoli si sono potuti divertire nell'area dedicata ai bambini, **Funnyland**, con animazione e musica. Il coinvolgimento del pubblico è stato reso possibile anche dai due divertenti giochi: **"Mettici la faccia"** e **"Selfati"** con in palio simpatici gadgets del Centro Surgelati. L'appuntamento con **Un mare di bontà**, promettono gli organizzatori, è per l'anno prossimo, estate 2016, e come sempre l'anno dei cuochi etnei e di quelli siciliani sarà davvero tanto intenso di attività e ricco di eccellenze.

Antonio Iacona

Garlasco

La “disfida” del Carnaroli



Si è svolta lo scorso settembre tra le risaie del pavese, la 4^a edizione del Trofeo Salera. La competizione per concorrenti singoli, che ogni anno attira un numero crescente di professionisti della cucina, consiste nella preparazione del miglior risotto mantecato. In giuria membri dell'Unione Cuochi Regione Lombardia



Il momento della premiazione. I primi tre classificati, da sinistra: Mirko Miraglia, Carlo Bresciani e Gabriele Nassar. Al centro del gruppo, Gian Carlino Salera



Si è aperta con un aperitivo di benvenuto e una visita guidata in compagnia di un agronomo dell'Ente Nazionale Risi e di Pierluigi Salera – insieme per spiegare il ciclo produttivo, la semina, il raccolto, la lavorazione e la stagionatura del riso –, la giornata dello scorso **7 settembre durante la quale si è svolto, a**

Garlasco, il 4° Trofeo Salera presso l'omonima azienda agricola.

Dopo il giro della cascina e dei campi, gli ospiti hanno potuto godere della degustazione di prodotti d'eccellenza del pavese e della bergamasca. Contemporaneamente si è dato il via alla competizione dei risotti, con **una ventina di Chef di varie regioni d'Italia** che si sono confrontati nella loro interpretazione di questo piatto a base di Carnaroli Salera. **Giudici della manifestazione, l'Unione Cuochi Regione Lombardia UCRLo (organo Regionale della Federazione Italiana Cuochi)**. Oltre al Presidente di Giuria, lo Chef pavese Walter Dalla Pozza (giudice abilitato WACS), erano presenti il Presidente UCRLo Cavalier Carlo Cranchi, il Presidente dei Cuochi Pavesi Mario Becciolini, il Presidente dei Cuochi Varesini Girolamo Elisir e il Segretario UCRLo Riccardo Carnevali.

Primo Classificato è stato il giovane bergamasco Mirko Miraglia con il piatto che più ha colpito la giuria, un "Risotto alla carbonada di bue e Barolo, e crema di stracitunt".

Secondo classificato lo Chef gardesano

Carlo Bresciani,
di Salò,
Presidente



Alcuni momenti della manifestazione che si è svolta presso l'azienda agricola Salera



Vicario Nazionale della Federazione Italiana Cuochi, che si è voluto mettere in gioco con un sorprendente “Risotto all’amatriciana”. **Terzo classificato, il pisano Gabriele Nassar**, già vincitore della terza edizione del Trofeo Salera, con un assaggio di autunno: il “Risotto all’anatra e porcini, mantecato al caprino”. Oltre ad essere terzo classificato, **Gabriele ha ricevuto il “Premio Speciale Egidio Ros-si”**, indimenticato Chef lomellino già Presidente dei Cuochi Pavesi, poi Presidente Regionale Lombardo, quindi Senatore a vita Federcuochi, venuto a mancare nemmeno un anno fa e famoso per i suoi leggendari risotti e per l’attenzione speciale rivolta ai giovani cuochi volenterosi. Ai concorrenti è stato fatto omaggio della casseruola Pentole

Agnelli in alluminio Al-Black con fondo per induzione in cui sono stati preparati i risotti in gara. Presenti all’e-vento anche l’Assessore all’Agricol-



Alcuni momenti della manifestazione che si è svolta presso l’azienda agricola Salera



tura della Regione Lombardia Gianni Fava ed il vincitore dell'ultima edizione di Hell's Kitchen Italia, il bergamasco Mirko Ronzoni. "Ogni anno si alza l'asticella – osserva il Presidente UCRLò Cranchi –, la manifestazione ha sempre maggior consenso e partecipanti, e i livelli dei piatti in gara ne guadagnano in qualità". "Fare il risotto non è semplice – ricorda il Presidente Cuochi Pavesi Becciolini – I concorrenti e noi tutti dobbiamo ricordarci che oltre alle innovazioni, non

si devono tralasciare quelle che sono le basi della cucina classica. I risotti che si sono piazzati meglio ne hanno tenuto conto". "Una manifestazione in crescita che ogni anno ci sorprende – afferma Ilaria Salera, padrona di casa assieme al fratello Pierluigi e al padre Gian Carlino Salera –, per il successo della quale dobbiamo anche ringraziare tutte le aziende partner che ci supportano e la professionalità degli Chef della Federazione Italiana Cuochi".



Sullo sfondo, le Pentole Agnelli in alluminio Al-Black con cui sono stati preparati i risotti in gara



Gabriele Nassar riceve il "Premio Speciale Egidio Rossi"

Molise

Il Molise “accende” l’Esposizione Universale...



Il centro molisano consegna alla città di Milano la grande “Campana dell’Expo”. La FIC e l’Unione Cuochi Regione Molise sono state invitate, lo scorso 30 Luglio, alla cerimonia di scopertura della campana. Prossimo appuntamento il 26 settembre con “Il Giorno del Fuoco”.

Lo scorso 30 luglio la FIC e l’UCR Molise hanno risposto

all’invito dell’amministrazione comunale di Agnone – cittadina alto molisana della provincia di Isernia legata alla millenaria produzione di campane e sede della storica Pontificia Fonderia Marinelli – alla cerimonia di scopertura della “Campana dell’Expo”, che il 26 settembre sarà consegnata, dallo stesso Comune, alla città di Milano per eternare la memoria dell’Esposizione Universale.

Il motivo dell’invito sta nel fatto che **uno dei quattro fregi che ornano l’artistico bronzo raffigura l’immagine di San Francesco Caracciolo nella sua qualità di Protettore e Patrono dei cuochi d’Italia**. Per questo

motivo hanno partecipato all’emozionante momento anche il Preposito Generale dei Caracciolini Padre Raffaele Mandolesi e Pierpaolo Ottone, nostro Padre Spirituale.

L’evento ha visto inoltre la partecipazione delle massime autorità istituzionali territoriali. Oltre all’amministrazione comunale di Agnone, capeggiata dal sindaco Michele Carosella e dal delegato Maurizio Cacciavillani, era presente la Regione Molise con il Presidente del Consiglio Vincenzo Niro e i consiglieri delegati Domenico Di Nunzio, Nico Ioffredi, Salvatore Ciocca e Vincenzo Cotugno, e l’Unione delle Camere di Commercio del Molise, rappresentate dal Presidente Pasqualino Piersimoni e dal Presidente Assindustria Molise Mauro Natale. Da notare anche la partecipazione del nostro consigliere nazionale Giuseppe Finamore, in qualità di sindaco di Villa Santa Maria. **Naturalmente tra le presenze più significative quella di Armando della famiglia Marinelli, titolari della famosa fonderia di Agnone e autori della produzione bronzea.**

L’occasione del 20 luglio è stata anche quella per un primo approccio con le istituzioni per l’organizzazione condivisa de **“Il Giorno del Fuoco”, evento ufficiale “Fuori Salone” dell’Esposizione Universale che, sabato 26 settembre, vedrà come momento centrale la sfilata di cinquecento 'ndocce sulle sponde della Nuova**



Darsena di Milano. Le 'ndocce sono dei grandi e lunghi fasci di materiale legnoso (abete e ginestra) che, una volta incendiati, vengono portati a spalle da uomini in costume contadino; la 'Ndocciata di Agnone è una manifestazione natalizia caratterizzata dal fuoco fra le più imponenti al mondo, con il suo seguito di profezie legate alle modalità di combustione e ai rumori prodotti dalle fiamme.

In questo contesto avverrà anche la consegna della "Campana dell'Expo", alla quale la FIC territoriale e nazionale è stata chiamata a partecipare con nutrita rappresentanza. Sentiti ringraziamenti vanno al Presidente Rocco Pozzu-

lo per essersi impegnato ad assicurare la presenza, pur se non di persona, dei massimi vertici della Federazione nella persona del Cavalier Pietro Roberto Montone, Presidente FIC Area Sud, con il quale, con grandissimo piacere e ringraziamento per la visita, insieme ai nostri Padri Caracciolini, a Giuseppe Finamore e all'amico agnonese Germano Labbate, nostro socio, abbiamo condiviso un momento di riflessione e richiesta di collaborazione, per l'evento del 26 settembre, agli amici dell'Unione Cuochi Regione Lombardia.

Vittorio Sallustio



Alcuni momenti della giornata del 20 luglio. Al centro dell'evento la campana realizzata dalla Pontificia Fonderia Marinelli che è stata scoperta alla presenza, tra gli altri, di una nutrita rappresentanza di FIC e Unione Cuochi Regione Molise

EVENTI

The F.I.C. presents its 28th National Conference

see page 15 for the italian text

THE CONFERENCE WILL BE HELD IN FLORENCE, 8-10 NOVEMBER, AND SHOWS ALL THE SIGNS OF BEING A GREAT EVENT WITH THOUSANDS OF CHEFS AND INDUSTRY EXPERTS ATTENDING

Food and Wine in Progress. Visions, values and benefits.

This is the title of the event to be held at Stazione Leopolda in Florence, 8-10 November 2015. It is promoted by the Italian Chefs Federation (FIC) and by the Tuscan Chefs Regional Association (URCT), with the invaluable partnership of the Tuscan brand of the Italian Wine Stewards Association (AIST) and Cocktail in the World. The event was presented in association with Toscana Promozione on Wednesday 29 July in the 16th-century Chiostri dell'Umanitaria complex in Milan. The heart of this grand event is the FIC's XXVIII National Conference. For the first time, the Federation is inviting the general public, too, to participate in its rich programme of debates, educational seminars, cooking shows, specialist courses, and meetings with public authorities, food producers, winemakers, restaurateurs, wine experts, bartenders and other players in the world of Italian and international food and wine. "Our conference's main theme is the Chef 3.0," F.I.C.'s chair, **Rocco Pozzulo**, announced. "We have chosen three terms – Values, Benefits and Visions – to summarise the concepts we will explore in depth, leading for the first time to the **formulation of a code of ethics for**

chefs. Therefore, this is a pivotal occasion for a continuously-developing sector, one which is a major engine for the national economy".

The Stazione Leopolda is very close to Florence's historic city centre and is easy to get to from any direction. In this magnificent setting, a succession of top Italian chefs will talk to an audience of the general public about their career and food philosophy, and they'll cook live.

The **Italian National Chefs Team** will prepare and cook food live in demonstrations of the most sophisticated modern cooking techniques. **The over-5000 visitors expected at the event** will have the opportunity to meet more than 1,500 chefs, including over twenty starred chefs, **150 wine-estate** exhibitors and an equal number of enterprises operating in the food and beverage sectors.

SAPERI E SAPORI

The sorbetto churn and its ancestor, "sa carapigna"

by **Eugenio Medagliani**, Humanist coppersmith

see page 19 for the italian text

THE TERM SORBETTIERA, OR SORBETTO CHURN, REFERS TO A CYLINDRICAL VESSEL ONCE MADE WITH TINNED COPPER OR TIN IN WHICH ONE PREPARED FROZEN FRUIT JUICES.

Let us not be fooled by the Spanish derivation: **sa carapigna is a typical and distinctive product of the Sardinian tradition**. We're talking about a sorbetto created in Aritzo, an ancient village of the Barbagia Mandrolisai region in the heart of Sardegna, which was produced using citrus juices,

blended and frozen.

The earliest sorbetto churn consisted of a wooden tub containing a brine of ice and salt, into which the cylindrical vessel containing the liquid to be frozen was immersed. In the lower part of the tub there was a small hole for draining the melting ice. Specifically, the procedure was as follows: a large chunk of ice was placed at the bottom of the tub, coarse salt was sprinkled over it, the sorbetto churn was placed on top and packed on the outside with smaller pieces of ice, more sea salt and saltpeter. The proportions of ice to salt was 5 to 1, while the saltpeter was 1/10th the amount of salt.

Until the 18th century, the cooling element was **snow and ice gathered during the winter months**, which were then stored in underground holes (domos da sa nie o neveras) and conserved until summer by covering it with an insulating layer of straw, leaves and soil.

The first artificially produced ice became available only in the second half of the 18th century; its creator was a man named Walker, but it wasn't until the following century that ice was artificially produced in practicable quantities. The cooling was obtained by the expansion of compressed air or the evaporation of ether and salt water. Later on, vaporized ammonia was used, but the serious health consequences in the event that the gas escaped from the cooling coils led to the replacement of ammonia with methyl chloride.

But let's get back to our sorbetto churn (carapigna), which in the meantime has become good and cold... We pour in the syrupy sweetened juice, we close the vessel with a solid cover fitted with two large handles, which we grasp firmly and begin to rotate the vessel back and forth. While doing so, we must often and repeatedly uncover the churn and, using a wooden spatula (never metal), separate the frozen material that has attached to the internal surface. When the mixture starts to bind and freeze, we need to stir it very

quickly with a long spatula to make it smooth and elastic; during this operation it is wise to fill the space left by the melted ice with more ice and salt.

The most famous and 'futuristic' such churn, widely used until very recently, was 'La Celere', a manual machine that ingeniously combined the rotational movement of the vessel with the inverse motion of an internal mixer fitted with moving wooden scrapers that continually removed the gelato or sorbetto mixture from the sides.

The history of electric gelato machines belongs to our own day. Nowadays, making gelato is extremely easy as well as economical. But it always requires a bit of care, imagination and good taste.

INSIEME A VOI

Wherever you go,

solidarity you will find

by **Roberto Rosati**, National Coordinator of the FIC National Emergency Solidarity Department

 see page 29 for the italian text

THE STRUCTURING AT THE NATIONAL LEVEL OF THE EMERGENCY SOLIDARITY DEPARTMENT OF THE ITALIAN FEDERATION OF COOKS IS NOW UNDERWAY

After the first national board meeting of the Pozzulo presidency, which approved the national structuring plan for the Emergency Solidarity Department of the FIC, the regions and in some cases the provinces have taken action to appoint the first delegates who, along with the national coordination committee, will launch the formal constitution of our Federation's non-profit organization.

In order, Friuli Venezia Giulia, followed by Lazio, Liguria

and Sicily, as well as the provinces of Rome, Latina and Frosinone have already sent the names of their delegates. Representing Friuli Venezia Giulia will be **Giorgio Bulla-to**, who has already organized a food emergency event for November 2015.

The Regional Council of FIC Lazio has appointed **Andrea Ramella**, who has undertaken collaborations with civil protection, social services and healthcare associations, as well as with NGOs like Emergency.

FIC Liguria has chosen **Grazia Pallotti**, already very active in the world of volunteering.

The Region of Sicilia will be coordinated by **Vincenzo Man-nino**, a longstanding Federation member.

Furthermore, several provinces, all in Lazio for the time being, have chosen their coordinators: Rome with provincial secretary Fabio Toso, coordinator of camp kitchens in the earthquake zone of Abruzzo; Latina with Ivano Giorgi, veteran volunteer and community kitchen coordinator; Frosinone with Mirella Crescenzi, who has often coordinated the charity activities of the Cuochi Ciociari union.

The National Coordination committee has already sent the development program for the Department to these regions and provinces, laying out the basic phases, the formal requirements and the accreditations to be filed with the regional authorities. The invitation (already formally proffered by the head of Institutional Department, Prof. Casale) is to the other Regions and Provinces of Italy, including our invaluable foreign delegations, with whom to work in synergy, and from whom to learn the dynamics of volunteering in other countries of the world.

IL RACCONTO DEI RACCONTI

On the thrill of tasting *a new food*

by **Francesco Lopopolo**

 see page 45 for the italian text

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

Today I made a discovery... easy now, I haven't discovered how to obliterate all human disease, nor did I discover how to turn lead into gold; the medieval alchemists tried in vain for centuries, and I fear I haven't been much help...

I did, however, discover something that for others may be nothing new, but which left me absolutely dumbstruck: I'm talking about **black Beluga lentils (not new to the Italian niche market)** which resemble, in both form and dimensions, that paradisiacal substance known as Beluga caviar, and which apparently come from Canada. Perhaps some of you know them already.

Aside from the nutritional virtues that they share with their fellow legumes, these lentils are very flavorful, they don't shed their hulls and they cook in 20 minutes, like basmati rice, with a water absorption rate of 1 to 3.

Certainly my tombstone will never bear an epitaph extolling my gifts as a discoverer, but I assure you that this discovery, if we can call it that, filled me with joy, because I am convinced, and I've said so many times, of the primacy of culture (intended as informed awareness) over ignorance (the willful lack of awareness), to the extent that I am resistant to foods that fail to satisfy insofar as they are devoid of an intrinsic and conscious culture.

All this got me thinking about two people who are very dear

to me, of which I'm sure you have many of your own: my mother, who made it to the age of 90 before leaving us, and my infant granddaughter, my first, who lets it be known that she is very much with us.

The former gave me, in addition to my life and a great deal of her patience, a confident sense of enlightened tolerance with regard to food, such that I am a curious omnivore. The family still shares stories of her olfactory and gustatory skills, which remained sharp as ever in her old age; she had lived in a rural world where artificial coloring and GMOs were alien concepts.

Thanks to her, still today I continue to be astonished by new foods, and I regard with suspicion anyone who, with imperious certainty, claims to detest or even to have never tasted this or that food or fruit or recipe.

For me, it is both inconceivable and a betrayal of everything my mother taught me to reject something without even knowing its flavor.

As for my granddaughter, she is my consolation as an aging patriarch, particularly now that she's starting to sprout a lovely little tooth or two which can't wait to be put to the test. One of my greatest delights is to feed her and witness in her facial expressions the pure and simple pleasure that comes from the irrepressible instinct to nourish oneself: jarred baby food, juices, homemade purees of meat, fish, vegetables and fruit are, for her, appetizing not only because they represent pure survival, but because they bring her true joy.

Then, whenever I get the chance, hidden from her mother's watchful eye, I slip her something new, an unfamiliar and unexplored flavor, an alternative sensory stimulus (you are probably already aware that, in contemporary childcare, dietary regimes start at age zero).

Her little lips twist and purse like an old sommelier or a seasoned olive oil taster, her eyes light up as if to ask for more, with the innocence of one who must learn through

every experience, a thousand times every day, and who must draw from those sensory stimuli the energy to proceed along the natural course of life.

It's a pity that, at a certain point, many of these gustatory delights begin to disappear, abandoning us gradually as we grow up.

Those rare few who manage to maintain this kind of curiosity have my unconditional respect, for they have succeeded in preserving the spirit of Pascoli's eternal child, still capable as adults of being amazed, and of **finding happiness even in small aesthetic experiences**.

They are frequently visionary artists, sometimes inveterate dreamers, other times poets. Most often, they are incomparable cooks.

MERCATO ITTICO

Shellfish:

*consumption, fraud
and advice*

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

 see page 47 for the Italian text

RELIABLE SUPPLIERS, BASIC ANATOMICAL KNOWLEDGE OF THE MOST PRIZED SPECIES, READING LABELS TO CHECK FOR ADDITIVES, NOT FALLING INTO THE TRAP OF FARM-RAISED SOLD AS WILD: A FEW TIPS TO CHOOSE MORE WISELY, ALWAYS WITH AN EYE TOWARD SUSTAINABLE AND SEASONAL PRODUCTS

Shellfish come in second among the fish species preferred

by Italians (source: Ipsos Italia). In the Mediterranean waters that lap against our shores, the species most caught are shrimp, followed by mantis shrimp, prawns and other species (source: Istat). The largest European producer of shellfish is Norway while Italy is ranked fourth. Imports represent four times the national production and approximately 80% of them are frozen and shipped from Argentina, Spain and Ecuador. About 50% of the production of shellfish worldwide is farm raised.

As such, nowadays it isn't easy even for food service professionals to navigate among the dozens of species of shellfish on the Italian market, which have not only very different prices but different sensory qualities as well. To help with this, recent EU legislation has produced a number of standards to help provide guarantees to end users and intermediaries regarding accurate product labeling. Clearly, buying seafood from reputable suppliers can already be a guarantee in itself, particularly in terms of identification, minimum size, additives, production method and physical condition. These latter requisites are also tightly monitored by official inspection organizations in the food service industry throughout the country.

To give an example, **there are currently several dozen different types of shrimp on the Italian market**, many of them not easy to recognize due to their strong outward similarity, but very different in terms of cost and taste. Our finest shrimp, for example, are the red and purple varieties, easily recognizable by counting the number of spikes on their rostrum. Clearly you have to know the basic anatomy of these products, or at least the tricks required for fast identification, considering that giant red shrimp have a very high market value, the demand is very large, and fishing is increasingly restricted. So it is not uncommon to find other, less valuable species on the market masquerading as red shrimp.

Moreover, these products are often marketed as “fresh” when in fact they are professionally fished with large vessels equipped to stay at sea for more than 30 days, meaning that the catch must be frozen on board to ensure the maximum conservation of its “freshness”. This is an example of how **a frozen product, in this case, is synonymous with guaranteed quality**.

Another issue is **the use of additives on shellfish to avoid the normal rapid blackening of the head area**. The additives normally used are permitted by the regulations, but they must be explicitly identified in order to avoid giving the impression that the product is natural when it is not. This also serves to avoid possible allergy problems for the end user. Another possible fraud for certain species that are both farmed and wild caught, including numerous shrimp and prawn species, is **selling farm-raised products as wild**. This information is also required on the label.

As for the health aspect, both domestic and imported prod-

VUOI SCRIVERE SU IL CUOCO?

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

rivistailcuoco@gmail.com

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

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

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

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

ucts undergo numerous inspections by the competent authorities, and there are no special non-compliances to report here. On the contrary, **it would be interesting for cooks to inform themselves about the sustainability of the product, asking the supplier for guarantees for both farmed and wild products**, since there are more and more suppliers attentive to this aspect, and surely the restaurant business could further their efforts by rewarding them. Furthermore, it is crucial that **the food service industry start to work as much as possible in function of the seasonal nature of wild-caught species**, and that great

attention is paid to minimum sizes, for there are now numerous species of shellfish protected by law, and the various port authorities conduct frequent inspections directly at restaurants.

In conclusion, given the wide range of products available, but also of possible non-compliance, buying shellfish is not simple. So, it's better to use a reliable supplier that provides all the necessary guarantees, conducting in any occasional spot checks on all the aspects listed above in order to monitor and be more aware of the products you're purchasing.

GLI INSERZIONISTI

Filo diretto con le aziende "amiche" dei cuochi



67

AZIENDA	RESPONSABILE DA CONTATTARE	TELEFONO - MAIL	SITO WEB	A PAG.
Baldassare Agnelli		035.204711 - info@agnelli.net	www.pentoleagnelli.it	9
Base Protection	Giuseppe Diterlizzi	0883 334830	www.baseprotection.com	68
Bayernland		0472 723111 - info@bayernland.it	www.bayernland.it	17
Electrolux	Natale Miniero	0434 380851 - natale.miniero@electrolux.it	www.electrolux.it/professional	12
Isacco	Laura Poloni	035.449.1198 - fax 035.449.1199 - info@isacco.it	www.isacco.it	2 - 3 - 4
Knorr Professional	Silvia De Meo	06 54495496 - silvia.de-meo@unilever.com		6 - 7
Medagliani	Eugenio Medagliani	02 45485571	www.medagliani.com	49
Surgital	Valerio M. Manco	Numero Verde 800.733525	www.surgital.it	41
Valsodo	Karl August Gaedt	335.6535883	www.wuesthof.de	40



"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**
feel the comfort  



BASE
iTech  Available on the
App Store | Android

T +39 0883 334815 www.baseprotection.com